

“ hábitos alimentarios y estado nutricional de familias aborígenes tobas inmigrantes”

Alumna: Ochoa Paola.

Año: 2008

Introducción.....	- 2 -
Capítulo I: De la Revolución Verde al problema del hambre: Seguridad y Soberanía Alimentaria.....	- 6 -
Capitulo II: Hábitos alimentarios y nutrición	- 14 -
Capitulo III: La comunidad Toba: organización social, cultura alimentaria y territorio.	- 23 -
Capítulo IV: Diseño metodológico	- 31 -
Capítulo V: Análisis de los resultados.	- 43 -
Conclusión	- 90 -
Bibliografía.....	98
Anexo A.....	106
Anexo B.....	118

“En el verano del 2005, tuve la suerte de conocer, a través de un material videográfico, cuales son las problemáticas que padecen en general la comunidad Toba del Chaco, pero también entendí que a pesar de haber sido una comunidad históricamente ignorada por la sociedad en general, hoy en día sigue en pie de lucha reivindicando y reclamando por sus derechos como habitantes originarios del país.

Desde chicos nos cuentan que Argentina se conformó con la llegada de los inmigrantes Europeos, sin embargo esa no es la verdadera historia. La realidad es que Argentina es un país pluricultural, es decir conformado por diversas culturas y entre ellas encontramos actualmente una diversidad de etnias de pueblos originarios. Sin embargo, la negación a la que aludo es tal que ha quedado de manifiesto en el hecho de que, a partir de los años 2004 y 2005 se realizó en el país el primer censo a las comunidades aborígenes, de lo que se desprende que 600.329¹ habitantes del país se reconocen como población aborigen y donde la etnia Toba se registra como una de las más importantes en número de personas. Así es como, desarrollándose en mi ser una conciencia crítica ante la injusticia social, emprendí este camino de búsqueda personal que en la formalidad académica se denomina tesis de grado pero desde mi subjetividad traspasa la concreción de un título universitario, se transformó así en un búsqueda interior, crítica y reflexiva en cuanto al ejercicio de esta apasionante misión que como Licenciada en Nutrición me toca llevar a cabo y que es, ni más ni menos, que trabajar para mejorar la alimentación de las personas. Finalmente deseo aclarar que este proceso no se hubiera hecho realidad si no fuera por el incondicional e incansable acompañamiento que tuve de mis papas y de mis hermanos, ya que gracias a ellos soy. El otro gran pilar que me ha acompañado en este proceso y que sin su apoyo yo no hubiese podido recorrer gran parte del camino, es mi querida profesora y compañera Licenciada Graciela Borrás que se ha involucrado con el trabajo como si fuera propio, con un nivel de compromiso y sensibilidad ante la problemática digno de destacarse de una gran profesional. Por último, deseo distinguir lo que personalmente considero es el más difícil de los aportes a este trabajo, que es haber podido ingresar a cada uno de los hogares que participaron del estudio, donde día a día estas bellas mujeres me colmaron de enseñanza, a través de la simpleza de sus palabras y acciones que se reflejan en la gran fortaleza que poseen y en la lucha que cotidianamente emprenden cada vez que piensan en alimentar a su familia”.

¹ En: <http://www.indec.gov.ar/ecpi>

Introducción

”El hambre, la desnutrición y la exclusión de millones de personas no son efecto de la fatalidad, de un accidente, de un problema de la geografía o de los fenómenos climatológicos. Son una consecuencia de determinadas políticas económicas agrícolas y comerciales a escala mundial, nacional y regional que han sido impuestas por los poderes de los países desarrollados, sus corporaciones y sus aliados en el tercer mundo, en su afán de mantener y acrecentar su hegemonía política, económica, cultural y militar...”

Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. La Habana, 2001

En las últimas décadas, la entrada en una nueva etapa de acumulación del capital, produjo hondas transformaciones sociales, cambios que desembocaron en un notorio incremento de las desigualdades en el interior de las sociedades contemporáneas, creando nuevos “bolsones” de pobreza y marginalidad. Así en América Latina, estas transformaciones vinieron de la mano de políticas neoliberales que conllevaron una fuerte desregulación económica y una desestructuración del global del Estado lo cual termina por acentuar las desigualdades existentes, al tiempo que generó nuevos procesos de exclusión que afectaron a un conglomerado amplio de sectores sociales. En la Argentina, estas transformaciones se tradujeron en la implementación de un programa drástico de reformas estructurales que, acompañado y facilitado por la instalación de un nuevo modelo de dominación política, acaba produciendo una fuerte mutación y reconfiguración de la sociedad². Una de las consecuencias fue la consolidación de un modelo económico que pugnaba por imponerse desde mediados de los 70. Las consecuencias económicas y sociales de estos procesos fueron devastadoras, el nuevo régimen de acumulación supuso la puesta en marcha de un modelo acentuado en la importación de bienes y capitales y en la apertura financiera. Estas medidas implicaban la interrupción de la industrialización sustitutiva y propiciaban el endeudamiento de los sectores públicos y privados³.

Entre las décadas 50 y 60, en miras a los planes futuros, en el sistema agroalimentario argentino se implementa la llamada “Revolución verde” o modernización de la agricultura. Ella incluye la mecanización, la habilitación de nuevas áreas antes marginales, continúa con el mejoramiento de semillas complementándose con la

² Svampa M., *La sociedad excluyente. La Argentina bajo el signo del neoliberalismo*. Primera Edición. Editorial: Taurus, 2005.

³ Torrado S., *La herencia del ajuste. Cambio en la sociedad y la familia*. Colección Claves para Todos. Ed. Capital Intelectual, 2004.

incorporación masiva de productos químicos biocidas, asistencia técnica y utilización de la genética. El modelo se profundiza en los 70 ligado a la rápida extensión de los cultivos de oleaginosas. Pero la modernización de la agricultura estaba destinada a los “productores viables”, es decir a aquellos que poseían los recursos requeridos y que insertándose podían aprovechar sus “beneficios”⁴. Sin embargo la modernización agrícola para los pequeños productores, trajo aparejado un deterioro de los ecosistemas empeorando las condiciones de vida, como el aumento de la pobreza predial y el debilitamiento de su seguridad alimentaria, y como consecuencia aceleró las migraciones de los pequeños productores⁵. Cual reflejo de la situación a nivel nacional observamos la región chaqueña, que durante los últimos años ha sido objeto de un modelo económico orientado a la explotación de los recursos naturales con un carácter esencialmente extractivo, introduciendo técnicas de producción no apropiadas para este ecosistema. Los pueblos originarios de la región no fueron ajenos a esta realidad ya que durante años han vivido de lo que el campo, el monte o la selva les proveía manteniendo una relación muy estrecha con el entorno natural que los rodeaba, sin embargo las consecuencias de este modelo económico no se hicieron esperar. A partir de los años 1960 – 1970 se produce la primera caída de la producción del algodón, lo que produjo una importante emigración campo-ciudad que alcanzó a familias enteras. El grueso de esta nueva población integra a familias aborígenes y campesinos que abandonaron el campo en busca de mejores horizontes y repite en la provincia un fenómeno contemporáneo del crecimiento de las ciudades en detrimento de la vida en relación con la tierra y las cosechas. ⁶ En la provincia del Chaco, la mayor explosión demográfica se dio en la capital y las ciudades que conforman el Gran Resistencia, ocupando el primer lugar Fontana, una localidad que se encuentra al oeste del área metropolitana, y que en la última década, registró un crecimiento del 215%⁷.

Entonces para comprender profundamente las transformaciones socio-económicas ocurrida en la Argentina, hay que analizar lo sucedido en el sector agropecuario⁸. Se parte de reflexionar en torno a lo ocurrido en este sector como un problema considerado central y crítico porque Argentina es un país que no presenta déficit de alimentos, y es un exportador neto de cereales y otros productos básicos alimentarios

⁴ Chiarulli, C; Simón, M; Machado, H; Soto, G; Vigil, C J., *Cambiando de rumbo. Reflexiones sobre desarrollo sustentable de las familias de pequeños productores rurales Argentinos*. INCUPO, FUNDAPAZ, Be.Pe, Red agroforestal Chaco Argentina, SUR. 2005

⁵ *Ibíd.* Los autores utilizan indistintamente y como sinónimo las expresiones pequeños productores, campesinos y aborígenes.

⁶ Quinteros G, “Fontana: colapso y abandono”, Diario Norte.

⁷ *Ibíd.*

⁸ Toler S M., *Reflexiones en torno a la seguridad alimentaria en Argentina*. Facultad de Ciencias de la Administración, Universidad Nacional de Entre Ríos. Argentina.

en la economía mundial⁹ sin embargo existen amplios sectores sociales que padecen hambre, miseria y pobreza. Así pues, la situación de inseguridad alimentaria sufrida por bastos sectores de nuestro país es creada por una injusta distribución de la riqueza, ya que lo que no está garantizado es la equidad, es decir que toda la población y sobre todo los más pobres, tengan acceso a una alimentación culturalmente aceptada, nutricionalmente adecuada, variada y suficiente para desarrollar su vida.¹⁰ Se considera por lo tanto a la desnutrición como una enfermedad creada por el hombre, y sin ser la única que está en ese caso, es la más importante, tanto por el número de personas afectadas como por sus consecuencias para el bienestar humano. Como enfermedad de la sociedad humana, sus causas son inherentes al funcionamiento de dicha sociedad y está relacionada tanto con la estructura socioeconómica y política como con la historia de las comunidades. Así pues, la causa de la desnutrición no es sólo la baja ingesta de calorías o la malabsorción de ciertos nutrientes, sino el resultado de la compleja interacción de múltiples factores condicionantes interrelacionados e interdependientes, como los ingresos bajos, la baja capacidad de compra, el subempleo y el desempleo, la ignorancia, las malas condiciones sanitarias, la escasa disponibilidad de alimentos, la falta de acceso a los servicios de salud, los hábitos alimentarios de la población entre otras. Todos estos factores son característicos de un estado social denominado pobreza y marginalidad, efecto del subdesarrollo y causa principal del hambre y la desnutrición. Se sabe que esta situación es un factor decisivo de la alta morbilidad y mortalidad, particularmente en los niños, del inadecuado crecimiento y desarrollo físico y mental de quienes logran sobrevivir, y de reducciones considerables de la capacidad de trabajo de los adultos¹¹. Según datos de la Dirección de Estadísticas e Información de Salud para el año 2006, la mortalidad infantil en Argentina es de 14.4 muertes por mil. En las provincias del norte los datos son aún más altos, ocupando el segundo lugar la provincia del Chaco con 18.9 muertes por mil¹² siendo una de las principales causas la desnutrición.¹³

El propósito de esta investigación es realizar un diagnóstico integral acerca de la situación en que se encuentran las familias aborígenes migrantes que viven en el barrio "Cacique Pelayo" de la localidad de Fontana, realizando un análisis desde el

⁹ Toler S M., Ob Cit

¹⁰ Aguirre P. *Estrategias de consumo: que comen los argentinos que comen*. Ed. Ciepp. Miño y Dávila. 2005

¹¹ Arenceta Bartinas, Serra majen, Mataix Verdú. *Nutrición y Salud Pública. Método, bases científicas y aplicaciones*. Ed. Masson, S.A, 1995.

¹² El primer lugar lo ocupa Formosa con 27 por mil

¹³ En: http://www.deis.gov.ar/Publicaciones/arboll_tematico.asp

punto de vista nutricional y socio económico. Por lo cual se plantean los siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Cuáles son los hábitos alimentarios y el estado nutricional de la población bajo estudio?
- ✓ ¿Cuáles han sido los cambios que se han producido en su alimentación debido a la migración?

El objetivo general de esta investigación es:

- Indagar acerca de los hábitos alimentarios y el estado nutricional de una comunidad Toba migrante y observando los posibles cambios en la alimentación, respecto a sus lugares de origen.

Los objetivos específicos planteados son:

- Analizar las características socio-económicas de las familias en estudio.
- Valorar la situación nutricional de las familias mediante el análisis de la ingesta y su distribución de acuerdo a la unidad doméstica y los grupos de alimentos consumidos más frecuentemente.
- Analizar los hábitos alimentarios actuales y las formas de preparación de los alimentos.
- Identificar los patrones alimentarios tradicionales de la comunidad toba en los lugares de origen, antes de la migración y las formas de preparación de sus alimentos.
- Indagar acerca del valor social y las representaciones que actualmente posee esta comunidad frente a sus alimentos tradicionales.

Capítulo I

De la Revolución Verde al problema del hambre: Seguridad y Soberanía Alimentaria

“Los problemas de alimentación que actualmente padecen bastos sectores de la sociedad, forman parte de un padecimiento que tiene sus causas en un proceso histórico que comienza prácticamente con la colonia pero que va adquiriendo características más definitorias a mediados del siglo XIX”

Chiarulli, C; Simón, M; Machado, H; Soto, G; Vigil, C J. *Cambiando de rumbo*. 2005

En 1798 Robert T. Malthus¹, establece su interpretación de la relación entre población y alimento, y con ello expresa una de las explicaciones de mayor perdurabilidad sobre el problema alimentario. Establece que mientras la población crece en progresión geométrica, la producción de alimentos lo hace sólo en progresión aritmética. En este sentido según Malthus, esperar un aumento de la producción alimentaria similar al de la población, “sería contrario a todos nuestros conocimientos sobre las propiedades del suelo” y “el estado actual de las tierras.” De esta manera intenta explicar que la miseria y la desigualdad no son el resultado de las instituciones sociales, sino de las causas naturales y por lo tanto inmodificables y que la riqueza de unos pocos y la propiedad que la fundamenta, son los elementos que han permitido al hombre pasar a estadios superiores de civilización, para el autor, proponerse eliminar la desigualdad, la propiedad y las jerarquías sociales establecidas, es plantearse un falso problema y socializar la miseria, cuya única fuente es el aumento de la población más allá de lo que permiten los alimentos.

Varios fueron los cuestionamientos a la obra de Malthus, sin embargo las críticas más profundas provienen de Marx, C.² quién plantea que la existencia de pobres que carecen de lo mínimo e indispensable para su subsistencia, tiene que ver con las diferentes maneras en que los individuos se relacionan con las condiciones de producción y reproducción de sí mismos como miembros de la sociedad. Para el autor la población, el exceso de población humana y su relación con los alimentos, es regulado por las condiciones de producción existentes en cada sociedad. Malthus, entonces con su postulado, naturaliza lo que son en realidad leyes históricas de

¹ Malthus, T.R., *Ensayo sobre el principio de la población*. F.C.E., 1977, México. En: Álvarez, M y Pinotti, M V., *Procesos socioculturales y alimentación*. Serie Antropológica. Edición del Sol. 1997. p18

² Marx, C., *Elementos fundamentales para la crítica de la economía Política (Grundrisse)*. 1978, México. En: Álvarez, M y Pinotti, M V., Ob. Cit

relaciones sociales y de poder, simplificando la problemáticas en una ecuación con sólo dos términos, alimentos-población.

A pesar de las fuertes críticas a las propuestas maltusianas, estas han conformado la base de las políticas orientadas a tratar el problema alimentario, justificando la implementación de políticas productivitas -que pusieron el acento en factores técnicos, climáticos y de recursos naturales- constituyéndose así el modelo de desarrollo rural dominante en los países periféricos a partir de la década del 50'. Esta propuesta fue apoyada por organismos internacionales como la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), sugiriendo que para lograr que se haga efectivo el derecho a la alimentación, se debía mejorar el abastecimiento alimentario de los países y regiones, bajo el criterio de que cuando hubiera suficientes alimentos la malnutrición y el hambre desaparecerían. De esta forma durante décadas la FAO y los países miembros, pusieron el énfasis en la producción alimentaria avalando, en muchos casos acriticamente, la introducción de tecnologías que aumentarían la producción y la productividad agro-alimentaria³.

Dentro de este marco, en Argentina se implementa la llamada "Revolución verde" con notables incrementos en los niveles de rendimientos de la producción agrícola⁴, profundizándose el modelo de modernización en la década del 70' ligado a la rápida expansión de los cultivos de oleaginosas que orientado y propiciado desde el Estado desarrolló instrumentos legales, económicos y financieros y de regulación social y política para favorecer la expansión y consolidación del modelo. Finalmente en la década del noventa se termina de implementar un sistema con base en el capitalismo, concentrado en pocos productores primarios para la exportación basado en la explotación de los recursos disponibles. Los campesinos e indígenas, con su lógica de producción para la subsistencia, constituyen un sector excluido de la dinámica central y dominante de los procesos de modernización capitalista, más aún, históricamente se ha conceptualizado a estos sectores como tradicionales y no productivos,⁵ relegándolos del sistema económico e incrementando aún más la situación de vulnerabilidad social y pobreza que estos sectores históricamente padecen. Para estas familias la modernización trajo aparejado un deterioro de sus condiciones de vida ya que aumentaron los desequilibrios causados por la depredación de los recursos naturales lo que conllevó a un aumento de la pobreza predial y el debilitamiento de la seguridad alimentaria, afectando la relación entre las comunidades rurales y su medio ambiente. De esta manera se fue desarrollando una

³ FAO., *Alimentos y Nutrición en América Latina*. Roma, 1965. En: Álvarez M y Pinotti L V., Ob. Cit. p27

⁴ Hintze S. Ob. Cit. p18.

⁵ Chiarulli,C; Simón, M; Machado, H; Soto, G; Vigil, C J. Ob. Cit p 17-18

sociedad con abismales desigualdades siendo la problemática por insuficiencia alimentaria una de las caras más visibles del sistema.

Desde esta perspectiva lo alimentario se inserta en un campo teórico de mayor nivel que tiene que ver con la modalidad de reproducción del sistema capitalista en su conjunto, en el cual el problema de acceso a los alimentos es un resultado de la distribución desigual del producto social entre los diferentes actores sociales; es un problema de distribución del ingreso que sustenta situaciones desiguales de consumo alimentario, tanto en calidad como cantidad.

La naturaleza actual de la pobreza es una consecuencia lógica e inevitable de este proceso, generando una profunda exclusión que opera en distintos ámbitos: en el mercado de trabajo, la familia, la escuela, en la protección social del Estado, siendo la superposición de privaciones las que conducen a condiciones extremas golpeando con fuerza a los sectores más vulnerables y en particular a las mujeres y a los niños. En situación de pobreza la Seguridad Alimentaria está afectada por factores múltiples tales como el limitado acceso a los alimentos, a los servicios de salud y saneamiento básico, el bajo nivel de instrucción y de ingresos familiares, por los hábitos alimentarios y las prácticas de la población, entre otros.⁶ Debido a que la alimentación es un proceso complejo que involucra procesos biológicos, sociales, culturales, económicos y políticos, es necesario abordarlo desde una perspectiva integral, que incluya a la totalidad de factores que interactúan. Al visualizar a la cuestión alimentaria como una problemática compleja, puede ser analizada en el nivel macroeconómico que se vincula con poblaciones y nivel microeconómico que abarca lo relativo a las estrategias de consumo de cada hogar⁷ donde el concepto integral que abarca ambas dimensiones de la problemática es la seguridad alimentaria.

Tal como lo plantea Aguirre, la seguridad alimentaria es el derecho de todas las personas a acceder a alimentos nutricionalmente adecuados y suficientes⁸. Para llegar a esta definición el concepto de seguridad alimentaria ha recorrido un largo camino acorde con el desarrollo del modelo de producción de alimentos. El término es utilizado a partir de 1974 por la FAO definiéndolo como un derecho. En la década de los 80', junto con la implementación del modelo neoliberal la seguridad alimentaria sufre una transformación, el concepto de derecho se traslada al de la capacidad de cada individuo para alimentarse. Esto trajo aparejada consecuencia, ya

⁶ Borrás Graciela, *Agricultura Urbana: Las Estrategias familiares y los niveles de bien estar de los sectores vulnerables*. Sistemas Agroalimentarios Localizados Congreso Bienal, ALFATER (Alimentación, Agricultura y Territorio) Mar del Plata, 27 al 31 de Octubre 2008

⁷ Lo Vuolo, R. *Alternativas. La economía como cuestión social*. Grupo Editor Altamira, Buenos Aires 2001

⁸ Aguirre P., *Estrategias domésticas de consumo: qué comen los argentinos que comen*. CIEPP, 2005

que mientras el concepto de seguridad alimentaria se fundaba en el derecho a la alimentación es el Estado el que debe garantizar que se haga efectivo tal derecho, con esta transformación conceptual el Estado deja de ser el garante último y se traslada a la capacidad de cada individuo. Será Amartya Sen⁹ quién se pregunta ¿de qué depende la capacidad de las personas de estar bien alimentadas? Ciertamente no de la disponibilidad alimentaria que existe en la sociedad, ya que para esa década la producción agro-alimentaria alcanzaba a superar las necesidades promedio de la población mundial sin embargo el problema del hambre en el mundo continuaba existiendo. El problema entonces es de acceso, ya que las personas podrían no tener ingresos suficientes para tomar la cuota de alimentos que les correspondiera. Esta capacidad depende, por lo tanto del derecho de una persona de acceder a un conjunto de bienes y servicios alternativos. En una economía de mercado, ese derecho opera a través del ingreso real. Por lo tanto Sen afirma que

“los derechos de las personas dependen crucialmente de su aptitud para encontrar un trabajo, del salario que le paguen y de los precios de los productos que deseen adquirir.”¹⁰

Desde esta perspectiva las personas se transforman en responsables de adquirir a través de su capacidad “económica” el derecho a estar bien alimentado, a recibir educación, a no enfermarse, entre otras. De esta manera Sen plantea que la capacidad de estar bien alimentado es decisiva para la libertad, ya que el hambre es un atentado contra la libertad de las personas.

En los noventa la FAO, con las crisis alimentarias y las hambrunas registradas en buena parte del mundo, ya no puede sostener el paradigma de los años anteriores e incorpora como elemento nuclear de la seguridad alimentaria el criterio de derecho, concepto que comprometerá a los Estados miembros a garantizar su cumplimiento. En este nuevo criterio se pondrá el énfasis en el marco social y político que regulan las relaciones que permiten a las personas adquirir sus alimentos, es decir: a través del mercado (donde interactúan las variables precio, salario, impuestos), a través de la producción alimentaria o a través de programas asistenciales.¹¹ Argentina, como Estado miembro participa de estas consideraciones, pero sin demasiado compromiso ya que la cuestión alimentaria como problemática está muy lejos de ser parte de la

⁹ Citado en: P. Aguirre., <http://latinut.net/documentos/antropologia/articlin/GastoPublicoSocial>

¹⁰ Sen, A. *los bienes y la gente*. Comercio exterior Vol.33 N° 12. México 1983. Citado en: Aguirre P., Ob. Cit. p28

¹¹ Max-Neef, M., Elizalde A., y Hopenhayn, M. *Desarrollo a escala humana*. Editorial Nordan Comunidad, Montevideo. Uruguay 1993.

agenda política. Siguiendo con Aguirre. P, de las cinco condiciones asociadas a la seguridad alimentaria Argentina cumple con tres las cuales son: en primer lugar la suficiencia -es decir alimentos en cantidad suficiente para abastecer a toda la población-

Segundo, la estabilidad -las variaciones estacionales representan oscilaciones mínimas en la provisión- en tercer lugar la autonomía -en tanto no depende del suministro externo-. Cuarto, la sustentabilidad que está duramente cuestionada por la creciente depredación de los recursos naturales.¹² La situación más reciente nos muestra que en los últimos años, fueron incorporadas amplias zonas del NEA y NOA al esquema modernizante de la agricultura pampeana para sumarse a la producción de oleaginosas (especialmente soja). Para ello se arrasaron nuevas decenas de miles de hectáreas de monte, eliminándose cultivos tradicionales y cambiándose el destino de terrenos dedicados a la ganadería¹³. En quinto lugar, la equidad, es decir que toda la población y sobre todo los más pobres, tengan acceso a una alimentación socialmente aceptable, variada y suficiente para desarrollar su vida, lo cual no está garantizado. La equidad, en un país con una economía de mercado y con el 89% de su población urbana donde los alimentos no se autoproducen sino que se compran, pasa fundamentalmente por el acceso a los alimentos y la capacidad de compra.¹⁴ Las hojas de balance alimentarias de la FAO muestran que Argentina presenta históricamente valores muy cercanos o superiores a las 3000 Kcal diarias por habitante. En el periodo más reciente (1997-2001) la disponibilidad calórica ha sido de 3174 calorías por habitante, cifras que supera en un 30% al requerimiento medio de la población. El consumo aparente de proteínas también es alto, más de 100 gramos por persona. El suministro de alimentos, además de ser suficiente presenta una marcada estabilidad a lo largo de todos los años¹⁵, así puede entenderse que el problema alimentario en Argentina no radica en la producción o disponibilidad interna, ya que se

¹² En la actualidad a causa de la implementación de un modelo de reprimarización de la economía netamente productivista que pone el énfasis en la extracción de los recursos naturales para su comercialización, el territorio Argentino está afectado por graves procesos degradatorios en el 40% de su superficie. Además de los problemas ambientales que agravan el ámbito rural como la erosión, la pérdida de fertilidad y los procesos de salinización secundarias de suelo, la deforestación, las inundaciones, las sequías, el deterioro de los pastizales y los bosques nativos, la pérdida de biodiversidad biológica y los incendios. Fuente:

¹² SAGyO; CFA. *El deterioro de las tierras en la República Argentina..* 1995. Citado en: Chiarulli, C; Simón, M; Machado, H; Soto, G; Vigil, C J. ob. Cit., p 48

¹³ J. Merello, B, Marchetti y P. Cichero. *Análisis de la situación del medio ambiente en la Argentina.* Fundación Adenauer, Buenos Aires. 1990. Citado en: Ibíd. p48

¹³ Chiarulli, C; Simón, M; Machado, H; Soto, G; Vigil, C J. ob. Cit., p 50

¹⁴ P Aguirre., Aspectos macro de la seguridad alimentaria en Argentina. Informe sobre el gasto público social en Alimentación.

En: <http://latinut.net/documentos/antropologia/articlin/GastoPublicoSocial>

¹⁵ FAO., *Perfiles nutricionales por países –Argentina-1999, Roma.*

producen alimentos para dar de comer a un número de personas que representan varias veces su propia población, sin embargo hay amplios sectores sociales que padecen hambre y desnutrición.

En este marco de análisis entendemos que tanto los problemas de inequidad como sustentabilidad alimentaria en nuestro país, forman parte de un modelo económico, político, social y cultural, que ponen el énfasis en la producción priorizando las ganancias millonarias de unos pocos sobre el derecho a la alimentación de toda la población que desde el punto de vista de la Soberanía Alimentaria se entiende como:

“el derecho de cada pueblo, comunidad y país a definir sus propias políticas agrícolas, pastoriles, laborales, de pesca, alimentarias y agrarias que sean ecológicas, sociales, económicas y culturalmente apropiadas a sus circunstancias exclusivas. Esto incluye el derecho real a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho de tener alimentos y recursos para la producción de alimentos seguro, nutritivos y culturalmente apropiados, así como la capacidad de mantenerse a sí mismos y a sus sociedades”¹⁶

La soberanía alimentaria, en tanto concepto desarrollado en el ámbito de movimientos como la “Vía Campesina”¹⁷, pone el énfasis en el derecho a los alimentos, como lo hace la seguridad alimentaria, pero pregunta incisivamente acerca de la procedencia de los mismos y la forma de producirlos¹⁸, pues el concepto de Seguridad Alimentaria, no considera de dónde proviene el alimento, quién lo produce, en qué condiciones se ha cultivado. Esto permite que los exportadores de alimentos del norte y del sur argumenten que la mejor manera que los países pobres logren la Seguridad Alimentaria es importando alimentos baratos, en lugar de tratar de producirlos por sí mismos. Como ya resulta dolorosamente evidente en todos lados, esto vuelve a esos países más dependientes del mercado internacional, expulsando de sus tierras a los campesinos e indígenas que no pueden competir con las importaciones subsidiadas y terminan en las ciudades en busca de empleos que no existen. La seguridad alimentaria entendida de esa forma tan solo contribuye a crear más marginación,

¹⁶ “Soberanía Alimentaria” Un derecho para todos, Declaración política del Foro de ONG/OSC para la soberanía alimentaria. Roma, junio de 2002

¹⁷ La Vía Campesina es un movimiento internacional de campesinos y campesinas, pequeños y medianos productores, mujeres rurales, indígenas, gente sin tierra, jóvenes rurales y trabajadores agrícolas. Es un movimiento autónomo, plural, multicultural, independiente, sin ninguna afiliación política, económica o de otro tipo. Las organizaciones que forman la Vía Campesina vienen de 56 países de Asia, África, Europa y el continente Americano. En: www.viacampesina.org

¹⁸ *Ibid*

miseria y hambre.¹⁹ El pensamiento que existe detrás de la soberanía alimentaria contrasta con este criterio neoliberal que pone el énfasis en que el comercio internacional resolverá el problema alimentario mundial. En este marco la soberanía alimentaria pone su centro en la economía local, los mercados locales y la acción comunitaria. La Soberanía Alimentaria es pues una alternativa a las políticas agrícolas neoliberales impuestas por los organismos internacionales financieros que solo favorece a unos *pocos pero encumbrado segmento de grandes productores*²⁰. En definitiva cuanto más fortalecida este la soberanía alimentaria se favorecerá y garantizará con mayor solvencia la disponibilidad y acceso a una alimentación sana y suficiente, especialmente de los sectores de población más vulnerables, es decir se fortalecerá la Seguridad Alimentaria.

¹⁹ En: <http://www.soberaniaalimentaria.com/textos/ForoSobAlimentaria2002.htm>

²⁰ Rofman, Alejandro. *Desarrollo regional y exclusión social. transformaciones y crisis en la Argentina contemporánea*. Amorrortu, Buenos Aires., 2000, p 185. Citado en: ²⁰ Chiarulli, C; Simón, M; Machado, H; Soto, G; Vigil, C J. Ob. Cit., p 51

Capítulo II
Hábitos alimentarios y nutrición

Usualmente, desde la medicina y la nutrición se considera a la alimentación predominantemente en el orden de lo biológico y se la ve sólo como un asunto de nutrientes, minerales y grupos de alimentos imprimiéndole de esta manera una visión reduccionista al acto alimentario, al considerar que el hombre sólo incorpora nutrientes con su alimentación. Desde esta perspectiva, estas disciplinas no ven más que “comportamientos alimentarios” allí donde, en efecto hay prácticas sociales, sin embargo las ciencias humanas desde hace mucho tiempo han insistido en el hecho de que la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social. La alimentación es al mismo tiempo una función biológica vital y una función social esencial, es un fenómeno complejo y sus múltiples accesos se ordenan según dos dimensiones por lo menos: la primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica y la segunda de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social. El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario están estrechamente relacionados en el acto alimentario.¹ Teniendo en cuenta esta multiplicidad de componentes la alimentación se define como un proceso de selección de alimentos condicionado por factores naturales, sociopolíticos, psicológicos, morales y simbólicos y a partir de estos condicionantes el ser humano tiene que elegir los alimentos que le permitan componer su alimentación diaria de acuerdo a su aprendizaje personal. Tras la ingesta de alimentos empieza el proceso de nutrición. Con este término se designa el conjunto de procesos mediante los cuales el ser vivo utiliza, transforma e incorpora en su estructura una serie de sustancias denominadas nutrientes y éstos a su vez forman parte de los alimentos, en consecuencia, el proceso nutritivo es involuntario para el ser humano y es la manera de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos², sin embargo como dijimos anteriormente, comer es algo más que ingerir nutrientes. Para ser comida los nutrientes deben estar organizados según las pautas culturales que los hagan comestibles y por lo tanto deseables. Comer no depende sólo de la química de las sustancias ni del metabolismo del sujeto, comer es un acto social y esto es más complejo que los nutrientes que posee o el precio del conjunto. Para comprender por qué se come lo que se come es preciso situar ese acto alimentario en un contexto, es decir en una sociedad determinada, en un tiempo y un espacio que también deben estar claramente establecidos. Para que una sustancia se transforme en alimento tiene que salir de lo meramente biológico y entrar

¹ Fischler C., *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Anagrama, Barcelona, 1995. p.12

² Aranceta Bartina, J y Serra Majem, LL., *Nutrición y Salud pública. Métodos, Bases Científicas y Aplicaciones*. Barcelona: Segunda Edición. Ed Masson S.A, 1995.

en el sistema de prácticas y representaciones de una cultura.³ La cultura es un proceso complejo que incluye el conocimiento, las creencias, las costumbres y otros hábitos adquiridos por el hombre como miembro de la sociedad,⁴ el acervo cultural de una comunidad determina en gran medida, los patrones alimentarios que los caracterizan.

En la naturaleza muchos elementos se podrían considerar alimentos y sin embargo esto no ocurre así, ya que se impone un proceso de selección y clasificación de las sustancias disponibles; es decir que no todo lo potencialmente comestible se considera alimento y este proceso varía de una cultura a otra. La comida es el lugar y el momento de encuentro e intercambio entre las personas, participación en transmisión de saberes, en la construcción de una identidad social, y como todo consumo conforma signos de estatus y diferenciación social⁵, en definitiva la comida habla de quienes somos y de nuestro lugar en la sociedad. Tal como lo expresa Aguirre, P.⁶ cuando los productos de la canasta se transforman en platos de comida se define cierto estilo de vida, porque el modo de preparación de un plato abarca, además de las prácticas concretas y el uso de tecnologías específicas, representaciones acerca de la comida, el cuerpo, la salud y el género. Es decir que a la preparación de “la comida” se le incluyen las representaciones culturales acerca de qué es lo comestible, quién debe comer qué según su sexo o edad, quién debe proveerlo, quién prepararlo, quién servirlo y quién disponer de las sobras, marcando diferencias sociales, etarias y de género. Cuando se mencionan los factores culturales ligados a la alimentación se incluyen actitudes y creencias en torno a los alimentos, como por ejemplo grupo de personas que no comen tal alimento por cuestiones religiosas, mitos o creencias, prohibiciones. Siguiendo con la autora, las categorías sociales que dan forma a la sustancia comestible para transformarla en comida, están presentes de una manera tan silenciosa que no las percibimos como tales, por eso es que vivenciamos el acto de comer como un hecho “natural”. Esta opacidad de los fenómenos sociales se produce porque al pertenecer y compartir las normas habituales parece que los sistemas de clasificación que le dan forma al mundo en que vivimos hubieran existido siempre.

Sin negar la importancia de la variable económica que determina el acceso a los alimentos, debemos considerar que por sí misma no resuelve el tema en profundidad.

³ Aguirre P., *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Ed. Capital Intelectual, 1ª edición., Buenos Aires, 2004. p. 15

⁴ Aranceta Bartina, J y Serra Majerm, LL. Ob cit.

⁵ Piaggio, L; Cattáneo, A; Mir Candal, L., *Antropólogos en acción: su inclusión en instituciones de salud*. Publicado en Internet por la Sociedad Argentina de Antropología Médica y medicina antropológica. www.sama.org, 1999.

⁶ Aguirre P., Ob cit

Aguirre P, plantea que si la canasta de consumo se formara sólo con el precio de los alimentos, el porcentaje de familias con desnutrición debería ser mayor. La diferencia de estar o no bien alimentado tienen que ver también con aspectos cualitativos ya que día a día las familias ponen en juego su saber y su creatividad junto con lo que aprendieron del pasado, y es de ese modo como consiguen mejorar su existencia. De esta manera los hogares desarrollan estrategias domésticas que les permiten moderar la crisis de acceso. Las “estrategias domésticas de consumo” son prácticas y representaciones acerca de la comida, realizadas por los agregados familiares, reiteradas a lo largo de su ciclo de vida, tendientes a obtener, respecto a la alimentación, una gama de satisfactores para cumplir con sus fines productivos y reproductivos. Estas se manifiestan en las elecciones, que tendrán lugar dentro de un rango limitado de alternativas disponibles fuertemente condicionadas por las restricciones de los hogares, las que les son propias por su inserción social⁷.

Para la autora, las conductas que forman las estrategias de consumo son:

- ✓ Diversificación de las fuentes de ingresos: Los hogares pobres utilizan todas las fuentes disponibles para obtener alimentos. Los recursos alimentarios de los hogares provienen del mercado de trabajo urbano formal e informal, asistencia social, redes de ayuda mutua, autoproducción.
- ✓ Diversificación de la fuente de abasto: por la misma razón que tratan de diversificar las fuentes de ingresos, las familias pobres diversifican las fuentes de abastecimiento. Por un lado por el riesgo que implica depender de cadenas únicas y por otro porque al diversificar los circuitos de abastecimiento se intenta mejorar la capacidad de compra buscando precios alternativos.
- ✓ Modificaciones en la composición familiar: se refiere a estrategias en torno a la forma de organización familiar que contribuyan a sobrellevar situaciones de escasez como el tipo, tamaño y composición de la familia.
- ✓ Autoexplotación: esta tiene dos puntos primero aumentar el ingreso a través de incrementar la cantidad de trabajadores por unidad doméstica y/o las horas trabajadas por trabajador ocupado, es decir trabajar más; segundo reducir los gastos lo que en una estructura de consumo de supervivencia, significa sustituir con energía propia bienes o servicios que antes se compraban, comer distinto o directamente comer menos.

Se trata de las estrategias desarrolladas por los grupos y no por los individuos pues a pesar de que cada miembro pueda tener sus propios objetivos y estrategias, lo importante es el agregado como tal y los resultados de sus acciones y relaciones, ya

⁷ Aguirre, P. *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen*. CIEPP, Buenos Aires, 2005

que es dentro de los agregados domésticos donde finalmente se seleccionan las alternativas, en base a la información que poseen, tratando de utilizar sus recursos disponibles de la forma más eficaz posible. Además, si bien las familias seleccionan alternativas teniendo en cuenta sus fines, sus posibilidades de elección nunca son infinitas, seleccionan formas de acción dentro de un rango limitado de posibles alternativas y éstas son las limitaciones que les impone su inserción social. Cuanto más pobre, más limitadas son las alternativas, los medios y los plazos. Según lo explica Bourdieu⁸ los consumos alimenticios y los gustos, -entendidos como sistemas normativos socialmente construidos desde prácticas y representaciones diferenciadas-, son sistemas de clasificación que “clasifican a los clasificadores” y definen los gustos. Las clases altas desarrollan los “gustos de lujo” mientras que las clases populares desarrollan los “gustos de necesidad”. Esto último, comprende las comidas más nutritivas y económicas por la necesidad de reproducir al menor costo posible la fuerza de trabajo de los sectores populares. Por lo tanto a partir de la clase social de pertenencia se desarrolla el gusto a determinados alimentos. El hábito, por su parte, se crearía a fuerza de consumir un alimento, la familiaridad aumenta la aceptabilidad ya que un alimento probado varias veces suele tener mayor oportunidades de ser aceptado que un alimento totalmente desconocido.⁹ Bourdieu¹⁰ postula el concepto de “habitus” como una

“estructura estructurante, sistema de disposición interiorizadas para percibir actuar, valorar, sentir y pensar de una determinada manera, que han sido internalizadas por los actores en el curso de su historia y que funcionan como principios generadores y organizadores de sus prácticas y representaciones”.

Las disposiciones a ciertos y no otros consumos alimentarios, son el producto de la historia individual del actor modelada en la experiencia formadora de la primera infancia dentro de una familia con su particular posición social y en posesión de cierto capital, tanto material como simbólico.¹¹

A partir del gusto, los alimentos se posesionan en un status determinado, creando lo que se denomina “gustos de clases” donde cada sector se reconoce y se diferencia. Los gustos identifican a los que los comparten diferenciado y excluyendo a los que no

⁸ En: Fischler C., Ob cit. p20

⁹ Ibid.

¹⁰ Bourdieu, P. *la distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, Barcelona. 1985.

En: Aguirre P. Ob Cit. p33

¹¹ Aguirre P. Ob. Cit. p33

lo hacen.¹² Los platos que se ofrecen en el hogar, con ciertos sabores, combinaciones y la manera de preparar los alimentos, van construyendo el gusto. Los principios de incorporación de la comida determinan los “gustos y cuerpos de clase” donde cada sector se reconoce y se diferencia.¹³ En los sectores de más bajos ingresos la representación del cuerpo que funciona como principio de inclusión de alimentos, es la del cuerpo fuerte, es una representación que muchos poseen de aspiración, porque el sector de más bajos ingresos se enferma más, va menos al médico y se muere más y más joven, por lo tanto para alimentar a ese cuerpo frágil se requiere de alimentos fuertes y rendidores como fideos y carne. El principio de incorporación que los rige es que “llenen”, que “gusten” y que sean baratos al mismo tiempo. La canasta de los pobres, efectivamente logra una mayor cantidad de alimentos a menor precio; son baratos aunque nutricionalmente no resulten adecuados. Ya que dichas canasta se compone de alimentos que dan mayor sensación de saciedad como fideos, papas, panes, carne, grasas y azúcar. Sobre los alimentos rendidores se ha construido un “gusto de lo necesario” que hace que se prefiera lo que de todas maneras se está obligado a comer, advirtiendo la monotonía como una virtud y protegiendo al individuo de la frustración que resulta de desear lo imposible.¹⁴ Sin embargo, trabajos anteriores han demostrado que el acceso a los alimentos no garantiza por sí sólo una buena alimentación. En nuestro país el consumo de verduras y frutas es insuficiente, aún en aquellos sectores que puedan acceder a una alimentación adecuada. No es suficiente asegurar el acceso a un alimento, si el mismo no es considerado como bueno para comer, más aún cuando se desconocen las formas de utilizarlo o prepararlo.¹⁵

Actualmente Argentina vive un intenso proceso de transición sociales, demográfica económica y sanitaria, donde la creciente urbanización de su población es uno de los reflejos de esta situación, la cual aunada a la crisis económica y social, son factores desencadenante de cambios importantes en los estilos de vida de sus habitantes que finalmente se reflejan en los comportamientos alimentarios. Es posible identificar en la población en general, que los indicadores de salud muestren una tendencia clara al aumento de la prevalencia de las enfermedades crónicas no transmisibles del adulto, donde los estilos de vida relacionados con la alimentación y nutrición son factores de

¹² Bourdieu P., *La distinción. Criterios y beses sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1980. Citado en: Aguirre P., *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Ed. Capital Intelectual, 1ª edición., Buenos Aires, 2004

¹³ Borrás G y Cittadini R., *Implementación de un programa de Huertas y granjas comunitarias: su impacto en la cuestión alimentaria*. III Congreso Marplatense de Psicología. Facultad de Psicología, Universidad Nacional de Mar del Plata. Noviembre 2007.

¹⁴ Aguirre P., Op cit. p 84

¹⁵ Borrás G y Cittadini R., Ob. Cit.

riesgo estrechamente relacionados.¹⁶ Por otro lado entre los grupos de campesinos y aborígenes que han tenido que migrar a la ciudad, el efecto de la urbanización se asocia frecuentemente al abandono de la alimentación tradicional y al reemplazo por una cultura alimentaria urbana, con las consecuencias sobre la salud de estas comunidades. Por lo tanto la población que ha migrado de las zonas rurales a áreas urbanas está sujeta a cambios en sus patrones de alimentación y es considerada como un grupo potencialmente vulnerable en cuanto a la seguridad alimentaria.¹⁷ Estas familias se caracterizan por presentar un deterioro nutricional fundamentalmente de la población infantil junto con los problemas de desnutrición crónica, el retraso del crecimiento lineal y las enfermedades infecciosas –especialmente las respiratorias entre otras-¹⁸. A esto se le añade un acceso más fácil a los medios de comunicación, que propicia la adquisición de alimentos que a simple vista son más atractivos, pero más costosos y de menor valor nutricional.¹⁹ Pero el cambio de los hábitos alimentarios se produce no sólo con la incorporación de nuevos productos, sino también a partir de los cambios que se verifican en el interior de cada hogar según el nivel socioeconómico, la composición de los mismos, el trabajo de sus integrantes y que dan como resultado diferentes elecciones alimentarias.²⁰

La desnutrición, según Escudero, J.²¹ se define como un estado clínico de un cuerpo desarrollado o en desarrollo, asociado a una carencia nutritiva que en diferentes grados, afecta diferentes sectores sociales. En su origen intervienen numerosos factores, tales como la pobreza, la escasez en la disponibilidad de alimentos, la deprivación económica, los hábitos dietéticos, la mala calidad del agua para beber, la selección inapropiada de alimentos y la asociación con infecciones parasitarias y/o bacterianas que contribuyen a la producción de un desequilibrio entre el ingreso de alimentos y la disponibilidad de nutrientes y energía.²² En los países en vías de desarrollo su importancia radica, entre otras cosas, en su elevada frecuencia, especialmente durante los primeros años de vida. La población infantil es el grupo de

¹⁶ “Manual Guías Alimentarias para la Población Argentina” Asociación Argentina de Nutricionistas y Nutricionistas Dietistas. 2004.

¹⁷ Reyes Posadas I, Nazar Beutelspacher A, Estrada Longo E, Mundo Rosas V., *Alimentación y suficiencia energética en indígenas migrantes de los Altos de Chiapas, México*. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, Año 2007, volumen 57 – Número 2. En: www.alanrevista.org/ediciones/2007-2

¹⁸ Ibid.

¹⁹ Pérez B., *Efectos de la urbanización en la salud de la población*. Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales FACES. En: www.odont.ucv.ve

²⁰ Borrás G., Cambio de Hábitos Alimentarios en mar del Plata. Análisis de las prácticas y las representaciones. En *La cocina como Patrimonio intangible. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires*. 2002

²¹ Escudero J., *Lógica de la naturaleza, lógica del lucro*. En: *Salud y sociedad*. Año 2 N° 9 y 10, Buenos Aires, 1985

²² Torresani M E., *Cuidado Nutricional Pediátrico*. Ed. Eudeba. 2002.

mayor riesgo de desnutrición, por sus demandas biológicas de nutrientes para crecer. En América Latina se calcula que el 50% de los niños menores de 6 años presentan algún grado de desnutrición²³. Desde la clínica, el problema nutricional puede ser disgregado en dos categorías, una de tipo carencial y la otra por exceso. La primera se refiere a la subalimentación, es decir alimentación insuficiente e inadecuada. El estado de malnutrición comprende una serie de enfermedades carenciales que en muchos casos son la manifestación visible de la desnutrición crónica y el hambre ya mencionados. Entre ellas encontramos a la malnutrición proteicoenergética que ocurre cuando por un tiempo prolongado se consume una baja ingesta de calorías y proteínas a las que el organismo logra adaptarse disminuyendo o cesando el crecimiento y consumiendo todo lo que le resulte relativamente prescindible, primero el tejido adiposo, luego el tejido muscular y finalmente la masa proteica visceral. Sobre la base de estos criterios se considera desnutrición crónica a los que desarrollan mecanismos de adaptación y desnutrición aguda a los que no lo tienen y al no poder adaptarse a la situación de carencia, ésta evoluciona con descompensaciones metabólicas que de no mediar un tratamiento adecuado, conducen rápidamente a la muerte²⁴.

Aunque la disponibilidad de alimentos es motivo de grave preocupación, la desnutrición no es sinónimo de consumo de alimentos en cantidades insuficientes, ni es siempre una consecuencia inevitable de ese escaso consumo. Desde el punto de vista biológico, uno de los factores fundamentales es la capacidad del individuo para utilizar plenamente los alimentos que consume. Las infecciones y las enfermedades dificultan ese proceso, más aún cuando los alimentos son escasos, ya que los procesos infecciosos producen un incremento de las demandas energéticas agravando los efectos de la desnutrición, asimismo las personas malnutridas, son más susceptibles a las infecciones y a las enfermedades, todo ello establece un círculo vicioso de desnutrición crónica, enfermedad y miseria.²⁵ Esta situación es un factor decisivo de la alta mortalidad y morbilidad, particularmente en los niños y del inadecuado crecimiento y desarrollo físico y mental de quienes logran sobrevivir con reducciones considerables en la capacidad de trabajo de los adultos²⁶. Esto representa un importante problema sanitario que debería ser abordado de manera integral, no sólo enfocando en la cuestión de la suficiencia alimentaria sino también teniendo en cuenta la diversidad de situaciones que determinan esta problemática

²³ Roggiero, E., "Desnutrición". En: Torresani M E., *Cuidado Nutricional Pediátrico*. Ed. Eudeba. 2002.

²⁴ *Ibíd.*

²⁵ Serra Majen, Aranceta Bartima, Mataix Verdú. En: Aranceta Bartina, J y Serra Majer, LL

Ob. Cit

²⁶ *Ibíd.*

como la inserción social, económica, cultural, los hábitos y las preferencias y gustos alimentarios, entre otros.

Capítulo III

La comunidad Toba: organización social, cultura alimentaria y territorio.

”Los españoles se han apropiado de las tierras que les pertenecen a las comunidades aborígenes y han impuesto un nuevo paradigma: transforma a los pueblos indígenas que habitaban las tierras en la clase proletaria de la sociedad. Los españoles impusieron su religión, lenguajes, modos de producir, costumbres familiares y organización política”

Rosa José María, "Historia Argentina" Tomo I Cáp. I. De 1974

En la región chaqueña la familia lingüística más extensa fue el Guaykurú, dentro de la que están incluidos, los tobas, mocovíes y abipones. Toba en lengua guaraní, significa frentones. Los tobas ocupaban vastas zonas del Chaco prácticamente todo el central y el Austral y vivieron principalmente en la región comprendida entre el bajo Pilcomayo y el bajo Bermejo. Estos grupos se caracterizaban por la gran movilidad espacial y la apropiación de los recursos medioambientales para su sustento estableciendo una forma particular de relacionarse con la naturaleza y generando una tecnología de acuerdo a sus necesidades¹. Para ellos, no existía la propiedad de la tierra en el sentido occidental del concepto, sino control y uso en común de determinadas áreas por ciertas bandas, es decir que la tierra no tenía ningún valor comercial, no existía posesión o usufructo de ella. Los pueblos originarios consideran que no son dueños de sus tierras sino que forman parte de ella junto con la naturaleza, la figura de la propiedad sólo se aplica a un exiguo número de muebles o utensilios domésticos². En síntesis, no hay objetos ni tierras de los cuales alguien sea propietario en el sentido occidental del término.

En sus lugares de origen la unidad social básica, esta conformada por la banda compuesta que se refiere a un conjunto de familias extensas y con un número total de 50 a 200 individuos. La unidad primaria es la familia extendida, cuyos integrantes comparten recursos sin un mecanismo central de autoridad, lo que excluye la acumulación de bienes por los individuos. La residencia es comúnmente matrilocal, aunque después de un tiempo la pareja puede mudarse a la banda del marido. Las distintas familias están integradas en una banda ligada frecuentemente por matrimonio y lazos de sangre, también hay uniones endogámicas y exogámicas. Dirigida por un cacique hereditario cuyo poder estaba controlado por un "concejo de ancianos". El jefe se encarga de asegurar el bienestar de su gente y de los tratos con otras tribus y con los blancos, y está obligado a regalar todo lo que le pidan sus seguidores, por lo tanto

¹ Alvarez, Marcelo y Pinotti Luisa Virginia, "Proceso Socioculturales y Alimentación", Serie Antropológica Ediciones del sol 1997. p 62

² Wright G Pablo, "Los indígenas del Chaco argentino" p 28

es una persona pobre. Por encima del jefe de banda suele haber un jefe reconocido por todas las bandas de un distrito. Estos jefes tienen gran prestigio pero su poder depende enteramente de su personalidad. La jefatura raramente es hereditaria y el nuevo jefe es el que tiene las virtudes que el grupo considera necesaria para dirigirlos.³ El trabajo está dividido por sexo: los hombres cazan y pescan, las mujeres buscan frutos del monte y del campo, preparan la comida, tejen y cuidan la familia.⁴ Para la ocupación de las tierras se enfatiza en las unidades productivas, constituidas por las familias extensas -en alianza o no con otras- que comparten por cierto tiempo un territorio dentro del cual utilizaban los recursos disponibles según las estaciones. Quedarse en un sitio fijo no tenía ningún valor en sí mismo, y hasta es contraproducente por la sobreexplotación del medio que esto podía conllevar. La racionalidad de los recursos naturales no está llevada a cabo por la noción capitalista de propiedad sino por la lógica de uso de los bienes disponibles, controlado por sistemas ideológicos shamánicos- religiosos, que enfatizaban el control de la caza y la recolección, y la redistribución de los bienes a través de las redes de parentesco y alianza, en síntesis, por una praxis cazadora-recolectora donde la forma de conseguir el alimento va más allá de una mera actividad de subsistencia, ya que está en relación con el entorno que los rodea entendido este como dador de bienes y recursos. La acción de ir en búsqueda del alimento se llama marisca, que consiste en cazar, pescar y recolectar y las personas encargadas de realizar esta actividad se llaman mariscadores. Desde el punto de vista de las nociones culturales acerca de la marisca, los aborígenes poseen una percepción del entorno que un occidental moderno podría caracterizar de espiritual o religiosa. Los mariscadores que iban al campo tenían en mayor o menor medida alguna relación con un nivel de realidad vinculado a seres no-humanos que controlaban las especies naturales y los fenómenos climáticos, los llamados looGot –su dueño- Ita'a o late'e –su padre y su madre-. Esta relación con esos seres podía realizarse en sueños, visiones, en persona en lugares desolados o bien ser recibido de algún pariente o amigo, de esta forma nunca entraban al campo o monte sin pedir permiso a estos seres, por ejemplo el dueño del ñandú, mañigelta'a o nwaGanaGanaq, el dueño de las palmeras, con la certeza de que si cazaban por necesidad sin derrochar recibirían esa suerte o bendición, expresada en el término qan'achek.⁵ La actitud de espera confiada y paciente es propia de los mariscadores, y

³ Hermitte, E y equipo. Ob. Cit., p 22

⁴ Wright G Pablo, Ob. Cit,

⁵ Qan'achek: expresión traducible como "nuestro don", "nuestra gracia". Cualquier suceso o situación interpretada como favorable en la vida de una persona o grupo, es expresada con esta forma.

necesita de una fuerte disciplina mental y física para soportar calor, sed, hambre y cansancio, sin embargo la confianza en la suerte, y un aprendizaje corporal importante, creaban las condiciones aptas para desempeñar con éxito estas actividades. Una vez encontrado el alimento las normas dictaban que había que repartirlos según las relaciones de parentesco y alianza. De este modo la solidaridad y la reciprocidad facilitaba la vida colectiva en condiciones de acceso a pocos recursos y esto a su vez, recreaba el lazo social de vida relativamente nómada y poco sujeta a un patrón sedentario permanente, con reglas de propiedad estrictas y límites espaciales rígidos. Desde esta óptica han establecido una forma particular de relacionarse con la naturaleza generando una tecnología afín a sus necesidades⁶, para ellos por ejemplo la miel es sólo un recurso alimentario que le sirve para su subsistencia, y la tecnología que emplean y que son capaces de producir, es acorde con esa concepción que forma parte de una cosmovisión en la que el hombre guarda una más estrecha armonía con la naturaleza la cual se percibe como la gran proveedora, de la que no hay que abusar ya que sino sobreviene la enfermedad y muerte, tal como esta expresado en la mitología de todos los pueblos aborígenes del área.⁷

La época más apta para la caza de animales y recolección de frutos era desde los primeros días de agosto hasta febrero – marzo; era el momento en que había mas caza y pesca especialmente de ñandú y muchas veces parte de lo obtenido, por ejemplo plumas de ñandú, eran vendidas al mercado local. Debido a la estacionalidad de los frutos que recolectaban, la dieta era variada y se modificaba a lo largo del año. Al mismo tiempo, la distribución espacial irregular de las plantas producía un cierto nomadismo, no de grandes bandas pero si de pequeños grupos familiares.⁸

Se recolectaba de todo, especialmente frutos de algarrobo, el chañar, el mistol, el molle, raíces diversas, estando la tarea a cargo de la mujer.⁹ Se puede establecer un calendario de la dieta de los indígenas chaqueños, desde noviembre hasta enero, y a veces hasta febrero comían algarroba, sobre todo en forma de bebida. Como en otras partes de país el algarrobo fue un recurso inestimable y junto con la tusca¹⁰ y con el mistol, fueron empleados en forma natural o molida en morteros y amasados para fabricar pan. La mayoría de los tubérculos eran hervidos o asados, el maíz maduro es

⁶ Hermitte, Esther y equipo. Ob. cit. p11

⁷ Pinotti, LV. Álvarez M. Ob. cit., p 11.

⁸ Hermitte, E y equipo. Ob. cit., p 18

⁹ Álvarez, M y Pinotti, L. *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Ediciones Grijalbo, Buenos Aires, 2000.

hervido, el maíz joven es asado en cenizas o hervido. Los frutos de la sachapa¹¹ eran hervidos cinco veces para sacarle el veneno igual que los porotos del monte también eran hervidos cinco veces para sacarle el gusto amargo. Al final del verano había porotos del monte, tasi¹² y tuna y algunos de estos frutos eran secados y guardados para la estación seca. La agricultura era conocida por la mayoría de las tribus chaqueñas, aquellas que no la practicaban era debido a la carencia de un ambiente favorable. Los principales cultivos que incorporaban a su alimentación eran el maíz, la mandioca, habas, calabaza, anco, sandía, batata, tabaco, caña de azúcar. El desmonte, cercamiento y deshierbe, era trabajo de los varones. El hombre labraba la tierra y la mujer cosechaba y la principal herramienta usada era el palo cavador. La mandioca reemplaza al maíz y se consume como pan, cocida pelada y fría y también en guisos y cocidos, siendo famosa la sopa. Otro elemento importante de la dieta era la miel, de abeja y de avispa, de la que los indígenas sobre todo los matacos, eran grandes recolectores y cuando aparecían mangas de langostas, los indígenas las atrapaban y las comían asadas.¹³ Como en otras regiones, el mate era y es el desayuno casi exclusivo de la gente de campo que se levanta antes del amanecer y aún el único alimento en condiciones de pobreza extrema. Mate y reviro¹⁴ era la base la alimentación tradicional.

En el campo, la cocina de sus pobladores se proveía de carne vacuna, y en menor grado ovino, mandioca, maíz, zapallo, y batata. En las orillas de los ríos se agregaba patí, surubí, y dorado, entre otros.¹⁵

En abril, mayo y la primera mitad de junio, cuando gran cantidad de peces subían por el Pilcomayo, era época de abundancia. Cuando la pesca era suficiente, se ahumaba parte para los días siguientes o para cambiar con las tribus de tierra adentro por maíz u otros frutos. La época de pesca era considerada por los indígenas como época de abundancia y salud, era la época en que estaban mejor alimentados. Todos trataban de llegar a las orillas de los ríos, aún las tribus de tierra adentro y para evitar guerras se hacían pactos entre tribus. Para pescar usaban redes, sobre todo en la estación seca cuando se podían hacer diques para facilitar la actividad, se llevaba a cabo fundamentalmente en la época de crecida de los ríos mediante arcos y flechas o redes tijeras

¹¹ Es un árbol chaqueño que crece en lugares de monte muy abiertos. La fruta es una drupa redonda de 2 cm de diámetro de color verde al comienzo y se trona amarillento cuando termina su maduración.

¹³ Alvarez, M y Pinotti M V. Ob cit.

¹⁴ El reviro: es una preparación a base de carne de vaca, mandioca y huevo.

¹⁵ Alvarez, M y Pinotti, L.. ob. Cit., p 18

Agosto y septiembre eran los meses más magros del año; durante este período se alimentaban con las reservas de sachalimona, sachasandía, y tusca; también con algunas cucurbitáceas recogidas del monte. Desde principios de siglo este calendario se vio afectado por la emigración de los más jóvenes a las plantaciones de caña en Salta y Jujuy, más tarde se produjeron las migraciones a las plantaciones de algodón, en la época de la cosecha.

La caza era muy importante para las tribus chaqueñas, pero sobre todo para aquellas que no tenían acceso a la pesca de los ríos, esta era una actividad permanente en todas las tribus fuera de las temporadas de pesca y siempre había algún miembro de la familia que se dedicaba a ella. Las técnicas de caza eran similares a las practicadas por los tehuelches septentrionales, incendio de praderas, señuelos.¹⁶ Había distintos métodos: las tribus ecuestres, practicaban la caza colectiva, rodeando la presa y matándola a corta distancia. Otro método era el incendio de pastos que mataba a gran cantidad de roedores y estos roedores eran comidos en el lugar. También se incendiaba el bosque, dejando una o dos salida para que los animales se encaminaran hacia allí y después matarlos. Las presas más codiciadas eran el ñandú, el guasuncho y el pecarí y además de osos hormigueros, caimanes, zorros, armadillos, iguanas. En algunos casos usaban trampas y lazos y para acercarse a la presa se disfrazaban o se tapaban con pastos y hojas y algunas tribus usaban perros para la caza. La carne era comida asada o hervida y algunos cocían la carne en hornos cavados en la tierra y se comían las presas enteras incluso los intestinos¹⁷.

Con respecto a las técnicas utilizadas para conservar los alimentos, las principales comidas almacenadas eran las de invierno, porotos del monte y naranja del monte, cocidos en un horno y secados al sol, sachasandía, calabazas ahumadas o secadas y practicaban también como técnica de conservación de los alimentos el ahumado del pescado. En algunos casos los alimentos eran enterrados en sitios adecuados para su conservación, especialmente en zonas de tierra blanca. Se guardaban carne animal y miel durante dos meses en esos sitios, de un par de metros de profundidad llamados laretaGanaki y de acuerdo a la estación iban guardando diferentes clases de frutos de campo y utilizando los recursos guardados en estos sitios

La praxis cazadora-recolectora como nivel de desarrollo de las fuerzas productivas no permite la obtención de un excedente e impide la conformación de una estratificación social jerárquica basada en la apropiación de los productos sobrantes. Este contexto presenta un problema clave para llevar adelante un modelo económico diferente, ya

¹⁶ Alvarez y Pinotti. Ob. Cit., p18

¹⁷ ibid

que sobre un espacio no sujeto a la racionalidad económica capitalista especialmente a la forma de propiedad privada de la tierra, se pasa a transformar a la tierra en mercancía.

La historia nos muestra que cuando las corrientes conquistadoras se enfrentaban con sistemas sociales aborígenes escasamente diferenciados, en los cuales las tareas económicas de sus miembros quedaban acotadas en la caza y la recolección, se establecía una frontera militar. A medida que se necesitaban nuevas regiones que incorporar al sistema central, se llevaba a cabo la penetración más allá de la frontera. Esta penetración y la definición del estatus indígena eran determinados por la necesidad o no de obtener mano de obra para la realización de emprendimiento productivos. En el caso de que la presencia de este no fuera un factor productivo importante, la penetración mas allá de la frontera se convertía en una campaña militar cuyo fin era el exterminio de los grupos autóctonos. Para que el aborígen tenga la necesidad de integrarse al nuevo sistema económico, será necesario que sean eliminadas las condiciones que posibiliten el desarrollo de su economía recolectora y extractiva, por lo tanto la ocupación de sus tierras tiene como consecuencia la destrucción de los bienes naturales con que cuenta el aborígen para su subsistencia.¹⁸ Es así como después de las campañas militares al Chaco los grupos indígenas, encuentran su base territorial disminuida y discontinua. Esta situación provoca que muchos grupos se asienten cerca de las incipientes fuentes de trabajo que aparecen con la colonización especialmente en obrajes en zonas rurales y en fábricas cercanas a las ciudades principales como Resistencia, Corrientes y Formosa, lo que llevó a que las formas de subsistencia basada en la caza, pesca y recolección se vieran obligatoriamente complementadas y a veces sustituidas en alto grado por las formas capitalista de trabajo, especialmente la venta de trabajo manual, a cambio de salarios bajísimos, en dinero o en mercaderías.¹⁹ Alrededor de 1930 el proceso de sedentarización comenzó a acelerarse, completándose alrededor de 1960. Finalmente la noción oficial de trabajo frente a la marisca²⁰ primó en la conciencia de los colonos, en el sentido de interiorizar un estigma hacia un tipo de actividad cuya racionalidad no entraba en las definiciones capitalistas de trabajo y/o ganancia.²¹ A pesar de que las salidas a mariscar fueron realmente esporádicas y no alcanzan a proveer importante cantidad de alimento a la dieta familiar en ciertos lugares se mantuvieron por el peso

¹⁸ Hermitte, E. y equipo. Ob. Cit., p 19

¹⁹ Wright Pablo G, *Entre la "marisca" y el "trabajo". Informes sobre modos indígenas de apropiación del medio ambiente y pautas socioeconómicas en colonia aborígen chaco*. Buenos Aires, CONICET – Universidad de Buenos Aires. Febrero 2001. p 5-6

²⁰ Marisca: caza, pesca y recolección.

²¹ Wright Pablo G. ob. Cit., p 13

simbólico que representa para estos pueblos, ya que en esta práctica pone en juego una cierta clase de saberes y técnicas aprendidas de los mayores, y alejadas de las formas blancas de apropiación del entorno. Se trata de un recurso de la tradición cultural que en su misma consecución brinda un sentido de pertenencia a sus practicantes y beneficiarios.

Capítulo IV

Diseño metodológico

Para esta investigación se escoge el tipo de diseño de investigación cuali-cuantitativo ya que con esta metodología se puede lograr una perspectiva más precisa del fenómeno, con una percepción más integral, completa y holística. El enfoque mixto es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio para responder distintas preguntas de investigación de un planteamiento del problema.¹ Es transversal, porque se han recopilados los datos en un momento único, descriptivo porque se han seleccionado una serie de variables y se ha recolectado información sobre cada una de ellas, para así describir lo que significa. La investigación sobre terreno se realizó con Observación Participante, entendido como el diseño de investigación que involucra la interacción social entre el investigador y los informantes y durante la cual se recogen datos de modo sistemático y no intrusivo. Se trata de captar la realidad social y cultural de una sociedad o grupo social determinado, mediante la inclusión del investigador en el colectivo objeto de su estudio.² Por esta razón la toma de datos no se circunscribe al solo hecho de tomar la encuesta, sino que se participó y acompañó en forma directa de diversas actividades realizadas en el barrio, como asambleas por reclamo de vivienda y bolsones alimentarios y comedor escolar, a las cuales se tuvo acceso por previa invitación de los referentes barriales.

El universo bajo estudio está conformado por catorce familias migrantes de primera o segunda generación, que se consideren descendientes de aborígenes de la etnia Toba de uno o ambos progenitores, que viven en el Barrio Cacique Pelayo ubicado en la localidad de Fontana, provincia de Chaco, Noreste Argentino. El interés es dividir la población en dos grupos, seis hogares con jefatura femenina y ocho hogares con jefatura masculina.

La unidad de análisis es la unidad doméstica definida según Torrado como:

“grupo de personas que interactúan en forma cotidiana regular y permanente, a fin de asegurar mancomunadamente el logro de los siguientes objetivos: su reproducción biológica, la preservación de su vida, el cumplimiento de todas aquellas prácticas, económicas y no económicas, indispensables para la optimización de sus condiciones materiales y no materiales de existencia.”³

¹ Hernandez Sampieri R, Fernandez-Collado C, Baptista Lucio P. *Metodología de la investigación*, 4^o Edición, McGraw-Hill Interamericana Editores, México 2006.

² Amezcua M., *El trabajo de campo etnográfico en salud: una aproximación a la observación participante*. Endex de enfermería (Gran) 2000.

³ Torrado S., *Familia y diferenciación social, Cuestión de método*. Ed. Eudeba. 2006

Desde este punto de vista la familia es también una unidad de análisis privilegiada en el estudio de la estructura de clases sociales y, por lo tanto, una unidad de análisis pertinente en el nivel macro-estructural. La familia es también una unidad de análisis privilegiada a nivel microestructural, debido a que su estructura es la cristalización del comportamiento demográfico de cada uno de sus miembros y la especificidad de estos comportamientos deriva de la adscripción de cada individuo a un grupo familiar con determinada pertenencia de clase. A través de la clase social de pertenencia se desarrollan los criterios de identificación de los agentes sociales. Al utilizarse el hogar como unidad de observación la identificación de su jefe es importante respecto a dos propósitos analíticos fundamentales en la temática de la familia; por un lado el jefe de hogar es la persona que se toma como punto de partida para la reconstrucción de las familias de parentesco dentro de un mismo hogar, ya que es respecto a él que se investigaran las relaciones de parentesco de los restantes miembros; además ciertos atributos del jefe son utilizados para inferir, no sólo su posición personal respecto a una variable, sino también la posición de la unidad en su conjunto, por ejemplo se determina la posición de la clase social de pertenencia del hogar en base a ciertas características de su jefe.

Para la selección de la muestra se utiliza la técnica bola de nieve por medio de la cual se identifican las unidades domésticas con las características buscadas a partir de los datos aportados por los propios entrevistados⁴. En todos los casos se cuenta con el consentimiento de los participantes, los cuales fueron informados sobre el propósito y la confidencialidad de los datos obtenidos.

El primer encuentro con la comunidad se cumple durante el mes de julio del año 2007. El objetivo es reconocer el lugar donde se iba a efectuar la investigación y entrar en contacto con la comunidad; explicar el propósito del trabajo entre los vecinos, reunir información de fuentes primarias a través de la realización de entrevistas a informantes claves, así como la búsqueda de datos de fuentes secundarias. Se realizan entrevistas a la enfermera aborígen de la Sala de Atención Primaria, a dos maestros Tobas que viven y trabajan en la escuela del barrio, a un dirigente del movimiento de desocupados, a una periodista Toba perteneciente a la Red de Comunicación Indígena y a la coordinadora del área campesinos y aborígenes de INCUPO. Uno de los informantes también fue el nexo con la comunidad facilitando el ingreso a la misma. Esta fuente primaria de información sirve para comprender con mayor profundidad la realidad social del grupo de estudio.

El segundo encuentro con la comunidad se desarrolla entre los meses de febrero y marzo de 2008 donde se realiza la investigación sobre terreno. En esta oportunidad se

⁴ Torrado S. Ob. Cit

relevaron los datos a través de encuestas semi-estructuradas con preguntas abiertas y cerradas. Se realiza la grabación de todas las entrevistas y se toma registro fotográfico de los encuentros (Ver modelo de encuesta en anexo A). Las visitas a los hogares se realizaron en compañía de una persona referente del barrio que voluntariamente se ofreció para tal fin.

❖ En el diseño de la encuesta para evaluar la disponibilidad calórica y nutricional del hogar se utilizaron como referentes los siguientes trabajos de investigación:

- Posadas Reyes I, Nazar Beutelspacher A, Estrada Lugo E, Mundo Rosas V. *“Alimentación y suficiencia energética en indígenas migrantes de los Altos de Chiapas, México.”* En: www.alanrevista.org/ediciones/2007-2.

- Ferrari M A, Morazzani F, Pinotti L V., *“Patrón alimentario de una comunidad aborigen de la Patagonia Argentina”* En: *Revista Chilena de Nutrición* vol.31, Nº. 2, Agosto 2004.

- Pinotti LV, Ferrari MA, Palacio Tejedor VS, Borgia S, Morazzani F, Pecenko F, y cols. *Carne de choique, potranca y piche: Una elección con eficacia nutricional. La cocina como patrimonio (in) tangible. Primera jornadas de patrimonio Gastronómicos. Temas de patrimonio 6. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2002.*

❖ Para el diseño de la entrevista socio-económica, de hábitos alimentarios y de consumo, se toma como referencia los siguientes trabajos de investigación.

- Borrás Graciela *“Agricultura Urbana: Las estrategias familiares y los niveles de bienestar de los sectores vulnerables”*. Sistemas agroalimentarios localizados congreso bienal, ALFATER (Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio) 2008.

- Borrás Graciela y Cittadini, Roberto: *La Agricultura Urbana y la Seguridad Alimentaria en los Programas de Intervención*, en VI COLOQUIO DE TRANSFORMACIONES TERRITORIALES. “escenarios prospectivos acerca del desarrollo del territorio. Una reflexión estratégica”. Santa Fé 15, 16, y 17 de noviembre de 2006 pág 17.

- Encuesta Complementaria de Pueblos Indígenas 2004-2005. En: www.indec.gov.ar

- *“Manual de guías alimentaria para la población Argentina”* Asociación Argentina de Nutricionistas y Nutricionistas Dietitas. 2004

Para el análisis de los datos se construyó una matriz donde se volcaron los resultados de las variables y sus indicadores. Los datos fueron procesados en el programa Excel de Microsoft Office 2003.

Las variables sujetas al análisis de los cuales se obtuvieron los datos son:

- **jefe/a de familia:**

Definición conceptual: “aquella persona que es reconocida como tal por los restantes miembros del hogar”⁵.

Definición operacional: Miembros reconocidos como jefe/a por los integrantes de las familias bajo estudio.

A partir de la definición del jefe/a se categorizó a cada uno de los integrantes del hogar según el grado de parentesco con el jefe/a de familia.

- **Edad de los integrantes del hogar:**

Definición conceptual: tiempo de existencia desde el nacimiento.⁶

Definición operacional: se tomaron los siguientes intervalos: 0-6años/ 7-12 años/ 13-19 años/ 20-25 años/ 26-30 años/ 31-37 años/ 38-42 años/ 43-48 años/ 49-54 años/ 55-60 años/ mas de 61 años.

- **Sexo:** femenino/masculino

- **Estado civil:**

Definición conceptual: designa la situación legal o de hecho, de una persona respecto a una determinada pareja⁷.

Definición operacional: soltero/a, casado/a, viudo/a, pareja de hecho, separado/a, divorciado/a.

- **Nivel educativo alcanzado:**

Definición conceptual: es el máximo nivel de estudio de la población mayor de determinada edad, ya sea que lo haya completado o no.

Definición operacional:

Analfabeto: son las personas que nunca concurren a un establecimiento de enseñanza formal o concurren pero no recuerdan leer ni escribir.

⁵ Torrado S., Ob cit. p.132

⁶ Diccionario de la lengua española © 2005 Espasa-Calpe S.A., Madrid

⁷ Torrado S., Ob cit

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.

- **Ocupación:**

Definición conceptual: “Oficio, actividad profesional o tipo de trabajo realizado por el individuo, cualquiera sea la rama de actividad económica de la que forme parte”⁸

Definición operacional: se seleccionan los siguientes indicadores

Trabaja: patrón, asalariado –público, Privado- cuanta propia, changas, trabajador familiar remunerado, trabajador familiar no remunerado.

No trabaja: desocupado busca empleo, desocupado no busca empleo, busca su primer empleo, estudiante/jubilado/pensionado, rentista, estudiante/menor, ama de casa.

- **Vivienda:**

Definición conceptual: Es un recinto de alojamiento destinado a, o usada para, albergar personas⁹.

Definición operacional: Con respecto a la vivienda y el terreno se pregunta si ocupan el lugar en calidad de propietario, inquilino, tenedor, otros. También se pregunta por el número de cuartos para dormir, tenencia de cocina, heladera, agua potable.

- **Hacinamiento crítico:**

Definición conceptual: Hogares con más de tres personas por cuarto (sin considerar la cocina y el baño)¹⁰.

Definición operacional: familias Tobas que habitan en viviendas con más de tres personas por cuarto.

- **Migración:**

Definición conceptual: comportamientos relacionados con los desplazamientos geográficos que se efectúan dentro o fuera de los límites territoriales de la sociedad concreta. ¹¹

⁸ Torrado S., Ob cit. p.180

⁹ Ibid. p.124

¹⁰ En: <http://www.estadistica.chubut.gov.ar/glosario/glosario-H.html>

Definición operacional: Se recopila información acerca de las características migratorias de las familias, como lugar de nacimiento, años de migración, tiempo que lleva viviendo en la ciudad, motivo de migración. Se toma como referencia a la primera persona que migra dentro del grupo doméstico y que puede no coincidir con la persona entrevistada.

- **Ingresos:**

Definición conceptual: ganancia económica directa o en especies percibidas por algún concepto¹².

Definición operacional¹³: Se mide el **ingreso total familiar mensual** que permite observar la dinámica interna de la familia y su organización y las posibilidades de las familias para acceder a los bienes materiales y no materiales necesarios para su subsistencia. El mismo está compuesto por ingresos monetarios e ingresos no monetarios.

Ingresos Monetarios, son los obtenidos directamente en la inserción en el mercado de trabajo (formal o informal) del jefe de familia y de sus miembros, junto con la contribución de la producción de excedentes comercializables, más la ayuda a través de subsidios por parte del Estado -como puede ser el Plan Jefes/as de Hogar para desocupados-.

Ingresos No Monetarios, los consumos en especies se transforman en valores de cambio -ya que tienen un valor económico en términos de ahorro del gasto. Comprenden la autoproducción de alimentos para consumo de la Unidad Doméstica, las redes familiares y sociales que contribuyen a la economía familiar, así como la ayuda social del Estado (canastas de alimentos o comedores institucionales).

Además de conocer las prácticas de las familias en cuanto a la autoproducción de alimentos (huerta, granja), se indaga sobre las prácticas -asociadas a la cultura toba- como la pesca, la caza de animales salvajes y la recolección de frutos y plantas silvestres. Se consideraron también los planes alimentarios que entrega el Estado a cada familia, de acuerdo a la cantidad total de alimentos mensuales recibidos en unidad de peso (kilo y litro). Luego se los convierte en valores monetarios en relación al índice de precio del consumidor (IPC) del INDEC para el mes de febrero de 2008.

¹¹ Torrado S., Ob cit. p. 86

¹² Diccionario de la lengua española © 2005 Espasa-Calpe S.A., Madrid

¹³ Borrás, G., "Agricultura urbana: las estrategias familiares y los niveles de bienestar de los sectores vulnerables" Sistemas Agroalimentarios localizados, Congreso Bienal, ALFATER (Alimentación, Agricultura familiar y territorio). 2008 Mar del Plata, Argentina.

No se contabiliza lo obtenido por autoconsumo por cuestiones de complejidad metodológicas.

- **Ingreso per cápita familiar:** es el promedio de ingresos por persona del hogar.

- **Línea de Pobreza (LP) y Línea de Indigencia (LI):**

Definición conceptual: El método consiste en establecer, a partir de los ingresos de los hogares, su capacidad de satisfacer -por medio de la compra de bienes y servicios- un conjunto de necesidades alimentarias y no alimentarias consideradas esenciales. El procedimiento parte de utilizar una Canasta Básica de Alimentos (CBA)¹⁴ y ampliarla con la inclusión de bienes y servicios no alimentarios (vestimenta, transporte, educación, salud, etcétera) con el fin de obtener la Canasta Básica Total (CBT). Luego con los datos del número de adultos equivalentes¹⁵ y el ingreso total familiar se calcula el ingreso Per capita para cada familia, el cual se lo compara con el costo de la CBA y CBT para el mes de febrero, en que fueron realizadas las entrevistas. Cabe aclarar que el costo de la CBA y CBT utilizado son para el área metropolitana de Buenos Aires –AMBA- ya que no había actualizaciones para el área donde se realizó el estudio.

Definición operacional: Se calcula Línea de Pobreza y la Línea de Indigencia para cada familia.

- **Salud**

Definición conceptual: *"La salud es un estado de perfecto (completo) bienestar físico, mental y social, y no sólo la ausencia de enfermedad"*¹⁶

Definición operacional: se averigua sobre la utilización de servicios de salud y a donde recurren en primera instancia cuando tienen un problema de salud.

Con el objetivo de medir la incidencia de ciertas patologías, se realiza un listado con las enfermedades más relacionadas con la pobreza y la alimentación

- desnutrición
- diarrea

¹⁴ La Canasta Básica Alimentaria (CBA) está conformada por un conjunto de alimentos que se han determinado en función de los hábitos de consumo de la población y los requerimientos del adulto equivalente. Luego estos datos se extrapolan, con un índice, a la familia.

Fuente: www.indec.gov.ar/cba

¹⁵ El adulto equivalente se refiere a los requerimientos normativos kilocalóricos y proteicos imprescindibles para que un hombre adulto, entre 30 y 59 años, de actividad moderada, cubra durante un mes sus necesidades alimentarias.

Fuente: www.indec.gov.ar/cba

¹⁶ Organización Panamericana de Salud Argentina. En: http://ops-oms.org/AcercaDe/PreguntasFrecuentes.htm#Def_salud_OMS

- obesidad
- hipertensión arterial
- hipercolesterolemia/ hipertrigliceridemia
- diabetes
- hepatitis
- tuberculosis
- Chagas
- Infecciones respiratorias

● **Patrón alimentario:**

Definición conceptual: Respuestas comportamentales o rutinas asociadas al acto de alimentarse, modos de alimentarse, patrón rítmico de la alimentación, intervalos de tiempo - horarios y duración de la alimentación-¹⁷.

Definición operacional: En la segunda parte de la encuesta se relevan datos acerca de la estructura del patrón alimentario de cada hogar. Para la medición de la ingesta de alimentos en el hogar se realizaron encuesta de recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo y para conocer las prácticas y las representaciones de su alimentación actual y en sus lugares de origen se realizaron preguntas abiertas y cerradas.

- Método de **recordatorio de 24 horas**: se pide al sujeto que recuerde y detalle todos los alimentos y bebidas ingeridos en las 24 horas precedentes, o en el día anterior al de la entrevista.¹⁸
- En cuanto a los hábitos **alimentarios y organización familiar**, se relevaron datos como cuantas comidas realizan por día, lugar de compra de los alimentos, quién es la persona encargada de cocinar, los horarios de las comidas, la distribución intrafamiliar de la comida. Se analizan las prácticas y el significado de autoproducción de alimentos, teniendo en cuenta que se trata de una cultura con herencia de cazadores y recolectores, donde la única manera de conseguir el alimento era a partir de la autogestión.
- Se midió consumo a través del método de **frecuencia de consumo** definido como un método indirecto de estimación de la ingesta alimentaria de un individuo, al que se le presenta un formato estructurado que contiene un lista

¹⁷ Organización Panamericana de Salud Argentina. En: http://.ops-oms.org/AcercaDe/PreguntasFrecuentes.htm#Def_salud_OMS.

¹⁸ Serra Majem L, Ribas Barbara L y Aranceta Bartrina J. "Evaluación del consumo de alimentos en población. Encuestas alimentarias. En: Serra Majem, Aranceta Bartima, Mataix Verdú. Ob. Cit

de alimentos y se le pregunta por la frecuencia habitual de consumo de dicho alimento en un rango determinado de tiempo¹⁹.

Los grupos de alimentos seleccionados fueron:

- Cereales y derivados: pan, galletitas de agua, galletitas dulces y facturas, pasta fresca, pre-pizza, pasta seca, harina –maíz, trigo, mandioca, avena, sémola- y arroz.
- Lácteos: leche, quesos, yogurt
- Huevo: de gallina
- Carne y derivados: carne de vaca, pollo, pescado, cordero, cerdo, lechón, conejo, caza, fiambres
- Verduras: grupo A, grupo B y grupo C.
- Plantas silvestres
- Legumbres
- Frutas: cítricos, manzana, pera, banana, uva, otras
- Frutas silvestres.
- Aceite
- Grasa
- Azúcar
- Dulces, mermelada, miel
- Gaseosas, jugos concentrados
- Bebidas alcohólicas
- Snack

Se establecieron ocho categorías de consumo:

- Todos los días
- 4-5 veces por semana
- 2-3 veces por semana
- 1 vez por semana
- Cada 15 días
- Una vez al mes
- De vez en cuando
- Nunca

Posteriormente se agruparon y clasificaron los alimentos y se recategorizaron las variables por nivel de consumo en:

- Alto (frecuencia diaria)
- Medio (4-5 veces/ semana y 2-3 veces/semana)

¹⁹ Gorgojo Jiménez L, Martín-Moreno JM, "Cuestionario de frecuencia de consumo" En: *Ibíd.*

- Bajo (1 vez/semana, cada 15 días y 1 vez/mes)
- Nunca

- **Análisis nutricional**

Para implementar el recordatorio de 24 hs se registra el sexo y la edad de las personas que estuvieron presentes en cada comida, se solicita a la entrevistada que describa la comida realizada, el detalle de los ingredientes y las cantidades utilizadas en las preparaciones. Las cantidades se determinan según las unidades de medida correspondientes. Los datos se toman en peso bruto (peso total del alimento incluyendo los desechos) y luego se realiza la conversión a gramos neto (peso bruto menos los desechos). A partir de estos valores, se analiza la composición nutricional según las tablas de composición química de Argenfood²⁰ y CENEXA.²¹

Como el estudio se realiza en el ámbito del hogar se toma en cuenta la participación de las personas en las comidas para poder calcular la asistencia.²² Para ello se calculan los índices de acuerdo a la incidencia energética de cada comida. A cada individuo que realiza todas las comidas el día de la toma de datos se lo considera consumidor completo, esto equivale a la unidad. Para el cálculo de la asistencia a dicho valor se lo divide por cuatro: primera comida de la mañana o desayuno 0.12, segunda comida o almuerzo 0.40, tercera comida o merienda 0.18 y cuarta comida o cena 0.30. A las personas ausentes no se las tuvo en cuenta debido a que no puede obtenerse información satisfactoria de lo ingerido fuera del hogar. Para el análisis de la adecuación porcentual (%) del consumo se toman en consideración el sexo, la edad y el estado biológico y se utilizan las Tablas de Ingesta Dietética Recomendada 1997-2001, ajustadas de acuerdo a la asistencia de cada integrante. Luego se suman las recomendaciones de cada integrante y para cada nutriente, y se obtiene la recomendación total para el grupo de consumo. El consumo diario por persona se obtiene dividiendo el consumo total por la suma de las asistencias. Finalmente se calcula el porcentaje de adecuación, entendido como la relación porcentual entre el consumo diario por persona y la recomendación correspondiente²³.

Los resultados se miden según la escala de porcentaje de adecuación:

- ✓ menos de 90% insuficiente
- ✓ entre 90% y 110% normal

²⁰ Universidad Nacional de Luján. Base de datos de composición química de alimentos Argenfoods, Argentina: Proyecto INFOODS, Universidad de la Naciones Unidas y FAO, 2000

²¹ Centro de endocrinología experimental y aplicada (CENEXA). Tabla de composición química de los alimentos. 2ª edición. Buenos Aires: UNLP-CONICET.

²² Ferrari M, Morazán F, Pinotti L., "Patrón alimentario de una comunidad aborigen de la Patagonia Argentina". *Revista Chilena de Nutrición* Vol.31, Nº 2, Agosto 2004

²³ *ibíd*

✓ mayor de 110% en exceso.

Por último se estima el aporte total en kilocalorías y la incidencia de los macronutrientes en la dieta consumida para cada hogar y se realizó un promedio entre todos los casos. Se mide cada nutriente en escala numérica continua en gramos por día por persona y se expresa cada nutriente en valores de mediana, valor mínimo y valor máximo.

Se determina el consumo de Proteínas de alto valor biológico que es la relación entre los consumos de las proteínas de origen animal y las proteínas de origen vegetal expresado en porcentaje²⁴.

Finalmente con la información obtenida se realiza la triangulación de fuentes de información. La idea de triangulación implica una contrastación de puntos de vista distintos –los cuales se relacionan con la posición desde la cual se enfoca la cuestión– a fin de lograr una imagen más completa y ajustada, corrigiendo los sesgos propios de cada perspectiva particular.²⁵ Se triangula la información de los datos socio-económicos, la frecuencia de consumo y el recordatorio de 24 horas.

²⁴ Ferrari M, Morazán F, Pinotti L. Ob. Cit.

²⁵ Floreal Forini, Ada Cora Freytes Frey, Germán Quaranta., “Frédéric Le Play: un precursor de las Metodologías Cualitativas en Ciencias Sociales”. Documento de trabajo N° 7, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Salvador. Setiembre 2003.

Capítulo V

Análisis de los resultados.

Localización geográfica y características generales de la localidad de Fontana.

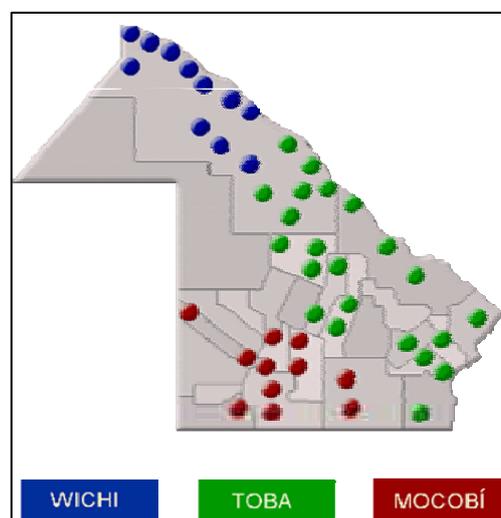
Chaco es una provincia Argentina, situada en el noreste del país. En la Argentina, Chaco es sinónimo de algodón, cultivo importante de la provincia junto con la tala del quebracho. Es una provincia joven, cuya economía se apoya principalmente en el sector agrícola, limita al oeste con las provincias de Salta y Santiago del Estero, al sur con Santa Fe. Cuatro grandes ríos constituyen la frontera oriental y boreal: al este el río Paraguay, que la separa de la República del Paraguay, y el río Paraná, que la separa de la provincia de Corrientes; finalmente, al este y norte linda con Formosa mediante el río Bermejo, y su afluente el Río Teuco. Con respecto a su población según datos del último censo año 2001, ronda el millón de habitantes, de los cuales casi 50.000 corresponden a las comunidades Toba, Wichis y Mocoví. En la figura N° 1 se visualiza la distribución geográfica de estas comunidades en la provincia.

La población rural, históricamente muy importante, se encuentra cada vez más cercana a los guarismos nacionales; 20% de población actualmente es rural, frente a un 10% a nivel país; mientras tanto el proceso de migración hacia la ciudad se cumple de forma acelerada, lo que provoca el crecimiento desordenado de las mismas, con

la aparición de numerosas villas de emergencia donde se albergan los nuevos pobladores que no consiguen encontrar su lugar en la ciudad.

El movimiento migratorio de Chaco tuvo etapas bien claras y los principales protagonistas son campesinos pobres y aborígenes. La primera oleada migratoria que comienza con la fundación de Resistencia, en 1878, y se prolonga hasta 1950 se caracteriza por una fuerte inmigración de extranjeros procedentes de Europa, de los países limítrofes y de las provincias vecinas. Desde 1950 hasta 1970, coincidente con la primera etapa de la crisis algodonera hay una fuerte expulsión de población en particular al Gran Buenos Aires y Resistencia. A partir de 1970 la población se estabiliza en su crecimiento, pero se produce un fenómeno de reubicación dentro de la provincia. La crisis del algodón y los cultivos alternativos no logran detener la población en el campo y ésta se traslada a los centros urbanos. En el 2001 después de un crecimiento continuo, la población urbana llega al 79.4%, mientras la población

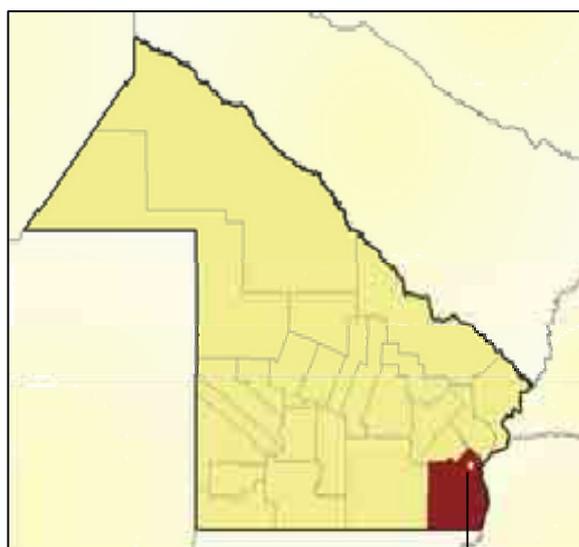
Figura N° 1: Ubicación geográfica de los Aborígenes chaqueños



Fuente: www.chaco.gov.ar

del Gran Resistencia contiene el 37% del total de la provincial¹. Comparando las cifras que muestran los últimos censos se observa que el desequilibrio ciudad – campo es el mayor de la historia. Se destaca el fuerte crecimiento demográfico, además de la Capital y las ciudades que conforman el Gran Resistencia, de municipios en el oeste y norte de la provincia. En el Gran Resistencia, la mayor explosión demográfica se observa en Fontana, una localidad con 60.000 habitantes ocupando el oeste del área metropolitana, figura N° 2, que pasa a registrar según datos del último censo, un aumento del 215.7% en su población². Este desorbitado crecimiento demográfico se produce porque mucha gente del interior, expulsada del campo por la crisis, decide probar suerte en Resistencia, pero termina asentándose en localidades vecinas como Fontana pues en la Capital ya no quedan terrenos disponibles. Así Fontana se convierte en la localidad que más creció en población en todo el Chaco, aunque ese aumento no se corresponde con un desarrollo de su infraestructura urbana. A causa

Figura N° 2: Ubicación geográfica de Fontana en la provincia de Chaco.



Fuente: www.chaco.gov.ar

**Fontana.
Provincia de
Chaco**

de este aluvión poblacional se crean asentamientos donde el agua es un lujo ya que carecen de los servicios básicos. En este contexto, Fontana se presenta como una localidad con la mayor parte de su población ubicada por debajo de la línea de pobreza³. Según datos del INDEC⁴ del último semestre de 2008 obtenidos por la Encuesta Permanente de Hogares se estima que en el área de Gran Resistencia el 25.5% de los hogares son pobres y el 7.3% son indigentes que corresponde a 35.4% de personas pobres y 14.6% de indigentes, es decir que la mitad de la población del Gran Resistencia sufre algún grado

¹ Néstor Lavalle, “El desequilibrio entre el campo y la ciudad rige el movimiento migratorio del Chaco”. Diario Norte.

² *Ibíd.*

³ Guillermo Quinteros. “Fontana: colapso y abandono” Diario Norte.

⁴ Encuesta permanentes de hogares. Incidencia de la pobreza y de la indigencia. Resultados del primer semestre de 2008. Buenos Aires, setiembre de 2008. Informe de prensa. En: <http://www.indec.gov.ar/>

de pobreza o indigencia.

Actualmente en la localidad de Fontana sólo quedan pequeñas y medianas empresas. Atrás queda su pasado taninero y fabril, con ferrocarriles activos y una identidad industrial propia y definida. Hoy sobrevive un parque industrial donde sobresalen dos o tres fábricas y varias carpinterías, además de unas 400 ladrilleras, siendo esta última, la actividad económica que involucra a más personas en la localidad⁵.

Figura N° 3: Localidad de Fontana



Fuente: Registro propio. Febrero 2008

La entrada principal a la localidad es por la Avenida Alvear, que a su vez la conecta con la capital provincial dándole continuidad a la zona urbana. A una cuadra de la avenida se encuentra el barrio "Cacique Pelayo" que es una comunidad aborígen de la etnia Qom (toba) conformada aproximadamente con 1.500 personas. En un primer momento se constituye como un

asentamiento a lo largo de la vía del tren con casas, ranchos hechos con barro y paja. Luego, debido a la deficiencia habitacional en la que se encontraban las familias, se implementa un plan de vivienda provincial AIPO-Mi Techo⁶ y se construyen las actuales viviendas. Estas casas son de ladrillo común, techo de chapa, y piso de

Figura N° 4: Barrio "Cacique Pelayo"



Fuente: Registro propio. Febrero 2008

cemento, poseen dos habitaciones pequeñas, un baño, cocina y comedor integrados. Poseen agua de red, aunque con una presión mínima, lo que produce escasez fundamentalmente en los meses de verano.

Hoy el barrio se conforma de tres sectores, con alrededor de cincuenta casa por sector, las calles son de tierra, cuentan con el servicio de luz

⁵ Gustavo Guirado. *Fontana, la localidad olvidada del Gran resistencia*. Diario Norte.

⁶ AIPO: Sistema Social Articulado Provincial, que beneficia a veintitrés mil familias chaqueñas, con deficiencias en las áreas de salud, nutrición, alfabetización, empleo y vivienda

eléctrica, no poseen cloacas ni gas natural⁷. El barrio cuenta con su propia sala de atención primaria para la salud donde trabajan enfermeras de origen Tobas, estas tienen la función de realizar el nexo entre los profesionales de la sala y la gente del barrio posibilitando mejorar el acercamiento de la gente a la salita.⁸

La población tiene fácil acceso a los medios de transportes urbanos como colectivos y trenes, los cuales comunican con la capital provincial.

Desde el año 1995 funciona la Escuela Bilingüe Intercultural "Cacique Pelayo", es una institución educativa pública que cuenta con los tres niveles educativos, jardín, primario y secundario, dentro de los programas de estudio se contempla la cuestión cultural ya que se les enseña a los niños el idioma Toba y además la enseñanza está orientada según la cosmovisión indígena, incluyendo a docentes aborígenes de su propia etnia. Con el transcurso de los años, alumnos y alumnas no aborígenes de otros barrios de la localidad se fueron incluyendo en la Institución.

Migración.

En la provincia de Chaco este proceso comienza, como ya se mencionó aproximadamente entre las décadas del 50' y 70' con la primera crisis del algodón, esto coincide con lo relevado en las catorce familias, bajo estudio en donde el 79% migró hace más de 20 o 30 años. El 72% nació en el campo, el resto en la ciudad de Resistencia ya que fueron sus padres los que migraron, lo que muestra que en general son familias que llevan un periodo de residencia muy importante en el lugar. Todos se movilizaron con sus familiares. El 80% respondió que vino directamente del campo, el resto vivió en otros pueblos antes de asentarse en Fontana⁹, siendo todos los lugares de procedencia de la Provincia de Chaco. El motivo de traslado es la búsqueda de trabajo, ya que estas familias trabajaban en la cosecha del algodón o caña de azúcar y se movilizaban de lugar en lugar para la cosecha, situación que aumenta el alto nivel de vulnerabilidad de estas familias.

⁷Esto sucede en toda la provincia porque no hay gasoductos en esa región

⁸Aunque la enfermera comentó que en la ciudad, a la concepción de salud-enfermedad y las formas de abordarlas, se han ido alejando de las formas tradicionales practicadas por la comunidad Toba del monte.

⁹ Los lugares de procedencia son 21% Machagai, 14% Colonia Aborigen, 14% Pampa del Indio, y el resto se distribuye entre La Leonesa, Puerto Tirol, Makalle, La verde

Entre las razones de la migración algunos entrevistados expresan que:

“en el lugar de nacimiento ya no había comida ni trabajo”; “por problemas familiares, teníamos un hermano discapacitado y no teníamos trabajo”, “ya en el campo no se podía vivir, quería un futuro mejor que mis hijos conozcan los beneficios de la ciudad, como tener luz o una casa digna” “se inundó el campo donde estábamos y ya la tierra no servía más”

Vivienda.

El 50% de las viviendas están construidas con el Plan de vivienda Aipo-Mi Techo, el resto son casas muy precarias tipo casillas de chapa, madera y ladrillo común, ubicadas en terrenos fiscales. En el 86% de los casos, las familias viven hacinadas¹⁰. En general son familias muy numerosas con un promedio de cuatro hijos y en los hogares con jefatura masculina este hacinamiento es aún más crítico, ya que son hogares más numerosos, conformados por una mayor proporción de población infantil.

El 71% de los hogares encuestados poseen cocina a gas, aunque sólo usan las hornallas porque el horno demanda un mayor gasto de energía. Por la tecnología que disponen cotidianamente sólo pueden hervir o fritar, siendo las comidas colectivas como guisos y sopas las de mayor preferencia. El 43% posee heladera, es importante resaltar el valor que tiene la heladera para la conservación de los alimentos especialmente en zonas calurosas como la chaqueña, aunque se ha observado en muchos hogares, que se compra día a día lo justo para cada comida, siendo estas conductas una forma de atenuar la falta de este electrodoméstico. El 35% de las familias usan sólo leña para cocinar, en algunos casos la compran a vecinos que pasan por las casas ofreciendo y en otros, lo van a pedir a un aserradero cerca del barrio¹¹, el 35% utiliza gas envasado y el 30% restante alterna entre leña y gas según la época del mes, ya que el dinero no siempre alcanza para la compra de garrafas. Entre los hogares con jefatura femenina vemos que usan en general una sola

¹⁰ Se consideran Hogares con hacinamiento: Hogares con más de tres personas por cuarto (sin considerar la cocina y el baño). Fuente: Situación y Evolución Social (Síntesis N°4); INDEC.

¹¹ Se ha observado que en varios hogares disponen de un tacho de forma circular ubicado en el patio, donde prenden el fuego y colocan la olla para cocinar.

alternativa (leña o gas) mientras que el 50% de los hogares con jefe varón utilizan ambas opciones, es decir que tiene más alternativas a la hora de preparar sus alimentos.

Caracterización general de las familias.

Como se mencionó anteriormente, son catorce las familias entrevistadas. Entre las familias monoparentales con jefa mujer se observa una tendencia a agruparse con otros familiares, ya que dentro de este grupo el 80% son familias extensas¹². Además debido al ciclo de vida familiar¹³ en el que se encuentran las familias monoparentales, tienen una menor proporción de población infantil y sólo en algunos casos las jefas tienen a su cargo la crianza de sus nietos. La tendencia a agruparse, en ciertos casos, se presenta como una estrategia para enfrentar el estado de exclusión social de estas mujeres solas. En cambio en las familias biparentales con jefe varón, la familia extendida se encuentra sólo en el 33% de los casos, la mayoría conforman familias nucleares que se encuentran en la etapa expansiva del ciclo doméstico -por lo tanto muy numerosas, con jefes jóvenes y varios hijos menores de edad- por lo que se encuentra que sólo aporta al ingreso familiar el jefe de familia mientras que la mujer trabaja en el hogar y en ciertos casos son las encargadas de gestionar la ayuda estatal.

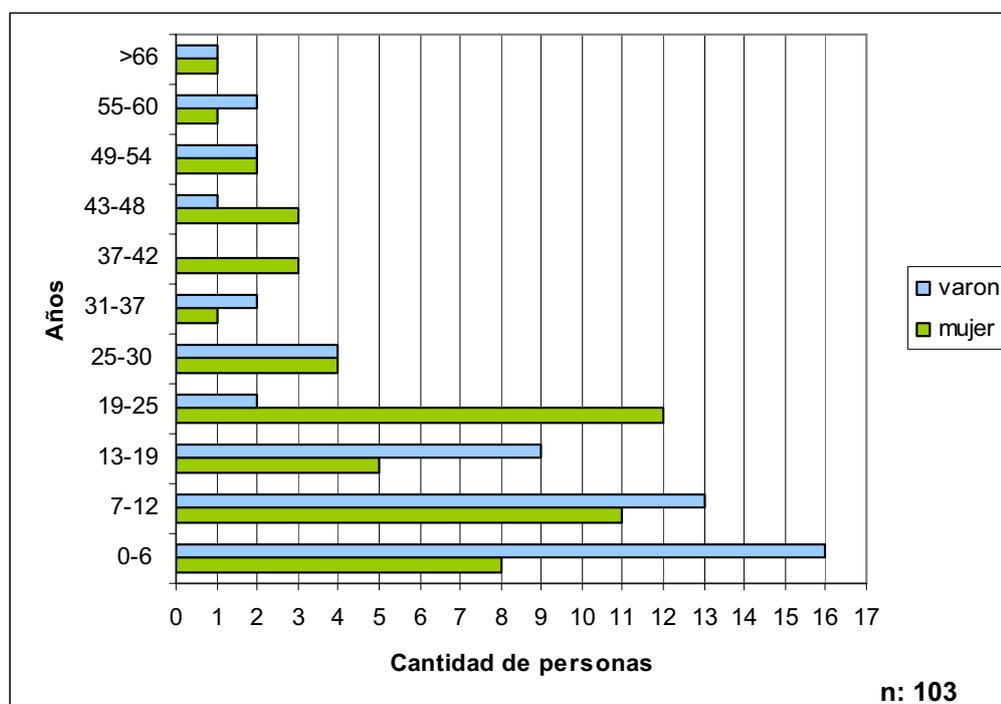
En promedio hay siete personas por familia, con un mínimo de cuatro y un máximo de doce. El total de integrantes de estas familias sumaron 103 personas siendo el 50% mujeres y el 50% varones. La edad promedio de las jefas mujeres es de 39 años y de los jefes varones 41 años.

¹² La familia extensa es la conformada por la familia nuclear (el jefe con cónyuge con o sin hijo/s o uno sólo de los cónyuges con hijo/s) y otros familiares. Fuente: Situación y Evolución Social (Síntesis N°4); INDEC.

¹³ Ciclo de vida familiar: comportamientos relacionados con el calendario de vida de la familia nuclear: etapas por las que pasa la unidad familiar, desde su constitución hasta su disolución (matrimonio, nacimiento, crianza de los hijos, matrimonio de los hijos, salida de la UF. En este caso se suma nacimiento y crianza de los nietos, debido a que en varias hogares monoparentales es la jefa la encargada de tal fin porque sus hijos trabajan o no están viviendo con sus hijos). Torrado, S., *Familia y Diferenciación social. Cuestión de método*. Ed. Eudeba. Buenos Aires 2006. p.85

En el gráfico N° 1 se observa los rangos de edad según sexo de la población total que integra las catorce familias bajo estudio.

Gráfico 1: Distribución de la población según edad y sexo.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

El 60% de población bajo estudio está representada por menores de 19 años, repartido de la siguiente manera: el 46% se distribuye entre el grupo de niños de 0 a 12 años y el 14% entre los adolescentes de 13 a 19 años. Por lo tanto vemos que predomina la población joven. Esto se debe, por un lado, a que las mujeres en edades muy tempranas tienen su primer hijo y por otro lado existe una escasa población de mayor de 50 años de edad, el 5% de la población, aunque no se conocen datos acerca de esta situación de lo observado en terreno se supone que la expectativa de vida en esta población es muy corta.¹⁴ Sobre esta cuestión Aguirre, P¹⁵. comenta que son los pobres los que llevan las vidas más duras ya que por las condiciones en que viven se enferman más, tienen menor acceso a la atención médica, las complicaciones y secuelas son más graves, están más expuestos a más accidente de trabajo. Es decir, están más expuestos a enfermarse y morir en edades más tempranas que una

¹⁴ Además se ha contrastado que las personas de entre 50 y 60 años están físicamente deterioradas, aparentando varios años más, como si el paso del tiempo en esta población golpeara más fuerte.

¹⁵ Aguirre P., Ob. Cit.

persona no pobre. A esta situación de precariedad que lleva consigo la pobreza, para este caso particular se agrega la cuestión de etnia que determina la fuerte discriminación que padecen cotidianamente estas familias y que repercute en las posibilidades de acceso que poseen.

En conclusión, con respecto a la composición familiar en general son familias muy numerosas, con muchos niños y pocas personas mayores de edad. Repitiéndose un patrón observado en trabajos anteriores con sectores pobres, entre los cuales existe una nupcialidad precoz, con alta fecundidad y alta mortalidad, es decir que nacen más pero también se mueren más y mueren antes. Con respecto al tamaño de la familia y número de hijos, según explica Aguirre, P¹⁶ se encuentra en su condición misma de pobreza, ya que por debajo de cierto nivel de ingreso, donde los trabajos son pocos calificados, mano de obra intensiva, los padres buscarán cantidad más que calidad de hijos para ayudarlos a sobrevivir. Siguiendo con la autora, plantea que tal vez en el corto plazo, tiende a mejorar la calidad de vida de los pobres, sin embargo en el largo plazo reproducirán la situación de pobreza que pretendían evitar, como ejemplo encontramos al típico caso en que los niños son incorporados tempranamente en el mercado de trabajo, abandonando la escuela para generar ingresos que mejoran la situación familiar momentánea, pero a la vez están impedidos a futuro, de contar con credenciales para integrarse en mejor posición al mundo del trabajo.

Nivel educacional.

A continuación se analiza el nivel educativo de la población bajo estudio y de los jefes de familia en particular.

En el Cuadro 1 se observa la distribución del nivel educativo alcanzado por los jefes y jefas de hogar. El 36% no terminaron la escuela primaria, mientras que el 43% sí lo hizo, una sólo jefa de hogar es analfabeta, y sólo el 14% alcanzó el secundario incompleto, destacándose en este sentido el grupo de las mujeres.

Cuadro 1: Distribución en cantidad y porcentaje del Nivel educativo de los jefes y jefas de hogar.

	ANALFABETOS	PI	PC	SI	Total
Cantidad	1	5	6	2	14
Porcentaje	7%	36%	43%	14%	100%

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008 n: 14

En el Cuadro 2 se observa la distribución de la población mayor de 18 años según el nivel educativo alcanzado. El analfabetismo, dentro de este grupo es del 22% de los

¹⁶ *Ibíd.* p139

cuales el 15% son mujeres de entre 40 y 55 años de edad y fundamentalmente las esposas de los jefes de los hogares completos. En los varones el analfabetismo se encuentra a partir de adultos mayores de 60 años.

En general se observa un bajo nivel educativo de la población, el 24% no terminaron la escuela primaria, mientras que otro 24% si lo realizó. Dentro del grupo de las mujeres, comparando con el mismo grupo étnico de población masculina, podemos observar dos situaciones, por un lado se encuentra el mayor índice de analfabetismo aunque por otro lado también se observa entre las más jóvenes, la búsqueda de un mayor nivel educativo ya que el 19% posee secundaria incompleta y el 5% secundario completo.

Cuadro 2: Distribución en cantidad y porcentaje del Nivel educativo de la población mayor de 18 años.

	ANALFABETOS	PI	PC	SI	SC	Total
cantidad	9	10	10	10	2	41
%	23%	24%	24%	24%	5%	100%

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008 n: 41

De lo relevado en terreno se observa que los niños entre 6 y 12 años de edad todos concurren a la escuela, sólo hay un caso de analfabetismo en este rango de edad.¹⁷

Figura N° 5: Escuela bilingüe "Cacique Pelayo"



Fuente: Registro propio. Febrero 2008.

Los niños van a la escuela del barrio, donde les enseñan el idioma Toba, ya que como se comentó la escuela es bilingüe, no detectándose deserción escolar en este grupo.¹⁸ Entre el grupo de los adolescentes ya se comienza a manifestar el abandono de los

estudios observándose tal situación en el 36% de los casos de los cuales el 21% ni siquiera llegó a completar la escuela primaria siendo en el 80% hijos varones de jefas

¹⁷ El caso mencionado corresponde a una niña discapacitada que tampoco va a la escuela especial porque no hay cerca de su casa. La madre comentó que debía ir a la ciudad de Resistencia para llevarla y por razones económicas no lo hace

¹⁸ Se supone que es necesario realizar entrevista con más profundidad y con mayor permanencia en el lugar para detectar este tipo de problemas lo mismo que para el trabajo infantil

mujeres. Esta situación, al igual que en la mayoría de las familias pobres, muestra el hecho de que son los hijos varones los que deben salir a trabajar y abandonar sus estudios, en cambio en las hijas mujeres se observa una tendencia a continuar con sus estudios o a trabajar en el hogar.

El 64% de los adolescentes están estudiando el secundario, los cuales se reparten en formas iguales entre mujeres y varones. Se puede observar que la inserción escolar está directamente relacionada con los hogares completos. Es decir que estos jóvenes presentan una menor deserción escolar que en el grupo de las familias monoparentales con jefa mujer.

Inserción laboral.

Las personas que manifestaron tener trabajo al momento de la toma de datos son 35, de las cuales el 49% son mujeres y 51% varones. En los hogares con jefatura femenina, aportan dinero entre dos y cuatro personas por familia. El mayor aporte proviene de las jefas, quienes trabajan fundamentalmente de: el 36% por cuenta propia como vendedoras ambulantes de ropa usada y artesanías, el 16% artesana alfarera, el 16% empleada doméstica, producción y venta de aves de corral y huevos el 16% y el 16% se consideran como amas de casas. En estas familias se observa que, como dijimos anteriormente, los hijos que trabajan son mayores de 18 años y poseen un nivel educativo bajo, por lo tanto se supone que estos jóvenes han tenido que abandonar sus estudios para salir a trabajar. Los hijos varones, en general hacen changas y las hijas mujeres son artesanas o vendedoras ambulantes. La familia extendida se presenta en este grupo como una estrategia que posibilita obtener

Figura N° 6: Artesanías realizadas por los Tobas



Fuente: Registro propio. Febrero 2008

mayores recursos a partir de la conformación de hogares a cargo de mujeres solas con hijos sumada a la incorporación de otros parientes como abuelos, tíos.

En los hogares completos trabajan entre una y dos personas por familia, el jefe junto con los hijos varones. Los jefes trabajan como: el 38% artesano, el 38% changa y el 25% en relación de dependencia¹⁹. En el 50% de los hogares

sólo aporta el jefe, no se registró trabajo de los hijos porque todos son menores que asisten a la escuela. En estas familias, las esposas de los jefes no

¹⁹ De los cuales sólo un caso se encuentra registrado, el resto son trabajadores en negro.

trabajan fuera del hogar, se encargan de ayudar en las pequeñas granjas familiares, colaboran con su marido en la producción de artesanías o se encargan del cuidado del hogar. En todos los casos son beneficiarias de planes sociales como Plan jefas y jefes de hogar y Plan Familia, al igual que sus maridos.

Comparando ambos grupos vemos que cuando la jefatura es masculina en general las mujeres no salen a trabajar fuera del hogar ocupándose de las actividades hogareñas y de ayudar a sus maridos. En el caso de las jefas mujeres la mayoría poseen trabajo remunerado y además poseen el aporte de sus hijos que resulta fundamental para fortalecer el ingreso familiar.

Ingreso total familiar mensual

Como se explica en el diseño metodológico, el ingreso total familiar mensual está compuesto por los ingresos monetarios y los ingresos no monetarios²⁰. Contabilizar los ingresos permite observar la dinámica interna de la familia y su organización y las posibilidades del hogar para acceder a los bienes materiales y no materiales necesarios para su subsistencia. Se denomina a los Ingresos Monetarios, los obtenidos directamente en la inserción en el mercado de trabajo (formal o informal) del jefe de familia y de sus miembros, junto con la comercialización de la producción hogareña, más la ayuda a través de subsidios por parte del Estado -como puede ser el Plan Jefes/as de Hogar²¹ y Plan Familia²²- también se registran becas por estudio y pensión por enfermedad. Los Ingresos no monetarios son los percibidos en especies que luego se transforman en valores de cambio -ya que tienen un valor económico en términos de ahorro del gasto. Comprenden la autoproducción de alimentos para consumo de la Unidad Doméstica, las redes familiares y sociales que contribuyen a la economía familiar, así como la ayuda social del Estado como canastas de alimentos o comedores institucionales.

Analizando el ingreso monetario de los hogares monoparentales, se observa que en tres de los casos, el 60%, existe una importante contribución en el ingreso a partir del trabajo remunerado de sus integrantes representando entre un 74% a un 81% de los mismos, disminuyendo la importancia de la ayuda social del Estado. Sin

²⁰ Se toma como base del análisis el trabajo de investigación realizado por Borrás Graciela *“Agricultura Urbana: Las estrategias familiares y los niveles de bienestar de los sectores vulnerables”*. Sistemas agroalimentarios localizados congreso bienal, ALFATER (Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio) 2008.

²¹ En el año 2001, en respuesta a la crisis social, se puso en marcha el Plan jefas y jefes de hogar Desocupados, a través de un subsidio monetario de \$150 para aquellos hogares con hijos menores de dieciocho años de edad, que no tenían trabajo.

²² El Plan familia consta de prestación monetaria y no monetaria. La prestación monetaria que impulsa el Programa consiste en un ingreso no remunerativo mensual que varía según la cantidad de niños y niñas menores de 19 años a cargo, o discapacitados de cualquier edad.

embargo, el caso contrario se dá en los otros hogares, el 40%, ya que ha medida que descienden los ingresos de las unidades domésticas, aumenta la importancia de la ayuda social para las familias.

En el cuadro 3 se describen los ingresos monetarios de las familias monoparentales.

Cuadro 3: Ingreso remunerado expresado en monto y porcentaje según familia monoparental

FAMILIAS MONOPARENTALES							
HOGARES		Total monetario	Ingreso por Trabajo remunerado		Ingreso por subsidio por desempleo		Ingreso Per Capita \$
			\$	%	\$	%	
Ramona	integrantes: 7	\$800	\$650	81%	\$150	19%	\$114.28
	Aportan: 2						
Claudia	Integrantes 4	\$375	\$200	53%	\$175	47%	\$93.75
	Aportan: 1						
María	integrantes: 8	\$710	\$560	79%	\$150	21%	\$88.75
	Aportan: 4						
Mercedes	integrantes: 5	\$835	\$620	74%	\$215	26%	\$167
	Aportan: 3						
Elba	integrantes: 8	\$350	\$200	57%	\$150	43%	\$43.75
	Aportan: 2						

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

A diferencia de lo que ocurre con los hogares monoparentales, en las familias completas se observa que los ingresos en concepto de ayuda a través de subsidios estatales representan entre un 42% a un 86% de los ingresos monetarios. Por lo tanto estos últimos constituyen aportes fundamentales para la subsistencia del los hogares. El 75% de estas familias ambos cónyuges perciben planes sociales (los montos oscilan desde \$150 hasta \$630).

Debido a la gran dificultad de inserción laboral, se observa que coexisten en esta población un alto nivel de asistencialismo y clientelismo político alrededor de esta ayuda. Además observamos que generalmente es la mujer la encargada de gestionar el componente asistencial del ingreso familiar y fundamentalmente de las madres. En este sentido coincide con lo planteado por Aguirre, P²³ que expresa que son las

²³ Aguirre P. Ob. Cit p117

mujeres madres las que invierten gran parte de su tiempo en soportar la gestión burocrática de la educación, la salud y la alimentación subsidiada. Siguiendo con la autora, plantea que las unidades domésticas que destina una mujer al trabajo asalariado limitan su posibilidad de acceder a los programas alimentarios, ya que están planificados fundamentalmente para ser gestionados y entregados a las mujeres-madres-cuidadoras.

A continuación se presentan los datos de ingresos monetarios para las familias biparentales. Cuadro 4.

Cuadro 4: Ingreso remunerado expresado en monto y porcentaje según familia biparental.

FAMILIAS BIPARENTALES							
HOGARES		Total monetario	Ingreso por Trabajo remunerado		Ingreso por subsidio por desempleo		Ingreso Per Capita \$
			\$	%	\$	%	
María Evarista	integrantes: 11	\$565	\$200	35%	\$365	65%	\$51.36
	Aportan: 4						
Miriam	integrantes: 5	\$400	\$200	50%	\$200	50%	\$80
	Aportan: 2						
Dora	integrantes: 5	\$350	\$50	14%	\$300	86%	\$70
	Aportan: 2						
María Rosa	integrantes: 8	\$1125	\$400	36%	\$725	64%	\$140.62
	Aportan: 3						
Blanca	integrantes: 12	\$870	\$220	25%	\$650	75%	\$72.50
	Aportan: 4						
Verónica	integrantes: 5	\$870	\$500	57%	\$370	43%	\$174
	Aportan: 2						
Nilda	integrantes: 8	\$1180	\$400	34%	\$780	66%	\$147.50
	Aportan: 2						
Susana	integrantes: 8	\$720	\$420	58%	\$300	42%	\$90
	Aportan: 4						
Lorena	integrantes: 9	\$1010	\$400	40%	\$610	60%	\$112.20
	Aportan: 4						

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

A continuación se analiza los ingresos no monetarios. Dentro de los ingresos no monetarios se contabilizan los alimentos que entrega el gobierno a través los planes alimentarios, la asistencia a comedores y la autoproducción de alimentos. No se registra la asistencia a comedor comunitario debido a que el barrio no cuenta con esta ayuda y sólo hay un caso de asistencia a comedor escolar debido a que la toma de datos se realizó durante el periodo de receso escolar.

Los planes alimentarios que recibe la comunidad son cuatro: el Bolsón Alimentario que entrega el movimiento piquetero de desocupados²⁴, el que entrega el gobierno a través del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria²⁵ para casos de desnutrición, para casos de patologías específicas y discapacidad y el Programa Materno Infantil²⁶.

En el cuadro 5 se detalla para cada familia monoparental los ingresos no monetarios desglosados según lo explicado anteriormente. A cada plan alimentario se lo convirtió en pesos²⁷ para finalmente poder contabilizarlo dentro del ingreso no monetario.

Cuadro 5: Ingresos No Monetarios en familias monoparentales

FAMILIAS MONOPARENTALES					
Nombre	Total (\$)	Plan alimentario	Huerta/Árboles/ Frutales	Granja	Pesca
Ramona	\$74.82	2 bolsones alimentarios	No	No	No
Claudia	\$88.28	2 bolsones alimentarios 1 Programa Materno Infantil	Cebolla Maiz Pomelo	No	No
María	\$13.46	1 Programa Materno Infantil	No	No	No
Mercedes	\$74.82	2 bolsones alimentarios	Limón	No	No
Elba	\$50.87	1 bolsón alimentario 1 Programa Materno Infantil	Mango	Gallina Huevo	No

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

²⁴ Corriente Clasista y Combativa (CCC) Aborígen. Movimiento de desocupados que pertenece al Partido Comunista Revolucionario (PCR)

²⁵ Este plan se dirige a familias que viven en situaciones socialmente desfavorables y de vulnerabilidad nutricional. Los titulares de derecho de este plan son las familias con niños menores de 14 años, las mujeres embarazadas, desnutridos, discapacitados y los adultos mayores.

²⁶ Programa Materno Infantil de la Nación entrega en todo el país leche entera fortificada con Hierro, Zinc y Vitamina C, en cumplimiento de la Ley Nacional N° 25459/01.

²⁷ Se utilizó el índice de precio al consumidor correspondiente al mes del febrero de 2008. INDEC

En el cuadro 6, observamos los ingresos no monetarios para las familias biparentales.

Cuadro 6: Ingresos No Monetarios por familia biparentales.

FAMILIAS BIPARENTALES					
Nombre	Total (\$)	Plan alimentario	Huerta/Árboles /Frutales	Granja	Pesca
María Evarista	\$101.74	2 bolsones alimentarios 2 Programa Materno Infantil	Morrón albahaca Cebolla de verdeo Pomelo Limón Mango	No	Si
Miriam	\$70.96	1 bolsón alimentario 1 bolsón por desnutrición	Pomelo	No	No
Dora	\$0	Hace 4 meses que no recibe el bolsón	Limón	Gallina Huevo Pato	Si
María Rosa	\$31.48	1 bolsón para patología. Hace 3 meses que no recibe bolsón para desnutrición	No	No	No
Blanca	\$50.87	1 bolsón alimentario 1 Programa Materno Infantil	Pomelo	Gallina Huevo Pato	no
Verónica	\$70.95	1 bolsón alimentario 1 bolsón por desnutrición	Pomelo	No	Si
Nilda	\$31.48	1 bolsón por discapacidad	No	No	Si
Susana	\$0	No recibe	No	No	No
Lorena	\$74.82	2 bolsones alimentarios	Limón Mango Naranja Mandarina Guayaba	No	No

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

A la fecha de la toma de datos, se registraron la entrega de 24 planes alimentarios para el total de las familias, de los cuales la mayor proporción corresponde a los bolsones entregados por el movimiento piquetero a las personas que participan del mismo, siendo ésta una vía de organización para muchas familias mediante la cual pueden materializar la adquisición de la ayuda estatal, ya sea por Planes Alimentarios, subsidios por desempleo, como también vivienda entre otras. Lo que se observa es que entre esta población es muy importante la contribución del movimiento piquetero en materia de ayuda alimentaria, lo que finalmente compensa la ausencia del Estado en este sentido. El 65% de las familias entrevistadas lo reciben y en muchos casos reciben más de un bolsón por familia.

En los hogares monoparentales, el 67% recibe entre dos y tres Planes Alimentarios por familia, el resto recibe sólo uno. En cambio en los hogares biparentales el 63% de las familias recibe entre dos y cuatro bolsones por hogar, el 12% recibe un Plan por familia y el 25% no recibe esta ayuda. Notándose que esta ayuda llega más a los hogares monoparentales, porque el acceso a este subsidio depende de la participación en el movimiento de desocupados y en este sentido se observa que son las mujeres jefas solas las que tienen mayor presencia en este tipo de organización social. Tal vez dentro del censo de este grupo funciona lo que Bourdieu denomina el capita social, definido como:

“el conjunto de los recursos actuales o potenciales que están ligados a la posesión de una red durable de relaciones mas o menos institucionalizadas de inter-reconocimiento y de interconocimiento o en otros términos a la pertenencia a un grupo, como conjuntos de agentes que no sólo están dotados de características comunes, sino también están unidos por lazos permanentes y útiles.”²⁸

Es decir que para estas mujeres la participación dentro de este tipo de espacios es relevante en cuanto a la identificación que encuentran en la organización misma, y que además encuentran la posibilidad de canalizar no sólo bienes materiales sino también simbólicos.

²⁸ Bourdieu, P., *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Ed. Taurus Humanidades, España, 1988. Citado en: Borrás G, Ob. Cit.

En el cuadro 7 se describen los alimentos que conforman el bolsón alimentario, la cantidad y su costo total. Cabe destacar que en el primer encuentro que se tuvo con la comunidad, en julio de 2007, bolsón contaba con los alimentos que figuran en la lista más grasa, puré de tomate, arvejas y sal. Medio año después, y sin explicación de ningún tipo, estos alimentos fueron retirados del bolsón y además se redujo la cantidad de planes entregados, situación que empeora aún más las carencias padecidas. La secretaria de Acción social entrega, por intermedio del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, el bolsón para desnutrición y el bolsón para casos de patologías específicas o discapacidad. Sin embargo se observa que de un total de 19 personas con desnutrición sólo le entregan regularmente a dos y se registran sólo dos casos que reciben por casos de patologías específicas.

Cuadro 7: Bolsón alimentario del movimiento piquetero

Bolsón Alimentario del movimiento piquetero		
Alimento	Cantidad	Costo
Aceite	1 litro	\$ 6,81
Harina	1 Kg.	\$ 1,24
Leche	800 gr.	\$ 13,46
Yerba	1 Kg.	\$ 5,30
Fideos secos	1 Kg.	\$ 4,90
Azúcar	1 Kg.	\$ 1,70
Lentejas	500 gr.	\$ 3,00
Picadillo de carne	1 lata	\$ 1,00
total		\$ 37,41

Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008.

En los cuadros 8 y 9 se detallan los alimentos que los conforman.

Cuadro 8: Bolsón para desnutrición.

Bolsón para desnutrición		
Alimento	Cantidad	Costo
Leche	1kg	\$ 16,83
Aceite	2lt	\$ 13,62
Fideos	1 kg	\$ 4,90
Miel	1/2kg	\$ 5,00
Polenta	1kg	\$ 4,00
Lenteja	1kg	\$ 3,00
Arvejas	1 lata	\$ 1,32
Azúcar	1 kg	\$ 1,70
Total		\$ 33,54

Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008.

Cuadro 9: Bolsón para patologías y discapacidad.

Bolsón por enfermedad		
Alimento	Cantidad	Costo
Leche:	1kg	\$ 16,83
Azúcar:	1kg	\$ 1,70
Harina:	1 kg	\$ 1,24
Fideos:	1kg	\$ 4,90
Aceite:	1lt	\$ 6,81
Total		\$ 31,48

Fuente: Elaboración propia en base a datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008.

El Programa Materno Infantil²⁹ consiste en la entrega por parte del gobierno de 1 Kg de leche en polvo fortificada por mes según el grupo. Para cada grupo se sugiere:

- ✓ Embarazadas: 2 kg/mes desde el 5° mes de embarazo y hasta el momento del parto: (10 kg/año)
- ✓ Nodrizas (madres que amamantan): la madre recibirá durante 6 meses: 2 kg/mes (12 kg/año)
- ✓ Niños de 6 meses a 1 año: para complementar la alimentación: 2 kg/mes (12 kg/año).
- ✓ Niños de 1 a 2 años: mínimo 1 kg/mes durante todo el año por cada niño vulnerable (12 kg/año)
- ✓ Niños desnutridos de 0 a 6 años: 3 kg/mes de leche fortificada con hierro, vitaminas y minerales durante 5 meses (15 kg/tratamiento).

De lo observado en terreno se constata que sólo reciben esta asistencia, los menores de dos años. En el Cuadro 10 se observa el detalle del plan.

Cuadro 10: Descripción Programa Materno Infantil

Programa Materno Infantil		
Alimento	Cantidad	Costo
Leche entera en polvo	1Kg	\$ 13,46

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

En un total de doce niños menores de dos años sólo seis, reciben la caja de leche. Dentro de los que no reciben la caja de leche hay dos niños con bajo peso que tampoco reciben el bolsón por desnutrición correspondiente. También se observa que en aquellos hogares en los que correspondería entregar la caja de leche a más de un

²⁹ Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de maternidad e infancia. Programa Materno Infantil de la Nación. Salud integral de la mujer, la niñez y la adolescencia. Disponible en Internet en: <http://www.msal.gov.ar/htm/Site/promin/UCMISALUD/index.htm>

niños por familia sólo entregan un plan por familia. Debido a esta situación, en muchos hogares la leche no dura más de una semana porque la comparten con los hermanitos; es evidente que estos niños se encuentran en situación de riesgo nutricional y a esta condición se suma la falta de políticas que actúen firmemente contra el flagelo del hambre que sufren estas comunidades y en especial sus niños. En relación a esta problemática una de las entrevistadas comenta:

“mis hijos, los dos, tienen bajo peso y para los dos niños me dan una caja pero hace cuatro meses que no están entregando las cajas y nadie te dice porque no entregan”.
Entrevista 14, Dora.

El otro aspecto que se tuvo en cuenta a la hora de analizar los ingresos no monetarios fue la producción doméstica de alimentos observándose que sólo una familia tiene huerta muy precaria, en dos hogares tiene algunas aves de corral para consumo de carne y producción de huevos y el resto posee algunos árboles frutales como pomelo, limón y mango. Cuatro familias manifiestan que pescan pero no es una actividad que realicen frecuentemente. Tampoco se registra como práctica habitual la caza y recolección. En este sentido vemos como con la urbanización se ha perdido esta forma tradicional de adquirir sus alimentos, sin embargo los mayores se encargan de contar a los niños sobre estas prácticas que representan mucho más que una forma de conseguir alimentos, sino que hablan de su cultura y su organización como comunidad.

Finalmente, comparando ambos grupos familiares, vemos que en los hogares completos hay una mayor iniciativa de autoproducción de alimentos ya que en estos hogares las mujeres, que no salen a trabajar fuera del hogar, se encargan de llevar a cabo estos emprendimientos, aunque todos son muy empobrecidos y por lo tanto poco significativo para el consumo doméstico. Es decir que la autoproducción de alimentos es mínima.

El concepto de “línea de indigencia” procura establecer si los hogares cuentan con ingresos suficientes como para cubrir una canasta de alimentos capaz de satisfacer un umbral mínimo de necesidades energéticas y proteicas, los hogares que no superan ese umbral o línea son considerados indigentes. La “línea de pobreza” mide si el ingreso de los hogares puede satisfacer un conjunto de necesidades alimentarias y no

alimentarias consideradas esenciales como vestimenta, educación, salud, incluidas en la llamada Canasta Básica Total (CBT).³⁰ A través del ingreso total familiar se realiza el cálculo de la Línea de indigencia (LI) y Línea de pobreza (LP) para cada hogar. Los costos de la canasta básica de alimentos y la canasta básica total según el INDEC para el mes de febrero de 2008 fueron de **\$145 y \$313.20** respectivamente. En el Cuadro 11 se presentan los cálculos de LP y LI para los hogares monoparentales para poder observar si existe una relación entre la cuestión de género y pobreza.

Cuadro 11: Cálculo de línea de indigencia y línea de pobreza por familia monoparentales

Nombre	Ingreso Total familiar	Adulto Equivalente	Ingreso Per Capita	
Ramona	\$874.82	5.56	\$157.34	LP (VULNERABLE)
Claudia	\$463.28	2.76	\$167.85	LP (VULNERABLE)
María	\$723.46	6.23	\$116.12	LI
Mercedes	\$909.82	4.4	\$206.77	LP
Elba.	\$400.87	5.77	\$69.47	LI

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

De los datos anteriores se observa que en las familias monoparentales hay dos hogares bajo la línea de indigencia, que representan al 40% de estos hogares. En ambas familias las jefas no trabajan fuera del hogar pero si trabajan sus hijos. Esta situación empeoraría su estado de pobreza y además resulta por demás preocupante el hecho de que en estos hogares existen cuatro casos de desnutrición, uno de los cuales es un niño de dos años de edad. Durante la entrevista una de estas mujeres comenta, en relación a esta problemática, lo siguiente:

“Hoy por ejemplo los niños fueron sin almorzar a la escuela, solo habían tomado un mate cocido con un pedazo de pan” Entrevista 9, Elba.

De los hogares que se encontraron bajo la línea de pobreza, a los dos primeros se los clasifico como vulnerables por estar cercano al límite de la línea de indigencia, si en

³⁰ En: <http://www.desarrollosocial.gov.ar/notas/nota3.asp>

ambos casos no se contabilizan en el ingreso total familiar los bolsones alimentarios que reciben, se encontrarían en una situación de riesgo alimentario mayor. Como vimos anteriormente en este grupo son más importantes las ayudas alimentarias, ya que de no ser por estas últimas la incidencia de pobreza en este grupo sería mayor. En el cuadro 12 presenta los cálculos de LP y LI para los hogares biparentales.

Cuadro 12: Cálculo de línea de indigencia y línea de pobreza para familias biparentales.

Nombre	Ingreso Total familiar	Adulto Equivalente	Ingreso Per Capita	
María Evarista	\$666.74	7.87	\$84.71	LI
Miriam	\$470.95	3.43	\$137.30	LI
Dora	\$350	3.75	\$93.33	LI
María Rosa	\$1156.48	5.04	\$229.46	LP
Blanca	\$920.87	8.51	\$108.21	LI
Verónica	\$940.95	3.85	\$244.40	LP
Nilda	\$1211.48	7.02	\$172.57	LP
Susana	\$720	6.79	\$106.03	LI
Lorena	\$984.82	6.89	\$142.93	LI

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

Al analizar los hogares biparentales, se observa que son estas familias las que están en peores condiciones de pobreza donde el 66% de los hogares está bajo la línea de indigencia y el 34% se encuentra bajo la línea de pobreza.

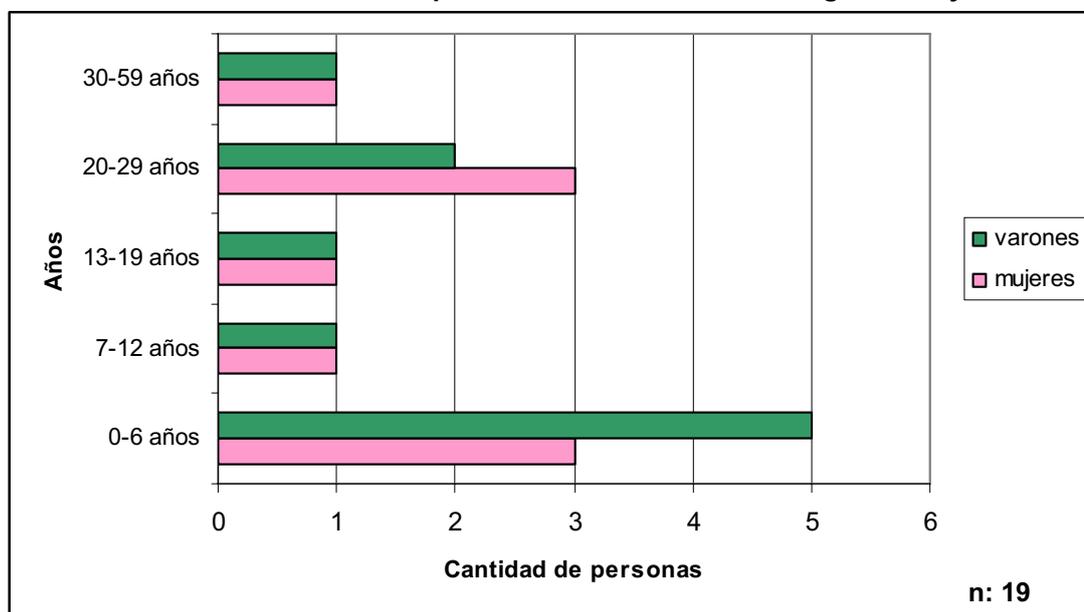
Comparando con el grupo anterior, vemos que hay una coincidencia para ambos grupos ya que los hogares más empobrecidos son aquellos donde la mujer no aporta al ingreso del hogar. Pero también es importante destacar que los emprendimientos para autoconsumo como granjas o huertas familiares, se han encontrado en las familias donde las mujeres trabajan en su casa. Tal vez la mujer, cuando se encuentra en su casa, tienen una mayor oportunidad para llevar a cabo estos emprendimientos productivos, sin embargo no existe en el barrio un programa de intervención orientado a fomentar este tipo de actividades.

Salud.

Con el objetivo de conocer el estado de salud general de la población bajo estudio, se indaga acerca de la presencia de ciertas patologías que tienen relación directa con la situación de pobreza y los hábitos alimentarios de la población como hipertensión arterial, hipercolesterolemia e hipertrigliceridemia, obesidad, chagas, tuberculosis, hepatitis, diarrea, infecciones respiratorias, bajo peso/desnutrición.

La desnutrición³¹ es la patología más significativa afectando al 18% de la población bajo estudio, seguida con el 13% por la obesidad. Del total de la población, el 41% manifestó tener alguna o varias patologías, de los cuales el 16% de los casos corresponden a varones y el 25% a mujeres. En las mujeres predomina la obesidad y en general muestran una mayor predisposición a enfermarse. La desnutrición afecta por igual a hombres y mujeres, encontrándose diferencias de acuerdo a la edad. En este último caso son los niños y niñas menores de seis años de edad los más afectados, encontrándose esta problemática en el 33% de los niños dentro de este rango de edad. Este dato resulta por demás preocupante ya que esta etapa del desarrollo, caracterizada por un acelerado crecimiento, se traduce en demandas nutritivas específicas y elevadas, y por ello, difícil de cubrir³².

Gráfico 2: Distribución de la población con Desnutrición según edad y sexo.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

En el grupo de 20 a 29 años se encontró nuevamente incrementada la prevalencia de esta patología, tanto para mujeres como para varones. Numerosos estudios muestran

³¹ Cabe destacar que todos los casos registrados por desnutrición poseen diagnóstico médico.

³² Nessier, María Celeste *Desnutrición: estudios de la OPS en Argentina*. En: www.nutrar.com.

que en este rango de edad se incrementa nuevamente el riesgo nutricional por carencia ya que por un lado las mujeres, que se encuentran en estado de embarazo y lactancia, poseen los requerimientos de nutrientes aumentados y si la ingesta es baja aparecerá la enfermedad por carencia. Por otro lado, además de la edad y el estado fisiológico, los requerimientos de nutrientes dependen del nivel de actividad que realice la persona, así por ejemplo en el caso de los hombres que desarrollan un trabajo físico intenso y una dieta inadecuada son los primeros en presentar signos de desnutrición. Es importante destacar que las personas desnutridas reducen su nivel de actividad como compensación, pues a menor ingreso energético menor gasto calórico, pero si tienen necesidad de mantener el nivel de actividad debido al tipo de trabajo, desarrollarán un cuadro de deficiencia nutricional rápidamente siendo un factor decisivo de la alta morbilidad y mortalidad y de reducciones considerables en la capacidad de trabajo³³.

A partir de la observación en terreno se desprende que las políticas públicas de salud, vigentes orientadas a tratar estos casos se encuentran reducidas a la entrega irregular de un bolsón alimentario muy precario. Además, como se ha señalado anteriormente se han registrados casos de personas con diagnóstico médico de bajo peso pero que no reciben la ayuda correspondiente. En relación a esto, una de las entrevistadas comenta:

“En la salita te dicen que tu hijo está desnutrido y nada más. Te dan un papel que dice desnutrición pero no te dicen que hacer, ni te dan nada...” Entrevista 11 María Evarista

Evidentemente el rol del Estado, que debería garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional a las familias, a través del acceso de una alimentación adecuada y suficiente, especialmente para los niños, mujeres en estado de embarazo y lactancia y ancianos, se encuentra nuevamente ausente. Vemos así como el estado de salud y alimentación, no sólo de los niños sino de toda la población bajo estudio, se encuentra en una muy grave situación.

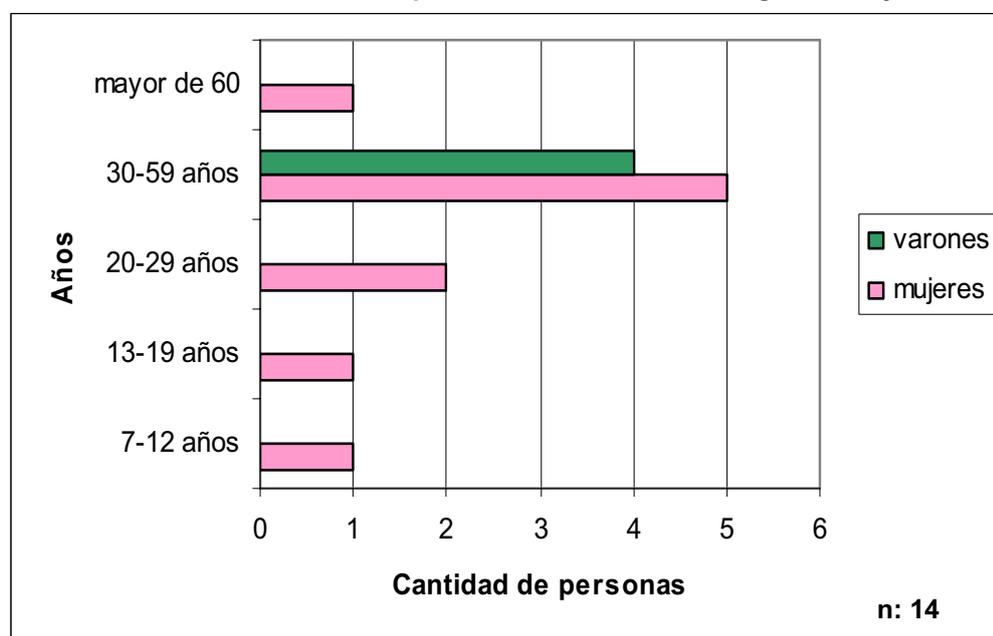
Otra de las afecciones muy frecuentes es la falta de piezas dentales, observándose en el 100% de las mujeres entrevistadas, siendo una manifestación de consumo

³³ Serra M, Aranceta B, Mataix V. *Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones*. Editorial Masson, S.A., 1995.

insuficiente de micronutrientes como el calcio y el fósforo, especialmente entre las mujeres que han transcurrido por estados de embarazo y lactancia donde los requerimientos se encuentran incrementados. Además, es frecuente en esta población el consumo de infusiones altamente azucaradas como mate cocido o mate cebado que junto con una falta de hábito de higiene bucal provocaría la pérdida de piezas dentales.

La obesidad, como ya se comenta anteriormente, es otro de los problemas de salud frecuente encontrado. El gráfico 3 se detalla los casos de obesidad según edad y sexo, pudiendo observar que la mayor prevalencia se encuentra entre las mujeres y especialmente entre los 20 y 59 años de edad.

Gráfico 3: Distribución de la población con obesidad según edad y sexo.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

De los catorce casos registrados, cuatro corresponden a varones y diez a mujeres. En los varones sólo se observa casos de obesidad en el mismo rango de edad que las mujeres, de 30 a 59 años. Distribuido según familia vemos que esta enfermedad predomina en hogares con jefe masculino, afectando en el 50% de los casos a las esposas de los jefes. Se encontraron además casos con varias patologías asociadas siendo la más frecuente obesidad junto con hipertensión arterial y especialmente entre las mujeres, de los siete casos seis son mujeres.

La diarrea y la parasitosis son infecciones causadas por vivir en un medioambiente insalubre. A propósito de ambas patologías, la enfermera aborígen del barrio comenta que el principal problema entre los niños es la parasitosis y no así con la diarrea. Esta

situación es un reflejo de la falta de higiene³⁴ con la que día a día conviven estos niños y niñas sumado a la falta de acceso a los alimentos esenciales, agua, servicios básicos que finalmente posibiliten que estos organismos sean más vulnerables al ingreso de infecciones. También se encontraron otras infecciones relacionadas con la pobreza como tuberculosis y el mal de Chagas³⁵.

Con respecto a la utilización de los servicio de salud, el 100% de las entrevistadas dice que concurren a la salita del barrio y sólo una familia tiene cobertura médica. Ante la pregunta sobre el tipo de atención que reciben en la salita, todas coinciden que es muy buena. Aparte cabe destacar, como ya se comentó, que la salita del barrio cuenta con la atención de dos enfermeras de la misma etnia que la comunidad bajo estudio, cuestión que posibilita una mejor atención en relación al trato y al respeto por su propia cultura. Sin embargo cuando se le preguntó a una de las enfermeras sobre la práctica de la medicina aborígen en la actualidad comenta:

“Ya no se práctica en la ciudad nuestra medicina. Las mamás jóvenes ya casi no conocen sobre aquellas prácticas. Pero en el campo si, allí se mantiene la cultura de nuestro pueblo. Yo acá trabajo como cualquier enfermera criolla, porque acá en la ciudad no se ve esa diferencia cultural. Lo que sí hay es mucha discriminación en la atención médica sólo por ser aborígen, pero más que nada en el Hospital de Resistencia.” Enfermera Toba.

Análisis nutricional de la ingesta diaria

Para el análisis nutricional de la ingesta diaria familiar se calcula el porcentaje de adecuación, entendido como la relación porcentual entre el consumo diario por

³⁴ En cuanto a preparación y manipulación de alimentos, higiene personal, además de que conviven con animales como perros, gallinas, caballos, patos los cuales son portadores de innumerables infecciones.

³⁵ Infección del parásito protozoario TRYPANOSOMA CRUZI, una forma de TRIPANOSOMIASIS endémica de América Central y Sudamérica. Se le llamó así por el doctor brasileño Carlos Chagas, que descubrió el parásito. Se distingue la infección por el parásito (sólo resultado serológico positivo) de las manifestaciones clínicas que se desarrollan años después, como la destrucción de los GANGLIOS PARASIMPÁTICOS, CARDIOMIOPATÍA CHAGÁSICA y disfunción del ESÓFAGO o del COLON.

En: <http://www.bvs.org.ar/php/index.php>

persona y la recomendación correspondiente según la edad, sexo y estado biológico como embarazo y lactancia. Los resultados se miden según la escala de porcentaje de adecuación siendo menos de 90% insuficiente, entre 90% y 110% normal y mayor de 110% en exceso. Por último se estima el aporte total en kilocalorías y la incidencia de los macronutrientes en la dieta consumida para cada caso y se realizó un promedio entre todos los casos³⁶.

La recomendación de consumo Per capita calculada para el grupo bajo estudio es de 2100 Kilocalorías; 287,18 gramos de hidratos de carbono; 78,32 gramos de proteínas; 69,62 gramos de grasa; 989,93 miligramos de calcio y 11.74 miligramos de hierro.

Del análisis nutricional obtenido a partir de la ingesta de un día en el hogar, se desprenden los siguientes valores. El valor energético total de la dieta por persona y por día expresado en mediana es de 1750 Kilocalorías con un valor mínimo de 1022.61 Kcal y máximo de 2530,92 Kcal, lo cual determina que la adecuación energética es suficiente en cuatro familias, en siete deficientes y tres en exceso. La contribución porcentual de macronutrientes a dicho valor es de 75% hidratos de carbono, 13% proteínas y 12% de lípidos.

Los hidratos de carbono son el macronutriente fuente principal de energía más abundante y accesible para el hombre, encontrándose principalmente en los tubérculos y los cereales. En una dieta con distribución normal de macronutrientes, los hidratos de carbono deben aportar entre el 50-60% de las calorías totales.³⁷

En el trabajo de campo observamos que el valor de la mediana para los hidratos de carbono es de 330 gramos (mínimo: 168,17 gramos y máximo: 502,42 gramos), observándose que en seis hogares el consumo de este nutriente es excesivo, cuatro hogares normal y cuatro deficiente. El aporte de este nutriente proviene fundamentalmente de pan, harina, fideos, arroz, tubérculos y verduras en menor proporción.

Las Proteínas son sustancias presentes en los alimentos que sirven para formar, mantener y reparar todos los tejidos que integran nuestro cuerpo y también para favorecer el crecimiento. Es por ello que se dice que cumplen con una función plástica o constructora. Para que las proteínas cumplan con esta función, es necesario que la alimentación diaria tenga una buena cuota de energía. El organismo utiliza mejor las proteínas de origen animal provenientes de leche, queso, huevo, carnes que las

³⁶ Pinotti L V, Palacios Tejedor V, Borgia S, Morazzani F, Pecenko F y Marconi G. "De la cocina patagónica: carne de choique, yeguarizo y piche. Una elección con eficiencia nutricional. En. La cocina como patrimonio (in) tangible. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. 2002

³⁷ "Guías Alimentarias para la población Argentina. Lineamientos metodología y criterios técnicos". Ed. Asociación Argentina de Nutricionistas y Nutricionistas Dietistas. Segunda Edición, 2004.

proteínas de origen vegetal provenientes de cereales, legumbres y hortalizas porque estas últimas son incompletas³⁸. Las proteínas en una dieta normal debe aportar entre el 15-20% de las calorías totales y en el total de proteínas aporte de origen animal debe ser entre 50-60%.

El valor de la mediana para las proteínas es de 59 gramos por día por persona (mínimo: 28,16 gramos y máximo: 85,72 gramos), estableciendo así que diez familias presentan una adecuación del consumo deficiente y en todos los hogares consumen una baja proporción de proteínas de origen animal (mediana 29,28%). Se observó que sólo en dos familias consumen más del 50% de proteínas de origen animal aunque con una adecuación proteica y energética deficiente, lo que obstaculiza la utilización proteica para las funciones metabólicas. El aporte de este nutriente proviene de cereales y en menor proporción de carne.

Las grasas son la reserva energética del hombre, siendo muy importante el aporte de grasa a través de la alimentación. Sus funciones son múltiples, forman parte las membranas celulares, aportan elevados valores energéticos, contienen ácidos grasos esenciales, actúan como vehículo de utilización de vitaminas liposolubles (A, D, E, K), tienen un alto valor de saciedad, y mejora el sabor de las preparaciones. Los ácidos grasos esenciales forman parte de los fosfolípidos, que integran la membrana de todas las estructuras celulares, se requiere incorporarlos con la alimentación, pues el organismo no puede sintetizarlo a partir de otras sustancias.

A partir del análisis del consumo, el valor de la mediana para los lípidos es de 22,33 gramos (mínimo: 5.37 gramos y máximo: 57.97 gramos) mostrándose un consumo insuficiente para las 14 familias, en todos los casos lo incorporan fundamentalmente con aceites y grasas.

Es importante realizar la referencia de micronutrientes como el calcio que, en el organismo, el 95% del calcio se encuentra formando huesos y dientes. El 5% restante contenido en sangre, tejidos blandos y líquidos corporales cumple funciones regulatorias en diferentes niveles, contractibilidad muscular, permeabilidad celular, funcionamiento del sistema nervioso y de algunas enzimas y coagulación sanguínea. Su absorción y aprovechamiento depende de la relación existente entre su ingesta y la de otros nutrientes como el fósforo y la vitamina D, y el consumo de proteínas.

El valor de la mediana para el consumo de calcio es de 130,54 miligramos (mínimo: 22.60 miligramos y máximo: 319,45 miligramos), esto representa una adecuación extremadamente baja para las 14 familias especialmente en los hogares con jefatura masculina en los que no llegan a superar el 20% de la adecuación a los

³⁸ Lema S, Longo E y Lopresti A, *Guías alimentarias, manual de multiplicadores*. Ed. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. Buenos Aires. 2005.

requerimientos, observándose que cuando hay lácteos en el hogar se destinan exclusivamente para consumo de los niños.

Es importante hacer referencia al hierro, ya que es un elemento constitutivo de la sangre, específicamente de la hemoglobina, cumpliendo la función del transporte de oxígeno a todas las células del organismo. La prevalencia de deficiencia de hierro en cualquier población es una función de la biodisponibilidad del hierro de la dieta promedio, pero la variabilidad de los requerimientos determinará en mayor medida qué miembros de la población resultarán afectados. Los lactantes y los niños pequeños, están en riesgo especial por sus elevados requerimientos relacionados con el crecimiento y por otro lado las mujeres en edad fértil necesitan más hierro que los hombres, dados los requerimientos adicionales impuestos por las pérdidas menstruales y el embarazo. Las consecuencias de la deficiencia de hierro son numerosas e incluyen en los niños impedimentos en funciones cognitivas afectivas, en el desarrollo mental y del lenguaje, capacidad de aprendizaje, condiciones motoras, actividad física y disminución a la resistencia a enfermedades³⁹. Para las familias en estudio el valor de la mediana para el consumo de hierro es de 7,14 miligramos (mínimo: 3,05 miligramos y máximo: 13,07 miligramos) presentándose en 12 hogares una adecuación del consumo deficiente para este micronutriente, sólo en dos caso es normal aunque el mayor aporte de hierro proviene del grupo de los cereales y derivados, correlacionándose con el dato anterior respecto al bajo consumo de proteínas de origen animal. Se observa que en los casos donde la adecuación del consumo energético es suficiente o excesiva, se cubre fundamentalmente con hidratos de carbono y en algunos casos con proteínas de origen vegetal. Cuadro 13.

Cuadro 13: Distribución de los hogares estudiados según porcentaje de adecuación del consumo. (n: 14)

Nutrientes	Deficientes		Normales		En exceso		totales
	menos de 90% de adecuación		90-110% de adecuación		más de 110% de adecuación		
	cantidad	%	cantidad	%	cantidad	%	
HdC	4	28%	4	29%	6	43%	14
Proteínas	10	71%	4	29%			14
Grasa	14	100%					14
Calorías	7	50%	4	29%	3	21%	14
Calcio	14	100%					14
Hierro	12	86%	1	7%	1	7%	14

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008 n: 14

³⁹ Lema S, Longo E y Lopresti A,. Ob. Cit

También se compara el consumo de nutrientes promedio según tipo de hogar, monoparental y biparental, con el objetivo de observar si existe diferencia en cuanto al consumo diario de nutrientes entre ambos grupos. Cuadro 14.

Cuadro 14: Distribución de ingesta Per capita diaria de nutrientes según tipo de jefe de familia .

Nutriente	Hogares monoparentales	Hogares biparentales	Recomendación de consumo Per Capita ⁴⁰
Hidratos de carbono	291,11gr	331,13gr	287,18 gr
Proteínas	55,58gr	64,26gr	78,32 gr
Lípidos	28,01gr	28,57gr	69,62 gr
Calorías	1645,41Kcal	1885,85Kcal	2100 Kcal
Calcio	191,97miligramos	103,78miligramos	989,93 miligramos
Hierro	5,16miligramos	8,43miligramos	11.74 miligramos
% de Proteínas de AVB ⁴¹	38,4%	25,58%	50%-60%

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008 n: 14

En ambos casos los hidratos de carbono son el único nutriente que excede las recomendaciones de consumo per capita. Cubren el 70% de las calorías totales. Respecto a las proteínas en ambos casos no cubre las recomendaciones y representa el 13% del consumo total de calorías. En los hogares monoparentales se observa un mayor aporte de proteínas de origen animal sin embargo el consumo es deficiente para ambos hogares.

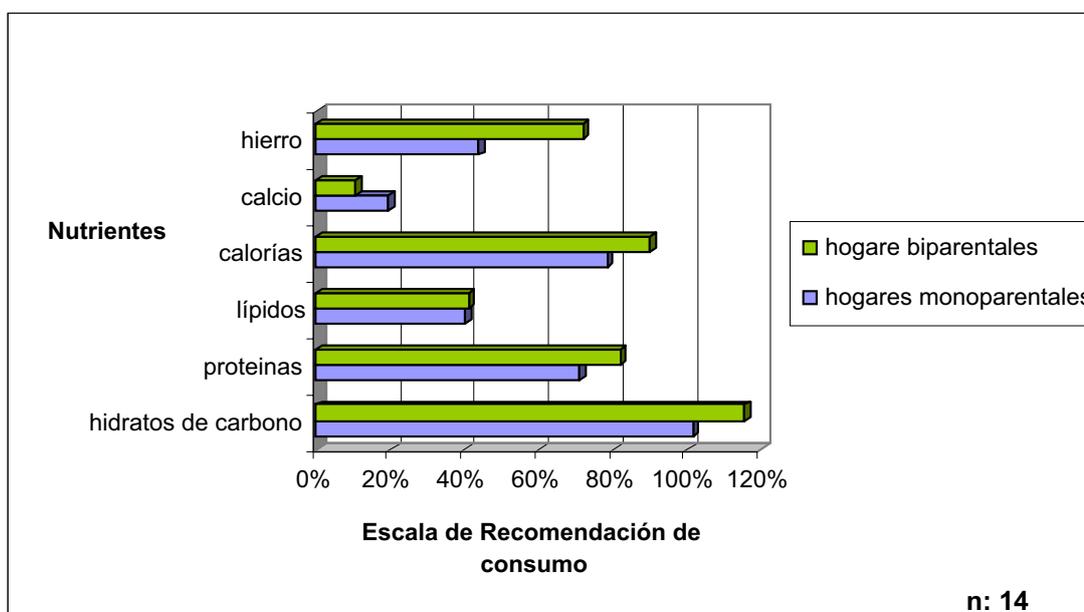
Comparando, para ambos grupos familiares, el consumo per capita con las recomendaciones de consumo, se observa que los hidratos de carbono son el único nutriente que llegan a cubrir las recomendaciones. Para el caso de las proteínas, en los hogares monoparentales consumen el 71% de lo recomendado para el grupo y en los hogares biparentales el 82% de las recomendaciones. En el caso de los hogares monoparentales consumen una mayor proporción de proteínas de origen animal aunque no llegan a cubrir lo recomendado, esto es importante porque recordemos que el organismo necesita entre el 50 y 60% de las proteínas que deben provenir de productos de origen animal como leche quesos, huevo y carnes. En el caso de los lípidos en ambos grupos de hogares sólo consumen el 40% de la recomendación diaria. En los hogares monoparentales se cubre el 78% de las recomendaciones calóricas y 90% en los hogares biparentales, en estos casos se estaría cubriendo las recomendaciones de calorías aunque bordeando el límite. Con respecto al calcio, en los hogares monoparentales consumen sólo el 19% de la recomendación y 10% en los hogares biparentales. Finalmente para el caso de hierro

⁴⁰ Según datos de IDR 1997-2001 En: www.nutrar.com.ar

⁴¹ AVB: alto valor biológico

se observa que en los hogares monoparentales con el consumo cubren sólo el 44% de la recomendación y el 72% en los hogares biparentales, aunque fundamentalmente es hierro de origen vegetal. Ver gráfico 4.

Gráfico 4: Distribución porcentual de la adecuación de Consumo diario de nutrientes según tipo de hogar.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

En general vemos que para ambos grupos familiares el consumo de nutrientes es insuficiente, siendo más significativo para los hogares monoparentales o incompletos, sin embargo en estos hogares también se registra una menor prevalencia de desnutrición, estos hogares se encuentran en mejores condiciones alimentarias en comparación con los hogares biparentales ya que son menos numerosos y tienen una menor proporción de población infantil. Este dato se condice con lo encontrado en trabajos anteriores, como el de Aguirre, P., en el que manifiesta que la desnutrición infantil se encuentra fundamentalmente en familias completas en etapa expansiva del ciclo doméstico. Ya que a medida que crecen los niños su producción se integra como trabajo silencioso, y en algunos casos no remunerados, pero con peso entre los ingresos del hogar, situación atenúa la vulnerabilidad nutricional de estas familias.

Hábitos alimentarios: prácticas y representaciones.

Para poder conocer los hábitos alimentarios de los hogares en estudio, se toman en cuenta variables que describen las conductas alrededor de las prácticas alimentarias en el hogar. Se indaga aspectos sobre la compra de los alimentos, la preparación de los mismos, número de comidas, la distribución intrafamiliar entre otros. Además, con el objetivo de caracterizar el patrón alimentario diario se realiza por un lado el recordatorio de 24 horas, donde se registra todas las comidas realizadas por la familia en un día, las cantidades, formas de preparación y la edad y el sexo de cada persona que asiste a cada comida; para luego valorizarlo en nutrientes y poder compararlo con las recomendaciones para cada persona y para el grupo de consumo. También se indaga sobre la frecuencia de consumo para los grupos de alimentos más significativos en una alimentación saludable.

En cuanto al número de comidas que realizan por día, el 50% dijo hacer una comida por día refiriéndose sólo al almuerzo, el 21% de los hogares contestan que realizan una comida pero sólo cuando hay dinero, en estos casos se reemplaza las comidas con mate cocido con azúcar o mate dulce y pan. El 29% manifestó realizar dos comidas por día correspondiente al almuerzo y la cena. Se observa que el número de comidas que realizan diariamente en las familias monoparentales es menor que respecto a los hogares biparentales, en donde el 50% realiza dos comidas diarias (almuerzo y cena).

Las entrevistadas compran los alimentos en los almacenes, verdulerías y carnicerías del barrio. En los hogares monoparentales, son las mujeres jefas de hogar las que deciden qué comprar, mientras que, en general son las hijas las responsables de realizar las compras y cocinar. En los hogares biparentales en el 63% la decisión de compra recae en la mujer y el 25% en el marido. En estos hogares, en el 50% de los casos es la mujer la que decide el plato a elaborar, mientras que el marido realiza la tarea de compra de los alimentos 50%, secundado por los hijos 38%.

El 100% de las familias respondió que comen todos juntos fundamentalmente en el almuerzo ya que en varios casos no realizan la cena. Se preguntó si había diferencia en los horarios o en las comidas en relación con el fin de semana y en general contestaron que no hay diferencia, sólo en dos casos expresaron que:

”Los fines de semana por ahí se cambia de comida, cuando hay plata por ahí cocinamos algo más rico, como empanadas. Las hago fritas porque al horno consume mucho gas. En el horno cocinamos pizza pero a veces, porque no llena como el guiso. Entrevista N° 1 Ramona

Otra entrevistada habla sobre la posibilidad de escasez:

“hay veces que los sábado y domingos no se come depende de la moneda que entre en la semana...” Entrevista 14, Nilda

En cuanto a la distribución de las comidas en la mesa el 93% responde que la persona encargada es la madre y el 100% de los casos dijo que la comida se reparte en porciones iguales para todos. El 64% de los hogares expresa que consumían un segundo plato en la misma comida. El 14% aclara que:

“repiten sólo cuando hay pero no es frecuente porque casi siempre alcanza para un plato lleno para cada uno”. Entrevista 1, 14.

El 22% manifiesta que no consumen un segundo plato y varias de las entrevistadas explican

“cocinamos en una olla que alcanza para un plato para cada uno”... Entrevistas 1, 3, 9.

Otra comenta que

“en los almuerzos sobra un plato de comida, lo guardan para la noche” y “en la cena lo comparten entre todos y si se quedan con hambre hace un mate cocido”. Entrevista 14

El 50% de los hogares comentaron que solo repiten los niños. Se observa que a la hora de distribuir la comida en la mesa, en los hogares monoparentales, se prioriza en ellos.

Es en esta transformación doméstica de los productos de la canasta en platos de comida donde se juega la estrategia de consumo que define ciertos estilos de vida, porque el modo de preparación de un palto implica además de las prácticas concretas y el uso de tecnologías específicas, representaciones acerca de la comida, el cuerpo, la salud, el género. Estas representaciones se transforman en principios de incorporación de la comida y como ya se comento anteriormente, entre los sectores de bajos ingresos prioritariamente es la noción de cuerpos fuertes, la que lleva a preferir alimentos rendidores y fuertes como guisos, sopas, fideos, polenta. Los alimentos rendidores se organizan en torno a un tipo de comensalidad colectiva. Cuanto más pobre el hogar más predominan los platos colectivos, las sopas y los guisos; estos platos son funcionales a la comensalidad, al tiempo de la cocinera, a la tecnología de cocción y a la percepción que los más pobres hacen de cuerpo y de su lugar en el mundo.⁴²

Por último se pregunta a las familias que alimentos consideran importantes para su alimentación y el 64% contestó que son las verduras, sin especificar cuales, el 43% la leche, explicando en todos los casos que es para consumo exclusivo de los niños y la carne para el 43% de las entrevistadas. También nombraron, pero en menor proporción, la polenta 29%, arroz, fideos, y lentejas 14% y pan, azúcar y yerba 7%. Finalmente dos entrevistadas aclaran que:

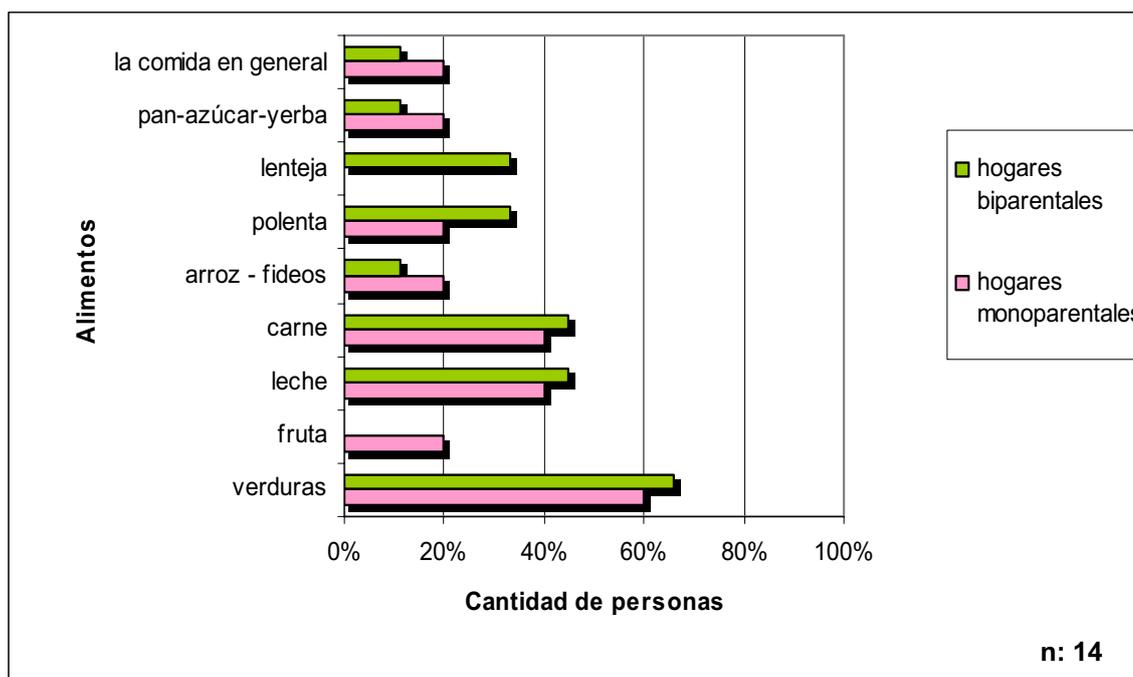
“en realidad lo importante es tener la comida en general todos los días”. Entrevista 2, 3.

⁴² Aguirre, P., Ob. Cit. p160

No se presenta diferencia significativa entre las respuestas de los hogares biparentales y los hogares monoparentales.

En el gráfico 5 se presentan los alimentos que consideran importantes, según tipo de hogar.

Gráfico 5: Distribución porcentual de los alimentos que consideran importantes para la alimentación de su familia.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

Del análisis de la frecuencia de consumo, según grupos de alimentos se obtiene un patrón alimentario representativo de las familias. Cuadro 15.

Cuadro 15: Distribución porcentual de la Frecuencia de consumo según grupo de alimentos.

Alimento	Alto ⁴³	Medio ⁴⁴	Bajo ⁴⁵	Nunca
Leche	29%	21%	50%	
Queso				100%
Huevo		43%	43%	14%
Carne⁴⁶	86%	7%	7%	
Vegetales A⁴⁷	64%	14%	14%	7%
Vegetales B⁴⁸	100%			
Vegetales C⁴⁹	86%	14%		
Fruta⁵⁰	7%	7%	86%	
Fideos	36%	64%		
Arroz	36%	64%		
Harina	79%	21%		
Legumbres		21%	64%	14%
Pan	100%			
Azúcar	100%			
Dulce	14%		43%	43%
Aceite	93%	7%		
Grasa	36%	57%	7%	
Gaseosas- jugo	57%	14%	29%	
Bebidas alcohólicas		7%	21%	72%
Snack		7%	21%	72%

Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

⁴³ Alto: Todos los días - 4-5 veces por semana.

⁴⁴ Medio: Varias veces por semana (2-3 a 1 vez por semana)

⁴⁵ Bajo: cada 15 días - una vez por mes.

⁴⁶ se tuvieron en cuenta los siguientes tipos de carne: Vacuna, pollo, pescado, cordero, conejo, lechón, cerdo, caza.

⁴⁷ Vegetales A: acelga, espinaca, tomate, lechuga, morrón, zapallito.

⁴⁸ Vegetales B se tomaron en cuenta: Cebolla, zanahoria, zapallo

⁴⁹ Vegetales C: mandioca, papa, batata, choclo.

⁵⁰ Frutas: Cítricos, manzana, banana, pera, uva.

Dentro del grupo de los lácteos, el alimento más consumido es la leche. A pesar de que dicho alimento se consume con mayor frecuencia, sólo en el 29% de los casos lo incorpora a su alimentación diaria, ya que se consume sólo en aquellos casos en que esté disponible. En estos casos sabemos que esto depende fundamentalmente de la ayuda alimentaria que contemplan las necesidades nutricionales de las familias aunque como vimos anteriormente, esta no está cubierta en forma satisfactoria por la ayuda estatal. Continuando con el grupo de los lácteos, no hubo registro de consumo de queso; y se registraron dos casos en que los niños toman yogur dos a tres veces por semana pese al costo que tienen este tipo de alimento. En la mayoría de los hogares se consume leche en polvo entregada por el Gobierno con el Plan nacer destinada exclusivamente para los niños. De la observación en terreno se contrasta que habiendo dentro de una familia varios niños el consumo se prioriza en los más pequeños. En la mayoría de los hogares esta ayuda constituye la única fuente de aprovisionamiento ya que cuando se termina la leche, no se consume hasta la próxima entrega, de hecho en las familias muy numerosas comentan que *“no dura más de dos o tres días”*. Además de que el consumo de este alimento es muy escaso, lo preparan fundamentalmente junto con el mate cocido, lo que provoca la inhibición de la absorción del calcio, agudizando aún más el estado de vulnerabilidad nutricional en el que se encuentran especialmente los niños.

El huevo es otro de los alimentos que si bien forma parte del patrón alimentario, es muy escaso su consumo, sólo un 14% de la población lo incorpora entre dos y tres veces por semana e incluso en aquellos casos que disponen de algunas aves de corral tampoco tienen el hábito de consumir dicho alimento. Una de las entrevistadas comenta que sus hijos no lo incorporan por no ser de su agrado, razón por la cuál los vende.

Con respecto al grupo de carnes el 79% de las entrevistadas manifiesta consumir carne vacuna todos los días, observándose una tendencia más marcada hacia el grupo de los hogares con jefatura masculina, en este grupo sólo una entrevistada dijo consumir carne tres o cuatro veces por semana. Los cortes con hueso son los más elegidos a la hora de cocinar debido a que son los más económicos y en general adquieren solo un trozo de carne para aportar sabor a la preparación. Las preparaciones acuosas como guisos y sopas son las más utilizadas por ser el medio líquido un vehículo de saciedad ya que *“si no alcanza la preparación se le agrega más agua”* comenta una de las entrevistadas, aumentando de esta manera la cantidad de alimento listo para servir.

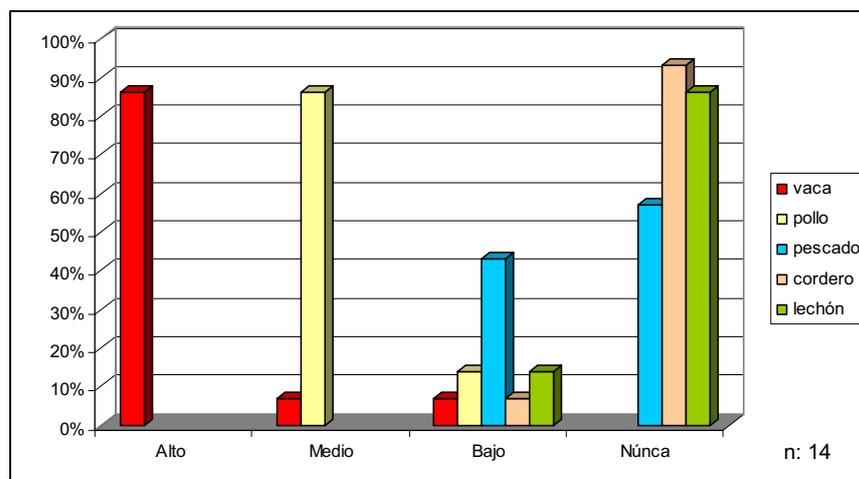
El consumo de la carne de pollo es poco frecuente. En dos hogares dicen consumirla una vez por semana, de los cuales uno consume únicamente los menudos.

En el caso del pescado se observa que la frecuencia de consumo es muy baja, el 57% de la muestra no come pescado, aunque en el 50% de los hogares con jefatura masculina la frecuencia de consumo es mínimamente mayor debido a que los hijos varones salen a pescar de vez en cuando. Las especies que consumen habitualmente son moncholo, sábalo y cascarudo y las preparan frita, en sopas y chupín.

Si bien el 86% de las familias presenta un consumo alto de carnes, según se mostró en el análisis nutricional la cantidad de gramos por persona es escaso, además se trata de cortes con hueso los cuales poseen un bajo rendimiento económico y nutricional ya que tienen una alta proporción de deshecho.

En relación al consumo de fiambres y embutidos, el 30% de los hogares los consumen una vez por semana y en mayor proporción en los hogares biparentales siendo el 23% de los casos.

Gráfico 6: Distribución porcentual de la Frecuencia de consumo de carnes.

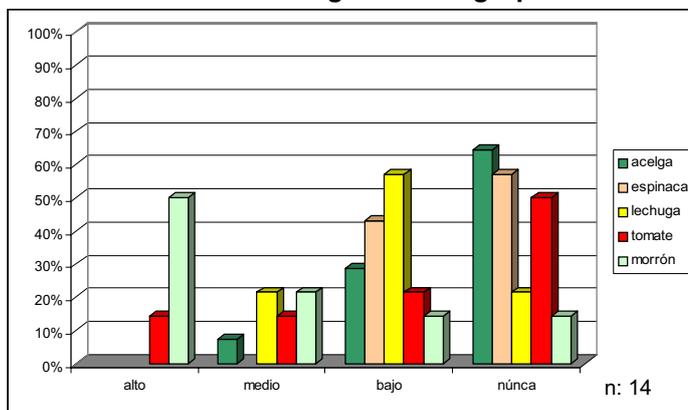


Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

El gráfico 6 muestra que la carne más utilizada es la vacuna –consumo alto- le siguen las carnes de pollo –consumo medio- y un bajo consumo de pescado fundamentalmente de río. El consumo de cerdo, lechón y conejo es prácticamente irrelevante igual que con los animales de caza.

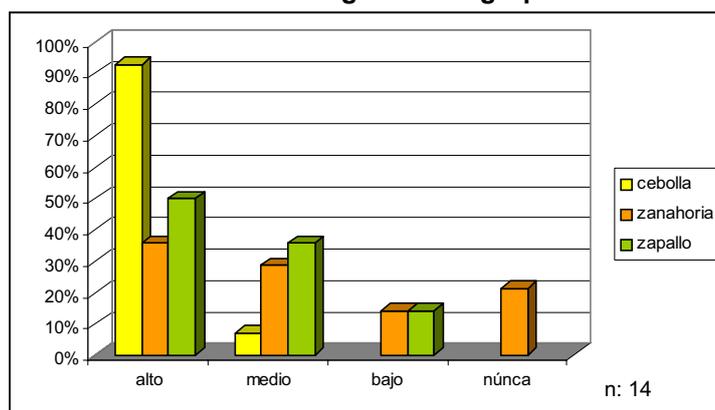
Respecto del consumo de vegetales, se observa una baja diversidad en la selección de los mismos, con un predominio en el consumo de los feculentos como papa. La selección se limita a papa, cebolla, cebolla de verdeo, ajo, perejil, zapallo, zanahoria y tomate. Además se debe considerar que el método y tiempo de cocción son factores que afectarían la cantidad de vitaminas y minerales que finalmente estarán disponibles. Se registró una baja frecuencia de consumo de vegetales frescos y vegetales de hoja. Desde el punto de vista nutricional es muy beneficioso su consumo ya que aportan vitaminas, minerales y fibras. La mandioca, la batata y el choclo casi no tuvieron participación en la alimentación. El gráficos 7, 8 y 9 muestra la frecuencia de consumo para los vegetales del grupo A, B y C.

Gráfico 7: Distribución porcentual de frecuencia de consumo de Vegetales del grupo A.



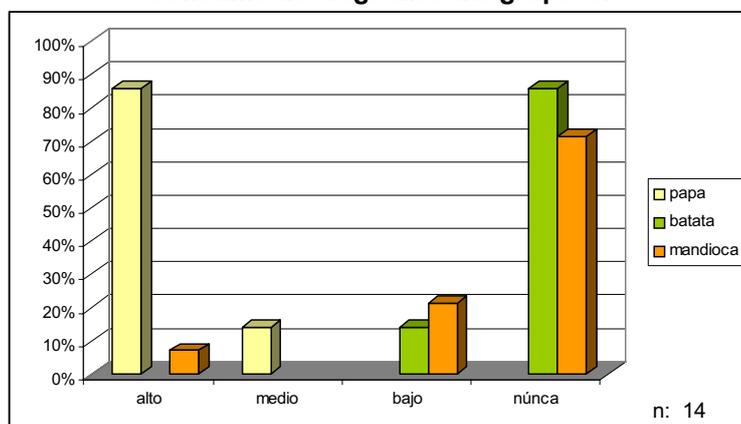
Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

Gráfico 8: Distribución porcentual de frecuencia de consumo de vegetales de grupo B.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

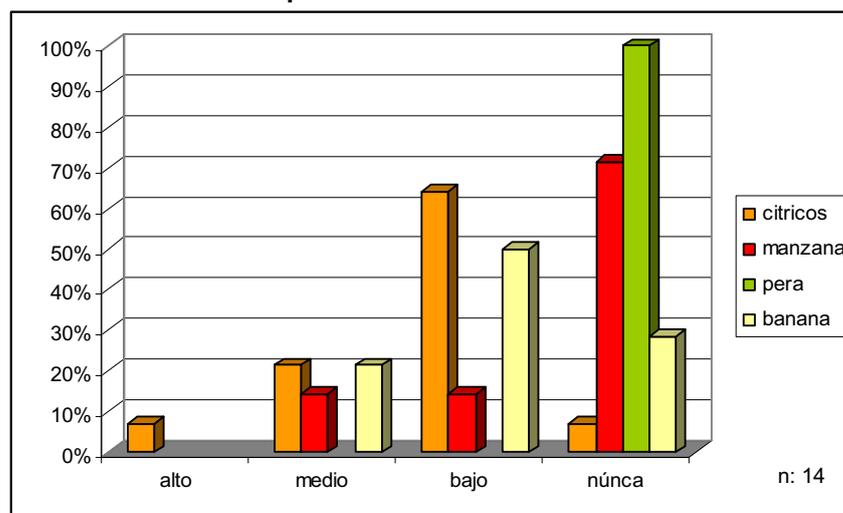
Gráfico 9: Distribución porcentual de frecuencia de consumo de vegetales del grupo C.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

Dentro del grupo de las frutas, las más consumidas son la naranja, manzana, banana y uva y también manifestaron consumir mango, guayaba y pomelo obtenido de sus propios árboles frutales. En general la frecuencia de consumo de frutas es muy baja y en la mayoría de los hogares manifestaron que cuando tiene fruta la destinan para los niños. En el gráfico 10 observamos la frecuencia de consumo para las frutas.

Gráfico 10: Distribución porcentual de frecuencia de consumo de frutas.



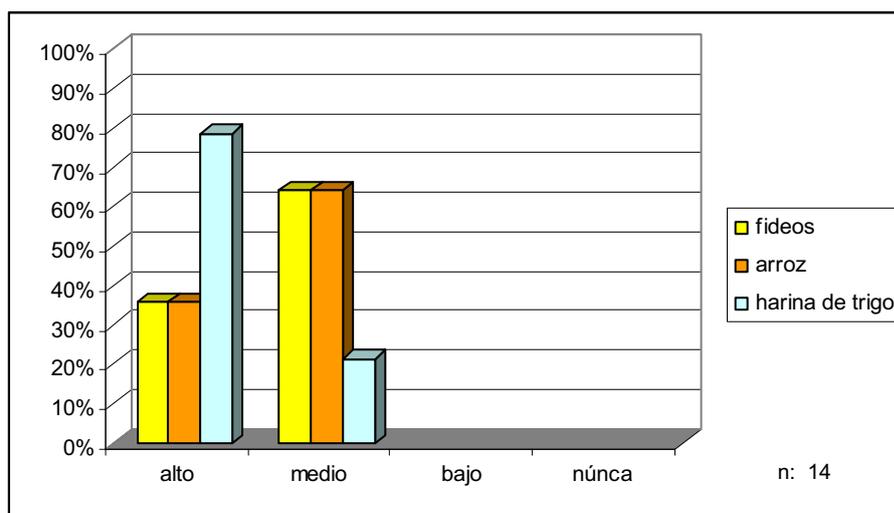
Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

El pan es el único alimento del grupo que en el 100% de los hogares lo consumen todos los días, también se observó la misma periodicidad en el consumo de la harina de trigo, la cual en un 50% de los casos, la utilizan para la preparación de las tradicionales tortas fritas. Ésta se caracteriza por su elaboración fácil y rápida, por los pocos ingredientes necesarios (harina, grasa, sal y agua) y por los valores energéticos y de saciedad que aporta. Siendo una opción rendidora especialmente en la merienda con un mate cocido y en otros casos, en reemplazo de comidas principales como la cena. Se ha visto que en el 62% de los hogares completos dicen consumir este alimento todos los días. Esto se debe a que como son familias muy numerosas, encuentran en este tipo de preparación una forma económica y rendidora de saciar el hambre.

Con respecto a los fideos, el arroz o la polenta las familias los preparan diariamente en guisos, estofados, pucheros y sopas. Como se analizó anteriormente el grupo de los cereales aporta más de la mitad de las calorías totales diarias.

Dentro del grupo de las legumbres, las lentejas fueron las más consumidas siendo una alternativa para guisos y sopas en el 29% de las familias que dijeron consumirlas cada quince días, siendo en todos los casos las que entrega el gobierno con los bolsones alimentarios. Una de las entrevistadas aclara que las lentejas son de consumo exclusivo para los niños y destaca el valor nutricional de este alimento. En el gráfico 11 observamos la frecuencia de consumo para el grupo de cereales.

Gráfico 11: Distribución porcentual de Frecuencia de consumo de cereales.



Fuente: Elaboración propia en base datos obtenidos en encuestas realizadas en los hogares en febrero de 2008

Con respecto al grupo de las galletitas dulces, saladas y facturas vemos que sólo en dos casos manifestaron consumir algunos de estos productos entre dos y tres veces por semana destinado especialmente para los niños; el resto dijo consumirlo de vez en cuando. Sólo en un caso se aclaró que una vez al mes, preparan pizza o empanadas, momento en el cuál disponen de dinero extra. No se registra consumo de fideos frescos, tapas de empanadas y tapas de tartas. El criterio de incorporación de este tipo de alimentos lo rige lo que simbólicamente están representados como alimentos regalos o premio.

Dentro del grupo de azúcares y dulces, se registra que es el azúcar común de mesa el más consumido del grupo ya que en el 100% de los hogares lo incorporan diariamente en infusiones y mate cebado, siendo ésta forma una manera de paliar el hambre los días que no poseen efectivo para adquirir los alimentos. Sólo en dos hogares dijeron consumir mermelada todos los días.

En relación al grupo de las grasas y aceites en el 43% de los hogares consumen grasas todos los días fundamentalmente como medio de cocción para las típicas tortas fritas, lo mismo ocurre con el aceite en el que en el 93% de los hogares lo utilizan

todos los días pero sólo como fondo de cocción. Aunque la frecuencia de consumo registrada es alta, la información cuantitativa revela que la adecuación al consumo para este nutriente, es baja para todos los hogares.

Para el grupo de las bebidas se observa que en el 57% de los hogares consumen jugos concentrados o gaseosas todos los días siendo este porcentaje más representativo aún para los hogares completos. En cuanto al registro de consumo de bebidas alcohólicas el 86% de los hogares dicen no consumir alcohol, el resto consumen vino y cerveza con una frecuencia de entre dos a tres veces por semana observándose esta situación sólo en hogares completos.

A partir del análisis anterior se visualiza cómo influye la cuestión de género en la selección y frecuencia de consumo de determinados alimentos, ya que según lo explican trabajos anteriores, los ingresos controlados por varones y mujeres tienen destinos distintos y responden tanto a una estrategia de complementariedad entre los rubros de gastos como a visiones asociadas a los roles de género. Según explica Aguirre P⁵¹., y que a su vez se refleja en el presente trabajo, se observa que en el rubro alimentación, cuando el dinero proviene del varón se destina en mayor porcentaje a alimentos prestigiosos como fiambres y vino y alimentos regalos como gaseosas y dulces. En cambio el ingreso femenino no se destina a alimentos secundarios, sino más bien a alimentos principales como leche, fideos, pan, carne y verduras.

Representaciones acerca de los hábitos alimentarios en el monte y en la ciudad.

Por último, una parte de la encuesta esta orientada a conocer las prácticas y las representaciones que poseen las familias acerca de los alimentos que consumían cuando vivían en el campo, es decir antes de que migraran a la zona urbana. En cuanto a los alimentos y las preparaciones que consumían cuando vivían en su lugar de origen varias entrevistadas hacen referencia a los animales de caza que se encuentran en el monte como el guasuncho, el carpincho, gato montes, iguana, vicuña, avestruz, ñandú, nutria, tatú comentando que era una actividad a cargo de los varones: los abuelos o sus padres. La forma de prepararlos era en forma de guisos, sopas o asados, mezclado con polenta o con arroz. Varios poseían granjas donde criaban patos y gallinas ponedoras, los cuales destinaban para el consumo familiar. También hacen referencia a la huerta donde sembraban verduras como papa, mandioca, zapallito, zanahoria entre otras, para consumo familiar pero que también utilizaban para realizar trueques a cambio de aceite y harina.

⁵¹ Aguirre, P., Ob. Cit. p115

Otras comentan que salían a recolectar plantas y frutos silvestres como la tuna, el tasi y el ñanga pirí, algarroba y producían su propia miel casera.

También consumían leche de vaca con la cual preparaban dulce de leche y quesos. Seguidamente se transcriben algunas de las conversaciones mantenidas con las entrevistadas⁵² en las que hacen referencia a las prácticas alimentarias de los pueblos originarios cuando vivían en el monte:

“comíamos algarroba, en un mortero lo pisaban y tomábamos el jugo y con lo que quedaba hacían como un pan...”

”Tomábamos leche de vaca del campo, había verduras, pollo, animales de caza como vicuña, todo era natural, no como acá que tenes que comprar todo...”

“mandioca, zapallo, batata, maní, zapallito tronco, zanahoria, salíamos a recolectar tuna, tasi, ñanga pirí, el algarrobo que se molía y se tomaba para la fiebre, ahora ya no hay y de lo que hay ya no es lo mismo, teníamos gallinas, huevos, leche de vaca. Cazaban guazuncho y lo preparaban con arroz, fideos caseros, guiso, sopa, con salsa, asado. Mi abuela hacía pan casero, dulce de leche, en ese entonces era libre el campo ahora no...”

“ había miel, comíamos avestruz, ñandú, nutria, tatú, mi abuelo sembraba maíz, choclo, mandioca, zapallo, perejil, cocinaban pan casero y los grandes iban a recolectar plantas y frutos en el monte y lo que cazaban hacían estofado y las cosas que sacábamos de la huerta lo hacían hervido...”

Como se señala anteriormente la marisca, es decir la caza, la pesca y la recolección, fue la forma tradicional de subsistencia practicada por los Tobas del Chaco. Varias de las entrevistadas hicieron referencia a cómo de a poco se fue perdiendo esta práctica, ya que les fueron cerrando las entradas a los campos donde ellos tradicionalmente iban a cazar y recolectar sumado al desmonte provocado por el modelo de producción

⁵² Ver anexo B, donde se transcriben las entrevistas realizadas.

agropecuaria dominante en la zona orientado hacia el monocultivo, con la consecuente pérdida de biodiversidad del monte chaqueño.

Las formas de preparación tradicionales.

Varias de las entrevistadas comentaron que la sopa y el guiso eran las preparaciones más comunes cuando vivían en el campo debido a la poca infraestructura que requieren estas comidas y la capacidad para saciar los estómagos. En este sentido no se encontró diferencia con respecto a la forma actual de preparación de sus alimentos ya que, tanto en invierno como en verano, los guisos, estofados y sopas son las preparaciones más frecuentes. Con aires de recuerdo, una de las entrevistadas comenta:

“ellos siempre hacían sopa, locro, torta al horno o torta parilla...”

“casi siempre había batata hervida y mandioca hervida y comíamos guiso o sopa y a veces comíamos a veces no...”

En los casos en que hacen mención a la torta se refieren a una preparación hecha a base de harina, grasa, agua y sal, en algunos casos comentaron que le agregaban trocitos de carne o cebolla y los cocinaban al horno, a la parilla o a las brasas. También una de las entrevistadas describe una preparación llamada torta a la olla:

“hacían torta a la olla que es una masa de harina y grasa y se la pone en una olla con mucha braza arriba”

Actualmente continúan utilizando esta preparación típica denominada torta frita y torta parrilla⁵³. Otra de las entrevistadas comenta acerca de una preparación típica denominada gaypé que es una preparación con harina de maíz y cebolla, y manifiesta que continúa utilizándola. Con harina también hacían fideos caseros y con harina de mandioca el tradicional chipá.

⁵³ Es igual que la torta frita pero se cocina a la parrilla.

Varias de las entrevistadas manifestaron la importancia de mantener vigentes las preparaciones típicas, ya que reconocieron en éstas una forma más sana de comer.

“La comida era más natural y más rica además mi mamá comía eso y ahora no se enferma”. “Es más sano comer así”. “Nosotros nos criamos con esa comida del campo que es más sana y además la teníamos allí para comer, en cambio acá necesitamos plata para comprar las cosas que pasan por la tele y la plata no alcanza”. “Era bueno porque era mejor alimento para los chicos”.

Algunas entrevistadas también hacen referencia a la importancia de mantener los tradicionales alimentos y preparaciones como una forma de conservar y transmitir la cultura fundamentalmente para los niños:

“así los niños conocen la cultura, la historia de nuestros abuelos, para que no se pierda la cultura” “para conocer de la cultura”

Por lo tanto vemos que las representaciones simbólicas que poseen de su alimentación cuando vivían en el campo se relacionan con lo saludable, más rica, variada y estaba al alcance de todos y además es importante como transmisora de cultura que identifica a un pueblo.

Cuando se asienta en la ciudad, además de las modificaciones en la dieta, estas familias migrantes enfrentan el problema de acceso económico de los alimentos, incrementando aún más la situación de riesgo nutricional en que se encuentran cuando llegan a la ciudad. En relación a esto comentan:

“ahora hay que comprar todo, en cambio en el campo lo único que teníamos que comprar era el aceite y lo podíamos canjear por verduras” “acá ya no se puede salir a mariscar hay que comprar todo y la plata no alcanza”

Los alimentos nuevos que han incorporado a su alimentación desde que viven en la ciudad, para la mayoría de las entrevistadas fueron fundamentalmente los alimentos industrializados como los enlatados, las salsas, puré de tomate, los fideos secos, el pan de panadería, la leche en sachet y el yogurt y entre las preparaciones de milanesas (con pan rallado y huevo); del grupo de las bebidas los jugos y gaseosas. Estos alimentos actualmente ya forman parte de su alimentación habitual. Varias de las entrevistadas comentaron que en el campo no tenían aceite y la forma de cocción

más utilizada era el hervido, por lo tanto incorporaron las frituras cuando llegaron a la ciudad.

Con el propósito de conocer las representaciones que poseen sobre su alimentación actual se les pregunta si la consideran adecuada en calidad y cantidad, y varias manifiestan que es insuficiente aunque también destacan que en el campo, varios aún tienen familiares viviendo allí, ya no es como antes:

“porque ahora no se puede salir a mariscar ni cazar”.

A continuación se transcriben las apreciaciones personales de las entrevistadas con respecto a su alimentación actual y la de su familia:

“a nuestra alimentación le falta alimentos, pero la moneda no alcanza, yo a veces me iba al piso, a buscar la verdura que tiran, pero ahora no voy porque no tengo heladera...”

“Más o menos, es poca cantidad lo que comemos por ejemplo ahora no tenemos leche para los chicos”

“nos faltan verduras, fruta, y las comidas, por ejemplo cuando vivía en el campo comíamos en desayuno, media mañana, almuerzo, merienda y cena”

“a veces no tenemos la cantidad o a veces tenemos justo para comprar, primero para los mas chicos. Ahora cuesta comprar las cosas y la comida sale “feita” porque nosotros somos de cocinar mucho pero si no hay, cocinamos poquito y eso es feo.”

“hoy por ejemplo mis nietos se fueron a la escuela sin comer”

“nos falta comida y a veces no tenemos para todos y comen los más chiquitos, falta leche para los chicos y bolsones”

“a veces no alcanza lo que hay para comer, tendría que haber más cosas, por ejemplo antes comíamos queso casero pero cuando vinimos acá ya no pudimos comprar”.

“le está faltando algo, porque cuando mi marido trabajaba mejor comíamos desayuno, almuerzo, merienda y cena”

“algunas veces esta bien, otras no por ejemplo para la mas chiquita no por que está bajo de peso y tiene anemia”

“comemos guiso, pero si miras bien, lo único que tiene es un poco de arroz y cebolla, el resto es todo agua con aceite”

Respecto a las diferencias de gustos entre sexos, el 71% de las entrevistadas manifestó que no había diferencias entre los gustos de los varones y las mujeres, aclarando en varios casos que:

"...acá se come lo que hay", "a todos nos gusta lo mismo".

El dos entrevistadas comentaron que a los varones les gustan los fritos y no quieren comer guiso y sopa, siendo las mujeres más afines a estas preparaciones y una dijo que:

"los varones de su hogar prefieren las milanesa y la carne y no les gusta el guiso."

En este sentido vemos que no se encuentra una diferencia significativa entre gustos de varones y mujeres, como lo observado en otras investigaciones, tal vez en este caso estaría determinado por la extrema pobreza en la que viven estas familias, situación que determina no poder elegir entre los gustos alimentarios.

Conclusión

A partir del análisis, se puede afirmar que la situación general en la que se encuentran viviendo este grupo de familias denota un alto grado de exclusión social. En líneas generales, se observó que el 50% de los hogares encuestados viven en casas realizadas por un Plan de vivienda provincial, pero sin embargo las casas son pequeñas y de construcción precaria, además se encuentran deterioradas por el paso del tiempo y la falta de mantenimiento. En cuanto a los servicios básicos, todos poseen luz eléctrica y agua potable, pero la mayoría viven hacinados y esta situación es peor aún en los hogares completos.

En cuanto al nivel educativo aunque en general es bajo para toda la población, la problemática de deserción escolar es mucho más marcada entre los hijos varones de los hogares monoparentales, los cuales en edades tempranas se insertan en el mercado laboral abandonando sus estudios. Situación que finalmente repercute en las posibilidades de inserción laboral, ya que se observa que en general los trabajos a los que estos jóvenes acceden son empleos de baja calidad, con ingresos insuficientes e inestables y además se han encontrado casos que salen a mendigar. En el caso de las mujeres esposas de los jefes, todas se reconocieron como amas de casa, es decir que no se encuentran insertas en el mercado de trabajo, evidentemente para este grupo de mujeres con varios niños pequeños representa un mayor beneficio dedicarse a la crianza de sus hijos, realizar las tareas del hogar y en ciertos casos ocuparse de la pequeña granja familiar. Además poseen más tiempo para gestionar la ayuda estatal en forma de planes, subsidios y ayuda alimentaria.

Retomando la situación de precariedad laboral que hacíamos referencia más arriba, ésta se refleja en los bajos ingresos que perciben las familias. En este sentido observamos que la mayoría de los hogares se encuentra bajo la línea de indigencia y esto es aún más crítico en los hogares completos. Esta situación lleva a que coexista alrededor de la ayuda social del Estado, un alto nivel de asistencialismo y clientelismo político. Todas las familias reciben algún tipo de asistencia social, ya sea por planes sociales, subsidios o ayudas alimentarias y la mayor proporción de planes registrados corresponde a los que entrega el movimiento de desocupados debido a que gran parte de la muestra pertenece a familias que participan del mismo. La participación en este tipo de organizaciones se notó esencialmente entre las mujeres jefas o mujeres solas con hijos, evidentemente estas mujeres encuentran en el movimiento piquetero un espacio de identidad y socialización que las fortalece, ya que en general pero más aún en este contexto de exclusión social, las mujeres y sobre todo las mujeres solas con hijos sufren un mayor estado de discriminación por su misma condición de género y etnia.

Mientras tanto ellas, desde estas organizaciones, intentan reunirse y organizarse para finalmente llevar a cabo estrategias que les permitan mejorar sus condiciones de vida. Así es como se insertan en una red social mediante la cual pueden canalizar el acceso a bienes tanto materiales como simbólicos. A pesar del gran peso que significa la ayuda estatal en los ingresos totales familiares, notamos que la cobertura en seguridad social por parte del Estado es escasa, insuficiente e inestable; ya que encontramos familias que deberían recibir el plan alimentario por enfermedad, por desnutrición o la leche en el caso de los niños menores de dos años y sin embargo no reciben nada. Esta situación refleja el funcionamiento mismo del sistema, ya que para poder acceder a esta ayuda las madres deben demostrar, a través de un certificado médico, que sus niños padecen desnutrición, es decir que necesitan que sus niños lleguen al estado de desnutrición para conseguir el certificado de “hambre, pobreza y miseria” para luego tener el “derecho” de acceder una ayuda alimentaria escasa e insuficiente y que inclusive en algunos casos ni siquiera la reciben. Esta realidad es de extrema gravedad ya que, entre las enfermedades registradas, las patologías más prevalentes fueron la desnutrición y en segundo lugar la obesidad siendo esta última fundamentalmente entre las mujeres y repitiéndose un patrón hallado en otros estudios donde se ha encontrado que la desnutrición y la obesidad coexisten en el mismo hogar. La mayoría de los casos de desnutrición infantil fundamentalmente entre menores de 6 años se localizaron en hogares biparentales. En cambio, en los hogares monoparentales predomina la obesidad y no así la desnutrición ya que en este tipo de familias cuando los hijos crecen, se integran muy jóvenes a la producción del hogar o ingresan al mercado de trabajo, fortaleciendo el ingreso familiar. Desde muy pequeños los niños realizan tareas de ayuda en el hogar cuidando a sus hermanos, fabricando artesanías, realizando tareas domésticas o colaborando con sus padres en la venta de sus artesanías.

Los resultados anteriores se reflejan en el escaso acceso a los alimentos ya que sólo el 29% de la muestra realiza dos comidas al día, refiriéndose al almuerzo y la cena, el resto realiza en el mejor de los casos sólo el almuerzo o comen cuando hay provisiones de alimentos o dinero para la compra de los mismos. Con la escasez se reemplaza la comida por una taza de mate cocido o mate dulce con pan o torta frita. La madre es la encargada de distribuir la comida en la mesa, y en general manifestaron que priorizan a la alimentación de los niños en los casos que haya sobrante de alimento para consumir un segundo plato, aunque esta situación es más notoria entre las familias monoparentales con jefa mujer, donde al no estar la presencia masculina -el hombre jefe que hay que alimentar porque es la fuerza de

trabajo- seguramente ésta situación podría estar repercutiendo positivamente en la alimentación de los hijos.

En cuanto al análisis nutricional observamos que el único nutriente que excede las recomendaciones son los hidratos de carbono, siendo fundamentalmente cubierto por azúcar, fideos, harina y arroz. Para este nutriente no se encontró diferencia significativa por grupo familiar. En el caso de las proteínas, sólo cuatro hogares tienen un consumo suficiente de este nutriente, el resto está por debajo de las recomendaciones y en todos los hogares el consumo de proteínas de alto valor biológico, es decir las que provienen de la leche, el queso, el huevo y la carne, importantes en la alimentación por el aporte de aminoácidos esenciales, es escaso. En términos generales el aporte de proteínas de AVB en una alimentación normal debería ser entre el 50% y 60% de las proteínas totales sin embargo, según el valor de la mediana, consumen un 30% y si lo observamos según tipo de familia, este valor asciende al 38.5% en los hogares monoparentales y desciende al 25.5% para los hogares biparentales. En conclusión, podemos afirmar que en todos los hogares las proteínas se cubren fundamentalmente con los cereales y el pan, es decir proteínas de inferior calidad.

En cuanto al aporte de lípidos con respecto a la recomendación, en todos los hogares el consumo de este nutriente es deficiente, el aporte proviene fundamentalmente del aceite que es utilizado sólo para el fondo de cocción y la grasa para cocinar las tortas fritas.

El consumo de calcio fue extremadamente insuficiente para las catorce familias, este dato se corresponde con el dato a nivel nacional, el cual según el informe elaborado para las Guías Alimentarias para la población Argentina sobre disponibilidad y consumo aparente muestra que el calcio aparece como un nutriente crítico en todos los niveles de ingresos. La problemática se profundiza aún más en aquellos hogares biparentales en los que dentro de su composición familiar la mayor proporción corresponde a población infantil, ya que la escasa cantidad de leche que disponen se reparte entre varios niños. El aporte de este nutriente para la mayor parte de las familias proviene de la leche que entrega el gobierno con la asistencia alimentaria y es insuficiente.

El hierro es otro de los nutrientes que presenta un consumo insuficiente para gran parte de la población en estudio. El aporte proviene de los cereales, el pan, las verduras y en menor proporción de las legumbres. Estos alimentos, contienen hierro inorgánico o no-hem, es decir una forma química que al organismo le resulta más difícil la absorción del mismo. Sumado a la presencia de inhibidores y escasez de facilitadores para la absorción, junto con un escaso consumo de carne, la alta

prevalencia de parasitosis en niños y la desnutrición, convierten a esta población en un grupo de alto riesgo nutricional.

Los alimentos consumidos con mayor frecuencia y que podríamos decir que, de alguna manera, conforman un patrón alimentario que caracteriza a estos hogares son: **la leche** en polvo provista por los planes asistenciales fundamentalmente, **la carne** especialmente **vacuna**, siendo los cortes más baratos que resultan ser muy grasos y además poseen más de la mitad de su peso en desecho lo que lo transforma en un corte económico pero poco rendidor y nutritivo. El grupo de las **verduras** consumidas diariamente son: tomate, morrón, cebolla, cebolla de verdeo, ajo, zanahoria, zapallo y papa. Cabe destacar la falta de hábitos de consumo de verduras de hojas y verduras crudas, por un lado tal vez se debe al alto costo monetario que tienen estas verduras en el mercado lo que estaría imposibilitando el acceso sin embargo hay estudios que demuestran que entre los sectores populares es muy poco frecuente su consumo, identificando el consumo de verduras de hoja y frescas con los sectores de mayores ingresos. Con respecto al grupo de **las frutas**, el consumo es muy bajo a pesar de que en varios hogares poseen árboles frutales. El grupo de **los cereales** está representado fundamentalmente por harina de trigo, harina de maíz o polenta, arroz y fideos. Dentro de los panificados **el pan** es de consumo diario en todos los hogares y también las **tortas fritas** especialmente en hogares completos que tienen muchos niños. El otro gran aporte diario de hidratos de carbono proviene del **azúcar** común y entre el grupo de los cuerpos grasos, tanto el **aceite** como la **grasa**, también forman parte de la alimentación diaria. Finalmente la gaseosa o jugos artificiales, son elegidos a diario por la mayor parte de las familias para completar su alimentación. La alta frecuencia observada en el consumo de gaseosas y jugos, se condice con otras investigaciones, las cuales identifican en el alto consumo de bebidas azucaradas una especie de gratificación o alimentos regalo.¹

Con los resultados de esta investigación, que a su vez se refuerzan en trabajos anteriores, podemos afirmar que el grave problema de inseguridad alimentaria que actualmente padecen las comunidades aborígenes urbanas, no sólo está determinado por los ingresos económicos insuficientes, sino que también se complementa con una elección inadecuada de alimentos en el mercado. Además se suma la presencia de un Estado meramente asistencialista, que para “erradicar la pobreza” se ha dedicado a implementar políticas públicas que abordan el problema alimentario de manera segmentada y focalizada, redundando en programas superpuestos y con modos de acceso impregnados de clientelismo político. En definitiva lo que se realiza desde los programas del Estado y junto con el aval de la sociedad civil es vincular a la

¹ Aguirre, P Ob. Cit. y Borrás, G Ob Cit.

alimentación y la pobreza con la necesidad y no el gusto, la materialidad frente a los significados, el cuerpo frente a la conciencia y los sentimientos, como si el cuerpo, los sentimientos y pensamientos fueran niveles diferentes.

A este nivel muy lejos está la idea de un desarrollo transformador de lo social que aumente la autonomía y las capacidades de las personas. En términos de Amartya Sen², podemos afirmar que no cabe ninguna duda que las formas asistenciales no contribuyen a expandir las capacidades de la gente ya que no se abren numerosas alternativas entre las que las personas puedan elegir, o sea un rango dentro del cual puedan seleccionar, sino que, por el contrario se producen restricciones en las capacidades de los “beneficiarios.” En términos más claros, podemos decir que se “incluye” a las personas en la lista para recibir el bolsón alimentario o asistir al comedor porque se los “excluyó” del derecho básico de elegir y acceder a su alimentación nutricionalmente suficiente y culturalmente adecuada como lo expresa claramente el derecho a la seguridad alimentaria.

Desde esta perspectiva deberíamos volver a pensar cómo se construye y cómo se vive la pobreza. La pobreza no es homogénea, ni puede reducirse a ingresos, o a variables sociodemográficas, debería también analizarse en toda la profundidad de la experiencia de vida, de la misma manera que debería analizarse la familia y la alimentación. La comida no sólo habla de cuerpos, sino que es el lugar y el momento de encuentro e intercambio entre las personas, participando en la transmisión de saberes, en la construcción de identidad social, entre otras funciones. Por lo tanto si nuestro objetivo es entender las causas y las interrelaciones de los fenómenos que enmarcan no sólo al problema del hambre, sino también los problemas de salud y alimentación relacionados con ciertos hábitos y costumbres alimentarias, es necesario detenernos y reflexionar sobre un conjunto amplio de determinaciones que finalmente enmarcan nuestra vida y son económicas, sociales, políticas, culturales, históricas, ideológicas y inclusive técnico-productivas, ya que nuestra alimentación es un resultado inevitable del contexto en el que nos desarrollamos y crecemos. Es necesario pues, que tanto la pobreza, la alimentación como la desnutrición sean analizadas desde una dimensión amplia, crítica y reflexiva haciendo referencia a los contextos sociales y simbólicos en que se asientan, ya que cuanto más profunda y completa sea la comprensión de un problema, mayor será la posibilidad de enfrentarlo.

² Sen A., *Desarrollo y libertad*, Editorial Planeta S. A., Barcelona, 2000. Citado en: Toler S M, “Reflexiones en torno a la seguridad alimentaria”. Facultad de Ciencias de la Administración. Universidad Nacional de Entre Ríos.

En este marco de análisis y reflexionando sobre la opinión de autores que han sido referentes en este trabajo³, debemos comprender que para estudiar un problema tan complejo como el alimentario es necesario incorporar diferentes enfoques disciplinarios y no como una sumatoria de perspectivas teóricas o investigaciones, sino como una combinación articulada desde diferentes perspectivas que organicen la problemática como un espacio teórico amplio, crítico y reflexivo. Lo que necesitamos no es aprender más cosas, sino pensar de otra manera los problemas y desafíos que como profesionales de la alimentación debemos afrontar. Por lo tanto es necesario reflexionar sobre la propia práctica profesional, y crear espacios de trabajo colectivo que sean procesos de constante aprendizaje y desaprendizaje y de interrelación entre teoría y práctica, es decir apostar a trabajar multidisciplinariamente como la problemática alimentaria lo requiere. Estos procesos conllevan a la reflexión crítica del quehacer cotidiano de la profesión y nos permiten lograr esbozar alternativas que superen la visión reduccionista con la cual se nos ha impregnado, ya que desde la medicina se reduce a la alimentación como una cuestión biológica, cuando la alimentación como ya dijimos anteriormente, tienen muchos otros componentes que sobrepasan esta cuestión.

Es decir que para que se hagan efectivos los cambios que consideramos necesarios para mejorar la seguridad alimentaria de los hogares, es necesario desarrollar una participación activa junto con los propios actores sociales, fundamentalmente cuando se trabaja con sectores vulnerables, generando espacios de reflexión y acción en el cual los propios actores no se sientan como meros receptores pasivos de la ayuda Estatal, sino como sujetos de Derecho, en el que ellos mismos, a partir de la organización puedan alcanzar.

Dentro de este marco de reflexión proponemos como uno de los principales ejes de acción implementar programas de intervención que fomenten la creación de espacios de autoproducción orgánica de alimentos como huertas familiares, comunitarias o escolares que junto con la participación de los propios actores, logre un impacto favorable no sólo en el consumo, sino también se transforme en un espacio para la promoción del cuidado de la salud y del medioambiente, además de propiciar el rescate de sus cultivos y preparaciones tradicionales. Todo esto, debe ir acompañado con la ejecución de programas de Educación Alimentaria y Nutricional tendientes a fortalecer las capacidades individuales y grupales mediante el desarrollo de conocimientos, actitudes y prácticas que permitan a las personas reconocer sus problemáticas alimentarias y diseñar estrategias para mejorar y preservar su estado nutricional. Por lo tanto la Educación Nutricional Alimentaria es entendida como un

³ Hago referencia a Álvarez M y Pinotti L V

nivel de intervención importante para mejorar las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de los hogares mediante una mejor selección de alimentos y fortaleciendo de esta manera no sólo la seguridad alimentaria sino también favoreciendo la conformación de espacios de encuentro que fortalezcan los lazos sociales, revalorizando y recuperando los saberes transmitidos intergeneracionalmente de los pueblos originarios.

Bibliografía

Aguirre Patricia. *Estrategias de consumo: que comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Ed. Ciepp. Miño y Dávila, 2005

-----*Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires: Ed. Capital Intelectual, 2004.

-----“Aspectos macro de la seguridad alimentaria en Argentina. Informe sobre el gasto público social en Alimentación”. Disponible en Internet en: <http://latinut.net/documentos/antropologia/articlin/GastoPublicoSocial>. Consultado en 2007.

Amezcu M., *El trabajo de campo etnográfico en salud: una aproximación a la observación participante*. Index de Enfermería (Gran) 2000; 30:30-35. Disponible en Internet en: http://aprendeenlinea.udea.edu.co/lms/moodle/file.php/289/Documentos_sugeridos_1-4/INVESTIGACION_CUALITATIVA.doc

Álvarez, M y Pinotti, M V., *Procesos socioculturales y alimentación*. Buenos Aires: Serie Antropológica. Edición del Sol, 1997

-----, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Ediciones Grijalbo, 2000.

Arenceta Bartinas, Serra majen, Mataix Verdú. *Nutrición y Salud Pública. Método, bases científicas y aplicaciones*. Segunda edición. Barcelona: Ed. Masson, S.A, 1995.

Asociación Argentina de Nutricionistas y Nutricionistas Dietistas “Manual Guías Alimentarias para la Población Argentina”. Segunda Edición. República Argentina, año 2004. ISSN 987-96561-8-0

Base de datos de composición química de alimentos Argenfoods, Universidad Nacional de Luján Argentina: Proyecto INFOODS, Universidad de la Naciones Unidas y FAO, 2000

Borrás Graciela, *Agricultura Urbana: Las Estrategias familiares y los niveles de bien estar de los sectores vulnerables*. Sistemas Agroalimentarios Localizados Congreso Bienal, ALFATER (Alimentación, Agricultura y Territorio) Mar del Plata, 27 al 31 de Octubre 2008, Argentina

-----, "Cambio de Hábitos Alimentarios en Mar del Plata. Análisis de las prácticas y las representaciones". En: En. La cocina como patrimonio (in) tangible. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. 2002

Borrás Graciela y Cittadini, Roberto, *Implementación de un programa de Huertas y granjas comunitarias: su impacto en la cuestión alimentaria*. III Congreso Marplatense de Psicología. Facultad de Psicología, Universidad Nacional de Mar del Plata. Noviembre 2007.

-----, *La Agricultura Urbana y la Seguridad Alimentaria en los Programas de Intervención*, en VI COLOQUIO DE TRANSFORMACIONES TERRITORIALES. "escenarios perspectivas acerca del desarrollo del territorio. Una reflexión estratégica". Santa Fé 15, 16, y 17 de noviembre de 2006.

Botta, Mirta A. *Tesis, tesinas, monografías e informes*. Segunda edición. Buenos Aires: biblos, 2007.

Canasta Básica de Alimentos y Canasta Básica total. disponible en Internet en: www.indec.gov.ar/cba

Cattáneo Alicia, "Alimentación, salud y pobreza: La intervención desde un programa de desnutrición". Disponible en Internet en:

<http://www.unlp.edu.ar/uploads/docs/Alimentacion%20Salud%20y%20Pobreza%20la%20Intervencion%20desde%20un%20Programa%20de%20Desnutricion%20Alicia%20Cattaneo.%20alimentacion,%20salud%20y%20pobreza.pdf>

Centro de endocrinología experimental y aplicada (CENEXA). Tabla de composición química de los alimentos. 2ª edición. Buenos Aires: UNLP-CONICET.

Charpentier Margarita. "Valores Nutricionales de las Plantas Alimenticias Silvestres del Norte Argentino" Reconquista: Talleres Gráficos del instituto de Cultura Popular, 1998.

Chiarulli, Carlos y otros. *Cambiando de rumbo. Reflexiones sobre desarrollo sustentable de las familias de pequeños productores rurales argentinos*, por Simón, Martín; Machado, Horacio; Soto, Gustavo; Vigil, Carlos José. Segunda edición. Reconquista: Impresora del NEA srl, 2005.

Diccionario de la lengua española. Madrid: Espasa-Calpe S.A., 2005. Disponible en Internet en: <http://www.wordreference.com/definicion/os>

Encuesta permanentes de hogares. Incidencia de la pobreza y de la indigencia. Resultados del primer semestre de 2008. Buenos Aires, setiembre de 2008. Informe de prensa. Disponible en Internet en: <http://www.indec.mecon.gov.ar/condicionesdevida/pobreza>.

Encuesta Complementaria de Pueblos Indígenas 2004-2005. Disponible en Internet en: <http://www.indec.mecon.gov.ar/>

Escudero J., *Lógica de la naturaleza, lógica del lucro*. En: Salud y sociedad. Año 2 N° 9 y 10, Buenos Aires, 1985

FAO., *Perfiles nutricionales por países –Argentina-1999, Roma*.

FERRARI, Mariela Ángela, MORAZZANI, Florencia y PINOTTI, Luisa Virginia. "PATRÓN ALIMENTARIO DE UNA COMUNIDAD ABORIGEN DE LA PATAGONIA ARGENTINA". *Rev. chil. nutr.*, ago. 2004, vol.31, no.2, p.110-117. ISSN. Disponible en Internet en: www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182004000200005&lng=es&nrm=iso. ISSN 0717-7518.

Fischler C., *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona: Ed. Anagrama, 1995.

Floreál Forini, Ada Cora Freytes Frey, Germán Quaranta., "Frédéric Le Play: un precursor de las Metodologías Cualitativas en Ciencias Sociales". Documento de trabajo N° 7, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Salvador. Setiembre 2003.

Grupo de Reflexión Rural. “Transgénicos y Fracaso del modelo Agropecuario” Segunda Edición. Argentina: Ed. Tierra Verde La Editorial del GRR. 2003. ISBN 987 – 20624 – 1 - 2

Asociación Argentina de Nutricionistas y Nutricionistas Dietistas “Guías Alimentarias para la población Argentina. Lineamientos metodología y criterios técnicos”. Segunda Edición. Capital Federal: Gráfica Le Blanc S.R.L, 2004. ISBN 987 – 96561 – 8- 0

Gustavo Guirado. *Fontana, la localidad olvidada del Gran Resistencia*. Diario Norte. Resistencia, Chaco.

Hermitte Esther y Equipo. “Estudio sobre la situación de los aborígenes de la provincia del Chaco y políticas para su integración a la sociedad nacional”. Posadas: Editorial Universitaria, 1995. Tomo I. ISBN 950 – 766 - 044

Hernandez Sampieri R, Fernandez-Collado C, Baptista Lucio P. *Metodología de la investigación*, 4º Edición, México: McGraw-Hill Interamericana Editores, 2006.

Lema S, Longo E y Lopresti A, Guías alimentarias, manual de multiplicadores. Ed. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. Buenos Aires. 2005.

Ministerio de desarrollo social. República Argentina. “Pobreza e indigencia: de dónde venimos y hacia dónde vamos”. Disponible en Internet en:
<http://www.desarrollosocial.gov.ar/notas/nota3.asp>

Ministerio de desarrollo social. República Argentina. “Plan Familias”. Disponible en Internet en: <http://www.desarrollosocial.gov.ar/planes/pf/inicio.asp>

Ministerio de Salud. Presidencia de la Nación. Dirección Nacional de maternidad e infancia. Programa Materno Infantil de la Nación. Salud integral de la mujer, la niñez y la adolescencia. Disponible en Internet en:
<http://www.msal.gov.ar/htm/Site/promin/UCMISALUD/index.htm>

Ministerio de Salud de la Nación, Secretaria de Políticas y regulación e institutos dirección de estadística e información de salud. Evolución de la mortalidad según causa- República Argentina- Período 1997-2006. Causas de muerte, tasas ajustadas

de mortalidad, años potenciales de vida perdidos. Serie 12 - Número 6. ISSN 1668-9267. Disponible en Internet en:

http://www.deis.gov.ar/Publicaciones/arbol_tematico.asp

M. Cruceiro de Cadena et al.- "Ingesta alimentaria y evaluación antropométrica de una misión aborígen de la provincia de Salta. República Argentina." *Atención Primaria*. 15 de noviembre 1997, Vol. 20. Núm. 8

Nessier, María Celeste *Desnutrición: estudios de la OPS en Argentina*. Disponible en Internet en: <http://www.nutrar.com/detalle.asp?ID=1518>

Néstor Lavalle, "El desequilibrio entre el campo y la ciudad rige el movimiento migratorio del Chaco". *Diario Norte*

Organización Panamericana de Salud Argentina. En: http://ops-oms.org/AcercaDe/PreguntasFrecuentes.htm#Def_salud_OMS.

Pérez B., *Efectos de la urbanización en la salud de la población*. Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales FACES. Disponible en Internet en: www.odont.ucv.ve

Perovic, Nilda R; Cristaldo, Patricia; Barragán, Beatriz; Lagranja Elena. "Representaciones contemporáneas de mujeres embarazadas Tobas en torno al consumo de alimentos durante el proceso de gestación". *Diaeta*. Buenos Aires. 2006; 24 (114): 15-21. ISSN 0328-1310.

Piaggio, L; Cattáneo, A; Mir Candal, L., *Antropólogos en acción: su inclusión en instituciones de salud*. Sociedad Argentina de Antropología Médica y medicina antropológica. Disponible en Internet en: www.sama.org, 1999.

Pinotti LV, Ferrari MA, Palacio Tejedor VS, Borgia S, Morazzani F, Pecenko F, y cols. Carne de choique, potranca y piche: Una elección con eficacia nutricional. En: *La cocina como patrimonio (in)tangible*. Primera jornadas de patrimonio Gastronómicos. Temas de patrimonio 6. Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2002.

Quinteros G, "Fontana: colapso y abandono", *Diario Norte*, Resistencia, Chaco.

REYES POSADAS, Isabel, BEUTELSPACHER, Austreberta Nazar, ESTRADA LUGO, Erin *et al.* "Alimentación y suficiencia energética en indígenas migrantes de los Altos de Chiapas, México." *ALAN*, jun. 2007, vol.57, no.2, p.155-162. ISSN 0004-0622. disponible en Internet en: www.alanrevista.org/ediciones/2007-2.

Rosa José María, "*Historia Argentina*" Tomo I Cap. I. De 1974

Salud de los Pueblos Indígenas. "Hacia el abordaje integral de salud. Pautas para la investigación con pueblos indígenas". Grupo de trabajo sobre investigación. Washington, D.C; Organización Panamericana de la Salud; Mar. 1997. 45 p. (OPS. Serie Salud de los Pueblos Indígenas, 2). Disponible en Internet en: <http://www.paho.org/spanish/Hsp/HSO/doc056.pdf>

Soberanía Alimentaria: Un derecho para todos, Declaración política del Foro de ONG/OSC para la soberanía alimentaria. Roma, junio de 2002. Disponible en Internet en: <http://www.nyeleni2007.org/slip.php?article178>

Svampa M., *La sociedad excluyente. La Argentina bajo el signo del neoliberalismo*. Buenos Aires: Editorial Taurus, 2005.

Tabla de necesidades energéticas y unidades consumidores según sexo y edad. INDEC, Encuesta Permanente de hogares. Disponible en Internet en: <http://www.indec.mecon.gov.ar/condicionesdevida/pobreza>.

Toler Stella Maris., *Reflexiones en torno a la seguridad alimentaria en Argentina*. Algunos aspectos sobre el rol del Banco Mundial. XVII conferencia internacional. "Estrategias de Desarrollo y Alternativas para América Latina y el Caribe" Puebla, 18 al 20 de octubre, México. Disponible en Internet en: <http://www.afeieal.eco.buap.mx/presentacioncd/ponencias/MESA7/6m7.pdf>

Torrado S., *La herencia del ajuste. Cambio en la sociedad y la familia*. Buenos Aires: Colección Claves para Todos. Ed. Capital Intelectual, 2004.

-----, *Familia y diferenciación social, Cuestión de método*. Buenos Aires: Ed. Eudeba. 2006

Torresani M E., *Cuidad nutricional pediátrico*. Buenos Aires: Ed. Eudeba, 2002.

Wright Pablo G, *Entre la “marisca” y el “trabajo”. Informes sobre modos indígenas de apropiación del medio ambiente y pautas socioeconomicas en colonia aborigen chaco*. Buenos Aires, CONICET – Universidad de Buenos Aires. Febrero 2001.

Anexo A

En este apartado presentamos el modelo de la encuesta realizada.

Fecha:	Número de entrevista:	
Nombre:	Tel:	Domicilio:

A. Vivienda y Terreno

1. Tenencia 1. Propia 2. Alquilada 3. Cedida/prestada 4. Otro **2. Terreno** 1. Propio 2. Fiscal
3. Cedido/prestado 4. Otros

Plan de vivienda:

Nª de cuartos para dormir:

B. Servicios:

1. ¿De donde saca el agua para cocinar y beber?

1. De pozo, 2. de red, 3. de río, 4. otro

2. ¿Potabiliza el agua para cocinar y beber? 1. si 2. no

2.1 ¿Qué método utiliza? 1. hervido 2. pastillas 3. otro 4. no
sabe

3. ¿Qué tipo de energía utiliza para cocinar?: 1. leña 2. gas envasado 3. otro
¿cuál?

4. ¿Tiene heladera? 1) Si 2) No comentario:

4.1 La utiliza: 1) Si 2) Si

5. ¿Tiene cocina? 1) Si 2) No comentario:

5.1 ¿La utiliza? 1) Si 2) No

C. Migración

1. ¿Dónde nació? (poner el nombre del lugar de nacimiento):

1. selva/monte 2. Campo 3. Ciudad

a. Pcia Chaco b. otra Pcia c. otro país

2. ¿Recuerda en que año dejó de vivir allí?

3. ¿Cual fue el motivo por el que dejo de residir en su lugar de nacimiento?

4. ¿Se movilizó solo, con su familia u otras personas?

5. ¿Antes de instalarse aquí, vivió en otros lugares? (monte/campo/pueblo/ciudad/provincia)

1. Si 2. No

Si es afirmativo ¿Dónde estuvo antes y porqué emigró de nuevo?

1. Monte

2. Campo

3. Pueblo

4. Ciudad pcia

6. ¿Cuántos años hace que vive aquí?

D. Servicios de Salud

1. ¿Está afiliado a algún sistema de salud? 1. Sí 2. NO

1. Obra Social 2. Prepaga 3. servicio de emergencia 4. otras

2. ¿Cuándo tiene problemas de salud a quién consulta primero?

1. A una vecina 2. A un curandero 3. Al médico 4. Otros (quienes) 5. No consulta

3. Si consulta al médico, ¿dónde concurre en primera instancia?

1. hospital público 2. centro de salud, salita 3. No concurre

E) Hábitos alimentarios de la unidad domestica

1.	¿Cuántas comidas realizan por día? D A M C otras total:
2.	¿Donde compran sus alimentos?: 1) compra callejera 2) almacén 3) supermercado 4) otro
3.	Quién es el encargado/a de la compra de los alimentos? 1) padre 2) madre 3) hijos 4) otro
4.	¿Quien decide lo que hay comprar? 1) padre 2) madre 3) hijos 4) otro
5.	¿Quién cocina frecuentemente? 1) padre 2) madre 3) hijos 4) otro
6.	¿Alguna otra persona se encarga de cocinar o ayudar en la cocina? 1.Si 2.no ¿Quién?
7.	¿Hay algún integrante encargado de repartir la comida en la mesa o se sirven solos? 1. ¿Quién /es? 2. se sirve cada uno
8.	En los horarios de comida ¿come toda la flia junta? 1 si 2 no

		5. ¿Cazan animales para consumo domestico? 1. Si 2. No	A. ¿Qué animales obtiene de la caza? B. ¿Cómo los prepara?
		6. ¿Pescan? 1. Si 2. No	A. ¿Qué alimentos obtiene de la pesca? B. ¿Cómo los prepara?
16.		Quien/es se encargan de trabajar la	huerta/granja/recolección/caza/pesca
17.		La producción de la huerta/y o granja 1 autoconsumo 2 venta 3 ambas 4 regalan 5 otros	la destinan para (especificar todas las posibilidades)
18.		¿La flia come o les gustan los alimentos comen?	obtenidos de la huerta/caza/pesca/recolección? 1. Si – 2.No ¿Quienes no
19.		¿Qué lugar ocupan los alimentos obtenidos de la huerta/granja/caza/pesca/recolección en la alimentación de su flia?	
20.		¿Qué alimentos en general considera	que son indispensables para la alimentación de su familia? ¿Por qué?

Datos de la estructura familiar.

1. Parentesco con el jefe	2. Edad	3. Sexo	4. Estado civil	5. Educación	6. Salud	12. Asistencia a comedores	13. Planes alimentarios Alimentos que recibe, cantidades y frecuencia de entrega.												
1: jefe/a 2: esposa/o 3: hijo/a 4: yerno/nuera 5: nieto/a, 6: madre/ padre 7: suegra/o, 8: hermano/a, 9: otro filiar 10: otro no filia		1. Fem 2. Mas	1. Casado/a 2. Pareja de hecho 3. Separado/a/ divorciado/a 4. Viudo/a, 5. Soltero/a	a) sabe leer y escribir b) no sabe 1. PI 2. PC 3. SI 4. SC 5. TI 6. TC 7. UI 8. UC	1. presión alta 2. diabetes 3. colesterol, triglicéridos 4. obesidad 5. chagas 6. tuberculosis 7. hepatitis 8. Diarreas 9. Infección respiratorias 10. bajo peso 11. otras	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">A comunitario</th> <th colspan="2">B escolar</th> </tr> <tr> <th>1. ¿Cuantos días a la semana?</th> <th>1. ¿Qué comidas realiza?</th> <th>1. ¿Cuantos días a la semana?</th> <th>1. ¿Qué comidas realiza?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1L 2M 3M 4J 5V 6S 7D</td> <td>1D 2 A 3 M 4 C</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	A comunitario		B escolar		1. ¿Cuantos días a la semana?	1. ¿Qué comidas realiza?	1. ¿Cuantos días a la semana?	1. ¿Qué comidas realiza?	1L 2M 3M 4J 5V 6S 7D	1D 2 A 3 M 4 C			1 Plan vida 2 materno infantil 3 ASOMA 4 OTROS
A comunitario		B escolar																	
1. ¿Cuantos días a la semana?	1. ¿Qué comidas realiza?	1. ¿Cuantos días a la semana?	1. ¿Qué comidas realiza?																
1L 2M 3M 4J 5V 6S 7D	1D 2 A 3 M 4 C																		

7. Ocupación (describir)	8. Nivel de actividad		9. Forma de pago	10 Planes sociales	11. Otros ingresos	Otras ayudas familiares, vecinos, trueque (en especie o \$), ect
	A. Trabaja 1. patrón 2. asalariado: 1. pub 2. pri 3. cuenta propia 4. changas 5. : trab fliar rem. 6. trab fliar no rem	B. No trabaja 1 Des busca empleo 2. Des no busca empleo 3. Busca su primer empleo 4. Retirado/jubilado/pe nsionado 5. Rentista 6. Estudiantes/menore s 7. Ama de casa	1. efectivo 2. bonos 3. Ticket Ingresos \$.....	1. .plan jefes y jefas 2. .plan familia 3. otro Ingresos \$.....	1. Becas de estudio 2. Seguro de desempleo 3. Ayudas de parientes amigos vecinos 4. Cuota de alimentación ingresos \$.....	1. Si 2. No ¿Qué tipo de ayuda?
			Ingresos \$.....	Ingresos \$.....	ingresos \$.....	Ingresos \$.....

I. Frecuencia de consumo familiar

ALIMENTOS	Todos los días	4-5 por semana	2-3 por semana	1 por semana	Cada 15 días	1 vez al mes	De vez en cuando	Nunca	observaciones
1. Cereales y derivados									
1. pan									
2. galletitas de agua									
3. galletitas dulces, facturas									
4. pastas frescas, tapas, pre-pizza									
5. pasta seca									
6. harina (maíz, trigo, mandioca, avena, sémola)									
7. arroz									
2. Lácteos (leche, yogur, queso)									
3. Huevo de gallina									
4. Carnes y derivados ¿Cuales son las carnes más consumidas?									
1. Carne de vaca									
2. Pollo									
3. Pescado									
4. Cordero									
5. Cerdo/ lechon									
6. Conejo									
7. Caza									
8. Otros									
9. Fiambres y embutidos									
5. Verduras ¿Cuáles son las verduras más utilizadas?									
1. acelga,									
2. tomate,									
3. espinaca,									
4. lechuga,									
5. zapallito									
6. cebolla									
7. zanahoria									
8. zapallo									
9. aji									
10. mandioca,									
11. batata,									
12. choclo									
13. papa,									
Plantas silvestres									
Legumbres									

Hábitos alimentarios y estado nutricional en familias aborígenes Tobas migrantes

1. Soja									
2. arvejas									
3. habas									
6. Frutas									
1. Cítricos									
2. Manzana									
3. Pera									
4. Banana									
5. Uva									
6. Otras									
6.1 Frutas silvestres									
7. Aceites									
8. Grasa									
9. Azúcar									
10. Dulces, mermeladas, miel									
11. Gaseosas, jugos concentrados									
12. Bebidas alcohólicas									
13. Snacks (palitos, chizitos, etc)									

H. Prácticas y Representaciones alimentarias.

1. ¿Ha incorporado en estos últimos años alimentos que no consumía anteriormente?
1 si – 2 no
¿Cuales?
2. cómo los prepara?
3. ¿Qué alimentos consumía frecuentemente antes cuando vivía en monte/campo?
4. ¿De qué manera los preparaba?
5. ¿Esas comidas o recetas tradicionales sigue utilizando actualmente? 1si – 2 no
6. Si no: porqué dejó de consumirlas.
7. ¿Usted cree que esas comidas son importantes para la alimentación de su familia?
8. ¿Piensa que su alimentación y la de su familia es adecuada en calidad y cantidad?
9. ¿Piensa que hay diferencia entre los gustos de los varones y las mujeres?
1. Si – 2. No. Por qué?
10. ¿qué alimentos le gustan más a los niños?
11. Y ¿A los adultos?

Recordatorio de 24 horas.

Ahora le voy a preguntar sobre las comidas que realizaron todos o algunos de los integrantes de la familia durante el día de ayer.

DESAYUNO.

¿Quién/es desayunaron?(indicar sexo y edad)

Los que no desayunaron 1.¿Desayunaron en otro lado? Dónde?

¿Qué desayunaron?

2. no desayunaron

Desayuno : (describir la comida)			
Alimentos utilizados	Cantidad total empleada	Método de cocción utilizado.	Observaciones

ALMUERZO.

¿Quién/es almorzaron?(indicar sexo y edad)

Los que no almorzaron 1.¿Almorzaron en otro lado? Dónde?

¿Qué almorzaron?

2. no almorzaron

Almuerzo: (describir la comida)			
Alimentos utilizados	Cantidad total empleada	Método de cocción utilizado.	Observaciones

MERIENDA.

¿Quién/es merendaron?(indicar sexo y edad)

Los que no merendaron 1.merendaron en otro lado? Dónde?

¿Qué merendaron?

2. no merendaron

Merienda : (describir la comida)			
Alimentos utilizados	Cantidad total empleada	Método de cocción utilizado.	Observaciones

CENA.

¿Quién/es cenaron?(indicar sexo y edad)

Los que no cenaron 1.cenaron en otro lado? Dónde?

¿Qué cenaron?

2. no cenaron

Cena: (describir la comida)			
Alimentos utilizados	Cantidad total empleada	Método de cocción utilizado.	Observaciones

¿En invierno comen igual o diferente?

Anexo B.

En este apartado se transcriben los datos acerca de las prácticas y representaciones alimentarias, obtenidos de las entrevistas realizadas a las mujeres.

- ✓ ¿Ha incorporado en estos últimos años alimentos que no consumía anteriormente?

Ramona: si, salsa, latas

Claudia: si, fideos

María: si, jugo, frutas, gaseosas

Mercedes: las latas

Lorena: si, las frituras, salsa, latas

Elba: si, pan, frutas.

Susana: no, yo nací en la ciudad y mucho no me acuerdo lo que contaban mis padres.

María Evarista: si, salsas, puré de tomate, arvejas, fideos.

Miriam: harina, milanesa

Dora: pan de panadería, yogur, leche en sachet, latas.

Nilda: pan

María Rosa: milanesa, verduras, fritos.

Blanca: tallarines en bolsa, salsas.

Verónica: fideos y salsa

- ✓ ¿Qué alimentos consumía cuando vivía en.... (su lugar de origen)

Ramona: leche de vaca de campo, verduras, pollo, animales de caza como vicuña, todo era natural no como acá que tenes que comprar todo.

Claudia: Cazaban guasuncho, carpincho, gato montes, iguana, mandioca, todo hervido porque no había aceite o lo canjeábamos por verduras.

Mercedes: Mandioca, zapallo, batata, maní, zapallito tronco, zanahoria, salíamos a recolectar tuna, tasi, ñangapíri, algarrobo que se molía y se tomaba para la fiebre ahora ya no hay y de lo que ya no es lo mismo, teníamos gallina. Huevo, leche de vaca, cazaban guazuncho, mi abuela hacia pan casero, dulce de leche, en ese entonces era libre el campo ahora no.

Lorena: Recolectábamos ñangapíry, mi abuelo cazaba guazuncho, vicuña, tenía una granja con gallina, pato, huevo

Elba: comíamos por ejemplo chipa a la parilla, después el guaipé que es carne con harina tipo sopa, también tenían granja y huerta.

Susana: Había mandioca batata ñangapiry, cazaban guasuncho.

María evarista: comíamos guiso, asado, locro.

Miriam: era común la algarroba y harina de algarroba.

Dora: Había miel, cazaban avestruz, ñandú, nutria tatú, mi abuelo sembraba maíz, choclo, mandioca, zapallo, perejil, pan casero y los grandes iban a recolectar planta.

Nilda: cazaban ñandú, guasuncho, carpincho, comíamos torta frita.

María Rosa: Ellos (refiere a sus padres) siempre hacían sopa, locro, torta al horno o torta parilla.

Blanca: Fideos caseros, gaypé que es una preparación con harina de maíz y cebolla.

Verónica: comíamos siempre batata hervida y mandioca hervida, a veces comíamos y a veces no.

✓ ¿De que manera los preparaba?

Ramona: En guiso, asado, empanadas, tallarines caseros, dulce de leche casero.

María: En guiso, sopa, caldos

Mercedes: Con arroz, fideos caseros, salsa, sopa, guiso, asado

Lorena: En sopa, hacían torta a la olla que es una masa de harina y grasa y se la pone en una olla con mucha braza arriba.

Elba: Comían el guaipé, chipa y sopa.

Susana: sopa comíamos

Miriam: A la algarroba, la pisaban en una mortero y le sacaban el jugo y con lo otro hacían como un pan.

Dora: De lo que cazaban hacían estofado y las cosas que sacábamos de la huerta lo hacían hervido.

Nilda: En guiso, frito, entreverado con polenta, con arroz, con harina, no había fideos.

Blanca: En guiso o sopa

Verónica: guiso y sopa.

✓ ¿Esas recetas o comidas las sigue utilizando actualmente?

Ramona: No, ahora ya se piensa en que hay que usar la moneda y las comidas que cocinamos casi siempre son guiso y sopa.

María: sí, más o menos comemos lo mismo.

Mercedes: No, ya no comemos esas cosas.

Elba: sí, porque acá también comemos guisos, sopa.

Susana: No

María Evarista: sí

Miriam: No

Dora: sí, pero en el campo se come así y depende porque a veces no los dejan pasar a los campos a mariscar, ya hace rato que prohíben la entrada a los campos entonces no podemos cazar ni recolectar.

Nilda: No

Blanca: Sí, a veces a la mañana me levanto y preparo la masa de polenta.

Verónica: Sí.

✓ ¿Por que dejo de consumirlas?

Ramona: Y por que ahora hay que compara todo y la plata no alcanza.

Mercedes: Y por que ahora hay que compara todo, en cambio en el campo lo único que teníamos que comprar era el aceite y lo podíamos canjear por verduras. En el campo comíamos mejor.

Lorena: porque nos tuvimos que ir del campo, porque ya en el campo no se podía estar por las inundaciones la tierra ya no era lo mismo.

Miriam: Por que ya no hay para cazar ni recolectar y lo que hay en el campo dicen que son flacos que no tienen jugo.

Dora: Y por que acá ya no se puede salir a mariscar, hay que comprar todo.

Nilda: Por que ya no nos dejan entrar al campo, nosotros acá estamos mejor de lo que era el campo.

✓ ¿Usted cree que esas comidas son importantes para la alimentación de su familia?

Ramona: Sí sería importante conservarlas.

Mercedes: Sí es importante.

Lorena: Sí, por que la comida era más natural y más rica además mi mamá comía eso y ahora no se enferma.

Elba: Sí porque es más sano comer así.

María evarista: Sí, así los niños conocen la cultura, la historia de nuestros abuelos, para que no se pierda la cultura.

Miriam: si, es importante para conocer de la cultura

Dora: Sí es importante, por que nosotros nos criamos con esa comida del campo que es mas sana y además la teníamos allí para comer, en cambio acá necesitamos plata para comparar las cosas que pasan por la tele y la plata no alcanza para nada.

Nilda: Sí porque era mejor alimento para los chicos. Se hacía carne frita o hervida, le ponían sal y tenía para comer la carne principalmente. Lo único que a veces no teníamos era harina o pan.

María Rosa: si es importante.

Blanca: si creo que es importante.

Verónica: Sí, por que es la comida que comían nuestros abuelos.

- ✓ ¿Piensa que su alimentación y la de su familia es adecuada en calidad y cantidad?

Ramona: No, le falta alimentos, pero la moneda no alcanza, yo a veces me iba al piso al mercado de abasto a buscar la verdura que tiran, pero ahora no voy por que no tengo heladera. y antes cuando estaba mi marido comíamos más, había para hacer las cuatro comidas.

Claudia: Nosotros comemos lo que hay pero no hay mucho. A veces falta la moneda y falta la comida. Yo salgo a pedir por acá y la gente es buena y solidaria por que me dan.

María: Mas o menos, es poca cantidad por ejemplo ahora no tenemos leche para los chicos. Comemos lo que tenemos y hay veces que no tenemos mucho y por ejemplo hacemos un guiso que lo único que tiene es arroz y agua y para darle gusto le ponemos un poco de pimentón.

Mercedes: No está bien, falta verduras, fruta la comida en general, por ejemplo cuando vivía en el campo comíamos en el desayuno, media mañana, almuerzo, merienda y cena. Acá no.

Lorena: No, porque a veces no tenemos la cantidad o a veces tenemos justo para comprar, y primero para los más chicos. Ahora cuesta comprar las cosas y la comida sale feita. Nosotros somos de cocinar mucho pero si no hay cocinamos poquitos y eso es feo.

Elba: No, hoy por ejemplo mis nietos se fueron a la escuela sin comer.

Susana: No, falta comida y a veces no tenemos para todos y comen los mas chiquitos y falta leche para los chicos y bolsones.

María Evarista: Sí.

Miriam: No, porque cuesta mucho comprar la comida.

Dora: No, porque a veces no alcanza lo que hay para comer, tendría que haber mas cosas, por ejemplo antes comíamos queso casero pero cuando vinimos acá ya no pudimos comprar.

Nilda: No, le está faltando algo, porque cuando mi marido trabajaba mejor comíamos el desayuno, almuerzo, merienda y cena.

María Rosa: sí algunas veces, otras no por ejemplo para la mas chiquita no está bien la comida por que está bajo peso y tiene anemia.

Blanca: Falta la leche para los chicos por que no compramos leche y cuando se termina después toman cocido nomás.

Verónica: Falta la leche para los chicos.

✓ ¿Hay diferencia entre el gusto de varones y mujeres?

Ramona: No, acá se come lo que hay.

María: sí, a los varones les gusta más la milanesa y la carne y no quieren guiso.

Mercedes: No, a todos nos gusta lo mismo.

Lorena: Sí, a los varones les gusta la comida seca así como frito y el guiso y la sopa más a las mujeres.

Elba: No

Susana: No, acá se come lo que hay.

María Evarista: Sí,

Miriam: No

Dora: Sí por que los varones quieren frito cuando yo cocino hago como en el campo sin aceite, en cambio cuando cocina mi marido le pone mucho aceite y mucha salsa.

Nilda: No

María Rosa: No

Blanca: No

Verónica: No

