

ASPECTOS SOCIO-CULTURALES RELACIONADOS CON EL CONSUMO DE ALIMENTOS

Licda Elena Hurtado¹

INTRODUCCION

En esta presentación, compartida con la Licda Isabel Nieves, daremos una visión general del campo de la Antropología de la Alimentación y Nutrición. En la primera parte discutiré algunos aspectos socio-culturales, relacionados particularmente con el consumo de alimentos, que han sido y están siendo investigados en el INCAP. En la segunda, la Licda Nieves tratará de los factores micosociales determinantes de la conducta alimentaria. Finalmente, se indicarán necesidades y direcciones de la investigación antropológica y su aplicación en el futuro del INCAP.

1 Antropología de la Alimentación y Nutrición

Basada en el trabajo de muchos antropólogos desde 1930 hasta la fecha, la subdisciplina de la antropología de la alimentación y nutrición, en su forma actualmente reconocida, es un campo que está arribando a su madurez. Este campo reúne a antropólogos, otros científicos sociales y nutricionistas, que comparten la preocupación de darle un énfasis biosocio-cultural a la investigación en nutrición y en alimentación, reconociendo la naturaleza y consecuencias biológicas y socio-culturales del consumo de alimentos. Los trabajos en este campo incluyen información cualitativa, tanto como cuantitativa, sobre la forma en que se producen los alimentos en diferentes poblaciones, el diferente acceso a los alimentos, la forma en que se categorizan y preparan los alimentos en diferentes culturas y la forma en que se distribuyen a diferentes niveles y sus implicaciones en el estado nutricional.

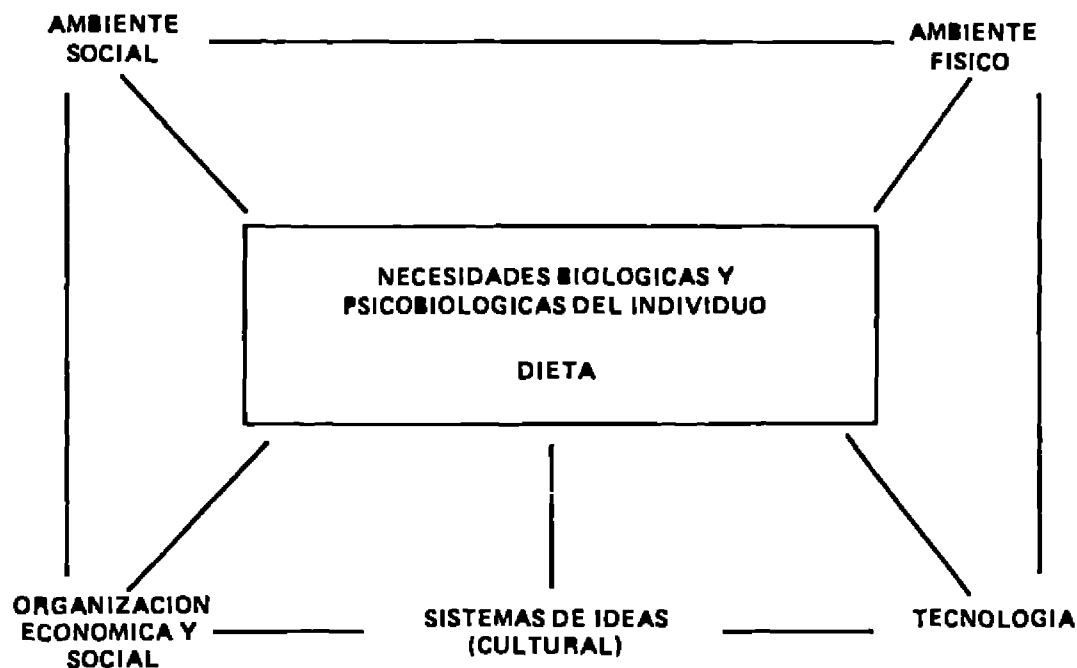
Existe también la antropología de la alimentación y nutrición en el contexto dramático del mundo actual, de terribles desigualdades, donde la sobrenutrición podría ser responsable de la muerte de dos tercios de los ricos y la desnutrición de la de dos tercios de los pobres (1) (Figura 1). La necesidad de estudiar y emplear para su solución las fuerzas sociales, culturales,

¹ Graduada de la Universidad de Tulane en Psicología y Antropología. Hizo estudios de postgrado, obteniendo la Maestría en Salud Pública, en la Universidad de California, en Los Angeles. En Guatemala, la Licda Hurtado ha trabajado en el Ministerio de Salud Pública y actualmente, en el INCAP, se desempeña como Asesora en Antropología.

económicas y políticas en su conjunto y la tecnología, tal como la muestra un modelo de la antropología de la alimentación y nutrición es evidente. Esperamos que esta subdisciplina, pueda contribuir en alguna medida a la solución de estos problemas tan críticos

Dos desarrollos externos a la antropología de la nutrición han aumentado la demanda por esta capacidad y expertise en los últimos años

- a) El primero es la creciente importancia atribuida al consumo de alimentos, como el punto en el cual confluyen los procesos de seguridad alimentaria y seguridad nutricional. La antropología puede ser utilizada para el estudio de los problemas de nutrición de la comunidad, incluyendo los procesos de producción, acceso y consumo de alimentos. Por ejemplo, se está reconociendo cada vez más, que los proyectos de desarrollo basados únicamente en justificaciones económicas, no han mejorado el estado de salud y nutrición en muchos lugares del Tercer Mundo. Más aún, una más alta producción agrícola no siempre significa mayor consumo de alimentos en la población. Cuando la comercialización de la agricultura enlaza a la economía rural con la economía mundial y las agroempresas, que más que todo buscan ganancias, toman el lugar de la agricultura de subsistencia, el estado nutricional de los grupos y la familia depende de la comida que puedan comprar y no de la que produzcan



Fuente: Jerome, Kandel & Pelte (Eds) Nutritional Anthropology Redgrave Publishing Company, 1980

FIGURA 1 Modelo para la Antropología de la Alimentación y Nutrición

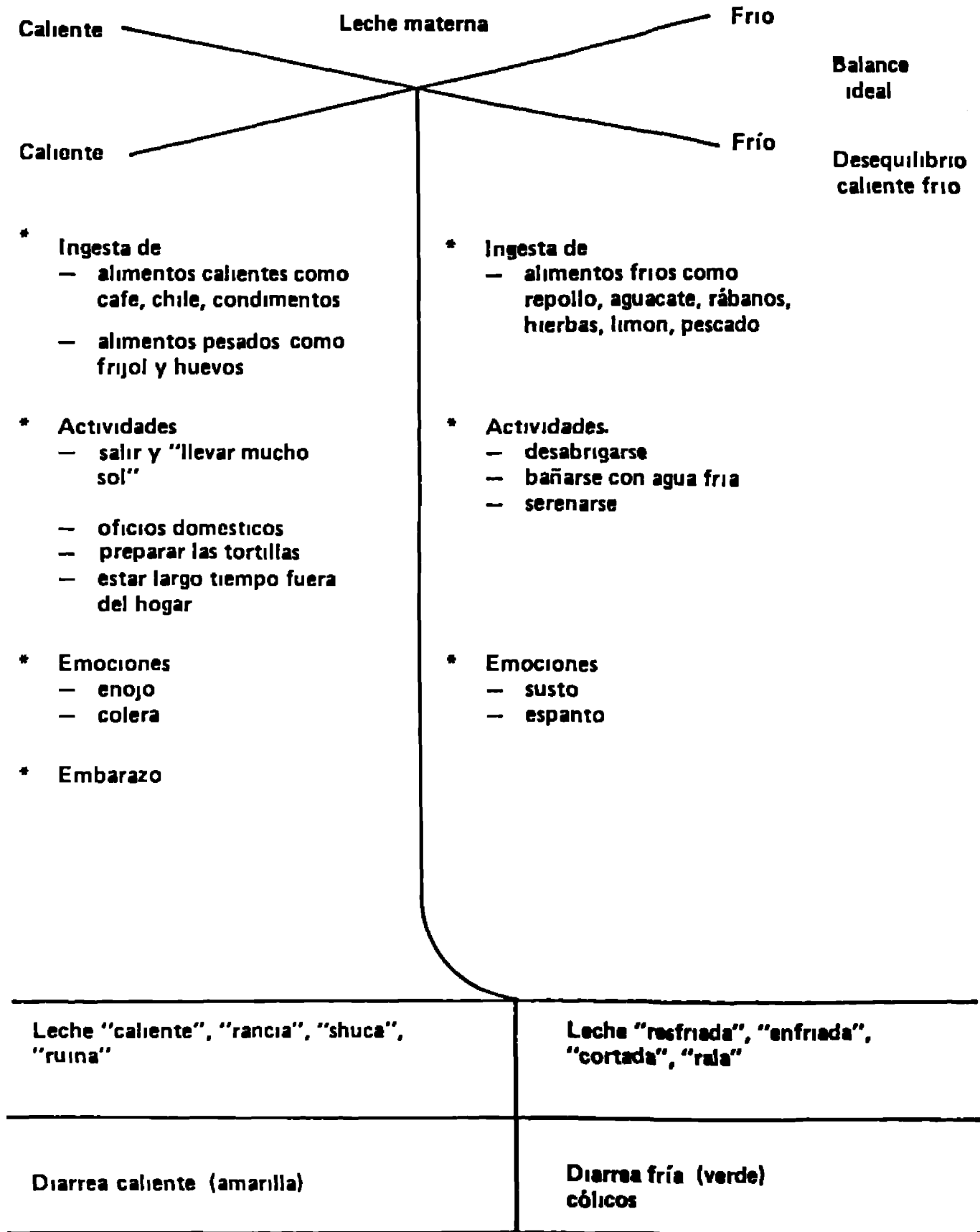


FIGURA 2 La lactancia materna en la etiología de la diarrea.

participan en la alimentación del niño pequeño. Es claro que en esta fase se debe aprovechar también la información proveniente de las encuestas nacionales de salud materno-infantil que en los últimos años ha realizado el INCAP, en colaboración con los Ministerios de Salud de los países de la región centroamericana.

En grupos de discusión de mujeres madres, realizados en distintas poblaciones, se exploraron las reacciones de las participantes al concepto de "*comidas especiales para el niño con asientos*" (diarrea) y, específicamente, al de dos dietas que han sido estudiadas en pruebas clínicas controladas en el INCAP. una de maíz y frijol, y la otra de arroz y frijol. Cabe destacar, que si bien no existe a nivel popular el concepto de "*comida especial para el niño enfermo*", las madres tienen conocimientos sobre los alimentos más apropiados en el caso de distintas enfermedades, que para la diarrea, incluyen las sopas, los atoles y comidas suaves, no pesadas. Además las mujeres han manifestado una clara intención de aprender a preparar las nuevas comidas y probarlas con sus hijos

A partir de los hallazgos de estos grupos, se formularon recomendaciones para la eventual introducción de las dietas a nivel de la comunidad. De hecho, algunas de estas recomendaciones, como que la dieta de masa-frijol sea salada y no dulce, o que se use el molino de nixtamal, como ya lo hacen en algunas comunidades, para moler los frijoles, están siendo implementadas en proyectos piloto para el diseño de intervenciones

En 20 distintas localidades pequeñas, distribuidas en varias regiones del país, hemos realizado una tercera etapa en estos estudios, a la que hemos denominado "*grupos focales de prueba de preparación de comidas*". Se combinan en ellos, la técnica de grupo focal para aumenar la información sobre alimentación infantil de nuestro banco de datos y la de observación y registro directo del peso de los alimentos, cuando las madres participantes cocinan comidas que ellas preparan en su hogar. Los ingredientes han sido proporcionados por los investigadores y éstos han dirigido al grupo, para que las preparaciones sean preferentemente alimentos sólidos, en lugar de sopas, aguas, o atoles

Es relevante para la antropología de la alimentación, señalar que las prácticas alimentarias no siempre son el resultado directo de las creencias en materia de alimentación. Por ejemplo, a nivel cognitivo, los frijoles no son aceptados para alimentar al niño con diarrea, ya que se consideran "*pesados*" y se cree que su cáscara, al quedarse pegada en el estómago o los intestinos del niño, puede causar o agravar la condición. Sin embargo, en casi el 20% de las 90 comidas preparadas inicialmente, las madres utilizaron frijoles, dando, al ser entrevistadas, diversas razones por las que eran apropiadas en el caso particular. Es más, estas comidas fueron consumidas

por los niños presentes con sus madres, muchos de ellos con diarrea en ese momento. Otro hallazgo que debe mencionarse, es la variedad de platos tradicionales que utilizan la combinación masa de maíz y frijol --una combinación que el INCAP identificó como muy buena desde el punto de vista nutricional-- y que, según los análisis, tiene una alta densidad energética. Se ha registrado la forma en que se preparan estos platos tradicionales para adecuar la preparación de las dietas que finalmente se promuevan a las prácticas habituales de preparación.

Estamos ahora en la fase de diseño de intervenciones para mejorar las prácticas de alimentación infantil en comunidades específicas. Además de los hallazgos de los estudios antropológicos que sirven de base para ello, creemos que la metodología participativa que hemos venido utilizando, puede ser valiosa en la ejecución de las intervenciones. Por ejemplo, en los grupos de discusión las mujeres, mediante dramatizaciones, nos enseñan cómo harían ellas para transmitir conocimientos y específicamente recetas de cocina a otras madres y cómo las convencerían para que se las den a sus hijos. Nos hablan también de las limitantes económicas y del tiempo de la mujer madre, tan críticas para cualquier intervención. Y, aunque no se ha tenido experiencia en un proceso de máxima participación comunitaria, la metodología antropológica modificada que estamos impulsando puede ser una contribución.

En esta primera parte de la presentación, he tratado de dar una visión general del campo de estudio de la antropología de la alimentación y nutrición, refiriéndome a estudios sobre factores socio-culturales en el consumo de alimentos, que se han realizado y se están desarrollando actualmente en el INCAP. A continuación, la Licda. Isabel Nieves, expondrá sobre estudios de los procesos microsociales, que también determinan el consumo de alimentos y algunas consideraciones sobre el futuro de la investigación antropológica en el INCAP.

REFERENCIAS

1. Nutritional Anthropology; Contemporary Approaches to Diet and Culture. Norge W. Jerome, Randy F. Kandel and Gretel H. Peltó (Eds.). New York, Redgrave Publishing Co., 1980, 422 p.