

Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca

Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña

Autor:

Díaz, Diego Córdova

Tutor:

Aguirre, Patricia

2015

Tesis presentada con el fin de cumplimentar con los requisitos finales para la obtención del título Doctor de la Universidad de Buenos Aires en Antropología

Posgrado



Tesis de doctorado

Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña.

Alumno: Diego Martín Díaz Córdova

DNI: 20005191

Directora: Patricia Aguirre

Indice

1. Marco teórico e hipótesis: economía, alimentación y salud
 - 1.1. Los fundamentos concretos
 - 1.2. El papel de la teoría
 - 1.3. Economía
 - 1.3.1. Preponderancia del modo de producción sobre la reproducción social
 - 1.3.2. La unidad doméstica
 - 1.3.3. Pueblos originarios, campesinos, pequeños capitalistas y proletarios
 - 1.4. Alimentación
 - 1.4.1. Antropología alimentaria
 - 1.4.2. Antropología alimentaria en la Argentina
 - 1.4.3. Estrategias domésticas de consumo
 - 1.5. Salud
 - 1.5.1. La transición demográfica, epidemiológica y nutricional
 - 1.5.2. Breve historia auxológica: Descripción y teoría
 - 1.5.3. La auxología y los factores sociales, económicos y culturales
 - 1.5.4. Estándares y referencias antropométricos
 - 1.5.5. Antropología y salud
 - 1.6. Las hipótesis y los objetivos del trabajo
 - 1.6.1. Las preguntas iniciales
 - 1.6.2. Los objetivos de la investigación
 - 1.6.3. Las hipótesis rectoras
2. Metodología a utilizar
 - 2.1. Sobre la pluralidad metodológica de la antropología
 - 2.2. La antropología alimentaria y la metodología
 - 2.3. Población del presente estudio en las diferentes escalas de análisis
 - 2.4. Consideraciones del trabajo de campo
 - 2.5. Instrumentos y herramientas metodológicas utilizadas
 - 2.5.1. La observación participante
 - 2.5.2. Recordatorio alimentario de 24 horas
 - 2.5.3. Las frecuencias alimentarias
 - 2.5.4. Las entrevistas no estructuradas
 - 2.5.5. Software para análisis de entrevistas y material cualitativo

- 2.5.6. Software para antropometría
- 2.5.7. Análisis de redes sociales
- 2.5.8. Sociedades artificiales
- 2.6. Fuentes utilizadas: cuantitativas y cualitativas, fuentes directas e indirectas
 - 2.6.1. Encuesta nacional de gastos de los hogares
 - 2.6.2. Encuesta permanente de hogares
 - 2.6.3. Encuestas antropométricas
- 3. Resultados alcanzados
 - 3.1. Consideraciones preliminares a los resultados
 - 3.2. Modo de producción: desarrollo y características de la economía quebradeña
 - 3.2.1 Datos generales y estructurales
 - 3.2.2. Sobre la propiedad de la tierra
 - 3.2.3. La obtención de recursos en la Quebrada, empleo y formas del trabajo
 - 3.3. Alimentación en la Quebrada
 - 3.3.1 Los patrones alimentarios de la Quebrada
 - 3.3.2. La globalización alimentaria en la Quebrada
 - 3.3.3. El consumo de alimentos locales
 - 3.3.4 La cocina de la Quebrada
 - 3.4. Salud en La Quebrada
 - 3.4.1. Características generales de la salud de la población de la Quebrada
 - 3.4.2. Antropometría de la Quebrada, mediciones del Equipo de Auxología
 - 3.4.3. Las unidades domésticas y la salud
 - 3.4.4. El vínculo con el hospital
- 4. Conclusiones y síntesis
 - 4.1. Conclusiones sistémicas: Economía, alimentación y salud en La Querada de Humahuaca
 - 4.2. Conclusiones sistemáticas: Economía, alimentación y salud en La Querada de Humahuaca
- 5. Bibliografía

Introducción

El tema del presente trabajo es la antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Dentro de esta temática, nos interesa en particular observar cuáles son las relaciones sociales que configuran los hábitos y prácticas alimentarias; tratar de determinar el contexto económico, político, social y cultural en el que ocurren e indagar en las posibilidades y efectos que sobre la salud tiene la alimentación particular de la región.

La Quebrada de Humahuaca es uno de los lugares más hermosos de la República Argentina. Esa belleza está dada tanto por el paisaje multicolor y una geografía alucinante, como por la fuerte identidad cultural quebradeña, reconocible y distinguible debido a sus particulares y atractivas manifestaciones. Dentro de la enorme riqueza cultural que ofrece la región, la alimentación ocupa un lugar destacado, siendo probablemente, junto con el resto del NOA, el único espacio de lo que hoy es la Argentina en el que, durante la época precolombina, existió una cocina muy elaborada, con múltiples ingredientes, muchos de los cuales se mantienen en la cocina actual.

El poblamiento de la región comienza en los últimos años del Plesitoceno, hace aproximadamente 11.000 años. Luego de un hiato breve en el registro arqueológico, el poblamiento, desde comienzos del Holoceno hasta la actualidad, se mantiene prácticamente sin solución de continuidad. La región entonces atravesó prácticamente toda la gama de modos de producción posibles, desde los grupos cazadores recolectores hasta el capitalismo, que es la norma en el día de hoy. En los últimos años, sobre todo a comienzos del siglo XXI, con la Patrimonialización de la Quebrada, la región sufrió una serie de transformaciones, fundamentalmente vinculadas con la industria del turismo y a la vez con un aumento en el precio de la tierra y en general de todos los productos de consumo, que afectaron directamente a la población nativa, en especial a aquellos sectores más vulnerables.

Nuestro marco teórico nos muestra el camino por donde indagar en la oscuridad de nuestra gran ignorancia y nos brinda la amalgama necesaria para dotar de coherencia a la miríada de datos que pudimos conseguir, de diferentes fuentes, directas e indirectas y de distinta naturaleza, tanto cuantitativa como cualitativa. Con un cierto sesgo materialista, entendemos a la sociedad desde una perspectiva en la que la posición socioeconómica tiene un papel determinante sobre la forma de comer y a partir de allí sobre el estado general de la salud.

La Quebrada posee una fuerte identidad cultural, percibida aún por quien pisa por primera vez esa tierra de colores. Esa fortaleza manifiesta se expresa también en su cocina, en los ingredientes que se utilizan, en la forma en que se combinan y en las normas y reglas que se imponen a los comensales. Se percibe detrás de esa gastronomía una suerte de herencia, de reflexión histórica y de resistencia pacífica, donde se impone cada día, en cada instante de la comida cotidiana, un

señalamiento cultural, un “estar sin tiempo” que recuerda y rememora aquellas majestuosas y profundas descripciones etnofilosóficas de Rodolfo Kusch.

Al mismo tiempo se observa y se percibe en la zona, la lenta pero continua y persistente introducción del capitalismo con todo su bagaje consumista. En el área específicamente alimentaria se registra la presencia notable de alimentos industriales; si bien no existen aún los supermercados, los almacenes de ramos generales que se encuentran en las ciudades de la Quebrada, ofrecen toda una gama de productos industrializados. El auge del turismo seguramente influye en esta oferta, ya que los negocios tratan de adaptarse a las necesidades de los viajeros, que son permanentes todo el año, pero a la vez es evidente que los pobladores también los consumen. En nuestro trabajo de campo hemos visto como los niños les piden a las madres que les compren los postrecitos de marcas industriales, al igual que ocurre en cualquier ciudad del país. Y es que allí tampoco se vive alejado de la publicidad y la influencia de los medios masivos de comunicación es tan importante como lo puede ser en Buenos Aires o en Rosario. Esta situación, de auge de la alimentación industrial no es, ni mucho menos, privativa de la Quebrada de Humahuaca, sino que es un fenómeno de alcance mundial y un claro signo de aquello que se denomina globalización.

Al menos en materia alimentaria, la globalización implicó, en términos drásticos, la eliminación de la producción local de alimentos, la concentración del negocio en unas pocas empresas multinacionales (que en la década del '90 se abocaron a la tarea de destrozarse o comprar a la competencia), la desaparición (y el concepto no es ocioso) de una cantidad de variedades de frutas y verduras que no se adaptaban a las nuevas modalidades de largos viajes y de posibilidades de almacenamiento y a la creación de una falsa diversidad fundada en el *packaging* y no en los atributos culturales y nutricionales de los alimentos (Patel, 2008). Desde el punto de vista económico, la globalización implicó también que las empresas grandes crecieran aún más, mientras que los emprendimientos más pequeños sufrieran las consecuencias en forma de quiebra o bien de asimilación compulsiva a la industria mayor. También estos movimientos significaron para las empresas multinacionales empezar a controlar todos los aspectos de la cadena de la producción y la comercialización. En los términos de Raj Patel, las empresas obtuvieron un modelo de reloj de arena, en donde tienen la posibilidad de pagar muy poco, lo mínimo indispensable a los productores y vender muy caro, lo máximo posible, a los consumidores. Controlan de ese modo los dos lados del mostrador, a expensas de la producción y del consumo.

En nuestra región de estudio, el impacto de la globalización alimentaria se ve un tanto atenuado, si se lo compara con lo sucedido en las grandes ciudades del país. Este efecto menor tal vez tiene que ver con cierta posición marginal en relación a los parámetros económicos del país, marginalidad que puede expresarse en la escasa cantidad de gente que habita la Quebrada (en relación con otras regiones), en la dificultad de acceder a la región (si bien existe la ruta pavimentada, desde hace

relativamente poco tiempo, es cierto que el Río Grande suele romperla y los deslaves de la temporada húmeda dificultan el acceso) y en el papel económico que le toca jugar dentro del concierto de las economías regionales. No existen supermercados de las grandes cadenas que controlan la comercialización de comida en las ciudades más importantes del país; las ventas se dan en los almacenes de ramos generales o en las ferias que poseen un carácter más informal. Sin embargo y pese a esta cierta resistencia, los productos que podemos encontrar tanto en los almacenes como en las ferias, poseen, muchos de ellos, un origen claramente industrial y la presencia de las grandes marcas multinacionales es común ya en aquellos centros de abasto.

La cercanía de las ciudades de la Quebrada con el ámbito rural es manifiesta; son ámbitos urbanos pequeños con límites que son imprecisos en cuanto a los espacios que habría que señalar como rurales o ciudadanos. Las fronteras son difusas y esa característica geográfica claramente tiene un correlato cultural. Encontramos pobladores de las ciudades que poseen o trabajan en campos cercanos, además de mantener sus ocupaciones laborales urbanas. Los productos alimentarios producidos localmente se encuentran en las ferias y mercados de las ciudades. Al mismo tiempo encontramos entre los pobladores que habitan en el área rural una serie de elementos que pueden ser considerados como urbanos. Así observamos pastoras con celulares, o a los niños de los pueblos pequeños jugando a la computadora en red (con la exigencia de conocimientos de redes informáticas que el juego conlleva, conocimientos en los que superan con creces a muchos adultos de las ciudades) o bien los encontramos comiendo comida de la denominada “chatarra”. El mundo del siglo XXI está muy interconectado y a partir de esas hiperconexiones, los espacios se achican. Y esto sucede también en la Quebrada de Humahuaca.

Uno de los efectos de esta situación se observa en el auge del turismo en la región, sobre todo a partir de los primeros años del siglo XXI. Las extraordinarias condiciones ecológicas y las maravillosas manifestaciones culturales son un muy fuerte atractivo para los viajeros de todo el mundo. Sumadas a esas características debemos mencionar un acontecimiento económico que afectó a todo el país y que facilitó la llegada de los turistas, no sólo a la Quebrada sino también a otros puntos turísticos de la nación. Nos referimos a la devaluación del peso del año 2002, como consecuencia de la salida de la convertibilidad y de la profunda crisis económica (la peor de la historia argentina) que atravesó el país en aquellos tiempos. La devaluación desacopló el peso del dólar y en su caída (este no es el espacio para analizar el impacto sobre la mayor parte del pueblo o plantear escenarios que podían haber sido más propicios para la mayoría) promovió tanto la competitividad internacional como un auge del turismo, en ambos casos debido a la baja relativa de los precios internos frente al resto de las monedas del mundo.

El turismo tiene un impacto en todos los ámbitos de la Quebrada, no solamente en los aspectos económicos. Su influencia es completa y no necesariamente controlada. Es evidente que existe, a

partir de su llegada masiva, un importante aumento de los ingresos generales de la región. Se crean nuevos tipos de comercios, como restaurantes especializados en comida andina (preparada exclusivamente para el turista), aparecen locutorios en donde es posible tanto hablar por teléfono como conectarse a internet, surgen una enorme cantidad de hoteles y hospedajes, de todas las calidades y precios y hasta los bancos instalan cajeros automáticos y otros servicios financieros. Pero esos ingresos no necesariamente se distribuyen en forma equitativa; no todos los sectores se los apropian en igual forma. La lógica de la distribución es presumible que siga la forma capitalista, es decir los que ya tienen se quedan con una mayor parte del botín y aquellos que menos tienen, quedan aún con menores posibilidades de obtener una recompensa justa. En cualquier caso y más allá de la consideración presentada, lo cierto es que el auge del turismo impactó en la economía de la zona, promoviendo la vuelta de pobladores que se habían ido de la región y generando nuevas posibilidades de trabajo. Al mismo tiempo este auge se manifiesta también en un aumento de la población tanto estable como de paso, lo que implica una utilización mayor de los recursos de la Quebrada, con consecuencias que no necesariamente son beneficiosas ni para el presente ni para el futuro. El turismo es también, a pesar del eufemismo de “industria sin chimeneas”, un poderoso vector de contaminación, que se manifiesta en un aumento de la basura, pero también en el consumo, por ejemplo, de un bien muy escaso en la región, como es el agua. Muchos hoteles, en función de la demanda, fabricaron piscinas, con el impacto que ello trajo aparejado.

Un acontecimiento que es imposible soslayar y que se conjuga con el anterior, es la declaración de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio de la Humanidad. Esta situación, que desde una perspectiva ingenua podría considerarse beneficiosa para la región, como seguramente fue pensada desde la UNESCO, está revelándose como una verdadera pesadilla para los pobladores, sobre todo para los de menores recursos, pero también para la ecología del lugar. Contra las intenciones originales, que no dudamos de su carácter benefactor, una de las primeras consecuencias que pueden observarse es el aumento en el precio de la tierra. La tierra, luego de la declaración, vio disparado sus precios (Belli y Slavutsky, 2005), lo que afectó y afecta principalmente a los pobladores de bajos recursos y también a las comunidades que ven más lejana la posibilidad de obtener los títulos de las tierras por los que vienen luchando desde hace años y que podemos decir les pertenecen por derecho propio y consuetudinario.

La tesis entonces gira en torno a la tensión existente entre dos modalidades alimentarias, dos formas que nosotros reputamos a efectos analíticos como antagónicas, pero que conviven en las mismas personas, en las mismas unidades domésticas, en los mismos espacios. La modalidad local y la industrial. La primera posee fuertes vínculos con la producción de la zona, no necesariamente con la comida que algunos denominan “tradicional” (en general tratamos de escaparle a ese concepto tan “moderno”) ni tampoco con las nuevas formas *gourmet* (cocina andina) que con el auge del turismo

comenzaron a observarse en los restaurantes de la zona. No porque esas formas (la llamada “tradicional” y la *gourmet*) no tengan ingredientes de producción local, sino porque sus caracterizaciones como espacio identitario culinario no terminan de cuadrar con nuestros supuestos teóricos.

Lo denominado “tradicional” no tiene un foco claro, ya que depende de quien lo enuncie; por otra parte sabemos que el problema de las tradiciones es que, pese al sentido del concepto, no necesariamente se relacionan con eventos sucedidos en el pasado y transmitidos a las generaciones presentes.

La cocina andina de autor, tal como se está practicando en la Quebrada tiene un significado claro en cuanto a su orientación hacia el turismo. Es un tipo de comida preparada para satisfacer la demanda de los viajeros, con claros componentes de otras cocinas y en donde si bien se puede reconocer una marca identitaria, lo cierto es que su principal función es atraer turistas y no necesariamente reflejar una práctica cultural de la mayor parte de los pobladores.

Debido entonces a estas cuestiones es que decidimos tomar una categoría apriorística, que llamamos **modalidad de alimentación local**, donde se pone únicamente de manifiesto el carácter local de su producción, es decir su ubicación geográfica cercana. A lo largo del desarrollo de esta tesis fueron surgiendo otras categorías, elaboradas por los pobladores a partir de las entrevistas y observaciones y que fueron enriqueciendo el marco general de las hipótesis. A esta modalidad local le oponemos la que denominamos **alimentación industrial**, que está vinculada principalmente a la producción masiva, donde predomina una organización del trabajo claramente capitalista y que en su mayor parte se corresponde con empresas grandes y multinacionales. Dentro de esta categoría aparecen alimentos que se producen en forma distante a la Quebrada (así se diferencian de la otra) y que por lo tanto siguen el patrón de alimentación que predomina hoy en todo el mundo, donde las distancias suelen ser muy grandes pero, casi paradójicamente, los precios de esos alimentos son más baratos (debido principalmente a la capacidad de producción en masa de esas grandes multinacionales).

Vamos a describir ahora cada uno de los capítulos que conforman este trabajo. El orden de exposición elegido divide la monografía en tres secciones, que son el marco teórico, la metodología utilizada y los resultados alcanzados. Por último se establecen unas conclusiones en donde se proponen una serie de hipótesis que pueden servir para nuevas exploraciones en el área y que intentan condensar las nuevas preguntas que arroja esta tesis. Interrogantes montados sobre las certezas mínimas a las que pudimos acceder luego del trabajo de varios años.

La primera sección se denomina simplemente Marco Teórico. Allí intentamos por un lado postular nuestros supuestos subyacentes, nuestras inspiraciones teóricas y también las hipótesis que elaboramos y que funcionaron como guía del proceso. Hipótesis que a lo largo del trabajo sufrieron modificaciones y cambios en función tanto de lo que revelaba el campo, como de las reflexiones

que pudimos realizar en la contrastación del material empírico y de los mismos principios teóricos. La primera parte de esta sección se denomina “Los fundamentos concretos” y allí se intenta señalar nuestro punto de partida. La división analítica de los temas que elegimos se justifican en función de una mirada epistemológica, que sabemos no es necesariamente la única, pero que cuadra con nuestra propuesta filosófica para la antropología. Allí tratamos de introducir al lector en las tres áreas que motivan nuestra atención, a saber, la economía, la alimentación y la salud de la población quebradeña. Tenemos también aquí un apartado denominado “El papel de la teoría” donde exponemos nuestra mirada sobre la importancia del marco teórico para el desarrollo de la investigación.

Continuamos luego con el capítulo sobre la economía de la Quebrada. Comenzamos con un acápite que se denomina “Preponderancia del modo de producción sobre la reproducción social”. Postulamos allí nuestra mirada analítica sobre la dinámica económica y la influencia de ésta sobre lo que en antropología denominamos “reproducción social”. Las condiciones que deben cumplirse para poder, al otro día, realizar las actividades cotidianas, depende en una gran parte de la posición socioeconómica que se detente.

Proseguimos luego con un apartado que se llama “La unidad doméstica”. Allí definimos lo que para este trabajo es la unidad de análisis. El grupo en donde ponemos el foco en función de la importancia que tiene, sobre todo, para la alimentación. Nos despegamos un poco del concepto de familia, por la carga afectiva e ideológica que posee y porque consideramos que el concepto de “unidad doméstica” es más abarcativo y nos permite incorporar en él, todos aquellos individuos vinculados pero que no necesariamente tienen una relación de parentesco.

Pasamos inmediatamente a la caracterización de cuatro grupos que nos parecen centrales en nuestro análisis. “Pueblos originarios, campesinos, pequeños capitalistas y proletarios” es el título de esta sección. Nuestra intención es brindar un panorama que muestre la complejidad sociológica de la Quebrada, donde las mismas personas pueden jugar varios roles, que incluso desde una perspectiva un tanto ingenua, podrían parecer contradictorios.

Con estos elementos presentados podemos tener una idea de los fundamentos teóricos en cuanto a la cuestión económica, identificando las formas que estimamos son importantes para los objetivos de nuestra tesis.

La tesis continúa en el apartado teórico con los tópicos centrales del trabajo, es decir con las hipótesis y supuestos sobre la alimentación. Dentro de ese amplio espectro nos circunscribimos a la mirada antropológica. Por tanto el capítulo se titula “Antropología alimentaria” y allí repasamos todas las teorías y planteos que desde nuestra disciplina intentaron describir y explicar la problemática mencionada. Si bien quisimos realizar una semblanza exhaustiva (dentro de los límites de la monografía), nuestro principal objetivo aquí es mostrar las influencias y las ideas que

tomamos para nuestro propio trabajo.

Continuamos con un acápite que se denomina “Antropología alimentaria en Argentina”, allí mostramos a nuestros maestros, a quienes aquí en el país, llevaron y llevan a cabo la tarea de investigar la alimentación desde la perspectiva antropológica. Hacemos un breve repaso por sus trabajos e ideas más importantes, así como por sus enfoques, algunos de ellos verdaderamente novedosos y con una gran influencia sobre esta tesis.

El último capítulo de la sección sobre alimentación es el referido a un concepto teórico que utilizamos asiduamente durante el desarrollo del trabajo. Nos referimos a las “Estrategias domésticas de consumo” y así se denomina esta sección. Las estrategias referidas hablan de las formas que adquiere, en el seno de la unidad doméstica, las acciones tendientes a satisfacer las necesidades alimentarias. Las condiciones ecológicas y económicas muestran el rango dentro del cual se expresan estas estrategias. Este marco teórico nos permite interpretar la conducta alimentaria de la Quebrada.

El siguiente apartado es el que se ocupa del tercer pilar del trabajo, el problema de la salud. Repasamos la teoría de la transición demográfica, la de la transición epidemiológica y también la de la transición nutricional. Las tres teorías se encuentran íntimamente relacionadas y nos permiten comprender en qué situación se encuentra nuestra región de estudio y sus vínculos con la situación global.

Seguimos luego con los fundamentos de la auxología. El estudio del crecimiento y desarrollo tiene sus particularidades que es necesario explicitar, ya que una parte de nuestros datos provienen de fuentes antropométricas. Por lo tanto aquí mostramos mínimamente sus fundamentos. Continuamos estableciendo los vínculos que existen entre la antropometría y los factores sociales, económicos y culturales en donde se desarrolla. El crecimiento y desarrollo infantil es una excelente variable *proxy* del estado de salud general de la población, toda vez que el grupo etario mencionado es de los más vulnerables de cualquier la sociedad. Continuamos luego con el debate existente en el seno de la auxología sobre el uso de tablas de comparación globales o locales, más específicamente sobre las diferencias existentes entre lo que se conoce como estándares y lo que se denomina referencia. Estos dos instrumentos suelen tener objetivos diferentes y es menester conocerlos para poder aplicarlos con propiedad de acuerdo a las metas de la investigación. El apartado sobre salud termina con una descripción sucinta de los vínculos entre la antropología y la salud. Nos concentramos principalmente en los trabajos de los colegas argentinos y sus investigaciones ya que son para nosotros un antecedente en la materia.

Esta sección teórica culmina con una descripción de los objetivos y las hipótesis que guiaron el presente trabajo. Comenzamos exponiendo las preguntas que dieron origen al interés por el tema, las inquietudes en torno a la problemática alimentaria de la Quebrada que estimularon nuestra

curiosidad. Pasamos luego a detallar los objetivos del trabajo, tanto los generales, más vinculados a cuestiones antropológicas también más generales y luego los específicos, los que se relacionan directamente con la problemática planteada en el espacio geográfico y cultural de esa región del norte del país. Terminamos exponiendo nuestras hipótesis, intentando explicitarlas a partir de un orden inclusivo, que le permita al lector seguir un orden expositivo lo más claro posible.

La siguiente sección de la tesis es la referida a la metodología. Una vez expuestos nuestros fundamentos teóricos, nuestros objetivos e hipótesis, es necesario explicitar de qué forma se va a llevar a cabo el trabajo con la intención de verificar, en la medida de lo posible, la plausibilidad de las hipótesis planteadas.

El primer capítulo de esta sección metodológica se denomina “Sobre la pluralidad metodológica de la antropología” y trata justamente sobre la variabilidad de los métodos que tuvo que utilizar a lo largo del tiempo nuestra disciplina para dar cuenta de una diversidad empírica abrumadora. Frente a las diferencias culturales que la antropología encontró en su camino, fue necesario responder con metodologías diversas. La antropología alimentaria no es, en ese sentido, una excepción, sino todo lo contrario. La propia complejidad del hecho alimentario exige que no pueda abordarse su estudio sin tomar en cuenta una enorme cantidad de posibilidades y puntos de vista, que exigen en correspondencia la adaptación a una multiplicidad de métodos de investigación.

Pasamos luego a describir el universo de estudio, la población en sus diferentes escalas de análisis. La región de la Quebrada de Humahuaca posee claras divisiones al interior. A su vez, la Quebrada, se encuentra inmersa en la provincia de Jujuy que comparte, junto con Salta, Tucumán, Santiago del Estero y Catamarca, lo que se define como NOA (Noroeste argentino). Al mismo tiempo toda esta región responde al lugar que le toca dentro de la unidad mayor, que es la República Argentina y también a la influencia que sobre la Quebrada tienen las fronteras, fundamentalmente la boliviana. El propio país se encuentra inmerso en un mundo, dentro del cual, ocupa un rol particular. Todo ello define el contexto que impacta sobre el universo de estudio.

El apartado continúa con una reflexión titulada “Consideraciones del trabajo de campo”. Aquí exponemos las tribulaciones, vicisitudes y recaudos necesarios para afrontar la tarea del trabajo de campo, que es una de las líneas metodológicas más importantes de la antropología en general y de la antropología alimentaria en particular.

Pasamos luego a detallar cada uno de los métodos e instrumentos utilizados para componer el cuerpo de datos que permitieron construir esta tesis.

El primer punto de esta sección es el que se refiere a la observación participante. Esta metodología es tal vez una de las más reconocidas y características de la antropología social. En el terreno de lo alimentario su importancia es muy evidente, toda vez que en la comida, una parte sustancial está íntimamente vinculada con la posibilidad de compartir.

Continuamos con un instrumento muy utilizado por la disciplina de la Nutrición y que a nosotros nos sirvió como un insumo muy importante. Nos estamos refiriendo a los denominados “Recordatorios de 24 hs.”. Mediante estos instrumentos es posible reconstruir, en primer lugar, lo consumido en términos alimentarios durante las últimas 24 hs., tanto por un individuo como por un grupo; y en segundo lugar podemos reconstruir, con esa información, un patrón alimentario estimativo.

Seguimos luego con una herramienta metodológica, clásica de los métodos cualitativos: “Las entrevistas no estructuradas”. Este tipo de entrevistas permiten acceder a un conocimiento un poco más profundo de las reflexiones y acciones de los actores sociales, en nuestro caso puntual, referidas, obviamente, a la cuestión alimentaria. Es necesario aquí establecer un orden dado, primero sucedió la observación participante y luego fueron realizadas las entrevistas no estructuradas.

Pasamos luego a describir el software que utilizamos para el análisis tanto de las entrevistas, como de todo el material empírico que pudimos desentrañar durante la estadía en el campo y durante las lecturas de la bibliografía consultada. La buena interpretación depende siempre de un buen análisis y es allí, en el ordenamiento de la información no estructurada, como es clásico en el material cualitativo, donde esta clase de software cumple mejor su función.

Seguimos después detallando otros programas informáticos que utilizamos para el procesamiento de los datos antropométricos que fueron elaborados por el Equipo de Auxología Epidemiológica de la UBA, dirigido por la profesora Luisa Pinotti. La particularidad en este caso reside en que el programa fue diseñado y desarrollado, entre otros, por quien suscribe, como parte de un conjunto de softwares dedicados a la nutrición y a la salud. El programa que aquí analizamos permite percentilar los datos antropométricos individuales o grupales de la población escogida y con esa información estimar el grado de mal nutrición de ese grupo.

Otra de las metodologías que utilizamos es la que se denomina “Análisis de redes sociales” (ARS). Este instrumento permite visualizar y analizar la información en forma reticular, es decir poniendo el énfasis en los aspectos relacionales del fenómeno. En nuestro caso tomamos los recordatorios de 24 hs. realizados a diferentes unidades domésticas de la Quebrada, los convertimos en una matriz cuadrada y a partir de allí aplicamos las medidas del ARS. Entendemos que es la primera vez que se aplica esta metodología a datos alimentarios como los generados a partir de otra metodología reconocida (los recordatorios). Hay otros trabajos que toman en cuenta para el análisis de redes recetas, ingredientes o componentes de sabores (Guerrero, 2010; Ahn, Ahnert, Bagrow y Barabási, 2011; Teng, Ling y Adamic, 2012), pero no tenemos información acerca de una red construida a partir de recordatorios de 24 hs.

Continuamos luego presentando otra metodología novedosa, al menos en el área de la antropología

alimentaria argentina, nos referimos a las denominadas sociedades artificiales. Esta clase de modelos pertenece a la categoría llamada Modelos Basados en Agentes. Son modelos de simulación en donde la heterogeneidad de los agentes, la diversidad de resultado de las reglas que implementan y la dinámica del entorno son la clave para emular fenómenos de la sociedad. En nuestro caso intentamos reproducir el intercambio de alimentos que observamos en el campo, tanto en su forma mercantil como en sus aspectos recíprocos.

Pasamos después a detallar las fuentes de datos que utilizamos en nuestro trabajo. Para organizarlas las dividimos en cuantitativas y cualitativas, así como en directas e indirectas. Dentro de las cuantitativas nos encontramos con aquellas referidas fundamentalmente a cuestiones económicas y antropométricas; dentro de las cualitativas las que utilizamos fueron aquellas que provenían de entrevistas e instrumentos del trabajo de campo, generados por nosotros o bien por los colegas que trabajan en la zona.

Nos detenemos aquí en la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares, que elabora el INDEC cada 10 años aproximadamente y que nos permite tener un panorama general del gasto de las unidades domésticas en los diferentes rubros. Si bien con estos datos no vemos el consumo real, sino el gasto que se hace en alimentos, podemos considerarla una buena categoría *proxy* general del tema. Surgen de aquí las tendencias alimentarias regionales.

Además de la ENGHO utilizamos también la conocida encuesta EPH (Encuesta Permanente de Hogares) que, como su nombre lo indica, se realiza en forma continua. Esta encuesta es también elaborada por el INDEC y con ella podemos observar el nivel de los ingresos así como datos de orden demográfico. Al igual que con la ENGHO el alcance de esta encuesta hace que sea irremplazable para quien quiere conocer las grandes tendencias del país, o como en nuestro caso, de una región en particular.

El apartado metodológico se focaliza luego en las encuestas antropométricas que usamos para la elaboración e interpretación de la información cuantitativa. Por un lado tenemos los datos de la encuesta que realizó el Ministerio de Salud de la Nación, denominada ENNyS (Encuesta Nacional sobre Nutrición y Salud), en donde se relevaron datos de orden antropométrico así como otros indicadores del estado de salud de la población. Por otra parte y gracias al trabajo del Equipo de Auxología Epidemiológica, tuvimos acceso a una enorme cantidad de datos antropométricos registrados entre la población infantil de la Quebrada de Humahuaca en diferentes campañas. La sección dedicada a la metodología continúa repasando las fuentes cualitativas primarias. Aquí mencionamos todas las formas de entrevistas, observaciones, diarios de campo y notas de campo que pudimos armar a lo largo de las estadías en la zona. También mencionamos a las fuentes cualitativas secundarias que son, fundamentalmente, el trabajo de colegas que trabajan en la misma zona y también en la temática alimentaria y que generosamente nos prestaron sus diarios, notas y

entrevistas para que las analicemos.

Llegamos a esta altura a los resultados alcanzados. Este apartado comienza con una reflexión sobre los mismos denominada “Consideraciones preliminares a los resultados”. Aquí presentamos el orden de exposición de los hallazgos, así como enfatizamos en el carácter provisorio de toda investigación científica, cuya importancia se puede medir más por los interrogantes que plantea que por las respuestas que encuentra.

Empezamos los resultados por la cuestión económica. El capítulo se denomina “Modo de producción: desarrollo y características de la economía quebradeña”. Exponemos aquí las características principales, desde nuestra perspectiva, de la economía de la región. Son datos de orden general que nos muestran el marco en donde se desarrollan los procesos relevantes. Hay una mirada histórica que da cuenta del presente como un producto aún dinámico de ese pasado.

Sigue el apartado con el título de “Datos generales y estructurales” donde se expone información sobre las principales actividades económicas de la región NOA, de la provincia de Jujuy y de los departamentos que conforman la Quebrada de Humahuaca. Hay datos también de orden demográfico y geográfico que nos permiten caracterizar en forma sucinta el contexto general en el que se desarrolla la tesis, es decir en el que sucede el fenómeno alimentario analizado.

El capítulo posterior trata sobre un tema central, desde nuestra perspectiva teórica, que se llama “Sobre la propiedad de la tierra”. Se realiza aquí un breve análisis histórico sobre los cambios en los regímenes de tierra de la zona, al menos desde la época de la Independencia.

Nuestro último acápite de resultados sobre la cuestión estrictamente económica, repasa el problema de la consecución de los recursos (en nuestro caso alimentarios o que posibilitan acceder a los alimentos como el dinero) en la Quebrada. Brindamos un panorama sobre la obtención de empleos y otras formas de trabajo, analizando la cuestión vinculada con el trabajo de la tierra, en el área del turismo y del comercio o bien en el dominio del estado.

El apartado siguiente es el que trata el tema central de la tesis, es decir la alimentación en la Quebrada de Humahuaca. A partir de todas las fuentes empíricas, incluyendo por supuesto el trabajo de campo, intentamos brindar un panorama general de la situación alimentaria en la región de estudio. La historia alimentaria de la Quebrada más la situación actual del país y de la región conforman un contexto dentro del cual las unidades domésticas expresan y manifiestan sus prácticas y representaciones.

Arrancamos esta sección entonces con un capítulo denominado “Los patrones alimentarios de la Quebrada”. Entendemos a los patrones alimentarios como las frecuencias de alimentos consumidos, que obtuvimos a partir de fuentes indirectas y directas. En el primer caso tomamos los datos de la ENGHO; en el segundo caso tomamos los datos de los recordatorios de 24 hs. alimentarios registrados en unidades domésticas de la zona.

Continuamos luego con la misma tónica pero concentrándonos en un fenómeno mundial que afecta también a nuestra zona de estudio. Nos referimos a la globalización alimentaria. En los últimos 20 años, la industria de la alimentación sufrió un cambio, previsto en la teoría de la transición nutricional, de patrones locales de consumo a patrones globales. Se concentraron los capitales y cada vez menos empresas, cada vez más grandes, van controlando el mercado. Esta situación ya empieza a manifestarse en la Quebrada y este capítulo trata de ello.

Después seguimos con un acápite denominado “El consumo de alimentos locales”. Pese al avance inexorable de la globalización en sus manifestaciones alimentarias, en la Quebrada subsiste aún un importante consumo de alimentos producidos localmente. La larga y rica historia agrícola de la zona, con más de 5.000 años de antigüedad, se encuentra presente, de algún modo, en esa resistencia silenciosa a la globalización y, en este sentido, el consumo de alimentos producidos en la región tiene aún un peso importante, tanto simbólica como materialmente, para el conjunto de la población, de su reproducción cotidiana y de sus manifestaciones identitarias.

El último apartado de esta sección sobre alimentación, se titula “La cocina de la Quebrada”. Tomamos aquí la distinción realizada en otro lado (Díaz, 2009) sobre cocina y patrón alimentario. Entendiendo a la primera como la expresión EMIC, es decir la mirada desde el punto de vista del actor, en relación a sus preferencias alimentarias. Por el contrario consideramos al patrón alimentario como la expresión ETIC de ese comportamiento alimentario. En la cocina, como la entendemos nosotros, entran, además de toda la gramática culinaria, en el sentido de Fischler, todas las manifestaciones ideales de la misma. En este sentido expuesto, intentamos en el acápite definir una cocina quebradeña, a partir de las expresiones de los actores, producto de las entrevistas en profundidad así como de la observación participante.

Pasamos luego a exponer los resultados de la temática de la salud, en vinculación obviamente con la alimentación de la región así como con las características económicas ya descritas. Observamos en los siguientes capítulos algunas características que nos permitan formarnos una idea cabal de la situación de la salud en la zona.

El primer capítulo de esta sección se titula “Características generales de la salud de la población de la Quebrada”. Aquí exponemos algunos atributos generales del estado de salud de los pobladores, tomando como base contextual, principalmente, la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, que realizó el Ministerio de Salud de la Nación. Fundamentalmente nos concentramos en los valores antropométricos, no de la provincia sino de la región INDEC de interés, es decir el NOA. También se repasan aquí algunos valores de variables vinculados con la lactancia materna, las prevalencias de hierro y vitaminas, así como las recomendaciones energéticas. Este apartado nos muestra una mirada contextual de nuestra zona, indispensable para poder interpretar con cierto grado de adecuación los hallazgos propios.

Continuamos luego con el apartado denominado “Antropometría de la Quebrada, mediciones del Equipo de Auxología”. Aquí tomamos y exponemos los datos que recolectamos y procesamos sobre niños asistentes a escuelas de la Quebrada, así como en las giras sanitarias del personal de salud del Hospital de Maimara. En el caso concreto mostramos como hay un cierto desvío en el sobrepeso a favor de los varones, lo que podría ser un indicio de una alimentación diferenciada en los sexos.

En la siguiente sección abarcamos el tema de “Las unidades domésticas y la salud” desde la perspectiva de los actores. Tomamos sus expresiones a partir de la observación participante y de las entrevistas en profundidad que realizamos, en donde relatan sus experiencias con los procesos de salud y enfermedad y sus vínculos con el hospital. Surgen aquí las cosmovisiones que mezclan el conocimiento heredado de la familia y vecinos sobre como diagnosticar o realizar tratamientos junto al criterio de la medicina occidental. Conviven el uso de plantas medicinales, cuyo conocimiento fue obtenido de manera informal, junto a las prescripciones que realizan los médicos y enfermeros del Hospital en las visitas que realizan.

El último de los capítulos dedicados al tema de la salud, es justamente denominado “El vínculo con el hospital”. Repasamos aquí, del material obtenido en el trabajo de campo, el particular vínculo que se desarrolló entre la población y el personal del Hospital de Maimara.

Con lo expuesto llegamos al término de los resultados obtenidos a lo largo del desarrollo de la tesis. Pasamos entonces a la última sección, la referida a las conclusiones. Como ya fue señalado, estas conclusiones no son un punto final, sino antes bien un corte necesario, en tanto finalización del proceso de tesis, así como un nuevo punto de partida, ya que surgen, inevitablemente en el proceso del conocer, nuevos interrogantes y nuevas dudas.

Las conclusiones están divididas en dos partes. El objetivo de esa división fue presentar, antes de dar las conclusiones en el sentido más tradicional, mostrar como con un modelo basado en agentes, es decir un modelo de simulación, se pueden reutilizar los datos etnográficos en la búsqueda de una síntesis que ilumine un aspecto particular de la investigación.

La primera parte se titula entonces “Conclusiones sistémicas: Economía, alimentación y salud en la Quebrada de Humahuaca”. Desarrollamos aquí, como una suerte de corolario que implican nuevas líneas de investigación, un modelo de simulación de computadora que intenta emular los vínculos entre las dos modalidades de alimentación que fueron el eje de la tesis. Esta es una forma particular de presentar los datos etnográficos (Agar, 2005), que se suma a las ya conocidas y que aporta la ventaja de poder manipular los parámetros del modelo para ver las adecuaciones y diferencias con respecto al marco empírico.

La segunda parte de las conclusiones se titula “Conclusiones sistemáticas: Economía, alimentación y salud en la Quebrada de Humahuaca” y presenta las interpretaciones de los resultados alcanzados durante el desarrollo del trabajo. Encontramos aquí que las especificidades económicas de la región,

en términos de producción de alimentos (hasta hace relativamente poco, la Quebrada era prácticamente autosuficiente), comparten el espacio con las especificidades económicas del sistema mayor en el que la Quebrada se encuentra inmersa, es decir el capitalismo tardío del siglo XXI tal como se realiza en la Argentina. Y esto impacta directamente tanto en las posibilidades de alimentación como en las formas que adquiere el consumo (no sólo a nivel simbólico sino también material) como en la salud. De algún modo lo que puede verse es que la esperanza en poder cambiar el futuro radica en el acervo cultural de una zona como la Quebrada.

Mientras esa fuerte identidad y esa variabilidad cultural sigan en pie, es posible torcer el rumbo. Mientras el “estar ahí”, como planteaba Kush, permanezca casi opuesto al devenir occidental, la Quebrada conservará su futuro, así como pudo sobrevivir durante los últimos 11.000 años de historia.

Marco teórico e hipótesis: Economía, alimentación y salud

Los fundamentos concretos

Nuestros fundamentos teóricos hunden sus raíces en la estructura económica. Nuestros ejes principales están conformados por la cuestión económica, el problema alimentario y el estado de salud general de la población de la Quebrada de Humahuaca.

Desde la perspectiva escogida, la salud va a depender, principalmente, de las posibilidades de la alimentación; más allá de la concurrencia de otras razones. A su vez el acceso a la comida va a estar determinado por la inserción dentro de la estructura económica de los pobladores, más específicamente de la unidad doméstica, que funcionará aquí como nuestra unidad de análisis.

Son entonces las relaciones de producción, es decir los vínculos que se establecen entre los actores con referencia al proceso productivo, los fundamentos más relevantes para nuestro planteo. La propiedad de los medios de producción es un factor indispensable a la hora de establecer los lazos sociales y las posibilidades del desarrollo económico; la ubicación como propietario de capital o de la fuerza de trabajo es la que va a definir el alcance y la magnitud de las posibilidades de la reproducción, en primer término, y de la expansión de la unidad doméstica, en segundo lugar.

La alimentación depende de la posibilidad de transformar las materias primas comestibles en platos de comida. Entran aquí en consideración una multitud de factores, dentro de los cuales no es menor la cuestión cultural que los designa como tales y los habilita en su consumo. Sin embargo, desde nuestra posición teórica, el factor fundamental para poder tener una buena alimentación es la accesibilidad, es decir la capacidad de obtener los satisfactores alimentarios necesarios. En una sociedad de mercado, como la que engloba a prácticamente todo el planeta, el acceso alimentario

está determinado fundamentalmente por la cantidad de dinero disponible para esos gastos.

El acuerdo sobre como se define a la salud va a estar directamente vinculado con la posición teórica que se asuma. En algunos planteos extremos suele hablarse de salud como de la falta de estudios exhaustivos que determinen la presencia de un problema. Desde las ciencias sociales se entiende a la salud como una cuestión que excede al individuo y es por lo tanto una cuestión social. Son las condiciones materiales (ecológicas, económicas, culturales) las que definirán las posibilidades reales de reproducción de la unidad doméstica. Dentro de este esquema son los niños y las mujeres embarazadas quienes conforman el conjunto de la población más vulnerable. Desde nuestra perspectiva va a ser el alimento el principal factor para mantener o reestablecer el estado de salud. Esa base de mantenimiento es la que permite realizar todas las actividades cotidianas necesarias para la reproducción.

El papel de la teoría

La teoría es entendida aquí como el cuerpo coherente de hipótesis que permiten dar sentido a las observaciones de toda índole que son registradas tanto en el trabajo de campo como en las fuentes indirectas.

Si bien dentro de las ciencias sociales las posturas empiristas que sostienen la necesidad de construir todo el conocimiento sin condicionamientos previos tienen una amplia aceptación, un ejemplo notorio es la llamada Teoría Fundamentada (Glaser y Strauss, 1967), nuestro planteo se ubica principalmente dentro de un marco racionalista.

Los supuestos que nos guían señalan que no es posible acceder a ningún tipo de conocimiento sin ideas previas. Estimamos como una fantasía filosófica anacrónica la pretensión de eliminar toda noción apriorística, antes de comenzar a estudiar cualquier proceso.

En la filosofía fenomenológica suele denominarse a este momento como “epojé”. Es la suspensión de todo conocimiento anterior y aún del propio momento presente, con el objetivo de capturar en toda su pureza aquellos objetos filosóficos que son el motivo de la investigación. Decimos extrañamente ya que la fenomenología surgió como un programa que pretendía llevar al extremo la duda racionalista (Husserl, 1998), hasta el punto de suspender toda afirmación, con el objetivo de encontrar la verdadera esencia del objeto bajo estudio. De algún modo en “El discurso del método” René Descartes propone este mismo programa, aunque señalando la necesidad de detener la duda en el punto en el que empieza la inmovilidad, ya que el propio método de dudar puede llevar al punto de dudar de la propia duda, entrando así en una recursividad improductiva (Descartes, 1993). El extrañamiento es señalado aquí ya que en la antropología, muchas veces esta estrategia, fue reivindicada por las posturas más empiristas, que pretendieron encontrar un método para despojarse

de todo conocimiento apriorístico.

La postura empirista no responde a una arbitrariedad filosófica con un impacto inesperado en la metodología. Sus razones atendibles están vinculadas con el peligro que implica, dentro de las ciencias sociales, enfrentar una investigación desde una postura prejuiciosa. La antropología conoce de primera mano el peligro del prejuicio a la hora de evaluar e intentar conocer culturas diferentes de la occidental. Peligro que puede manifestarse en la destrucción de patrones culturales que no coinciden con los de la cultura dominante, en el nombre de una racionalidad que generalmente suele carecer de ese mismo sustento solo declamado.

Sin embargo y más allá de estar de acuerdo en el peligro que implican los prejuicios para el estudio científico de las diferentes formas culturales que expresan las sociedades, entendemos que no es la forma adecuada el tratar de eliminar toda idea apriorística.

Estimamos que la mejor forma de enfrentar esos peligros es poniendo en claro los supuestos de los que se parte y los objetivos que motivan la investigación. Es fundamental tener en claro también qué uso se le dará a la información recolectada y la influencia que ésta puede tener tanto para los pobladores que brindaron desinteresadamente sus datos, como para las instituciones que financiaron la investigación.

La vigilancia epistemológica de los propios actos y la reflexión permanente parecen ser las únicas herramientas para evitar caer en los prejuicios y preconceptos que distorsionen toda interpretación. Si la objetividad es una entelequia, entonces afinemos los métodos de control de nuestro propio pensamiento.

En este sentido consideramos que es imposible establecer un contacto con cualquier situación, de la índole que sea, sin tener una idea previa, sin intentar clasificar lo desconocido dentro de una categoría preexistente. Si el empirismo considera que nuestra llegada al mundo implica una tábula rasa que es escrita, valga la metáfora, a medida que incorporamos experiencia y conocimiento, desde la misma posición filosófica no puede plantearse entonces que al momento de realizar una investigación se pretenda eliminar todo el conocimiento acumulado hasta ese preciso instante. Por lo tanto tenemos que aprender a convivir con nuestras formas de conocimiento, utilizándolas en beneficio de la tarea científica.

Como solía decir Clifford Geertz, que no se alcance la asepsia total no significa que haya que operar en una cloaca (Geertz, 1987). La objetividad es una imposibilidad pero ello no implica dar rienda suelta a nuestra imaginación basándonos en preconceptos que no haya sido, cuando menos, reflexionados. En ese sentido nuestro planteo de base es el de tomar como fundamentos determinados postulados teóricos y utilizarlos como guía en la investigación y al mismo tiempo someter cada interpretación al filtro de la teoría y de la reflexión ética, percibiendo en el proceso los cúmulos de prejuicios que puedan perdurar.

Pero abrazar una teoría no significa tampoco, como suele escucharse a veces como crítica al racionalismo, que las hipótesis están contrastadas en forma apriorística (es decir que se conoce la respuesta de antemano). Las observaciones realizadas en el campo o bien en las fuentes indirectas, no deben ser confirmaciones de las ideas preexistentes sino pruebas concretas de la sostenibilidad o el rechazo de las hipótesis. Es necesario por un lado tener una metodología clara, replicable, que permita ponderar a las observaciones dentro del marco teórico elegido, pero con la suficiente flexibilidad para identificar aquellas anomalías con respecto a lo esperado. Por el otro, debemos tomar en cuenta que la teoría es un esquema sumamente útil, una heurística vital en la investigación científica, pero no por ello ni infalible ni inmutable.

La cuestión popperiana del falsacionismo posee un carácter prescriptivo, casi de teoría dentro de la teoría, de una epistemología ideal en un contexto científico prácticamente sin implicancias prácticas sino puramente filosóficas. La noción que una hipótesis falsada tira abajo todo un cuerpo teórico es sugestiva y tiene un fundamento lógico irrefutable (Popper, 1980). Pero el proceso de hacer ciencia no se rige, vaya paradoja, únicamente por el rigor y el apego a los formalismos más estrictos. En todas las disciplinas científicas, hay una suerte de tolerancia a la falla, un cinturón ad hoc, como decía Lakatos, que permite a las teorías sobrevivir pese a los contraejemplos que deberían inhabilitarlas (Lakatos, 1993). Y todo esto haciendo una grosera abstracción de las condiciones materiales de la producción científica.

El límite que indica el descarte de una teoría no queda, en la práctica científica usual, vinculado a la falsación de una sola hipótesis. En general el abandono de una teoría está relacionado con la aparición de un nuevo cuerpo de hipótesis, generalmente con una fuerte vinculación lógica con la teoría precedente, que satisface con mayor eficiencia y elegancia los criterios de explicación y descripción del fenómeno estudiado.

En definitiva la ciencia, como cualquier otro sistema de creencias, es una construcción colectiva. Aunque viene con una diferencia sustancial. Posee en su proceso de producción cognitivo las herramientas necesarias para la corrección del error y por ende, para la construcción de un conocimiento sólido y acumulable, no basado en la verdad sino en poder discernir lo que es falso. Es cierto también que en la trayectoria real que marca el curso de la historia no necesariamente esas herramientas fueron aplicadas o aplicadas correctamente. Así el desenvolvimiento del proceso científico siempre estuvo impregnado de intereses económicos, políticos, culturales y sociales que tendieron, en muchos casos, a la conservación del *status quo*, postergando los nuevos desarrollos.

Si bien esta no es una tesis filosófica con orientación en epistemología, nos interesaba dejar bien clara nuestra postura al respecto, con el objetivo de que sean correctamente interpretadas tanto las hipótesis que nos guían como la metodología que escogimos para dar cuenta de nuestros objetivos, así como los resultados alcanzados.

Economía

Preponderancia del modo de producción sobre la reproducción social

Nuestros fundamentos teóricos postulan una preponderancia del modo de producción sobre la reproducción social, es decir los actores podrán desplegar sus acciones dentro del rango estipulado por la posición social y cultural que ocupen. En una sociedad desigual, como la que predomina bajo el amparo del capitalismo, las posibilidades de reproducción y supervivencia están distribuidas en forma directamente proporcional al capital que posea cada uno de los sujetos. En una sociedad más igualitaria, como la que se observa en las poblaciones cazadoras recolectoras, las posibilidades de reproducción y supervivencia están distribuidas en forma mucho más aleatoria. Podemos decir, estableciendo una metáfora con las distribuciones ideales matemáticas, que en el primer caso, en el de la sociedad desigual, las posibilidades siguen una ley de potencia; en el segundo caso, en el de la sociedad igualitaria, las posibilidades se asemejan, en su distribución, con las curvas normales tan usadas en estadística.

La ponderación de esa igualdad o de su inversa, exige revelar los fundamentos teóricos que la sostienen. En nuestro caso la balanza está puesta en el tipo de propiedad y en el uso de la propiedad de los recursos y de los medios materiales e inmateriales que posibilitan la reproducción humana, más allá, inclusive mucho más allá, de los límites biológicos o físicos.

Las necesidades que poseen los seres humanos son dinámicas, varían de tiempo en tiempo y de contexto en contexto. Poseen diferencias según la posición socioeconómica que ocupen los actores en una sociedad estratificada, según el grupo etario, el género etc. Las necesidades no pueden circunscribirse a las biológicas o a las físicas; la cultura es el gran dispositivo que tanto las prescribe como les brinda las herramientas para satisfacerlas.

Desde una perspectiva simplista, casi clasista, suele suponerse, en una sociedad de mercado como la nuestra, que los sectores de bajos recursos sólo necesitan cubrir sus necesidades biológicas. Esta concepción suele estar ligada a aquella que asimila a estos sectores con la ignorancia y que para remediarlo las clases altas deben ejercer una suerte de tutoría moral (la tutoría material la ejercen de hecho). En algunos casos estas pretendidas lecciones presentan a los pobres como una suerte de niños, que siempre necesitan una guía para poder desenvolverse. Este tipo de argumentos discriminatorios ya fueron vistos en la historia, durante la época de la conquista en América, cuando los europeos intentaban imponer su patronato a los pueblos originarios. Sin embargo no hay nada más alejado de la realidad.

Las necesidades indispensables que exceden a las necesidades biológicas y que tienen un marcado

carácter cultural son un signo indeleble de todo grupo humano. No hay sociedad humana sin cultura, inclusive nos atrevemos a decir que no hay una sociedad del género Homo, es decir más allá de nuestra especie Homo sapiens, sin esa interfaz con la realidad que se denomina cultura.

Vale aclarar que definimos aquí a la cultura como a toda aquella información que **no es transmitida por medios genéticos** (Díaz, 2007, 2006); definición que depende dinámicamente de la dada por Leslie White, en el sentido de ser **toda aquella adaptación extrasomática**.

Cazadores recolectores, agricultores, campesinos, proletarios, lumpen proletarios, burgueses, nobles, todos tienen necesidades que superan a las biológicas o físicas y que van desde el rango de lo material a lo simbólico. Necesidades cuyo incumplimiento puede tener consecuencias que afecten negativamente las posibilidades de la reproducción.

Una aclaración, en la división que estamos estableciendo entre las necesidades biológicas y las extra biológicas ponemos el énfasis en aquellas que están directamente relacionadas con el metabolismo del cuerpo humano. Pero esta distinción categórica no puede ocultar el hecho indiscutible de que la percepción de esa necesidad, al igual que los medios para satisfacerla dependen pura y exclusivamente del mundo cultural. No hay instinto que pueda invocarse, entre otras razones porque no hay una definición satisfactoria de instinto (Bateson, 1999) y la que lo relaciona con los *reflejos* no tiene ningún peso a la hora de observar el comportamiento humano cuando las procura satisfacer. La distinción entre necesidades biológicas y extrabiológicas posee un efecto puramente taxonómico, sin vínculos con los procedimientos empleados para poder completarlas. Esta distinción se aplica también al mundo de la alimentación. La comida no sólo satisface necesidades biológicas, sino que las extrabiológicas tienen tanta o más importancia que las primeras; la cultura aquí también ocupa el primer puesto.

Nada hay más alejado de la realidad que la suposición de ignorancia que se adjudica a los pobres. Cualquier observación sería da como resultado una consecuencia: el empleo claramente calculado de las estrategias que se despliegan para tratar de dar cuenta de los satisfactores cuando se poseen recursos muy, excesivamente, escasos. Si la ignorancia se refiere a temas vinculados con el ámbito académico, con lo que podemos llamar la educación formal, la cuestión se reduce a la obtención de un título universitario o de credenciales similares. Y dentro de ese ámbito tenemos sobradas muestras de presidentes, funcionarios y rectores universitarios matriculados cuya ignorancia de los propios temas académicos asusta y explica, en una gran parte, las razones de múltiples fracasos sociales. Si la ignorancia se refiere a ciertos valores culturales que las élites consideran relevantes, como la ópera, cierta clase de literatura o un tipo de artes plásticas, entonces el mote de ignorante debería asignarse a más del 80% de la población, ya que sabemos que esos consumos simbólicos no son populares y son disfrutados por una pequeña minoría.

Nuestras hipótesis con respecto al comportamiento de los sectores más postergados parten de la

base de la unidad psíquica de la especie humana. Este postulado, planteado ya en el siglo XIX por Lewis Morgan (Morgan, 1971), uno de los padres de la antropología moderna y reforzado a partir de una fuerte evidencia debido al descubrimiento posterior de un origen común africano del Homo sapiens, implica un sustrato común biológico y psíquico para toda la humanidad. Las diferencias que pueden percibirse y que evidentemente existen entre todos los seres humanos se deben a la variabilidad inherente a toda especie, que no por ello elimina la base común a partir de la cual se desarrollan las distinciones observadas y a las diferencias ambientales que marcan y delimitan las competencias de los individuos.

Nuestro supuesto entonces plantea que **a medida que descienden los recursos deben agudizarse los comportamientos racionales, ya que la supervivencia depende del despliegue exitoso de esos dispositivos**. Hablar de supervivencia o adaptabilidad puede sonar un tanto engañoso ya que podría suponerse que no importa la escasez de los recursos, siempre que se aplica la racionalidad se llega a un resultado óptimo. Pero las cosas suelen ser más complejas y es nuestro deber tratar de descomponer el problema para que se comprenda nuestra postura y en caso de críticas facilitar el camino para que éstas apunten al corazón mismo del razonamiento. La supervivencia, como aquí la entendemos, pasa por encontrar, dentro de las restricciones culturales y materiales existentes, el camino necesario para alcanzar el mejor estado posible de acuerdo a los satisfactores buscados. En este mismo sentido, relativizando un poco la dureza de los conceptos empleados, la racionalidad no es entendida como la suelen utilizar los economistas de la escuela neoliberal. Para ellos y en general, desde una perspectiva lógica, la racionalidad implica un conocimiento completo de las premisas que van a derivarse, es decir, necesita información total para poder aplicar esos instrumentos. Pero en la práctica cotidiana -y esto se aplica tanto a los sectores de bajos ingresos como a las grandes empresas- la información con la que se cuenta es siempre fragmentada (aunque en el último caso los recursos permiten acceder a una mayor cantidad y calidad de la información). Por lo tanto los mecanismos deductivos no pueden aplicarse en sentido estricto. Pese a ello podemos identificar en las conductas una ponderación coherente de las posibilidades y de los objetivos y una acción tendiente a satisfacerlos que avanza por ese mismo sendero. En nuestras hipótesis, sustentadas en observaciones tanto directas como indirectas, suponemos que a mayor cantidad de ingresos, menor es la necesidad de aplicar este criterio de racionalidad limitada. De allí que en los gastos de los sectores acomodados se encuentren una gran cantidad de objetos comprados que nunca llegan a utilizarse y no estamos hablando de los bienes suntuarios o de lujo, cuya sola compra puede significar la satisfacción de una necesidad simbólica, de prestigio o de inversión, sino de elementos que terminan tirándose o dejándolos abandonados a su suerte estática. En el área específica de la alimentación se observa, en estos sectores, que los *stocks* de alimentos se tiran debido a que su fecha de vencimiento ya pasó o a que los envases mismos se deterioran a la

espera de ser consumidos.

Establecidos nuestros supuestos podemos ahora enfrentar el problema de justificar teóricamente el título del apartado. Para ello primero intentaremos definir los dos componentes principales, por un lado el modo de producción y por el otro que entendemos por reproducción social. Ni falta aclarar que nuestra postura no tiene nada de original.

El modo de producción puede establecerse como la forma que los grupos humanos tienen de procurarse los bienes materiales tanto para el consumo personal como para el consumo productivo, es decir como insumo para nuevas producciones. Sus elementos principales son las fuerzas productivas y las relaciones sociales de producción.

Las fuerzas productivas pueden definirse como el conjunto de los medios de producción que se necesitan para la producción de los bienes. En su aspecto material, están conformadas por los instrumentos y las herramientas utilizadas en la transformación de la naturaleza o de los productos ya transformados para convertirlos en bienes de consumo. En su aspecto simbólico involucra a todos los conocimientos incorporados tanto en la fabricación y diseño de los instrumentos y herramientas, así como en la producción misma, es decir en el uso concreto. Su desarrollo está íntimamente ligado al conocimiento que posea la sociedad, aunque cabe aclarar que éste conocimiento no sigue una evolución lineal ni tampoco una trayectoria independiente de los intereses y necesidades que posee el grupo cultural en cuestión. La clave del planteo materialista está en comprender a sus diferentes elementos, expresados así únicamente a efectos analíticos, como un sistema, es decir como una interrelación entre las partes. Un ejemplo que puede aclarar el punto presentado lo tenemos en el paso de una economía de caza y recolección a una basada en la agricultura. Es muy factible que este salto, con las implicancias no necesariamente beneficiosas en términos de salud para la sociedad, dada la sedentarización y la baja en la calidad y en la variabilidad de los recursos alimentarios (se pasa a depender de unas pocas especies), no se produce por una acumulación independiente de conocimientos sino por las necesidades materiales del modo de producción. No es, como se podría pensar desde el sentido común, que el conocimiento de los ciclos de cultivo hayan llevado a la adopción de la agricultura; es probable que los grupos cazadores recolectores ya tuvieran una experiencia concreta en el manejo de los recursos vegetales y de sus ciclos y que la adopción del nuevo modo se diera por circunstancias no vinculadas con el conocimiento, sino con condiciones medioambientales y de distribución diferencial de la riqueza.

Las relaciones sociales de producción pueden definirse, siguiendo los lineamientos clásicos, como el conjunto de relaciones que se establecen entre los miembros de una sociedad en el proceso de producción, intercambio, distribución y consumo de los bienes materiales. La clave se encuentra en el sistema de propiedad que se establece, no necesariamente por un consenso aceptado, sino que puede ser el producto de la coerción y la fuerza. La propiedad se dirime tanto sobre los recursos

como sobre los medios de producción. En un exceso de simplicidad muchas veces suele definirse a la propiedad o bien como privada o bien como comunal. Sin embargo esta categorización esconde una multiplicidad diversa de formas de apropiación de los recursos. La propiedad privada, como la conocemos hoy en día, con su característica principal puesta en la posibilidad de que cualquiera habilitado legalmente, en tanto tenga los recursos necesarios, puede acceder a la propiedad de prácticamente cualquier bien, es un fenómeno muy reciente en la historia. Su consolidación aparece luego de la Revolución Francesa y surge localizada geográficamente en el Hemisferio Occidental, básicamente en Europa Central. Analizada con cierta profundidad vemos que si bien cada vez se extiende más, hay ciertos bienes o recursos que no pueden caer dentro de la órbita privada. De acuerdo a las legislaciones vigentes en cada país, es muy factible que no puedan existir reclamos de propiedad sobre determinados elementos. Por ejemplo, el agua del mar, no cae dentro de las posibilidades de compra, al igual que el aire o en otros casos los recursos energéticos subterráneos como el petróleo o el gas. Lo mismo puede decirse de los planetas o de la Luna o de determinadas zonas que los países reconocen como estratégicas y que no quieren que caigan en manos privadas, por ejemplo los parques nacionales o el continente antártico. Pese a ello las posibilidades de adquirir recursos, bienes y servicios son mucho más amplias que las que reconocían en la Edad Media en Europa. En aquellos tiempos sólo podían acceder, por ejemplo, a la propiedad de la tierra aquellos cuyo nacimiento era noble, o que habían adquirido en vida ese rango, mediante casamientos o alianzas. Por otra parte hay que distinguir la propiedad comunal, como la que se aplicaba a determinadas zonas de pastoreo en la Inglaterra previa a los *enclosures*, de aquella que detenta el estado, como por ejemplo los ferrocarriles en la misma isla en los tiempos modernos. A su vez la propiedad comunal de los campesinos europeos del medioevo es diferente de aquella que establecen en su legislación tácita los pueblos cazadores y recolectores. En cada caso y esto no es diferente para la Quebrada de Humahuaca a lo largo de su historia, hay que analizar con profundidad y detalle las distintas formas que adquirió el derecho, entendido en su sentido amplio y como las normas que aplica todo grupo humano, más allá de la economía que practique, sobre la propiedad y el usufructo de los recursos.

En una sociedad capitalista las alternativas pueden reducirse, en cuanto a los actores que participan del proceso productivo, a la propiedad de los medios de producción y a la propiedad de la propia fuerza de trabajo. Se divide a la población en quienes detentan los recursos de quienes sólo pueden vender su esfuerzo para poder sobrevivir. Sin embargo en el ámbito empírico las cosas suelen complejizarse un poco y así podemos observar que esta clasificación esconde diferencias notables entre los individuos. La división entre asalariados y burgueses, si bien es imprescindible para poder precisar el lugar que ocupan en la economía, no responde necesariamente a una división que tenga una correspondencia punto a punto con el poder adquisitivo o el nivel de los ingresos. En una gran

proporción la regla se cumple y el vendedor de la fuerza de trabajo suele estar, en términos de recursos, por debajo de quien detenta la propiedad de los medios de producción. Sin embargo encontramos en el capitalismo actual, muchos casos de asalariados millonarios y de burgueses (o dueños de sus propios medios de producción) al borde la existencia. Un CEO o número 1 de una empresa multinacional no deja de ser un actor cuya riqueza proviene únicamente de la venta de la fuerza de trabajo, en términos estrictos es un asalariado. Sin embargo ello no impide que su cuenta bancaria posea más de 6 ceros de una moneda fuerte y que su mismo sueldo sea millonario. Al mismo tiempo el dueño de una PYME puede estar al borde de la subsistencia (es cierto que sus trabajadores pueden estar peor). Esto puede suceder, no por un problema relacionado con un mal manejo económico o financiero de sus intereses empresarios, sino, por la configuración global del capitalismo actual y de la posición que ocupa nuestro país en ese esquema, así como por las políticas económicas nacionales que tienden a favorecer a las empresas más grandes. Y también las condiciones particulares que implica una economía de “enclaves” y la transformación en el sistema capitalista del valor de la propiedad de los medios, frente a la detentación de los mismos. El esquema cambia en el tiempo, de ahí su fortaleza y puede concluirse que hay tantos capitalismo como campos de aplicación.

Resumiendo, el modo de producción puede definirse entonces como la confluencia de las fuerzas productivas y de las relaciones sociales de producción. En su devenir estas grandes categorías pueden entrar en contradicción y acarrear desarrollos opuestos. La resolución de este conflicto suele estar vinculado al surgimiento de un nuevo modo de producción, es decir a la reconfiguración de las relaciones sociales con nuevos regímenes de propiedad y al cambio en los medios de producción expresados en nuevas tecnologías, conocimientos y herramientas.

Una última aclaración antes de ingresar en el terreno de las definiciones teóricas de lo que entendemos por reproducción social. En la teoría materialista clásica se distingue al modo de producción de la formación económica social. Si bien ambos son conceptos teóricos (¿existen acaso conceptos que no sean teóricos?) poseen un nivel diferente de operativización o un grado de relevancia empírica distinta. El modo de producción es de un nivel más abstracto que el de la formación económica social y al mismo tiempo es el clasificador de la forma dominante. La formación económica social posee un nivel más empírico e histórico y está compuesto justamente de varios modos de producción conviviendo en un estado estable aunque desbalanceado, con diferentes pesos en el interior del sistema. La historia parece mostrar que los cambios en la sociedad se producen a un ritmo de equilibrio puntuado, no hay una renovación instantánea y completa de las estructuras subyacentes, sino que la velocidad del cambio disminuye o se acelera de acuerdo a determinadas inflexiones del devenir (avances en las conquistas de los derechos, retrocesos en esas mismas áreas, concentraciones de la riqueza, distribución de la misma, etc.). Es posible por

ejemplo, y hay muestras documentales de ello, que durante el proceso de cambio del modo feudal al capitalista hayan convivido los dos modos, el primero cada vez con menos fuerza y el segundo imponiéndose con mayor potencia. Determinadas áreas de la economía ya habían sido configuradas según las relaciones sociales de producción del capitalismo moderno, mientras que otras zonas permanecían aún bajo la influencia del modo feudal y sus particulares relaciones.

Ahora sí vamos a pasar a establecer las definiciones teóricas del otro concepto importante del apartado, la reproducción social. La reproducción social puede ser definida como el conjunto de los procesos mediante los cuales se obtienen los medios materiales y simbólicos que le permiten a la sociedad mantener su funcionamiento. Involucran a la producción, a la distribución y al consumo de los elementos que, y esto es particular de cada momento histórico y de cada región geográfica, una cultura en particular define como indispensables para su mantenimiento. Podemos distinguir dos niveles básicos en nuestra definición.

Por un lado la reproducción social general que comprende a todo el cuerpo de la sociedad, está vinculada a la perpetuación de las ideas dominantes, desde el punto de vista simbólico y al mantenimiento del *status quo* en cuanto a la diferenciación social, desde el punto de vista material. Entran en el primer aspecto, el simbólico, tanto los procesos de socialización ejecutados por el estado, por ejemplo la educación formal, como la influencia de los medios masivos de comunicación. Entran en el segundo punto de vista, el material, el nivel promedio de los salarios así como los planes sociales y la beneficencia, del mismo modo que las redes de solidaridad basadas en el parentesco o en la amistad, en la identidad étnica o en la pertenencia nacional o regional.

Por el otro lado tenemos la reproducción social tal como se manifiesta a nivel doméstico. Aquí también encontramos el nivel simbólico, basado principalmente en las transmisiones de conocimientos dentro del ámbito de la familia y con su círculo inmediato de vecinos, amigos o parientes. En el nivel material observamos los recursos que se obtienen así como el trabajo necesario para poder poner en marcha esos mismos elementos y consumirlos. En este nivel del análisis entran como algunos de los ingredientes fundamentales, aquellos procesos relacionados con la alimentación. Se puede establecer un orden de prioridades en cuanto a las necesidades que a nivel doméstico se perciben. Si bien en la práctica las necesidades identitarias pueden ser tan importantes como las de la alimentación, en cuanto a la ponderación que reciben por parte de los actores, lo cierto es que, desde nuestra perspectiva, vamos a plantear una escala hipotética y provisoria, que nos permita construir sobre bases sólidas el resto del edificio teórico.

Hay una irrefutable verdad, observada en todos los niveles de la naturaleza, que muestra la importancia determinante de la obtención de los alimentos. Las privaciones se vuelven mortales cuando se trata de comida. Esto le ocurre a todos los seres vivos de la naturaleza. Todos ellos heterótrofos o autótrofos requieren de una particular ingesta de alimentos. No importa la forma que

tengan éstos ni los procesos fisiológicos, tan diferentes entre todas las especies. La necesidad es una y la misma para el conjunto. En la especie humana las cosas son aún más complejas ya que la definición de lo que es comida posee un claro carácter cultural y los vínculos con la naturaleza de nuestras necesidades en tanto animales quedan ensombrecidos bajo el amparo de la cultura. Este tema se aborda con profundidad en el capítulo acerca de la antropología alimentaria y de los supuestos teóricos que la guían.

Es la alimentación entonces, en primer lugar, la que permite poner en funcionamiento toda la maquinaria de la reproducción. Sin comida las posibilidades materiales de supervivencia se van reduciendo hasta el punto de la morbimortalidad fatal. Por encima de ello encontramos el trabajo necesario para lograr obtener y poner en condiciones de consumo esa comida. Aquí incluimos tanto el acceso a los recursos, autoproducción, salario, renta, etc., como la preparación, no sólo de la comida, sino del contexto necesario para poder llevarla a cabo. Esto implica el menaje o herramientas e instrumentos para la preparación de la comida, incluyendo el combustible, el descarte de los desechos orgánicos e inorgánicos empleados y la limpieza de todos los dispositivos para dejar preparado el ambiente para el próximo turno de alimentación. En un escalón más arriba encontramos los conocimientos necesarios para poder llevar a cabo todo el proceso cotidiano. Este conocimiento no es estático o construido de una vez y para siempre, sino que tiene un carácter dinámico en el que la experiencia directa o indirecta ocupa un lugar preponderante en su transformación.

En la realidad estos tres niveles, comida, trabajo y conocimiento, se encuentran vinculados y son percibidos por los actores como una unidad orgánica y total. La separación la establecemos únicamente a título analítico.

En el ámbito social, más allá del espacio doméstico, la reproducción abarca otro tipo de objetivos e involucra diferentes categorías. Lo anterior es aplicable, en nuestro esquema, al dominio de lo doméstico, a los esfuerzos que ponen en juego los grupos familiares de consumo para satisfacer sus demandas. Aunque las sociedades funcionan de forma diferente. Hay un salto cualitativo entre la conducta de las unidades domésticas y lo que ocurre a nivel global. Desde las teorías de la complejidad y el caos hablamos de transiciones de fase o de propiedades emergentes, en el siglo XIX se lo explicaba apelando a la fórmula “el todo es mayor que la suma de las partes”.

La reproducción, desde un punto de vista global, es la reiteración de la producción. Vista dinámicamente la economía capitalista requiere de determinadas condiciones para poder ponerse en marcha. Por lo tanto la reproducción estará vinculada a la recreación de esas condiciones iniciales. Consiste en la reproducción del producto del trabajo, de la fuerza de trabajo y de las relaciones sociales de producción que funcionan como contexto del ciclo productivo. Dentro de la escuela materialista se puede distinguir, a su vez, entre la reproducción simple y la reproducción ampliada.

En la primera el plusvalor es consumido completamente, no hay reinversión. En la segunda el plusvalor se invierte como excedente en forma de capital.

De lo visto hasta aquí podemos inferir que la reproducción doméstica está inserta en la reproducción global. Están interconectadas y una necesita de la otra. En el ámbito del hogar tanto los recursos que se obtienen, como la tecnología que se utiliza y los conocimientos que se aplican no responden únicamente a la suerte y pericia del grupo doméstico; antes bien, hay una dependencia absoluta de las fuerzas sociales y si bien la experiencia microsocia tiene su influencia y las habilidades individuales pueden establecer marcos diferenciales, lo cierto es que la mayor parte de sus componentes proviene del vínculo con la sociedad global. En el espacio de la reproducción global, la empresa capitalista necesita, a su vez, de la reproducción doméstica. Si bien se paga un salario en retribución injusta por el trabajo realizado, lo cierto es que esa ganancia garantiza apenas la supervivencia del obrero. Esa supervivencia necesita entonces, para ser exitosa, de un marco doméstico que le permita llevarla a cabo. La familia y fundamentalmente las mujeres, sean trabajadoras formales o no, son las que realizan las tareas básicas de la supervivencia y quienes garantizan la reproducción en su doble carácter. Material ya que sólo mediante una mujer nace otro ser humano y social en tanto sobre ellas se descargaron las tareas domésticas, de cuidado y de crianza. De hecho todo ese trabajo hogareño no es remunerado, es decir que es bien aprovechado por los capitalistas para generar aún mayores ganancias, ahorrándose esos pagos. Si el patrón necesita de obreros bien alimentados y en una buena condición física, sin enfermedades o debilidades, no significa ello que vayan a pagar por esas condiciones. El límite de supervivencia al que son empujados los obreros necesita de toda la maquinaria familiar para que éstos puedan, al otro día, presentarse a trabajar en las mismas condiciones del día anterior. Todo ese trabajo necesario que se realiza fuera de la fábrica no es remunerado por el capital. De acuerdo al nivel de conciencia de los proletarios es posible que se logre que el estado pague un sueldo al ama de casa o a la familia en su conjunto o a los hijos que tengan. Este dinero no suele salir de las arcas del capitalista en forma directa sino que son recursos del estado que pueden tener muy diversos fines.

Definidos, aunque sea en forma provisora, el modo de producción y la reproducción, vamos a intentar ahora justificar teóricamente la preponderancia del primero sobre el segundo, pudiendo vislumbrar las posibles relaciones lógicas que los encuadran y dan coherencia al modelo propuesto. Si la reproducción, ya desde su propio nombre, es la reiteración de la producción, entonces tenemos desde el propio análisis conceptual un claro antecedente. Esta anterioridad debe entenderse en términos lógicos y analíticos, no necesariamente en su sentido empírico o sintético.

Habíamos definido al modo de producción como la conjunción de las fuerzas productivas y las relaciones sociales de producción. En el primero encontramos a la tecnología y al conocimiento aplicado al proceso productivo, en el segundo a los vínculos de propiedad que se establecen,

socialmente, entre los hombres con respecto a los medios de producción y a la apropiación del fruto del trabajo.

Por otra parte nuestra definición de la reproducción social fue dividida en dos partes. Por un lado la reproducción global, en la que el sistema intenta regenerar las condiciones, materiales y simbólicas, para la perpetuación del estatus dominante. Por el otro lado habíamos mencionado a la reproducción doméstica que involucraba a los grupos microsociales de consumo, generalmente la familia, que necesitaba generar las condiciones suficientes para poder encarar cada día el trabajo necesario. La reproducción microsocial va a verse afectada por la reproducción del sistema en su conjunto, ya que de acuerdo a su dinámica, incluso la construcción de los deseos sexuales reproductivos se ven afectados. La “demografía” del capitalismo industrial, que requería trabajadores, hacía deseable que la familia nuclear generara sus propios sustitutos para dejarlos en el mundo del trabajo. Pero hoy en día cuando la tecnología contrae el plantel de trabajadores, ya no se necesita esa tasa de reemplazo como norma de la familia nuclear. De este modo aparecen “nuevas” formas de concebir la reproducción doméstica; ya no se desean “hijos” sino “concentrar” recursos en un único hijo, o directamente no tener hijos y mejorar la calidad de vida en la pareja.

La preponderancia planteada en el título del apartado hace mención a la hipótesis que nos guía y que estipula una anterioridad lógica y social de la forma económica dominante sobre las maneras que la sociedad tiene para poder reproducirse, tanto a nivel global como doméstico.

Las relaciones sociales de producción son el elemento fundante y central de todo este edificio teórico. La forma concreta en que se divide a la propiedad es el punto de partida para comprender el resto de los elementos que componen el cuerpo de hipótesis. A lo largo de la historia y de la geografía, la humanidad encontró múltiples formas de apropiación, siendo la que rige en el sistema capitalista una singularidad muy reciente. En los pueblos con una economía de caza y recolección la propiedad de los recursos nunca está concentrada en unas pocas manos; antes bien es necesario que el usufructo sea comunitario. Una de las razones que justifican tal comportamiento está vinculada con la imposibilidad de almacenamiento de los recursos que se consumen en una cultura con estas características.

En general y vale la aclaración, las formas que adquiere la propiedad no se encuentran regidas por cuestiones de índole moral o de justicia; más precisamente estas reglas morales y éticas son construidas luego de la imposición del modelo, más como una justificación post facto que como una guía basada en la reflexión. Es la ideología la que se encarga luego de borrar las huellas de su propia génesis, haciendo aparecer como una base moral lo que en la práctica sucede como una explicación a posteriori.

En una sociedad agrícola las cosas son bien diferentes. La aparición de recursos durables, como los granos que pueden almacenarse durante una buena cantidad de tiempo o los animales que pueden

guardarse vivos, implican un cambio en cuanto a las reglas de apropiación de esos bienes. Ciertas condiciones ineludibles de la forma de producción agrícola como la necesidad de mano de obra, el sedentarismo, o la ausencia de variabilidad alimentaria, llevaron a la humanidad a modificar su patrón de apropiación. No fue ni la justicia ni la solidaridad las que guiaron esa apropiación. No estaba en sus planes la distribución equitativa. La solución vino del profundo egoísmo y el reparto estuvo fundamentado en la ley del más fuerte. Así, en la denominada revolución neolítica, surgieron por primera vez las sociedades estratificadas. Un sector con poder de coerción que se apropia del trabajo ajeno y divide a la sociedad en dos, un estrato de explotados y otro de explotadores. Una clase que posee su fuerza de trabajo y los instrumentos para llevarlo a cabo, pero que no es poseedora del bien más importante para el trabajo agrícola, es decir la tierra.

En la sociedad burguesa el concepto de propiedad se refina hasta el punto de generar teóricos, como Milton Friedman, que pretenden privatizar todo lo que se encuentra a su paso, incluyendo el agua y el aire (Friedman, 1980). Si bien los estados controlan esos excesos de liberalismo extremo, lo cierto es que la jurisprudencia que rige a la propiedad, en los países capitalistas, permite apropiarse de bienes y servicios que eran impensables en un régimen como el medieval, no tanto por la cuestión tecnológica (la aparición de elementos que no existían en otros tiempos) sino fundamentalmente por la cuestión del derecho.

La propiedad consagra y enquistas las posibilidades de desarrollo del conjunto de la población. Es sobre su base que se funda la ubicación socioeconómica de los actores y determina, en líneas generales, la probabilidad del ascenso social. La teoría económica suele designar como lugar privilegiado de la movilidad a la educación, sin embargo podemos afirmar que el nivel educativo depende, a su vez, de la posición socioeconómica de la unidad doméstica de nacimiento. Así las probabilidades se encuentran del lado de quien nace en un lugar pudiente. En el trabajo clásico de Pierre Bourdieu, "Los estudiantes y la cultura", se demuestra como son más exitosos en su vida académica aquellos estudiantes que provienen de los hogares mejor acomodados, más allá de la gratuidad o del bajo costo de la educación superior. La reproducción de las élites está garantizada así por el propio sistema (Bourdieu y Passeron, 2009).

Los objetivos de cada sociedad están prefigurados en las necesidades del modo de producción. En una sociedad capitalista el ansia por la ganancia domina todo el espectro y las fuerzas sociales se unen en ese sentido, aún cuando los propios actores no posean esos mismos objetivos.

Dentro de la reproducción, las cosas son aún mucho más claras. Las posibilidades de reproducir las condiciones para encarar el día, dependen casi exclusivamente de la posición socioeconómica de los miembros del hogar. En función de la hipermercantilización los recursos necesarios para la reproducción son, en la mayoría de los casos, transables por dinero. Es entonces la capacidad de juntar la plata la que determina las posibilidades del consumo y por lo tanto de la reproducción. Un

hogar que depende del salario mínimo tendrá menos chances de obtener todos los satisfactores que un hogar donde haya recursos que sean superiores en términos cuantitativos.

De esta forma el modo de producción se impone a las voluntades y muestra el camino que deben seguir las unidades domésticas para considerar que se cumplieron con los objetivos de satisfacción.

La unidad doméstica

Vamos a tratar ahora un tema central de nuestra tesis ya que es nuestra unidad de análisis de anclaje, siguiendo la terminología metodológica de Juan Samaja (Samaja, 2005). Intentaremos definirla para que se comprenda con claridad cuáles son nuestras derivaciones teóricas y nuestras implicancias empíricas, que forman la base de nuestra investigación.

Antes de entrar en los detalles pertinentes, pretendemos hacer una aclaración que está anclada en una visión epistemológica particular, pero que cobra relevancia dentro de nuestro marco teórico. Desde el principio hemos elegido a un conjunto de personas como el centro del análisis y no a los individuos tomados en forma aislada. Esta elección exige una fundamentación antes de pasar a la definición propiamente dicha.

Desde algunas perspectivas teóricas suele verse a la sociedad como a la suma de los individuos. Dentro de estas posturas el comportamiento global, del conjunto del sistema, está determinado por las acciones que realizan los individuos. Aunque no se lo explicita específicamente, esto implica una visión de la sociedad en la que sus átomos, las personas individuales, se comportan en arreglo a sus propios intereses, sin que las relaciones sociales intervengan. Los vínculos se producen en interacciones concretas que suelen ser vistas como el fruto de la acción individual.

El caso más conocido tal vez provenga de las teorías liberales, que no sólo tuvieron (o tienen aún) influencia en la economía, sino que forman parte también de cuerpos teóricos aplicados a la sociología, la antropología o la psicología. Esta visión particular puede ser englobada en lo que se define como individualismo metodológico. Para esta perspectiva las acciones individuales son el motor de funcionamiento del conjunto de la sociedad; analizando lo que sucede con un individuo puede rastrearse lo que sucederá a nivel global. En la teoría económica, cuando se habla de mercado, suele verse a los actores como motivados por impulsos individuales relacionados con el altruísmo o el egoísmo. La interacción recién se produce cuando los agentes intercambian los bienes, es el único punto de contacto; por lo demás las razones sólo provienen de un cálculo maximizador que minimiza los costos e intenta alcanzar la máxima ganancia. El agente busca vender al mayor valor posible y comprar al menor costo, de este modo el sistema en su conjunto llega a un equilibrio y el precio se convierte en el signo de esa equidad. Más allá del supuesto de la economía liberal, que no compartimos, de considerar a todos los agentes en igualdad de condiciones

y con información completa acerca de lo que ocurre en el mercado (no se toman en cuenta los desequilibrios ni tampoco los conglomerados sociales como las empresas que son tomados en consideración como si fueran individuos (Gailbraith, 1969) igualando artificialmente las diferencias que existen en las tomas de decisiones individuales o grupales), lo que les interesa aquí es el carácter individual de quien participa del mismo.

La simplificación teórica, necesaria, no puede tampoco caer en reduccionismos. El individualismo metodológico no permite observar las interacciones que influyen o participan directamente de la toma de decisiones. La igualación en cuanto a las posibilidades de intervención en el mercado de los actores, no posee tampoco una correspondencia entre lo que sucede en la realidad y lo que se predica del modelo. La premisa de la información completa es otro axioma que no posee ningún vínculo con lo que sucede en la práctica. No hay actores, por poderosos que sean, por ejemplo las empresas multinacionales, que tengan datos completos y totales de los acontecimientos del mercado, siempre hay una carga importante de incertidumbre y la apuesta debe contemplar la ausencia de valores para todos los parámetros.

Este individualismo metodológico no es propio únicamente de la economía, en el resto de las ciencias sociales encuentra también sus formulaciones teóricas favorables. En parte podemos contar su historia como una contraposición a las propuestas que afirman que el “todo es más que la suma de las partes” y que, tradicionalmente, adquirieron siempre un carácter apriorístico. Dentro de esta tradición encontramos al materialismo histórico, tal como fue derivado de los trabajos de Karl Marx (Marx, 1985) o también de las teorías que se desprenden del pensamiento de Emile Durkheim, es decir el estructural funcionalismo francés (Durkheim, 2001). En estos planteos hipotéticos y más allá de las enormes divergencias que podemos encontrar en los trabajos de ambos autores, aún en sus objetivos perseguidos y de sus seguidores, hay un punto en común central. Las dos corrientes parten de analizar a la sociedad no desde sus átomos individuales, las personas aisladas, sino desde conjuntos completos definidos apriorísticamente. En el caso de Marx la división pasa por la explicitación del concepto de clase. Más allá de las divisiones internas, en el capitalismo dividido en dos clases separadas por el acceso a la propiedad, la unidad es justamente ese conjunto. Los individuos quedan diluidos en el grupo social. El foco está puesto en el comportamiento global de la clase como un todo. En el caso de Durkheim la sociedad no está dividida en clases como en el caso anterior, sino que es percibida como un conjunto de determinaciones y poderosas fuerzas, materializadas en las instituciones, que actúan sobre la voluntad de los individuos. Por ejemplo en su clásico estudio sobre el suicidio, el foco no está puesto en las motivaciones individuales que llevan a alguien a una decisión tan drástica, sino en la constitución anómica del marco general de la sociedad en la que el individuo se encuentra inmerso (Durkheim, 2004). El concepto central dentro de este cuerpo de teorías es el “hecho social” que nunca puede ser explicado si no es por las

técnicas que son específicamente sociales, de allí su máxima consagrada acerca de que “lo social se explica por lo social”. Frente a estas posturas, la marxista y la durkheimniana, hubo una reacción que focalizó en las acciones individuales. Tal vez el máximo exponente de estas corrientes es el pensador alemán Max Weber. Con una fuerte inspiración en la economía, de hecho el padre de la sociología alemana también escribió y mucho sobre economía, se plantea a la conducta como el resultado de un cálculo entre costos y beneficios restringidos por fines elegidos y medios disponibles. Si bien se admite la existencia de conglomerados sociales como la religión o el estado, dos temas también centrales en el pensamiento weberiano, estos, a diferencia de lo que sucede en las posturas funcionalistas o materialistas, están conformados por la suma de las voluntades individuales (Weber, 1984). En el reconocimiento de las relaciones sociales que establece no observa un salto cualitativo de nivel que permitiría estudiar esos vínculos como una totalidad diferente de los individuos, antes bien, el peso recae siempre en los individuos y el comportamiento del conjunto es deducible de las acciones individuales. Vale aclarar también que en la epistemología weberiana cada momento histórico debe ser comprendido según sus propias reglas; para él existe una distinción tajante entre las ciencias naturales y las ciencias sociales. Estas últimas responden a la búsqueda de la comprensión de los significados que las conductas poseen para los propios actores. Se diferencia así de las posturas marxistas o funcionalistas que no ven en la especificidad de las sociedades humanas un problema de método. La relación de las posturas weberianas con la hermenéutica tuvo una influencia notable sobre la teoría antropológica, sobre todo con aquella que se convirtió en dominante durante gran parte del siglo XX. Podemos considerarlas tributarias de esa tradición las escuelas del interaccionismo simbólico, el interpretativismo geertziano o el posmodernismo norteamericano.

Nuestra postura no coincide con el planteo del individualismo metodológico. Entendemos que, en el caso de la unidad doméstica, tema principal de este apartado, la estrategia de las voluntades individuales, reducidas a la obtención de determinados fines utilizando medios particulares no da cuenta de la dinámica interna que se desarrolla en su seno. Si bien los planteamientos como el marxista o el durkheimniano debido a su foco global no permiten observar los detalles microsociológicos que se juegan en el interior de la unidad doméstica, nos permiten sí establecer una meta de comportamiento; esos conjuntos sociales son, para nosotros, el resultado de procesos no lineales, enmarcados dentro de un determinismo caótico, a partir de la interacción y de las acciones de las unidades domésticas. Nuestro planteo, entonces, intenta superar los límites tanto de las posturas individualistas como de las holísticas. Para ello es menester encontrar los patrones o reglas que partiendo desde una concepción local producen resultados globales, no deducibles de aquellos.

En el caso específico de las unidades domésticas seguimos a Patricia Aguirre cuando plantea que la

unidad de análisis no puede ser el individuo, guiado por objetivos determinados por las apetencias individuales, ya que de ese modo una gran cantidad de comportamientos observables en el trabajo de campo quedan sin explicación. Así, por ejemplo, la resignación de las madres o más amplio aún, de las mujeres de la casa, en cuanto a las cantidades de alimentos consumidas, dejando la mayor parte para el género masculino (que en general es el que aporta mayor cantidad de recursos monetarios al mantenimiento del hogar) y resignando sus propias cuotas, no puede ser explicada tomando en cuenta el egoísmo individual. Si bien la autora no descarta las posibilidades de diferenciación interna dentro del hogar, es decir que cada miembro tenga intereses, objetivos y medios para alcanzarlos que se diferencien del resto, el agregado doméstico puede a su vez, tener metas y compromisos que difieren, en tanto conjunto, de aquellos que son sostenidos por sus propios miembros (Aguirre, 2005). Como en definitiva lo que interesa es observar como las familias alcanzan sus satisfactores y para ello comparten un gasto de consumo alimentario en común, es interesante establecer la diferenciación entre el nivel individual y el nivel del agregado. Para establecer estas distinciones entre los niveles es muy útil tomar en cuenta la posición de Juan Samaja y su metodología con la división en las tres matrices, de anclaje, supraunitaria y subunitaria (Samaja, 2005). Este tema será analizado con mayor profundidad en el apartado metodológico.

Explicada nuestra posición epistemológica podemos pasar ahora a la definición propiamente dicha de lo que entendemos por unidad doméstica. Intentaremos rastrear su génesis en la antropología repasando las diferentes concepciones en torno a ella y optaremos por aquella que mejor se adapta tanto a nuestros objetivos de investigación como a nuestros supuestos teóricos.

En líneas generales puede afirmarse que los primates, entre los cuales estamos incluidos los *Homo sapiens*, somos animales gregarios. Es decir que nuestra vida transcurre siempre dentro de un ámbito social. Tanto en el ser humano como en el resto de los primates esa vida social está marcada por relaciones de parentesco y filiación, si bien siempre se encuentran, dentro de esos grupos, seres que son adoptados más allá del lazo de sangre. La adopción no es una exclusividad humana, de hecho hasta se observa en otras clases de mamíferos. Todos conocemos ejemplos de gatos recién nacidos que son alimentados por perras que recién parieron o viceversa.

En la humanidad las cosas son un poco más complicadas que en el resto de los animales por las condiciones conocidas por todos, es decir por la utilización de la cultura como interfaz entre el hombre y la naturaleza.

Este tipo de agrupamiento primario suele denominarse familia. En nuestra tesis descartamos esa definición por la carga ideológica y subjetiva, demasiado subjetiva, que acarrea y que conlleva en su definición una gran ambigüedad. Desde diferentes instituciones humanas la familia fue definida en formas diferentes. Por ejemplo la Iglesia Católica sostiene un latiguillo que no por reiterado es verdadero o plausible de utilización. La familia es la base de la sociedad, se pregona desde el

púlpito, naturalizando una forma de agrupamiento que probablemente nunca haya existido en forma mayoritaria más que en la afiebrada mente de los sacerdotes. La familia compuesta por el padre, la madre y los hijos es una invención artificial que se corresponde con una determinada ideología, generalmente conservadora, que no admite rupturas ni excepciones. De allí la fuerte oposición a instituciones como el divorcio, el aborto o el matrimonio entre personas del mismo sexo, basados en su creencia, respetable pero no por ello compartida, acerca de la voluntad divina de la naturalidad de la familia nuclear. Para el estado moderno, burgués y representativo, las cosas son un poco más dinámicas que para la iglesia católica. La legislación sobre la familia se va adaptando en función de los derechos conquistados por las mayorías. Así, por ejemplo, en la Argentina de la década del '80, fue aprobado el divorcio vincular, habilitando la posibilidad de volver a casarse. Esta ley no fue implementada sin conflictos por parte de los sectores conservadores que veían en la letra escrita la semilla de la disolución de la familia tal como la concebían. De más está decir que la ley del divorcio no provocó la debacle predicha y muy por el contrario favoreció la convivencia, entre otras cosas porque al consagrar al divorcio eliminó la cuota de discriminación que hasta el momento existía hacia las parejas separadas, rearmadas, y sus descendientes. Más cercano en el tiempo, en la primera década del siglo XXI, el congreso de la República Argentina aprobó la ley sobre el matrimonio igualitario, entendido como la unión entre dos personas del mismo sexo. Nuevamente se vieron la histeria y las advertencias apocalípticas de los sectores conservadores, que observaban en la medida ya no sólo la desaparición de la familia en su forma ideal (para ellos), sino la promoción de la homosexualidad. Lo cierto es que este reclamo ya llevaba muchos años y vino de la mano de la militancia de las minorías sexuales que durante mucho tiempo lucharon por la igualdad de los derechos. Los resultados muestran que esta ampliación de los derechos está contribuyendo a una convivencia más armoniosa entre todos los habitantes, desplazando las discriminaciones y haciendo que la gente pueda vivir con algunos grados más de libertad.

Nuestra definición apuesta a eliminar toda carga ideológica, al menos en cuanto a la posibilidad de interpretaciones diferentes que al sesgar el sentido puedan llevar a malos entendidos. De allí la necesidad de contar con conceptos que no desvíen la atención y que, dentro de las posibilidades, elimine lo más que se pueda, la ambigüedad inherente al lenguaje, sus denotaciones y connotaciones.

En un principio pensamos en utilizar una definición que abarque todo agrupamiento en donde los vínculos entre los participantes sean de origen primario. Es decir donde las relaciones sean directas, con una cierta estabilidad temporal y con un alto grado de confianza. La idea era que el concepto no quede pegado a una definición de familia o de lazo de parentesco sino que sirva para toda aquella situación en la que se forma un grupo con un grado determinado de intimidad.

Desde la antropología, como la ciencia del parentesco, la discusión sobre este tipo de grupos

primarios estuvo desde los comienzos de la disciplina, a finales del siglo XIX, entre las primeras preocupaciones. Dos trabajos relacionados, fueron fundantes en este sentido. Por un lado el escrito de Federico Engels, “El origen de la familia, la propiedad privada y el estado” (Engels, 2006); y por el otro el texto de Lewis Morgan “La sociedad antigua” (Morgan, 1971). Ambas investigaciones concuerdan en atribuir a la estructura material el molde para el tipo de familia o agrupamiento íntimo que predomina.

Repasemos entonces con un poco más de detalle primero la formulación de Lewis Morgan acerca de la evolución de la familia. El marco teórico basado en el evolucionismo unilineal, propio de la época, debe prevenir al lector acerca de las conclusiones sobre los estadios evolutivos. Hoy día, 150 años después de su escritura, muchas de sus formulaciones fueron refutadas, sin embargo, desde aquí, rescatamos el contenido materialista de su planteo. Las formas diferentes de familias que el autor identifica, si bien no pueden como él pensaba, asignarse a un “período étnico” particular, nos muestran que la diversidad está vinculada con la forma de subsistencia que predomina.

Morgan define los siguientes tipos de familia, a saber: La familia consanguínea, basada en el matrimonio entre hermanos y hermanas; la familia punalúa, fundada en el matrimonio en grupos de hermanos con las esposas de los otros y de las hermanas con los esposos de las otras; la familia sindiásmica, que es una forma de matrimonio en donde no existe cohabitación; la familia patriarcal, cuya base es el matrimonio de un hombre con muchas mujeres, lo que usualmente se denomina poligamia y la familia monógama, en donde a la unión de un hombre con una mujer se le agrega, como dato fundamental, la cohabitación.

Vale la aclaración que los términos empleados de hermano o hermana no están referidos a la relación que existe entre los hijos de los mismos padres. El término hermano, etnográficamente, es más amplio que el usado por el sentido común y puede abarcar tanto a primos segundos, terceros o aún de grado más lejano.

La clave del planteo de Morgan reside en la forma de organización que cada sociedad asume y que por un lado tiene un vínculo concreto con la división entre los sexos y por contrapartida en la unión prescripta y por el otro la relación directa que estas configuraciones tienen con las artes de la subsistencia.

Las artes de la subsistencia están vinculadas con el conocimiento, por un lado, y por el otro con el derecho, la legislación, escrita o no, que se otorga cada sociedad. Sin mencionarlo, Morgan está planteando un modelo similar al que va a utilizar el marxismo. Fuerzas productivas y relaciones sociales de producción pueden equipararse con el conocimiento y el derecho, tal como lo planteaba Morgan.

La forma jurídica que adquiere la propiedad es la que va a determinar la forma de la herencia. Para Morgan cada forma de sociedad va a tener su propia regla de herencia. De acuerdo a como estaban

organizados, la herencia podía repartirse entre todo el grupo, entre los consanguíneos o, como sucede en algunas sociedades capitalistas, entre los hijos. Estas formas de herencia, como se señaló, están vinculadas con las diversas formas jurídicas de la propiedad. La primera relacionada con una vaga concepción de la propiedad (en función de la escasez de bienes afirma el autor), la segunda vinculada con la propiedad comunal y la tercera ligada a la propiedad privada.

Con esta información como fuente principal, Federico Engels va a trazar su propio planteo acerca de la evolución de la familia. Una de las cosas que retoma de Morgan es la identificación de diferentes tipos de familia y de sistemas de parentescos. Rompe con la visión occidental y capitalista (¿diríamos cristiana también?), fundada en la monogamia y da cuenta de formas muy diferentes. Pero estas diferencias a su vez encuentran similitudes en lugares muy distantes uno del otro en el mundo. Es decir que no poseen vínculos concretos que pudieran difundir o imitar la norma. Por lo tanto debe de haber otro tipo de explicación, diferente de la difusión, que funcione como base común. El fundamento de las diferencias y a su vez del desarrollo de las sociedades es la producción y la reproducción de la vida cotidiana, “inmediata”, dice Engels en el prefacio (Engels, 2006).

La economía doméstica es la que prescribe el tamaño máximo de la comunidad familiar. Esta premisa puede observarse en los trabajos, realizados en los últimos 30 años, de Gary Becker (de orientación liberal y no marxista) sobre la demografía y el flujo de los recursos (Becker, 1981). Allí afirma que si los recursos van de los padres a los hijos, entonces la familia tenderá a ser mínima pero, por el contrario, si los recursos van de los hijos a los padres, entonces la familia tenderá a ser máxima.

En rasgos generales es la apropiación de los recursos, indispensables para los dos tipos de producción que plantea Engels, la de los medios de existencia y la del propio ser humano, la que favorece una u otra forma de familia. La posición de la mujer frente al hombre es también explicada por el derecho que regula la propiedad. Según la visión unilineal de la sociedad, la propiedad había pasado de ser comunal a ser de la gens o tribu y luego a la propiedad privada, más cercana al sentido moderno. Cada una de estas formas concebía, como reflejo, un tipo de familia determinada así como diferentes formas de organización social. La mujer, cuando la propiedad quedó concentrada en el jefe de la familia, perdió toda posición política y quedó sumergida en la degradación social, como mero instrumento de la reproducción humana. Este machismo, diríamos hoy, aún sobrevive, pese a que el derecho capitalista no le impide a la mujer ser poseedora de propiedades. Las razones de la persistencia de tan nefasta herencia pueden tener que ver con diferenciaciones relacionadas con la posibilidad de mantener salarios más bajos para el género femenino. Estas razones son puramente instrumentales, no se corresponden directamente con la forma de propiedad prescrita en el modo de producción capitalista. Sin embargo la propia lógica

del lucro del sistema de mercado impide su desaparición, al menos por el momento.

Las investigaciones de Engels amplían las concepciones de Morgan y dado el tronco común elegido como motor de la historia, encuentran múltiples coincidencias. Si bien hoy en día no podemos admitir la división unilineal de las diferentes etapas del desarrollo y evolución cultural de la especie humana, nos quedan las explicaciones materiales, vinculadas a las formas que adquirió la apropiación de los recursos, esto es en definitiva, la propiedad.

Vamos a repasar ahora los trabajos sobre el parentesco de Claude Levi Strauss. Este autor toma una estrategia diferente de la usada por Morgan y Engels, priorizando el aspecto relacional, vinculado principalmente al intercambio, de la dinámica familiar. Entre las inquietudes fundantes de las teorías estructuralistas se encuentra la distinción entre naturaleza y cultura. Para Levi Strauss esta diferencia es puramente analítica y en la práctica es imposible distinguir una de otra, ya que el ser humano es a la vez un animal y un ser cultural. Sin embargo, desde un punto de vista metodológico, él va a utilizar esta diferenciación, como una marca para reconocer los puntos en común y las divergencias que poseen los distintos sistemas de parentesco que estudia. Sus investigaciones lo llevan a emitir una hipótesis que va a guiar, no sólo sus trabajos, sino los de todos los que luego, se enrolarán en el estructuralismo así concebido. Esta hipótesis señala que no existe ninguna cultura, ni ha existido en el mundo, en la que no exista al menos, un tipo de vínculo o relación que se considere prohibida. Todas las culturas y la apuesta es fuerte ya que está universalizando una regla, eliminan de las posibilidades algún tipo de matrimonio. Estas exclusiones varían de lugar en lugar y de tiempo en tiempo. Lo que en una sociedad es proscrito, en la otra está prescrito. En algunas culturas las restricciones son mayores, en otras son menores, pero siempre y aquí es categórico, siempre existe algún tipo de restricción (Levi Strauss, 1988).

Para Levi Strauss, así como para Morgan, Engels y para todos los antropólogos que trabajaron y trabajan el tema, el matrimonio es simplemente una forma de organización social. Bajo la apariencia de una elección libre, basada en el amor (como suele pensarse desde el sentido común en nuestra sociedad), se esconde una forma de organización política que brinda un orden a la sociedad y establece vínculos y alianzas entre grupos de parentesco y de afinidad.

Básicamente el punto crítico de su planteo radica en la posibilidad del intercambio y el matrimonio tiene, claramente, consecuencias económicas. Existe una necesidad de obtener mujeres para poder reproducirse tanto como grupo, la posibilidad de la descendencia, como cotidianamente, es decir el requerimiento del alimento.

Dos factores entran a jugar aquí, para el primero, Levi Strauss, plantea la prohibición del incesto. Esta prohibición, que tiene sus raíces en la naturaleza, pero que se expresa en forma cultural, implica la necesidad de buscar pareja fuera del grupo prohibitivo, que varía de cultura en cultura, pero que en todas ellas muestra algún grado de restricción. Para el segundo se postula la necesidad,

al parecer también universal, de una división sexual del trabajo, indispensable también para la reproducción del grupo.

Al mismo tiempo este tipo de organización genera vínculos recíprocos tanto entre los grupos que comparten sus mujeres como en el interior del propio matrimonio entre los cónyuges, más allá de la forma que éste adopte, bien poligámica, bien grupal, o bien monogámica. Es por ello que Levi Strauss va a decir que la prohibición no sólo prohíbe, valga la redundancia, sino que es el comienzo de una organización. Al tiempo que restringe, abre nuevas posibilidades, de acuerdo a las reglas culturales, de matrimonios preferidos. Constituye por lo tanto una regla de reciprocidad; las mujeres son restringidas para un grupo pero abiertas para otros y como la norma es básicamente relacional, en donde se prohíbe, a la vez se ofrece. La búsqueda externa de mujeres, más allá de los dictados de la cultura en particular, es la contrapartida de la prohibición.

Vamos ahora a visitar a un autor que conjuga, en su formulación teórica, los planteos materialistas, como los de Morgan o Engels, con la propuesta estructuralista, como la de Levi Strauss. Claude Meillassoux es el nombre del antropólogo francés que vamos a revisar, quien a esta altura ya es un clásico para los análisis de la familia, la unidad doméstica, la reproducción y el campesinado. La tradición con la que enraíza este autor es la del marxismo estructuralista, corriente que tuvo su apogeo en las décadas de 1960 y de 1970.

Está claro a esta altura de la lectura que, para la antropología, el matrimonio, la familia o la unidad doméstica poco tienen que ver con cuestiones vinculadas al enamoramiento o al deseo, casi religioso, de formar una familia. Antes bien son formas de organización social, un reflejo de la estructura en todo caso, como sostienen algunas posturas materialistas. No es que se niegue la voluntad individual cuando se trata de encontrar una pareja o de que no existan más incentivos que los sociales, relativos a la reproducción y a las alianzas, a la hora de casarse. De lo que se trata es de encontrar justamente aquellas fuerzas que van más allá de la propia percepción del individuo y que terminan borrosas detrás de cierta ilusión de libertad individual, muy propia del sistema capitalista.

Puestos a observar qué sucede en nuestra sociedad encontramos regularidades y patrones que, evidentemente, exceden el alcance y la voluntad de los individuos. Desde un punto de vista estadístico se infiere, por ejemplo, que la mayor parte de los matrimonios se establecen entre personas que están cercanas geográficamente. Son mucho más frecuentes los casamientos entre personas de la misma región que entre personas que se encuentran distantes. Al mismo tiempo, en general, los matrimonios suelen darse entre personas que pertenecen al mismo nivel socioeconómico. Las excepciones son tan extrañas, por ejemplo el casamiento entre un miembro de la élite de una sociedad y un miembro de los sectores más humildes, que suelen convertirse en argumentos de novelas de televisión (si el caso fuera cotidiano perdería todo su atractivo). Dentro del mismo nivel socioeconómico pueden identificarse aún cercanías culturales, podríamos decir,

relativas al nivel de instrucción y a las preferencias por determinados patrones de conducta que pueden ser étnicos, religiosos o de la naturaleza que se prefiera. Esto nos lleva a reflexionar acerca de una cierta libertad restringida no sólo a la hora de encontrar pareja sino incluso de hallar a los amigos. El capitalismo vende una ilusión de libertad que se desvanece en cuanto se estudia con un poco de profundidad la naturaleza de las relaciones sociales.

Claude Meillassoux comienza su texto, “Mujeres, graneros y capitales” criticando la noción levistraussiana del incesto. No concuerda con que esa prohibición tenga un origen en la naturaleza y que por ello sea necesariamente universal. Su planteo postula que la prohibición responde, no a una restricción impuesta por la naturaleza, como una respuesta a un instinto, sino a una disposición de la propia cultura, de la forma de organización que cada sociedad se da a si misma. También critica la postura tradicionalmente marxista que no indaga, según él, en la génesis de la familia en el contexto de los grupos primitivos y que da al hecho como algo dado. Para Meillassoux todo grupo doméstico, sin importar la época o la forma predominantemente económica, responde a causas culturales y a las necesidades del propio modo de producción (Meillassoux, 1999).

Por otra parte distingue entre las relaciones de adhesión de las relaciones de parentesco. Ésta diferencia le permite a su vez fundamentar la forma de organización de las poblaciones cazadoras recolectoras, que es lo que critica en la postura marxista tradicional, la expresada por Marx, como producto de las normas sociales y no de un instinto o estado de naturaleza.

El quiebre es central para la teoría antropológica. Rompe con el paradigma proveniente de la Ilustración, evidente en los escritos de Jean Jaques Rousseau y de Thomas Hobbes, de la división analítica entre un estado de naturaleza y un estado de cultura (Rousseau, 1992) (Hobbes, 2003). La afirmación de Meillassoux supone que en el Homo sapiens siempre predominó la cultura; que en su propio origen biológico y evolutivo, en el mismo momento de su aparición, la especie ya venía cargada de cultura. Hasta ese momento la imagen que se tenía del ser humano era la de un animal, que en el transcurso de la evolución, había ido adquiriendo cada vez más capacidades culturales. Hoy en día ya podemos afirmar que inclusive especies de homínidos anteriores al Homo sapiens ya portaban elementos culturales (herramientas de piedra), cuyo registro se remonta a más de 2 millones de años. No conocemos la influencia que estas piezas materiales tenían en sus representaciones y en sus prácticas cotidianas, sólo sabemos que las poseían. Para cuando aparecen los humanos, hace por lo menos 200.000 años, la cultura y el lenguaje ya eran parte de nuestra dotación. La estructura física de los humanos, que es exactamente igual a la de hace 200.000 años, en dispositivos orgánicos como el aparato fonador o en el cerebro, ya venían listos para la lengua y para el habla. Por lo tanto no hay instituciones sociales de cualquier clase de sociedad humana que sea que no esté bajo el dominio de la cultura. Es cierto que la cultura cambia, se modifica y que ciertos elementos permanecen más tiempo estables y otro son más volátiles. También es cierto que

hace 200.000 años la especie humana no poseía la misma dotación cultural que la que se tiene hoy en día, pero esto tampoco significa que nuestros valores y bienes culturales sean mejores que los de antaño. Sin lugar para una valoración decimonónica relacionada con el progreso, sostenemos simplemente que las culturas son diferentes. Pero que nadie puede dudar que ya en aquel momento la principal forma de supervivencia estaba guiada por la cultura.

La década del '60, que es el momento en el que escribe Meillassoux, es también el de un cambio en otros aspectos relativos a las concepciones acerca de las sociedades cazadoras recolectoras. El evento más famoso fue el congreso realizado en el año 1966 en la Universidad de Chicago y conocido como "Man, the Hunter". En él, las figuras más destacadas del momento en el tema, como Richard Lee, Irven DeVore, Marshall Sahlins, Lewis Binford y los ya consagrados George Murdock, Colin Turnbull y Julian Steward, sostuvieron un encuentro en el que se presentaron un conjunto de ponencias que cambiaron para siempre la imagen del cazador recolector. Una de las cosas que más sorprendieron, sobre todo a partir de los trabajos de Richard Lee entre los Bosquimanos !Kung del desierto del Kalahari, es la relación entre la cantidad de horas invertidas en el trabajo y el producto de ese esfuerzo medido en kilocalorías. Lo sorprendente es que el nivel nutricional alcanzado por cazadores recolectores actuales, estaba de acuerdo a las recomendaciones, para la época de la Organización Mundial de la Salud (Lee, 1979). Por otra parte esta satisfacción del requerimiento se daba en un contexto muy duro. Por diferentes razones los Bosquimanos !Kung fueron desplazados de los bosques por los pastores Bantúes y tuvieron que refugiarse en un ecosistema marginal, para el cual no estaban preparados, como es el desierto del Kalahari. Pese a esos inconvenientes Richard Lee demuestra que este grupo no come lo primero que encuentra, no vive preocupado por la alimentación, sino que realiza una selección muy fina de los recursos vegetales y animales que tienen a su disposición. Al mismo tiempo medido en cantidad de horas de trabajo, el antropólogo llegó a la conclusión que el tiempo promedio que se consume en la búsqueda y preparación de los alimentos, es aproximadamente de 4 horas, dedicándose el resto del tiempo al ocio y al fortalecimiento de los vínculos sociales (Lee, 1979).

Por otra parte quedaron, a partir de ese congreso, establecidas ciertas regularidades, que habían sido ya previstas por los padres de la antropología, en cuanto a la organización social de las bandas cazadoras recolectoras. Por un lado tenemos el carácter igualitario, con ausencia de propiedad privada, de los recursos que se utilizan. La movilidad que exige el modo de producción, no permite la acumulación de demasiados bienes; en el mismo sentido la naturaleza de los recursos exige a su vez que se los consuma en forma inmediata, sin posibilidades de almacenamiento, como sucede en las sociedades agrícolas con los cereales. Por otra parte la ley de demografía que corresponde con esta clase de sistemas determina que el número de miembros del grupo no puede crecer más allá de un límite, sin perturbar el equilibrio inestable. Este número no es fijo y varía de contexto en

contexto, pero lo cierto es que una economía de esas características no permite una explosión demográfica, como puede verse en las sociedades agrícolas o aún las industriales. En este tipo de sociedades la movilidad entre los miembros de un grupo es libre, no restringida por los vínculos de parentesco, como suele suceder en una sociedad agrícola. Posee una dinámica tal de filiación que permite rápidamente y de acuerdo con las necesidades, modificar la composición de los grupos. Este fenómeno se puede observar, inclusive, en el tipo de jefatura que suele darse en una sociedad cazadora recolectora. No hay formas estables. El cargo principal, si es que puede mencionarse en estos términos, tan cargados por la connotación moderna del término jefe, es ocupado únicamente en función de objetivos puntuales. Si hay guerra entonces hay alguien que ocupa el lugar de director de la incursión, si la necesidad es de caza, entonces otro ocupa ese lugar. Esta posición de poder inestable se desvanece una vez desaparece la necesidad o la misión se encuentra cumplida (Clastres, 2010). Porque es más un criterio de autoridad, o saber y capacidad de organización, que un criterio ligado al mando o al poder en sí mismo; y los grupos domésticos de los cazadores recolectores pueden ser tanto familias biológicas, como agregados, adoptados, reciclados de matrimonios. Con la adopción de la agricultura las relaciones adquieren un carácter totalmente diferente.

Para Meillassoux la comunidad doméstica se funda entonces en las relaciones sociales de producción. Las familias se componen de los elementos necesarios para garantizar la producción y la reproducción, de acuerdo al modo de producción dominante. En el capitalismo encontramos que las relaciones sociales que dominan a la sociedad no necesitan, como en el caso de las sociedades agrícolas o aún cazadoras y recolectoras de complejos vínculos de parentesco o de volátiles relaciones orientadas a un fin. El tipo de trabajo consagrado en el capitalismo requiere simplemente de brazos libres para poder trabajar. La organización de ese trabajo no le corresponde a un sistema de parentesco, sino que por intermedio de la propiedad privada, en su forma moderna, le corresponde a quien detenta el monopolio sobre los medios de producción. En la fábrica impera el burgués, más allá de que existan lazos familiares entre el patrón y sus empleados y el orden impuesto exceda al propio marco de la unidad económica.

En nuestro caso particular, lo que sucede en la Quebrada de Humahuaca, encontramos que si bien la presencia del capitalismo es muy fuerte y que con el correr del tiempo cada vez se impone más, existen formas de producción y reproducción que no se ajustan estrictamente a los dictados del sistema de mercado. Tal vez la milenaria historia agrícola, tal vez ciertas condiciones estructurales de la región, como la ecología particular de la zona y/o la importancia económica de la región con respecto al resto del país, tal vez la fuerte identidad cultural quebradeña, muestran una mixtura de modelos conviviendo en forma conflictiva, elevando tensiones y forzando a sus pobladores a resolver las contradicciones que se generan por el choque de los modos de producción y las formas de reproducción.

De una parte encontramos una necesidad imperiosa para la supervivencia de contar con ingresos monetarios, sobre todo en los conglomerados urbanos. Por otra parte y con mayor énfasis en el ámbito rural encontramos vínculos recíprocos de importancia vital en lo económico y relaciones de parentesco que estructuran la organización social. **Vista en su conjunto podemos decir, afirmar en clave de hipótesis, que aún conviven varias formas económicas en la región y que el capitalismo invencible aún no pudo implementar su hegemonía.**

Volviendo a Meillassoux la clave para interpretar la economía doméstica en un contexto agrícola pasa por comprender que el poder reside en el control de los medios de reproducción humana y no en el control de los medios de producción material, como sucede en el capitalismo. Esto significa que el punto crítico pasa por los alimentos, que permiten la reproducción cotidiana, tanto de los productores activos como de los inactivos y por las mujeres que permiten la reproducción de la unidad doméstica en el futuro, garantizando el mínimo demográfico necesario para mantener el modo de producción.

El trabajo agrícola, entonces, exige, dentro de esa modalidad, la generación de un valor extra que permita obtener un excedente para sostener la estructura a lo largo del tiempo. En este sentido cobra suma importancia la naturaleza de la producción, los cereales por ejemplo, que permiten su almacenamiento durante largo tiempo, a diferencia de lo que puede suceder en una economía de caza y recolección, cuya acumulación es muy breve en el tiempo dada la naturaleza perecedera de los productos. En el caso de la agricultura de vástagos (tubérculos y raíces) la acumulación se extiende un poco más en el tiempo, más que en el caso de la caza y la recolección, pero de ningún modo permite el almacenamiento en el largo plazo como sucede con la agricultura de cereales.

Con respecto al intercambio de mujeres, Meillassoux va a sostener que la clave de ese tipo de comercio radica en la confianza en el largo plazo. Nadie que entrega una mujer a una comunidad diferente de la propia, espera que se le retribuya en el mismo sentido y en un plazo inmediato. En todo caso puede ser visto el fenómeno como una inversión a plazo fijo. Hoy se entrega una mujer para que en la generación siguiente esa unidad doméstica la devuelva y así se mantenga vivo el ciclo. Meillassoux va a decir que la necesidad de encontrar mujeres fuera del ámbito local va de la mano del requerimiento del modo de producción, de una cantidad particular de fuerza de trabajo; posibilidad que únicamente puede cumplirse si la búsqueda de las reproductoras se hace por fuera de la unidad doméstica.

En el caso de la Quebrada de Humahuaca las cosas se complican con respecto al modelo teórico, ya que no podemos hablar que en la zona el capitalismo se haya impuesto en forma absoluta; al mismo tiempo tampoco podemos caracterizar a la economía de la región como exclusivamente agrícola, con las características señaladas anteriormente. La realidad es más rica que cualquier esquema, sostenía Marx y su sentencia cuadra como anillo al dedo a nuestra situación. Es necesario realizar

un esfuerzo teórico, que sin forzar el esquema de hipótesis, contemple la convivencia de ambos sistemas, aunque el capitalismo lleve el peso dominante.

Para terminar con este apartado vamos a comentar el texto de Elizabeth Jelin “Familia y unidad doméstica: mundo público y vida privada”. En él se repasan ciertas definiciones enmarcadas en el contexto de las sociedades industriales pero sin obviar la pertinencia antropológica (Jelin, 1984).

Rescatando los conceptos de Jack Goody, la autora, citando al antropólogo inglés, plantea que existen tres tipos principales de unidades cuando se habla de grupo doméstico. En primer lugar nos encontramos con la unidad de residencia, que refiere a la convivencia, bajo un mismo techo, por un período de tiempo más o menos estable, quedan excluidas las visitas ocasionales, de un grupo humano con algún tipo de vínculo entre ellos, sea de parentesco o de afinidad. En segundo lugar se habla de unidad de reproducción, aquí entran tanto la reproducción en su sentido más clásico, es el ámbito por excelencia en el que se crían a los hijos, como en su sentido más sociológico, es decir como la suma de las actividades indispensables para el mantenimiento cotidiano. En tercer lugar aparece la unidad económica que se subdivide tanto en producción como en consumo. En la producción figura toda la carga laboral necesaria para obtener los satisfactores deseados, estos pueden ser o bien en dinero o bien en productos específicos. En el consumo se toma en cuenta tanto el cargo presupuestario común, como las reglas propias que rigen la comensalidad cotidiana y extraordinaria.

La autora advierte sobre la distinción analítica, no necesariamente empírica. De hecho en la misma cita de Jack Goody se comenta que en las sociedades diferentes de la capitalista, las tres modalidades están íntimamente ligadas mientras que aparecen más distinguibles en la sociedad industrial. Si repasamos nuestra experiencia, ya no como antropólogos, sino como miembros de la sociedad capitalista observaremos que la unidad de residencia no coincide con la unidad económica, toda vez que la mayor parte de las personas sale a trabajar fuera del hogar y que ese trabajo es en general individual. La unidad de reproducción sí se mantiene, según nuestras costumbres, dentro de la unidad de residencia, pero esto no es necesariamente de ese modo si tomamos en cuenta por un lado la cantidad de unidades con un solo jefe o jefa de hogar y por el otro, el de la reproducción y mantenimiento cotidiano, ya que mucha de la gente que trabaja también realiza una o dos comidas fuera del ámbito del hogar.

La autora nos invita a reflexionar sobre las tres conclusiones que realiza sobre el tema. En primer lugar plantea que la división analítica no debe ocultar la complejidad, las interacciones y la multidimensionalidad de lo que ocurre en la vida cotidiana. Su apuesta está en observar como cada una de las dimensiones se entrecruzan en los diversos actos de la unidad doméstica; como al mismo acto le corresponde un nivel material, uno simbólico, uno afectivo, uno identitario, uno relativo al poder. La tarea entonces es encontrar en esa síntesis las diferentes instancias analíticas. En segundo

lugar remarca la importancia de clarificar las interrelaciones que se dan al interior del hogar. En este sentido apunta a la división del trabajo, a la toma de decisiones, a la elección de las formas y de los elementos del consumo. Esta dinámica no está fuera de las determinaciones sociales generales, así se observa que la norma parece ser la de la mujer trabajando en el ámbito doméstico y el varón saliendo a trabajar fuera del hogar. Si bien esta pauta está cada vez más relegada al ámbito de lo ideológico, en la práctica cada vez más mujeres salen a trabajar fuera teniendo entonces una doble carga laboral; esto no implica que no tenga una potencia ordenadora al interior de la familia. En tercer lugar aboga por indagar en los vínculos que existen entre lo que ocurre en el seno de la dinámica doméstica y el mundo social al que pertenece. Uno de los puntos de partida propuesto es el de distinguir entre un ámbito público y uno privado, pero no como compartimientos estancos o claramente diferenciados, antes bien la autora plantea la interpenetración de uno sobre otro en un sentido bidireccional en la cual se influyen mutuamente.

Para nuestro trabajo en la Quebrada, en donde la situación general del modo de producción no puede asignarse sin matices importantes al capitalismo, es de esperar que las tres esferas planteadas estén bastante más interrelacionadas que lo que ocurre en el ámbito urbano. Simplemente debemos estar atentos a no incurrir en errores de categorización que eliminen las sutilezas y las diferencias entre sociedades agrícolas tradicionales y la sociedad de mercado y que nos lleven a un error de interpretación de la dinámica de la unidad doméstica.

Definimos entonces a la unidad doméstica como al conjunto de individuos que conviven con cierta estabilidad temporal en una misma residencia, que realizan actividades tendientes a la reproducción (tanto cotidianas como generacionales) y que participan de un mismo presupuesto para el consumo general.

Pueblos originarios, campesinos, pequeños capitalistas y proletarios

En este apartado intentaremos definir y reflexionar acerca de las cuatro categorías mencionadas en el título y que, dentro de la antropología, poseen una larga tradición en el debate y en la teoría. En la región de la Quebrada de Humahuaca encontramos, a veces en la misma unidad doméstica, las cuatro categorías mencionadas, ya que éstas no funcionan en términos aristotélicos, como compartimientos estancos y con definiciones taxativas, sino que se interpenetran y solapan, exigiendo un tipo de abordaje teórico que de cuenta de esa flexibilidad.

La Quebrada de Humahuaca cuenta con más de 11.000 años de historia. Al momento de la conquista española, hace 500 años, la zona se encontraba densamente poblada y esa población, pese a la represión, a la guerra y a las enfermedades que los afectaron, resistió hasta el día de hoy. Así pueden observarse comunidades cuyos pobladores se autoadscriben como miembros de alguno de

los pueblos originarios. La historia muestra como la identidad de estos pueblos fue reconstruyéndose de acuerdo a la coyuntura política del momento y también a la dinámica interna de los grupos sociales. De este modo hubo momentos de la historia en el que la visibilidad de estos pueblos, su participación política, fue mayor que en otros tiempos. En los últimos 10 años y en función de una multiplicidad de causas externas, entre las que se encuentra la crisis del neoliberalismo en el país a partir del año 2001, el auge de los movimientos indigenistas luego del ascenso del zapatismo en el año 1994 y la declaratoria de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio de la Humanidad en el año 2003 y de causas internas vinculadas con un proceso claro de etnogénesis, se observa un resurgimiento de la temática indígena no sólo en el NOA sino en todo el país.

Por otra parte y antes de entrar en la discusión, podemos percibir en la zona un gran número de pequeños propietarios y arrendatarios de terrenos cuya clasificación sociológica podría cuadrar, al menos apriorísticamente, en la de campesinos. Si bien esta categorización exige fundamentos teóricos y de ello tratará parte de este capítulo, podemos hipotetizar que en la región nos encontraremos con esa clase de grupos. La pequeña producción, el destino hacia el autoconsumo y el intercambio antes que hacia el mercado, las relaciones de parentesco como rectoras de la organización social, son algunas de las evidencias acerca del rol campesino de una parte de la producción agrícola de la Quebrada.

Pero es necesario aclarar que en el caso de poder clasificar a algunas unidades de producción como campesinas, esto no implica que el modo dominante en la región sea campesino. Se observa en la zona también que muchos campos se cultivan y trabajan con el objetivo de vender al mercado, en este caso el concentrador de Perico. Si bien predomina el minifundio, esto es pequeñas parcelas de tierra, la distribución no es igualitaria y dentro de los límites de la región encontramos que algunas pocas unidades tienen o trabajan proporcionalmente una mayor cantidad de tierras que el resto. Es decir que se reproduce, a escala, la clásica distribución libre de escala o de ley de potencia que se da en cualquier sociedad estratificada.

Las condiciones para una producción capitalista van a ser comentadas en lo que resta del capítulo. Sin empezar a diseccionar cuáles son las razones principales que llevan a considerar a una unidad económica como capitalista, podemos dar nuestra visión impresionista del fenómeno. Evidentemente el sistema capitalista se encuentra presente en la región. Hay una dependencia cada vez mayor del dinero, sobre todo tomando en cuenta la distancia desde los centros urbanos, es decir mientras más cerca de una ciudad se encuentre, más dependencia del ingreso en metálico existe. Pero el uso del dinero no califica como condición necesaria y suficiente para caracterizar a una modalidad social como capitalista. Es fundamental que se den otras condiciones, vinculadas con las relaciones sociales de producción. Antes de empezar a desmenuzar esos presupuestos, sin embargo,

nos atrevemos a decir que, por un lado hay una jurisprudencia oficial que rige en la región que es la misma para el resto del país. Es decir la propiedad privada se encuentra consagrada en la Constitución y en general las leyes que se dictan y promulgan van en el mismo sentido. La aplicación de las mismas se rige por esos parámetros y no por lo que podemos denominar un derecho consuetudinario. Por otra parte este régimen de propiedad tiñe todos los vínculos sociales, aún cuando en algunas zonas más remotas el peso se encuentre atenuado justamente por la distancia geográfica y social. Si el conflicto escala y las autoridades toman parte, entonces el derecho que se aplica es el burgués, es decir la arquitectura jurídica del sistema capitalista y del estado nación argentino.

De lo anterior se desprende que existen también en las unidades domésticas individuos cuyos ingresos provienen del trabajo asalariado, tengan un origen en una ocupación permanente o temporal. La región de la Quebrada de Humahuaca no ha sido, ni es en la actualidad, una zona con una fuerte industria. Las posibilidades de trabajo dentro del mercado capitalista estuvieron ligadas a la explotación minera, a la contratación de mano de obra para diferentes tareas agrícolas (que incluyen el trabajo en zonas distantes), al empleo estatal y al trabajo dentro del comercio. Dada la condición periférica del NOA en general con respecto al centro de gravedad económico del país, ligado a la región pampeana, las posibilidades del trabajo proletario son menores y esto trae aparejado que las luchas que los trabajadores emprenden sean más difíciles de llevar a cabo, lo que los deja, en términos comparativos, en una posición de mayor vulnerabilidad.

Una última reflexión antes de dar paso a los conceptos teóricos. Una aclaración que consideramos pertinente y que señala la postura adoptada con respecto al resto del texto presentado. En todo momento cuando uno investiga en una región que tiene una larga historia de poblamiento humano, existe la tentación de relacionar cada hecho del presente con lo sucedido en el pasado. Esa tentación es muy interesante y es bueno dejarse llevar por ella, pero es necesario barajarla con sumo cuidado, para no caer en generalizaciones espurias o encontrar continuidades entre fenómenos que únicamente existen en la imaginación del investigador sin un fundamento empírico que las sustente. Dentro de esta consideración encontramos el concepto de “tradicición”. Este término suele utilizarse sin una reflexión apropiada y casi como una muletilla para explicar determinadas circunstancias. En algún sentido recuerda al uso que se le da al concepto de “instinto”, que, como señala Bateson en “Pasos para una ecología de la mente”, es un principio explicativo vacío de contenido. Nadie sabe bien qué significa, pero todo el mundo lo utiliza (Bateson, 1999). Nunca queda claro si el instinto viene soldado en los genes (lo cual sería muy extraño ya que le quitaría cierta flexibilidad a la conducta) o bien es un proceso adquirido del cual se desconocen sus mecanismos. Pero sirve y se utiliza como un comodín cuando la explicación se reduce a una caja negra, en el sentido conductista más estricto (es notable como mucha gente que suele criticar el conductismo utiliza el recurso del

instinto sin ningún tipo de objeción). En nuestro caso consideramos fundamental definir el término tradición, aunque sea provisionalmente, para luego poder utilizarlo sin el cargo de conciencia científica que significa asumir conceptos sin describirlos.

El presente posee siempre vínculos con el pasado y eso es un hecho innegable. Gregory Bateson, en el libro citado más arriba, señala que en la estructura de un fenómeno se encuentra escrita la historia del mismo. Si uno lee con precisión el presente puede encontrar los rasgos del pasado. En la arqueología y a partir de Binford (Binford, 1988), se toma en cuenta que los registros materiales con los que trabajan los arqueólogos pertenecen al presente y que es a partir de allí, que se intenta reconstruir lo sucedido en el pasado. Este dato se encuentra íntimamente vinculado con las transformaciones internas y las condiciones externas que implican entre otras cosas desplazamientos sufridos por el registro arqueológico entre el momento en que fue depositado y el momento del hallazgo. En la antropología social no suele haber muchas reflexiones sobre el registro material (Díaz, 2009) ya que en general la atención se concentra en datos de origen oral o escrito que suelen expresar las manifestaciones de los actores sociales con respecto a un tema determinado. Tal vez podríamos tomar prestadas esas ideas de la arqueología e intentar aplicarlas aquí al concepto de “tradición”. Lo que denominamos de esa forma puede verse como la expresión actual de una serie de prácticas y representaciones que arrastran ideas que los actores sociales interpretan como provenientes del pasado. Pero que siempre suceden en el presente. La tradición es un invento de la modernidad. En toda cultura humana existe una referencia al pasado, a los ancestros y a los sucesos que dan sentido al presente. Pero esa referencia no pertenece a la historia, sufre modificaciones y se naturalizan situaciones que se viven siempre en el momento actual.

Lo que denominamos tradición debe interpretarse del mismo modo que los arqueólogos hacen con el registro material que encuentran. Tomar conciencia de la actualidad del fenómeno e intentar rastrear, a partir de allí, la historia de las actitudes y los orígenes de las diversas costumbres. En alimentación el término es muy utilizado tanto por los actores como por los propios investigadores. En el primer caso es entendible que no exista una reflexión teórica al respecto, en el segundo caso no tanto y por ello intentamos definirlo aquí.

En la vida cotidiana la gente suele dividir a algunas comidas como pertenecientes al dominio de lo tradicional. En trabajos de campo previos (Aguirre, Díaz, Polischer, 2010) hemos detectado esta nomenclatura. Pero el término en común no implica necesariamente que sus fundamentos sean comunes, es decir que todo el mundo denomine como tradicional al mismo tipo de platos o que sus ingredientes o formas de preparación sean las mismas. Tampoco en los dichos de los actores queda claro cuál es la profundidad temporal cuando se habla de tradición. El caso argentino es notorio en ese sentido. Uno de los platos que surge como emblemático y por lo tanto típicamente tradicional es el asado. La mayor parte de la gente piensa en esta comida en términos de carne de vaca, pero es de

público conocimiento que las vacas fueron introducidas por la conquista europea hacia el siglo XVI. Más aún, el asado que la gente imagina (y practica) es el de la parrilla con carbones debajo. Lo que por ahí no es tan conocido es que esa forma de cocción es relativamente reciente, de finales del siglo XIX (Aguirre, 2009). Antes de esa fecha la manera en que se preparaban los asados era la del asador en cruz, vertical, de pieza entera con el fuego calentando la carne. La parrilla como se usa mayormente hoy en día es un invento (basado en su práctica de grillar trozos de carne) de la inmigración europea de fines del XIX y principios del XX, que adoptó inmediatamente la dieta de la carne de vaca. Básicamente las causas fueron por sus bajos costos relativos, sobre todo en comparación con lo que estaban acostumbrados en Europa. La idea de la parrilla horizontal surgió como una respuesta al problema del espacio en el ámbito urbano. No es fácil encontrar espacios para cocinar al asador. Por lo tanto el “asado argentino” es un invento reciente y con ingredientes que de ningún modo son originarios de América.

Otro caso que ilustra claramente la arbitrariedad que podemos encontrar detrás de las formas tradicionales es el que tomamos de Polischer (comunicación personal). La investigadora cuenta como en una familia existía la costumbre de cortar la punta del corte de carne vacuna denominado “colita de cuadril”. Frente a la inquietud del marido de la cocinera acerca de tan extraña costumbre, ella argumentó que así lo hacía su madre. Como la madre de la cocinera vivía, decidieron preguntarle a ella por qué cortaban de esa forma la punta del pedazo de carne. La madre respondió que esa era la costumbre de su propia madre. Como la abuela también vivía, decidieron ir directo a la fuente. La abuela contestó que ella cortaba la carne de ese modo, simplemente porque la cacerola en la que solía cocinar no tenía el tamaño suficiente para que entrara toda la colita de cuadril. El arbitrario cultural funciona de esa manera. No tiene por qué responder a acciones racionales en toda su trayectoria. Simplemente es.

La tradición por lo tanto se compone de múltiples fuentes, y no necesariamente tienen todas un pasado remoto o responden a una herencia cultural rastreable en las profundidades de la historia. La tradición es una forma de legitimar ciertas prácticas, más allá de sus orígenes. Factores arbitrarios recientes, pueden ser incorporados a ella y pasan a ocupar el mismo lugar en importancia que prácticas o representaciones más antiguas. Identificando los factores es posible realizar el rastreo que lleve al origen, pero esta es una preocupación de los investigadores y no de los propios actores que la perciben como una totalidad natural.

Por lo tanto debemos estar precavidos de no asignar una temporalidad determinada simplemente porque entran dentro de lo que los actores denominan tradición. En el caso de una región como la Quebrada de Humahuaca hay que tomar mayores recaudos dada la antigüedad atribuida al poblamiento de la zona. Porque además de los 11.000 años que el ser humano posee en la zona hay que agregar que la agricultura y el pastoreo llevan allí más de 4.000 años. Entre los alimentos que el

registro arqueológico muestra para esa época, encontramos maíz, papa, ajíes, etc., es decir muchos alimentos que hoy en día se siguen consumiendo, no sólo en la Quebrada sino en todo el mundo. En este sentido el investigador puede tentarse y plantear hipótesis que establezcan una continuidad entre las prácticas del presente y las que ocurrían hace miles de años. Si bien desde el punto de vista arqueológico es válido, siempre y cuando se asuman las restricciones teóricas necesarias, intentar observar costumbres del presente para analizar en función del pasado, desde el punto de vista de la antropología social es aún más complicado intentarlo, toda vez que no posee el registro arqueológico que permita contrastar esas hipótesis.

Pongamos un ejemplo observado en la zona rural cercana a Maimará. Hemos visto, en más de una oportunidad como cuando pelan el maíz para realizar alguna comida, el proceso requiere de colocar cenizas de vegetales. Esta práctica puede vincularse con lo que se denomina nixtamalización, que es muy utilizada en México inclusive por la industria y que implica la incorporación de elementos al maíz que le permiten liberar todo el complejo de vitaminas B. Esta costumbre no existe en Europa adonde el maíz fue llevado pero sin las técnicas de cocción correspondientes, lo que implicó en algunas zonas pobres de Italia la aparición de la pelagra, una enfermedad vinculada justamente con la falta del complejo de Vitaminas B (Warman, 1988). Evidentemente la incorporación de esos elementos es una práctica que tiene, sin dudas, su origen en América, ya que es aquí donde se lo domesticó. Sin embargo tenemos que estar precavidos de asumir directamente esta costumbre como precolombina ya que no poseemos ningún dato que permita corroborarlo. En todo caso podemos asumir que esa práctica pertenece al dominio de los conocimientos locales, más allá de su vinculación o no con el pasado. Hasta tanto no se realice en la temática un estudio más detallado que abunde en los orígenes y pueda establecer un rastro, por intermedio de la historia oral, escrita o del registro material en el sentido arqueológico, no estamos en condiciones de afirmar sus vínculos con el pasado. Es conveniente, en este caso, asumirlo como parte del conocimiento local. Podemos sí, encontrar y remarcar los elementos comunes entre el pasado y el presente, en este caso el maíz, (habría que ver si el registro arqueológico detecta el uso de la ceniza), inclusive podemos señalar la microregión a la que nos referimos. Pero nuestros vínculos deben frenarse allí, hasta tanto no podamos realizar una investigación en profundidad que analice y verifique los lazos con el pasado, su temporalidad y el flujo del conocimiento aprendido.

Luego de esta digresión vamos a retomar el tema del apartado, es decir las reflexiones sobre el campesinado, los pueblos originarios y los pequeños capitalistas. Para ello repasaremos algunos textos relativos a los temas centrales y luego ofreceremos nuestra propia interpretación en función de las necesidades de la presente investigación y de las particularidades que ofrece la región de la Quebrada de Humahuaca.

El debate sobre los pueblos originarios posee dos vertientes, por un lado la propia definición, por el

otro su propia dinámica interna. El área de la Quebrada, como ya fue dicho una y mil veces, ofrece una gran variedad étnica, en tanto existen comunidades hoy día que se adscriben a los pueblos originarios. Desde el punto de vista histórico los documentos dan cuenta de esta situación también en el pasado (Reboratti, 2003). Inclusive podemos encontrar cierta continuidad en la visibilidad de las comunidades, sólo interrumpida por determinados momentos políticos, en donde la identificación con la temática originaria producía más problemas que su ausencia.

Por lo tanto desde nuestra perspectiva tendrán importancia tanto las condiciones internas de las comunidades como la coyuntura política regional y nacional y en el interjuego entre ambas encontraremos las claves de la dinámica étnica.

El primer punto que sale a la luz es justamente la movilidad de los conceptos. Los pueblos originarios, al igual que el resto de las culturas, cualquiera sea su origen, poseen un dinamismo ideológico que exige la recreación cotidiana de las condiciones de la identidad. En este sentido la necesidad de la reproducción ideológica es la misma, si quiere mantenerse viva, en los grupos étnicos o en los micro conjuntos sociales dentro de una sociedad mayor. En nuestra sociedad la gente asume múltiples etiquetas, se puede ser hinchas de un club de fútbol, miembro de un partido político, integrante de una profesión liberal, participante de una religión, todo al mismo tiempo. Cada una de estas identidades exige una actualización constante que señale hacia adentro y hacia afuera su pertenencia.

El segundo punto importante tiene que ver con que a pesar de esa movilidad, existe una cierta persistencia temporal que es clave en la identificación. La dinámica planteada en el punto anterior no excluye, antes bien incluye, la posibilidad de que tanto los miembros internos como los actores externos puedan observar claras señales de la pertenencia a un grupo étnico particular. Esta estabilidad puntuada (Gould, 2004) no requiere de una gran profundidad temporal; es mucho más importante el reconocimiento del signo que su genealogía. Así suele ser reconocido por los propios participantes desde el momento en el que se naturalizan y se asumen como parte incuestionable de la propia cultura. La antropología da cuenta de muchos fenómenos de etnicidad en donde costumbres no necesariamente propias son adoptadas como parte del proceso de generación de la identidad.

Fredrik Barth en su clásico texto “Los grupos étnicos y sus fronteras” expone la necesidad de definir qué características integran los límites de los grupos culturales. Su primer planteo expresa un distanciamiento con las posturas más esencialistas que proponen la necesidad del aislamiento para el mantenimiento de una cultura. Redoblando la apuesta, afirma que la interacción y la interdependencia no anulan las diferencias culturales, sino que justamente son el motor mismo del afianzamiento de una identidad particular. La postura es entonces relacional; es en el vínculo entre los diferentes marcos culturales en donde se ponen de manifiesto determinados comportamientos o

marcas singulares que indican la pertenencia a un grupo concreto (Barth, 1976).

El autor toma en cuenta los puntos clásicos de la definición de grupo étnico para luego establecer algunas críticas. La definición más utilizada consta de cuatro puntos, a saber: 1) la cultura es relativamente endogámica, se perpetúa biológicamente; 2) los miembros de esa cultura comparten determinados valores que se consideran fundamentales; 3) al interior de la misma se observa una gran interacción y comunicación entre sus miembros; 4) los miembros se identifican con la unidad cultural y son identificados como tales por quienes son externos a esa cultura. Para el autor estos cuatro puntos no son erróneos necesariamente pero representan algunas cuestiones que es necesario tomar en cuenta. Básicamente su discurso sostiene que tomadas como modelo ideal no permiten comprender el lugar que ocupan los grupos étnicos dentro de las sociedades y las culturas humanas. La postulación apriorística del planteo deja poco margen para los hallazgos empíricos, en el sentido de delimitar de antemano que elementos son los centrales en la generación, en la estructura y en la función de esos grupos. El autor aboga por una postura que tome en cuenta las manifestaciones de los actores y que, entonces, a partir de allí, se construya la categoría. Más allá de cierto empirismo en la crítica, así como los cuatro puntos son acusados de apriorismo, se corre el riesgo de tener tantas definiciones como grupos étnicos se encuentren. Pero Barth no incurre en ingenuidades y continúa analizando algunos de esos cuatro axiomas, con una posición que si bien es crítica, en ningún momento incurre en un nihilismo epistemológico o en un relativismo extremo (Barth, 1976). Uno de los puntos de crítica con respecto a los cuatro puntos mencionados es lo que él denomina el carácter continuo de los rasgos culturales. De la definición dada se desliza la idea de que ciertas características culturales son discretas, sin embargo para el autor existe una continuidad que es necesario tomar en cuenta. A su vez los rasgos portadores son una respuesta más que una definición. Es decir son el resultado de un proceso y no el origen de la clasificación. Al marcar las características como apriori se pierden de vista las incongruencias internas, las diferencias que los miembros del grupo étnico tienen entre sí. Esta situación suele ser muy común en los análisis culturales. Suele perderse de vista la riqueza de expresiones, ideas y prácticas entre los participantes de una cultura o grupo étnico. No hay un acuerdo unánime, fijo y perenne acerca de las opiniones de los actores. La dinámica incluye como parte sustancial la discusión, el debate y el desacuerdo, pero no por ello el grupo se divide o pierde identidad. Este flujo en cambio permanente, más allá de ciertas estabilidades temporales tiene uno de sus orígenes en el medioambiente circundante al grupo étnico. Medioambiente que no sólo se conforma del contexto biofísico en el que se encuentra inmerso, sino que incluye también a la sociedad mayor que lo contiene (si es el caso), a sus vecinos y en general a toda situación que lo engloba. En el mundo actual, cada vez más interconectado, esta influencia medioambiental cultural, se expresa como la aceptación, el rechazo o la indiferencia de determinados objetos del medioambiente (natural y cultural). La adaptabilidad es una parte

fundamental de las elecciones étnicas. La adopción de rasgos externos no excluye a la propia cultura ni pone en riesgo el carácter identitario. Antes bien, en casos puntuales, puede ser incluso el disparador de un proceso de etnogénesis. En este sentido Barth menciona como los miembros de un mismo grupo étnico, el caso que menciona es el de los pathanes, ubicados en diferentes regiones geográficas, poseen distintas costumbres. También aclara que estas diferencias manifiestas no son necesariamente el punto de partida para una etnofisión, es decir para una división en dos grupos diferenciados. De acuerdo a las circunstancias tanto externas como internas el grupo puede o bien seguir manteniendo su identidad o bien dividirse, pero eso no ocurre como el resultado de prácticas diferenciadas sino de su propia dinámica, que las puede tomar en cuenta o no, amplificándolas o bien minimizándolas (Barth, 1976).

Fredrik Barth no está interesado en una definición que podríamos denominar por intensión, es decir en donde establecer los rasgos o atributos que cada grupo étnico debe cumplir para poder ser clasificado, incluso por autoadscripción. El autor se encuentra más interesado en conocer cuáles son los límites de los grupos étnicos. Como su visión no es esencialista sino más cercana a un punto de vista relacional, su posición adhiere a que uno de los elementos más importantes es la adscripción al grupo, mediante la utilización de rasgos diacríticos, que son las señales y los signos manifiestos de esa pertenencia. El otro tema central tiene que ver con las normas morales que juzgan las actividades y las actitudes del grupo y la percepción de los propios actores de que deben ser juzgados de acuerdo a esas normas y no a otras impuestas desde fuera. Estas dos cuestiones son claramente relacionales, no pueden ser detectadas realizando un análisis aislado de la situación. Es menester tomar en cuenta contra qué se están comparando los actores para manifestarse de esa forma (Barth, 1976).

La identidad étnica restringe las posibilidades de la acción y de la representación. Deben ser imperativas (es el término que utiliza el autor analizado) y en las situaciones en donde existe una sociedad poliétnica deben ser aún más estrictas, ya que existe siempre la posibilidad de quedar subsumido en alguno de los otros grupos.

En la Quebrada de Humahuaca se observa a lo largo del tiempo un importante componente étnico. Desde la época de la conquista hasta el siglo XIX las rebeliones fueron constantes (Reboratti, 2003). Estos hechos, más allá de las circunstancias políticas puntuales que los generaron, marcan la latencia de la identidad, siempre viva en esta región y que no por haber fracasado en la imposición de sus deseos concretos en cada momento álgido, disminuyó hasta desaparecer. Por el contrario observamos que la dinámica de la identidad étnica se mantuvo, con contratiempos, con momentos de mayor euforia y momentos de menor intensidad, hasta llegar a nuestros días.

En general los reclamos, históricos y presentes, están en relación con el problema de la tierra. Tenemos aquí cuestiones jurídicas y políticas que intervienen y dificultan la obtención del derecho.

En el ámbito jurídico, la forma de la propiedad de los pueblos de la Quebrada no es similar a la propiedad privada tal como la considera el capitalismo y la consagra la legislación adaptada a ese sistema. Desde el punto de vista político la cuestión de la propiedad de la tierra está claramente vinculada con el poder económico. Por lo tanto el estado nacional nunca es objetivo ni neutral a la hora de establecer los derechos. Es notorio como muchas veces se prometen, sobre todo en campaña, la devolución de las tierras con todos los derechos garantizados, pero a la hora del reparto, son las empresas o los empresarios, los beneficiarios y los pueblos originarios suelen quedar relegados.

Un ejemplo notorio de ello fue el llamado “Malón de la Paz” ocurrido en el año 1946, cuando pobladores del Noroeste argentino se movilizaron a pie hasta la ciudad de Buenos Aires con el objetivo de reclamar la devolución de las tierras. Si bien el movimiento fue recibido por las principales autoridades, incluyendo al presidente Perón, y se realizaron expropiaciones tanto en La Puna como en la Quebrada, las devoluciones nunca fueron efectivizadas. En el año 2006 los pueblos del NOA volvieron a manifestarse, bajo la misma consigna. Esta vez la modificación a la constitución ocurrida en el año 1994, consagraba el derecho de los pueblos indígenas a poseer sus tierras. Por lo tanto estos grupos contaban con un argumento legal a su favor. Pese a ello fueron pocas las tierras que se devolvieron y los reclamos de la mayoría de las comunidades no fueron escuchados. Es evidente que la lucha de los pueblos originarios no encuentra un eco suficiente en las prioridades del estado. Los pequeños logros se dieron durante los gobiernos más progresistas, el de Perón y el de Kirchner, pero nunca colmaron las expectativas de las comunidades. Durante los otros gobiernos constitucionales las cosas no fueron mejores. Mucho peor fue la situación durante las dictaduras, que nunca consideraron a los grupos nativos como legítimos representantes de la historia argentina. La falacia ideológica comenzada con la generación del '80 marcó a fuego las políticas nacionales, hasta tal punto que inclusive hoy día no figuran en las prioridades ni del estado ni de los medios de comunicación ni de la agenda pública y su lucha se encuentra restringida al heroico esfuerzo militante de algunos de sus miembros y del apoyo tenue de algunos sectores de la sociedad mayor.

Consideramos que dentro de la disciplina antropológica es insuficiente la atención que se le da al marco político del tema. Es cierto que es parte de los planes de estudio y que existen muchas investigaciones que los involucran. Pero evidentemente la academia no supo acompañar los reclamos con efectividad.

Vamos a pasar ahora a revisar los conceptos que emergen detrás del campesinado. Entendemos que en la Quebrada encontramos situaciones que podrían enmarcarse en esas situaciones. De hecho nuestras hipótesis pasan por comprender que en la región conviven tanto pueblos originarios como campesinos y pequeños capitalistas y que estas divisiones son puramente analíticas y que en la

empiría podemos encontrar las tres divisiones en el mismo grupo, cohabitando sin mayores inconvenientes. Es decir es posible que las unidades domésticas puedan ser observadas tanto como parte de un grupo étnico particular, como miembros del campesinado y a la vez como pequeños capitalistas.

Hay variadas definiciones acerca de lo que significa el campesinado. El concepto no es uniforme y monolítico y puede variar entre las diferentes posturas teóricas y dentro del mismo marco general, cambiar también a lo largo del tiempo. Las diferentes posturas toman en cuenta distintos aspectos del fenómeno. Desde las teorías liberales se intenta eliminar las diferencias entre los empresarios y los campesinos, asumiendo que todos los seres humanos comparten los criterios del **Homo economicus**, es decir un ser que maximiza la ganancia, que minimiza los costos, tomando como meta u objetivo la acumulación del capital. Sin embargo ya desde los trabajos pioneros de la antropología se observa que esa situación no se cumple en muchas partes, inclusive sólo se cumple dentro de ciertos límites en sociedades capitalistas. La ceremonia del Potlach, en donde se quemaban y destruían bienes materiales, quedó como el ejemplo máximo que refuta la idea liberal del individuo absolutamente egoísta. Las posturas liberales tendieron a ver en el campesinado un movimiento conservador, anclado en el pasado, con fuertes creencias religiosas que le impedían adoptar una visión moderna. Aquí, vale la aclaración, moderna significa capitalista.

Desde nuestra postura teórica nos interesa el uso que del concepto se realizó dentro del seno del materialismo. El campesinado es parte de la formación económica social. Generalmente está vinculado a la región rural, ya que cuando se muda hacia la ciudad, abandona su condición para empezar a formar parte del proletariado. Al menos así ocurrió en el desarrollo del capitalismo y en el paso del momento feudal a la sociedad industrial. Sin embargo es claro que en muchas regiones del mundo, la cuestión agraria no se ha vuelto capitalista completamente y podemos afirmar que diferentes modalidades conviven en su seno.

La cuestión de la propiedad es para nosotros un tema fundamental, sin embargo debemos tomar en cuenta las diversas formas que adquiere a lo largo del tiempo y del espacio. En general suele verse al campesinado como propietario de una pequeña parcela de tierra, que es dueño a su vez de los medios de trabajo, más allá de la propia tierra, y cuyo objetivo en la producción es el autoconsumo y la venta o el intercambio del excedente. La mano de obra que utiliza suele ser familiar y el vínculo recíproco posee una fuerte influencia. Pero esta definición posee múltiples variantes en la práctica y así encontramos campesinos que no son propietarios sino que arriendan campos. Así mismo y sobre todo en los últimos años, el destino de la producción de una parte importante de los mismos es el mercado capitalista. En el mismo sentido hay campesinos que contratan mano de obra, es decir que suelen ser pequeños patrones con gente a cargo a cambio de un sueldo.

En el ámbito mundial los campesinos se colocan nuevamente en el centro de la escena, a partir de la

década del '90 con la creación del movimiento internacionalista Vía Campesina. Como resultado de las políticas aplicadas bajo el amparo del llamado Consenso de Washington, con alcance global, las economías campesinas se vieron fuertemente afectadas básicamente por los tratados de libre comercio. Estos acuerdos permitieron que los productos agrícolas de los países más ricos del mundo, producidos bajo fuertes subsidios estatales, se vendieran en los países más pobres a un precio menor al de los productos nacionales. De este modo la precaria estabilidad de las economías campesinas fue deteriorada como producto de esta política mundial. Por cierto estos tratados no fueron establecidos en condiciones de libertad y su implementación no fue dada por el convencimiento ideológico y político de las élites locales. Antes bien fue el resultado de una extorsión, en donde dadas ciertas condiciones macroeconómicas que tornaban inviable a la economía, como por ejemplo el peso abrumador y usurero de las deudas externas, la solución pasaba por la obtención de nuevos créditos. Así los organismos multilaterales como el Banco Mundial o el FMI ofrecieron a los países pobres nuevos instrumentos de crédito a cambio de la implementación de políticas particulares. Entre ellas se incluían las privatizaciones de los recursos públicos, el achicamiento del gasto público tanto en salud como en educación y la aceptación de las condiciones que imponían los países más ricos en sus tratados de libre comercio. Así se obligaba a los países pobres a abrir sus puertas a las mercancías extranjeras y a garantizar a las empresas multinacionales unos fuertes porcentajes de ganancia. En términos metafóricos, los organismos multilaterales se ofrecían a apagar el incendio económico que predominaba en los países pobres a fines de la década del '80 y principios de la del '90, prestando dinero, a cambio de aceptar sin posibilidad de negociación, las condiciones draconianas que beneficiaban a las empresas multinacionales. Frente a esta situación, que generó pobreza y exclusión, emergió un movimiento organizado desde las propias bases que reclamó el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas agropecuarias sin injerencias extranjeras. Estas ideas fueron bautizadas con el nombre de “soberanía alimentaria”.

En el movimiento de Vía Campesina participan también agricultores de Europa y de los Estados Unidos, que ven minadas sus posibilidades frente al avance de las grandes empresas multinacionales de agroalimentos. La organización concentra a diferentes grupos en los distintos países. En nuestro país existen varios movimientos asociados a la internacional, entre ellos podemos mencionar al MOCASE con sede principal en la provincia de Santiago del Estero y a la RED PUNA en la provincia de Jujuy. Los vínculos de Vía Campesina se extienden por todo el mundo y uno de sus principales contactos es con el Movimiento Sin Tierra de Brasil, que tiene una larga lucha en el reclamo de tierras improductivas que están en manos de los terratenientes.

Volviendo a la cuestión teórica, la discusión sobre la economía del campesinado giró muchas veces en torno a la teoría económica que intentaba explicarlo. Así hubo propuestas de estudios sobre el

campesinado desde una perspectiva marxista, pero también desde una mirada liberal o neoclásica. Uno de los textos que sobresale por su actualidad y su agudeza (pese a que fue escrito hace 100 años) es el estudio de Alexander Chayanov, de la escuela económica rusa que vive la transición entre el zarismo y la revolución soviética. Para comenzar el autor señala que la economía campesina no puede analizarse con los conceptos de la economía capitalista, ya que no existen salarios y no pueden determinarse con certeza los costos de producción. A partir de allí no puede tampoco mensurarse cuál es la tasa de ganancia, ya que ésta tiene siempre un vínculo directo con los costos. Luego Chayanov orienta su mirada hacia tres factores que se tornan centrales. Estos son: la estructura interna de la familia, la satisfacción de las necesidades de esa unidad y las condiciones de producción en las que se pone en juego todo el proceso económico (Chayanov, 1991).

La estructura interna de la familia responde a la cantidad de fuerza de trabajo que se pueda reunir, esto incluye a los miembros que tienen capacidad para trabajar, quedan fuera los niños muy pequeños y los ancianos o enfermos. Aquí deberíamos agregar también la posibilidad de contar con fuerza de trabajo que no pertenezca a la unidad doméstica y que o bien forme parte de la familia ampliada o bien donde existan lazos de reciprocidad que obliguen a vecinos u otros aliados a trabajar en conjunto en función de una deuda previa o de un pago futuro (no necesariamente en dinero).

Las necesidades de la familia varían en el tiempo y en el espacio. Si bien en principio están restringidas al ámbito del consumo, lo cierto es que el propio consumo alimentario no permanece estático a lo largo de la historia. Aquí entra en juego, más allá de las necesidades puntuales, la forma de satisfacerlas. Es por ello que el autor toma en cuenta la cantidad de consumidores y la cantidad de trabajadores disponibles. En el caso en el que se involucra a la reciprocidad, hay que tomar en cuenta si la recompensa por el trabajo los incluye como consumidores, a los trabajadores externos, o bien queda como deuda hasta que éstos necesiten de más fuerza de trabajo y en ese caso se salda la deuda.

Las condiciones de producción involucran a la tecnología que se incorpora, es decir las fuerzas productivas más allá de la tierra y también a la cantidad y calidad de la tierra que se trabaja. Los instrumentos de trabajo, cuya propiedad en general pertenece a la unidad doméstica, a diferencia de lo que sucede en un marco capitalista donde el poseedor de los medios es el patrón, varían de acuerdo a una multitud de factores, entre los que destacan tanto la ubicación geográfica como la temporal. Lo mismo sucede con la calidad y la cantidad de la tierra. Hay que tomar en cuenta que a medida que la tierra se utiliza más, hay que incorporar mayor cantidad de trabajo para que siga siendo productiva.

Uno de los resultados más sorprendentes de la postulación de Chayanov tiene que ver con la lógica de la ganancia, o la ausencia de ésta, que reina en esta modalidad de producción. A mayor

necesidades de consumo, mayor intensidad del trabajo; ésta se intensificará hasta encontrar los satisfactores necesarios. Una vez encontrados los satisfactores y como en general eso conlleva una enorme carga de trabajo, el proceso se detiene. De aquí que se postule que el principal objetivo es esa satisfacción y no la maximización de la tasa de ganancia. Como la obtención de la mano de obra se encuentra limitada por el tamaño de la familia (y por la capacidad de encontrar lazos recíprocos fuera), la cantidad de fuerza de trabajo que puede emplearse es prácticamente fija. Cuando la tierra es poca en relación a la fuerza de trabajo que puede acumularse, entonces algunos miembros de la familia incursionan en otras actividades productivas, tales como el comercio o las artesanías (o podríamos agregar nosotros, la incorporación en el mercado de trabajo) (Chayanov, 1991).

La postura de Chayanov fue criticada por autores enrolados en el materialismo histórico (Hernández, 1992) en función de su ahistoricidad y del carácter estático del modelo. Desde el marxismo el campesinado tuvo un lugar como clase oprimida y explotada, cuya manera de producir no puede quedar fuera del análisis del sistema general que la involucra. Para Marx el campesinado estaba vinculado a modos de producción diferentes al capitalista. Sus trabajos sobre el tema están relacionados con el “Modo de Producción Asiático” y con los estudios del sistema feudal. Dentro de texto “El Capital”, su obra cumbre pese a estar inconclusa, el sujeto histórico y fuente de toda la fuerza del análisis es el proletario industrial. Pero para autores posteriores, como Lenin o Rosa de Luxemburgo el campesinado no era sólo una cuestión teórica de la ciencia económica. El protagonismo de estos grupos en los procesos revolucionarios de Rusia, China y México obligó a los investigadores (en el caso de los dos autores mencionados anteriormente hay que sumar el carácter de revolucionarios activos de los mismos) a considerar a este grupo productivo como un actor importante tanto en el proceso económico como político (Palerm, 1980). Dentro del mismo marco teórico marxista, ya hemos visto el tratamiento que le da Mollatoux al tema de la unidad doméstica agrícola y si bien el concepto de campesino no es la opción utilizada por el autor, es claro que las homologías entre las postulaciones son muy similares.

Eric Wolf analiza al campesinado desde dos perspectivas, por un lado el rol que juega la reproducción familiar en el ámbito campesino y por el otro las transferencias de excedente que se dan entre este grupo subordinado y la sociedad mayor que lo acoge (Wolf, 1973).

Nuestro propio planteamiento intenta conjugar la dinámica interna del modelo de Chayanov, con la historicidad y la posición subordinada del planteo materialista histórico. Nuestro caso de análisis, la Quebrada de Humahuaca, permite a nuestro entender, comprender mejor lo sucedido y analizar la situación actual, si tomamos en cuenta lo mejor de ambos planteos.

Por lo tanto esta combinación del modelo de Chayanov y el materialismo histórico permite hipotetizar acerca de la desaparición en la zona de la Quebrada de las técnicas clásicas de cultivos.

En general esa tecnología, sobre todo la relacionada con las terrazas, exige un trabajo continuo, dado que, por la posición espacial que ocupan, siempre es necesario limpiarla de piedras y mantenerla constantemente. Frente a esta situación es factible que las unidades domésticas hayan ido ingresando de a poco en el mercado de trabajo, que le ofrecía un ingreso en dinero que de otro modo no poseían. El problema que surge es que una vez que algunos miembros de la familia se incorporaban al mundo capitalista que los circundaba, sobre todo al principio en los momentos de menor intensidad laboral agrícola, ya era muy difícil retomar las tareas en los paños de cultivo, pues el trabajo necesario debería intensificarse ya no sólo para obtener la producción necesaria sino fundamentalmente para mantener a la tierra en las condiciones óptimas para su uso.

A esto debemos sumar el problema de la propiedad de la tierra. Es factible que desde la ley de Enfiteusis que se aplicó en el siglo XIX, fuera cada vez más difícil para los pobladores obtener porciones de tierra en los mejores lugares. Si sumamos el peso creciente que en los últimos tiempos y sobre todo desde la consolidación del estado nacional, tuvo la legislación nacional (con su fuerte base capitalista), la falta de títulos de propiedad se convirtió en un problema acuciante que imposibilitó a los pobladores el acceso a la tierra. Para colmo de males, es el mercado el que cada vez más determina la naturaleza de la producción, por lo tanto la reorientación productiva, llevando al principio de este período al cultivo de alfalfa primero y desde el siglo XX a la producción de hortalizas y flores, lo que terminó por aniquilar el antiguo sistema agrícola.

La Quebrada de Humahuaca se encuentra entonces bajo el auspicio mayoritario de la economía de mercado. Por lo tanto las posibilidades de trabajar quedan enmarcadas por el tipo de relaciones sociales que propone el capitalismo. Esta situación se vuelve más acuciante a medida que uno se acerca al ámbito urbano. Por el contrario, a medida que nos alejamos, vamos encontrando una menor dependencia del ingreso en dinero y un tipo de trabajo o producción, mejor dicho, más orientado al autoconsumo y al intercambio. Como se dijo anteriormente las posibilidades de ingresar al mercado del trabajo, entendiendo esto como el intercambio entre una cantidad de horas de fuerza de trabajo por dinero, son bastante reducidas en la zona, sobre todo por el escaso desarrollo industrial. Las ocupaciones principales tienen que ver con el empleo estatal, el trabajo en las minas, la migración temporal para trabajar en la industria del azúcar o en otras áreas agrícolas y el comercio. Dentro de este último cobraron importancia, sobre todo a partir de la declaración de la Quebrada como Patrimonio de la Humanidad, aquellos aspectos vinculados con el turismo. El auge de esta industria evidentemente impactó sobre las condiciones económicas de la región, pero dentro del marco del capitalismo; no debemos esperar que toda esa ganancia se reparta en forma equitativa. Otro punto importante en relación al proletariado de la región tiene que ver con los movimientos sociales que desde la década del '90 tienen una fuerte influencia aquí. Si bien muchos de estos grupos estaban concentrados en los desocupados, desde un punto de vista sociológico podemos

caracterizarlos como al ejército de reserva laboral, por lo que pertenecen a la misma clase social que los ocupados.

El neoliberalismo impuesto en la segunda década infame, generó en todo el país una enorme masa de desocupados, llegando a valores del 25% de desocupación entre la población económicamente activa del país. Estos grupos supieron organizarse dando comienzo al fenómeno que se denominó “piquetero”. Fue una de las raras veces que el ejército laboral de reserva se organizó en forma conciente para reclamar derechos, fundamentalmente la posibilidad de tener un trabajo digno. Concientes de que esa situación no se solucionaba de un día para el otro, sus reclamos también incluían el derecho a los subsidios; dado que fueron las políticas del estado las que acabaron con los puestos de trabajo, merced a una política aperturista que terminó prácticamente destruyendo a la industria nacional. Estos grupos fueron creciendo en número, pero también y más importante en experiencia política. En la provincia de Jujuy resaltan dos grupos fundamentalmente, aquellos enrolados en la CCC (Corriente Clasista y Combativa) cuyo líder fue durante mucho tiempo Carlos Santillán y los que militan en la Tupac Amaru, cuya dirigente principal es Milagro Sala. La obra de estas agrupaciones es monumental y no sólo desde el punto de vista ideológico sino desde la construcción de obras que incluyen barrios, hospitales, escuelas, centros culturales y deportivos y bibliotecas, por mencionar sólo algunas de ellas.

Aquellos pobladores de la Quebrada que venden su fuerza de trabajo a cambio de dinero pueden o no estar organizados en sindicatos o asociaciones. De acuerdo al grado de conciencia y organización que posean es el salario al que puedan aspirar. Del mismo modo y en función de la demanda de trabajo es la oferta de dinero que los patrones les podrán ofrecer. En el conflicto se juega la partida. Los datos del censo 2010 podrán ser comparados con los del 2001 y observar si la región se mantuvo, aumentó o disminuyó en términos demográficos. La hipótesis es que aumentó, básicamente porque hubo gente que migró en busca de mejores condiciones y que con el auge del turismo de los últimos años volvió al terruño. Asumiendo la veracidad de la hipótesis podemos plantear que esa gente que retorna se incorpora al ámbito de trabajo asalariado, sea en blanco o en negro, pero es muy difícil que se asienten en las regiones rurales y retomen su vida como campesinos. En el caso de las comunidades aborígenes ya consolidadas, es posible que al volver retornen a sus lugares de origen y no se asienten en los cascos urbanos. Estos supuestos deberán ser contrastados con la información tanto cuantitativa como cualitativa de nuestra investigación.

Alimentación

Antropología alimentaria

La antropología descubre hacia mediados del siglo XX que la alimentación puede ser tomada como objeto de estudio por derecho propio desde un abordaje que privilegie la mirada antropológica del fenómeno. Luego la especificidad se tornó necesaria para apartarse de las visiones sesgadas, sobre todo en cuanto al grado de etnocentrismo, de la economía, la medicina o la sociología.

La historia indica que la máxima de Marcel Mauss de visualizar a la alimentación como un hecho social total, en el sentido que Durkheim daba a ese concepto, determinó a fuego la forma en que la antropología abordó la problemática (Mauss, 1980).

La alimentación se transforma en un hecho complejo, cuya multiplicidad queda oscurecida por la naturalización del hecho. La práctica cotidiana de comer impide la reflexión y esconde los condicionantes materiales y las relaciones sociales que le dan sentido, forma y contenido. El trabajo del antropólogo es desentrañar esas oscuridades tomando en cuenta el marco teórico que brinda significación a los datos y el material empírico que consta tanto de información y fuentes directas e indirectas, así como información cuantitativa y cualitativa. La complejidad puede ser definida, en este caso, como la diversidad de niveles que integran un fenómeno que se percibe y registra como único y completo. Esta definición se diferencia de la postura sistémica que indica que la complejidad se produce cuando a partir de interacciones locales se producen fenómenos globales no deductibles de esas interacciones.

La alimentación tiene una dimensión biológica, es una necesidad innegable del cuerpo humano, que puede ser descompuesta a su vez en sus niveles químicos, moleculares, fisiológicos y nutricionales. Pero también posee una dimensión económica ya que la posición que ocupan los individuos y el grado de desigualdad de esa sociedad determinarán el nivel de acceso a los satisfactores alimentarios. A su vez posee una dimensión política, ya que de la organización de la sociedad y de la forma preponderante de la redistribución que se adopte, también dependerán los recursos accesibles. La alimentación posee una dimensión cultural, ya que la definición entre lo que es alimento o no, depende exclusivamente de las decisiones colectivas e históricas. Podemos agregar una dimensión simbólica, estrechamente unida a la anterior, que marca las diferencias en las valoraciones que se le dan a los distintos tipos de comidas, con su ubicuidad temporal, espacial y social.

La propia especificidad antropológica contagia al fenómeno alimentario cuando se lo estudia desde esa perspectiva. De este modo el enfoque debe ser tanto sincrónico como diacrónico, tomando como fundamento tanto la evolución de la especie *Homo sapiens* como su diversidad cultural. Las preguntas centrales que guiaron los estudios pueden resumirse en ¿qué comen los seres humanos?, ¿cómo comen? ¿y por qué comen de ese modo? (Aguirre, 2001). En la primera pregunta se encierran las investigaciones que intentan indagar en la alimentación a lo largo del proceso de evolución, pero también cuáles son los mecanismos culturales que permiten a cada grupo distinguir entre lo que se

considera comestible y lo que no (más allá de los valores nutricionales). En la segunda pregunta entran todas las formas de comensalidad, las diferentes cocinas, los procesos productivos y distributivos enmarcados en las relaciones sociales particulares que permiten alcanzar y prescribir un tipo de dieta. Aquí no sólo se toman en cuenta los aspectos materiales de la comida sino también sus implicancias simbólicas y sus cargas representativas. En la última pregunta aparecen los condicionantes medioambientales, sociales, económicos, políticos y culturales que llevan a cada pueblo a definir una serie de necesidades y los pasos para satisfacerlas.

En su largo periplo investigativo la antropología se topó con costumbres que, para los parámetros de la sociedad a la que pertenecían los científicos, se consideraban aberrantes. Prácticas como el canibalismo, el consumo de insectos, el ayuno y las preferencias y aversiones alimentarias no podían explicarse únicamente como particularidades arbitrarias o como síntomas del atraso. Aún dentro del marco del evolucionismo unilineal, los antropólogos se esforzaban por encontrar las causas que dieran un sentido coherente a estas prácticas (Aguirre, 2001). El prejuicio era tan evidente que se tornaba necesario entender las razones, observarlas en su funcionamiento integral, como parte central de la totalidad que los hombres viven en sus culturas. En este sentido los tabúes alimentarios mostraban como pueblos diferentes aborrecían determinados alimentos que en otras culturas eran considerados parte del lujo y de los preferidos. Inclusive estas preferencias y estos tabúes se encontraban dentro de los pueblos de Europa, no hacía falta viajar a regiones exóticas para encontrárselos. Así, por ejemplo, en Francia el caballo era considerado comida, mientras que en EEUU no formaba parte de la dieta (Harris, 1990).

De acuerdo a los marcos teóricos diferentes, las explicaciones, pero también los énfasis puestos en la investigación, variaban notablemente. Pese a ello, la antropología siempre intentó responder a esas dudas en función de la cultura dentro de la cual se enmarcaban esos comportamientos alimentarios. La racionalidad estaba presente, pero siempre dentro del marco de cada cultura, por lo tanto para poder comprender las conductas alimentarias era necesario investigar en profundidad las prioridades de cada cultura, es decir entender con las reglas del juego propio de cada grupo como se expresaban esas aversiones o esas preferencias.

El derrotero de las explicaciones siguió el juego teórico del momento. Coincidente con el evolucionismo la preocupación antropológica estuvo orientada hacia los aspectos religiosos del proceso del consumo alimentario (Aguirre, 2001). La tendencia marcaba la comparación intercultural, generalmente sin trabajo de campo, basados en las observaciones de viajeros, misioneros u oficiales de las diferentes embajadas y cancillerías. Las conductas alimentarias eran estudiadas en función de la evolución de las instituciones que componían las sociedades y bajo un paradigma muy vinculado con las ideas de progreso que se postulaban hacia finales del siglo XIX.

El funcionalismo inglés, de la mano de Bronislaw Malinowski, trajo aparejado un cambio radical en

la forma de hacer antropología. A partir de aquí era necesario contar con investigadores entrenados en recolectar la información de primera mano, por lo tanto el trabajo de campo adquirió un auténtico estatus profesional y pasó a formar parte casi indispensable de la metodología antropológica. Desde esa perspectiva la alimentación de los pueblos bajo estudio pudo ser vislumbrada desde otro punto de vista, mucho más cercano al que poseen los miembros de cada cultura. Al mismo tiempo se comprendió que el fenómeno alimentario estaba íntimamente ligado con los factores reproductivos de la sociedad y que principalmente era una empresa social. Se buscaron los vínculos con la tecnología, la economía y la política. La representante más importante de esta corriente y quien de algún modo puede ser considerada la madre fundadora de la antropología alimentaria fue la británica Audrey Richards, discípula de Malinowski. Ella hace trabajo de campo en África, entre los Bemba e indaga en las relaciones entre el trabajo, en el lazo con la naturaleza, sus prácticas y representaciones, en la política expresada como relaciones de parentesco y el tipo de dieta que estos pueblos promueven y practican (Richards, 2004).

La escuela norteamericana, conocida como “Cultura y Personalidad”, también se interesó por el problema alimentario. Margaret Mead trabajó para el *Comitee on Food Habits* intentando indagar en cuáles son los hábitos alimentarios de los pueblos diferentes de occidente, incluyendo las preferencias y los rechazos y los orígenes de esas conductas.

Luego de la segunda guerra mundial, en la antropología norteamericana, comienza a manifestarse un interés marcado por los fenómenos de la sociedad en relación con el medio ambiente. Surge así la llamada “ecología cultural”. Se investigan las relaciones entre la productividad y los sistemas materiales y simbólicos de esos pueblos (Aguirre, 2001). Uno de los trabajos más importantes de esta época es la etnografía de Roy Rappaport entre los Tsembaga Maring de Nueva Guinea. Este pueblo practica un ritual que incluye la matanza con fines alimenticios de las pjaras de cerdo que poseen. Lo interesante del caso es que este ritual, denominado “Kaiko”, está enmarcado dentro de un ciclo de crecimiento y regulación tanto del entorno material como del simbólico y tiene implicancias tanto en la organización económica como en la política, fundamentalmente a través de la guerra etnográfica, basada más en las alianzas que en el combate físico (Rappaport, 1987).

En Europa resaltan los trabajos de Jack Goody sobre el surgimiento de la alta cocina. El marco teórico elegido por el investigador inglés es el del materialismo. La alta cocina no es el resultado de un refinamiento espurio o aislado, es el producto de una situación de diferenciación de clase, en donde la élite come más y mejor que las clases subordinadas. La condición necesaria, pero no suficiente, para el surgimiento de la alta cocina, pasa por la estratificación social. En una sociedad igualitaria o al menos no estratificada, podemos decir segmentaria, como la de los cazadores recolectores o la de ciertas comunidades agrícolas, es imposible que surja una cocina diferenciada. Ahora bien para el autor no toda sociedad dividida en clases genera una *cuisine* diferenciada, sino

que deben darse otras circunstancias para que ello ocurra (Goody, 1995).

Por un lado está la situación de los ingredientes que se utilizan para la cocina. La posibilidad de incorporar alimentos que no se producen localmente y que amplifican el rango de las recetas consumidas. Para ello es necesario contar con una red de intercambios, con alguna forma de comercio, que permita traer aquellos ingredientes deseados. La propia escasez de esos alimentos los convierte en un signo de distinción y de acceso para unos pocos.

Por otro lado Goody propone que para la existencia de esa *cuisine* es necesario que surja un grupo de consumidores que aprecie y propague los valores de esa alta cocina. Este grupo no es un consumidor pasivo sino que tiene un papel activo, ideológico y que juzga y critica los diferentes menús de acuerdo a criterios relacionados con la distinción y la propaganda. Estos consumidores críticos pertenecen claramente a la élite social y son los que van marcando la tendencia en cuanto a lo que es pertinente consumir y a lo que debe ser descartado.

Por último debe haber un énfasis especial en la cuestión del placer, en este caso, del placer gastronómico. Aquí el disfrutar se transforma en un síntoma diferenciador con respecto al resto de la población. El placer se transforma en un dispositivo ideológico cuyas marcas materiales están directamente relacionadas con el exotismo de los ingredientes y la complejidad de la elaboración. Son comidas que suelen involucrar a una enorme cantidad de fuerza de trabajo, dispuesta únicamente para satisfacer las necesidades suntuarias de esa clase social (Goody, 1995).

Jack Goody distingue en el proceso de la alimentación 5 etapas o fases que son: **producción, distribución, preparación, consumo y eliminación**. Esta secuencia abarca a diferentes actores y tendrá distinta forma de acuerdo a las características de la sociedad en la que se encuentra inmersa. Así no serán lo mismo en una sociedad cazadora recolectora que en una industrial. Al mismo tiempo y si bien todos los humanos necesitan comer, la participación en cada una de las etapas no es igualitaria y estará determinada por la posición socioeconómica de los miembros. Por otra parte estas etapas pueden ser vistas tanto a nivel de la sociedad en su conjunto como dentro de la unidad doméstica. A diferentes escalas y con distintas características podemos identificarlas tanto a nivel global como a nivel local. El modelo es útil para diferenciar los procesos, observar sus particularidades y ponderar sus semejanzas.

La fase de producción implica la puesta en marcha del proceso de trabajo para obtener de la naturaleza los satisfactores necesarios, al menos en su forma primaria. Esta etapa implica un uso determinado de la tecnología pero, más importante, se basa en las relaciones sociales de producción, es decir está vinculado con la apropiación de los recursos y las posibilidades de uso. En el marco de una sociedad capitalista, la propiedad privada será determinante del acceso a los recursos para poder producir los alimentos.

La fase de distribución implica el funcionamiento de un aparato político que le da cuerpo. La

distribución implica una forma particular de reparto. En el sistema capitalista la confianza, más allá que la evidencia la refute a diario, está puesta en el mercado. En una sociedad cazadora recolectora la distribución tendrá una forma completamente diferente, mucho más dirigida y personal, no sólo por el tamaño pequeño de estas poblaciones sino por la forma diferencial económica que adopta.

La preparación no sólo debe ser vista como una etapa en el ámbito doméstico. Cada vez más la industria pone a disposición de los consumidores alimentos pre hechos. Por otra parte, sobre todo en las ciudades grandes del país, se observa una tendencia al *delivery* y a la compra de alimentos ya cocidos y preparados. Cuando está anclada dentro de la unidad doméstica observamos que se juegan las transmisiones culturales que van de generación en generación y en forma transversal dentro de una misma generación. En el caso de la industria los procedimientos, por una cuestión de costos deben estar estandarizados, aun cuando se utilicen formas de preparación cuyo origen se encuentra en la comida cotidiana.

Dentro de la etapa del consumo, generalmente dentro del ámbito doméstico, aunque cada vez más, en la vida urbana moderna, se registra el uso de comidas tomadas fuera del hogar; es importante señalar las reglas de lo que los antropólogos denominan comensalidad. Aquí se definen la cantidad y calidad de los comensales, en función de la naturaleza cotidiana o extraordinaria de la comida, los horarios y las prescripciones y prohibiciones con respecto al género, la edad y la actividad de los comensales.

La última etapa, la de la eliminación o el descarte, representa, para la sociedad de consumo, un verdadero problema. Es cierto que el tratamiento del deshecho fue siempre y sobre todo en las sociedades sedentarias un tema delicado, que merece un cuidado especial. Como la mayoría de la basura consumida hasta el siglo XX era de naturaleza orgánica, mucha de ella estaba destinada a servir de abono para la tierra, si bien en las ciudades con población creciente el problema era acuciante, dado el foco de infecciones que provocaba la basura. Desde los últimos 100 años, los descartes no orgánicos son un verdadero problema ecológico. Dentro del ámbito doméstico puede suceder que algunos descartes se reutilicen en nuevas comidas, por ejemplo los huesos pueden ser usados para sopas, o las cáscaras de las frutas para hacer golosinas azucaradas, o el pan duro para hacer budín de pan.

Otro autor sumamente importante para nuestro enfoque es el norteamericano Marvin Harris. También desde una perspectiva materialista y con una fuerte influencia de la escuela de la ecología cultural, Marvin Harris se da a la tarea de intentar explicar, en base a razonamientos con un fuerte componente material, el porqué de los tabúes y las preferencias alimentarias de los diferentes pueblos. Son famosos sus trabajos sobre la aversión al cerdo en los pueblos de Oriente Medio y a la vaca en algunas regiones de la India.

La clave del planteo del materialismo cultural, como llama Marvin Harris a su desarrollo teórico se

funda en la teoría del rendimiento óptimo de la dieta. Tomando el dato irrefutable que todas las culturas seleccionan de la cantidad de alimentos que ofrece el medioambiente, una porción relativamente pequeña y que son los que se considerarán comida, el autor analiza cuales son las razones de esa selección.

Tomando como fundamento la maximización, es decir la relación entre el costo y el beneficio, el autor se da a la tarea de cuantificar la cantidad de trabajo necesario para obtener los satisfactores y el rinde de los productos obtenidos. Mediante esa sencilla forma puede dar cuenta de las preferencias o las aversiones alimentarias. Así la prohibición bíblica de comer cerdo, que afecta a los judíos y también a los pueblos musulmanes, está en relación directa con el costo de crianza de los puercos en un entorno medioambiental desértico. A la pregunta acerca de por qué es necesario consagrar la prohibición como una falta a la religión, Harris sostiene que la prohibición no existió siempre. De hecho la región del Oriente Medio no poseía las características de desierto que hoy día encontramos. Según los datos que maneja el autor, la zona era un denso bosque y allí, en esas condiciones ecológicas, la cría del cerdo era conveniente. Este animal es uno de los que posee mayor tasa de rendimiento, es decir por cantidad de recursos que ingiere es el que mayor cantidad de carne ofrece. Pero el cerdo posee algunas características particulares que, en un contexto determinado, pueden transformarse en claras desventajas. Su omnivorismo y su necesidad de refrigeración, dado un deficiente sistema de transpiración, colocan a este animal en una posición muy difícil en un entorno como el desierto. Cuando por circunstancias seguramente vinculadas con la producción económica hubo una sobrecarga sobre el ambiente y en busca de áreas para la agricultura fueron talados los bosques, lo que llevó a la desertización del área, la situación de conveniencia económica de criar cerdos varió notablemente. Lo que antes era una ventaja se transformó en una clara desventaja. La exigencia insoportable de trabajo y el problema de la competencia por los recursos, en tanto el cerdo come lo mismo que el ser humano, lo convirtieron más en un problema que en una ventaja. De allí que, desde la religión, se exigiera su prohibición, como una forma de defender y mantener el sistema.

Por lo tanto para que un ingrediente potencialmente comestible se transforme en comida, deberá, para Marvin Harris, superar la ecuación del costo y el beneficio. Si con menos trabajo obtengo una mayor cantidad, entonces ese recurso pasará a un primer plano. A partir de allí se puede armar una escala en la que aquellos recursos cuyo costo de obtención sea mayor y su rendimiento menor pasarán a formar parte de aquellos alimentos no deseados o no considerados como comida. En ese cálculo se incluyen las ventajas y las desventajas con respecto al resto del sistema alimentario.

Así el tabú con respecto a la carne de vaca en algunas regiones de la India, es explicado, según el marco teórico del materialismo cultural, como un cálculo del que resulta mucho más beneficioso, para el sistema alimentario completo, que incluye como su fundamento principal a la agricultura,

mantenerlas vivas. Las vacas vivas proveen abono en grandes cantidades, fundamental para tierras que llevan años y años de explotación, además de los productos derivados de la leche, como quesos o yogures. Como si fuera poco las vacas pueden ser usadas como animales de tiro y carga, ayudando en las tareas agrícolas. Todas estas ventajas en su conjunto representan un beneficio mucho mayor que el que significaría su sacrificio para obtener las proteínas que proveen. De allí que la prohibición tenga un sentido material, si bien viene con una fuerte carga religiosa en su formulación.

No es la intención reseñar el trabajo de Marvin Harris sino simplemente posicionarlo teóricamente, ofreciendo alguno de sus famosos ejemplos, para favorecer la interpretación. La ponderación de los costos y los beneficios no debe ser vista únicamente en su sentido monetario. Es indispensable pensar en los términos económicos como algo mucho más abarcador que el dinero o la ventaja medida en monedas. Aquí lo económico incluye las preferencias culturales y a la hora de realizar el cálculo los ponderadores exceden la espuria materialidad del metálico.

Es cierto, a la vez, que en una sociedad capitalista, como la que nos toca vivir, el acceso a los alimentos está determinado por la cantidad de dinero que pueda obtenerse. Prácticamente no hay espacio para la producción destinada al autoconsumo, inclusive en una zona como la de la Quebrada de Humahuaca, objeto de esta tesis. La mayor parte del alimento debe obtenerse del mercado y éste es implacable y exige siempre dinero. En las zonas rurales más alejadas de los centros urbanos de la Quebrada, encontramos algunas formas en las que se prioriza la producción para el autoconsumo y que mantiene ciertos vínculos recíprocos en los que no interviene el dinero. Pero y esto es central, su proporción es muy pequeña. En la Argentina más del 90% de las personas viven en centros urbanos y de las que viven en el campo ya no todas, en función en parte por las transformaciones de la agroindustria de los últimos años, destinan una parte de su producción al consumo. Inclusive en una investigación dirigida por la Dra. Patricia Aguirre, el relevamiento de zonas rurales en la región pampeana, mostró que la mayor parte de los campos se encuentran produciendo recursos, como la soja, que están claramente destinados al mercado, fundamentalmente externo (Aguirre, 2013). De las entrevistas realizadas emergió que la provisión de los alimentos se realiza en los supermercados y mercados de los pueblos y que la huerta familiar prácticamente desapareció y cuando existe su influencia sobre el patrón alimentario es prácticamente nula.

Las prioridades alimentarias, en una sociedad capitalista, para los sectores de bajos ingresos, pasan por encontrar recursos que sean baratos y que a la vez sean rendidores, es decir que dejen una sensación de satisfacción (Aguirre, 2004). La industria, con el correr de los años, logró que alimentos que en su momento eran considerados como un lujo y destinados a unos pocos, las élites dominantes, estén hoy entre los más baratos del mundo. El azúcar refinado, blanco, que en algún momento fue considerado con el mismo tipo de apreciación con que se miraba a una joya (Mintz,

1996), hoy día, merced a los adelantos técnicos y a la masificación de la producción, es uno de los alimentos más baratos de todos. Lo mismo sucede con la harina refinada y lo contrario con lo que llamamos hoy en día harina integral. Hasta no hace mucho tiempo la primera estaba reservada a los nobles, reyes y a quien pudiera pagarlo; el pan negro, por el contrario, era comida de pobres. En la actualidad y en función de las mismas causas que acontecen para el azúcar blanco, la harina ultrarefinada es una de las más accesibles del mercado. La grasa animal también ocupa un lugar preponderante en la dieta de los sectores más postergados. Si bien ésta siempre fue mucho más económica que la carne, su consumo, sobre todo hasta hace 100 o 200 años, era esporádico entre los sectores más desfavorecidos.

Así como esbozamos la postura de Marvin Harris, es importante mostrar también los planteos de Mary Douglas, ya que en un sentido se contraponen y forman parte de la tradición teórica de la antropología alimentaria. Si bien nuestro propio marco teórico se reconoce materialista, debemos en esta revisión mostrar al menos una parte del debate en el que se enmarca el fenómeno alimentario. La antropóloga inglesa se enrola en la tradición estructuralista, tributaria de los trabajos de Claude Lévi Strauss. Por lo tanto comenzaremos brevemente con este autor, para luego sí, abordar la perspectiva de Mary Douglas.

El etnólogo de habla francesa utiliza los métodos de la lingüística estructuralista para analizar los fenómenos sociales. Basado en las oposiciones que los fonemas poseen en el sistema de la lengua, en donde cada sonido es diferente al resto, construye un esquema similar para explicar también los fundamentos de la cultura. A partir de uno de los elementos del sistema, pueden conocerse, por oposición, el resto. En relación a lo alimentario, se postula un triángulo culinario en cuyos vértices reposan lo cocido, lo crudo y lo podrido. A partir de aquí pueden combinarse los elementos y surgen estructuras que conforman el sistema coherente de lo comestible. El objetivo, de cualquier forma, no es entender a la cocina como un fenómeno aislado del resto de la sociedad, sino como una parte coherente en la que puede leerse (y dada la metáfora lingüística nunca mejor dicho) el orden inmanente de la cultura bajo estudio (Levi Strauss, 1996).

En su búsqueda de regularidades y en función de sus supuestos subyacentes que incluyen la unidad psíquica de la especie humana, el autor se esfuerza por encontrar las constantes que nos constituyen como humanos. En ese camino tropieza una y otra vez con el vínculo que existe entre la naturaleza y la cultura. Levi Strauss analiza como ambos mundos se encuentran siempre presentes y en tensión, como opuestos necesarios para dotar de coherencia al mundo humano. En relación a las cuestiones alimentarias, señala, por ejemplo en el libro denominado “Lo crudo y lo cocido” la diferencia que hay en algunos mitos amazónicos y europeos entre el fuego para cocinar y el fuego destructor. El primero tiene una función creadora y es controlado por el ser humano; en el segundo es la naturaleza la que domina y no sólo es incontrolable sino que posee, en general, efectos

nefastos para la cultura (Levi Strauss, 1996).

A partir de la cocina encuentra las formas que representan la estructura de toda la sociedad. Para Levi Strauss no es únicamente en este ámbito donde va a poder ver reflejada la estructura. Los mitos también conforman el mismo tipo de fenómeno al igual que los sistemas de parentesco. El nivel de análisis que utiliza es puramente simbólico, no se preocupa por las condiciones materiales, al menos no para el objetivo de encontrar la estructura profunda.

Es en este juego de categorías en el que Mary Douglas encontrará los fundamentos de su teoría con respecto al fenómeno alimentario. Al igual que Marvin Harris, pero desde una perspectiva teórica opuesta, la autora va a analizar ciertos tabúes relacionados con la comida. En particular tomará el mismo caso que el antropólogo norteamericano: la prohibición bíblica de comer carne de cerdo. Pero tanto la matriz de sus explicaciones como los elementos que utiliza para explicar el tabú, difieren radicalmente de la postura materialista.

Para la autora británica los conceptos que necesita para dar cuenta del problema son los mismos textos bíblicos en donde se funda la prohibición. El “Levítico” es el libro en el que están las normas que debe seguir el creyente, no sólo en cuanto a comidas, sino más generalmente prescribe las normas relativas al concepto de pureza. El libro bíblico está orientado para que el creyente pueda seguir los rituales de acuerdo al canon establecido. Las formas de los sacrificios y las maneras de purificarse, los pasos para convertirse en sacerdote o para expiar los pecados, son el fundamento del texto sagrado. Con este material Mary Douglas intenta explicar la prohibición de comer cerdo, no en la forma literal, tal como figura en el propio libro, sino estableciendo algunas abstracciones, pero sin recurrir ni a elementos externos ni a componentes materiales.

La matriz desde la que va a argumentar es claramente idealista. No toma en cuenta las condiciones ni económicas ni ecológicas, sino que se posiciona en el espacio simbólico. En este sentido es clara la influencia de Levi Strauss. Pero el idealismo no es únicamente una cuestión de signos sin mayor peso sobre la vida de los pueblos. Al contrario esos símbolos y su ordenamiento son las formas principales de organización que toda cultura necesita para dotar de coherencia al mundo que la rodea. El aspecto categorial es el principal ordenador de la vida cultural. El mundo se construye, desde esta perspectiva, en función de las categorías con las que se lo ordena; hay una preeminencia de lo cognitivo por sobre lo material y esa es la clave del análisis.

En el Levítico se expresa que el cerdo es un animal impuro y que esa es la razón por la cual debe evitárselo. La impureza viene dada por ciertas características físicas del animal, que lo colocan en una posición que deja deslizar cierta ambigüedad anatómica, asumiendo las rígidas categorizaciones que figuran en el libro. Básicamente el cerdo es un ungulado pero que no es rumiante y que encima es omnívoro. Es decir posee características de diferentes clases de animales, lo que lo coloca en una posición intermedia, que en este caso se define como no pura. Esa es la clave que encuentra Mary

Douglas para postular la prohibición. Dado que para ella las categorías cognitivas son el principal motor del orden social y cultural, la extraña mezcla que posee el cerdo lo hace un animal peligroso, no apto para su consumo y evitable en tanto aberración cognitiva (Douglas, 2007).

El peso del argumento cae en el sistema clasificatorio que cada cultura se da a sí misma. No hay un intento de explicar cuál es el origen de esas categorías. En cierto modo y siguiendo la línea levistraussiana el modelo es sincrónico. Más allá de su origen, las categorías existen y son ellas las que rigen el orden social. También hay una dependencia de las teorías de Durkheim en cuanto a que lo social se explica por lo social; esto es, los miembros de una cultura ya nacen con todo un sistema de clasificaciones que los excede en tanto individuos y que les da el sentido necesario para poder manejarse dentro de su cultura.

Para la autora cuando se encuentran anomalías taxonómicas surgen la desconfianza y el temor. De allí que el cerdo, al poseer características de una y otra clase de animales, según la categorización bíblica, se convierta en abominable y por lo tanto en un tabú alimentario. Las elecciones que realiza la cultura entre todos los comestibles para convertirse en comida llevan la impronta de lo ideológico. Las razones están vinculadas con los criterios de organización global que necesita toda sociedad para existir.

Claramente encontramos en Marvin Harris y en Mary Douglas criterios opuestos para explicar los mismos fenómenos. En el primer caso el énfasis está puesto en los arreglos materiales, en las dependencias ecológicas y en las determinaciones económicas. En el segundo caso lo que importa son los componentes ideológicos, los efectos de las categorizaciones y el poder de detectar las anomalías. En ambos casos, sin embargo, los autores coinciden en que de todas las especies animales y vegetales disponibles y potencialmente comestibles, las culturas elegirán un conjunto reducido, estableciendo así marcas indelebles que influenciarán la conducta alimentaria.

El último autor que tomaremos en este repaso bibliográfico es Claude Fischler, antropólogo francés que fue director de investigación del CNRS (Centre Nationale de la Reserche Scientifique) y codirector del Centro Edgar Morin. La mayor parte de sus trabajos refieren a la problemática de la antropología alimentaria, si bien tiene también investigaciones sobre las creencias populares en astrología. En el área alimentaria abarca todo el espectro del hecho social que envuelve a la alimentación. Desde los aspectos biológicos hasta los simbólicos, logrando una visión de conjunto coherente del hecho alimentario.

De su libro “El (h)omnívoro” tomamos dos elementos que nos parecen centrales para nuestra propia investigación: las gramáticas culinarias y las funciones de la alimentación. Estos conjuntos de conceptos nos facilitan la ubicación de las implementaciones concretas que los actores realizan en cuanto al problema de la comida. Problema en un sentido científico, pero que merced por un lado a la falta de accesibilidad a los alimentos y a la opulencia exagerada y barata sobre todo de la

“comida chatarra”, se transforma también en un problema empírico.

Las gramáticas culinarias pueden definirse como el conjunto de reglas y normas que definen una clase de comida y que abarcan tanto a la preparación como a las formas esperadas de consumir un determinado alimento. En una clara dependencia levistraussiana, el autor plantea que la internalización de esas reglas es prácticamente inconsciente y que por lo tanto son más visibles cuando por alguna razón o circunstancia son desatendidas. El antropólogo y aquí también observamos la huella del estructuralismo francés, afirma que estas reglas o gramáticas culinarias están íntimamente ligadas al resto de las categorizaciones que conforman esa cultura. No son aisladas o cerradas sino que reflejan, pero a la vez son conformadas, por el sistema global al que pertenecen.

Puede definirse a la gramática culinaria como al conjunto de reglas que rigen los siguientes aspectos del proceso alimentario, intentando aplicar un orden creciente e inclusivo en la clasificación. Vale la aclaración que si bien cada cultura define su propia gramática en función de ciertas cuestiones, desde nuestra perspectiva, relacionadas con el entorno material, en cada implementación concreta, la que realiza la unidad doméstica cada vez que se dispone a comer, se agregan o eliminan ciertos elementos generando configuraciones particulares. La flexibilidad de las gramáticas, así como de otros mecanismos de cohesión cultural, son un rasgo primordial que les permite adaptarse sin perder identidad.

En primer lugar entran aquí las clasificaciones más generales acerca de lo que se considera **comestible** y lo que no. De todo el amplio espectro de alimentos que el medio ambiente provee, la cultura siempre escoge una porción significativamente menor que considera comestible. Ya vimos como desde las posturas materialistas y desde las idealistas intentan explicar esta reducción. Dentro de la definición de las gramáticas culinarias lo importante es observar que en todas las culturas existe una selección acotada de alimentos.

En segundo lugar figuran las formas de **cocción**, es decir las maneras diferenciales de preparar aquellos alimentos elegidos en el primer punto anterior. Estas maneras de cocinar varían de acuerdo al tipo de alimento; no todos los alimentos de una cultura admiten todas las formas de cocción que se consideran válidas.

En el tercer lugar aparece lo que se denomina **fondo de especias**, es decir el uso y combinación de los condimentos que determinan una base de sabor en los platos. En función del avance de la alimentación industrial es preferible hablar ya no de especias sino de saborizantes, puesto que son éstos, muchos de origen en un laboratorio, los más utilizados para condimentar. También aquí encontramos mezclas prohibidas entre sí y en relación con los alimentos a los que van a saborizar.

En cuarto lugar aparecen las formas que adopta la **comensalidad**. Aquí nos referimos a la cantidad y calidad de las comidas en función de los horarios; qué debe comerse a la mañana, a la tarde o a la

noche o a las horas que la cultura defina como apropiadas. Dentro de cada una de estas comidas encontramos, en esta categoría, el orden en que deben ser servidos y consumidos los platos. También la comensalidad indica quienes son los comensales ideales de cada comida y qué deben comer cada uno de ellos en función de factores como la edad, el sexo, el grupo étnico o religioso o la clase social. También se incluyen en estas clasificaciones las diferencias entre las ocasiones y las comidas. Los alimentos que deben ser consumidos en las diferentes fiestas, sean cumpleaños o festividades cívicas o religiosas y quienes deben ser los comensales.

Como puede verse, cada una de las cuatro etapas definidas consta a su vez de una serie de indicadores que son los que nos permiten operacionalizar el concepto de las gramáticas alimentarias y aplicarlo empíricamente. En el primer caso podemos encontrar listados de comidas que los actores consideran comestibles o no. Hay que tomar en cuenta que si bien vemos los dos extremos de la categoría, la naturaleza de estos datos es continua. Hay alimentos que son más o menos comestibles para cada cultura, no todos tienen el mismo grado de comestible y éste es un dato a tomar en cuenta cuando se realiza la recolección de los datos empíricos. En el segundo caso tenemos que registrar las formas de cocción que esa cultura admite. Ya sea por cuestiones vinculadas con el entorno ecológico y económico, incluyendo dentro de este último al componente tecnológico, o por motivos simbólicos, ideológicos o religiosos, hay formas de cocinar que no son siempre admitidas como válidas. En este ítem se incluyen no sólo la exposición de los alimentos al fuego (o la maceración, en todo caso), en la forma que fuera, sino la manera en que fueron cortados, mezclados y preparados, es decir la precocción. En el tercer punto señalamos al fondo de especies. Aquí incluimos tanto al listado de saborizantes como a su combinación posible, entre sí y en función de los alimentos. Los saborizantes también pueden tener, al igual que en el caso anterior, una preproducción, vinculada con la forma en que se los corta o se los desmenuza o se los muele. El fondo de especies suele ser un factor muy importante en la identificación de una cocina como perteneciente a un grupo social, ya que el conjunto de sabores forman una tónica que da características particulares a la comida. En el cuarto y último punto la manifestación de lo social se torna más evidente que en los casos anteriores ya que involucra directamente a las personas que participarán del evento alimentario en su etapa más significativa, es decir en el consumo. Las normas rigen con quien debe compartirse la comida, en qué circunstancia particular y en qué momento tanto del día como del ciclo más largo del año. Aquí encontramos a los comensales ideales que pueden ser clasificados según su edad, su religión o clase social, para los que cada comida es la más conveniente. En este último punto es necesario realizar un trabajo etnográfico que indague en esas particularidades y pueda construir un modelo de la cocina de ese grupo social.

La internalización de estas reglas hace que se tornen evidentes cuando se quiebran. Pero esa ruptura no posee el mismo grado siempre, ni puede ser vista en términos dicotómicos. Los eventos

cotidianos, que son efectos del contexto en el que se desarrollan, pero que a la vez son elementos transformadores para el futuro, obligan muchas veces a transgredir la norma, sin que el hecho se transforme en una catástrofe. Encontramos entonces que hay diferentes pesos y se asignan distintas prioridades a las normas de la gramática. No tienen la misma consecuencia el cambiar algunas especias por otras, aunque modifiquen el sabor, que consumir un alimento que no se considera comestible. Poseen por lo tanto un cierto grado de flexibilidad; esa es la materia por la cual permanecen el tiempo y generan identidades que son dinámicas. Las transformaciones pueden ser parciales, con mantenimiento de la cultura, o generales, que implican un cambio en la totalidad, adquiriendo una nueva identidad.

El otro concepto que nos interesa del autor mencionado es el referido a las funciones de lo culinario. Claude Fischler señala tres particularidades que, a su criterio, permiten vislumbrar en profundidad que satisfactores se intentan saciar, necesidades que no remiten únicamente al ámbito nutricional, sino que involucran al ser humano como un todo completo. Las tres características son la paradoja del omnívoro, el principio de incorporación y el disgusto.

La primera mención está vinculada a una cuestión biológica, que surge del proceso de hominización, que nos fuerza a la variedad: la determinación del omnivorismo. Para poder alimentarse y sobrevivir, el Homo sapiens debe procurar sus nutrientes de un conjunto amplio de alimentos; no puede obtener todo lo que su cuerpo necesita de una sola fuente. Esta situación a priori genera, en la conducta, una paradoja que debe resolverse en cada instante, en la práctica cotidiana, cuando se accede al alimento. La variabilidad que necesitamos debe admitir de los comensales un actitud neofílica; es decir en la que lo nuevo, lo que porta diferencia con lo conocido, sea atractivo. La innovación y la exploración forman parte indisoluble de esta característica. En la novedad es posible que radique la capacidad de la supervivencia. Pero al mismo tiempo, ese desconocimiento adrenalínico que provoca la neofilia debe ser contrarrestado con una tendencia a la neofobia, que impida la exposición al peligro. La función culinaria que predomina aquí es justamente la resolución de esa paradoja. Para poder llevarla a cabo el ser humano posee una cultura que lo antecede y que le indica cuáles son los caminos probados que lo llevan al éxito, pero al mismo tiempo lo fuerzan a desarrollar experimentos, es decir lo empujan hacia la innovación. La novedad debe ser tratada con cuidado y aquí, al auxilio de la cultura, aparece el equipo cognitivo que cada uno de nosotros trae desde el nacimiento. El cerebro humano no sólo permite el lenguaje, sino que brinda dos elementos fundamentales en ese caso, la capacidad de memorizar y la potencialidad de vincular hechos en forma coherente, es decir siguiendo mecanismos formales de razonamiento. Sin una buena base de datos, ningún programa es eficiente; en el caso humano la cultura es esa base de datos que le permite al Homo sapiens contar con la experiencia del resto del grupo.

La segunda característica que señala Fischler es el principio de incorporación. El instante en el que el alimento abandona el afuera e ingresa en nuestro cuerpo. Para el antropólogo francés es necesario mencionar al dispositivo simbólico dentro de la incorporación. De ningún modo el autor lo ve como un mero problema material. Su planteo afirma que al comer la materia, también nos alimentamos de su símbolo y las transformaciones que se producen no son puramente fisiológicas sino que afectan también nuestro espacio psicológico e ideológico. El consumir determinado tipo de alimento nos identifica con determinados grupos sociales y culturales. Como vimos anteriormente la comida confiere y transporta cultura, al comer una comida de una cultura diferente la incorporamos a nuestro bagaje, somos así un poco parte de ella. La función que predomina con esta característica es la de identificar a los alimentos, clasificarlos en propios y ajenos, en potencialmente buenos o negativos. El acto de la incorporación del alimento entraña siempre un grado de ambigüedad, de ansiedad por el desconocimiento de lo que efectivamente se consume. En el mundo moderno industrial esta situación es cada vez más acuciante, dado que los alimentos son obtenidos en los supermercados, lejos de los centros de producción, sin poder conocer cuáles fueron los pasos que se llevaron a cabo antes del consumo. Existe un riesgo en cada acto alimentario y para Fischler este peligro no es únicamente fisiológico. El temor por el cambio afecta también al orden simbólico. Los alimentos adictivos pueden trastornar nuestra personalidad, alejarnos de nuestra posición en el universo. Los alimentos modificados genéticamente, o los tratados con antibióticos u hormonas, por ejemplo, pueden estar induciendo en nosotros, sus consumidores, modificaciones no deseadas. Estos temores, señala Fischler, están muy presentes en la comida actual, pero a la vez esas mismas condiciones negativas son consumidas en otros formatos (medicinas, píldoras, etc.) sin que se perciban los mismos efectos. Es en el desconocimiento acerca de lo que comemos que el principio de incorporación se juega su carta y despliega su arsenal cultural, intentando contrarrestarlo.

La tercera mención hace referencia al disgusto. En este apartado el autor señala diferentes dimensiones en las que se desarrolla. En la boca encontramos todo un conjunto de dispositivos que permiten categorizar la comida que ingerimos. Olfato y gusto se combinan para determinar si el bocado será deglutido. Pero también la vista influye, antes de llegar a la boca, en esa decisión y dentro de la boca cobran mucha importancia la textura y la temperatura que son percibidas por la sensibilidad al tacto en nuestra lengua, dientes y paladar. El disgusto cumple entonces una función protectora del organismo. Como la comida es un hecho social total, el disgusto debe también manejarse a nivel simbólico, no puede confiarse únicamente en la dimensión fisiológica. Aquí esta característica se vincula con la posibilidad de clasificar y ordenar a los alimentos. Mejor dicho aparece cuando alguna de esas categorías es amenazada, rompiendo la organización existente. El autor hace referencia a la famosa sentencia levistraussiana que afirma que “los alimentos son buenos para pensar”. Por esta causa, son necesariamente clasificados grupalmente (ese pensar en

Levi Strauss es siempre colectivo). Las comidas que son perfectamente apreciadas en una cultura pueden generar un fuerte rechazo en las otras. Aunque no se las haya probado, el efecto de sólo verlas u observar a alguien comiéndolas, puede ser decididamente fisiológico por más que sus causas sean simbólicas, es decir puede generar vómitos y náuseas. Las barreras no son únicamente culturales, como fue mencionado, dentro de ello, encontramos las diferencias de género, de edad y de clase social, dentro de la misma cultura. Para el autor la función que predomina aquí es también la de la protección, al igual que lo que sucede en el ámbito del disgusto fisiológico, pero con la diferencia que la regente es la propia cultura.

Para finalizar este apartado vamos a decir que José Luis Contreras, un antropólogo español dedicado a los temas alimentarios, posee una lista muy interesante de funciones de la alimentación. Basado en el trabajo de Fischler, el autor se encargó de realizar una enumeración de todos los aspectos que satisface la comida. Es interesante señalar que del trabajo de Contreras se desprende que sólo una función se corresponde con el objetivo de nutrir el cuerpo. El resto abarca temas relacionados con el lugar social, con la demostración de un afecto o de una conducta particular, con la aplicación práctica de un conocimiento, con la manifestación palmaria de una posición social o de cierto grado de individualismo. Las funciones enumeradas son veinte y se podría tal vez seguir agregando otras sin incorporar nuevas de orden fisiológico (Contreras, 1993).

Hasta aquí hemos llegado con la revisión de autores extranjeros que trabajaron en el área alimentaria dentro de la antropología. Sus aportes son usados para componer nuestro propio marco teórico, que más que una novedad es una creación basada en los trabajos previos, organizada sí, de acuerdo a nuestros propios problemas de investigación.

Antropología alimentaria en Argentina

En nuestro país recién en los últimos años se está consolidando un grupo de antropólogos que trabaja en el área de la antropología alimentaria. El punto de unión fue la conformación del ICAF Argentina (International Commission on the Anthropology of Food), filial local de la comisión mundial. Antes de esa conformación los trabajos sobre el tema se encontraban más aislados, con pocos puntos de contactos y eran menos los investigadores preocupados por la temática.

Según Patricia Aguirre tres eran las temáticas principales de los investigadores argentinos antes del advenimiento del siglo XXI. La primera preocupación estaba relacionada con los productos alimentarios y el cambio en el patrón tradicional. La segunda preocupación estaba concentrada en la alimentación de los pacientes en el contexto del sistema de salud. La tercera estaba orientada a describir e hipotetizar acerca de las causas de los patrones de crecimiento y desarrollo infantil, dentro del marco del evolucionismo biológico. En el primer caso encontramos a los autores que en

muchos casos provienen de la arqueología, como Mario Silveira, Fernanda Torres y Mirta Santoni (Silveira, 2008) (Santoni, Torres, 2001). El primero trabajando con los registros arqueológicos del Buenos Aires Colonial y las dos segundas trabajando con las comidas del Noroeste Argentino. En el segundo caso resaltan las investigaciones de Nora Garrote y Liliana Saslavsky; la primera de ella trabajando en Rosario en el marco de las relaciones entre los institutos de salud y los pacientes y sus familiares, la segunda estudiando la alimentación de los pacientes diabéticos y sus vínculos con el tratamiento (Garrote, 1995;1997) (Saslavsky, 2007). En el tercer caso sobresalen las investigaciones de Luisa Pinotti quien desde una perspectiva que parte de las condiciones de salud de las poblaciones, fundamentalmente con orígenes americanos, a partir de medidas antropométricas, intenta explicar las influencias de la cultura en la alimentación (Pinotti, 2001; 2004; 2008).

También debemos mencionar aquí los trabajos de Patricia Aguirre quien, con trabajos de neto corte materialista, intenta vislumbrar cuáles son las estrategias de consumo de los diferentes sectores sociales (Aguirre, 2004; 2005; 2007). Tanto los trabajos de Luisa Pinotti como los de Patricia Aguirre toman en cuenta para sus estudios la información cuantitativa que funge de contexto para el despliegue de las consecuencias de la salud o de las estrategias de consumo. Sobre ella se encaran trabajos etnográficos intentando observar el comportamiento y comprender los motivos y razones que esgrimen los actores en su relación con la comida.

Más cercanos en el tiempo encontramos los trabajos de Gloria Sanmartino y Silvia Benza, sobre la problemática alimentaria de los inmigrantes, en este caso específico de los peruanos viviendo en Buenos Aires (Sanmartino y Benza, 2007). También debemos mencionar las investigaciones de Laura Piaggio sobre la relación entre los alimentos y la educación primaria, realizando trabajos dentro del contexto de las escuelas de la ciudad de Buenos Aires (Piaggio, 2001). En el mismo sentido mencionamos los trabajos de Sebastián Careño sobre el consumo de algarroba, la resignificación y la trayectoria de ese alimento a lo largo del tiempo en el pueblo Wichi (Careño y Quiroga, 2006). Más acá podemos estudiar los trabajos de Sergio Guerrero sobre redes alimentarias en la Quebrada de Humahuaca (Díaz, Guerrero y Lodi, 2009; 2011).

El ICAF Argentina organiza reuniones periódicas en la Universidad Nacional de San Martín, en donde investigadores de diversas disciplinas exponen sus trabajos ante un auditorio heterogéneo, no compuesto únicamente de antropólogos. Si bien el ICAF nació dentro de la antropología, en la Argentina el carácter de sus miembros y de sus intereses es interdisciplinario, reuniendo además de antropólogos (tanto culturales como arqueólogos o biólogos) a nutricionistas, sociólogos, psicólogos, ingenieros agrónomos, etc. Esta visión múltiple permite abordajes científicos cuyos objetivos se acercan más claramente que nunca a la postura de la alimentación como un Hecho Social Total, en donde los niveles de análisis abarcan desde la molécula hasta el símbolo.

En los últimos años se vio en las carreras de nutrición de las diferentes universidades del país, un

interés por incorporar la visión antropológica dentro de la currícula. Con diferentes nombres prácticamente todas las licenciaturas en nutrición poseen al menos una materia que refleja el enfoque teórico antropológico con respecto a la alimentación. En la Universidad de Buenos Aires la materia Socioantropología cumple ese papel y les muestra a los futuros nutricionistas la visión holística de la alimentación. Entre sus contenidos destacan el proceso de hominización, las diferentes posturas teóricas antropológicas sobre el fenómeno alimentario y las críticas que se realizan al enfoque médico del problema, mirada que suele tener un sesgo individualista y biologista y que intenta contrarrestarse ubicando socialmente, tanto en tiempo como en espacio, al fenómeno alimentario. La profesora Luisa Pinotti dirige el CISPAN (Centro de Investigaciones sobre Problemáticas Alimentarias Nacionales) en donde confluyen antropólogos, nutricionistas, ingenieros agrónomos y bioquímicos. Entre sus trabajos destacan los realizados en Patagonia entre población Mapuche-Tehuelche y en el NOA, más específicamente en la Quebrada de Humahuaca, también entre pobladores con alguna ascendencia indígena y vinculados a la tierra por razones de producción. El abordaje metodológico de este grupo incluye desde las medidas antropométricas, pasando por los análisis bromatológicos de muestras de alimentos considerados típicos, recordatorios y frecuencias alimentarias y llegando hasta la observación participante. En esta tesis debemos reconocer nuestra enorme deuda con el equipo, no sólo por brindarnos un espacio dentro de él, sino por permitirnos trabajar en la Quebrada de Humahuaca, utilizando los escasos recursos con que cuenta.

Por último hacemos mención de los trabajos de Patricia Aguirre, ubicados en el Área Metropolitana de Buenos Aires y realizados durante la década del '90, en donde se pone de relieve el impacto de las políticas neoliberales implementadas en esos años, sobre los sectores más vulnerables, tanto a nivel macroeconómico como en el ámbito local de la unidad doméstica. El enfoque utilizó metodologías de tipo cuantitativo y cualitativo, abrevando tanto en las encuestas nacionales como en el trabajo de campo más clásicamente antropológico. Nuestra deuda en ese sentido es también inmensa y esta tesis no podría haberse realizado sin estos aportes.

Estrategias domésticas de consumo

Vamos a pasar ahora a comentar un conjunto de conceptos teóricos que nos permitirán identificar, describir e interpretar, en el trabajo empírico, ciertas conductas alimentarias, sus semejanzas y diferencias a través de las clases sociales, los grupos de edad o los conglomerados étnicos.

Nuestra principal fuente teórica, en este aspecto, es el trabajo de Patricia Aguirre, ya que en sus diferentes investigaciones ella analiza el concepto teórico y lo implementa metodológicamente en sus desarrollos empíricos. Hay por tanto una reflexión teórica pero también una aplicación

empírica. Esto implica encontrarse con las ventajas pero también con las limitaciones del concepto. La reflexión no es puramente teórica sino que se aplica a casos concretos. Para nuestra investigación esto representa una enorme ventaja ya que nos brinda la confianza de la aplicación exitosa del concepto en otros contextos.

Las estrategias domésticas de consumo pueden definirse como las prácticas y representaciones que a nivel de los hogares, los individuos ponen en marcha para dar cuenta de los satisfactores alimentarios perseguidos. Si bien en esta definición ponemos el énfasis en los individuos, veremos como la unidad de análisis puede variar en función de las necesidades de la investigación y de los supuestos teóricos que la guían. Hablamos de individuos simplemente para poner un nivel de detalle máximo, para sugerir que si el investigador así lo desea, puede alcanzar esa división. En nuestro caso particular no es el individuo la fuente de anclaje, estamos inclinados a pensar en la unidad doméstica como el nivel más interesante del estudio, sobre todo porque en general, el presupuesto para el consumo casi nunca, salvo en los hogares unipersonales, es individual. Por lo tanto, en este nivel, las negociaciones deben estar a la orden del día. Es allí donde encontramos la riqueza empírica del comportamiento alimentario.

El concepto de estrategias domésticas de consumo tiene la ventaja de poder encolumnar, dentro de una misma categoría, una multiplicidad de comportamientos, por ejemplo, los nutricionales, los económicos, los demográficos o los simbólicos por mencionar algunos. Al mismo tiempo y por su carácter permeable, en el sentido que por un lado responde a necesidades internas y por el otro está influenciado por el contexto externo, nos permite justamente vincular esas prácticas y esas representaciones con los procesos más amplios que operan en la sociedad que contiene a la unidad doméstica. Para poder ser clasificadas dentro de las estrategias domésticas de consumo, las conductas, materiales y simbólicas, tienen que tener una cierta recurrencia y una permanencia a lo largo del tiempo, durante el ciclo de vida de los hogares. De ese modo las distinguimos de aquellas que son particulares o únicas y que responden simplemente a una cuestión coyuntural y que en todo caso podrían denominarse “tácticas domésticas de consumo”.

Para poder ser clasificadas como tales, las estrategias deben ser probadas, aprendidas, probadas, contrastadas y transmitidas dentro del ámbito de la unidad doméstica. Más allá de la flexibilidad y del hecho concreto que implica la adopción de conductas provenientes del entorno mayor, usando cualquier medio como el boca a boca, los medios masivos de comunicación, etc., lo cierto es que las estrategias deben ser apropiadas por el grupo doméstico y deben ser reconocidas como propias. Es a partir de allí que el investigador puede reconstruirlas en su contenido empírico y transformarlas en una categoría teórica.

Es muy interesante el planteo de Aguirre para escapar de las garras del individualismo metodológico. Si bien la autora reconoce que, dentro del seno doméstico, cada individuo tiene sus

preferencias y éstas no necesariamente coinciden con las del conjunto, el resultado observable desde esta perspectiva teórica es el que produce la unidad doméstica como un todo. En algún momento las tensiones internas se resuelven y la conducta es única, sobre todo en el ámbito alimentario donde en general se comparte el alimento y el presupuesto. Al tomar a la unidad doméstica como un todo se evita caer en la “teoría de la elección racional”, propia del neoliberalismo, que asume que cada individuo está aislado y que siempre actúa en su propio beneficio. Comportamientos altruistas observados en el interior del comportamiento alimentario familiar quedan fuera del análisis neoclásico, así como actitudes sin información perfecta, por lo que esa opción teórica, permanece incompleta frente a la observación empírica. La autora explica como muchas veces la reproducción familiar se hace a expensas de la abnegación de determinados miembros, aún a costa de sus propios intereses individuales. Siguiendo con la línea teórica desarrollada por Aguirre, señalamos que las unidades domésticas actúan orientadas por fines, fines que se consideran los óptimos de acuerdo a las evaluaciones que se realizan. Al mismo tiempo los medios para obtener esos fines no están circunscriptos a una idealidad racional, en donde siempre está el éxito garantizado. De aquí que la autora no participe de llamar adaptativas a estas prácticas y representaciones, ya que ello indicaría que se logra en todos los casos el objetivo deseado (la reproducción adaptativa).

Dos cuestiones atentan aquí contra el concepto de adaptación y racionalidad. Por un lado el hecho comprobable que no necesariamente las estrategias domésticas de consumo cumplen con satisfacer las necesidades, en muchos casos pueden ser un paliativo y en otros condenar directamente al fracaso. En la dinámica cultural no existe como en la selección natural, una garantía de éxito reproductivo (ni siquiera en el largo plazo), en la naturaleza la especie que sobrevivió es porque se adaptó a las condiciones existentes. En la cultura el ambiente no es una fuerza segadora que elimina a los menos aptos. No existe tal mecanismo y por lo tanto no podemos hablar de una adaptabilidad en sentido estricto. Por el lado de la racionalidad, desde el punto de vista teórico, para poder ejercerla con propiedad, es necesario tener toda la información completa acerca de la elección que se va a realizar. No pueden establecerse opciones verdaderamente racionales sino se cuenta con todo el conocimiento necesario. Los silogismos no pueden concluirse si falta alguna de las premisas. Las deducciones nunca llegan a conocimientos que no estén de antemano incorporados en las premisas. Inclusive desde las posturas más lúcidas de la teoría de la elección racional (Axelrod, 1997) ya se plantea que los actores en el mercado, no poseen información completa para realizar sus jugadas, hay siempre una cuota de incertidumbre. Las unidades domésticas deben hacer frente a esas dos situaciones, por un lado la falta de certezas acerca del éxito de la estrategia empleada, por el otro la necesidad de optar sin contar con toda la información necesaria.

Para hacer frente a esas circunstancias, las unidades domésticas apelan por un lado al éxito pasado de las estrategias empleadas. Las conductas se prueban en el terreno y eso puede suceder como

experiencia del pasado, propio o de otros o como experiencia del presente, viendo lo que sucede con amigos, vecinos y parientes. Patricia Aguirre, retomando a Pierre Bourdieu, prefiere hablar de “sentidos prácticos”, es decir de una conciencia no completa, acotada, que está conformada por “razones no siempre razonables”. Para evitar el oxímoron, preferimos nosotros, hablar de prácticas ya utilizadas y cuya garantía es el éxito en el pasado.

Estas elecciones que deben tomar las unidades domésticas y los cursos de acción que eligen y siguen no sólo tienen las limitaciones mencionadas anteriormente, sino que se encuentran condicionadas por la posición socioeconómica en la que se ubican. En una sociedad capitalista, la principal fuente para obtener los satisfactores alimentarios es el dinero. Por lo tanto dependerá de la disponibilidad del metálico para poder hacer frente a las necesidades. A medida que los recursos disminuyen deben aumentar los esfuerzos por aplicar esquemas razonables. Mientras más dinero se tenga menos necesidad de pensar hay. Ya está todo solucionado, en el sistema capitalista, si se poseen suficientes recursos. En los sectores de bajos ingresos la situación es siempre inversa y es necesario desplegar todas las habilidades cognitivas para hacer rendir lo poco que hay. A recursos cada vez más escasos le corresponde un grado mayor de racionalidad, a mayor cantidad de recursos ocurre lo inverso (esto es particularmente cierto en las empresas multinacionales cuyos gastos nunca están de acuerdo a sus necesidades y la superficialidad de los mismos no desencadena una bancarrota simplemente porque su tamaño es tan grande que nunca terminan de caer y cuando ello ocurre los estados salen corriendo a rescatarlos).

Desde la perspectiva de Aguirre y nosotros seguimos su derrotero, las estrategias domésticas de consumo no son una instancia superior a las prácticas y representaciones que las componen, sino que se constituyen de ellas y no hay una formulación holística sistémica superadora de sus elementos componentes. No son vistas como el resultado de propiedades emergentes, por usar la nomenclatura de las teorías de la complejidad y el caos, sino que claramente se identifican con la suma de esas prácticas y de esas representaciones.

En términos operativos esto implica que la identificación tanto de las prácticas como de las representaciones nos permite clasificar directamente a las estrategias utilizadas. En líneas generales las prácticas son el componente material de las estrategias y las representaciones son su componente simbólico. Ambas están en una clara correspondencia, si bien, como lo demuestra una y otra vez el trabajo de campo, la contradicción no es algo aborrecido ni imposible desde la perspectiva del actor. Es el análisis del investigador el que puede poner orden en esa contradicción, interpretando, casi a la manera de la descripción densa (Geertz, 1987) a qué situación se refiere cada uno de los términos de la contradicción. Por poner un ejemplo de una investigación reciente (Aguirre; Díaz; Polischer, 2010), preguntando por el placer o no de cocinar, una informante nos comentaba que “odiaba cocinar”, dando a entender su postura y que nosotros clasificamos como una representación. Más

adelante en la entrevista, la informante nos declaró que le “encantaba hacer humitas”, una comida que no lleva menos de dos o tres horas de preparación y que incluye un montón de diferentes tipos de procesamientos; nosotros clasificamos esta declaración como una práctica. La contradicción entre el dicho y el hecho la resolvimos interpretando, a partir de otras evidencias, que la negación de cocinar ocurría no tanto por el hecho en sí, como por el mandato que la sociedad le impone a la mujer en la reproducción de la unidad doméstica. Su “odio a la cocina” estaba mucho más vinculado con una rebeldía contra la sociedad machista, que sin ningún argumento válido coloca a la mujer como la responsable no sólo de la reproducción familiar sino también de su mantenimiento en salud, con toda la carga que ello implica. La contradicción manifestaba la posibilidad de rebelarse contra ese hecho maldito. Esa fue la forma que nosotros encontramos para interpretar la paradoja. No era que la informante odiara la cocina, ya que la preparación de las humitas hacía imposible ese sentimiento, sino que estaba en contra de ser Ella la que, además de trabajar afuera, al igual que su marido, tuviera que hacerse cargo de cocinar todos los días. La rebelión es contra el deber de cocinar y no contra la cocina misma, donde – por el ejemplo de la humita, se observa que no está cuestionada como práctica promotora de placer, pero la falta de sutilezas semánticas, propia del lenguaje coloquial, hace que en la declaración parezca emerger una clara contradicción.

Las estrategias domésticas de consumo no son homogéneas en toda la estructura social ni a lo largo del ciclo de vida de las propias unidades, ni tampoco entre diferentes culturas. En una sociedad estratificada en donde el dinero es la clave del acceso al consumo, cada sector social tendrá que implementar diferentes prácticas y las clasificará de acuerdo a diferentes representaciones. Esto implica necesariamente que el uso de estos conceptos teóricos exigen una serie de supuestos sobre la sociedad a los que se los va a aplicar. Existe una dependencia teórica de una configuración mayor, dentro de las cuales las estrategias se despliegan. En nuestro caso, como venimos tratando de dar cuenta a lo largo del capítulo, los supuestos son claramente materialistas. Es la estructura económica la que en última instancia determina las prácticas y moldea las representaciones de las estrategias domésticas de consumo. Pero también la historia de las propias unidades domésticas permite anticipar las prácticas y conformar las representaciones. El pasado es un componente activo muy importante para poder llevarlas a cabo. A su vez las estrategias por cada agregado doméstico son compartidas con sus vecindades de grupo y de ese modo también se enriquecen ya sea contrastando con lo que le sucedió al vecino al aplicar la regla o bien encontrando novedades tanto prácticas como cognitivas. Las estrategias domésticas de consumo son, entonces, básicamente dinámicas.

Si bien la conformación semántica de las prácticas y las representaciones le corresponden al investigador en función de sus objetivos particulares, encontramos que para nuestro trabajo hay algunas de las identificaciones realizadas por Aguirre (Aguirre, 2005) que nos sirven perfectamente.

Más allá que el ámbito empírico donde las desarrolló la autora era totalmente urbano, su región era el AMBA (Área Metropolitana de Buenos Aires), y nuestra región, la Quebrada de Humahuaca, tiene un vínculo mayor y más cercano con el ámbito rural, la identificación que Aguirre realiza nos permite utilizarla como guía teórica (Aguirre, 2005).

Entre las prácticas identificadas por Aguirre encontramos la que apunta a la diversificación del abasto. Es decir a la forma de obtener el alimento; en una sociedad urbana suelen aparecer los supermercados, los almacenes, los negocios por especialidad (como las carnicerías), los restaurantes, los puestos de la calle, etc. En una región con un componente rural como el de la Quebrada debemos agregar un renglón para los casos de reciprocidad, en donde los actores reciben alimentos de parientes que viven en otras localidades. En una sociedad capitalista condenada al uso del dinero como medio de intercambio general, las fuentes de abasto son por el lado sociológico un marcador de clase y por el antropológico una fuente de oportunidades, generalmente limitadas y sin beneficios mientras más abajo se esté en la escala económica de la sociedad. En general puede pensarse que a medida que aumentan los ingresos disminuyen las fuentes del abasto, aunque hay que ser cauteloso a la hora de confiar en esta hipótesis.

Otra práctica identificada por Aguirre es la de la diversificación de la fuente del ingreso. Dentro del ámbito urbano entran aquí todos aquellos trabajos, de la naturaleza que fueren, que la unidad doméstica necesita para satisfacer sus demandas alimentarias y de reproducción en general. Otro rubro que se identifica en esta categoría es el de los subsidios, donaciones y regalos relacionados con la comida. En nuestro medio quebradeño, hay que agregar aquí la participación en los esquemas de trueque y reciprocidad. En el capitalismo está mucho más separada la instancia del ingreso y del gasto (de hecho las estadísticas oficiales toman esas variables para sus estudios periódicos); aunque también existen los regalos de comida (muchas empresas regalan la canasta navideña a sus empleados), su influencia es mucho menor. En una economía con un intercambio no monetario el vínculo entre el ingreso y el gasto suele ser muy estrecho hasta el punto de prescribir qué se puede trocar con qué. Dentro del capitalismo podemos aplicar la regla que indica que a mayor ingreso menores fuentes de ingreso; la mayor parte de la gente que posee un ingreso alto lo obtiene de una única fuente. En los sectores más postergados diversificar las fuentes del ingreso suele ser una buena estrategia para obtener los recursos necesarios para satisfacer sus demandas.

Otra práctica identificada por Aguirre es el manejo de la composición familiar. Esta variable muestra como cada unidad doméstica maneja la cantidad de individuos que la pueblan. Por un lado están los parientes más directos, hijos o parejas, pero por el otro aparecen los vínculos más alejados pero que comparten el gasto en comida. El manejo demográfico familiar es el producto de una situación concreta continua que implica contracciones y ampliaciones del tamaño de la unidad doméstica en función de las posibilidades estructurales. La autora señala como en momentos de

expansión del empleo, las unidades domésticas de los sectores más pobres tienden a ampliarse incorporando parientes de áreas rurales o directamente adoptando o criando niños ajenos (Aguirre, 2005). En momentos de contracción es de esperar que la demografía cambie. Sin embargo tampoco debe pensarse la relación entre ambas variables como si ésta fuera lineal. Para la demografía familiar hay consecuencias de ese manejo que son de más largo plazo que las incorporaciones temporarias. La cantidad de hijos suele tener un efecto más perdurable en el tiempo. En este sentido un economista como Gary Becker plantea que la cantidad de hijos que una familia tendrá dependerá del flujo del ingreso. Si éste va de padres a hijos, la cantidad de éstos tenderá a descender, si el flujo va de los hijos a los padres (es la suma de sus ingresos un componente muy importante de la propia reproducción), entonces la demografía familiar también crecerá (Becker, 1981).

La autoexplotación, como práctica también identificada por Aguirre, señala la capacidad que tiene la unidad doméstica de poder aumentar o disminuir la cantidad de trabajo empleada para obtener los recursos necesarios. En los sectores bajos urbanos esto suele verse como la multiplicación de trabajos informales, en los sectores medios como el uso de las horas extras y en los altos como la diversificación de los instrumentos de inversión. En una sociedad no urbana o no capitalista, agrícola, la autoexplotación puede estar limitada por la capacidad para utilizar la tierra, el tiempo, o aprovechar los espacios en común. Es cierto que podríamos incorporar dentro de esta categoría todos los trabajos realizados por los miembros de la unidad doméstica como parte de las tareas de la reproducción. Construir o arreglar las viviendas, los corrales para los animales, mantener los canales de riego, los pozos de agua, incluso la fabricación de herramientas o ropa, son algunas de las tareas que deben realizarse para tener una reproducción exitosa. Si recordamos el planteo de Chayanov, observamos que en la unidad doméstica campesina, las necesidades no son ilimitadas, sino que de algún modo son fijas, por lo tanto el trabajo se regula de acuerdo a ese techo de necesidades (Chayanov, 1991). En una sociedad capitalista no hay techo para las necesidades. En nuestra sociedad moderna se crean y recrean permanentemente los ensueños del consumo. El capitalismo necesita vender, vender todo lo que pueda, lo que hay y lo que inventa, lo material y lo simbólico. Este fenómeno no se expresa únicamente en los sectores pudientes; la necesidad de consumo atraviesa todas las clases sociales; en los sectores de bajos ingresos el problema es justamente acceder en primer lugar a los consumos que ellos consideran prioritarios, pero la escala de necesidades continúa sin solución de continuidad.

De las estrategias domésticas de consumo nos está faltando dedicarle algunos párrafos a la cuestión de las representaciones. El componente simbólico y categorizador debe ser inducido a partir del análisis de los datos del campo, las entrevistas y la observación participante. Aguirre incorpora una metodología novedosa para capturar las representaciones del cuerpo a lo largo de la escala social. Utilizando los juegos clasificatorios, que tienen una larga tradición en antropología, podemos

mencionar en este sentido los trabajos de Berlin y Kay sobre la universalidad de los colores (Berlin; Kay, 1969), la autora pudo reconstruir la imagen del cuerpo y su varianza a lo largo de la escala social. Tomando imágenes de tres figuras públicas (fueron 50 figuras 25 femeninas y 25 masculinas) del mundo del espectáculo y la moda (las famosas *celebrities*), cada una de ellas con una forma de cuerpo diferenciada (desde obesos hasta modelos anoréxicas), una muy delgada, otra en un término medio y la última con un mínimo de sobrepeso, se las ofreció a los entrevistados de los diversos sectores sociales para que las clasificaran según su propio criterio en cinco categorías cerradas (muy flaco, flaco, normal, gordo muy gordo). A partir de allí Aguirre pudo reconstruir la forma del cuerpo ideal de los tres estratos. En los sectores bajos las figuras más rellenitas fueron admitidas como óptimas / normales, las otras eran clasificadas como delgadas y extremadamente delgadas. En los sectores medios, las figuras del cuerpo consideradas normales coincidían con el ideal biomédico, y eran la que expresaban el ideal del cuerpo, las de los dos extremos eran rechazadas por la supuesta delgadez o el perceptible sobrepeso. En los sectores altos, las únicas figuras que representaban el cuerpo ideal, era el de las modelos con bajo peso, el resto se clasificaba como “gordas”. Estas clasificaciones expresaban, según lo recogido por la antropóloga, la imagen del cuerpo ideal que es apropiado por cada sector social. La necesidad de tener un cuerpo fuerte, en los sectores bajos, corre a la par de la clase de trabajos que en general ese sector realiza; trabajos en donde se pone en juego la fuerza física, por lo tanto para poder llevarlos a cabo es necesario poseer un cuerpo fuerte. La contradicción de los sectores medios entre la alta disponibilidad de alimentos considerados deliciosos y la necesidad de mantener un cuerpo flaco en función del modelo estético hegemónico (Pinotti, 2008), lleva a la elección de un cuerpo ideal como ubicado entre la delgadez y el sobrepeso. De algún modo se expresa allí la tensión cotidiana que soportan estos sectores, que, como dice Aguirre, viven comiendo todo el año y el último trimestre realizan toda clase de dietas para llegar delgados al verano donde deben lucir su cuerpo. En los sectores altos prima la elección de los cuerpos flacos, fundamentalmente asociados a una visión de la salud, a una necesidad de cuidarse de las enfermedades cardiovasculares, cuyo origen etiológico principalmente está en la alimentación y el sedentarismo.

Las representaciones acerca del alimento o de las consecuencias del alimento en el cuerpo, como en el caso que presentamos desarrollado por Aguirre, son una parte fundamental de las estrategias domésticas de consumo, su parte simbólica. Esto implica que la coherencia de las prácticas, coherencia en términos de los actores y no necesariamente de la aplicación de una lógica externa, debe darse a partir de esas representaciones. En las entrevistas en profundidad y en la observación participante surgen, dentro del discurso, las categorizaciones que los actores realizan de sus comidas. Muestran la importancia tanto para el mantenimiento del cuerpo como de la propia identidad. Dotan de un contenido, que por ser apriorístico, posee un halo de probidad. Es allí donde

se juegan las negociaciones y en donde los actores depositan sus esperanzas de éxito. Es cierto también que las representaciones son dinámicas y muchas veces no llevan el mismo ritmo que las prácticas. De acuerdo a las circunstancias coyunturales pueden darse desajustes entre una y otra. Un ejemplo de ello lo vemos en el papel que, en general, juega la carne en el imaginario alimentario argentino. Si bien sigue ocupando un lugar preponderante como el alimento principal y que de algún modo nos dota de una identidad nacional, no necesariamente es acompañado en el consumo con la misma intensidad. En los últimos años el consumo de carne descendió debido a diversas razones, entre las que se encuentra el precio, pero también el discurso acerca de la salud (la carne roja como generadora de colesterol). Sin embargo en las entrevistas siempre surge como el primer y más importante de los alimentos. La función de este alimento en la representación está entonces vinculada con el imaginario, con la posibilidad de generar una identidad y dotar de coherencia al consumo. Cumple el papel de respaldo y guía de la conducta alimentaria, más allá de que se cumpla o no. Inclusive no es tan importante la coherencia entre la práctica y la representación, pueden y de hecho lo hacen, correr por canales diferentes, contradictorios. Pero siempre debe existir, en el imaginario, una estructura organizativa que dote de coherencia al discurso. Esta estructura tiene un carácter colectivo y si bien existen interpretaciones familiares y aún individuales, sus fundamentos son claramente sociales, ya que establecen, en última instancia, la diferencia entre lo que es comida y lo que no, lo que debe comerse y lo que no, es decir la diferencia entre las preferencias y las aversiones alimentarias.

Salud

La transición demográfica, epidemiológica y nutricional

Vamos a referirnos ahora a tres cuerpos de ideas relacionadas que desarrollan un conjunto de hipótesis referida a la demografía, es decir al crecimiento poblacional; al problema de la salud y de la epidemiología, entendida como el estudio de los problemas del proceso enfermedad salud en el contexto poblacional y al problema de la alimentación, enfocado desde una perspectiva que toma en cuenta las modificaciones al patrón alimentario.

Las tres propuestas se encuentran vinculadas a través de las transiciones que reconocen entre los diferentes estadios y que en algún sentido se mueven en paralelo. Nuestro criterio teórico estricto establece una serie de dudas con respecto a ciertos fundamentos de las transiciones planteadas. Queremos esbozarlas aquí, antes de describirlas, aunque al hacerlo violentemos cierto orden criterioso, debido a que, pese a los cuestionamientos, las vamos a utilizar en nuestro trabajo. En primer lugar por el consenso existente en su utilización. Un cambio de paradigma teórico exige

muchas veces una adecuación del lenguaje que permita la comprensión. Inclusive hay autores de la epistemología, como Thomas Khun, que plantean la inconmensurabilidad de los paradigmas, es decir la imposibilidad de la comunicación entre las ideas que caracterizan a las diferentes escuelas (Khun, 1971). Asumiendo aún que las cosas son más permeables y que la comunicación siempre se abre paso, el desarrollo de un planteo novedoso en teoría en ámbitos tan vastos como la demografía, la epidemiología y la nutrición exige un trabajo concentrado en sí mismo. No consideramos que la tesis sea el ámbito propicio para la exploración teórica toda vez que se quiera dar cuenta de una investigación concreta, con resultados concretos, sobre un tema en particular, en este caso la alimentación de la Quebrada de Humahuaca. En segundo lugar la utilizaremos porque describe con cierta plausibilidad la situación actual de la demografía, la epidemiología y la nutrición. El panorama moderno en las tres áreas refleja notoriamente los vínculos existentes. Es probable que la situación del capitalismo actual, cuya influencia abarca prácticamente todo el mundo, muestre como nunca en la historia el carácter unificado de los fenómenos de población, de enfermedad y de comida. Si bien a lo largo de toda la historia de la humanidad, estas cuestiones estuvieron siempre presentes ya que una buena parte de la reproducción de la especie y de la cultura se basa en aquellas, el capitalismo en su descarnada desigualdad logra mostrar sin ambigüedades las carencias y los defectos. Dentro de un sistema que se considera a sí mismo productor de riquezas como nunca antes se vio, un tercio o más de la población mundial padece problemas alimentarios. Las enfermedades para las que la ciencia tiene cura hace rato, siguen causando estragos entre los pobladores más humildes simplemente por no tener dinero para acceder a las medicinas, ni mucho menos a la prevención. La distribución poblacional sigue una ley de potencia, con la mayor parte de la gente hacinada en las grandes ciudades y un campo que se despuebla a medida que se concentra el usufructo de la tierra en cada vez menos manos (con la soja sucede, en la Pampa Argentina, que no cambia de propietarios sino que los campos suelen ser arrendados).

Nuestras críticas a los planteos no pasan tanto, entonces, por la descripción actual de la situación como por las causas y los mecanismos de cambio que se proponen. En los tres casos se toma en cuenta la trayectoria demográfica, epidemiológica y nutricional que siguieron los países de Europa Central y en menor medida Estados Unidos. Básicamente la profundidad temporal de los tres planteos no excede los 100 años, se remonta cuando mucho a finales del siglo XIX. Es decir que se encuentra acotada geográfica y temporalmente. No posee un enfoque multicultural ni vislumbra las diferencias que podrían llevar a destinos diferentes.

El evolucionismo unilineal dejó de ser una corriente importante en la antropología a comienzos del siglo XX. En estas teorías se postulaba que todas las culturas seguían un derrotero único que básicamente consistía en el pasaje de un estado de salvajismo a otro de barbarie para culminar en un estado de civilización. Más allá de las diferencias que cada autor planteaba al modelo, lo cierto es

que en resumidas cuentas, esos tres estadios aparecían siempre. Occidente y más precisamente Europa Central habían alcanzado el punto máximo de la evolución y esto no es extraño ya que la mayor parte de los autores tenían esa procedencia. Los extranjeros que trabajaban el tema eran norteamericanos con lo cual incorporaban al podio civilizatorio a su propia nación. Es muy particular que ninguno de ellos se haya percatado que su origen los condicionaba en la escala evolutiva que planteaban. Esto debe llamarnos la atención acerca de los controles epistemológicos que como científicos debemos tener siempre presentes. El resto de las culturas del mundo que no habían alcanzado ese Olimpo de civilización se encontraban en el mismo camino pero en una etapa anterior. Era simplemente una cuestión de tiempo, de velocidad o de contagio de las civilizaciones superiores lo que las llevaría a ellas también hacia ese lugar de privilegio. Estos planteos fueron desestimados ya a comienzos del siglo XX cuando los antropólogos se percataron que la complejidad de la cultura humana convertía en una banalidad a la escala evolutiva. No necesariamente todas las culturas seguían las mismas trayectorias, sino que cada una de ellas, tanto por razones endógenas como exógenas, encontraban su propio camino. Lo que en una cultura se consideraba el máximo de civilización, en otra se consideraba como digno de salvajes. Esta variabilidad echó por tierra con los planteos evolucionistas unilineales. Sin embargo parece que estas lecciones quedaron circunscriptas al ámbito antropológico ya que las transiciones demográfica, epidemiológica y nutricional asumen que todas las sociedades pasan por los mismos estadios y que sólo es una cuestión de tiempo (y desarrollo económico) para que el resto de los países emergentes alcancen los niveles europeos. Otra vez los teóricos vuelven a caer en la trampa del etnocentrismo. Toman a su propia sociedad como el máximo logro de la humanidad y a partir de allí juzgan al resto. Este fenómeno existe en toda cultura, lo que es imperdonable es que impregne los postulados teóricos de quienes se dicen científicos, con la carga de rigor y control epistemológico que dicha actividad humana se ufana de tener.

El lapso temporal en el que se analizan los cambios dentro de estas teorías no permite tampoco sacar conclusiones certeras acerca de la propia naturaleza del cambio. Un siglo no es una cantidad de tiempo suficiente para observar una trayectoria, en términos sociales, que permita vislumbrar una tendencia. No negamos la posibilidad que existe y es real acerca del cambio acelerado del estado de las cosas. Es cierto que luego de la Segunda Guerra Mundial el mundo de la medicina sufrió un importante empuje a partir de la difusión de los antibióticos y que ello impactó directamente en las posibilidades de la supervivencia de una buena parte de la población mundial, fundamentalmente en los países de Europa Central, los Estados Unidos y lo que se conocía, en aquel momento, como el bloque socialista. Pero una cosa es evaluar el impacto que determinada política o determinado logro en medicina, o en cualquier otra ciencia, tiene sobre la vida cotidiana de la población y otra cosa muy distinta es realizar inferencias generalizadoras y proponer a partir de allí una tendencia al

cambio, a una forma particular del cambio, que afecta a todo el planeta a diferentes ritmos. El problema con estos planteos, un tanto apresurados, es que obligan a revisar toda la teoría apenas aparece en el horizonte una nueva forma o prestación. La pregunta, por ejemplo, es si no se debieran revisar las teorías que plantean las tres transiciones a la luz de los nuevos desarrollos en comunicación; o si factores tan volátiles como el precio de los alimentos o de los insumos de los medicamentos no afectan también esas transiciones y lo que parece un avance en un sentido termina, a la luz de los resultados, en el sendero opuesto.

Tal vez sería más interesante observar que ocurre en otras disciplinas, aparte de la demografía, la medicina y la nutrición, con respecto al tratamiento de los cambios evolutivos. Los desarrollos en la propia antropología, ya en la década del '50 con respecto al evolucionismo multilineal, muestran una pauta muy diferente en relación al cambio con respecto a la posición unilineal. La sociedad humana es un sistema complejo, en donde la linealidad de las cosas en su devenir sólo es posible mediante un esfuerzo enorme por parte de la humanidad de pretender que sucedan de ese modo. Pero la complejidad gobierna y dentro de ese marco las más leves perturbaciones modifican radicalmente las trayectorias. En otras disciplinas como la paleontología o la biología evolutiva se plantean desarrollos temporales que incorporan el cambio a ritmos diferenciales. La teoría del equilibrio puntuado de la evolución es un buen ejemplo de ello (Gould, 2004). Allí, frente al gradualismo imperante del darwinismo primitivo, se propuso un modelo en el que el cambio era observado a diferentes tasas, con estancamientos y aceleraciones; todo medido en términos paleontológicos, donde una aceleración puede implicar que un proceso tarda apenas 100.000 años en producirse. Allí mismo se postulaba como la generación de variabilidad era el motor de la evolución y que el resultado final seguía un proceso estocástico, donde al azar se le sumaba el determinismo ambiental.

Planteadas nuestras dudas con respecto a ciertas cuestiones de las teorías transicionales, pasamos ahora describirlas brevemente, ya que, como fue dicho en los párrafos anteriores, las vamos a utilizar como marco general.

La teoría de la transición demográfica

La teoría de la transición demográfica surge en los centros académicos norteamericanos como un intento de responder al notable crecimiento demográfico que afectó a la población europea en los últimos 200 años. En la historia demográfica mundial suelen reconocerse dos grandes momentos de aumento demográfico. Por un lado la revolución neolítica, la domesticación de plantas y animales que comienza hace aproximadamente 9000 años. Por el otro la revolución industrial, el surgimiento del sistema capitalista y del consumo de masas (Cipolla, 1964). Si se observa la curva de

crecimiento poblacional desde la aparición del Homo sapiens sobre la tierra, el crecimiento de los últimos 200 años se vuelve exponencial. A fines del siglo XVIII había aproximadamente 1000 millones de habitantes en el planeta tierra, hoy en día se calcula que la cantidad de gente está cercana a los 7000 millones de personas.

En particular lo que los teóricos como Warren Thompson, Kingsley Davis y Frank Notestein encontraron fue la relación existente entre este crecimiento y las tasas de mortalidad y natalidad y las consecuencias económicas de dichos vínculos.

La teoría de la transición demográfica plantea que existen diferentes fases en la trayectoria poblacional que están relacionadas con diferentes sistemas económicos. Así el paso del feudalismo al capitalismo, o como se suele decir de una sociedad preindustrial a una industrial, estuvo directamente marcado por el aumento poblacional. Se plantea la existencia de 5 fases, cada una con sus características, que recorren los diferentes períodos de la historia imprimiendo diferentes regímenes demográficos. Hay una suerte de dependencia malthusiana en el planteo ya que la demografía no es la consecuencia del sistema económico, como se plantea en la crítica marxista, sino que es al revés; el sistema económico es la consecuencia del aumento demográfico.

La fase 1 está caracterizada por una alta tasa de mortalidad pero también por una alta tasa de natalidad. De este modo el crecimiento vegetativo es casi nulo o muy lento. Esta etapa está caracterizada también por una dependencia muy importante de las cosechas y por lo tanto del clima. En momentos normales el crecimiento es positivo, llegan a haber un poco más de nacimientos que de muertes. En momentos de crisis, las muertes superan a los nacimientos y el crecimiento es negativo.

La fase 2 está caracterizada por sociedades donde las innovaciones técnicas permiten no depender tanto del medioambiente (mejoras en las técnicas agrícolas), al mismo tiempo que los avances en la medicina y en otras áreas técnicas mejoran las condiciones generales de vida. De este modo la mortalidad disminuye, pero, plantean, la natalidad se mantiene alta, por lo tanto tenemos un crecimiento importante de la población. La natalidad alta no sólo es una herencia de la fase 1 sino que puede verse beneficiada aún por la mejora en las condiciones generales de vida.

La fase 3 implica la reducción de la tasa de natalidad. Esta situación se produce por diferentes motivos entre los que se encuentran el acceso a los métodos anticonceptivos, el proceso de urbanización que implica la incorporación de la mujer al mercado capitalista (y por lo tanto puede retrasar su embarazo) y el acceso al estado de bienestar, salud y educación. Esta última también es afectada por el acceso mayoritario de la mujer al sistema educativo. La tasa de mortalidad se mantiene baja, heredada de la fase anterior, por lo tanto al comienzo de esta fase existe todavía un crecimiento poblacional alto.

En la fase 4 se percibe el efecto de la baja en la tasa de natalidad de la etapa anterior. La mortalidad

continúa bajando merced a que esta postura sostiene que la tecnología avanza en el mismo sentido. Por lo tanto la medicina sigue mejorando sus logros, reduciendo así la tasa de mortalidad. Pero el efecto de la baja en la tasa de natalidad ya se percibe, por lo tanto el crecimiento vuelve a ser lento, como en la etapa 1, pero con los valores invertidos. Este régimen demográfico, dicen los autores, es el típico de la sociedad postindustrial.

En los últimos años se agregó una quinta fase, motivada por las observaciones demográficas de lo que ocurría en algunos países del centro de Europa. Las tasas de natalidad se mantenían bajas, pero la mortalidad aumentaba levemente debido al envejecimiento relativo de la población. Por lo tanto el crecimiento empezaba a ser negativo. La compensación demográfica la encontraron en la migración que, proveniente de países del continente africano, asiático y americano, buscaba un mejor destino en los países del centro de Europa (Thompson, 2003).

Una pregunta nos surge acerca de los límites que pueden imponerse al estudio demográfico. ¿Es válido aplicar la teoría de la transición a espacios delimitados artificialmente como los países? ¿La nueva pequeñez del mundo, dada por los medios de comunicación y transporte, no exige que la teoría sea aplicada (si eso es posible) a todo el mundo y no a sus regiones?. Han habido críticas a este cuerpo de hipótesis, como por ejemplo, los planteos de la teoría de la revolución productiva, de John MacInnes y Julio Pérez Díaz. En ella, sucintamente lo mencionamos ya que no podemos en el marco de esta tesis desviarnos del tema de nuestra atención, se establece la importancia de los estudios longitudinales en contraste con las fuentes transversales que se utilizan en la teoría de la transición demográfica (MacInnes y Pérez Díaz, 2008). De algún modo se oponen a las consecuencias que se derivan de la transición demográfica, en donde si se mantiene el ritmo de la fase 2 se llega a una explosión poblacional (el fantasma de Malthus nuevamente). La teoría de la revolución productiva plantea que existe un cambio en la eficiencia reproductiva, al ampliarse la esperanza de vida sumado a una baja tasa de natalidad y a una buena relación entre las generaciones, y ello debe ser tomado en cuenta para el análisis de otros fenómenos sociales. Cuestiones relacionadas con el fin del patriarcado, la importancia creciente en el rol público de la mujer o el estiramiento de las etapas del ciclo de vida de los individuos, pueden ser vislumbradas a la luz de la teoría de la revolución reproductiva (MacInnes y Pérez Díaz, 2008). Pese a estas críticas la teoría de la transición demográfica sigue siendo utilizada, sobre todo por los organismos e instituciones que son los que registran las estadísticas de los fenómenos (estados, organismos internacionales, etc.) y los que elaboran las políticas de intervención en los distintos países.

La teoría de la transición epidemiológica

La epidemiología moderna tuvo su origen hacia mediados del siglo XIX en Inglaterra. Si bien hay

antecedentes de estudios sobre enfermedades contagiosas y las causas y mecanismos de los contagios, no es hasta la aparición de John Snow que la epidemiología comienza a tomar la forma con la que la conocemos hoy en día.

Durante una epidemia de cólera en Londres, el médico inglés determinó la cantidad de enfermos y muertos por la enfermedad y hoy diríamos, lo georeferenció, es decir estableció un mapa señalando los hogares en donde había enfermos. Luego marcó en el mapa los lugares de donde los pobladores extraían el agua y detectó que en la zona en donde había más casos de la enfermedad, había una fuente de agua de la que todos habían extraído el líquido. Snow recomendó cerrar esa bomba de agua y a partir de allí la enfermedad empezó a ceder. Es notorio señalar que el suministro de agua en aquella época en Londres estaba privatizado y lo que ocurría era que la empresa tomaba el agua de una zona del Támesis que estaba particularmente contaminada. Luego del cierre de la bomba de agua y de tomar conciencia del problema, la empresa comenzó a recolectar el agua en otras zonas del Támesis y así pudo evitarse la propagación mayor de la enfermedad. A partir de este momento fue cada vez más importante relacionar enfermedades con datos estadísticos para prevenir enfermedades o frenar epidemias, así como para brindar un diagnóstico de la situación de la salud pública.

La teoría de la transición epidemiológica está íntimamente ligada a la teoría de la transición demográfica y prácticamente se corresponde en cada etapa con las que señala la postura poblacional. Este cuerpo de hipótesis intenta observar la dinámica poblacional de la mortalidad y la morbilidad, estableciendo la frecuencia, la magnitud y la distribución de las enfermedades y sus características.

La primera característica de esta teoría está caracterizada por la prevalencia de las enfermedades contagiosas por sobre las no transmisibles. Esto significa por un lado que las condiciones generales del ambiente en el que viven los seres humanos son pésimas y por lo tanto afectan las condiciones generales de salud. Esta fase está marcada básicamente por una alta mortalidad y una alta morbilidad, por lo que se encuentra relacionada con la primera etapa de la planteada en la teoría de la transición demográfica. No hay medios para hacer frente a las enfermedades contagiosas o bien por falta de conocimientos o bien por ausencia de medios materiales. Cuando se alcanza la transición hay un desplazamiento y la prevalencia pasa de las enfermedades transmisibles a las no contagiosas.

La segunda característica tiene que ver con el grupo etario sobre el que cae la mayor morbilidad y mortalidad. En un primer momento son los sectores más jóvenes y sobre todo los niños antes del primer año de vida, quienes sufren la mayor morbilidad y por consiguiente tienen la mayor mortalidad. Esta etapa está caracterizada por lo mencionado en el párrafo anterior, hay una prevalencia de enfermedades contagiosas y esas enfermedades afectan principalmente a los niños,

sobre todo a los menores de un año. A medida que los países o regiones ingresan en la transición la mayor morbilidad y mortalidad se va desplazando hacia los grupos etarios más grandes, hacia los de edad avanzada.

La tercera característica está relacionada con el desplazamiento de la mortalidad por la morbilidad como fuerza epidemiológica central. En una primera instancia es la mortalidad la que determina el proceso de salud y enfermedad, donde ésta última casi con certeza está acompañada de la muerte. Cuando se ingresa en la transición epidemiológica se produce este corrimiento ya que la mortalidad es controlada, merced a las innovaciones técnicas y al mejoramiento de las condiciones generales de vida; baja así la tasa de mortalidad. Pero aumentan las enfermedades no contagiosas, aquellas relacionadas con el metabolismo, con el estilo de vida y con la dieta. Como las condiciones generales de la medicina también mejoran, estas enfermedades pueden ser tratadas con éxito, entendiendo como éxito que no provoquen la muerte, pero es evidente que dejan secuelas y tienen consecuencias que afectan a la salud individual, pero también a los esfuerzos públicos.

La cuarta característica no describe tanto al proceso en sí de la transición, como a un fenómeno que se da en los países o regiones que entran dentro del régimen. Se plantea entonces que existen diferencias en la morbilidad y en la mortalidad en diferentes zonas de la misma región, país o ciudad. Estas diferencias tienden a polarizarse, generalmente van acompañadas de diferencias de orden socioeconómico. Se observa así que en los sectores menos favorecidos de la sociedad se dan fenómenos de mortalidad y morbilidad que son característicos de la dinámica anterior a la transición. En los sectores más ricos la situación es inversa y son los primeros en ingresar a la transición. Se podría plantear, cuando ocurre una situación de polarización, que en los sectores de menores ingresos prevalecen aún las enfermedades contagiosas, mientras que en los sectores más acomodados ya sucedió la transición hacia enfermedades no contagiosas.

A medida que cambia el estilo de vida y se uniformiza hacia toda la sociedad, tiende a prevalecer la transición epidemiológica. Las enfermedades cardiovasculares ya no afectan únicamente al género masculino y a sus representantes más acaudalados. Hoy día esas enfermedades afectan a los sectores pobres y también a las mujeres. En función de las mejoras en las condiciones generales, entendiendo como el acceso al agua potable, a las campañas de vacunación y a la posibilidad de acceder a un hospital por un tratamiento, los sectores de ingresos más bajos empiezan también a abandonar la prevalencia de las enfermedades contagiosas para pasar a sufrir aquellas no transmisibles (Omram, 1971) (Rogers y Hackenberg, 1988). Una de las cuestiones que la teoría de la transición deja sin explicar es el *overlapping*: la superposición de patrones epidemiológicos, donde las infecto-contagiosas no desaparecen, sino que a ellas se les superponen las crónicas no transmisibles, y no en toda la población sino únicamente en los sectores más pobres. Y no lo explica porque no toma en cuenta las condiciones materiales de existencia, la desigualdad de las

clases/estratos/grupos de la población y porque supone evolución, progreso y por tanto linealidad y ausencia de comportamientos específicos en cada estrato.

La teoría de la transición nutricional

Este planteo teórico se acopla a los dos anteriores. O bien sus consecuencias se observan en forma concomitante con las teorías de la transición demográfica y epidemiológica, o bien sus postulados son un efecto de las dos anteriores. La transición nutricional es entonces la expresión en términos de patrones alimentarios de los cambios producidos en el régimen poblacional y de enfermedad de una región o país.

El cambio que se describe está vinculado con el paso de una etapa a otra en la que se van modificando los roles y los pesos de cada variables, del mismo modo que ocurre con las dos teorías descritas en los párrafos anteriores. Esta teoría, más allá de sus virtudes lógicas y epistemológicas, permite dar cuenta de la situación actual alimentaria en la que se encuentra el mundo moderno y globalizado. Aquí también se describen etapas y aquí también hay que tomar en cuenta el carácter evolutivo del planteo, con toda la carga que ello significa.

En la primera etapa, los autores ubican a la situación en un marco cazador recolector. En esos momentos la dieta es rica en fibras y carbohidratos y baja en grasas. No hay animales ni plantas domesticados y el esfuerzo de la búsqueda del alimento exige un gasto energético tal que la obesidad y el sobrepeso no existen. Hipotéticamente estamos frente al patrón alimentario con el cual la humanidad evolucionó hace aproximadamente 200.000 años. Si a ello sumamos que el planeta se encontraba bajo una edad glacial, el gasto energético era aún mayor y prácticamente equilibraba al consumo.

En la segunda etapa que Popkin ubica en el inicio de la agricultura, hace aproximadamente 9000 u 8000 años, aparecen las hambrunas (y también la pobreza) por primera vez en la historia de la humanidad. Si bien la domesticación de plantas y animales permite superar los períodos de escasez estacionales que ocurren en una economía de caza y recolección, por otra parte se encuentra sometida a los ciclos más largos de humedad y sequía. Al mismo tiempo se produce una disminución en la variabilidad alimentaria, tendiendo a la monotonía alimentaria. Como en estos momentos aparecen los estratos sociales, los sectores más desprotegidos poseen una dieta que en general depende exclusivamente de un cereal. La carne pasa a ser un privilegio de las élites.

La tercera etapa la vinculan con la aparición de la revolución industrial y de la segunda revolución agrícola, la que implica la rotación de cultivos y la aparición de fertilizantes. Los autores estipulan que en estos momentos aumenta el consumo de verduras, frutas y alimentos de origen animal y se consumen menos almidones. Comienza a apreciarse un cambio en la urbanización; la mayor parte

de la población empieza a vivir en ciudades y a ocuparse en trabajos vinculados con la producción industrial. Según los autores en esta etapa comienzan a desaparecer las hambrunas.

La cuarta etapa marca un cambio en las dietas, en donde empieza a prevalecer el consumo de grasas e hidratos de carbono refinados. La alimentación industrial prácticamente ya reemplazó a las producciones locales de alimentos. La población está en su mayoría concentrada en las ciudades y los trabajos que realiza la mayoría de la gente son sedentarios, de oficina o de muy poca movilidad física. Estos cambios, la dieta y el sedentarismo, provocan una tendencia creciente al sobrepeso y a la obesidad. Esto trae aparejado problemas de salud, fundamentalmente enfermedades metabólicas, no contagiosas, tal cual lo plantea la teoría de la transición epidemiológica.

La quinta etapa está identificada con cierta toma de consciencia por parte de la gente y de los gobiernos de los problemas planteados en la cuarta etapa. Así se promueve el abandono de ciertas dietas con mucha azúcar y grasas y se postula la necesidad de consumir muchas verduras y frutas. Al mismo tiempo se promueve la actividad física; la idea es intentar recrear ciertas condiciones en las que evolucionó la forma de nuestro cuerpo. Sin intentar volver a un pasado, que es imposible reconstruir, se recomienda siempre la realización de ejercicios, caminatas y de consumir una dieta rica en fibras y que disminuya el consumo de azúcares y grasas (Popkin, 2004).

Esta teoría, si bien establece una única dirección en su trayectoria, plantea el problema del cambio que se percibe en todo el mundo en los patrones alimentarios. La industria alimentaria de los últimos 30 años se fue concentrando cada vez en menos manos. Hoy en día el mayor porcentaje del negocio agroalimentario es manejado por unas pocas empresas multinacionales, que regulan y especulan con el precio de los alimentos. Durante el comienzo del siglo XXI se observó un aumento en el precio de todos los *commodities*, pero especialmente de los alimentos. Si tomamos en cuenta que la comida tiene una demanda inelástica, es decir que no aumenta indefinidamente sino que se mantiene relativamente constante y que en los últimos 20 años la población mundial no aumentó en forma marcada como para propiciar una demanda mayor de alimentos, veremos que los aumentos de los precios se corresponden más con un caso de especulación que con un aumento de la demanda. Algunos analistas plantean que el crecimiento económico de países como la China y la India empujan la demanda de alimentos en función de su mejoramiento económico. Esto implica que la gente, al tener más dinero, presiona por otra clase de comida, básicamente carnes. Como las carnes, o mejor dicho, los animales, deben ser alimentados para que puedan producir carne, esa combinación en su conjunto produce un empuje en los precios de los alimentos, tanto de los granos con que se alimentan a los animales como de la carne en sí misma. Sin embargo asumiendo que esa presión de parte de los países emergentes exista, no coincide tampoco con el aumento sostenido del precio de la comida. Uno podría sospechar que dada la situación descripta, es posible que hubiera durante un tiempo, hasta que se acomodaran las cosas, una presión sobre los precios. Pero esa

presión no puede ser ni constante ni siempre creciente, sino que debería, en algún momento, amesetarse. Sin embargo los precios de los alimentos a nivel mundial, siguen elevándose. Es más factible que la presión sobre los precios, más allá de que concurran otras causas entre las que no se descarta la planteada anteriormente, se deba a una concentración oligopólica de la industria alimentaria y al hecho concreto que los instrumentos financieros tradicionales se encuentran en crisis, por lo que los especuladores internacionales apuestan a lo seguro, en este caso la comida (von Braun, 2008). Entre las críticas que se le suelen plantear a la teoría de la transición nutricional de Popkin es que supone una industria estática, sin posibilidad de cambio, que asume una estratificación inexistente, no toma en cuenta las desigualdades y que plantea una población pasiva sin posibilidad de intervención.

Breve historia auxológica, descripción y teoría

La auxología es el estudio del crecimiento y desarrollo de los organismos vivos. La auxología humana es una parte del campo más vasto del estudio del crecimiento general (Bogin, 1999). El crecimiento y desarrollo humano posee ciertas características que lo hacen único en el reino animal, al mismo tiempo comparte con otros seres vivos, fundamentalmente mamíferos y en particular con otros primates, determinados mecanismos de crecimiento y desarrollo.

En la auxología humana intervienen varios factores que están vinculados con cierto condicionamiento genético, con una expresión fenotípica del sistema endócrino y con las restricciones que impone el medioambiente. En el aspecto metodológico, la auxología depende de las denominadas mediciones antropométricas y de una teoría que integre el proceso de crecimiento con el entorno socioeconómico y ecológico en el que se desarrollan los seres humanos.

La historia de la auxología humana puede remontarse a la antigüedad, en Occidente a la cultura griega. El interés por la forma del cuerpo humano y el proceso del crecimiento estaba más vinculado con el arte que con la salud, entendida en términos modernos. En el Renacimiento y de la mano del rescate de los elementos clásicos, griegos y romanos, se volvió a insistir en determinar las proporciones del cuerpo humano. Una prueba famosa de ello es el Hombre de Vitruvio, el célebre dibujo de Leonardo Da Vinci que determina las proporciones del cuerpo humano y que está acompañado de notas anatómicas del inventor renacentista (Tanner, 1986).

En la historia moderna el estudio del crecimiento y desarrollo estuvo motivado por un lado por el afán de conocimiento que se vivió durante la ilustración, por el otro con cuestiones meramente prácticas, por ejemplo la necesidad que tenían los ejércitos de contar con estadísticas que revelaran la talla de los soldados. En este sentido podemos mencionar los trabajos del Conde de Buffon que encomendó a Montbeillard, un íntimo amigo suyo, el primer estudio antropométrico longitudinal,

que éste último realizó sobre su propio hijo. Este trabajo reconoció el estirón de crecimiento puberal por primera vez en la historia. Sin embargo este estudio quedó olvidado durante muchos años. Adolphe Quetelet, a mediados del siglo XIX, realizó un estudio transversal sobre niños belgas al que le ajustó a los datos empíricos, por primera vez, una curva matemática. La curva no era del todo satisfactoria, sobre todo, por ejemplo, porque no mostraba el estirón puberal. Deberían pasar más de 50 años desde este trabajo para que se reconociera esa particularidad en la curva, con los trabajos de Bowditch en Boston y de Pagliari en Turín (Tanner, 1986).

Para finales del siglo XIX la auxología empezaba a tomar su forma actual. Se comenzaron a medir grupos de niños y ya no niños individuales y por primera vez se asociaban esas medidas con ciertas condiciones medioambientales. Galton en Inglaterra y Key en Suecia midieron niños de la clase obrera y los compararon con los niños de las clases altas y medias. En el primer caso se tomaron ejemplos de hijos de trabajadores manuales y se los comparó con los hijos de los trabajadores no manuales, los resultados mostraron una clara diferencia a favor de los segundos. En el segundo caso se midieron niños de la escuela elemental y se los comparó con los niños de las escuelas cuyo período de educación era más largo (el primer caso representando a los sectores menos favorecidos y el segundo a los más favorecidos) y el resultado mostró diferencias a favor de los niños cuyas escuelas tenían un período de educación más prolongado (Tanner, 1986).

Ya a partir del siglo XX los estados, de la mano de las políticas de bienestar y de la necesidad de contar con datos relativos a la economía y a la salud pública, comenzaron a realizar mediciones periódicas, lo que permitió por un lado tener parámetros poblacionales y por el otro observar los cambios en las condiciones socioeconómicas (en períodos de bonanza económica habría mejores valores y en momentos de guerras o de crisis esos valores empeorarían).

En particular atención a nuestra disciplina antropológica debemos mencionar aquí los trabajos en el área auxológica de Franz Boas, el padre de la antropología moderna norteamericana. Como parte del arsenal metodológico que proponía, contaba con las mediciones antropométricas. Pero no sólo con las mediciones sino que estableció una serie de hipótesis que permanecen vivas aún hoy en día. Boas prestó especial atención a las curvas de velocidad de crecimiento, observando que no todos los niños alcanzan la talla esperada al mismo tiempo. Denominó a este fenómeno como “tempo” de crecimiento, estableciendo una analogía con la descripción de la música. En función de ello es posible observar como la maduración varía de individuo en individuo. Al mismo tiempo llegó a la conclusión que esos cambios de ritmo no afectan la talla final. De este modo pudo separar dos conceptos que hoy en día son centrales: el tamaño alcanzado y la tasa de crecimiento.

Boas fue uno de los primeros en mostrar que no había diferencias entre lo que en aquel momento se denominaban “razas”. O mejor dicho pudo mostrar que esas diferencias podían deberse más al medioambiente que a diferencias en la composición corporal. En particular Boas midió a los niños

hijos de inmigrantes en los Estados Unidos y los comparó con sus propios padres, nacidos y criados generalmente en pésimas condiciones económicas en Europa, de allí su motivación para la migración. Lo que descubrió fue que una vez alcanzados ciertos estándares globales de alimentación y de salud, la altura de los niños hijos de inmigrantes era mucho mayor que la de sus padres nacidos y criados al otro lado del Atlántico. De este modo pudo comprobar como es el medioambiente el que define la talla final, más allá de las constituciones individuales (Tanner, 1986).

Otro teórico importante de comienzos del siglo XX fue el biólogo y matemático escocés, D'Arcy Thompson, quien mostró que las diferencias en las formas entre los adultos de diferentes especies se pueden explicar a partir de las diferencias en las tasas de crecimiento, a partir de formas iniciales muy similares (Bogin, 1999). Al variar los patrones de crecimiento, en cuanto a velocidad y alcance, se puede demostrar matemáticamente, como se alcanzan estadios finales completamente diferentes. Es muy interesante señalar que el planteo del matemático escocés fue realizado a comienzos del siglo XX, casi 40 años antes que se enunciaran las teorías de sistemas. En este último marco teórico, se plantea el concepto de multifinalidad, que implica la posibilidad que tienen dos sistemas diferentes de, partiendo de condiciones similares, llegar a destinos completamente diferentes. No es ocioso que entre los antecedentes de estas teorías, se cite a D'Arcy Thompson como a uno de sus inspiradores (von Bertalanfy, 1986).

En la década del '60 Tanner desarrolla también un marco teórico para explicar el crecimiento. Su modelo intenta explicar cuáles son los mecanismos que regulan el crecimiento humano. Para ello postula que existe una altura objetivo, para cada individuo, y un registro de la madurez biológica alcanzada. Al mismo tiempo plantea la existencia de una substancia inhibidora que regula la tasa de crecimiento actuando sobre la altura objetivo. Con este modelo, Tanner, puede dar cuenta del estancamiento en la velocidad del crecimiento durante la niñez y explica al mismo tiempo el *catch-up* (la recuperación) que se produce luego de una enfermedad seria o de un período de estrés nutricional. Para describir el aumento en la velocidad de crecimiento que se da durante la pubertad y la adolescencia, el autor propone que existe una nueva altura objetivo y un nuevo mecanismo inhibidor. Este proceso se dispara cuando la altura objetivo anterior es alcanzada y se alcanza un mínimo de velocidad de crecimiento. En ese momento aparece el nuevo valor de la altura objetivo. Por lo tanto se genera un nuevo desfase y el nuevo inhibidor actúa. Esto genera, al igual que en el proceso anterior, una disminución de la substancia inhibidora y de este modo se accede a un aceleramiento en la velocidad de crecimiento (Bogin, 1999).

Algunos trabajos experimentales (Bogin, 1999) en insectos mostraron un patrón de crecimiento en donde existía una clara relación entre el crecimiento de algunas partes del cuerpo y las limitaciones al crecimiento de otras. En escarabajos, por ejemplo, manipulando la hormona que regula el

crecimiento del cuerno, detectaron que a medida que el cuerno crecía, disminuía el tamaño de los ojos. En otro trabajo sobre mariposas, se manipularon las células embrionarias que desarrollaban las alas traseras de estos lepidópteros, removiéndolas. Las mariposas tenían sólo alas delanteras pero de un tamaño considerablemente mayor que el esperado (Bogin, 1999). Estos trabajos apuntan en la dirección de una cierta flexibilidad en el crecimiento de los seres vivos, en donde podemos afirmar que no existe una determinación genética simple de su desarrollo (es conocida la influencia del sistema endócrino en ese proceso) y que tampoco existe un sólo mecanismo de regulación, tanto del tamaño como de la forma final del organismo. Frente a estímulos medioambientales, los seres vivos pueden ajustar la forma y el tamaño reaccionando en respuesta a esos factores (Bogin, 1999).

La auxología y los factores sociales, económicos y culturales

En la línea esbozada por Franz Boas, hace aproximadamente 100 años, podemos afirmar que el crecimiento y desarrollo humano es un espejo de las condiciones materiales de existencia en las cuales se encuentran inmersos los seres humanos. Como vimos en el apartado anterior, los mecanismos que regulan el crecimiento y desarrollo no están únicamente gobernados por las fuerzas genéticas. De hecho, al parecer, ni siquiera es simplemente la interacción entre un genotipo determinado y las fuerzas del medioambiente que moldean al fenotipo. En este caso, entre medio de ambos, aparece el sistema endócrino, como un mecanismo regulador de la velocidad y del tamaño final tanto del cuerpo en su conjunto como de los órganos en particular. Un epigenoma “prendiendo” y “apagando” genes de acuerdo a circunstancias particulares.

Pero todos estos mecanismos biológicos, en gran parte compartidos con otros mamíferos, más allá de las características propias de nuestra especie, están inmersos en un contexto que, en el caso humano, es claramente cultural, con todas las consecuencias que ello acarrea. Las sociedades humanas adoptaron a lo largo del tiempo diferentes formas, no necesariamente óptimas para el crecimiento y desarrollo armonioso de todos sus habitantes. Antes bien, a partir del Holoceno, hace aproximadamente 10.000 años, las soluciones que encontraron las sociedades al problema de la organización y el reparto de la riqueza, fueron profundamente injustas. Así se generó la pobreza, la diferencia en estratos sociales, las guerras, la represión por parte de una élite y la explotación de una clase que trabajaba por esa misma élite. En este contexto histórico, en donde pocos disfrutaban de los beneficios y muchos cargan con las cruces de una existencia mísera, puede leerse al registro auxológico como un reflejo de esas relaciones sociales.

Los elementos indicadores del crecimiento y el desarrollo, tales como la talla, el peso o la edad de la menarca son muy sensibles a los cambios en el medioambiente. Si bien posee, cada uno de ellos, un potencial genético, es notorio que ese potencial sólo puede ser alcanzado en un medio adecuado.

Los factores determinantes de esa adecuación contextual están dados, en una gran medida por el tipo de alimentación y sus alcances nutricionales y por la tasa de morbilidad existente. Estas cuestiones son contrastadas en los estudios que toman en cuenta las diferencias sociales. Así podemos observar, tanto hoy día aunque atenuado y en el registro histórico, que en general, los hijos de padres de las clases más acomodadas tienden a ser más altos que aquellos cuyos padres provienen de los estratos más bajos (Ulijaszek, S.; Johnston, F. y Preece, M., 1998).

Por otra parte se observan cambios entre las generaciones. Estas modificaciones en los indicadores antropométricos se denominan tendencia secular y es la proyección que se observa hacia una talla más alta y una maduración más acelerada. Este fenómeno se observó en las sociedades industriales del siglo XX, la talla ascendió en promedio entre 1 y 2 cm. y la edad de la menarca bajó entre 0.2 y 0.6 años. Estos cambios son atribuidos a las mejoras en las condiciones generales de vida de la población y no a una modificación en el genotipo (Ulijaszek, S.; Johnston, F. y Preece, M., 1998).

En la historia de la humanidad podemos encontrar cambios en la talla a lo largo del proceso. Según algunas estimaciones que sólo pueden realizarse en forma indirecta, durante el pleistoceno la talla de la humanidad alcanzaba el máximo del potencial genético. La razón estaba en el tipo de alimentación que consumían los humanos de aquellos tiempos. La dieta cazadora recolectora, basada fundamentalmente en una buena cantidad de proteínas animales, establecía una talla que se encontraba entre las más altas, comparadas con las que hoy en día alcanzan algunas sociedades desarrolladas como Japón, Holanda o Suecia. Esto es posible observarlo en el tamaño de los restos óseos así como en las pinturas rupestres, que muestran cuerpos humanos largos y delgados (Aguirre, 2004). Con la llegada de la agricultura y la domesticación de animales, esa talla promedio descendió. Aparecieron los estratos sociales, con una clase dominante y una clase trabajadora. Entre ambos existían diferencias notables en cuanto a la alimentación, con la élite comiendo los mejores alimentos y los sectores desposeídos consumiendo básicamente algún tipo de cereal. Se estima que la talla descendió en más de 10 cm. en promedio. Esto también se observa en los restos óseos, que muestran, por primera vez en la historia, las marcas de "Harris", que son las huellas que deja la detención del crecimiento en los huesos. Al mismo tiempo el arte figurativo de la época, holoceno temprano y medio, revela que el ideal estético estaba dado por un cuerpo rollizo, casi obeso, que simbolizaba fertilidad. Las pésimas condiciones generales de vida, este es el momento donde no sólo aparece la pobreza sino que también surgen, como consecuencia de la estabulación de animales, de la acumulación de granos y del sedentarismo, las enfermedades contagiosas, fueron las causantes de esta baja en la talla promedio (Aguirre, 2004).

Esta situación se va a mantener, prácticamente sin cambios, hasta entrado el siglo XX. Es notorio observar que, por ejemplo, en Europa, durante la edad media, y aún durante el siglo XIX había una notable diferencia entre las tallas alcanzadas por los sectores altos y por los sectores bajos. La

consolidación de la sociedad industrial trajo como consecuencia una suerte de democratización, que había comenzado con las revoluciones burguesas del siglo XVIII, que impactó no sólo en los derechos políticos del pueblo, sino también en las condiciones generales de vida. Si bien la desigualdad es muy importante en las sociedades capitalistas, es cierto también que en aquellos países básicamente de la Europa Central y Nórdica, la distribución del ingreso fue mucho más igualitaria que la que se empleó, bajo el mismo sistema, en América Latina o en África. Al mismo tiempo ciertos avances en medicina, como la creación de antibióticos y la posibilidad de un estado de bienestar que pusiera al alcance de todos estos logros, motivaron el cambio en la tendencia secular, planteado en el párrafo anterior.

Como mencionábamos en el apartado referido a las transiciones demográficas, epidemiológicas y nutricionales, muchos de los fenómenos de la sociedad que afectan en definitiva al crecimiento y al desarrollo se encuentran íntimamente vinculados. Las posibilidades reales de alimentarse en forma adecuada, el acceso a la medicina, a la educación, la chance real de obtener un trabajo estable y bien remunerado, por poner algunos ejemplos, son todos eventos que se producen en sincronía. Si bien los estudios auxológicos clásicos toman como principal fuente de datos a las medidas antropométricas, lo cierto es que es necesario contrastar esa información con otra clase de atributos, que permita identificar el contexto en el que se produce el crecimiento y el desarrollo. Por otra parte es importante tener en cuenta claramente los objetivos de la investigación ya que los mismos datos pueden ser interpretados en forma diferente de acuerdo al marco teórico y a las preguntas que guían esta investigación.

Sucede a veces que los valores antropométricos son tomados o interpretados en forma monolítica y esto acarrea consecuencias sociales para quienes son identificados en base a esos datos. Uno de los errores más frecuentes consiste en tomar herramientas que se diseñaron para el *screening* de una población y utilizarla en el diagnóstico clínico, sin los reparos correspondientes. La evaluación de la desnutrición por percentilado, sin tomar en cuenta por ejemplo la velocidad de crecimiento o la pendiente de la curva de ese individuo en particular en el tiempo, ni las indicaciones que sugiere la clínica, lleva claramente a un error de concepto que puede tener consecuencias no sólo para el sujeto sino para su entorno familiar. Generalmente esto pasa cuando se evalúa la desnutrición o la malnutrición, basándose únicamente en la información provista por los datos antropométricos, sin contar con una inspección clínica o con otra clase de datos que permitan ajustar el diagnóstico. Las madres cuyos hijos son catalogados como desnutridos sufren el doble, por un lado la situación de la malnutrición, con la carga de culpa que ello trae aparejado, por el otro está la estigmatización social que se produce. En un trabajo presentado en el congreso de la RAM en el año 2009, Pinotti planteó la necesidad de tomar en cuenta las consecuencias del diagnóstico, no sólo desde la perspectiva de la salud pública sino también de las consecuencias sociales y culturales que se producen a partir de

la estigmatización. Es notorio que cuando alguien es clasificado de alguna manera negativa es muy difícil revertir la imagen que queda instalada. Habría que pensar si esa estigmatización no trae a su vez consecuencias que pueden repercutir en la propia salud de los niños. Muchas veces sucede que a los niños se les asigna un canal o grado de desnutrición simplemente por la posición que ocupan dentro del percentilado, sin tomar en cuenta su estado clínico, su vitalidad manifiesta o aún su historia pasada, incluyendo en este ítem el potencial de los padres. Hay que remarcar a su vez, que, aparte de la desnutrición aguda, la que se expresa como emaciación (definida como el adelgazamiento patológico) existe una malnutrición encubierta, que no se expresa, en términos antropométricos, en las medidas clásicas del peso y de la talla, sino que son necesarias mediciones que permitan discriminar entre el músculo, la grasa y el hueso (Pinotti, 2008). En este sentido esas mediciones más precisas requieren, como dijimos anteriormente, de una observación del resto de las condiciones clínicas, sociales, económicas y culturales de los sujetos, que nos permita tener más claro un diagnóstico posible.

Estándares y referencias antropométricas

En líneas generales cuando se realizan mediciones antropométricas se intenta comparar los valores obtenidos con algún tipo de medida indicadora. En este sentido lo usual es utilizar tablas realizadas con determinados criterios sobre alguna población que servirá como parámetro para el nuevo valor. La pregunta que siempre surge es acerca de la población objetivo que se utiliza, qué condiciones deben cumplir o cuáles serían sus valores ideales. El debate en el terreno auxológico se centra acerca de la necesidad de contar con tablas de comparación que sean locales o bien que sean globales. Más allá de esa discusión surge también el tema de las características que debe cumplir esa población para poder ser tomada como un punto de comparación confiable.

En este sentido existe una diferencia en las tablas de comparación, entre aquellas que se denominan estándares y aquellas que se denominan referencias. De algún modo este debate es muy antropológico ya que pone en tela de juicio la universalidad de los parámetros y coloca en un plano importante de la discusión la necesidad de contar con tablas locales.

Una distinción interesante es la que se plantea desde el CLACyD (Córdoba, lactancia, alimentación, crecimiento y desarrollo) entre las referencias y los estándares. A los primeros le corresponde la dimensión global, mientras que los segundos poseen un claro sesgo local. La importancia de cada uno va a estar dada por los objetivos de la investigación. De este modo la postura es ciertamente dialéctica ya que deja en manos del investigador y de las preguntas principales de su trabajo, la elección del estándar o de la referencia.

Una referencia es una herramienta que intenta brindar una base común de comparación

epidemiológica. Puede utilizarse para analizar ciertas diferencias en el estado de la salud y de la nutrición entre poblaciones distintas. También, señalan, puede servir para observar los cambios a lo largo del tiempo (CLACyD, 1999). Una referencia intenta ofrecer un marco global, por lo que puede ser usado para establecer comparaciones entre regiones o países. El trabajo multicéntrico que realizó la Organización Mundial de la Salud en el año 2005 es, en el sentido mencionado, una referencia. La investigación se desarrolló en los cinco continentes, con determinados criterios acerca de la población elegida. Estos datos son recomendados por la OMS cuando no existan estándares locales, o, como fue mencionado, para establecer comparaciones internacionales (OMS, 2011).

Por otra parte un estándar es una tabla de comparación que brinda un patrón o norma que se desea alcanzar. Por su carácter local permite identificar cual es la variación en los valores de un sujeto con respecto a sus pares más inmediatos. El criterio establece que los vecinos son más parecidos entre sí, que con una población distante, por lo tanto es una buena forma de ver cuál es el crecimiento y desarrollo relativo de quien se está midiendo (CLACyD, 1999). El objetivo de los estándares es presentar una meta u objetivo que se quiere cumplir. Según los autores es imprescindible en el uso clínico ya que indica cuan cerca o lejos está el sujeto de sus pares. Un estándar en este sentido es la tabla creada por Pinotti (Pinotti, 2004) sobre población Mapuche – Tehuelche de Patagonia para las variables Talla, Peso, Perímetro Cefálico, Circunferencia de Brazo, Pliegue Tricipital y Subescapular.

Sobre esta problemática surge todo un cúmulo de debates, que se encuentran en estos momentos en pleno desarrollo. Las temáticas que atraviesan las discusiones giran en torno a las características que deben cumplir para poder ser utilizadas y que resguardos o limitaciones se encuentran en su uso diagnóstico, tanto poblacional como individual.

Encontramos un debate que posee un cierto aire antropológico, la diferencia entre la universalidad y la particularidad, entre la globalidad y la localidad. La cuestión surge por la tensión que existe entre la unidad general de la especie humana y las particularidades evolutivas locales. Si bien nuestra especie en tanto tal comparte un único genotipo, es también cierto que se sucedieron microevoluciones basadas en las restricciones del contexto que generan una marcada variabilidad. Por poner un ejemplo, la tolerancia a la lactosa, es un elemento microevolutivo que apareció en determinadas poblaciones cuya supervivencia dependió, en algún momento, del consumo de leche de animales. En el terreno antropométrico existen variaciones locales marcadas a lo largo y a lo ancho del mundo, el caso más extremo puede ser el de los pigmeos africanos. Evidentemente no sirve extrapolar las referencias internacionales a este caso, toda vez que por las circunstancias particulares, la altura de estos pueblos cae en los percentiles más bajos de las distribuciones internacionales. En América sucede lo mismo con los pueblos andinos. En nuestro trabajo de campo

hemos escuchado las quejas de los médicos de la Quebrada acerca del uso de estándares nacionales para la comparación con los habitantes de la región. Dada ciertas características fenotípicas de los pueblos andinos relacionados con la altura sobre el nivel del mar a la que habitan, las comparaciones contra tablas nacionales o internacionales siempre terminan castigando a los miembros de estos pueblos, que aparecen como desnutridos. Como los médicos saben perfectamente que la desnutrición no es únicamente un valor antropométrico, sino que deben darse toda una serie de circunstancias relacionadas con la clínica y con el análisis de laboratorio, encuentran una distancia entre lo que indica la tabla y la observación de los sujetos. De aquí la necesidad que hemos escuchado en más de una oportunidad de contar con tablas locales.

El debate gira también en torno a la meta a alcanzar. Si bien existe la tendencia secular, un aumento generalizado en la talla de ciertos pueblos que alcanzaron un determinado nivel de vida en los últimos 50 años, no podemos obviar aquí las condiciones particulares en las que el crecimiento, tan sensible al contexto, se inserta. El promedio mundial de las medidas antropométricas indicaría únicamente una meta general dado el carácter óptimo de estas medidas. Las opciones son entonces, por un lado establecer normas de crecimiento, tomando como sujetos para la conformación de las tablas, a aquellos sectores de la población que se encuentran en una mejor situación económica. Se asume, detrás del postulado, que esa fracción de los niños es la que mejor puede expresar el potencial genético, ya que no tienen ninguna traba material para su desarrollo. Por el otro lado el objetivo puede ser querer alcanzar una meta más realista, no tan ideal como en el punto anterior; en una sociedad capitalista la desigual distribución de la riqueza establece que sólo una pequeña parte de la población alcanzará a desarrollar todo el potencial genético en función de tener todas las necesidades materiales cubiertas. En este sentido se realizan tablas de comparación que no discriminan por origen social, sino que intentan dar un panorama completo de las medidas de resúmenes estadísticos de las variables antropométricas usadas en auxología.

El debate continúa con las dudas acerca de la utilización de normas locales o internacionales, que toman como parámetro a los sectores de la población en mejor situación económica. La pregunta parte de considerar que, tanto a nivel internacional como a nivel nacional, se usaron como constructores de las tablas a aquellos sectores bien acomodados. Por lo tanto surge la cuestión acerca de cuál norma utilizar. Qué hacer, por ejemplo, si las tablas internacionales son más recientes que las nacionales. Esta discusión es la que predomina hoy en día ya que a partir del año 2006, la OMS elaboró y procesó los datos de un estudio multicéntrico; al mismo tiempo existen tablas nacionales que se corresponden con trabajos realizados en la década del '70 (SAP, 2001). El debate no opera únicamente en términos académico científicos, sino que está atravesado por toda una suerte de aristas que involucran las posiciones políticas dentro de los organismos que deben decidir, Sociedad Argentina de Pediatría, Ministerio de Salud, Facultad de Medicina, etc. Este contexto

ensucia un poco el debate, ya que al parecer, no se juzga únicamente el uso clínico o epidemiológico de determinadas tablas, sino que parece poner en juego algo más, algo relacionado con las posiciones político académicas de sus contendientes.

Esta cuestión político académica está presente en todos los debates científicos. No es patrimonio puro y exclusivo de la auxología. La ciencia, si bien tiene todo un cuerpo de reglas para direccionar el debate y extraer de allí las mejores conclusiones, se encuentra inserta en un medio en el que siempre los recursos son escasos y que establece jerarquías y ámbitos de poder. Por lo tanto nunca un debate científico puede ser dado exclusivamente en términos del conocimiento. Suelen esconderse detrás de los argumentos, posiciones y estrategias que tienen que ver, básicamente, con la apropiación de recursos. Esta situación no se da únicamente en la Argentina, sino que es un fenómeno mundial. Con las diferencias de escala correspondiente, siempre a los científicos les cuesta obtener recursos, salvo en casos muy concretos. En el resto de los casos, casi siempre, el científico se enfrenta a un cúmulo de tareas para las que no cuenta con todos los recursos monetarios necesarios. Es inevitable que esas cuestiones se involucren en los debates científicos.

Antropología y Salud

La antropología aborda la problemática de la salud desde una perspectiva particular, que toma en cuenta las condiciones socioeconómicas y culturales de quienes asisten a los servicios y viven los procesos de enfermedad y salud desde su propia perspectiva particular. En el mundo de habla hispana, son fundamentales los trabajos de Eduardo Menéndez, quien desde la década del '60 estableció una serie de críticas y lineamientos de los aportes que puede realizar la antropología en el área de la salud. En nuestro país, el equipo que fundara Santiago Wallace, dirigido hoy día por la profesora Mabel Grimberg, trabaja sobre la visión que los sujetos tienen de enfermedades como el HIV, además de otras investigaciones en el área. Las investigaciones de la profesora Luisa Pinotti, más vinculadas al ámbito antropométrico, como se mostró en el apartado anterior, también forman parte de esta tradición disciplinar.

Uno de los puntos centrales de la antropología y sus vínculos con la salud puede encontrarse en la crítica que se realiza a lo que se denomina Modelo Médico Hegemónico. Esta caracterización, cuyo origen se encuentra en la misma medicina, más precisamente en la década del '60 y en el seno de la medicina norteamericana, señala algunos atributos de la práctica y de la enseñanza de la medicina moderna (Menéndez, 1988). Estas características definen una situación paradigmática que pretende ayudar a comprender el fenómeno de la medicina moderna, sus relaciones internas y con los sujetos que trata. Como el mismo Menéndez aclara, estas cualidades que conforman el modelo, son una imagen ideal; en la realidad concreta no necesariamente se cumplen en todos los casos y no

necesariamente todas las pautas mencionadas se dan al mismo tiempo.

Algunas de las características que definen al Modelo Médico Hegemónico (MMH) son el individualismo, el biologismo, la a-historicidad y el mercantilismo. Cada una de ellas va configurando una forma de entender y practicar la medicina que deja fuera una cantidad de información que es imprescindible, pero que en las condiciones capitalistas en las que se desenvuelve, parece ir, entre otras cosas, en contra del negocio que encierra y acorrala al sistema de salud.

El individualismo es una característica que implica el abordaje del problema en términos únicamente del individuo. Si bien es cierto que una de las variables importantes que se describen en la historia clínica está relacionada con los antecedentes familiares, estos son tomados, generalmente, en su sentido biológico, para poder percibir si existen enfermedades hereditarias. El individualismo, que es una de las marcas más salientes del capitalismo, no toma en cuenta el contexto socioeconómico y cultural en el que el sujeto se desenvuelve. Al no considerar su entorno, el abordaje deja fuera una enorme cantidad de información que podría ser clave para la comprensión, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad en cuestión.

El biologismo es la tendencia a buscar como causas de las enfermedades únicamente aquellos elementos de origen biológico. Si bien es cierto que la manifestación biológica de una enfermedad tiene como causa concreta un factor de esa naturaleza, no debe dejarse de lado la influencia de otros elementos para el desarrollo de esa enfermedad particular. Pongamos un ejemplo ilustrador. En una población de escasos recursos, la parasitosis es un problema para la población infantil. La postura biologista dirá que el tratamiento para esa situación es el antiparasitario, lo cual es cierto en un nivel del problema. Un antiparasitario evidentemente actúa con eficacia sobre ese problema. Pero si los parásitos se encuentran en la fuente de agua, es claro que por más antiparasitarios que se den, el problema va a persistir hasta que no se modifiquen las condiciones de esa fuente de agua.

La a-historicidad remite al recorte metodológico temporal que se realiza en el diagnóstico y tratamiento de las enfermedades, en donde la profundidad histórica está concentrada en los últimos períodos; en una historia clínica, suele denominársele “antecedentes de enfermedad actual”. Cuando la profundidad temporal es mayor, se denomina a la categoría “antecedentes personales”. Fuera de allí sólo se toma la historia familiar en su perspectiva biológica, denominados, en una anamnesis, “antecedentes familiares”. Desde el punto de vista epidemiológico y en parte dada la carencia de datos confiables, la profundidad temporal también es muy breve. Caen fuera del análisis las determinaciones históricas que al posibilitar las condiciones materiales de vida, influyen directamente sobre el estado de salud de la población.

El mercantilismo está relacionado con el sistema capitalista en el que se encuentra inmersa la medicina, así como el resto de los elementos que componen la sociedad moderna. Esta característica

tiene consecuencias muy serias sobre la prevención, el propio diagnóstico y el tratamiento no sólo de las enfermedades, sino también de otras situaciones que involucran a la población y al sistema de salud. El caso más claro en este último sentido es el de los partos. La enorme cantidad de cesáreas que se practican hoy día, en comparación con otras épocas, no puede tener otra explicación que la del costo de la operación y la necesidad, por ende, de recaudar más dinero. El mercantilismo es claramente observado también en la influencia que la industria farmacéutica tiene sobre la medicina en general.

Todas estas características configuran un modelo, una abstracción teórica, que dibujan un perfil particular y una práctica concreta de la medicina. En la realidad no necesariamente encontramos a todos los elementos actuando al mismo tiempo, pero es claro que existe una tónica general en la que se los puede identificar. En el trabajo original de Menéndez, se señalan muchas más características, nosotros optamos por realizar un recorte, dado que no es el objetivo de esta tesis someter a prueba las hipótesis que conforman el MMH, sino que lo tomamos como un marco teórico para poder comprender desde que lugar se abordan los problemas de los procesos de la salud y la enfermedad.

En la Quebrada de Humahuaca, en la zona de Maimará, es importante señalar que el hospital cumple un papel muy importante entre la población, brindando soluciones a la problemática regional, más allá de la escasez de recursos, tanto materiales como humanos.

La región cuenta con una larga tradición en medicina popular, fruto de la profunda temporalidad histórica del poblamiento, que mantiene una cierta continuidad con el pasado inmediato y de la fuerte identidad que se percibe. La visión sobre el proceso de salud y enfermedad conforma un sincretismo que conjuga tanto al sistema médico como al modelo religioso. Al mismo tiempo la medicina occidental vive codo a codo con el conocimiento local sobre las virtudes curativas de las plantas de la zona. La propia religiosidad se encuentra atravesada por influencias regionales y prehispánicas al mismo tiempo que se veneran a las imágenes del panteón cristiano. No parece existir, como sucede en Occidente, una distinción clara entre la ciencia y la religión, lo mismo puede decirse del mundo simbólico y del material. En este último sentido la “eficacia simbólica” depende también de los comportamientos materiales. Nuestras observaciones en el terreno con el personal del Hospital de Maimará en acción, nos revelaron el profundo respeto que existe por las creencias de los habitantes de la zona. Tal vez allí radique una de las claves del éxito del Hospital, que suele tener internada gente de regiones a las que les correspondería otro hospital, pero que llegan a Maimará, atraídos por la buena atención que allí les brindan y dispensan.

Para los pobladores no hay conflicto entre concurrir al sistema de salud oficial y al mismo tiempo recurrir a los remedios caseros, transmitidos de generación en generación y de vecino en vecino. Del mismo modo no parece existir un planteamiento contradictorio entre las creencias cosmológicas y la fe en la ciencia occidental. El sincretismo logra conciliar lo que desde un punto de vista mucho

más rígido es inconciliable. Desde la propia dirección del Hospital de Maimará se reconoce el vasto conocimiento de la ecología local por parte de los pobladores y ellos reconocen el esfuerzo, la dedicación y el profesionalismo del personal de la salud. Esta mutua admiración se expresa en el clima de respeto que se vive dentro del Hospital y en las manifestaciones de cariño, de uno y otro bando, de las que hemos sido testigos durante nuestro trabajo de campo.

Si bien el MMH es una marca de la educación en la salud y que afecta no sólo a médicos, sino a enfermeros, psicólogos, nutricionistas y a todo el personal que trabaja en el área, encontramos en este caso que hay un esfuerzo por parte de la gente del Hospital por comprender la lógica de los pobladores. Siendo ellos mismos habitantes de la zona, es decir vecinos y amigos de los propios pacientes, tal vez sea más sencillo romper las barreras que una y otra forma de conocimiento imponen. Lo concreto es que se percibe en las giras que realiza el Hospital, dentro de su jurisdicción, a las regiones más remotas, que incluyen localidades en la Puna, un esfuerzo empático por comprender la cosmología local y adaptarla a la modalidad de la medicina occidental. Esto no implica que llegado el caso de un conflicto, las cosas siempre se resuelvan en el terreno de la comprensión y la empatía. Muchas veces sucede que se impone el punto de vista médico occidental o que surgen conflictos de difícil resolución. No obstante, en la mayoría de los casos, prima el esfuerzo por conciliar los puntos de vista.

Las hipótesis y los objetivos del trabajo

Las preguntas iniciales

Con la información expuesta en los apartados anteriores, vamos a conformar ahora nuestra interpretación teórica y organización particular de las ideas en función de conformar nuestras hipótesis. Desde nuestra perspectiva, la alimentación en tanto hecho social total, abarca múltiples niveles de análisis; en esta tesis sólo utilizaremos aquellos que consideramos los más relevantes en función de los objetivos y del marco teórico que nos guía.

Las investigaciones suelen iniciarse con algún tipo de curiosidad sobre un tema que por alguna razón cobra relevancia. Esta curiosidad suele desarrollarse en forma de preguntas, que luego de ser analizadas a la luz de un cuerpo teórico, se transforman en hipótesis con diferente grado de contrastación y diferente valoración en cuanto a su importancia. Esa curiosidad inicial puede acontecer luego de la identificación de un problema de investigación. Un problema de investigación puede definirse como la observación de un cambio de un estado a otro de un fenómeno en particular dentro de un contexto determinado, o siguiendo a Reynoso un problema consiste en determinar si una expresión pertenece a un lenguaje.

En el caso puntual de la antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca el problema identificado tiene que ver con las modalidades alimentarias de la Quebrada, suponiendo un patrón alimentario que sufrió modificaciones a lo largo del tiempo, desde el poblamiento inicial hasta la sociedad actual. En el presente el problema aparece como la dicotomía entre dos modalidades, una que responde a características locales y otra que responde a características industriales. Esta diferenciación es similar a la que plantea la teoría de la transición nutricional presentada unos párrafos atrás. Hay una tendencia al reemplazo de los alimentos locales que se consumen cotidianamente por alimentos de origen distante o remoto. A su vez este cambio viene acompañado, generalmente, de una transformación de los procesos de producción de los alimentos, correspondiéndole a los primeros un sistema artesanal y a los segundos un sistema industrial. En este mismo sentido, los alimentos de origen local tienden a ser redistribuidos por canales más informales, como ferias, intercambios o reciprocidad y los alimentos de origen remoto tienden a ser redistribuidos por canales más formales, como negocios o en determinadas regiones, generalmente urbanas, en supermercados.

Las preguntas que surgieron de la identificación del problema presentado, adquirieron diferentes formas y apuntaron a diferentes niveles de explicación y descripción. La distinción identificada entre las dos modalidades alimentarias, impulsó la duda acerca de la conformación de los rasgos característicos de cada una. Si asumimos el concepto de una categoría compuesta por rasgos discretos observables tanto en fuentes directas como indirectas, tendremos entonces que poner un límite a nuestra enumeración. Por el contrario podríamos asumir una definición por intención y aplicar una regla tal que permita la identificación de los rasgos de una y otra modalidad. En principio nos inclinamos por esta segunda opción. Las modalidades deben ser definidas por intención. Entre las propiedades que adjudicamos a las modalidades están la distancia que recorre el alimento hasta llegar a la mesa y el tamaño del capital que está detrás del producto que se consume. Hoy en día es muy difícil distinguir a partir de los procesos de producción si un elemento pertenece a un ámbito industrial o a uno artesanal. En un recorrido por los lugares de venta de alimentos en las ciudades de la Quebrada como Maimará, Tilcara o aún Iturbe (un pequeño poblado ubicado en el final geográfico del este de la Quebrada) encontramos alimentos que vienen envueltos en paquetes con marcas, que no se venden sueltos, pero que pertenecen a industrias locales. Esta situación es muy clara con respecto al maíz. Hay oferta de diferentes formas de maíz, que se utilizan para diferentes propósitos. Pero esos paquetes suelen venir de molinos locales y de pequeñas industrias, no se observan allí, en ese rubro, a las grandes marcas de alimentos. Es factible que los procesos de producción no tengan ni la tecnología ni la organización del trabajo que reina en una gran industria. Esto no quiere decir que el proceso sea artesanal. Por lo tanto para poder distinguir a la modalidad alimentaria local de la remota, consideramos que la magnitud del capital que se encuentra detrás de

la producción es una medida apropiada de distinción. La acumulación de cambios cuantitativos provoca cambios cualitativos, sostenía Hegel (Engels, 1961), y en este caso puede aplicarse el aforismo. Una diferencia grande en cuanto a la posibilidad de inversión y producción establece un cambio cualitativo entre una empresa y la otra. El sistema alimentario sufrió en los últimos años un proceso de concentración en pocas manos de la producción y aún de la distribución. Las pequeñas empresas sobreviven en ámbitos en los que hasta ahora, no entraron las grandes marcas. Allí establecemos nuestra diferencia. Por el lado de la distancia es notorio señalar el esfuerzo logístico que implica llevar los productos realizados en un lugar a los puntos de venta. Sólo las grandes empresas pueden llevar, sin ver afectados sus costos, sus productos a cualquier lugar del mundo. Para las Pymes de la alimentación sus posibilidades quedan circunscriptas únicamente al ámbito local.

Además de las preguntas por las características de las dos modalidades alimentarias identificadas, surgen las cuestiones acerca de la estructura económica que coloca a los consumidores en la posición que ocupan. Dadas las condiciones socioeconómicas y ecológicas de la región, nos interesa saber cuáles son las posibilidades concretas de consumo de los diferentes actores, de las diferentes unidades domésticas. Por otra parte nuestras dudas apuntan a las consecuencias del consumo particular, sobre todo en el área de la salud y de la forma del cuerpo. Cada modalidad alimentaria, ¿responde a una posición socioeconómica concreta o la adopción de una u otra es sólo una cuestión de elecciones?. A su vez, ¿estas modalidades tienen diferentes efectos sobre la forma del cuerpo y sobre el estado de salud o son independientes?

Estas modalidades alimentarias identificadas hipotéticamente, ¿se corresponden con gramáticas culinarias diferentes? Si recordamos de los apartados anteriores, veremos que la definición de la gramática culinaria estaba dada por cuatro momentos. En el primero existía una selección de alimentos de todo el conjunto de comestibles que se encontraban disponibles; en el segundo aparece un fondo de cocción, que determina las maneras de preparar una determinada comida; en el tercero encontramos un fondo de especias, que son las que dan sabor y por lo tanto caracterizan desde lo palatable a la gramática en cuestión; por último en el cuarto tenemos a las formas que adquiere la comensalidad, es decir los horarios de comidas, los comensales ideales de cada comida y las combinaciones apropiadas entre alimentos. Ahora bien, nos queda entonces la pregunta acerca de si esas modalidades determinadas se identifican con diferentes gramáticas, o en realidad es una sola que adquiere características particulares de acuerdo al momento y al contexto de aplicación.

Tomando en cuenta el concepto de estrategias domésticas de consumo, tal como fue esbozado en el apartado correspondiente, nos surge la duda acerca de las prácticas y representaciones que las unidades domésticas adoptan, en este contexto particular, para obtener los satisfactores correspondientes con sus deseos alimentarios. ¿Son diferentes esas estrategias según se trate de una

u otra modalidad alimentaria? Si es así, ¿cuáles son esas diferencias? ¿son simplemente en el aspecto simbólico o tienen una raíz material? ¿cuál es la dependencia de esas estrategias de la historia alimentaria de la Quebrada? ¿qué papel está jugando el turismo hoy en día, en la configuración de estas estrategias? ¿hubo cambios o las recientes novedades, como la patrimonialización de la región, no influyeron en lo absoluto?

Las preguntas propuestas aquí generan nuevas dudas e inquisiciones acerca del problema planteado. En general suele suceder que una pregunta lleva a otra y así sucede en el camino del conocimiento, o al menos en el camino de la curiosidad, si no queremos utilizar una palabra tan cargada de significados. Pero el trabajo científico requiere de una transformación de esas dudas en un marco hipotético que permita, de acuerdo a operaciones de derivación y dependencia, llegar a los niveles en los que las fuentes de datos, sean directas o indirectas, nos permitan someter a prueba esas ideas. Es importante entonces distinguir nuestras hipótesis de nivel más general de aquellas que pueden ser falsadas directamente, por utilizar la terminología de Popper (Popper, 1980); es decir encontrar los elementos empíricos que las refuten. Mientras no puedan ser refutadas serán mantenidas en esa suerte de congelamiento en el que entran las hipótesis científicas, que se mantienen hasta que no sean derrotadas por la evidencia empírica.

Identificadas las dudas que emergen de la observación de un problema general vamos a pasar a detallar, en primer lugar, los objetivos generales y específicos de la presente investigación. Estos objetivos son las metas a cumplir y encierran en su semántica, aunque no necesariamente en forma explícita, las hipótesis y los métodos de recolección y análisis que van a emplearse.

Los objetivos de la investigación

Los objetivos que nos propusimos para el desarrollo de esta tesis abarcan órdenes diferentes. Los objetivos pueden ser generales o específicos ya que tienen metas diferenciales y si bien se encuentran asociados, es necesario separarlos para tener en claro, de qué forma van a ser satisfechos.

Una tesis sobre antropología alimentaria no puede menos que proponerse ampliar, en la medida de lo posible, el conocimiento existente en el área. Si bien no pretendemos ser absolutamente originales con nuestra investigación, sino que preferimos la coherencia antes que el golpe de efecto, estimamos que la profundización en la temática puede ser de utilidad para el desarrollo de la subdisciplina. Por lo tanto uno de los primeros objetivos generales es el de aportar en el conocimiento de la antropología alimentaria.

En el sentido expresado en el párrafo anterior y por encontrarse la antropología alimentaria dentro del campo más general de la antropología y de las ciencias sociales, nuestros objetivos también

apuntan a aportar alguna información, en ese vasto campo, que sea de utilidad para la comunidad científica.

Como la ciencia debe ser un vehículo para mejorar la calidad de vida de la gente y no meramente un puro juego cognitivo, ni mucho menos un servicio bajo los intereses de determinados sectores económicos poderosos, nuestros objetivos generales también apuntan a la generación de un saber que, por un lado rescate los conocimientos de los actores (la variabilidad cultural es la única esperanza real para la humanidad como contrapartida a la monocultura capitalista), y que por el otro pueda aportar a la comunidad en donde se desarrolló el trabajo de campo.

Estos tres objetivos generales que son aporte a la antropología alimentaria, aporte a las ciencias sociales y a la comunidad en donde se desarrollaron las actividades, van a ser detallados a continuación. Luego procederemos con los objetivos particulares, vinculados más directamente a las inquietudes de la presente investigación.

La antropología alimentaria posee la particularidad que, dado el carácter de hecho social total del fenómeno alimentario, que se expresa como una multiplicación de niveles de análisis, necesita de un manejo muy concreto de diferentes marcos teóricos y de distintos tipos de metodologías, para poder armar un cuerpo coherente de conocimientos. El objetivo de la antropología alimentaria es la puesta en claro sobre oscuro de las relaciones sociales que se esconden detrás de los eventos alimentarios y sus etapas. En ese camino debe observar a su objeto de estudio, en nuestro caso las modalidades alimentarias de la Quebrada, en su carácter holístico, sin perder de vista las múltiples determinaciones que lo conforman.

En este caso particular es fundamental poder articular la larga historia gastronómica de la región con los cambios que se suceden actualmente. La Quebrada de Humahuaca con sus más de 4000 años de uso de agricultura, posee una trayectoria continua que se enfrenta a los embates de la industria alimentaria de hoy día, que poseen una fuerza globalizadora y el poder de las multinacionales. Nuestros aportes deben estar orientados a la identificación de los nuevos actores, la alimentación industrial y al vínculo que se establece con los pobladores locales. Al mismo tiempo debemos tomar nota de lo que sucede en una región que hasta hace relativamente poco tiempo producía muchos de los alimentos que consumía y que aquellos que no eran producidos localmente provenían de regiones cercanas y con las que los unían lazos históricos.

Desde el punto de vista teórico también pretendemos ofrecer algunos aportes, básicamente en la definición de las modalidades alimentarias, como una síntesis de los patrones alimentarios y de las cocinas regionales. En un trabajo previo (Díaz Córdova, 2009) planteamos la posibilidad de interpretar al patrón alimentario como la expresión ETIC de una conducta alimentaria. Es decir el registro que lleva adelante el investigador de lo que consumen los actores. En ese mismo texto propusimos que la cocina podía ser interpretada como la expresión EMIC de la conducta

alimentaria. Es decir son las experiencias, deseos y tradiciones que los actores crean y recrean en relación a lo que consideran las comidas ideales y con las que se identifican, más allá de que el consumo sea efectivo o no. La conjunción de ambas expresiones da como resultado una modalidad alimentaria; en la región bajo estudio, como ya se señaló, planteamos la existencia de dos modalidades de algún modo en pugna. Por un lado una de origen local, por el otro una de origen industrial. Estas modalidades, cada una compuesta a su vez, por una cocina y un patrón, no son estructuras donde prime siempre la coherencia interna; pueden convivir en su seno contradicciones importantes. Y es que al ser parte de la cultura general, no pueden quedar por fuera de las condiciones estructurales en las que se desarrollan. Si el marco más global es el capitalismo, entonces es claro que todas y cada una de las manifestaciones particulares tendrá el germen de la contradicción.

Luego de la declaración de la Quebrada de Humahuaca como patrimonio de la humanidad y de ciertos cambios en la orientación económica que se dieron en el país, a partir del siglo XXI, que significaron, entre otras cosas, el ingreso de la región dentro de los destinos turísticos internacionales más buscados por aquellos que llegan a la Argentina y de las particularidades que el mercado alimentario sufrió en los últimos 20 años, con una fuerte concentración y globalización de capitales, la región vive un momento clave de cambios en varios niveles. Es uno de los objetivos entonces aportar a la antropología alimentaria con información sobre una región que se encuentra justo en un momento crucial. En ese sentido nuestra postura no es prístina, sino que toma partido y asume una postura política concreta. Nuestro interés no es únicamente brindar información pura, sino dar testimonio, a partir de las voces de los actores, de los acontecimientos que se suceden. El posicionamiento político nos coloca del lado de la soberanía alimentaria y en contra de las grandes multinacionales de la alimentación. Dentro de esa disputa, en la que no queremos permanecer neutros, se desenvuelven nuestros objetivos generales en ese aspecto.

Pasemos ahora a los objetivos generales relacionados con la antropología en general o con las ciencias sociales en su conjunto. En este terreno nuestra experiencia apunta a aportar algunas lecciones sobre todo en el ámbito metodológico. Nuestro trabajo, dada la naturaleza particularmente complicada del fenómeno alimentario, no puede escatimar en metodologías. Por tanto utilizamos tanto los llamados métodos cuantitativos, en varias de sus expresiones, como los cualitativos, o más típicamente antropológicos. También tenemos algunos desarrollos en donde utilizamos el Análisis de Redes Sociales (ARS). En nuestra concepción completa incorporamos el diseño de un modelo basado en agente o sociedad artificial, no tanto con el ánimo de implementarla computacionalmente, fundamentalmente por razones de tiempo, sino como una heurística metodológica. En el capítulo dedicado a la metodología se desarrollan estos conceptos, aquí sólo queremos dar cuenta de nuestras intenciones sobre el aporte a la antropología en general en el

aspecto metodológico.

La antropología en los últimos años vivió una especie de encierro en sí misma. Las tendencias posmodernas alentaron a practicar la disciplina mirándose el ombligo, olvidándose de las marcas históricas y estableciendo un canon que apuntaba a realizar, por ejemplo, una etnografía de las etnografías (Reynoso, 1998). Los postulados posmodernos intentaron realizar una crítica completa, deconstruyendo los fundamentos de la antropología, utilizando los propios argumentos de la disciplina. Durante su apogeo, se insistió con poner en duda a la autoridad etnográfica, por ejemplo, o proponer etnografías multisituadas. En el primer caso la idea era darle voz a quien no tiene voz, es decir compartir con los informantes claves del trabajo de campo, la autoría de los artículos y textos que componen la disciplina. En el segundo caso la idea era abandonar el lugar tradicional de la etnografía, con su carga occidental, si se quiere, y el abordaje de una problemática concentrada en ciertas dicotomías, como lo local y lo global. Más allá de las modas académicas, lo cierto es que luego del vendaval posmoderno, las cosas comenzaron a organizarse nuevamente, ya transformadas. Así surgió un nuevo interés por ciertas metodologías que en algún momento se consideraban fuera de la ciencia del hombre. Las posibilidades que brinda la computadora hicieron que los métodos cuantitativos, reducidos en algún momento a ciertas posturas minoritarias como las de la Escuela de Yale, volvieran a ser tomados en cuenta. Desde la metodología cualitativa, se afinaron los instrumentos, a partir de manuales como el de Russell Barnard (Barnard, 1998) o se encontraron nuevas formas de realizar las etnografías, como sucede con los trabajos de Mike Agar (Agar, 2005). Dentro de la novedad también aparecen tratamientos de análisis de la información basado en metodologías que utilizan a las relaciones como el centro de sus interpretaciones, surgen así los Análisis de Redes Sociales. Con este instrumento las relaciones sociales y las redes sociales dejaron de ser una metáfora más o menos ambigua para transformarse en una herramienta rigurosa y que provee de un tipo de información que no es posible obtener por otros medios (Hanneman, 1999). También podemos mencionar aquí a las sociedades artificiales. Este tipo de formalismo, fundamentado en los modelos basados en agentes, exige en su diseño definiciones concretas que tienen que ver con la unidad de análisis que se elige (individuos, unidades domésticas, instituciones, etc.), con el medio ambiente en el que esos agentes viven y con las reglas que rigen tanto las relaciones de los agentes entre sí, como los elementos del contexto entre sí, como las relaciones entre ambos. Si bien para su desarrollo completo deberían existir implementaciones computacionales, que brindan un nuevo marco de contrastación, uno en el que existen las condiciones controladas, el propio diseño del modelo ya es en sí mismo un aporte metodológico. Entendemos aquí a las sociedades artificiales como una instancia más del trabajo antropológico, que cuadra con las metodologías existentes y que potencia el conocimiento obtenido en el campo, permitiendo interpretaciones más finas y rigurosas.

Nuestros objetivos, entonces, en este sentido, apuntan a la utilización de diferentes metodologías de investigación, dentro de un marco coherente, afincado en una problemática compleja, como es la del fenómeno alimentario.

Por último, nuestros objetivos generales, tienen también un vínculo con las personas que, con mucha paciencia, brindaron sus testimonios para el desarrollo de esta investigación. Aquí tenemos dos elementos centrales para reflexionar. Por un lado están las actitudes, estrategias y racionalizaciones de los propios actores. Por el otro está la posibilidad de realizar algunas devoluciones de nuestro trabajo, que, tal vez, aporten a la comunidad.

En el primer punto tenemos que el mundo enfrenta una globalización que no es únicamente una mejora en las comunicaciones generales, tanto de los medios de comunicación propiamente dichos, sino también de los medios de transportes, más accesibles. Esta globalización implica, en este sentido, la imposición muchas veces sutil, otras por la fuerza, de los valores e ideas del modo de producción dominante, es decir del capitalismo. Pero esta forma de entender y practicar la economía tiene también efectos en los dispositivos simbólicos, ya que una buena parte del capitalismo pasa por generar necesidades que deben ser satisfechas mediante el consumo casi compulsivo. En este sentido, el capitalismo trae aparejada una clase de cultura que termina enfrentándose y en general destruyendo las manifestaciones locales, imponiendo unas formas que, con origen básicamente en los Estados Unidos y en Europa, terminan siendo adoptadas en los lugares más remotos del planeta Tierra. Esta tendencia a una monocultura, donde la diversidad es castigada, puede convertirse en una trampa mortal para la supervivencia de la especie humana. Las respuestas únicas a los problemas que se presentan, respuestas que en general pueden caracterizarse como una huida hacia adelante, no le dejan margen a las estrategias locales. Es tal vez la tarea de la antropología, por su vocación orientada hacia lo exótico, hacia la variabilidad, hacia el reconocimiento de la otredad, la que deba recoger todas las experiencias, diferentes de las hegemónicas y ponerlas a disposición de la humanidad. En el caso concreto de la Quebrada de Humahuaca, el trabajo de campo permitió reconocer la clara conciencia que los pobladores tienen con respecto a los cambios que los están afectando. Desde la cuestión de la patrimonialización, el problema del agua, del turismo, de las minas, del uso de paquetes químicos para la producción agropecuaria, todos son bien y mejor conocidos por los propios habitantes. Sus denuncias y propuestas de solución deben ser escuchadas y cuando las autoridades no responden, deben estar sus testimonios. Allí se encuentra uno de los objetivos de esta tesis, dar a conocer (en artículos cortos sobre problemáticas concretas a publicar en la web o en otros medios) los testimonios de quienes prestaron su voz para la realización del presente trabajo.

Dentro del segundo punto consideramos que es menester devolver también a la comunidad alguna de la información ya procesada que pudiera ser de interés social. En ese sentido, nuestra tarea

auxológica, dentro del Equipo de Auxología Epidemiológica de la Facultad de Medicina de la UBA recabando información y procesándola, puede volver en forma de tablas de comparación antropométrica a los hospitales zonales. En el mismo sentido y dado nuestro carácter de programadores de software, además de antropólogos, podemos ofrecer los desarrollos informáticos que realizamos. Aplicaciones para antropometría, recordatorios de 24 hs. y composición química de alimentos, control nutricional de la embarazada y una historia clínica pediátrica, que pueden ser instalados en las diferentes dependencias de salud de la región, en forma gratuita.

Con respecto a las tablas antropométricas que tomen en cuenta a la población local, el reclamo surge de los propios profesionales de la salud, que observan como las tablas nacionales (SAP) o aún las internacionales (OMS) no son las óptimas para la población quebradeña. Desde su perspectiva, donde prima el conocimiento de las características poblacionales y de las necesidades que poseen, es necesario contar con registros locales que ayuden a interpretar la cuestión antropométrica desde una posición en la que se intenta comparar a los niños con sus propios vecinos. Desde esta tesis y como miembros del CISPAN, ya poseemos los datos y estamos terminando de procesarlos, más específicamente de suavizarlos, para poder hacérselos llegar. De hecho ya hemos tomado contacto con el personal de la salud del Hospital de Maimará y les hemos hecho llegar los datos preliminares. Con respecto a los softwares, algunos de ellos ya fueron instalados en el Hospital de Maimará. Sin embargo para que esas aplicaciones sean usadas, es necesario implementar algunos cursos breves de manejo básico. Más allá de nuestra voluntad por realizarlos, suele ser difícil, dadas las distancias, combinar los tiempos de los profesionales con los nuestros. Tal vez una solución pueda ser la de armar un curso virtual, es decir accesible mediante internet, al que los profesionales de la salud de la Quebrada puedan acceder y adquirir las habilidades necesarias para manejar los softwares mencionados.

Pasamos ahora a los objetivos particulares de la investigación, aquellos que desgranar la temática y surgen primero como preguntas y luego como metas a cumplir. Los temas de los objetivos particulares están relacionados con conocer la historia alimentaria de la Quebrada de Humahuaca, con intentar desentrañar el patrón alimentario actual, con relevar la cocina quebradeña de hoy en día, con vislumbrar las influencias del modo de producción dominante y los modos de producción subsidiarios sobre la oferta alimentaria y las posibilidades reales de acceso a la comida y con determinar una panorámica del estado de salud de los pobladores.

El primer objetivo particular entonces está vinculado con conocer la historia alimentaria de la región. Desde nuestra perspectiva teórica, el desarrollo a lo largo del tiempo marca a fuego la situación presente. Como decía Gregory Bateson, en la estructura se encuentra la huella de la génesis, por lo tanto, en el presente, se encuentran conglomerados, los elementos que a lo largo del tiempo fueron siendo modificados hasta alcanzar la estructura actual.

El segundo objetivo particular está vinculado con poder detectar el patrón alimentario de la región. Es decir poder tener una visión de lo que efectivamente se come, observar sus divisiones por nivel económico, por grupo etario, por género, o por motivos culturales. Con respecto a la comida sabemos que existen diferencias entre lo que la gente piensa de la comida y lo que efectivamente come. Determinar que es lo que efectivamente se consume, es, entonces, otro de los objetivos de la presente investigación.

El tercer objetivo particular tiene relación con la cocina de la Quebrada de Humahuaca. Desde nuestra postura teórica establecemos una diferencia entre la cocina y el patrón alimentario. Dada la histórica trayectoria cultural de la zona, es interesante observar cuales son los elementos que en el imaginario de los pobladores conforman su ideal de cocina. Nuestro interés está en determinar, en la medida de lo posible, cuales son las continuidades y cuales las discontinuidades entre el modo local, el que arranca en la colonia y aún más atrás en el tiempo y el que trajo aparejada la alimentación industrial.

El siguiente objetivo es intentar determinar la influencia del modo de producción dominante y los modos de producción subsidiarios en la oferta alimentaria de la región. El sistema dominante, no sólo en la región, sino en el mundo, es el capitalismo. Sin embargo no se aplica con la misma intensidad ni rigor en todas partes. Subsisten aún, sobre todo en las regiones más marginales otros modos de producción, es decir otras formas de propiedad, otras maneras de producir y de acceder a los alimentos.

Debemos tomar en cuenta las etapas definidas para la alimentación, producción, distribución, preparación, consumo y descarte y contrastarlas con lo que sucede en la región. En un entorno local, donde pueden existir otra clase de reglas, es factible que la condición necesaria para acceder a los alimentos tenga una vinculación con los lazos recíprocos o de parentesco. Nuestro interés está orientado a tratar de identificar aquellas zonas grises, las influencias y las independencias que las modalidades admiten. Queremos entonces averiguar como se combinan las modalidades alimentarias, cuales de los alimentos industriales son los preferidos, poseen prestigio y cuales de los locales mantienen su preeminencia. Debemos indagar tanto en los aspectos materiales como en los simbólicos, contrastando el patrón alimentario con la cocina como manifestación cultural.

Para lograr nuestro objetivo vamos a tener que indagar en las tendencias macroeconómicas tanto del país como sus efectos sobre la región. Al mismo tiempo debemos tomar en cuenta la agencia, es decir las posibilidades, estrategias y tácticas de las unidades domésticas para lograr satisfacer sus necesidades alimentarias. Desde la perspectiva industrial sabemos que los costos se abaratan, con lo cual la oferta de alimentos se amplía en un sentido. Pero, por otra parte, y dada la naturaleza de la industria, se resiente la variabilidad tipológica favoreciendo la aparición de los mismos productos con diferente marca. Desde la perspectiva local las condiciones no siempre permiten a los pequeños

productores producir para su propio consumo o de acuerdo a sus expectativas, sino que muchas veces se encuentran también condicionados por el mercado. En esa tensión se resuelve la dialéctica de la alimentación, que no admite dilaciones ya que su necesidad de consumo es diaria.

El último de los objetivos particulares apuesta por lograr tener una visión panorámica del estado de salud de la población de la región quebradeña donde se realizó la investigación. La salud vista en una perspectiva relacionada con la alimentación, intentando establecer los vínculos entre una y otra a partir de determinadas evidencias como la antropometría, el patrón alimentario, la oferta alimentaria y la percepción de los actores del proceso de salud y enfermedad. La Quebrada de Humahuaca dada su larga trayectoria histórica y su fuerte identidad, posee también una antigua historia en lo que respecta a la medicina popular (Palma, 1973).

Este objetivo debe tener entonces, dos aspectos. Por un lado la visión panorámica que sólo puede provenir de las encuestas nacionales y provinciales directa o indirectamente vinculadas con la problemática. Por el otro lado debemos hundir nuestras preguntas en los aspectos más cercanos a la agencia, es decir a la percepción del proceso de salud y enfermedad que poseen los pobladores. En este sentido podemos abarcar tanto a la estructura como a la agencia y vislumbrar los puntos en común, las contradicciones y las acciones de uno y otro lado.

La problemática de la salud y los alimentos debe ser abordada en toda su complejidad, teniendo en cuenta la diversidad de fuentes de información y la naturaleza distinta de las mismas, necesaria para poder realizar un análisis que tenga una cierta plausibilidad y nos brinde un panorama relativamente completo de la situación actual.

Las hipótesis rectoras

En este apartado vamos a considerar las hipótesis que guían la presente investigación. Llegamos pues al nudo del trabajo teórico, al núcleo que estructura todo el proceso de indagación antropológica. El método de exposición intenta ir desde lo general hacia lo particular, en ese mismo orden se encuentra el grado de contrastación de las hipótesis. La idea es encontrar una forma de derivación tal que nos permita acceder a las hipótesis operativas a partir de un marco general del que por razonamiento accedemos a los niveles más contrastables.

Nuestro marco general abarca las áreas de la economía, la alimentación y la salud. Nuestra unidad de análisis es la unidad doméstica. Dentro de las 3 áreas señaladas encontramos vínculos teóricos que es necesario explicitar para otorgar coherencia al marco de trabajo. Dentro de esas conexiones vamos a observar que existen diferentes niveles de hipótesis; nuestra idea es desgranarlas hasta llegar al nivel en que puedan ser contrastadas tanto por la información estructural, generalmente cuantitativa, como por la información de la agencia, usualmente cualitativa.

La perspectiva filosófica adoptada es la del materialismo, es decir sostenemos la preeminencia de la estructura por sobre la superestructura. Al materialismo le agregamos el componente sistémico que indica que si bien se participa de la determinación de la estructura por sobre la superestructura, este determinismo es caótico o complejo.

El fundamento en el primer caso responde, como diría Marvin Harris, a sostener que en el largo plazo es siempre la estructura económica la que se impone sobre la superestructura ideológica. Si bien en el corto plazo es posible observar una interacción entre una y otra entidad, en términos históricos, la estructura se termina imponiendo siempre. Dentro del capitalismo, que consagra a la propiedad privada de una forma particular como nunca se conoció en la historia. En una sociedad con una economía agropastoril, la propiedad adquiere formas diferentes. Si la sociedad está estratificada, entonces los derechos sobre el uso de los recursos, pueden caer en manos de una élite, que tal vez, otorgue el usufructo a cambio de algunos impuestos o tributos a los trabajadores. En cualquier caso, incluso en una sociedad cazadora recolectora, la forma que adquiera la posesión de los derechos y de los propios recursos determinará las formas jurídicas y por ende las religiosas y políticas que se impondrán a la cultura en su conjunto.

En un nivel más general nuestra hipótesis rectora indica que es **la situación económica, en su amplio significado, la que determina el acceso a un patrón alimentario y a una cocina particular, según las definiciones que de ambos conceptos se ensayaron más arriba. A su vez, este patrón alimentario y esta cocina, que conforman una modalidad alimentaria es la que va a determinar, con los recaudos del caso, el nivel general de salud de la población.** Adherimos entonces, a nivel hipotético, a las relaciones causales entre la economía, la alimentación y el nivel general de salud.

Vamos ahora a empezar a desgranar esa hipótesis general planteada más arriba, intentando llegar a hipótesis contrastables con los datos disponibles. El camino elegido es el de la derivación lógica; a partir de estas premisas pretendemos seguir un sendero de razonamiento que nos deposite en el nivel operativo, estableciendo una suerte de árbol o red jerárquica de hipótesis.

Nuestra segunda hipótesis, derivada de la anterior, indica que **en la Quebrada de Humahuaca conviven dos modalidades económicas, una más orientada al capitalismo y otra más orientada al consumo local y que posee ciertos vínculos con la historia regional; la primera más vinculada al ámbito urbano y la segunda más alejada y cercana al ámbito rural.**

La siguiente hipótesis plantea que **esas dos formas económicas esbozadas se corresponden con dos modalidades alimentarias diferentes, una con una presencia local y otra más relacionada con la alimentación industrial, aquí también la primera responde a un ámbito rural y la segunda a un ámbito urbano.** En este sentido nos encontramos con que a medida que uno se aleja de los casos urbanos de la región, es más difícil que los alimentos industriales lleguen con la misma

celeridad que ocurre en la ciudad.

Continuamos con la siguiente hipótesis: **Cada una de estas dos modalidades alimentarias es el resultado de estrategias domésticas de consumo también diferenciadas como efecto de las modalidades económicas planteadas.** Si hay modalidades económicas diferenciadas, eso generará estrategias también diferenciadas que impactarán entonces en las modalidades alimentarias.

Las estrategias de consumo no son actividades individuales sino que están configuradas sobre la base de la unidad doméstica, que es quien congrega los ingresos y decide los gastos, estableciendo acuerdos o imposiciones entre sus miembros. Si el cargo presupuestario es común, el consumo también es común, aunque puedan darse diferencias en los alimentos consumidos entre sus miembros.

Una de las formas de verificar el estado general de salud de la población es a través del estado de salud de los niños. Dentro de una población los sectores más vulnerables son las embarazadas y los niños. Lo que sucede con ellos puede considerarse un buen espejo de lo que acontece a nivel general. Si la población que se considera más vulnerable se encuentra en un buen estado de salud, se puede concluir que la sociedad en general se encuentra en buen estado también.

Un buen indicador del estado de salud de la población es la medición antropométrica y la interpretación auxológica en niños y jóvenes. Desde un punto de vista poblacional el uso de las estadísticas antropométricas del crecimiento infantil es un buen indicador del estado de salud general de la población. Dado que la población infantil, al igual que la población de embarazadas, son el sector más vulnerable de una sociedad, el diagnóstico sobre su estado general de salud en particular es una buena variable *proxy* del estado general de salud de toda la sociedad.

Hay que señalar que esta región cuenta con una gran cantidad de población cuyo fenotipo y su propia herencia cultural, se vincula con los pueblos originarios de América. Pero esta dependencia no es con cualquier pueblo aborígen americano sino básicamente con los pueblos andinos. Señalamos esta particularidad dado que la altura a la que viven estos pueblos, casi el techo del mundo, tiene efectos, entre ellos la hipoxia, sobre la forma y el tamaño del cuerpo. En América tenemos pueblos originarios como los Tehuelches, con su patrón cazador recolector de la estepa patagónica, cuya altura remite a las tallas predominantes en el Pleistoceno (Pinotti, 2001).

De lo dicho se desprende que las mediciones antropométricas que se obtengan como signo del estado de salud, deben ser interpretadas a la luz de las particulares condiciones de la Quebrada. No pueden ni deben ser comprendidas a partir de referencias o estándares globales ya que se corre el riesgo de establecer comparaciones sesgadas y espurias. Como ya fue mencionado este diagnóstico es el que encontramos entre los médicos de la región, quienes dan cuenta de la necesidad de contar con instrumentos estadísticos adecuados para la problemática de la Quebrada.

Hasta aquí hemos llegado con el marco teórico y la descripción de las hipótesis. El próximo

apartado está dedicado a explicitar la metodología que utilizamos para dar cuenta de los conceptos e ideas ya esbozadas.

Metodología: métodos cuantitativos, métodos cualitativos y triangulación

Sobre la pluralidad metodológica de la antropología

Desde sus comienzos la antropología se encontró con una inmensa cantidad de datos que por un lado la deslumbraron y por el otro la obligaron a valerse de una multiplicidad de métodos que le permitieran comprender y describir esa variabilidad cultural descubierta.

Más allá de los marcos teóricos que iluminaron aspectos diferenciales del mundo empírico y de sus aportes metodológicos, la multiplicidad de instrumentos para interpretar la realidad multicultural fue una constante en su historia. Desde la antropología de gabinete que desarrollaba sistemas clasificatorios (con todos los sesgos que el tiempo reveló), hasta las primeras incursiones en el campo de los pioneros como Morgan, Taylor, Boas o Rivers, siempre fue necesario contar con herramientas de diferente índole metodológica para poder explicar y describir los fenómenos culturales.

Claramente desde el comienzo fue notorio como los instrumentos teóricos debieron ser diferentes de las herramientas utilizadas para recolectar el material empírico. También fue reconocida la necesidad de que ambas formas se pusieran en correspondencia y en armonía, es decir que tuvieran coherencia entre sí.

Las modas intelectuales suelen ser crueles con los marcos teóricos y con las formas metodológicas de quienes se ponen en sus antípodas. Por momentos pareciera, dentro de la disciplina, que sólo una forma de entender a la antropología es la correcta, que existe una sola mirada antropológica frente a la multiplicidad declarada de problemas. Es cuando menos paradójico por no decir contradictorio que una ciencia social que se distingue a sí misma como la defensora de la diversidad cultural de los pueblos, imponga puertas adentro, una sola manera de relacionarse en el campo y una sola forma de interpretar los datos. La defensa que esgrimirán es que la unidimensionalidad de la mirada pasa por el punto de vista del nativo. Más allá del fracaso del paradigma EMIC a finales de la década del '60 (Reynoso, 1998), el punto de vista del actor sigue postulándose como la única forma posible. Pero esa cerrazón implica a su vez una nueva trampa. Se asume, sin demasiada reflexión, que el punto de vista del actor encierra todas las perspectivas reales del grupo en cuestión. Es una especie de arquetipo que concentra todas las expresiones de la cultura sin dejar lugar para las opiniones personales y las diferencias intraculturales. La realidad es que los seres humanos vemos diferencias y semejanzas en todas nuestras interacciones e intercambios y que no hay una cultura cuyos

miembros estén todos de acuerdo en todos los aspectos de su vida. Justamente el comienzo del fracaso del paradigma EMIC se hizo evidente cuando se dio a conocer un trabajo de Goodenough sobre terminología de parentesco de los yanquis, es decir de los estadounidenses del norte, abandonando los clásicos dominios indígenas. Schneider, que se consideraba a sí mismo como yanqui, refutó esa terminología, no ya como antropólogo sino como nativo, argumentando que nunca se le ocurrió esa división de parientes que el análisis componencial de la antropología cognitiva sugirió (Reynoso, 1998).

En cada ser humano, que siempre se socializa en un ambiente cultural determinado, no se puede escapar fenomenológicamente de ello, conviven las posiciones individuales y los condicionantes culturales. Somos un cúmulo de determinaciones, pero a la vez tenemos libre albedrío y libertad de elección y maniobra dentro de un rango delimitado. En cualquiera de los dos extremos corremos riesgos de trivializar el problema. No puede sostenerse un individualismo radical ya que la especie humana siempre fue gregaria; por el otro lado tampoco es razonable plantear un determinismo absoluto de la cultura sobre las acciones humanas, ya que pese a que se puede tener la misma matriz cultural se puede diferir mucho en la praxis.

Estamos conectados por múltiples lazos a la matriz cultural, pero tenemos la posibilidad no sólo de alterarlos sino también de cortarlos. El punto de vista EMIC no puede ser visto más que como la captura de los determinantes culturales en la expresión de los propios sujetos, desmalezando los aspectos más claramente individuales de aquellos propios de la cultura en la que se encuentran inmersos.

El espacio empírico de la antropología no se agota en el trabajo de campo. Requiere de información en forma de textos, tanto de documentos y fuentes históricas como de trabajos previos en otras disciplinas científicas. Son necesarias las estadísticas y los guarismos, tanto los que puedan ser obtenidos de primera mano, como aquellos que provengan de organismos oficiales y privados. En la medida de lo posible no se debe dejar de lado ninguna fuente, sea de la naturaleza que fuere; al fin y al cabo ese es uno de los legados metodológicos de Malinowski (Malinowski, 1986)

La antropología alimentaria y la metodología

En algún sentido, la antropología alimentaria toma sus métodos de investigación principalmente de la antropología en su sentido general. Pero al definir a la alimentación como un Hecho Social Total y al comprender las múltiples determinaciones de lo alimentario, que abarcan desde la molécula hasta el símbolo, su metodología no puede quedar acorralada en una discusión de moda en los centros de poder antropológico. Debe apelar a la tradición de variabilidad de la disciplina madre y aplicar sin prejuicio todos aquellos métodos que le brinden información útil para sus objetivos.

Los alimentos forman parte no sólo del mundo doméstico, sino que abarcan todos los aspectos de la vida social. Por lo tanto para conocer sus implicancias es necesario tener al menos una noción, si es que el objetivo de la investigación es demasiado puntual, del contexto social de producción y de distribución de esos alimentos. Es necesario entonces tener algunas ideas acerca de cómo interpretar los cuadros estadísticos de las economías que generan o distribuyen esos ingredientes, sus variaciones en el precio, sus relaciones con el gasto y sus implicancias nutricionales.

Al mismo tiempo es necesario observar y participar de las experiencias de los sujetos en las horas de preparación, consumo y descarte de los desechos alimentarios. Poder determinar las estrategias que se implementan en la tarea de obtener los alimentos del sistema de distribución, las formas culturales prescritas para la preparación y los sistemas de tratamiento de la basura, que comienzan en el seno mismo de la unidad doméstica.

La metodología siempre va en conjunción con los objetivos de la investigación, pero dado el carácter múltiple del fenómeno alimentario, el antropólogo alimentario debe tener preparado su arsenal metodológico para poder dar cuenta de todos los aspectos de su interés.

El recorte de la realidad es siempre una atribución del investigador. Es su derecho observar y profundizar en cualquier aspecto que, por el motivo que fuere, explícito o implícito, considere relevante. También es cierto que no existe algún tipo de investigación que pueda dar cuenta de todas las aristas que conforman un problema científico, ya que su descomposición en variables, como decía Juan Samaja, es factible de elevarse al infinito (Samaja, 2005). Más allá de ciertos artificios retóricos que suelen escucharse de los defensores de algún paradigma metodológico en particular para sostener sus posturas, frente a lo que consideran posiciones positivistas, lo real y lo que cuenta al final, cuando se leen los trabajos, es un recorte artificial de un problema que, por su propio peso, siempre va a exceder los esfuerzos del científico.

El holismo o la totalidad organizada que se pueda predicar de un fenómeno no pasa por intentar atrapar a todos los descriptores. La complejidad en su versión totalizante no tiene vínculos con la cantidad de variables en la que se descompone un problema. Antes bien es una situación enmarcada en la teoría y en los operadores que permiten reconstituir, luego del análisis, al momento de la interpretación, una visión holística del fenómeno. La complejidad puede ser definida como aquella situación intermedia entre fenómenos con una o dos variables y sucesos con trillones de variables (Weaver, 1948).

Desde nuestra perspectiva metodológica, que no pretende ser original ni genuina sino simplemente dar cuenta de nuestros objetivos, intentamos abarcar algunos de los múltiples niveles en que se expresa y desarrolla el fenómeno alimentario. Nuestro planteo está directamente ligado a lo que se denomina triangulación metodológica, entendida como la puesta en coherencia de información proveniente tanto de la estructura como de la agencia y con naturalezas de datos diferenciadas, es

decir con origen cuantitativo y cualitativo (Miceli, 2011; Díaz, 2011).

Más allá de nuestras reservas con respecto a la división cuantitativa y cualitativa, que consideramos sesgada e incompleta, vamos a hacer uso de la misma en función únicamente de la claridad expositiva. Simplemente señalaremos que muchas veces se confunde lo cuantitativo con el cálculo, sin tomar nota que es posible realizar cálculos cualitativos no sólo dentro de la matemática, sino fundamentalmente dentro del terreno de la lógica. Al mismo tiempo se asume que lo cualitativo está vinculado con el soporte en formato de texto, tanto oral como escrito, sin percibir que en el análisis que se realiza de esas fuentes se apliquen conceptos como categorizaciones (que son una forma del cálculo), frecuencias y recurrencias, es decir que poseen una dinámica cuantitativa. Tampoco se suele reflexionar acerca del dato cualitativo que queda fuera del registro textual, como pueden ser los videos, las imágenes y aún las propias grabaciones de audio.

En la historia de la antropología alimentaria no se escatimaron los esfuerzos por emplear los más diversos métodos. En función de los objetivos particulares de cada investigación, los antropólogos han tomado nota de cuanto instrumento cayó entre sus manos, si ello era acorde y coherente con las metas propuestas.

En la Argentina nuestros referentes metodológicos son sin lugar a duda los trabajos realizados por la profesora Luisa Pinotti y por la profesora Patricia Aguirre. Desde miradas diferentes y con objetivos teóricos también distintos, ambas investigadoras aplican una multiplicidad de métodos, tanto cuantitativos como cualitativos. Para ambas, por ejemplo, el trabajo de campo reporta un tipo de información insoslayable en un estudio de antropología. La coherencia a la hora de interpretar los datos alimentarios provenientes de fuentes diversas es un espejo en el que intentamos mirarnos y aplicar en esta tesis.

Población del presente estudio en las diferentes escalas del análisis

Nuestro trabajo intenta indagar en las prácticas alimentarias de la población de la Quebrada de Humahuaca y sus zonas de influencia cercana. Para ello debemos tomar en cuenta, en función de los métodos elegidos, las diferentes escalas de nuestro análisis. Como la antropología y en particular la antropología alimentaria se mueve por una multiplicidad de niveles, la particularidad de la alimentación como Hecho Social Total así lo indica, es necesario entonces implementar diferentes tipos de análisis para poder comprender y describir esos niveles. Por lo tanto la población a estudiar también corre en función de la escala implementada.

Cuando trabajamos con información cuantitativa, proveniente de estadísticas provinciales y nacionales, es evidente que el alcance poblacional de esos instrumentos es mucho más amplio que el que puede lograrse mediante el trabajo de campo clásico. En general, si los guarismos provienen

de organismos oficiales, entonces son muestreos a los que se les puede aplicar la estadística inferencial y determinar, con precisión (en el sentido de acotar el error a un porcentaje determinado como aceptable) los valores, ya no de la muestra, sino de la población. Más allá de los lugares donde fueron recolectados los datos empíricos, lo cierto es que se supone que siguen una secuencia de muestreo al azar, con todas las variaciones correspondientes y aceptadas por la comunidad científica, que permite extrapolar la información más allá del grupo encuestado.

Por el otro lado, cuando trabajamos con información cualitativa, recogida en el terreno por el propio investigador o por colegas, el alcance de lo extraído en términos estadísticos es puramente local y no puede extrapolarse más allá de la población en la que se practicó el trabajo de campo. De movida, la elección de los casos de estudio, casi nunca en la etnografía tradicional, se realiza bajo el amparo del azar; antes bien lo que se utiliza son los lineamientos del marco teórico que permiten escoger los casos a utilizar. En sus orígenes la etnografía se realizaba en aldeas pequeñas, alejadas, en general, de los grandes centros urbanos. Al mismo tiempo implicaban grandes períodos de tiempo con la población bajo estudio, que abarcaba incluso varios años. De allí que los métodos del muestreo nunca fueron utilizados en este caso. De hecho un muestreo al azar no daría cuenta de la especificidad que se busca con el trabajo de campo. La selección de casos sucede de acuerdo a un marco teórico que debe ser explicitado.

Siguiendo la línea metodológica propuesta por el Profesor Juan Samaja para las unidades de análisis, podemos dividir las según la escala que estemos considerando. En este esquema metodológico las unidades de análisis se conectan entre sí a partir de las columnas o variables, del mismo modo que sucede en una base de datos relacional. Las unidades de análisis pueden tener dos tipos de relaciones. En el primer caso hay una relación jerárquica en el sentido que una de las unidades de análisis ejerce de contexto de la otra, que a su vez puede tener también unidades de análisis subordinadas. En el segundo caso las unidades de análisis tienen una relación lateral en el mismo nivel, es decir están vinculadas por el nivel en el que se encuentran, tienen un lazo de hermandad semántica que las une (Samaja, 2005).

Las unidades de análisis pueden definirse como matrices donde las columnas contienen a las variables y los renglones a los casos bajo estudio. Los valores de los renglones surgen de la naturaleza de la información que las columnas o categorías poseen. Es decir si la columna refiere a la edad de una persona, entonces el valor será siempre numérico. La conjunción de todas las columnas, en función del renglón, nos brinda el caso concreto, el tratamiento de esos datos dependerá de los instrumentos operativos y teóricos que tenga el investigador.

A la unidad de análisis que tiene el foco se la denomina “unidad de análisis de anclaje”; a la unidad que sirve de contexto de la de anclaje se la denomina “unidad de análisis supraordinal”; a la unidad que está por debajo de la de anclaje se la denomina “unidad de análisis subordinada”. Esta es la

estructura mínima que una investigación posee; a partir de aquí puede crecer en función de los objetivos particulares que se persigan (Samaja, 2005).

Las relaciones entre las unidades de análisis están dadas por el vínculo a partir de las categorías establecidas. Cada categoría o columna define un valor, para la intersección con el renglón, y este valor puede ser utilizado como categoría o columna de la unidad subordinada. De acuerdo al tipo de análisis que se quiera realizar, la relación puede estar conformada por más de un valor que dé origen a más de una columna. La relación lateral suele estar definida por el antecesor común; es decir si de una matriz supraordinada se derivan dos matrices de nivel de anclaje, entonces estas dos matrices quedarán conectadas por una relación lateral (Samaja, 2005).

El esquema samajiano presenta características que permiten su aplicación a cualquier ámbito del conocimiento. En ese sentido incluso puede mapearse en él cualquier investigación que ya haya sido realizada. En nuestra experiencia docente dictando seminarios de grado en el área metodológica para la carrera de Antropología de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires, realizamos como ejercicio para los alumnos, el diseño de este esquema de matrices tomando en cuenta investigaciones ya publicadas. El resultado es óptimo en términos de la incorporación de la metodología así como de la comprobación de su flexibilidad y la posibilidad de su universalización, es decir su aplicación a cualquier campo científico.

La forma tripartita de las matrices no es entonces particular a un área del conocimiento. Su pretensión y hasta donde nosotros pudimos observar su realización, es, insistimos, universal. Para el profesor Samaja la especificidad de cada ciencia pasaba por la mirada y el recorte de la realidad que se investigaba, así como por ciertos instrumentos que suelen ser particulares de algunas disciplinas que son epistemológicamente vecinas. Pero toda forma de conocimiento responde a esquemas universales. En este punto es claramente visible la influencia de la filosofía de Emanuel Kant en el pensamiento del profesor Samaja. La forma relacional de agrupar las unidades de análisis y la manera de definir los casos (renglones) y las características (columnas) en una matriz pueden aplicarse, entonces, a cualquier dominio del conocimiento (Samaja, 2005).

En el caso de estudio aquí presentado, nuestra unidad de análisis de anclaje es la unidad doméstica. Ya hemos visto en el apartado teórico las razones que motivaron su elección. En principio y desde el punto de vista teórico de la elección de las unidades domésticas, nuestro foco está puesto en aquellos hogares de los centros urbanos de la Quebrada de Humahuaca y de sus zonas de influencia rurales.

La selección de los casos tuvo en parte una razón vinculada al área de cobertura del Hospital de Maimará. Los hogares o unidades domésticas a los que accedimos estuvieron condicionados, en un porcentaje alto, por la ronda que establecían los agentes sanitarios, así como aquellos que se encontraban bajo la jurisdicción de las salitas de Atención Primaria de la Salud que dependen del

mismo Hospital. La otra parte de las razones de la elección tuvo que ver, como tantas veces sucede en el trabajo de campo antropológico, con las oportunidades que se presentaron para realizar las etnografías en las propias viviendas. El antropólogo, en el campo, está siempre atento a las interacciones con la gente del lugar, que lo puedan llevar hacia otras personas, aunque éstas no hayan sido contempladas en el diseño original de la investigación.

El hecho de acompañar a los agentes sanitarios nos permitió tomar contacto con la población que se atendía, en los controles, en la salita del Hospital y no en el propio Hospital. De este modo pudimos acceder a nuevas unidades domésticas que, de otro modo, hubieran sido imposibles de alcanzar. Debido a que, durante algunas campañas, en Quebrada de Humahuaca estaba trabajando todo el Equipo de Auxología Epidemiológica de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Buenos Aires las fuentes de información no fueron únicamente recolectadas por quien aquí escribe. El Equipo es multidisciplinario y entre sus miembros hay antropólogos, nutricionistas y un ingeniero agrónomo, por lo que contamos con una diversidad de datos recolectados no sólo con diferentes métodos sino también pensando en distintos objetivos. Esta variabilidad fue muy importante para nuestro propio trabajo que aquí presentamos, no sólo porque significó acceder a una clase de información que en general no está disponible para el antropólogo, sino porque también nos permitió revisar nuestras propias hipótesis en función de los nuevos datos que aparecían, matizados por las peculiaridades de cada disciplina. Si bien nuestro trabajo en antropología alimentaria busca las relaciones sociales que se encuentran detrás del hecho alimentario, la interacción con las otras ciencias (nutrición y agronomía) nos permitió ampliar nuestra visión acerca del estado nutricional, así como del estado de la producción agrícola de la región. Dos factores muy relacionados y relevantes para una antropología alimentaria que se precie de compleja.

Nuestra unidad de análisis de nivel superior está vinculada con la información macrosocial, tanto alimentaria como económica que funciona de contexto de las unidades domésticas investigadas. Todas las familias se encuentran inmersas en un marco más global, que puede a su vez dividirse en varias escalas. En nuestro caso ese contexto está determinado primeramente por la pertenencia a los departamentos de la provincia de Jujuy que comprenden a la Quebrada de Humahuaca. Esta división geopolítica no tiene directamente una relación con el contexto cultural, ya que las divisiones de los departamentos están vinculadas con las necesidades del estado y no de los antropólogos ni, en muchos casos, con las necesidades de los propios pobladores, aun cuando ellos sean los votantes. Para los objetivos de nuestro trabajo y la comprensión teórica que pretendemos, esta división política nos permite tener agrupados toda una serie de datos vinculados con la producción agrícola de la región, así como con datos demográficos que nos permiten acceder a un grado de contextualidad de primer orden. Por encima de este nivel tenemos el provincial, en donde encontramos los datos de las Encuestas Nacionales como la Encuesta Nacional de Gasto de los

Hogares y la Encuesta Permanente de Hogares. Ambas nos permiten conocer tanto el gasto, no sólo alimentario sino en todos los rubros definidos por INDEC, como los ingresos, que puede ser discriminado por hogar o aún por individuo. Para nuestro trabajo nos interesó observar las grandes tendencias, es decir las medidas estadísticas que resumen la información, brindándonos buenos predictores de la situación. A su vez esta información de la provincia puede ser incluida dentro de un marco más general que involucra a toda la república. La provincia de Jujuy no permanece ajena a lo que ocurre en el resto del país, más allá de las particularidades propias que le confieren una dinámica peculiar. Por lo tanto es importante observar el contexto más amplio en el que se desenvuelven el resto de los niveles especificados. Se podría seguir hacia arriba en la escala, ya que es notorio que la Argentina se encuentra inmersa dentro de una región, Latinoamérica, cuyos procesos históricos siempre estuvieron marcado por similitudes generales y diferencias particulares. Nuestra unidad de análisis de nivel inferior está formada por los individuos que componen la unidad doméstica. Si bien en nuestro marco teórico no tomamos en cuenta a los individuos como si fueran entidades aisladas, a la manera del individualismo metodológico, sí consideramos que dentro de ciertos límites sociales, los sujetos tienen posibilidades de actuación alimentaria independiente de la unidad doméstica. Una de nuestras fuentes de información proviene de recordatorios de 24 horas alimentario que se realizó en niños y adolescentes que concurren a las escuelas y colegios de la ciudad de Maimará. En ellos se registró el comportamiento alimentario de las últimas 24 horas de la unidad doméstica a la que pertenecían. Pero el sesgo estaba asegurado y así en el análisis surgieron comportamientos y conductas relativas a la alimentación que se pueden considerar típicas de ese grupo etario y que en las entrevistas realizadas a las madres o jefas del hogar no aparecían.

A nivel individual son también los datos relativos a la información antropométrica que se evaluó, ya que fueron medidos individualmente los mismos niños que contestaron el recordatorio mencionado en el párrafo anterior, así como otros muchos que concurrían a la escuela. En estos datos se incorporaron también información que surgió de las giras sanitarias que organiza el Hospital de Maimará por su zona de jurisdicción. También incluimos los datos tomados de las historias clínicas que había en el Hospital y en las salitas de atención primaria. Pero, desde nuestra perspectiva teórica, que observa a la auxología como una consecuencia del estado alimentario y de las condiciones contextuales en que las unidades domésticas despliegan sus estrategias de consumo, nuestro interés está orientado a los guarismos que resumen los datos poblacionales. La auxología individual está mucho más vinculada al trabajo clínico que al trabajo de campo antropológico, que busca siempre las relaciones sociales que se encubren detrás de los datos.

Resumiendo lo dicho nuestra unidad de análisis de nivel de anclaje está conformada por las unidades domésticas de la Quebrada de Humahuaca. El nivel superior está conformado por los datos provenientes del nivel del departamento, a su vez éste nivel está conformado por los datos

provenientes del nivel provincial, que a su vez está conformado por los datos provenientes del nivel nacional. El nivel inferior está conformado por los individuos que conforman las unidades domésticas y por los grados de libertad alimentaria que poseen.

La población estudiada entonces está conformada por las unidades domésticas mencionadas. En números los datos son los siguientes:

El total de viviendas (que no son necesariamente unidades domésticas) para la región de la Quebrada es, dividida por departamento que la conforman:

Tumbaya: 2029

Tilcara: 5601

Humahuaca: 8035

Total: 15665 (según el censo 2010 de INDEC)

El número de entrevistas en profundidad que se realizó fue de 20 unidades domésticas diferentes. Esto fue realizado durante las diferentes campañas de los años 2005, 2006, 2007 y 2010.

Las frecuencias alimentarias que se tomaron fueron:

Escuela nro. 4 “Alternancia Secundaria” de Hornillos: 40 personas

Escuela nro. 121 “Primaria Hornillos”: 26 personas

Escuela nro. 251 de El Moreno: 80 personas.

Los recordatorios de 24 hs. en las unidades domésticas fueron 40, en familias diferentes a las que se les realizaron las entrevistas, tomados en los barrios de San Martín, Sumay Pacha de Maimará y también en la zona cercana al límite con la ciudad de Tilcara.

La información antropométrica que se midió fue de 1028 niños, asistentes tanto a las escuelas primarias como al secundario de la ciudad de Maimará y de los pueblos cercanos de la Puna, que estaban bajo la jurisdicción del Hospital de esa ciudad. A su vez mencionamos que de las campañas a Patagonia, de la que tomamos datos comparativos para este trabajo, la población medida fue de 2163 individuos, tanto del área rural como urbana del sur argentino.

Consideraciones del trabajo de campo

Nuestro acceso al campo vino de la mano de una invitación de la Profesora Luisa Pinotti para formar parte de su equipo de investigación en el año 2003. El trabajo que se estaba emprendiendo tenía por objetivos relevar variables antropométricas de la Quebrada de Humahuaca, así como dar cuenta de las formas de producción agrícola de la región y tratar de establecer el patrón alimentario de los pobladores de la zona. En particular mi participación fue por partida doble, por un lado dada mi condición de antropólogo estaba en condiciones de llevar a cabo parte de las tareas etnográficas de la investigación; por el otro lado y dado mi carácter de programador de informática, podía

procesar la información antropométrica y de otra naturaleza que el equipo estaba recolectando.

La experiencia fue bien interesante porque implicaba trabajar con un equipo multidisciplinario en donde había nutricionistas, un ingeniero agrónomo y el equipo de antropólogos. Esto implicaba, como sucede en esa clase de trabajos que conectan diversas disciplinas científicas, que todos teníamos que hacer el esfuerzo de encontrar los medios para comunicarnos, es decir de establecer una puesta en común tanto del vocabulario como de los intereses diversos y encontrar allí, en esa variabilidad, la unidad teórica.

Mi primera salida de prospección fue junto al ingeniero agrónomo del equipo, en un recorrido por las zonas rurales adyacentes a la ciudad de Maimará. Contábamos con un vehículo y por lo tanto tuvimos un radio de acción más grande que el que podíamos abarcar a pie. Si bien las distancias en la Quebrada de Humahuaca no son muy grandes, en comparación con otras regiones del país, el hecho de contar con un auto marcó una diferencia importante en cuanto al alcance de la prospección. Así fuimos recorriendo los diferentes paños de cultivos y tratando de hablar con los agricultores, intentando arreglar futuras entrevistas que tuvieran una mayor profundidad y un mayor tiempo de desarrollo. Al llegar a los campos, nos presentábamos como miembros del equipo de auxología de la UBA y dábamos a conocer nuestras profesiones. Hacer trabajo de campo en una zona agrícola junto a un ingeniero agrónomo es realmente maravilloso en términos de apertura e información. Todos los productores tienen siempre alguna inquietud relacionada con su trabajo y la aparición de un ingeniero agrónomo que estaba de visita, era aprovechada para saciar una gran cantidad de dudas, referidas a las diferentes plagas, a los diferentes agroquímicos, a las formas específicas de trabajo y a las cuestiones vinculadas con la potencia de los suelos. Cabe aclarar que nuestro ingeniero, Rafael Pinto, es un representante de la corriente de los orgánicos y que por lo tanto tiene una mirada muy particular sobre el uso de químicos. Esto no quitaba que pudiera brindar allí algunos consejos interesantes, o que al menos así eran recibidos por los productores. De más está decir que la gente que trabaja en el campo es sumamente consciente de los peligros que implica manipular esos agroquímicos (tanto durante el trabajo como luego en el consumo), pero, como ellos mismos sostienen, el mercado o los intermediarios que llevan la producción a los mercados concentradores, los obligan a usarlos, de lo contrario no le compran las cosechas (con las consiguientes pérdidas). Estas visitas prospectivas prepararon el terreno para realizar luego algunas entrevistas en profundidad e iniciaron el sendero metodológico que condujo a esta tesis.

Otra particularidad del trabajo de campo y de las sucesivas campañas que se realizaron desde el año 2005, en donde participé por primera vez (el equipo había estado yendo desde un poco antes), es el vínculo con el Hospital de Maimará. La recepción de todo el personal de la salud, incluyendo a sus directivos, fue muy generosa y en todo momento nos brindaron todo el apoyo posible. Incluso, en más de una ocasión, nos prestaron el departamento que tiene el hospital para los residentes, que

ocupamos en algunas de las campañas. Vale decir que el Hospital de Maimará, a través de toda la gente que allí trabaja, hace una tarea muy vinculada con las necesidades de la gente. En nuestras observaciones tomamos nota del respeto mutuo que se profesan, profesionales y pacientes, intentando romper con las distancias tradicionales que suelen separar a la gente de los profesionales de la salud. En su mirada se percibía un intento por ir más allá de lo planteado por el Modelo Médico Hegemónico, sea en forma consciente o no, es decir con conocimiento teórico de las características del modelo o bien por cierta intuición o sensibilidad ante las necesidades del pueblo. Estos esfuerzos eran correspondidos por los pobladores que siempre expresaban su gratitud ante el trabajo profesional.

En nuestro caso, los profesionales de la salud del Hospital estaban interesados, en primer lugar por la información antropométrica y en segundo lugar por la información nutricional. En el primer caso las razones apuntaban directamente, como nos lo hicieron saber, a que las referencias nacionales como las determinadas por SAP (Sociedad Argentina de Pediatría), suelen clasificar como desnutridos a muchos de los niños de la región, pese a que la mirada clínica indique lo contrario. La razón de ello radica en que estos estudios fueron realizados sobre población urbana, de sectores medios y altos, básicamente de las ciudades de Buenos Aires, La Plata y Córdoba. En la región de la Quebrada de Humahuaca podemos encontrar fenotipos diferentes de los que suelen hallarse en las ciudades más importantes del país, fundamentalmente por su pertenencia a los grupos andinos. Hay suficiente evidencia física para establecer ciertas hipótesis acerca de alguna presión de selección en estos pueblos, sobre todo a partir de la hipoxia que se percibe a tanta altura, básicamente en los Andes Centrales. Esta presión de selección podría haber actuado para favorecer a aquellos cuerpos con una mayor capacidad torácica, que permitiera capturar una mayor cantidad de oxígeno y con tamaños de cuerpos un poco más pequeños que los de población con origen europeo. Allí podría radicar la diferencia que encontraban los médicos de la zona, que castigaba estadísticamente a los pobladores locales y que en consecuencia necesitaban tablas de comparación locales para poder establecer con mayor precisión los diagnósticos. En el segundo caso trabajamos en conjunto con las propias nutricionistas del hospital, que ofrecieron su tiempo para el trabajo en conjunto. Hubo intercambio de experiencias e incluso algunas salidas con miembros del equipo de auxología en la gira sanitaria que realiza el hospital. Esta gira incluye visitar los pueblos de la Puna Occidental, paralela a la Quebrada, en donde se realizan los controles sanitarios, así como se aplican tratamientos y las campañas de vacunación. Los profesionales de la salud que asisten a esas giras hacen un verdadero esfuerzo ya que los caminos no siempre son transitables y deben pasar varios días arriba, durmiendo en las salitas o en las escuelas. Es notable observar el buen humor y la comprensión que tienen de las necesidades de los pobladores. También se observa como empatizan ambos grupos y la cordialidad que predomina durante la gira. Esto último puede parecer superficial,

sin embargo lo estimamos como central, en cualquier ámbito de trabajo, pero mucho más donde las condiciones generales son bien difíciles para todos. En el aspecto nutricional también se llevaron a cabo una serie de experiencias entre los profesionales del Hospital, nutricionistas de la Escuela de Nutrición de la UBA (que no necesariamente formaban parte del equipo de auxología) y profesionales de la cátedra de bromatología de la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires. Este trabajo consistió en la recolección de muestras de comidas, preparadas en los entornos rurales y consumidas habitualmente por los pobladores, con un doble objetivo. Por un lado reproducirlas en el laboratorio gastronómico de la Escuela de Nutrición y por el otro el análisis bioquímico de esos alimentos, con el objetivo de encontrar las biodisponibilidades de algunos micronutrientes. La hipótesis detrás de estos experimentos radicaba en que el proceso de cocción de los alimentos en el ámbito rural de la Quebrada, posee ciertas particularidades que potencian al alimento. Básicamente el uso de cenizas durante la cocción aportaba, según la hipótesis de la profesora Luisa Pinotti, un plus de calcio a la comida, además de proporcionar otras transformaciones químicas, un poco a la manera del proceso de nixtamalización, tan usado en México. Este proceso que se le realiza al maíz permite liberar y dejar disponible todo el complejo de vitaminas B que se encuentra dentro del grano, facilitando la absorción por parte del cuerpo. En general en todos los pueblos americanos que poseen una larga historia de producción y consumo del maíz tienen procedimientos que permiten potenciar las propiedades nutritivas del cereal americano. En este sentido es que se llevaron a cabo los experimentos. Por otra parte se tomaron también muestras de leche materna. Estas fueron realizadas en el Hospital de Maimará, previo consentimiento de las madres a las que se les explicó el motivo de la recolección. Aquí también las hipótesis señalaban que el tipo de alimento que se consume en la región modifica la leche materna y por lo tanto el alimento principal que consume el lactante. En todo este proceso nuestra tarea como etnógrafos en el terreno fue simplemente la de transportar tanto los alimentos como la leche materna, pero no participamos ni del armado del protocolo ni de los análisis. En relación al alimento muestreado sí tuvimos participación en comentarles a las familias cual era el sentido de llevarnos una muestra. En el caso de la leche materna, era la propia ginecóloga del hospital quien tenía el vínculo con las madres. Aquí sólo fuimos transportadores de las muestras. Esa tarea conforma, en cierto modo, parte de la observación participante que se realiza durante el trabajo de campo, sobre todo porque dado el carácter total de este método, la conexión con el “afuera” de la comunidad recae muchas veces sobre el antropólogo.

Una cuestión relevante desde el punto de vista metodológico tiene que ver con la identificación que muchos de los informantes hacían de nosotros con el Hospital. El vínculo con la institución nos permitió tener acceso a la gente que se atendía allí o en las salas o en las giras y eso nos permitió llegar a una gran cantidad de personas que de otro modo hubiera sido imposible de contactar. Al

mismo tiempo, para los pobladores, era más sencillo relacionarse con nosotros, dado que con el Hospital se sostiene un vínculo de estabilidad pero dado el carácter rotatorio de los diferentes residentes que allí hacen su práctica, en donde no sólo hay médicos sino también nutricionistas, psicólogos o trabajadores sociales, no les parecía extraño entonces que hubiera antropólogos (más allá de ese nivel de detalle) junto a los profesionales de la salud de planta del Hospital.

Es cierto también que el hecho de ir junto a la gente del Hospital colocaba al equipo en una situación jerárquica (no forzada, antes bien heredada) que no es la ideal para el trabajo de campo. Si bien siempre que se trabaja en sectores rurales o en contextos de pobreza, el sólo hecho de ser universitario y estar realizando una investigación para la Universidad de Buenos Aires ya coloca al entrevistado y al entrevistador en posiciones diferenciales (muchas veces sucede que no se distingue al investigador de una universidad de un funcionario del estado), el hecho de venir junto a los profesionales del Hospital, trajo aparejado todo el cúmulo de situaciones que se describen en el Modelo Médico Hegemónico. Para intentar desarmar esa situación recurrimos por un lado a tratar de generar cierta empatía y por el otro intentamos, cada vez que se pudo, volver a entrevistar y a participar al menos de una comida con nuestros informantes. En general, cuando esto último ocurría, la idea era que nosotros lleváramos los ingredientes y cocinábamos entre todos juntos, pero bajo el mando de la jefa del hogar o de quien tuviera a cargo la cocina doméstica. Participábamos de una comida, con la carga que ello implica y de ese modo mitigábamos un poco los efectos comentados.

Si bien en algunos casos logramos una mayor confianza, hubo algunas barreras que no pudimos atravesar. Tal vez la más importante fue la del alcohol. En los recordatorios de 24 horas que realizaron principalmente las nutricionistas del equipo, pero en el que también participamos los antropólogos, nunca apareció ni siquiera una sola mención al consumo del alcohol. En nuestras entrevistas no estructuradas, que permitían repreguntas, tampoco llegó a mencionarse, salvo en contadas ocasiones y en forma no sólo esporádica sino en muy pocas cantidades. Según datos del Ministerio de Salud de la Nación, una de las provincias con mayor índice de alcoholismo es la provincia de Jujuy. Es cierto que nuestra selección de casos para la investigación más profunda no fue hecha al azar, con lo cual se introducen sesgos, pero de cualquier manera nos llamó la atención que no se mencionara al alcohol. Evidentemente el hecho de estar acompañados por personal del Hospital o de ser identificados como parte de ese equipo, hizo que los informante fueran cautos a la hora de expresar su consumo de alcohol. Si bien nuestra investigación, tanto individual como la del equipo de auxología no era sobre alcoholismo, sino sobre antropología alimentaria, la omisión es interesante desde el punto de vista metodológico. Desde la antropología alimentaria el interés principal está dado por las relaciones sociales que se encuentran detrás del hecho alimentario. En este sentido el alcohol cumple un papel importante en los encuentros sociales, en donde la comida

suele ir acompañada de bebidas alcohólicas. Nuestro interés aquí no está tanto en vinculación con el alcoholismo como problema de la salud, sino como espacio social en donde se establecen lazos y vínculos recíprocos. En las entrevistas realizadas, frente a las preguntas acerca del consumo del alcohol, los datos siempre fueron minimizados, se mencionó como al pasar que alguna copita de vino o un vaso de cerveza había sido consumido. Evidentemente el hecho de ir asociados con el Hospital pone a la gente a la defensiva frente a ese tipo de consumos. Una buena forma de contrastar lo que se dice con lo que se hace, fieles a la máxima planteada por Malinowski, es observar los deshechos de los hogares. Allí pudimos notar, sin realizar una investigación exhaustiva casi arqueológica que podía generar una ofensa a quienes nos habían abierto la puerta de sus casas, que se acumulaban las botellas vacías de cerveza y los cartones de vino. Esta situación fue percibida en varios hogares y si bien no quiere decir nada en sí misma, sí nos muestra un poco el sesgo que toda investigación antropológica suele traer aparejada. En nuestro caso fue el Hospital, en otros, aunque uno no vaya en el nombre de una institución como la mencionada, puede ser la falta de confianza a la hora de revelar un acto que suele ser no bien visto por la sociedad. Con el correr del tiempo y la perseverancia suele lograrse que ciertas barreras vayan cayendo, sobre todo cuando el investigador adquiere la confianza, pero aún en esos casos, hay otros sesgos, uno de los más notables, por ejemplo, tiene que ver con las diferencias de género.

Por lo tanto no fue el alcohol el único sesgo que encontramos. En las entrevistas alimentarias era notoria la diferencia, cuando la que contestaba era la madre o cuando las realizamos entre los adolescentes que concurrían a las escuelas de la zona. En el primer caso encontramos una sobreexposición sobre el consumo de ciertos alimentos que son considerados sanos. Por ejemplo aparecían con una frecuencia notable el consumo de verduras y de lácteos y desaparecían, prácticamente, el consumo de gaseosas y dulces o golosinas. Por el contrario en las entrevistas a los adolescentes, la proporción se invertía y los caramelos y chocolates y alfajores ocupaban un lugar que en el otro caso no tenían y lo mismo sucedía con las verduras. En el terreno de los lácteos entre los adolescentes primaban los postrecitos, entre las madres los yogures. Claramente en las entrevistas la gente se juega una imagen y actúa en consecuencia. Esta situación que se da en toda interacción humana, se torna en una cuestión metodológica a tomar en cuenta en la investigación antropológica. El camino es asintótico, nunca con nadie se podrá tener una interacción libre de esas negociaciones, ni siquiera en la intimidad de la familia, los amigos o la propia pareja. Pero esa imposibilidad y más en el trabajo de campo, no debe impedir que se intente acceder a cierto grado de sinceridad, es decir que la expresión tenga algún grado de correlato con lo que se piensa y se sostiene sobre determinado tema. Esta situación en donde encontramos sesgos en las expresiones, en nuestro caso de las madres o adolescentes que respondían a las entrevistas, son sumamente valiosas en términos informativos. La defensa de una cierta imagen frente a un extraño habla mucho

acerca de las representaciones que se sostienen, del mundo ideológico de quien responde, tanto en relación con el resto del mundo como con el propio endogrupo.

Relacionado con lo expuesto anteriormente nos topamos con el problema de las contradicciones que suelen surgir durante una misma entrevista con el mismo informante. Esta situación exige una interpretación que extraiga, casi a la manera de una “descripción densa” cuáles son los sentidos y significados que se esconden detrás de la antinomia. Para ello es menester hacer corresponder esas contradicciones contra el marco de referencia, de ese modo pueden cobrar sentido.

Instrumentos y herramientas metodológicas utilizadas

Vamos a pasar ahora a detallar los instrumentos y herramientas utilizadas, tanto en la recolección de datos como en el análisis de los mismos. La variedad de métodos e instrumentos se corresponden con el criterio de complejidad que asignamos al hecho alimentario. Muchos de los métodos utilizados no son propiamente antropológicos, pero nos resultaron de suma utilidad para los objetivos que nos planteamos en este trabajo. Por lo tanto hay en esta tesis cierta heterogeneidad metodológica. En ese sentido nuestro pensamiento sugiere que no puede haber métodos que se descarten simplemente por no pertenecer a la tradición disciplinar y que el criterio de selección tiene que estar de acuerdo a la coherencia que brinda el marco teórico y a la utilidad y al provecho que se le pueda sacar a ese instrumento.

También, consideramos que el uso de una metodología variada es parte de un movimiento multidisciplinar al que adherimos. Y si bien la tesis y su compilación son un trabajo individual, no podemos dejar de mencionar, y de hecho ya lo hicimos, el aporte que hicieron en la construcción del conocimiento que aquí usamos, los nutricionistas, el ingeniero agrónomo o incluso los bioquímicos, además de médicos y personal de la salud de la región Quebradeña y por supuesto los propios pobladores que generosamente nos dieron su tiempo y contestaron pacientemente nuestras preguntas, además de soportarnos, en nuestra observación participante, justamente participando de ciertas actividades domésticas.

El método expositivo escogido consiste primeramente en listar todos los métodos e instrumentos y luego pasar a detallarlos, tanto en sus aspectos teóricos como en la implementación particular de acuerdo a las necesidades de nuestra investigación. Las técnicas de recolección utilizadas fueron: la observación participante, el recordatorio alimentario de 24 horas, las frecuencias alimentarias y las entrevistas no estructuradas. Las técnicas utilizadas para el análisis de los datos fueron: el software para análisis de entrevistas, el software para antropometría, el análisis de redes sociales y las sociedades artificiales.

Observación participante

La observación participante, desde que la propuso Bronislaw Malinowski, se convirtió en un clásico de la metodología antropológica. Su potencia consiste en permitirle al antropólogo integrarse, en cierta forma, dentro de la comunidad bajo estudio. La pretensión del método es la de ir más allá de la mera observación externa, poniendo en claro, desde sus propios fundamentos la imposibilidad de montar una clase de observación objetiva. Se apela a la subjetividad inevitable de toda observación, aprovechando la propia fuerza de la subjetividad. Malinowski planteaba que al integrarse en la comunidad, el investigador dejaba de ser un elemento extraño, que llamaba la atención, para comenzar a ser uno más, es decir alguien a quien ya no se miraba con extrañeza (Malinowski, 1986). Si bien en toda interacción humana existe la imposición de una imagen que nunca es del todo honesta y esto ocurre hasta en las interacciones más íntimas, como las que suceden en una pareja o al interior de una familia o en un grupo de amigos, la confianza permite relajar, en una suerte de escala gradual, esa falta de honestidad. Vale aclarar que no estamos planteando una dictadura de la hipocresía, en su peor sentido, sino que nos referimos al hecho concreto que la porción que mostramos de nosotros mismos en la comunicación tiene que ver directamente con la imposición de la imagen que queremos tengan, nuestros interlocutores, de nosotros y por lo tanto incluye necesariamente sesgos.

En el caso de la investigación antropológica sucede que la llegada de un etnógrafo a una comunidad implica una suerte de revolución ante la aparición de un extranjero preguntón, que se interesa por determinadas cosas, que, muchas veces, suelen ser incomprensibles, en cuanto a la importancia, para los propios pobladores. Nuestros intereses suelen estar anclados en actividades tan cotidianas que a la gente le cuesta comprender por qué nos llaman la atención. Al final suele suceder que se resignan a nuestras inquisiciones y responden sin problemas, no sin cierta incredulidad acerca del valor de la información que nos están brindando.

Para poder acceder a ese grado de confianza es necesario no sólo estar un largo tiempo conviviendo con nuestros informantes, sino básicamente, compartir sus actividades; de ese modo se logra un alto grado de empatía y al mismo tiempo el investigador experimenta la sensación, más claramente que desde la reflexión, de ponerse en el lugar del otro, como para intentar mirar al mundo desde esa perspectiva.

En la Quebrada de Humahuaca, como fue dicho antes, nuestra entrada al campo, estuvo dada por nuestros vínculos con el Hospital de Maimará. Por lo tanto allí comenzamos nuestra observación, aún sin poder participar de las actividades de la comunidad. Es interesante el trabajo en el hospital, sobre todo con la gente que está internada, ya que al estar en esa situación y no tener constantemente visitas, es factible lograr una buena predisposición para charlar sobre los temas que

a nosotros nos interesan. La gente, cuando se encuentra en una situación de hospitalización, agradece que nos acerquemos a hablar y que al menos por un rato puedan alejarse de sus dolencias, charlando sobre temas bien distantes de los problemas que los llevaron allí. Esto es muy notorio en el Hospital de Maimará, sobre todo porque muchas veces, los hogares de los internados se encuentran muy lejos y sus parientes y amigos no pueden trasladarse siempre para visitarlos. Así, en nuestras primeras experiencias, pudimos tomar contacto con gente que venía de la Puna, pastores que con paciencia nos contestaron nuestras inquietudes por esa forma de economía. También fue un momento muy bueno para tomar contacto con la gente de la propia ciudad. Así pudimos conocer a quienes luego se transformarían en nuestros informantes clave.

En relación al personal del Hospital, nuestro vínculo se afianzó por el hecho de que en algunas campañas, dormimos en el departamento que está al lado del edificio central y que es utilizado muchas veces por los pasantes y residentes que allí concurren. En esa cotidianidad la participación incluía compartir los mates, algunas comidas, o acompañarlos, sobre todo a los agentes de salud, cuando acudían a las salitas de atención primaria de la zona lindera. Pero hubo una situación en particular que afianzó los lazos y que claramente pueden enmarcarse dentro de la observación participante. El Ministerio de Salud de la provincia de Jujuy había ordenado que el personal del hospital llenara unos formularios hechos en computadora que luego debían remitir al ministerio. La carga de los datos era obligatoria y para algunos agentes de salud con poca experiencia informática la situación era compleja y problemática. Dado mi carácter de programador de software, además de antropólogo, me ofrecí a ayudarlos con la carga. También ofreció su ayuda una médica residente que se encontraba en el Hospital y entre los dos pudimos cargar los datos de algunos agentes de salud. Fue interesante ya que no sólo cargamos nosotros los datos, sino que intentamos enseñarles los rudimentos, sabiendo que era muy probable que en el futuro aparecieran más requerimientos de ese tipo. La experiencia ayudó a romper algunas barreras y a entrar más en confianza. De hecho, luego de ello, una de las agentes de salud, nos recomendó para que visitáramos hogares de la zona que no estaban entre aquellos que se atendían en la salita de atención primaria. Incluso nos pasó una información muy interesante sobre las condiciones de vida de los trabajadores de una de las plantaciones más importantes de la zona y nos acompañó a realizar una visita y poder hacer unas preguntas sobre alimentación.

En algunos de los hogares que visitamos generamos una mayor empatía. A veces es difícil comprender por qué sucede eso, cuáles de las microactitudes que se ejercen durante una interacción humana generan un grado de confianza mayor. Lo cierto es que así sucede y de algún modo van definiendo a quienes se convertirán en los informantes clave. Fue así que establecimos un vínculo con Doña S., una vecina de Maimará, con una sabiduría digna de admiración y que es una referente para sus vecinos (entre los que se incluye al director del Hospital de Maimará quien le profesa un

gran cariño y un gran respeto por el conocimiento de plantas y en general de la naturaleza que la señora tiene). Con ella organizamos varias comidas que implicaban la preparación de la misma, bajo sus directivas. Entre esas tareas me ha tocado, en más de una oportunidad, ser quien le corta la leña, o quien trae determinados elementos para poderlos cocinar, lo que permite observar la rigidez de los roles de género o participando directamente de las preparaciones. El compartir una comida siempre es una situación muy interesante para afianzar vínculos, sobre todo para alguien, como yo, que estudia las relaciones sociales que se encuentran detrás del hecho alimentario. De Doña S. obtuvimos una gran cantidad de información que conforma el cuerpo de hipótesis y contrastaciones que trae aparejada esta tesis. Su historia particular y sus ideas generales con respecto a los temas alimentarios son una parte fundamental de nuestro trabajo y a ella le debemos en una gran parte, la realización de esta investigación.

Recordatorio alimentario de 24 horas

El recordatorio de 24 horas alimentario intenta registrar la información sobre la ingesta de un individuo o grupo durante las últimas 24 horas. El investigador intenta indagar no sólo en los alimentos consumidos sino también en las formas de preparación y aún en las marcas utilizadas. En las recomendaciones que se hacen para la implementación del método se sugiere usar ayudas, como fotografías o reproducciones de alimentos, así como utensilios que se usan en la cocina, con el objetivo de poder reproducir las cantidades consumidas (Sabaté, 1993). Es necesario indagar en los alimentos consumidos entre las comidas, lo que podríamos denominar *snacks* así como también repasar, junto a los entrevistados, un listado de alimentos y comidas que sirvan como ayuda memoria para responder.

En general mediante la utilización de este instrumento es posible reconstruir la ingesta de un individuo o grupo con cierto grado de precisión. Las ambigüedades u omisiones son una parte importante del método, suele ocurrir que por diversos motivos, no se alcancen certezas en cuanto a lo consumido, pero evidentemente, el propio uso lo confirma, los resultados pueden considerarse satisfactorios. Las desventajas entonces se encuentran en las omisiones y olvidos que los entrevistados puedan hacer, o dejar de hacer. Las ventajas tienen que ver con que se pregunta sobre lo ocurrido en las últimas 24 horas, con lo cual, es más sencillo refrescar la memoria y el método puede ser utilizado en personas que no sepan leer ni escribir, por ejemplo en niños o en población rural analfabeta.

Otro de los problemas que presenta el método es que al hacer foco en las últimas 24 horas, no puede ser tomado como un indicador de una ingesta habitual. Dependiendo de cuándo se realiza el recordatorio, el alimento consumido puede ser muy particular, por ejemplo si se toma el lunes con

respecto al fin de semana, o bien en un día posterior a una fiesta. En general es más recomendado como medio para obtener datos poblacionales o epidemiológicos que como método para evaluar a individuos (Sabaté, 1993).

Otra ventaja que se obtiene del uso del instrumento es que, en general, el tiempo que lleva su aplicación es bastante breve, no requiere de mucho tiempo para poder ser llevado a cabo. Incluso este tipo de encuestas pueden ser aplicadas en forma remota, o bien por teléfono o por cualquier otro medio de comunicación, es decir no requieren la presencia del entrevistador.

Es difícil con este método estimar las cantidades consumidas con precisión, pero sí pueden evaluarse las frecuencias de ocurrencias de los alimentos, lo cual permite elaborar proporciones. Otra gran desventaja que posee este método es que su éxito depende en parte, del entrenamiento que posea el entrevistador, ya que dos encuestadores diferentes pueden obtener resultados diferentes; sobre todo juega aquí la experiencia del investigador para poder repreguntar y poner el acento en las omisiones u olvidos.

Durante las campañas que realizamos junto al equipo de auxología, se realizaron varios recordatorios de 24 horas. En total se realizaron aproximadamente 40 recordatorios a otras tantas familias. La mayor parte fue hecha los días lunes, con lo cual se recogió información sobre lo consumido el domingo. Es interesante este dato porque muestra un tipo de comidas que suele ser tomada con la familia completa o casi completa. En los días de semana es probable que no estén todos los miembros del hogar a todas las horas, cosa que no suele suceder durante un feriado.

También se llevaron a cabo recordatorios de 24 horas entre los alumnos del colegio secundario técnico de Maimará, aprovechando que se los estaba midiendo antropométricamente. Mientras esperaban para ser medidos, se les explicaba cuáles eran los motivos de semejante despliegue. Se hablaba de las especificidades locales y de la necesidad del hospital de contar con herramientas, en este caso estándares auxológicos, que permitiera mejorar los diagnósticos y tener un panorama más certero del estado de salud de la población local, sin necesidad de compararlos contra estándares realizados en otros contextos. En esa situación se establecían algunas preguntas tendientes a registrar los alimentos consumidos en las últimas 24 horas por el grupo familiar del adolescente que se estaba midiendo.

Frecuencias alimentarias

La encuesta de frecuencia alimentaria toma en cuenta la ocurrencia habitual en el consumo de un alimento o grupo de alimentos durante un período de tiempo determinado. En general se suele utilizar con una lista de alimentos que son los habitualmente consumidos por el grupo bajo estudio (Sabate, 1993). Si bien los cuestionarios son individuales, fueron usados en estudios

epidemiológicos para evaluar, en cohortes de miles de participantes, la ingesta de macro y micronutrientes (Sabate, 1993).

Para la elaboración de la lista de alimentos, Willett (Sabate, 1993) sugirió tres criterios a ser tomados en cuenta: los alimentos incluidos deben ser utilizados por la población bajo estudio con relativa frecuencia, esto exige un trabajo previo de prospección que permita identificarlos; estos alimentos tienen que tener una fuerte relación con los nutrientes que se quieren evaluar, es decir puede existir un sesgo en la lista en función de los objetivos de la investigación; por último debe existir una variación interindividual considerable en la ingesta de estos alimentos, por lo que es necesario también hacer un trabajo previo para escoger a los encuestados. Dadas estas tres características, es posible establecer una evaluación de la magnitud relativa del consumo habitual de los nutrientes de interés de los sujetos que participan del estudio (Sabate, 1993).

El trabajo previo mencionado en el párrafo anterior es determinante del resultado de la encuesta, ya que es necesario tener un conocimiento de ciertas pautas alimentarias de la población bajo estudio, poder inferir patrones alimentarios, identificar los alimentos más consumidos y las porciones que consumen. Según Sabate, a estos datos hay que agregarles variables que nos permitan luego establecer correlaciones entre ellas para poder realizar luego las comparaciones pertinentes. Una vez realizado este trabajo previo de prospección, es posible confeccionar el cuestionario. De aquí que este cuestionario sólo sea válido para la población bajo estudio y no sea sencilla su aplicación en otros contextos.

Si bien este tipo de metodología requiere de un trabajo previo bastante arduo, una vez realizado el cuestionario, es de sencilla aplicación y puede ser autorespondido. Al mismo tiempo su codificación tampoco requiere de grandes conocimientos en nutrición y esta clase de instrumentos puede ser aplicado por medios electrónicos, de hecho se han realizado varias frecuencias de consumo mediante el uso del correo postal (en EEUU), lo que hace más sencillo aún su envío por correo electrónico. Esta clase de herramientas fue utilizada para estudios longitudinales de dieta y de enfermedades crónicas o para comparar esos consumos con otros patrones biológicos tanto en niños como en adultos (Sabate, 1993).

En el caso de nuestra tesis, la frecuencia alimentaria no fue obtenida por quien escribe, sino por las nutricionistas del equipo de auxología, durante la campaña del año 2004 y 2006. Se tomaron los datos de los alimentos que se brindan en el hospital de Maimará y de los menús que se sirven en las escuelas de la zona de influencia. Allí se tomó contacto con los responsables de los menús, es decir de la planificación, preparación y distribución de las comidas; esta información se completó con los datos sobre el origen de los alimentos, así como de las contribuciones de las huertas, de los intercambios alimentarios y de los planes de gobiernos nacionales y provinciales. Es interesante señalar que el hecho de ir con nutricionistas, al igual que nos sucedió con el ingeniero agrónomo

entre los productores, estimula preguntas de nuestros entrevistados, sobre todo en lo relativo a sus ideas acerca de la salud y la alimentación. En las escuelas mencionadas, que tienen un claro componente rural, es de destacar que el menú se elabora en conjunción entre los maestros y los padres de los alumnos y que esto genera dudas acerca de las directivas dadas desde el ámbito provincial. Por poner un ejemplo, desde la provincia se desalienta el consumo de sopa, pero esta costumbre alimentaria está muy arraigada en el ámbito local y permite, desde el punto de vista nutricional, brindar comidas con una amplia variedad de ingredientes (avena, arroz, frangollo, fideos, sémola, etc.).

Estas frecuencias e investigaciones más generales (el método era apoyado con entrevistas no estructuradas con los actores), realizadas a mediados de la primera década del siglo XXI, señalaban que durante la década del '90, los planes sociales incluían mucha soja. Esto generaba una desconfianza por parte de quienes recibían el subsidio, en primer lugar por la duda que aparece detrás de toda donación (este tema es recurrente entre todos los que reciben los planes), en segundo lugar por el papel extraño y ajeno que el grano de soja tiene en las costumbres alimentarias de la región. Si a ello le sumamos el hecho no menor de la cantidad de combustible que necesitan esos granos para poder ser consumidos, nos damos cuenta que su imposición, estaba destinada al fracaso.

Entrevistas no estructuradas

Las entrevistas no estructuradas son un instrumento sumamente utilizado en la investigación cualitativa, sobre todo cuando se dispone de una cierta cantidad de tiempo para llevarlas a cabo. Su ventaja consiste en no tener que ajustarse a un formulario o a un esquema rígido, sino que permite una indagación más libre. Como menciona Rosana Guber, en su libro “El salvaje metropolitano”, este instrumento es apto para acceder al mundo de significaciones de los actores. Al mismo tiempo permite recrear acciones o situaciones en las que el investigador no estuvo presente y de ese modo acceder a las mismas, a través de la mirada del entrevistado (Guber, 2005).

Con una entrevista de este tipo, denominada también entrevista antropológica o etnográfica (Agar, 1980), se intenta despejar al instrumento de preconceptos y prejuicios, fomentando la reflexividad del investigador y tratando de poner, en un plano común, los universos cognitivos de uno y otro, para lograr una mejor comunicación. Por otra parte, al no haber direccionamientos puntuales, como sucede en una entrevista estructurada, es más factible acceder a los universos de sentidos y a la lógica del actor, minimizando, aunque no evitando completamente, los desencuentros o las restricciones simbólicas propias del investigador que impone un cuestionario.

Para Rosana Guber hay tres procedimientos que permiten este tipo de acercamiento entre el investigador y el informante, por un lado la atención flotante, por otra lado la asociación libre del

entrevistado y por último la categorización diferida (Guber, 2005).

La atención flotante se refiere a la forma de escucha que debe practicar el antropólogo, según el planteo de la profesora Guber, sin privilegiar, al menos apriorísticamente, ninguna parte del discurso del otro. El truco consiste en realizar intervenciones mínimas que sean disparadores del cúmulo de sentidos que el entrevistado posee y que son de interés para la investigación.

La asociación libre por parte del entrevistado consiste en la habilidad del investigador de dejar que los informantes introduzcan sus propias prioridades, sus reflexiones, contradicciones y nudos problemáticos que se consideran relevantes, o al menos así pueden ser interpretados, dada la característica no dirigida de este instrumento.

La categorización diferida refiere a la relativización de las categorías que trae consigo el investigador. Está relacionada básicamente con el encuentro entre dos formas no necesariamente similares de comprender y clasificar al mundo. Se funda en las preguntas abiertas y en el tipo de respuesta que ensaya el investigador a las respuestas de los informantes, que deben basarse justamente en estas últimas y no en un guión preescrito o preconcebido.

En nuestro caso utilizamos este instrumento para acceder, fundamentalmente, a las representaciones simbólicas que los actores poseen con respecto al acto alimentario pero también para poder evaluar las prácticas, contrastando con lo que pudimos observar, tanto participando de las actividades como teniendo una posición más externa.

El foco siempre estuvo puesto en el aspecto alimentario, aunque hay que reconocer que, pese a nuestra intención y a la necesidad de escuchar a los actores, muchas de las entrevistas tuvieron derivaciones hacia temas conexos, como por ejemplo, la situación ecológica de la región, o también la cuestión laboral o política que los aquejaba. Esta información fue sumamente útil ya que la alimentación, al ser un Hecho Social Total, no es ajena al resto de los movimientos que se producen en la sociedad y por lo tanto quedan claros determinados vínculos que suministran datos para nuestras hipótesis.

Otra tema para rescatar es la falta de límites claros entre una entrevista no estructurada formal y otra que surge en un entorno informal y sin previa concertación. El antropólogo en el campo, sobre todo en nuestro caso donde el financiamiento no contemplaba todos los requerimientos del trabajo etnográfico, debe aprovechar todas las oportunidades que tiene, para poder establecer vínculos y acercarse a sus objetivos. Al mismo tiempo la etnografía es un ejercicio siempre dinámico, en donde el etnógrafo va aprendiendo los ritmos diferenciales de cada zona y las formas de acceso al conocimiento que poseen los actores. La lectura de todos los manuales de metodología no garantiza una buena entrevista, ni siquiera un buen grado de empatía entre el investigador y los sujetos a los que se inquiere.

Nuestras primeras entrevistas fueron realizadas a una vecina de Maimará y a un señor de El

Moreno, pastor de la Puna, que llevaba un tiempo internado. La señora fue una fuente importantísima de información no sólo directa, sobre las costumbres y representaciones alimentarias, sino como vínculo con otras personas de la zona, que luego se convertirían en informantes clave (aplicando el conocido método de bola de nieve). Aquí, hay que decirlo, en estos primeros escarceos etnográficos, salieron a relucir todas mis carencias metodológicas. Es evidente que el escaso trabajo de campo que había hecho antes de esta oportunidad, no había pesado en cierta práctica, que debe en algún sentido incorporarse casi automáticamente, necesaria para lograr una mejor empatía y poder comprender, en sus propios términos, las expresiones de quienes con mucha buena voluntad accedieron a hablar con nosotros.

La mejor formación teórica en metodología nos deja en la puerta de un buen trabajo, a conciencia y en función de los propios objetivos; es necesario practicar la etnografía, no sólo leerla y eso es algo que sólo puede hacerse en el mismo acto etnográfico. Esa experiencia va creciendo y va moldeando nuestra capacidad metodológica, más allá del dominio de técnicas, instrumentos y aún de epistemologías claras que ayudan a una mejor aplicación. Y es que la metodología se desarrolla en el ámbito analítico, pero se implementa en el ámbito sintético. Al igual que en cualquier otro dominio del conocimiento, es necesario el saber teórico y la experiencia empírica. Pero, a diferencia del primero, que se obtiene con sesudas lecturas y reflexiones, el segundo sólo puede crecer merced a la práctica continua.

Nuestro informante de la Puna, nos brindó una enorme cantidad de información relativa no sólo a sus costumbres alimentarias, tanto en sus aspectos materiales como simbólicos, sino que también tuvo una impronta esclarecedora en lo relacionado con el manejo productivo de los animales en un contexto arduo como el de la meseta de altura. Desgraciadamente estas entrevistas, dado el contexto del hospital en el que fueron realizadas, quedaron sólo en el dominio de lo narrado y no tuvimos oportunidad de observarlo en su propio medio, es decir no pudimos establecer aquí una metodología de observación participante, pero sus comentarios iluminaron una multitud de aspectos, que luego nos sirvieron en las interpretaciones de las modalidades alimentarias de la región y sus zonas de influencia.

Nuestra informante, vecina de Maimará, como dijimos, nos introdujo no sólo en sus prácticas y representaciones, sino que por ser una pobladora del lugar, nos abrió la puerta a otros actores, que aportaron parte de los sentidos sustanciales que conforman esta tesis.

Luego del paso por el hospital comenzamos con las tareas del equipo de auxología. Allí nos separamos algunas veces y las nutricionistas quedaron tomando medidas antropométricas en las escuelas y un subequipo, compuesto por un ingeniero agrónomo (Rafael Pinto) y por quien suscribe, tuvo la tarea de recorrer las áreas circundantes al casco urbano tanto de Maimará como de Tilcara, estableciendo contactos primero y entrevistando después a los productores agropecuarios de la

región.

En la gira que hicimos durante varios días nos deteníamos frente a los paños de cultivo. Rafael, en tanto ingeniero, tenía una mirada técnica que incluía el tipo de producción que se estaba llevando a cabo, la forma en que se realizaba esa producción y los elementos agroquímicos que se utilizaban. Su conocimiento hacía que parado frente a una parcela, mirara el suelo y descubriera, para mi asombro, entre el verde, una especie de pulgón que es plaga para esas plantas. Mientras él ejercitaba su arte, yo miraba para ver si encontraba a alguien que estuviera trabajando o al menos que estuviera cerca, para poder comenzar con las preguntas básicas. Así fuimos estableciendo contactos y en mi caso, experimentando con las entrevistas en situaciones que no eran necesariamente las ideales. De aquí surgieron contactos que luego se transformaron en entrevistas más extensas, coordinadas previamente y que permitieron, en algunos casos, grabarlas y en otros casos registrarlas en el papel y la memoria. Estas entrevistas, en su carácter de abiertas, giraron en torno a los temas que a los entrevistados interesaban, si bien pudimos incorporar como tópicos algunas de las cuestiones que a nosotros nos importaban.

Por otra parte y gracias a los contactos establecidos en el hospital, tuvimos acceso a quien se transformaría en nuestra informante clave, Doña S. Cuando preguntamos a la gente del hospital acerca de comidas y plantas, todos nos recomendaron que fuéramos a hablar con ella, ya que era, aún para los médicos y el personal de la salud del hospital (que muchas veces suele tener prejuicios acerca del conocimiento de los pobladores sin formación académica) una experta en la materia. Este respeto por parte de las autoridades del hospital del conocimiento local, es una muestra de la relación que tienen y que podemos tildar de excelente y de mutuo cariño. El propio director del hospital, Miguel M., fue quien hizo una expresa recomendación de una visita a Doña S., dado su caudal de conocimiento. Fue así que tomamos contacto con ella, desde la primera campaña, y no lo perdimos al día de hoy, siendo una fuente fundamental de los datos que acompañan esta tesis.

En las sucesivas campañas que realizamos al norte, 2006, 2008 y 2009 continuamos afianzando vínculos con los pobladores y las entrevistas que realizamos fueron más profundas, en parte debido a nuestro propio aprendizaje y en parte debido a que el trabajo antropológico siempre requiere tiempo para lograr buenos resultados.

Software para análisis de entrevistas y material cualitativo

Para el trabajo de análisis de información cualitativa utilizamos un software orientado a ese fin. El programa en cuestión se denomina ATLAS.TI y permite incorporar toda clase de documentos, desde entrevistas, pasando por notas de campo, diarios de campo, historias de vida, grupos focales, en definitiva, toda clase de material que sea susceptible de un análisis cualitativo.

El programa organiza toda la información bajo una unidad que se denomina *unidad hermenéutica*. El nombre proviene de la teoría fundamentada, ya que el programa fue pensado originalmente como una herramienta para ese marco teórico, sin embargo su flexibilidad permite que esa no sea la única forma de tratar los datos. En la teoría fundamentada (Glaser, Strauss, 1967), las categorías van surgiendo a medida que se trabaja con el texto, en una estrategia que se puede denominar empirista. Sin embargo el software permite crear las categorías a priori, siguiendo una línea más racionalista, y utilizarlas luego en el análisis textual. La información reunida bajo el nombre de unidad hermenéutica consta de los *documentos primarios*, que son los textos base sobre los que se va a trabajar. Sobre esos textos se resaltan *citas*, denominadas en el programa *quotes*, que son aquellas partes de los documentos primarios que el investigador considere de interés. Esas citas o quotes se pueden agrupar en *categorías*, denominadas en el lenguaje del ATLAS.TI *codes*. De esta manera el programa permite agrupar en categorías semánticas definidas por el usuario, aquellas porciones de documentos que le resulten de interés para su investigación. Las *categorías* o *codes* se pueden aplicar sobre las mismas partes del texto, es decir que una *cita* puede tener más de una referencia que la categorice. Estas categorías pueden a su vez, agruparse en *familias* o *families*, y poder establecer relaciones de inclusión y/o pertenencia de los *codes*. Así es posible establecer un orden lógico que refleje los objetivos e intereses del trabajo. El programa ofrece muchas funciones más, como la posibilidad de armar redes conceptuales a partir tanto de las *citas*, como de los *códigos* o de las *familias*. Así se favorece la comprensión del fenómeno estudiado. En cada una de estas instancias es posible asignar comentarios a los objetos que se están tratando, que los describan y ayuden a su interpretación. Del mismo modo el programa ofrece la posibilidad de generar *memos*, es decir una porción de texto, en la que el investigador vaya volcando sus reflexiones teóricas. A partir de aquí las posibilidades que ofrece el programa son enormes y nosotros no hemos utilizado todo su potencia.

Nuestros análisis utilizando el ATLAS.TI estuvieron orientados hacia cuestiones vinculadas con la alimentación. Así nuestras categorías de análisis eran: las clases de alimentos (industriales, de producción local), las formas de preparación más frecuentes, los lugares de abastecimiento, las maneras en que aprendieron a cocinar, las comidas preferidas por quien respondiera o por los miembros de su unidad doméstica, las comidas cotidianas, las comidas festivas, las comidas de la generación anterior, las comidas actuales, los gastos en la infraestructura hogareña, los elementos para cocinar (menaje, cantidad de fuegos, etc.), la percepción de la salud y la alimentación (qué alimentos se consideran sanos y cuáles no), las fuentes de información relativas a la salud y a la alimentación (familia, sistema médico, publicidad), la cantidad de comidas por día, los comensales de cada evento alimentario. Es decir toda una gama de categorías que nos permitieron establecer una suerte de estructura, a partir del texto, relativa a nuestros intereses.

El uso de un programa de esta naturaleza facilita el análisis que en otros momentos se realizaba a mano, clasificando los textos y las porciones de los mismos que resultan significativos para los objetivos de la investigación.

Software para antropometría

La información antropométrica obtenida fue procesada con el software DAX 3.0. Este programa fue desarrollado por el equipo de programación de Zona Pediátrica del que formo parte en calidad de programador. El equipo está dirigido por el pediatra Jorge Nasanovsky, médico con una amplia experiencia en pediatría y que fuera, en la década del '90, jefe de residentes del Hospital Garrahan. El desarrollo se originó en el año 2003 y en principio el trabajo consistió en generar una solución al problema del consultorio, es decir a la medición antropométrica que se realiza durante el control del niño sano o en la visita y consulta pediátrica clásica. Apenas comenzado el desarrollo nos percatamos que teníamos la posibilidad de realizar un software que también sirviera para trabajos poblacionales y no únicamente individuales. Dado mi carácter de antropólogo y por haber tenido contacto con la disciplina del crecimiento y desarrollo durante la cursada de la materia "Antropología Biológica" que pertenece al ciclo de grado de la Licenciatura en Antropología de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires, me encontraba familiarizado tanto con los conceptos como con la metodología a emplear, sobre todo en el procesamiento de los datos, es decir los rudimentos básicos de la estadística.

A lo largo de todos estos años, el software se fue mejorando, incorporando cálculos y funcionalidades y corrigiendo errores que se fueron detectando con el uso intensivo del programa. Vale aclarar que la aplicación es de distribución gratuita (puede descargarse desde el sitio www.zonapediatrica.com) y que todo el diseño e implementación fue realizado prácticamente sin ningún tipo de financiamiento, sin ninguna clase de apoyo, en el marco de la mera voluntad por ofrecer un programa flexible para la auxología.

En el año 2005 obtuvimos una ayuda de Universia, Banco Río, una beca con poco estipendio (aproximadamente 200 pesos por mes para cada uno de los 4 investigadores que participamos del proyecto), en donde desarrollamos básicamente dos programas de computación más. Por un lado el emBa, un software para el control nutricional del embarazo. Por el otro el mESa, un software que registra recordatorios de 24 horas y frecuencias alimentarias, ofrece la composición química en macro y micronutrientes de los alimentos que son ingresados (siempre y cuando se encuentre su composición en la base de datos) y muestra las recomendaciones nutricionales para las personas en función de su género, su estatura, su peso y su nivel de actividad. Estos softwares continúan siendo mejorados y optimizados, pese a que la beca terminó en el año 2006 y pueden ser descargados del

mismo link que fuera mencionado para el DAX.

En el año 2008 – 2009 obtuvimos la dirección de un proyecto UBACyT, es decir de la programación científica de la UBA, el M413, dirigido por quien escribe aquí, que entre sus objetivos estaba el mejoramiento de los softwares existentes. Vale aclarar que este proyecto de investigación consistió en el otorgamiento de 800 pesos por año, es decir que era un proyecto con sostenimiento. De más está decir que ese dinero no cubrió ni en un 10 % la cantidad de trabajo que se realizó para ese proyecto, cuyas tareas involucraban principalmente el procesamiento de datos de diversa naturaleza pero también la corrección de *bugs* y la creación de nuevas funcionalidades para los softwares mencionados.

El programa DAX que utilizamos como soporte y procesamiento de los datos obtenidos, no sólo en las campañas en Quebrada sino también de la información que el equipo obtuvo en Patagonia, en la década del '90, consta de las siguientes pantallas. Por un lado posee una ventana para la carga de los datos fijos como la fecha de nacimiento, el peso, la longitud y el perímetro cefálico al nacer, la edad gestacional, el sexo; es decir todos aquellos datos que ocurren una sola vez en la vida. Por otra lado posee la ventana de controles que permite, de acuerdo a la fecha, incorporar las mediciones correspondientes a 6 variables antropométricas (peso, talla, perímetro cefálico, circunferencia de brazo, pliegue subescapular y pliegue tricípital). El sistema cuenta también con la posibilidad de exportar o importar masivamente datos; esta funcionalidad le permite incorporar información que estuviera en otros formatos como planillas de cálculo u otras bases de datos y también poder sacar la información y procesarla con algún programa ad hoc. El DAX posee una ventana para poder determinar el error de medición para cada una de las variables consideradas y cuenta con un módulo de consultas, que soporta el lenguaje SQL (Structured Query Language) que permite operar, procesar y analizar la información que se encuentra en la base de datos de acuerdo a los intereses del usuario.

Las variables que el programa procesa son las mencionadas Peso, Talla, Perímetro Cefálico, Perímetro Braquial (también denominado Circunferencia de Brazo), Pliegue Tricípital y Pliegue Subescapular; de acuerdo a los valores cargados y a las tablas de referencia o estándares que el usuario elija, el sistema percentila y devuelve los valores en puntaje zeta de esos datos. El software es el único en su especie que permite una gran flexibilidad a la hora de utilizar estándares o referencias de comparación. En general los softwares existentes (epiinfo, eurogrowth, etc.) no permiten elegir cual será el marco de comparación, sino que éste es siempre fijo. Esto suele suceder porque muchas veces son los mismos grupos que generan las tablas de referencia o estándares quienes desarrollan el software y por lo tanto exponen su propia información. En nuestro caso y tomando en cuenta la enorme discusión y debate (SAP, OMS) que existe en torno a cual de todos los instrumentos es el más adecuado, si el que toma valores globales como por ejemplo los datos

OMS '05 o el que toma valores locales, como los de SAP, decidimos que lo mejor es brindar la libertad y la posibilidad de elegir al propio usuario. Es decir que sea el propio investigador quien termine la discusión, adaptando lo que necesita a sus requerimientos. Por lo tanto, en nuestro software, dejamos la posibilidad de escoger, de las referencias y estándares que encontramos, la que mejor le cuadre al experto. Más aún, la misma persona puede ser medida o comparada con más de una referencia o estándar y así posibilita un marco de comparación más general. En esta versión, la 3.0, el software viene con los datos de OMS, SAP, FUNDACREDESA (Venezuela) y NCHS. En una próxima edición vamos a permitir al usuario importar nuevas tablas de comparación o generar una nueva a partir de los datos existentes recolectados por los usuarios.

Entre los cálculos que el programa brinda, más allá del puntaje zeta, el percentilado y la graficación correspondiente, nos encontramos con cálculos referidos a la influencia de los padres en el crecimiento. Si, en la ventana de carga de datos fijos, la ventana denominada “Niños”, se registran los datos de talla de los padres, el software permite conocer cual es la talla promedio familiar, y estimar la talla objetivo genética, es decir en función de la altura actual y de la talla de los padres, el programa realiza una estimación del rango de valores que la estatura del sujeto debería tener, estos datos los calcula tanto para la edad cronológica como para la edad ósea, siempre y cuando esos valores hayan sido cargados previamente. También permite conocer cual sería la posible talla adulta del sujeto, tomando también como insumo su propia talla y la de sus padres. Con respecto a la variable Peso, el software calcula, además del puntaje zeta y el percentil correspondiente, la relación Peso para la Talla y, si existe la tabla de referencia correspondiente, también lo percentila. El sistema calcula también el Porcentaje de Adecuación de Peso, el Índice de McLaren y el Incremento Diario de Peso. El sistema también muestra los resultados del cálculo del Índice de Masa Corporal y si existen las referencias, también lo percentila. Con respecto a la variable Talla, el sistema calcula la Edad para la Talla, muestra la Edad Central y luego calcula la Velocidad de Talla, para este último cálculo, si existe la referencia, también se percentila. Hay que tomar en cuenta que cada uno de estos cálculos se realizan de acuerdo a criterios y condiciones relacionadas con la Edad, el intervalo entre las mediciones, y un conjunto de variables que si no son cargadas, no permiten su cálculo. El DAX 3.0 también utiliza una medida conocida como Area Muscular del Brazo que se compone de una ecuación que utiliza el valor del Perímetro Braquial o Circunferencia de Brazo y el Pliegue Tricipital y que se usa para discriminar el músculo de la grasa del brazo. En general cuando se mide la Circunferencia del Brazo es imposible, a partir de esa sola medida, poder determinar cuánto pertenece al hueso, cuánto al músculo y cuánto a la grasa; por otra parte cuando se toma el Pliegue Tricipital se está midiendo la grasa que hay en esa porción del cuerpo. Utilizando una combinación de ambas expresada en la siguiente ecuación $((\text{Circunferencia de Brazo} - (3.1416 * \text{Pliegue Tricipital})^2) / 4 * 3.1416)$ es posible determinar cuánto de músculo hay y cuánto de grasa

en esas medidas. Estos datos son muy importantes desde el punto de vista nutricional, ya que es posible establecer hipótesis acerca del exceso de hidratos de carbono o del defecto de proteínas en la dieta, a partir del resultado de esta ecuación. En el caso del equipo de auxología, esta medida fue utilizada para comparar los resultados de poblaciones Tehuelche Mapuche viviendo en contextos diferenciados, en un caso en un ámbito rural, en el otro en un ámbito urbano. Allí pudimos hipotetizar y no falsar que los primeros habían tenido una dieta más orientada hacia las proteínas, mientras que los segundos, dada su condición de pobreza urbana, habían tenido una dieta más orientada a los hidratos de carbono, sobre todo en el contexto de la crisis de final del siglo pasado (Pinotti, 2004).

Uno de los aspectos, desde el punto de vista metodológico, más interesante que posee el DAX es el módulo de Error de Medición. El error de medición puede definirse como la variación de infinitas mediciones sobre un mismo objeto, alrededor de un valor exacto. Dentro de este error se pueden diferenciar tres conceptos que se evalúan en forma diferente. La **precisión**, que es la variabilidad observada en mediciones repetidas sobre un mismo sujeto, depende fundamentalmente del grado de entrenamiento del investigador. La **exactitud**, que es la distancia que tiene una medición con respecto al valor “real” y que suele mensurarse como la distancia entre un investigador normal y un experto en mediciones, dependiendo de la construcción de esa realidad. La **validez** que es el grado por medio del cual una evaluación particular mide realmente una característica. Depende de la naturaleza de la variable, en el caso antropométrico, en donde predominan las variables cuantitativas, suele tener un alto grado de validez. En el área antropométrica entonces es fundamental la destreza del medidor para obtener valores confiables. Si bien existe toda una metodología orientada a obtener la mejor medición posible y un punto de comparación coherente, es la habilidad del medidor, que generalmente se amplía con la experiencia acumulada, la que obtiene los mejores resultados. Para poder mensurar la mejora en la medición, se utiliza el recurso del Error de Medición. Este método consiste en dos modalidades. Una, en la que el investigador se prueba contra sí mismo y que se denomina error intra-observador y otra en la que compete con otro medidor y que se denomina error inter-observador. El investigador realiza la misma medición de una variable dada (peso, talla, algún pliegue), dos veces, sobre una cantidad determinada, generalmente 10 sujetos. El tiempo transcurrido entre una medición y la otra debe ser el suficiente como para que el investigador olvide el valor de la primera medición. Toma nota de cada uno de ellos y luego aplica un cálculo de desvío estándar expresado como: $\sqrt{\frac{\sum(d - d\text{Barra})^2}{(n - 1)}}$ donde $\sqrt{\quad}$ es la raíz cuadrada, $d\text{Barra}$ es el promedio de las diferencias, d es cada una de las diferencias, 2 es la elevación al cuadrado y n es el número de sujetos u observaciones. El software brinda un módulo específico para calcular estas diferencias en sus dos modalidades, intra e inter observador y para cada una de las variables antropométricas que calcula. El programa permite así

mismo también almacenarlas y establecer así una evolución en el tiempo de la performance del medidor.

El otro módulo de importancia metodológica que posee el software DAX, es el orientado a las consultas. En una investigación antropométrica la posibilidad de combinación de las variables y de los cálculos que de ellas se extraen, no tienen límite y crecen de acuerdo a la imaginación del investigador. Sería imposible desde un desarrollo de software establecer a priori todos los cálculos y correlaciones que pudieran ser de interés para un usuario. Los objetivos de las investigaciones que usan antropometría pueden variar desde el mismo momento en que son muchas las disciplinas que utilizan el instrumento; por lo tanto no puede nunca preverse esa funcionalidad. Para acceder a esa flexibilidad necesaria, el software ofrece un módulo que interpreta el lenguaje SQL (Structured Query Language). De este modo logramos darle al programa una maniobrabilidad tal que le permite al usuario, dado un conocimiento previo del lenguaje, implementar cualquier clase de cálculo, matemático o lógico y de este modo poder relacionar cualquier variables con cualquier otra, o aplicar un enfoque multidimensional.

El SQL es un lenguaje que permite conectarse, procesar y modificar los datos de una base de datos cualquiera. Es el resultado de un consorcio de constructores de bases de datos que se unieron con la firme intención de encontrar una forma común al problema de la comunicación con las bases de datos. Más allá que cada empresa implemente una versión particular de este lenguaje, con agregado de funciones y modalidades propias según los objetivos de cada motor de bases de datos, todos los programas de bases de datos comparten un SQL núcleo que es el mismo para todos. Es, en este sentido, un lenguaje en común y por ello elegido para la implementación del módulo comentado.

Las bases de datos relacionales, que son las más utilizadas hoy en día, permiten entonces, mediante la aplicación de algoritmos escritos en este lenguaje, acceder a un tipo de computación que podemos denominar universal. Todos los cálculos posibles y factibles pueden ser realizados si se cuenta con la paciencia y la habilidad de poder escribir el código.

En nuestro trabajo utilizamos esta herramienta para hacer algunos cálculos acerca de porcentajes, discriminados por género, de variables como peso o talla, por debajo o por arriba de un percentil o puntaje zeta determinado. De este modo pudimos tener resultados que excedieron el potencial que brinda por defecto el programa utilizado.

El módulo de consultas es el que le permite al DAX trascender al individuo y acceder a información relativa a la población con la que se encuentra trabajando. Con los algoritmos adecuados se puede caracterizar a la población en función de los valores antropométricos y también las relaciones entre ellos, en forma de correlaciones o de simples comparaciones.

El sistema tal como viene por defecto no posee categorías vinculadas con variables que no respondan a la antropometría, salvo el dato de la región y las observaciones que puedan ser escritas

en la ventana de Niños y que reflejen los datos particulares sobre el individuo que se está modificando o dando de alta. No toma en cuenta, por decirlo en forma general, lo que en epidemiología suele conocerse como los determinantes sociales de los problemas vinculados con la salud (condición económica, social, étnica, etc.). La forma más conveniente de utilizar los datos que brinda el DAX con los determinantes sociales, tales como las variables económicas como el Ingreso o el Gasto en algún determinado rubro, es exportar la información a un formato de planilla de cálculo o archivo de texto csv. De este modo toda la información puede ser tratada con paquetes estadísticos, que suelen leer esa clase de archivos, o con cualquier otro sistema que el usuario considere conveniente. Una alternativa, más costosa en término de habilidades computacionales, es la de ingresar en la base de datos del DAX (que no posee clave y es pública) y agregar las tablas deseadas, para luego poderlas tratar con el módulo de consultas y el lenguaje SQL.

Análisis de Redes Sociales

El análisis de redes sociales es una metodología que permite describir con una precisión conocida la estructura reticular de cualquier fenómeno social. El origen puede remontarse al siglo XVIII cuando el matemático suizo Leonard Euler se enfrentó con un problema matemático que puede considerarse el comienzo de la teoría de grafos y por ende el nacimiento de lo que hoy conocemos como análisis de redes sociales. El problema de los puentes de Königsberg, famoso juego matemático planteado por Euler, dio pie a la teoría de grafos. Allí lo que se intentaba verificar era la posibilidad de cruzar el río por cada uno de los puentes sin repetirlos y volviendo al punto de partida. Esta clase de dilemas es similar a la de aquellos juegos en donde se intenta unir puntos en un papel sin levantar el lápiz y sin pasar por el mismo punto dos veces. Pero detrás de lo que puede considerarse un mero entretenimiento se esconden problemáticas de una enorme complejidad y vinculadas con un conjunto de problemas prácticos que abarcan tanto a las ciencias naturales como a las ciencias sociales. La resolución de esas problemáticas reticulares parece actualizarse con el correr del tiempo y en el mundo hiperconectado de hoy en día la importancia se agudiza.

En el siglo XX los antropólogos enrolados en la famosa Escuela de Manchester y más precisamente John Barnes, quien fue el primero en acuñar el término, comenzaron a pensar en términos de redes sociales. No fueron los primeros que tuvieron la intuición, pero sí quienes le dieron a la metodología su primigenia forma más acabada (Reynoso, 2011). Entre los antecedentes de las ciencias sociales debemos reconocer tanto a Karl Marx como a Emilio Durkheim, no tanto por su trabajo en sí sobre redes, sino por pensar a la sociedad como un entramado de relaciones sociales y por poner el énfasis en este tipo de estructura y la importancia que conlleva dentro de una sociedad determinada (Durkheim, 2001) (Marx, 1985). También Georg Simmel, a comienzos del siglo XX y

enrolado en la escuela alemana, comenzó a percibir las ventajas de un trabajo reticular, tratando sobre la interacción y el tamaño de esas interacciones y la potencia de las mismas para la estructuración de la sociedad (Simmel, 1971). En la década del '30 Jacob Moreno, quien había nacido en Rumania, estudiado en Viena y desarrollado sus estudios ulteriores en Estados Unidos, desarrolló el concepto de sociometría, como una forma de poder mensurar las relaciones sociales entre los grupos humanos. Entre los objetivos de la sociometría se encontraban: conocer el nivel de aceptación que una persona tiene dentro de un grupo, evaluar el grado de cohesión de determinado grupo, localizar a los individuos de acuerdo a su grado de aceptación o rechazo, indagar en las formas que adquiere el grupo cuando se incorporan o rechazan nuevos integrantes, entre otros objetivos. Todos ellos conforman los antecedentes de esta metodología, que en los últimos años está experimentando un auge notable en las ciencias sociales (Reynoso, 2011).

En el área de las ciencias formales también encontramos antecedentes de esta disciplina, sobre todo en los trabajos de Paul Erdos, un matemático húngaro quien hizo notables avances en el área de la teoría de grafos (fundamento matemático del análisis de redes sociales) (Reynoso, 2011). También debemos mencionar en esta breve reseña a Mark Granovetter y su trabajo sobre los lazos débiles (Granovetter, 1973). También encontramos a Duncan Watts y su trabajo sobre redes de mundo pequeño, basados en los trabajos del psicólogo Milgram y también en desarrollos propios (Watts, 2004). Otro autor muy renombrado por sus hallazgos en materia de redes es Laszlo Barabasi quien detectó, entre otras cosas, que una red como la internet, no posee una distribución aleatoria sino que posee una forma que se denomina libre de escala. Esta estructura implica que cada nodo de la red dada, no posee más o menos la misma cantidad de vínculos, como se espera de una red aleatoria, sino que su distribución está compuesta por muy pocos nodos que concentran la mayor cantidad de lazos y muchísimos nodos que poseen muy pocas relaciones (Barabasi, 1999). Se produce así un efecto de San Mateo, es decir una distribución que se asemeja a la ley de potencia. Un caso donde ocurre una distribución similar, aunque no reticular, es la del ingreso, donde hay muy pocas personas que poseen mucho dinero y muchas, muchísimas, la enorme mayoría, que apenas sobrevive con lo que gana. Estos hallazgos significaron por un lado una sorpresa con respecto a las formas que adquieren las redes (que se estimaba siempre oscilaban cerca de valores normales producidos por el azar) y por el otro que se tuvieron que construir una serie de medidas y herramientas metodológicas que permitieran su mensura y su ponderación.

El análisis de redes sociales implica entonces la definición, en principio, de un conjunto de elementos que se denominarán nodos y de un conjunto de relaciones que unen esos nodos que se denominarán vínculos o lazos. La naturaleza tanto de los nodos como de los vínculos depende de los intereses del investigador. Así, al comienzo, cuando uno toma contacto con esta metodología, comienza por pensar en nodos como personas o instituciones o grupos sociales y a los lazos como

los vínculos que unen esos nodos, por ejemplo, el flujo de información o el flujo de bienes materiales. Sin embargo la metodología es absolutamente abstracta y nada impide asignar como nodos lo que usualmente se vislumbra como una relación. Por ejemplo podríamos describir una red conteniendo como nodos los flujos de dinero (montos de algún valor monetario) y como vínculos los países o grupos que comparten esos flujos de dinero. Es decir que la estructura depende de los objetivos del investigador y no de una forma natural o esencial de la red. Este dato es importante ya que permite una mayor libertad al investigador que puede escoger los elementos de acuerdo a sus necesidades de trabajo.

Los nodos pueden contener atributos que los describan y que no forman parte de la red. Si bien no se utilizan directamente para caracterizar el dato reticular, siempre los atributos ayudan en la descripción general y pueden marcar, a su vez, determinados aspectos estructurales. Los lazos o vínculos pueden tener naturalezas diferentes; desde un nivel mínimo que marca la presencia o ausencia del vínculo y que se denomina binario, hasta la ponderación de los lazos según algún tipo de escala, ordinal o de intervalos, de acuerdo a la naturaleza de la medición que imponga el investigador. En este sentido los vínculos pueden o no ser direccionados, siendo éste un atributo de lo que el usuario necesite u obtenga (no siempre se tienen todos los datos que se requieren). De acuerdo a las características asignadas a los lazos, las medidas que se realizarán sobre los mismos, diferirán; en general los softwares utilizados ya vienen con todos los instrumentos necesarios para poder extraer información de esas redes más allá de las formas que posean. Esas medidas caracterizan a la red en sus aspectos estructurales ya sea poniendo el énfasis en los lazos o en los nodos. En ambos casos la descripción formal nos permite dar cuenta de la forma que adquiere la red y de ciertas características relevantes como la formación de grupos, la centralidad de los nodos, los componentes, los cliqués, etc.

No podemos extendernos más sobre la potencialidad del análisis de redes sociales, hay suficiente literatura, incluso en la web, como para seguir por aquí ponderando sus virtudes. En el apartado sobre los resultados se observará nuestro trabajo puntual en esa área, aquí describiremos como construimos la red y con qué objetivo.

Entre los datos que tomamos para el análisis de la antropología alimentaria de la Quebrada, utilizamos, los recordatorios de 24 horas alimentarios. Allí tenemos por cada unidad doméstica, los diferentes alimentos que fueron consumiendo en las últimas 24 horas. En general esa información se procesa cuantitativamente, observando las frecuencias y pretendiendo establecer a partir de allí, un patrón alimentario. En nuestro trabajo si bien realizamos esas tareas (que serán comentadas y expuestas en el momento preciso) también tomamos esos datos y decidimos someterlos al análisis de redes sociales, como una manera de probar esta metodología que no se ha utilizado en Argentina y además buscar una forma de validación de los datos recogidos.

Construimos entonces una matriz en la que en los encabezados de los renglones colocamos los nombres de las familias o unidades domésticas y en los encabezados de las columnas las comidas que estaban referidas en el recordatorio. Luego binarizamos los datos, asignando 1, si existía para esa familia el consumo de ese alimento y 0 si no existía. No quisimos asignar valores y tener una red cuyas relaciones estuvieran ponderadas, ya que la forma en que fueron confeccionados los recordatorios, no permitieron que tomemos como precisos los datos de las cantidades, básicamente porque durante el trabajo no se llevaron balanzas ni tampoco las clásicas muestras que suelen utilizar las nutricionistas para ponderar las cantidades. Por lo tanto preferimos binarizar los lazos, a partir de su ocurrencia o no. Esta matriz que armamos es lo que se denomina una red de dos modos, en donde no hay cuadratura ya que no existen la misma cantidad de renglones que de columnas. Esta red de dos modos fue cargada en el software UCINET (Borgatti, 2002) y a partir de allí realizamos un proceso para convertir esa red de dos modos en dos redes de un modo. La razón básica fue que la mayor parte de los cálculos dentro del ARS se realizan sobre redes de un modo y por lo tanto, dado nuestro interés, resolvimos partir la matriz original. Así obtuvimos dos redes, una en donde las unidades domésticas quedaron vinculadas entre sí a partir de los alimentos en común que dijeron consumir y otra en la que las comidas quedaron vinculadas entre sí a partir de las unidades domésticas que dijeron consumirlas.

El objetivo entonces fue encontrar patrones de consumo ya no a partir de frecuencias estadísticas, como es la forma usual, sino tomando en cuenta las posibilidades del análisis de redes sociales. Es decir intentar encontrar aquellos grupos que se encuentran más conectados entre sí, a partir de los alimentos consumidos.

Sociedades artificiales

Las sociedades artificiales son un formalismo derivado de los llamados Modelos Basados en Agentes. A su vez estos modelos provienen, en su origen, de los conocidos Autómatas Celulares. Esta clase de modelos permiten la simulación y emulación de fenómenos sociales en el ámbito de la computadora. En orden de aparición histórica los Autómatas Celulares surgen en la década del '40, cuando von Neumann, uno de los padres de la computación, se puso a construir una máquina teórica que pudiera reproducirse a sí misma, del mismo modo que lo hacen los organismos vivos, es decir que reproducen organismos al menos tan complejos como ellos mismos (Reynoso, 2006).

Pese a esta temprana aparición no va a ser hasta la década del '70 cuando estos formalismos empiecen a popularizarse entre los científicos como modelos para emular diferentes fenómenos de la naturaleza. A partir de la década del '80 y con la aparición de las computadoras personales, estos algoritmos van a empezar a complejizarse, en parte debido a las necesidades de las investigaciones,

pero en una gran parte debido a la potencia de cálculo ahora al alcance de la mano.

Técnicamente un autómata celular es un espacio de 1, 2 o N dimensiones, dividido en células o celdas (como en una grilla) que poseen un atributo binario, es decir pueden estar en dos estados, 1 o 0, prendido o apagado, vivo o muerto. Las reglas que prenden o apagan cada celda están en relación directa con las vecinas que las rodean; vecindad definida en forma apriorística. Esta sencillez aparente encubre comportamientos sumamente complejos (en el sentido que se le brinda a este concepto desde las teorías del caos y la complejidad) que incluso trascienden el paso del tiempo, como en el caso muy conocido del juego de la vida de John Conway (Reynoso, 2006).

Los modelos basados en agentes son el siguiente paso en la evolución de los autómatas celulares. El espacio posee aquí ya propiedades que varían, es decir que es un entorno computacionalmente activo. Y ya no son únicamente las celdas binarias la que sirven de ladrillos para la modelización, sino que posee agentes, es decir entidades que habitan en ese espacio, que poseen propiedades y atributos que les permiten moverse, encontrar recursos e incluso morir. Con esos elementos es posible simular un sinnúmero de fenómenos de interés en las ciencias y funciona a la vez como un ámbito de contrastación extraempírico, que permite verificar la coherencia interna de las ideas expuestas, la replicabilidad del método y la exploración teórica (Reynoso, 2006).

Las sociedades artificiales son las implementaciones de los modelos basados en agentes pero aplicados al ámbito de las ciencias sociales. La historia de esta clase de modelos se puede remontar a la década del '40, en una línea paralela a lo expuesto con relación a los autómatas celulares. Los llamados modelos de tablero fueron propuestos por Sakoda tempranamente, en la década mencionada, aunque publicado su trabajo recién en el año 1971. El objetivo del modelo era poder establecer las bases de la interacción humana, particularmente la formación de grupos en centros de relocalización de japoneses durante la Segunda Guerra Mundial (Reynoso, 2006). El comportamiento que puede observarse en este modelo de tablero, contradice de algún modo la intuición apriorística. Se generan grupos muy densos aún cuando no existan predisposiciones negativas de un grupo con respecto a otro. El premio nobel de economía Thomas Schelling también experimentó con esta clase de modelos, intentando también observar al dinámica de la segregación social. Lo mismo que Sakoda, los resultados contradicen lo esperable desde el sentido común. No hace falta una actitud agresiva o racista para que se generen *ghettos* (Reynoso, 2006).

En el ámbito de la antropología, las sociedades artificiales fueron utilizadas como un soporte metodológico del trabajo de campo (Agar, 2005). En su estudio sobre adictos a drogas pesadas, el antropólogo norteamericano, Michael Agar, alimenta su sociedad artificial con los datos provenientes del trabajo de campo. De este modo puede establecer escenarios en donde es posible vislumbrar el surgimiento de una epidemia de adictos, debido a la aparición de una droga nueva y en donde demuestra que no es el peligro del consumo de drogas emitido como señal desde el estado,

lo que persuade a los adictos para dejar de consumir (Agar, 2005).

Otro antropólogo que trabajó con sociedades artificiales a partir de datos provenientes del trabajo de campo fue Stephen Lansing, quien investigó sobre las formas de organización de los campesinos en Bali. El cultivo de arroz en terrazas exige, notó Lansing, de una extraordinaria organización, que para sorpresa, no posee una unidad central de control. Es decir que no está regulada desde un único punto, sino que se autoorganiza en función de lo que sucede con los vecinos de cada unidad. La necesidad de agua en los paños de cultivo que se encuentran en la parte baja de la montaña, exige de la "generosidad" de aquellas unidades que se encuentran arriba. Lansing detecta que el conjunto logra un cierto equilibrio a partir del comportamiento tanto de los que se encuentran en las zonas altas como aquellos que están en las zonas bajas, ya que si bien los de arriba tienen control sobre el agua, la conducta de los de abajo puede producir conflictos arriba en función de una falta de control sobre las plagas. Esta negociación no requiere de una unidad central, sino que se fundamenta en las relaciones intervecinales de las unidades domésticas. Lansing construyó con toda esa información, que incluyó 10 años de trabajo de campo, un modelo de simulación, una sociedad artificial, donde se emulan algunos aspectos del fenómeno estudiado (Lansing, 2006).

También, más generalmente en las ciencias sociales, las sociedades artificiales son utilizadas o bien como complemento de desarrollos teóricos (Axtell y Epstein, 1996) o bien, como fue mencionado, como soporte de un trabajo empírico. En el primer caso se modelizan hipótesis vinculadas con cuerpos de teorías, con fenómenos ideales pero que cumplen una función indispensable dentro de la ciencia. En el segundo caso, el objetivo es más concreto, ya que lo observado en el campo, a partir de datos empíricos (que no necesariamente son cuantitativos, esto es muy importante señalarlo) es lo que fundamenta el modelo, estableciéndose una suerte de retroalimentación entre la construcción del modelo y los datos empíricos. En el primer caso, el ejemplo más conocido, es el denominado "paisaje de azúcar" (*sugarscape* tal su nombre en inglés) (Axtell y Epstein, 1996). Allí los agentes viven en un mundo que cuenta con un único recurso (azúcar), que es necesario para su supervivencia y que se encuentra distribuido en forma desigual por todo el tablero. Con reglas muy sencillas, los autores dan cuenta de una multitud de situaciones teóricas, como la distribución desigual del ingreso, una refutación al darwinismo social, el surgimiento de identidades culturales o del comercio, por mencionar algunas (Axtell y Epstein, 1996). Vale aclarar que este modelo no sólo sirve en función de someter a prueba las hipótesis teóricas sino que funciona como modelo para un conjunto de implementaciones empíricas como las mencionadas de Agar y Lansing, pero también otras sobre temáticas arqueológicas e históricas (Kholer y Gumerman, 2000).

Más cercanos a nuestra temática encontramos los trabajos de María José Bustamante sobre redes de reciprocidad en los Andes Centrales (Bustamante, 2009). Este modelo emula las relaciones existentes entre individuos y unidades domésticas, básicamente las vinculadas con el trabajo en

común (ayni o minga), en donde los factores recíprocarios cumplen un papel central en la adaptación y supervivencia de estas comunidades. El modelo permite que cada agente elija, del conjunto de sus asociados, aquellos con quienes mejor relación tienen, en función de las actividades pasadas y de los tiempos disponibles de cada uno (Bustamante, 2009).

En la misma línea que el mencionado trabajo se encuentra el desarrollado por Luciano Stucchi, también sobre reciprocidad andina, en este caso sobre la forma de trabajo comunitario denominado "minga". Este programa es una versión simplificada del anterior de Bustamante, que no toma en cuenta, por ejemplo, la productividad de la tierra, sino simplemente la generación de los lazos recíprocarios. El sistema se basa en la premisa de que aquellas unidades domésticas que no alcanzan el requerimiento mínimo de energía para poder sobrevivir, reciben energía de otros agentes (vecinos en términos etnográficos) con quienes quedan en deuda. El sistema de reciprocidades tiende a equilibrar situaciones de hecho desiguales (Stucchi, 2009).

En el caso de nuestra tesis, la idea, es utilizar estas herramientas como una forma de control cruzado con respecto, fundamentalmente, a los datos recolectados en el trabajo de campo. Nuestro objetivo es el diseño de un modelo que permita ver las diferencias en el consumo, planteadas a lo largo de la tesis, en un contexto controlado, como es el espacio de la computadora. Nuestros agentes son las unidades domésticas y el medio ambiente en el que habitan emula las condiciones que encontramos en los dos ámbitos teóricos definidos, el rural y el urbano. Como cada uno de ellos posee características diferentes, esta clase de modelos nos permite introducir en el modelo toda la heterogeneidad y variabilidad que encontramos en la información empírica, en una estrategia que, podemos decir, es la inversa de los trabajos estadísticos, donde se tiende siempre a la homogeneidad. Aquí por tanto se prioriza la diversidad, observando en tiempo real (de la computadora) como se expresan las relaciones recíprocarias y la distribución de dos tipos de alimentación, la originada en el ámbito industrial y la producida localmente.

Fuentes utilizadas: cuantitativas y cualitativas, directas e indirectas

Si bien la distinción entre cualitativo y cuantitativo tal como se la utiliza en las ciencias sociales no nos parece la más apropiada, la seguimos utilizando por el consenso que existe alrededor de esos conceptos y por lo tanto en beneficio de la exposición.

Dentro del aspecto cuantitativo relevamos fuentes directas e indirectas. Entre las primeras encontramos aquellas que fueron relevadas o bien por el equipo de auxología o bien por quien suscribe. Las consideramos directas ya que fueron tomadas de primera mano y hay coincidencias en el marco teórico y en la forma de trabajar de quienes forman parte del equipo de auxología y por lo tanto de quienes recogieron esos datos.

Dentro de las fuentes cuantitativas que hemos recolectado en forma directa encontramos a los recordatorios alimentarios de 24 horas y las frecuencias de consumo. En general, esta información fue dirigida por alguna de las nutricionistas del equipo y consistió en el diseño e implementación de esta metodología. Mi papel allí fue el de secundar a las nutricionistas en todo el desarrollo. Luego procesé la información para estimar frecuencias de ocurrencias de los alimentos e intentar alcanzar un patrón alimentario tentativo. Vale la aclaración que esta muestra no fue realizada al azar, por lo que no posee valor inferencial, si bien nos da una idea de cual puede ser la conducta alimentaria de los encuestados.

También hay que mencionar aquí, dentro de las fuentes cuantitativas recogidas en forma directa, a los datos antropométricos. Aquí el diseño e implementación le correspondió a Luisa Pinotti, la directora del equipo de auxología, y participaron de las mediciones las nutricionistas que concurren a las diferentes campañas: Sonia Naumann, Mariela Ferrari, Florencia Morazzani, Gabriela Figueroa y Analía Rodríguez. Los antropólogos aquí hicimos de escribas y ayudamos en la logística de la tarea. También aquí procesé luego la información para obtener por un lado comparaciones contra diferentes estándares y referencias (OMS, SAP y ESTCHUBUT) y por el otro para confeccionar un estándar local propio (ESTQUEBRADA).

Las fuentes indirectas que utilizamos para proveernos de datos cuantitativos se corresponden con las estadísticas que elabora básicamente el INDEC. Dentro de ellas utilizamos la ENGHO (Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares del año 2005-2006) y la EPH (Encuesta Permanente de Hogares del año 2009 y 2010). En la primera encontramos los gastos por los diversos rubros que realizan los hogares del país. En nuestro caso utilizamos la división por región, ya que nos pareció importante señalar la característica particular de la región NOA. Si bien nos concentramos en el gasto alimentario, los otros rubros tuvieron un efecto contextual. En la segunda encontramos los ingresos de la población, es decir pudimos observar con cuántos recursos materiales en dinero cuentan los hogares y sus variaciones correspondientes, actualizadas debido a las diferentes frecuencias de realización de las encuestas mencionadas.

Otra fuente indirecta cuantitativa utilizada fue el registro del hospital de variables antropométricas tales como peso y talla. Estos valores suelen ser registrados durante los controles pediátricos habituales y fueron extraídos no sólo de los datos del hospital sino también de las salitas de atención primaria que pertenecen a la jurisdicción hospitalaria.

También dentro de esta categoría de fuentes indirectas cuantitativas utilizamos datos relativos a la producción agrícola y a otros indicadores productivos. Esta información también es provista o bien por el INDEC o bien por los centros provinciales de estadística. El énfasis está puesto aquí en la producción alimentaria no sólo por el tema central de la tesis, sino también por la larga trayectoria de autoabastecimiento alimentario de la región. La situación actual y de los últimos años es central

para comprender la tensión existente entre una modalidad alimentaria local y otra industrial, ambas conviviendo en la misma zona.

Dentro de las fuentes cualitativas recolectadas en forma directa incluimos los datos recogidos tanto por quien suscribe, como por sus compañeros del Equipo de Auxología. Entran aquí las notas de campo y las entrevistas que cada uno de nosotros realizó en sus viajes en conjunto o en solitario. Si bien cada uno de los miembros del equipo tenemos intereses particulares diferentes, a todos nos une la temática alimentaria, por lo tanto es posible reutilizar, con una interpretación diferenciada, en función de los propios objetivos, esos mismos datos cualitativos. De esta forma el alcance que tenemos es mayor que el que tendríamos si trabajáramos en solitario. Incluso muchas campañas fueron hechas en conjunto y entre las ventajas metodológicas que esto trae aparejado se encuentra la posibilidad de, al finalizar el día laboral, compartir experiencias, debatir hipótesis y corregir, en conjunto, errores metodológicos detectados. La experiencia es sumamente valiosa y enriquecedora para el etnógrafo; el verse rodeado de compañeros que trabajan el mismo tema aporta no sólo a nivel metodológico sino que permite abaratar costos de la estadía, lo cual no es un hecho menor cuando los recursos son escasos.

Entre las fuentes indirectas de datos cualitativos utilizamos aquellas que fueron realizadas por colegas en la zona aunque sin tener el foco en la alimentación. Trabajos sobre productores agropecuarios y sobre transmisión de conocimiento textil nos sirvieron también como elementos de contrastación de nuestras propias ideas. Más allá de lo alejado del tema, sobre todo en lo referente a la transmisión del conocimiento textil, es interesante notar como ciertos conocimientos circulan por canales similares, básicamente las unidades domésticas. En este mismo sentido hemos utilizado también entrevistas realizadas por colegas sobre la música de la región. Aquí también, si bien la temática se encuentra alejada de la nuestra, la experiencia puede ser compartida. Sobre todo porque la población objetivo era la misma y en definitiva son los actores los que participan de todas esas actividades y muchas otras más y porque en definitiva las divisiones analíticas son siempre un invento del investigador. La música es también un hecho social total, al igual que la alimentación y por lo tanto posee, en el sentido metodológico, algunos puntos de coincidencia. En el caso concreto que mencionamos, el intercambio con los colegas, básicamente Ramón Quinteros y Mora Castro para el tema de la transmisión del conocimiento y Lucas Sgrechia, Jorge Miceli, Magdalena Mactas y Juan De Jagger para el tema de la música de la quebrada, se realizó en parte intercambiando nuestras experiencias de campo (notas, diarios, etnografías) y por el otro compartiendo también informantes o pidiendo, cuando alguno de ellos marchaba hacia una entrevista, que algunas de las preguntas y observaciones estuvieran dirigidas a la cuestión alimentaria. De este modo ampliamos el espectro de información y tuvimos una experiencia de intercambio con los colegas antropólogos que fue fructífera en términos metodológicos.

Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares

Desde el punto de vista metodológico, nuestra tesis intenta vincular la información proveniente de fuentes diversas en cuanto a su naturaleza, pero complementarias en cuanto a su significado. La antropología alimentaria, tal como la entendemos nosotros, exige del tratamiento de la información cuantitativa y cualitativa. La primera es muy difícil de generar, sobre todo cuando se trata de tener una visión general de lo que acontece. Es por ello que decidimos enmarcar la situación tomando como base los datos recogidos por organismos especializados como el INDEC. Vamos aquí a relatar nuestra experiencia con la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHO).

La muestra que se utiliza para el desarrollo de la encuesta, involucra a más de 5000 hogares tanto del ámbito rural como del urbano. La incorporación de hogares provenientes del campo es una novedad de la ENGHO 2005, ya que en sus ediciones anteriores sólo se tomaban los casos entre la población urbana. Si bien en el país, más del 90% de la población vive en centros urbanos, la necesidad de conocer el patrón de gasto, consumo e ingreso de ese 10% restante, es relevante para poder tener un panorama completo. Para aquellas investigaciones, como la presente tesis, que abarca ámbitos urbanos pero también rurales, la información obtenida de este modo, nos permite trazar un mejor panorama estructural de lo que acontece en esas regiones.

Las unidades que toma el organismo para la confección de la encuesta son los hogares y las viviendas; la diferencia entre uno y otro responde a que el primero toma en cuenta al grupo que bajo el mismo cargo al presupuesto comparten los alimentos, el otro se corresponde con la estructura física bajo la que conviven los miembros del hogar. De aquí que en algunas viviendas puedan encontrarse más de un hogar, ya que es posible que dos grupos de consumo compartan el mismo techo pero no compartan los gastos alimentarios.

Las variables más importantes que se registran en la encuesta son las referidas al gasto y a los ingresos. Las variables demográficas, ocupacionales, educacionales y de características de las viviendas son utilizadas como clasificatorias de los hogares. Dentro de las variables referidas al gasto encontramos los siguientes rubros: alimentos y bebidas; indumentaria y calzado; propiedades combustibles, agua y electricidad; equipamiento y mantenimiento del hogar; salud; transporte y comunicaciones; esparcimiento; enseñanza; bienes y servicios varios. Dentro de los criterios utilizados para registrar el ingreso, tanto el denominado corriente como el no corriente, encontramos que éstos deben ser percibidos por todos los miembros del hogar en su conjunto, es decir lo que cada uno haya percibido. El ingreso corriente está vinculado con todas las actividades remuneradas que realizan los miembros del hogar, incluyendo los pagos en especie, las jubilaciones y las pensiones. El ingreso no corriente está compuesto por todos los recursos que provienen de

herencias, rentas, ayudas, préstamos, etc. incluyendo los premios de los juegos de azar. Esta categoría da cuenta de un ingreso que no necesariamente se percibe en forma regular.

La forma en que fueron relevados los datos consistió en la observación durante una semana de cada uno de los hogares que participaron de la muestra. Durante esa semana los hogares fueron visitados en tres oportunidades, en la primera se realizó una entrevista de apertura, luego continuó una entrevista intermedia y se terminó con una entrevista de cierre en la última visita. Los gastos se registraron de dos formas. Para los gastos cotidianos los hogares tuvieron que completar una planilla durante la semana que duró la encuesta; para otro tipo de gasto se apeló al recordatorio, en función de diferentes períodos de referencia (último mes, dos meses, seis meses, etc.). Para registrar el ingreso se intentó tomar el dato del perceptor directamente o bien de algún miembro calificado del hogar y se realizó durante la última de las entrevistas.

Estos criterios mencionados son las bases metodológicas de la ENGHO tal como los lleva adelante el INDEC. A partir de tomar contacto con la base de datos de usuario, es decir con la base de datos donde se encuentran todos los registros, sin procesamientos aún, nosotros elaboramos nuestra propia información, en función de los objetivos perseguidos. De esta manera pudimos generar cuadros y comparaciones que no necesariamente vienen provistos en los procesamientos que se publican en la página del instituto.

Para estos procesamientos procedimos a convertir las bases de usuario a una base de datos ACCESS (Microsoft) en un primer momento y a una base de datos de Open Office (archivos odb) en una segunda instancia. Utilizando el lenguaje de base de datos SQL (Structured Query Language) obtuvimos los agrupamientos y recortes necesarios, aplicando criterios de búsqueda y selección de la información. Esos datos ya procesados fueron importados a planillas de cálculo en donde expusimos los resúmenes estadísticos y armamos algunas gráficas de interés. En nuestro caso particular nos concentramos básicamente en la región definida como el NOA. Si bien tuvimos la oportunidad, dado el nivel de detalle que maneja la ENGHO, de realizar los cálculos sólo para la provincia de Jujuy, decidimos, por una cuestión teórica vinculada con una cierta unidad ecológica, económica y cultural, tomar los agregados para la región NOA (Noroeste argentino). Las razones de esta decisión tienen que ver con nuestra hipótesis acerca de la importancia de la historia alimentaria (y de ciertos rasgos que al definen como característica del NOA) y también del contexto en la conformación de la estructura actual.

Encuesta permanente de hogares

La Encuesta Permanente de Hogares (EPH) es un tipo de encuesta que lleva adelante el INDEC con el objetivo de relevar las características sociodemográficas y socioeconómicas de la población. La

investigación se realiza en una modalidad continua, basada en una muestra probabilística, estratificada, con dos etapas de selección, en donde se mantienen las mismas áreas que en la modalidad puntual, ya discontinuada. La muestra se distribuye a lo largo de un período de referencia, el trimestre, pero el relevamiento se realiza a lo largo de todo el año.

Una de las metas puntuales de la encuesta es conocer el nivel de empleo y también de los ingresos de la población muestreada. Para ello calcula tasas de empleo, de actividad, de desocupación y subocupación y sirve también para el cálculo de la línea de pobreza e indigencia. La encuesta se concentra en los aglomerados urbanos y abarca casi al 70% de la población, cubre todas las capitales provinciales y aquellas ciudades con más de 100.000 habitantes.

Las variables definidas para esta encuesta son: la población económicamente activa (PEA) que está compuesta por todas las personas que aportan su trabajo para obtener bienes y servicios económicos durante un período de referencia determinado. Forman parte de esta variable tanto las personas ocupadas, con trabajo, como aquellas desocupadas, pero que se encuentran activas y en la búsqueda. La población no económicamente activa (PNEA) que comprende a toda la gente, sin distinción de edad, que no es económicamente activa. Con estas clasificaciones se obtienen las tasas mencionadas en el párrafo anterior (actividad, empleo, etc.) que permiten caracterizar desde el punto de vista socioeconómico a la población de referencia durante un período de tiempo determinado.

Dentro de los ocupados se distinguen cuatro categorías: patrón, cuenta propia, asalariado y trabajador familiar sin remuneración. Los primeros son aquellos que trabajan sin relación de dependencia, es decir que son dueños o socios activos de una empresa y emplean como mínimo a una persona asalariada. Los segundos son aquellos que para desarrollar su actividad emplean únicamente su trabajo personal, no emplean a nadie y usan sus propios medios de trabajo, es decir tienen sus máquinas, instalaciones o instrumental propio. Los terceros son todos aquellos que trabajan en relación de dependencia, es decir que se insertan en un medio en donde ya están dadas las formas y condiciones de la organización del trabajo. Los últimos mencionados son todos aquellos que realizan sus actividades en un establecimiento económico familiar pero que no reciben pago ni en dinero ni especies por su trabajo.

Con esta información se obtienen datos en forma permanente sobre ingresos y estado ocupacional. Como la encuesta de gastos se realiza cada 10 años, es necesario poder actualizar los datos sobre las modificaciones en los recursos con los que cuentan los hogares, para poder calcular, entre otras cosas, la línea de pobreza e indigencia.

En nuestro caso, esta encuesta nos sirvió para actualizar la información y poder compararla con la encuesta de gastos, poniendo en correspondencia tanto el consumo como los recursos que se contaban para acceder a ese mismo consumo.

En términos estrictos, realizamos una tarea de poner punto a punto los hogares que fueron relevados

en la ENGHO con aquellos que son encuestados en la EPH. Si bien esta tarea fue parte de un proyecto paralelo a la realización de esta tesis, la información proveniente de allí fue sumamente útil para caracterizar lo que ocurría en nuestra zona de trabajo.

La investigación mencionada fue parte de una beca del Ministerio de Salud para evaluar el impacto en salud y educación de la Asignación Universal por Hijo, lanzada en el año 2009 en todo el país. Esta asignación es una ampliación de derechos, ya que viene a cubrir una carencia que existía entre los trabajadores en negro y entre los desocupados, que no cobraban el salario familiar que sí les correspondía a los trabajadores del sistema formal. Mediante un decreto presidencial, se ampliaron los derechos y los hogares que estaban en condiciones de recibir la asignación y comenzaron a percibirla por cada hijo en la edad correspondiente. Para poder recibir el beneficio, los hogares tuvieron que demostrar que asistieron tanto a la escuela como al hospital; y luego presentar los certificados necesarios hacia fin de año.

Para la evaluación de esa medida política, fuimos contratados por el Ministerio de Salud de la Nación por intermedio de la beca Carrillo – Oñativia. Si bien esta evaluación fue un trabajo en sí misma, la información que tuvimos que recolectar para llevarlo a cabo, fue utilizada, luego, en el contexto de esta tesis. Debemos aclarar que los datos que usamos fueron aquellos que contextualizaban la situación económica, ocupacional y de consumo de los habitantes de la región NOA, que comprende a nuestra área de interés, la Quebrada de Humahuaca.

El impacto de la AUH sobre el área alimentaria no puede soslayarse y si bien es muy poco el tiempo que transcurrió como para realizar una evaluación completa, nos interesa utilizar los datos preliminares que obtuvimos en el marco de esa beca. Es evidente que en los sectores de bajos recursos, principales beneficiarios de la AUH, el aporte de un ingreso en dinero (y no en especies) modifica las posibilidades de la planificación hogareña, tanto del consumo de alimentos, como del gasto en bienes postergados (elementos de la salud o la educación así como del vestido u otros servicios y bienes). Esta medida repercute en estos estratos y la Quebrada de Humahuaca no es la excepción.

Por lo tanto si bien la fuente de la información son estas estadísticas oficiales, la interpretación y el procesamiento se corresponden con nuestros objetivos. Para esta tesis, que toma en cuenta como una de sus hipótesis fundamentales la necesidad del dinero, sobre todo en un ámbito urbano, para poder acceder a una canasta alimentaria acorde con las representaciones y las necesidades definidas por el hogar, el aporte de esta información es significativo en ese sentido. Nos brinda un marco general de lo que ocurre en la región; muestra los límites dentro de los cuales deben ejercer la imaginación sociológica los hogares para poder satisfacer el cúmulo de necesidades. Es el contexto en el que nuestra investigación cualitativa se encuentra delimitada y más allá de las excepciones que siempre existen, marcan la tónica general de las posibilidades de consumo.

Encuestas antropométricas

Las encuestas antropométricas, tienen, contra lo que puede sostener el sentido común, una larga historia dentro de la antropología. La disciplina que utiliza, entre otros instrumentos a las medidas antropométricas, es la llamada auxología o la ciencia que estudia el crecimiento y el desarrollo de los individuos.

Uno de los padres fundadores y reconocidos de la auxología moderna es el conocido antropólogo alemán y luego norteamericano por adopción, de principios del siglo XX, Franz Boas. En nuestra formación antropológica, Boas es más conocido por sus críticas al evolucionismo unilineal del siglo XIX; por la creación de la escuela de cultura y personalidad, que tuvo entre sus alumnos a antropólogos reconocidos como Ruth Benedict, Margaret Mead o Alfred Kroeber; por sus trabajos de campo entre los Kwakiutl y por la descripción del ritual del “potlach”; que por sus trabajos en el área del crecimiento y desarrollo y de la antropometría. Sin embargo Boas fue uno de los que acuñó el concepto teórico del *tempo* de crecimiento, concepto utilizado hasta el día de hoy y que indica que el ritmo de crecimiento de un individuo no es constante sino que atraviesa una serie de etapas en donde se acelera o se enlentece (Tanner, 1986). Es una suerte de “equilibrio puntuado” a la manera de Gould y Eldridge pero aplicado a un contexto ontogenético y no filogenético y esbozado casi 80 años antes (Gould, 2004). También en sus investigaciones antropométricas, ya que Boas no distinguía como métodos separados a los auxológicos de los utilizados por la antropología cultural, descubrió y refutó muchas de las posturas racistas que predominaban en su tiempo. Entre ellas, estuvo el hecho de comprobar como el medioambiente puede modificar algunas medidas como la estatura, quedando establecido que no hay un determinismo genético completo, sino que éste se expresa en función de un contexto particular. Así al medir a inmigrantes en EEUU nacidos en la Europa pobre y compararlos contra sus hijos, ya nacidos en América, pudo determinar cuánto había aumentado la estatura promedio con respecto a la generación anterior. De este modo desterró la idea prevaleciente en su tiempo de que la estatura estaba determinada por la pertenencia a una “raza”, como se denominaba a las diferencias fenotípicas en aquellos tiempos (Tanner, 1986).

La antropometría forma parte del acervo de métodos tanto de la antropología, como de la pediatría, como de la nutrición o como de toda aquella disciplina que se interese por el proceso del crecimiento y desarrollo de los individuos de la especie humana. Es un método compartido por todos aquellos interesados en conocer alguna de las circunstancias que influyen en el estado de salud. La interpretación de esos datos depende de la disciplina que haga uso de estos métodos. Así en la antropología el énfasis estará puesto en las relaciones sociales que configuran y posibilitan el resultado que se aprecia con las medidas antropométricas; sobre todo a partir de las determinaciones

económicas sobre el estado de salud de la población.

En nuestro caso puntual, las mediciones antropométricas fueron dirigidas por la profesora Luisa Pinotti y llevadas a cabo por el equipo de auxología epidemiológica que ella comanda, perteneciente a la Facultad de Medicina de la UBA. Los trabajos se concentraron en la provincia de Jujuy y se realizaron dentro del área sanitaria que le corresponde al Hospital de Maimará en la Quebrada de Humahuaca. Las localidades abarcadas fueron: El Moreno, los Colorados, Poso Colorado, Saladillo, Tres Pozos, Cuesta de Lipan, San José del Chañi y Cerro Bayo, en la Puna; Tumbaya, Volcán y Purmamarca, San Pedrito, Tunalito, La Cienaga, Puerta de Lipan, Huachichocana, Estancia Grande y Jueya. El trabajo tuvo un carácter transversal sobre una población infantil con un rango entre 0 y 18 años. Las campañas se realizaron entre los años 2004 y 2008 y la población medida en este estudio ascendió a 1028 individuos, divididos en 518 mujeres y 510 varones. Se registraron siete variables antropométricas a saber: estatura total y sentada, peso, perímetros braquial y cefálico; pliegues subescapular y tricipital. Estas medidas fueron tomadas en las escuelas primaria y secundaria de Maimará y en los puestos sanitarios que están bajo la jurisdicción del hospital.

Con esta información se elaboró una tabla estándar de la población de 6 de las variables medidas, se dejó fuera a la estatura sentada, dado que el software en el que se procesaban los datos no contaba con esa variable. Este estándar fue realizado con el objetivo de tener un medio de comparación del estado nutricional de la población local, que esté acorde a las condiciones reales de existencia y que no se diferencie de los estándares o referencias antropométricas que fueron diseñados e implementados en contextos diferenciados. Este es el caso de las tablas hechas en el país por Cusminsky y Leharraga (SAP, 2001), que si bien tienen (al menos a partir de los 6 años) vigencia y relevancia en aquellos lugares donde no se dispone de una herramienta antropométrica local, no tienen sentido de aplicación si se cuenta con instrumentos hechos a la medida de la población bajo estudio. Lo mismo sucede con la referencia de la OMS, hecha a partir de un estudio multicéntrico en los 5 continentes, que es una herramienta muy poderosa para la evaluación del estado nutricional, pero que pierde su potencia si se cuenta con estándares locales, sobre todo si el interés de la interpretación está dirigido a ver el estado de los individuos dentro de su propio contexto y no como una comparación contra una esperanza modélica (OMS, 2001).

Las medidas o variables establecidas fueron tomadas por las nutricionistas del equipo de auxología. Para la variable Peso fue utilizada una balanza de 10 gr. de precisión. Para la estatura, se utilizó un antropómetro de 1 mm. de precisión. Para los perímetros, braquial y cefálico se usó una cinta métrica indeformable metálica de 1 mm. de precisión. Para los pliegues, el tricipital y el braquial se usó un calibre Langer de precisión constante. Los parámetros utilizados para realizar las mediciones fueron tomados de los trabajos de Frisancho (Frisancho, 1981).

Estos datos así obtenidos fueron comparados contra los estándares de SAP y contra la referencia de OMS, además de confeccionarse la propia tabla de referencia para la región. Para la comparación se utilizó el método de test de medias o test de Student, transformado a puntaje Z y utilizando la fórmula $Z = \frac{X - Z}{DS}$ y $X' - X/DS$, donde DS es el desvío estándar de la muestra, Z es el valor del puntaje del mismo nombre y X es el valor de la variable y X' es el valor de la media.

También comparamos los datos con otra información antropométrica obtenida por el equipo durante finales de la década del '90 y comienzos del siglo XXI en la región patagónica. Con esos valores se elaboraron los estándares de ESTCHUBUT, con población urbana y rural de origen Mapuche Tehuelche. Este modelo de crecimiento apuntaba a considerar el contexto y el resultado del crecimiento en la población infantil, adaptada a un entorno frío y árido, como es el que predomina en la región sur del país. Si bien el modelo establecido para Quebrada toma en cuenta las características de la altura sobre el nivel del mar (que podría tener un efecto debido a la hipoxia sobre la estatura) y el hecho de que es una población con un fuerte vínculo agrícola, a diferencia de lo que ocurre en el sur en donde la población se caracteriza por la crianza de animales, la comparación entre ambas proviene de considerar a ambos grupos con fuertes vínculos con la población nativa americana. Para el estándar de Chubut, es decir de la población patagónica se midieron 2163 individuos entre 0 y 18 años de edad, distribuidos en 1009 varones y 1154 mujeres.

Debemos destacar que estas mediciones, tanto las de Patagonia como las del Noroeste, realizadas por el equipo de auxología, son las mediciones antropométricas más importantes y más exhaustivas que se realizaron sobre población aborígen en la Argentina. La necesidad de contar con esta información proviene de que las medidas tomadas por los organismos e instituciones como SAP (Sociedad Argentina de Pediatría) toman en cuenta a la población de los grandes centros urbanos con un fuerte sesgo étnico, basado en la inmigración europea. Las diferencias fenotípicas de los grupos, provenientes del medio ambiente (árido y frío en el sur, con una gran amplitud térmica y una considerable altura sobre el mar en el norte) y de las potencialidades genéticas, nos invitaron a tener en claro esas distinciones, con el fin de obtener datos más confiables del modelo de crecimiento de ambos grupos humanos.

Resultados alcanzados

Consideraciones preliminares a los resultados

En toda conclusión científica surge siempre una nueva serie de interrogantes que hacen de la tarea una interminable búsqueda, que es la que brinda atractivo y permite su desarrollo. Las respuestas encontradas, siempre provisionarias, apenas no falsadas en términos de Popper, abren nuevas

perspectivas y sugieren nuevas inquietudes. En este sentido esta tesis sigue ese camino. Hemos encontrado algunos elementos que nos permiten caracterizar a la situación alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Tenemos hipótesis, métodos y datos que nos dan una imagen de las condiciones y de las prácticas alimentarias de la región; las representaciones que las unidades domésticas tienen de la comida y las posibilidades reales del acceso y de la oferta alimentaria de la zona. Al mismo tiempo nuevas inquietudes surgen con respecto a las modalidades y estrategias que las unidades domésticas imponen en cuanto a la satisfacción de sus necesidades alimentarias. Observamos que son dinámicas no sólo por la propia flexibilidad cultural encarnada en el contexto, sino también porque a lo largo del tiempo su propia composición demográfica se va modificando, lo mismo que sus necesidades, de acuerdo, entre otras cosas, a la edad cambiante de cada uno de sus miembros.

En el área alimentaria y dadas las condiciones en las que se encuentra el mundo, ya no solamente en nuestra región de estudio, en cuanto al aumento indiscriminado del precio de los alimentos durante el comienzo del siglo XXI y las pautas de consumo que se imponen de la mano del capitalismo, las inquietudes y preguntas dan paso también a una cierta preocupación por el futuro de la humanidad. El sistema actual con su despilfarro organizado y sus desniveles en cuanto al consumo alimentario es insostenible. Desde la Organización Mundial de la Salud se sostiene que hay casi 1000 millones de personas que padecen desnutrición y 1200 millones de personas que padecen de sobrepeso, dos caras de la misma moneda en la que prevalece la malnutrición. Analizando la composición social de ambos extremos nos encontramos que los dos grupos se encuentran entre los más pobres del planeta. Contradiendo lo que el sentido común podría sostener acerca de que aquellos con sobrepeso son los que poseen más dinero y por lo tanto un mayor acceso a los alimentos, la mayor parte de los estudios (Drenosky, 2004; ENNyS, 2006; Aguirre, 2004) indican que el sobrepeso predomina entre los sectores menos acomodados. Esto tiene que ver fundamentalmente con que los alimentos más baratos son también aquellos que mayor concentración de hidratos de carbono, grasas y azúcares poseen. A diferencia de otros tiempos, cuando esa clase de alimentos eran considerados un lujo, hoy la industria logró abaratar tanto los costos, que aquellos alimentos otrora considerados patrimonio de los sectores de altos ingresos, se encuentran en la actualidad al alcance de los más pobres.

La industria alimentaria es controlada por un puñado de empresas que manejan tanto la producción como la distribución y la venta al público consumidor (Patel, 2008). Esta situación oligopsónica (pocos compradores, muchos vendedores) y oligopólica (pocos vendedores, muchos compradores) los coloca, desde el punto de vista comercial, en una posición de privilegio, ya que controlan ambos lados del mostrador, pero desde el punto de vista humano nos coloca (a todos) al borde de una catástrofe, dado lo insostenible del sistema. Es ridículo que en muchos casos hoy en día sean más

baratos alimentos que recorrieron, literalmente, miles y miles de kilómetros que aquellos que se producen localmente. En este sentido, tal vez, esta tesis ayude a tomar conciencia sobre la situación actual, a partir de mostrar lo que sucede en una región como la Quebrada de Humahuaca que posee más de 5000 años de agricultura y pastoreo, pero que hoy se encuentra a merced del capitalismo.

La organización de este apartado con resultados sigue los lineamientos teóricos planteados en la sección correspondiente. Así primero expondremos nuestros hallazgos en el área económica, luego en el área de la alimentación y por último en el área de la salud.

El problema del análisis y la síntesis posee toda una tradición, no sólo en la antropología. Cuando los etnógrafos viajaban a territorios donde predominaban culturas diferentes a la occidental, encontraban que las divisiones entre religión, economía o parentesco, que se encontraban muy diferenciadas en nuestra cultura, no eran tales en aquellos lugares. Un examen más detallado revelaba que aún en nuestra propia cultura, esa división también respondía a criterios analíticos y la gente vivía esos aspectos como partes de un todo indivisible.

Quien tiene una enfermedad y va al médico o se interna en un hospital, es probable que también rece por su salud, sin que ello implique una contradicción entre la ciencia y la religión. Quien consigue un trabajo mediante el contacto con un pariente, tampoco se plantea la división analítica entre economía y parentesco. Esas divisiones se corresponden, entonces, con un cierto nivel de abstracción, necesario para poder comprender el fenómeno, pero que en la práctica se vive como una unidad total.

Nuestros planteamientos teóricos indican que es la economía la que va a determinar las posibilidades alimentarias de la población. Al revés del planteo Malthusiano, que indica que es la población, en tanto fenómeno demográfico, la que va a regir las posibilidades de alimentarse, recordemos su máxima de que la población crece geométricamente mientras que los alimentos crecen aritméticamente (Malthus, 1951), nosotros sostenemos, de acuerdo a la postura materialista (Marx, 1985) que es la economía la que determina su régimen demográfico, es decir que cada modo de producción posee sus propias leyes demográficas. Y a partir de aquí, es también la economía la que va a determinar el acceso al alimento. En una sociedad capitalista, es fundamental el dinero en el bolsillo para poder acceder a los satisfactores alimentarios. En la Quebrada de Humahuaca, el sistema económico preponderante es el capitalista, por lo tanto serán sus reglas las que allí rijan. Si bien podemos encontrar sistemas económicos subsidiarios, sobre todo en las áreas más rurales, circundantes de la región, lo cierto es que la dependencia del dinero y la posibilidad de transformar todo en mercancía, incluso la fuerza de trabajo, es la que marca la pauta mayoritaria. Los otros sistemas, más basados en la reciprocidad y en el parentesco, quedan como soporte para lo que el capitalismo no brinda, sobre todo en los sectores de menores ingresos. Dicho todo esto, es prácticamente ocioso remarcar la necesidad, para los objetivos de esta tesis, de contar con los datos

que nos brinden un panorama claro de cómo está organizada la cuestión económica en la zona. Observar a los productores, a quienes venden su fuerza de trabajo, a quienes participan de circuitos alternativos de consumo y distribución, a quienes detentan la propiedad de los recursos, es una parte fundamental y ordenatoria de toda esta tesis.

El siguiente tema en orden de importancia teórica es el de la alimentación. Hemos dicho en nuestro apartado teórico que la alimentación depende de la economía tanto global como de las unidades domésticas. En este sentido es central que exponamos los resultados que configuran su caracterización, sabiendo que aunque prestemos suma atención a los detalles, siempre existe el riesgo asumido de una cierta generalización, que permita tener una idea del conjunto. En el apartado correspondiente detallaremos los datos generales, obtenidos de las encuestas de gastos y los datos locales, provenientes del trabajo de campo. La forma de ponerlos en correspondencia y otorgarles coherencia es a través de lo que se denomina “triangulación de datos”, es decir la comparación entre los datos generales y los locales, con la emergencia de un conocimiento sintético, que sirva de resumen de esa relación. De este modo podemos observar los extremos del fenómeno social, por un lado la estructura que pone los límites a la acción y marca el terreno dentro del que se moverán las estrategias empleadas por las unidades domésticas, por el otro esas mismas estrategias del mundo microsocioal. La estructura, en este sentido, marca los límites a la acción. Desde nuestra perspectiva teórica, la única forma de correr esos límites es con la acción colectiva, conjunta, de la población. No es que consideremos que la estructura es determinante en un sentido estático, sino que sostenemos que ese rango impuesto, sólo puede ser modificado por las luchas sociales en donde se involucra la población. Así, desde nuestra particular perspectiva teórica (aunque no por ello original), la historia se mueve, a través de esa lucha, que podemos denominar de clases, y que de acuerdo a los momentos históricos, tendrá significaciones y alcances diferentes. La agencia, entendida como las actitudes, en este caso alimentarias, de las unidades domésticas, son el juego de prácticas y representaciones que las familias despliegan para poder satisfacer sus necesidades alimentarias, necesidades que no son únicamente del orden material sino que poseen también causas y efectos simbólicos.

Por último nos dedicaremos a exponer los resultados en el ámbito de la salud, toda vez que, desde nuestro marco teórico, la salud es el resultado de la alimentación. Si bien hay otros múltiples factores que intervienen en el estado general de salud de la población, como por ejemplo las condiciones medioambientales, tales como el grado de contaminación, la cercanía a centros de salud, la eficiencia de esos centros, etc., son para nosotros factores secundarios con respecto a la alimentación, en función únicamente de la temática de esta tesis. Una alimentación deficiente puede tirar abajo todo un medioambiente beneficioso, si bien esta situación no es común, toda vez que en la sociedad moderna y capitalista sucede que en general las causas vienen juntas. A una mala

alimentación, producida por una carencia material, suele sumársele un medio ambiente deficiente, un tipo de actividad física que no necesariamente es la óptima, es decir una situación compleja y completa de pobreza.

No comprendemos a la pobreza como un factor meramente material, sino que nuestra visión, nos coloca en una situación de observar el fenómeno desde una perspectiva sistémica, holística, es decir como un conjunto completo de problemas y conflictos, de estrategias y soluciones. Esta mirada no pretende, de ningún modo, ser estática ni justificarla como algo inevitable. Todo lo contrario somos partidarios de la idea de la capacidad humana para revertir las posiciones y aún todo un edificio social, la historia así lo demuestra. Pero consideramos que no hay un destino manifiesto, escrito de antemano, que garantice esa igualdad pero que tampoco consagre, bajo vaya a saber uno que justificación metafísica, una desigualdad necesaria. El futuro lo escribe el conjunto, la humanidad, a cada paso y la lucha y la conciencia, más la experiencia y la capacidad de razonar son las herramientas con que contamos para torcer el destino.

Una región espacial y cultural como la Quebrada de Humahuaca ofrece elementos tanto para ser optimista con respecto al futuro como para vislumbrar un escenario sombrío en el porvenir. Desenmarañar la compleja situación de una sociedad que se encuentra encerrada en un dilema, que se puede resumir como una tensión entre un cierto patrón alimentario local, con raíces históricas y la influencia de la alimentación industrial, es uno de los objetivos de esta tesis. Tal vez allí, en ese nudo sociocultural y económico de esta hermosa región, encontremos también algunas respuestas para el problema global que atraviesa el mundo.

La gente, los protagonistas de toda esta historia, posee los instrumentos conceptuales y en muchos casos también materiales, para torcer su destino. Pero los desafíos no son ni pocos ni leves. En su afán de lucro, las industrias no dudan en aplicar cualquier medio que los lleve a sus fines. Para el capitalismo el fin siempre justifica los medios, aún cuando esos mismos medios atenten contra el bienestar de los propios consumidores. Por suerte los pobladores de la Quebrada con quienes tuvimos oportunidad de conversar y de extraer la información aquí vertida, son conscientes de la complicada situación. Más allá de su posición en la estructura de la sociedad, los datos revelan un claro conocimiento del problema. Pero tener conciencia del problema no implica necesariamente conocer la solución. Sin embargo, en esa conciencia, se deposita la esperanza y algo de ello es lo que nos proponemos transmitir. A ello estamos obligados como una suerte de devolución por todos los buenos favores con que supieron colmarnos. Esperemos no defraudarlos.

Modo de producción: desarrollo y características generales de la economía quebradeña

Vamos a tratar de caracterizar a la economía quebradeña, tanto desde un punto de vista global y

cuantitativo como desde un punto de vista local y cualitativo. A lo largo de la historia alimentaria de la región se pueden identificar momentos en el tiempo que de algún modo marcaron la tónica dominante. El comienzo cazador recolector, hace aproximadamente 11.000 años, fue reemplazado por la producción agrícola y pastoril alrededor de 4.000 años antes del presente. Hace 500 años la llegada de la conquista europea significó un nuevo cambio de alto impacto, con introducción de nuevas clases de organismos, desde microorganismos que provocaron epidemias hasta plantas y animales que modificaron la forma de comer y de producir. La lenta introducción del sistema capitalista, a partir de la consolidación del estado nacional, pero fundamentalmente desde comienzos del siglo XX, modificó las relaciones sociales que rigen el modo de producción y así cambió nuevamente la forma de alimentarse. Estos puntos que marcamos como hitos de la historia no son los únicos y obedecen en cierto sentido a una decisión que se puede considerar arbitraria, básicamente en función del espacio y del sentido de esta tesis. En otro texto hemos definido, junto a colegas tanto antropólogos como nutricionistas, una síntesis de la historia alimentaria de la región (Díaz, Guerrero, Naumann y Sanmartino, 2012).

¿Existe una continuidad entre esa larga y rica historia y la actualidad? Bien, en principio podemos decir que muchos de los alimentos que se consumían en la era precolombina, persisten aún hoy en la dieta de la población quebradeña. Sin embargo, esa continuidad manifiesta, no nos permite afirmar resueltamente que exista también una hilación cultural, una herencia histórica, ya que la memoria de un grupo social raramente se retrotrae más atrás de una o dos generaciones. Es decir, que existan los mismos alimentos que se identifican en el registro arqueológico y en la actualidad, no quiere significar que las formas de preparación, de combinación y aún de comensalidad (es decir lo que se denomina la gramática culinaria) sean las mismas o posean algún tipo de vinculación. Existe la tentación de señalar una identidad que atraviesa los tiempos, sobre todo porque en la Quebrada existe un poblamiento continuo desde por lo menos el Holoceno temprano (más allá de algún hiato temporal) y, como mencionamos anteriormente, encontramos los mismos ingredientes alimentarios tanto ayer como hoy. Pero la identidad es un fenómeno esencialmente dinámico, que se crea y se recrea constantemente y en donde los elementos que le dan fuerza y lo configuran no requieren de una larga tradición o historia, sino que deben ajustarse a las necesidades sociales que reclaman esa identidad, sin tomar en cuenta ni la trayectoria ni aún el origen de los mismos. Nadie puede dudar que las habas o el asado de vaca, forman parte de la identidad alimentaria de la Quebrada, sin embargo ninguno de esos ingredientes es nativo de América y fueron traídos al continente por la conquista europea. Más aún, los elementos que forman parte de una identidad ni siquiera requieren de una historia; pueden ser inventos recientes o tomados de otras culturas, que rápidamente se vuelven parte de la identidad merced a la apropiación que de ellos hacen los pobladores. Claramente observamos, por ejemplo, en la Quebrada, el consumo y la venta de

"puflitos", que son esas bolitas hechas de maíz, parecidas a los *chizitos* o *cheetos*, pero de colores. Este *snack* es consumido principalmente por niños y adolescentes y podemos decir que es prácticamente parte de la dieta cotidiana. De allí a transformarse en un elemento identitario (en este caso más vinculado con la edad que con la pertenencia cultural) hay un solo paso. Es un tipo de comida (llamada generalmente chatarra) que identifica a quien lo come, que le da un espacio dentro de un grupo cultural determinado. Claramente este tipo de alimentos no es privativo de la Quebrada, en la propia ciudad de Buenos Aires se observa el mismo fenómeno, pero ello no implica que la identidad se conforme únicamente de elementos locales. En un mundo globalizado como el que nos toca vivir es evidente que lo global juega un papel muy importante en la configuración de las identidades. Nos guste o no, esto es un hecho.

Es tiempo ahora de dar cuenta de las características actuales de la economía a partir de las fuentes mencionadas en el apartado metodológico. En este recuento tomaremos a veces datos de la propia Quebrada, pero a veces tomaremos datos de la provincia y otras veces tomaremos datos de la región NOA, esto obedece tanto a la disponibilidad de información como a ciertos criterios que consideramos válidos, en cuanto a las características similares de la región y que no ameritan un nivel de desagregación mayor.

Datos generales y estructurales

Dentro de este marco económico consideramos prioritario comenzar por mostrar el estado general demográfico de la provincia de Jujuy y en particular de los departamentos que conforman nuestra área de estudio, la Quebrada de Humahuaca. Los datos que tomamos fueron recolectados durante el censo del año 2010. Las direcciones de estadística, tanto provinciales como nacionales, no terminaron aún de procesar toda esta información al momento de escribir esta tesis, por lo que los datos que brindan y que mostramos tienen un carácter provisorio. Sin embargo consideramos que, para nuestros objetivos, que no son demográficos, sino que toman a esa variable como uno de los indicadores de la economía, el nivel de certeza alcanzado hasta el momento es suficiente. La otra alternativa era tomar los datos del censo 2001, que ya cuentan con resultados definitivos, pero dado el tiempo transcurrido entre ese momento y el presente, más de 10 años, consideramos más beneficioso para nuestros objetivos, tomar la información del último censo, pese a que aún tenga un carácter provisorio.

Según el censo del 2010, de información obtenida en el INDEC y no en la dirección de estadística de la provincia, la población total de Jujuy asciende a 672260 personas, de los cuales 330364 son varones y 341896 son mujeres.

Provincia de Jujuy. Viviendas, población por sexo e índice de masculinidad, según departamento. Año 2010

Departamento	Total de viviendas	Total de población	Varones	Mujeres	Índice de masculinidad
Total	203.576	672.260	330.364	341.896	96,6
Cochinoca	5.377	12.633	6.017	6.616	90,9
Dr. Manuel Belgrano	76.154	262.820	126.817	136.003	93,2
El Carmen	25.338	96.809	48.806	48.003	101,7
Humahuaca	8.035	17.400	8.356	9.044	92,4
Ledesma	22.743	81.734	40.885	40.849	100,1
Palpalá	14.465	52.856	26.078	26.778	97,4
Rinconada	1.064	2.489	1.393	1.096	127,1
San Antonio	1.893	432	2.258	2.174	103,9
San Pedro	23.113	75.308	37.194	38.114	97,6
Santa Bárbara	5.269	17.773	9.268	8.505	109,0
Santa Catalina	1.611	2.857	1.392	1.465	95,0
Susques	1.536	3.757	1.880	1.877	100,2
Tilcara	5.601	13.542	6.669	6.873	97,0
Tumbaya	2.029	4.692	2.348	2.344	100,2
Valle Grande	1.694	2.523	1.277	1.246	102,5
Yavi	7.654	20.635	9.726	10.909	89,2

Nota: el índice de masculinidad indica la cantidad de varones por cada cien mujeres. Fuente: INDEC. Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2010.

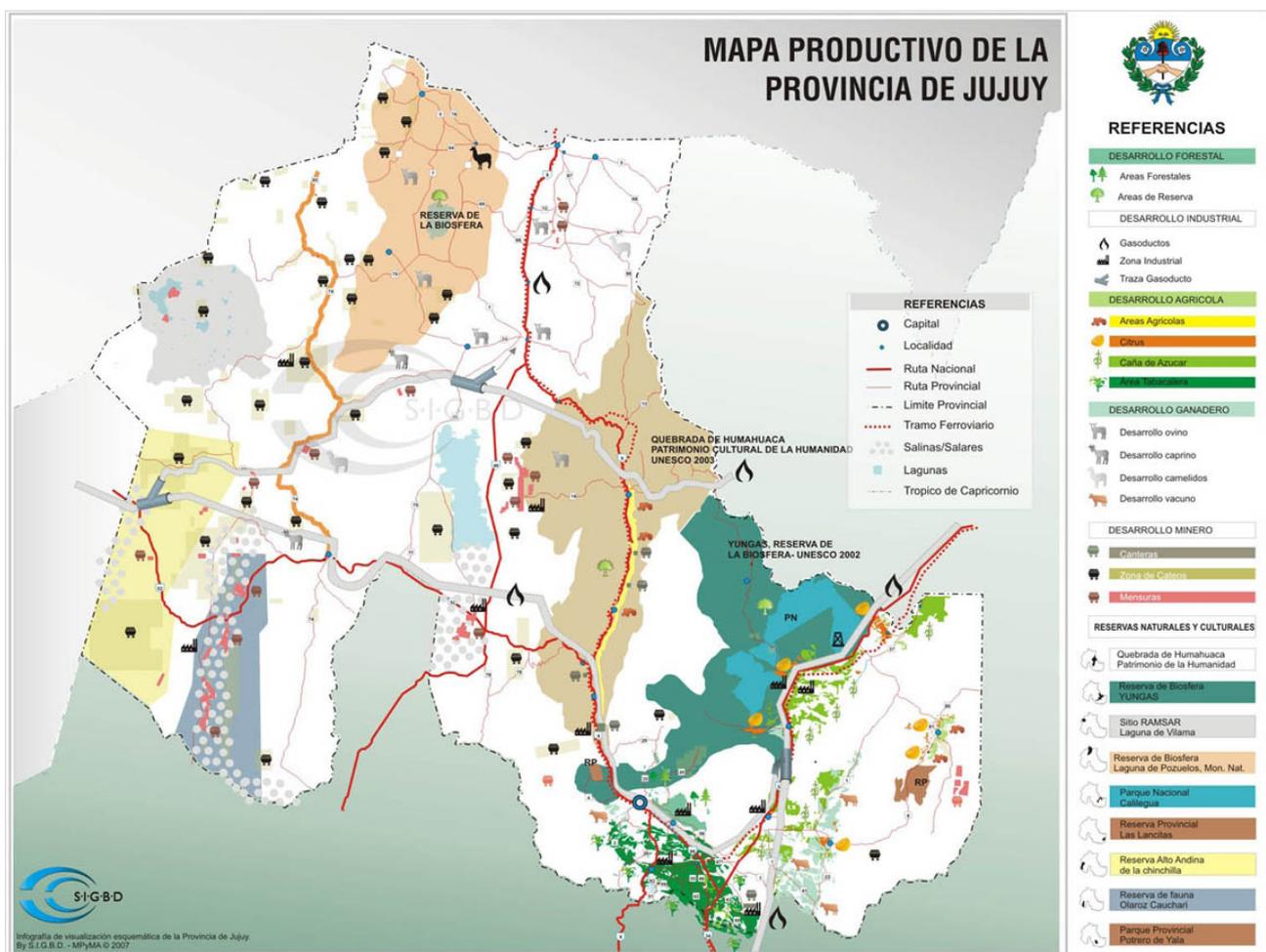
La Quebrada de Humahuaca abarca los departamentos, que es la división política de la provincia, de Humahuaca, Tilcara y Tumbaya principalmente, si bien como los límites geográficos no necesariamente coinciden con los límites políticos, el recorte es arbitrario. El departamento de Humahuaca posee 17400 personas, de los cuales 8356 son varones y 9044 son mujeres. El departamento de Tilcara posee 13542 personas, de los cuales 6669 son varones y 6873 son mujeres. El departamento de Tumbaya posee 4692 personas, de las cuales 2348 son varones y 2344 son mujeres. El total de viviendas para los tres departamentos es de 156665, lo que no es igual a la cantidad de hogares. Según la definición de INDEC dentro de una misma vivienda pueden coexistir varios hogares, ya que estos últimos responden al cargo de consumo en común y no al hecho de compartir un mismo techo. La definición de hogar tal como la toma INDEC es muy similar a nuestra definición de unidad doméstica, donde el presupuesto en común es el que rige la definición. Si comparamos con el censo 2001, la población total de la provincia a comienzos del siglo XXI era de 512329, con los datos provisionales del censo 2010 que arroja una población de 672260 personas, veremos que el crecimiento estuvo cerca del 23%. Es factible que este crecimiento se deba no sólo al crecimiento vegetativo de la población, sino que al mejorarse las condiciones económicas de todo el país y por ende también de la provincia, muchos de los inmigrantes internos que escogían a las grandes ciudades del país como destino, hayan retornado a sus lugares de origen, debido a la mejora expuesta, entre la que no es menor la que aporta la industria del turismo, ya sea en forma directa como en forma indirecta.

Este es el universo poblacional de la presente tesis. Es el punto de partida y el que nos permite observar el comportamiento de las variables que afectan al conjunto y que suelen ser presentadas a partir de las estadísticas elaboradas por los diferentes niveles del estado. Desde un punto de vista

cualitativo, este universo funciona como contexto, pero el muestreo que se realizó para la realización de entrevistas y visitas no estuvo basado en un muestreo estadístico aleatorio, sino en una selección de casos teórica.

Según datos del Ministerio de la Producción de Jujuy la economía de la provincia se encuentra concentrada en unas pocas agroindustrias (azúcar, tabaco, legumbres, cítricos y derivados), en la actividad siderúrgica, la industria celulósica papelera y en la actividad minera, básicamente los metalíferos, de los que Jujuy es la primera productora nacional. Las mayores concentraciones de mano de obra y por lo tanto de empleo se dan en los rubros tabaco, azúcar y en el sector de servicios, que incluye tanto los dedicados al turismo como los que se incluyen dentro de la nómina del estado provincial, además de los referidos al comercio (muy vinculados en los últimos tiempos con la cuestión del turismo).

Mapa productivo de la provincia de Jujuy



En la Quebrada de Humahuaca encontramos, dentro de la producción agropecuaria, mayoritariamente a las hortalizas, que abastecen básicamente al mercado interno. Dentro de la

ganadería la mayor parte de los trabajos se relacionan con los ovinos y caprinos. En el rubro de la minería, en la Quebrada, predomina la caliza, la dolomita, la arcilla, la baritina, la sal, la plata y el zinc. Dentro de la producción industrial, el ministerio informa de la predominancia de cal hidratada y baritina petrolera. Párrafo aparte para el turismo, que en los últimos años, luego de la declaración de la zona como Patrimonio de la Humanidad y de la situación particular del país con respecto a la moneda, básicamente un dólar caro, motivó el crecimiento de este rubro, no sólo por el turismo nacional, sino y en un grado muy importante, por el turismo extranjero. Sea como paso obligado si se desea ir por tierra para Bolivia o aún para Perú (es bastante común comenzar el viaje hacia el Perú empezando el derrotero en la Quebrada) o bien como destino final, el crecimiento de la industria sin chimeneas en los últimos 10 años, es notable. En la provincia en general, la oferta para alojamiento turístico en el año 2006 era de 5922 plazas, en el año 2007 era de 6810 plazas y en el año 2008 era 7308 plazas (<http://www.dippecc.jujuy.gov.ar/turismo.htm>). Estos números dan cuenta del crecimiento de este tipo de industria en toda la provincia en los últimos años.

Si observamos el mapa productivo veremos, además, que el área de la Quebrada de Humahuaca posee producción agrícola, ganadera, turística y canteras, además de contar en el sur, en el borde con la capital provincial, una zona industrial. También hay un área de reserva perteneciente al ámbito forestal y quedan fuera algunas de las principales fuentes de ingreso de la provincia, salvo el turismo, como son la caña de azúcar y el tabaco.

Superficie de uso agrícola en el departamento de Tilcara (ha)

Localidad	Superficie Total	Superficie con cultivo	Superficie con
pasturas naturales			
Tunalito	27.1	14.8	12.3
Est Grande y alred.	114.7	53.6	61.1
Hornillos	147.6	76	71.6
Maimará	266.1	231.1	34.8
Tilcara	126.5	92.2	34.3
Huella	62.2	42.8	19.4
Perchel	67.7	54.5	13.2
Huerta	14.5	13.7	0.8
Huacalera	55.8	30.	8 25

Calculadas por fotointerpretación de imágenes IKONOS disponibles. 2007.

Esta producción local ganadera y agrícola posee una larga tradición, casi sin solución de continuidad, desde hace por lo menos 4000 años (Reboratti, 2003). Si bien la conquista introdujo nuevos animales y nuevos cultivos, evidentemente en la región ya existía toda una historia relacionada con el modo de producción agrícola y pastoril.

En cuanto a las canteras, son un producto que se afianza durante el siglo XX. Las canteras exigen una gran cantidad de mano de obra, al mismo tiempo son muy dependientes de los precios internacionales y de las inversiones de capital. Esto trajo por un lado que mucha mano de obra que se dedicaba a la agricultura, cambiara su ocupación y se volcara a la minería y a sus industrias conexas, fundamentalmente por la posibilidad de obtener un sueldo en dinero, en una sociedad que cada vez más se acomodaba dentro del capitalismo. Así las técnicas locales con origen precolombino, que necesitaban de una gran cantidad de mano de obra y de trabajo, fueron abandonadas y la mayor parte pasó a trabajar como asalariados. Los sucesivos cambios en los regímenes de tierra, también impactaron sobre la masa de trabajadores, sobre todo porque tendieron a acentuar la desigualdad en el acceso a la tierra y no a equilibrar el uso de los recursos. Al mismo tiempo la actividad minera sufrió altibajos en función de las modificaciones en la economía del país, pero también en función de los cambios en la economía mundial. Esto hizo que esos trabajos no fueran estables, por lo que se generó, a su vez, una movilidad migratoria interna, que a lo largo del siglo XX, llevó a los trabajadores que se encontraban desocupados en los momentos de baja de la producción minera, hacia las grandes capitales del país, en busca de un mejor horizonte. Un tema que surge de las entrevistas realizadas en la zona y que tienen vinculación con la actividad minera indica que esta industria es responsable, al menos desde el punto de vista de los actores que entrevistamos, de la situación de contaminación que tienen algunas fuentes de agua. Es conocido que los sistemas mineros exigen una enorme cantidad de agua y que a su vez son siempre un origen de contaminación.

Veamos por ejemplo un comentario de una entrevistada sobre el problema del agua y su visión particular de lo que ocurre.

“P2: Hubo algún tratamiento al agua?”

R: Ahora están vendiendo, hay diferentes políticas, yo he escuchado diferentes políticas con respecto a los purificadores. La purifican pero no sé si tienen algún dejo de mineral o lo decantan, me parece que es más bien, yo no sé bien. Supuestamente le hacen las re pruebas pero verdaderamente desconozco si son genuinos, si valen la pena hacer la inversión y comprarlo o no o es chamuyo. Camilo tiene la teoría que purifica algunas cuestiones, todo lo que sea orgánico pero no lo mineral. O sea si el agua tiene residuos de plomo, que acá había una historia del agua, porque como toda esta zona es bastante rica en minerales, había algunos estudios, no del agua que llega a Tilcara que viene de la usina del Guasamayo de la Garganta del Diablo, sino de la que provee a Tilcara del otro lado de la ruta que vendría a ser Villa Florida, La Banda, que viene de Juella el agua, y esa agua es diferente viene de diferentes circuitos. Y esa agua fue analizada y tenía, ponele, un porcentaje muchísimo más alto de boro, que es

pariente del borats que es parte de un mineral del proceso del agua que baja por la montaña, mucho más superior al tolerable que debería tener, entonces hubo así como escraches, no sé al final en que quedó.” (S., Tilcara, 2009)

Toda industria genera desechos, incluyendo al turismo y de ello son conscientes los pobladores. Pero que sean conscientes no quiere decir necesariamente que puedan modificar la situación. Evidentemente esta cuestión representa un peligro en el presente y para el futuro. En una búsqueda rápida por la web se multiplican las páginas que informan de esta situación. En una región como la Quebrada, que posee de por sí poca agua, según datos de la FAO (<http://www.rlc.fao.org/es/tierra/jujuy.htm>), el régimen es de 150 mm anuales de lluvia para las zonas altas y de 350 mm para la parte baja de la cuenca (comparemos con Buenos Aires que posee aproximadamente 1200 mm de lluvia por año), esta situación de contaminación es realmente grave. Si a ello sumamos el tipo de producción agrícola que se lleva adelante, con cultivos que requieren mucha agua y que utilizan toda clase de agroquímicos, el futuro se presenta complicado.

Según datos del INTA (Calvo; Zelarrayán y Fernández, 2009) el promedio de tierras cultivables en la zona es de 1.2 hectáreas por productor. Esto nos permite caracterizar a la zona como de minifundios. Si bien la distribución de la tierra no es igualitaria, tampoco abarca, en los terrenos más grandes, a más de 10 hectáreas. Una de las razones tiene que ver con el propio espacio físico que ofrece la Quebrada para poder cultivar. Otras razones hay que buscarlas en la historia de la propiedad y de las relaciones sociales vinculadas con la tierra en la región estudiada.

En coincidencia con nuestra hipótesis, el INTA informa que en la región coexisten dos modos productivos diferenciados que agudizan sus diferencias a medida que uno se aleja del valle. Por un lado nos encontramos con una producción orientada hacia el mercado. A medida que nos alejamos del fondo de la cuenca nos encontramos con una producción que prioriza el autoconsumo.

En la zona baja predomina el sistema hortícola orientado al comercio. Aquí se cultivan principalmente las hortalizas y las flores, y también las frutas, que se destinan mayormente hacia el mercado comercial. Hay menos autoconsumo y las tecnologías de producción involucran el uso de agroquímicos. Las zonas principales donde se practica este tipo de agricultura son: el fondo del valle del Río Grande, Maimará, Tilcara, Huacalera y Uquía. Entre los productores se dividen entre aquellos que son propietarios y aquellos que arriendan para poder producir. La mayor parte de esta producción va hacia el mercado, pero como en general no poseen los medios de transporte necesarios para llevar por sí mismos sus productos, hay intermediarios que pasan recogiendo la mercadería. De este modo se reduce la tasa de ganancia ya que los productores deben vender o mal vender a los intermediarios la producción, corriendo el riesgo de quedarse con la mercadería si el intermediario no acepta el precio que los productores piden.

En la zona de las quebradas laterales, linderas con la Quebrada de Humahuaca predomina el sistema

de autoconsumo. Esto puede deberse en parte a la cantidad de producción y al modo de producir, pero no es menor el tema del transporte. La falta de caminos y de medios de transporte hace muy difícil que los productores que se encuentran alejados de los centros de comercialización mayorista y alejados de la propia Quebrada de Humahuaca, puedan vender en el mercado su producción. En estas zonas se cultivan papas andinas, maíz, frutales de pepita y carozo, pero también hay ganadería vacuna y ovina. El producto excedentario suele venderse en los pequeños mercados locales.

En nuestro trabajo de campo hemos detectado también que aún se utilizan sistemas de intercambio de mercaderías; baja la gente de los valles con carne y la intercambian por maíz o flores que luego pueden vender en el mercado. Incluso detectamos, con una informante que vive en La Banda de Maimará, que su provisión de sal proviene directamente de las salinas y la forma que adquiere el comercio es el intercambio. Vale mencionar que existe un grado de parentesco entre nuestra informante y sus proveedores de sal de las salinas y que posiblemente ello facilita el vínculo recíproco.

Un dato que surge también del informe del INTA, señala que existe poca mecanización del trabajo agrícola y que quien tiene tractores, alquila también el servicio a otros productores, encontrando sí una fuente extra de ingresos en dinero. Entre los medios de producción se encuentran a sí mismo los animales, ya que una parte del trabajo aún se realiza con tracción animal en algunos campos. La situación, en este sentido, se presenta heterogénea.

El uso de agroquímicos, ya señalado cuando comentamos los riesgos de contaminación, se concentra en fertilizantes y herbicidas. Fungicidas son pocos los que se usan; mucho mayor utilización hay de insecticidas. En nuestros recorridos por la zona, hablando con los productores, nos comentaron cuáles son los canales de comunicación que utilizan para enterarse del uso de los agroquímicos en general. Por un lado señalaban lo que hacen sus vecinos, si ellos utilizan agroquímicos y por ende venden mejor a los intermediarios, entonces el resto adopta la tecnología. Funciona aquí la mimesis con los vecinos y se aprovecha la experiencia de otros. Por el otro lado es fundamental el papel que ocupa el local de ventas de agroquímicos, que es el espacio en donde se enteran de las novedades y también de las formas de uso. Caminando por el fondo del valle, hemos notado como cuando se utilizan los agroquímicos, sobre todo el insecticida Furadan, cuyo olor se percibe desde mucha distancia; vale decir que los productores no utilizan ningún tipo de protección, lo cual aumenta el riesgo. Hablando con ellos nos comentaban que eran plenamente conscientes del peligro que ello entrañaba, pero que si no usaban toda la protección era por una cuestión de costos, ya que cuando se compra el producto no viene con todos los elementos necesario para su implementación segura, sino que los tienen que comprar aparte. A tal punto llega la conciencia de los productores acerca del peligro de los agroquímicos, que en más de una oportunidad nos refirieron que ni ellos ni sus familias consumen lo que producen, sabiendo del peligro que entraña el

uso de esos venenos.

Un testimonio que resulta significativo es el que obtuvimos con un productor de la Quebrada al que conocimos en el local de la agroquímica, donde nuestro informante trabajaba, ya que además de producir en las quintas, también tenía un trabajo allí. Debido al contexto de la agroquímica y al interés que la campaña (del Equipo de Auxología de la Facultad de Medicina) del 2005 puso en la producción, la charla giró en torno a las condiciones de la producción agrícola. Sus comentarios señalaron el uso de los diferentes agroquímicos que se usan en la región, como fertilizantes, herbicidas, pesticidas y hormonas de crecimiento. También se refirieron al problema que atraviesan los productores agrícolas de la región con los intermediarios, que les pagan lo mínimo indispensable y los hunden en la supervivencia, sin posibilidades de poder reinvertir el dinero. Textualmente y refiriéndose al tema, dijo: “La Quebrada se está muriendo”. También mencionó una situación relacionada con el uso de agroquímicos, una experiencia personal que pinta, por un lado, el camino que está tomando la agricultura quebradeña, y por el otro, cómo funciona el mecanismo de transmisión social de ciertos conocimientos (más allá de la valoración que pueda realizarse), en este caso los que utilizan los productores agrícolas. Nos contó, no sin manifestar preocupación, es decir con un alto grado de conciencia de lo que sucedía, que estaba cultivando apios y que le agregó hormonas, según una información que había obtenido de productores de Perico (localidad cercana a la capital de la provincia de Jujuy en donde se encuentra el mercado concentrador de la zona). A los dos días de haber aplicado el producto químico, el apio era gigantesco. Esto motivó que un vecino le dijera, textualmente: “Pero, ¿vos hiciste un pacto con el diablo?”. De algún modo esto es cierto, en el sentido metafórico pero concreto de una suerte de pacto con los agroquímicos que permiten generar cultivos que son mucho más grandes que lo que deberían (dadas las condiciones ecológicas de la Quebrada), pero que son los que requiere el mercado. Productos inflados (como suele suceder con los productos del capitalismo tardío con más *marketing* que producción) que el mercado exige, llenos de agua y con un rápido crecimiento (como nos comentó), que baje los costos y ofrezca opciones casi artificiales (la naturaleza salvaje o aún domesticada no produce nunca un elemento igual al otro, sin embargo el mercado de agroalimentos funciona casi como una fábrica de zapatos, exige que todos sean iguales, más allá de la falta de naturalidad que ello implica).

También es interesante el testimonio de un productor de Tilcara, uno de los más importantes dentro de lo que es el minifundio que predomina en la zona. Nacido en San Gregorio, hijo de padre ferroviario y de madre que practicaba la agricultura y que de niño vivió en el campo, nos comentaba lo que producía su mamá. Es interesante notar las diferencias con los que son ahora los cultivos predominantes; su madre plantaba arvejas, papas, habas, maíz, cebada y trigo, frente a los frutales y las verduras de hoja que hoy predominan, así como las flores. Nos contaba que al principio él arrendaba los campos pero que luego pudo llegar a comprar. Fue interesante escuchar como si bien

él tenía una tradición agrícola que aprendió de niño, tomó cursos en el INTA sobre manejo de suelos, injertos, podas y uso de agroquímicos. Nuestro informante maneja el campo con su familia, les deja a sus hijos porciones de tierra que ellos trabajan en forma independiente, aunque a la hora de vender se juntan para poder lograr mejores precios. Su posición es bastante diferente a la de la mayoría de los productores, ya que tiene un camión y con eso puede él mismo llevar su producción al mercado; de ese modo logra mejores precios. No depende del mercado de Perico, sino que puede llevar su mercadería incluso a Orán en el chaco salteño.

En otro encuentro con un productor de Maimará nos comentaba acerca de la exigencia de los intermediarios en el uso de agroquímicos. La conciencia del peligro que implica el uso de esta clase de químicos, lo lleva a dejar una parte de su producción con mucha menos cantidad de estos productos, ya que los utiliza para el consumo propio y de su familia. Un tema que mencionó es el del crédito, confiándonos que la agroquímica da facilidades para la compra de sus productos, mientras que los intermediarios no ofrecen ningún tipo de crédito pese a que exigen el uso de los químicos. Nos comentó que trata de utilizar y reutilizar sus propias semillas, ya que, según nos dijo las “semillas híbridas, degeneran”. Estas son las semillas que se venden en la agroquímica y que se supone están preparadas en laboratorio para obtener una mejor producción, sin embargo su experiencia hace que no las utilice, prefiriendo almacenar sus propias semillas para su próxima producción. Nos confirmó que él comenzó a utilizar agroquímicos cuando vio a su vecino que los utilizaba y que luego el comprador se los exigía. Otro de los problemas graves que nos mencionó y del que teníamos noticias tanto por otros productores como por las condiciones ecológicas de la Quebrada es el tema del agua. Nos comentaba que en noviembre o diciembre no hay directamente agua y que se producen conflictos por el uso en base a los turnos. Lo ideal, desde su perspectiva, es poder tener una bomba de agua, pero ello sale mucho dinero y si encima el campo es arrendado, no conviene en términos de negocio. Como con lo que produce no le alcanza para vivir, debe salir a realizar trabajos temporales, negándose enfáticamente a aceptar planes sociales. Una de las tareas que realiza es la de llevar caballos para poder arar la tierra, es decir alquila algunos equinos que posee. Esto nos muestra un poco el estado de la agricultura en la Quebrada, en donde conviven tecnologías modernas, con aquellas más antiguas y en donde al parecer no hay una organización clara aprovechando las ventajas que ofrece la zona, sino que es el mercado el que exige la producción y el que, de algún modo, organiza todo el trabajo. De allí que se produzcan cultivos que no necesariamente son los más aptos para las condiciones de la región; se producen así cultivos como las verduras o las flores que exigen mucha cantidad de agua, lo que provoca conflictos y puede llevar a la no sustentabilidad del sistema agrícola de la zona.

El consumo de alimentos que éste productor realiza se encuentra en ese límite que marcamos entre la alimentación industrial y la alimentación local. Su posición, no lejana al centro urbano de

Maimará, pero ya en el ámbito rural, hace que su modalidad de consumo alimentario posea elementos de ambos mundos. Posee gallinas y corderos para comer, no para comercializar; éste último lo deja generalmente para el invierno. Usa el maíz amarillo para hacer mote, también consume urpada, hecha de agua, harina y azúcar. Se enorgullece de criar a sus hijos en la medida en como fueron criados ellos mismos (la generación anterior) y esto implica el consumo de comidas de neto corte local; sin embargo conviven junto a esas prácticas el consumo de alimentos industrializados. Esta pauta la vamos a encontrar en todos los ecotonos o bordes entre el ámbito urbano y el rural, acentuándose en una u otra dirección a medida que nos acercamos o nos alejamos del entorno de las ciudades y nos adentramos en el campo y de las particularidades de cada unidad doméstica.

Durante la campaña del año 2008 estuvimos recorriendo el barrio de Sumay Pacha. Este nuevo asentamiento se encuentra entre Maimará y Tilcara y surgió a partir de terrenos fiscales que fueron comprados a muy bajo precio. Según nos comentaba la gente del lugar, muchos habitantes de la ciudad de Jujuy compraron esos terrenos para tener casas de fin de semana. Sin embargo una serie de inconvenientes jurisdiccionales, aún no está claro a que ciudad pertenece el barrio, si a Tilcara o a Maimará, frenaron todo tipo de obra de infraestructura, como el tendido eléctrico, la recolección de basura o la toma de agua. Esta situación y la falta de vivienda llevó a que mucha gente ocupe el terreno y en algunos casos a que tome casas que ya estaban hechas o a medio terminar. Por lo tanto en el barrio convive gente que no tiene donde ir, con gente que lo usa como lugar de vacaciones y gente que ha comprado con la intención de hacer negocios (el barrio se encuentra frente al Pucará y posee una vista privilegiada de la Quebrada).

En el barrio de Sumay Pacha predomina la heterogeneidad y dado el carácter precario legal (todavía no resuelto), es muy difícil que se instalen servicios y comercios, lo que se conjuga para hacer difícil la vida aquí. Hay un reclamo de los vecinos que no pueden canalizar en una única voz, dada la ambigüedad en la pertenencia; el hecho de no saber si pertenecen a Tilcara o a Maimará, no sólo afecta la infraestructura sino que, intuimos, afecta también a las posibilidades de organización de los propios pobladores. Una de las cosas que denota la falta de organización del barrio es que ni siquiera se construyó una capilla (la presencia de un templo religioso siempre marca una suerte de estabilidad política, al menos un consenso para la propia construcción). Otro hecho llamativo fue que durante nuestra estancia nunca vimos a nadie jugar al fútbol en la canchita que se encuentra en el medio del barrio. Si estuvimos cuando se organizó un festival, para concientizar de la necesidad de las obras de infraestructura, pero el problema que se marcó fue que al estar dividido el barrio, sólo participó una mitad del evento, lo que luego redundó en una debilidad a la hora de los reclamos.

Por último vamos a dar una breve mirada sobre los productores que pretenden diferenciarse y tienen

una modalidad orgánica de producción agrícola. Hay que aclarar que dentro del mundo de lo orgánico, conviven diferentes expresiones, con algunos productores que son “más orgánicos” que otros. Estas diferencias se muestran aún en los organismos internacionales que se encargan de certificar lo orgánico, en donde las diferentes certificaciones utilizan criterios divergentes para otorgar la certificación. Por lo tanto al hablar con los productores, si no se cuenta con la ayuda de un profesional del tema, es difícil distinguir quien usa lo orgánico como una forma de producir y quien lo usa como un argumento de venta.

Uno de los temas que nos comentaron algunos productores orgánicos tiene que ver con la relación entre ellos y las autoridades. Hay varios programas para el soporte rural, pero según sus dichos, hay mucho mayor despliegue de las políticas que efectividad en las respuestas a las inquietudes y necesidades de los productores. También nos comentaron acerca de las dificultades que tienen para poder colocar su mercadería. Básicamente tienen el mismo problema que el resto de los pequeños agricultores de la región, la falta de medios para poder acercarse a los mercados y ofrecer allí sus mercaderías sin intermediarios. Sin embargo a ellos se les agrega que, dada la naturaleza orgánica de su producción, los productos no tienen la uniformidad que brinda el uso de agroquímicos (tamaño, color, etc.). Por lo tanto y al carecer de publicidad acerca de las bondades del cultivo orgánico, se les dificulta mucho la venta. Eran muy conscientes del negocio que existe alrededor de lo orgánico, donde lo que se vende con ese nombre no necesariamente lo es. Uno de ellos participaba en el Valle Colorado de un programa estatal de revitalización de los cultivos orgánicos.

En una entrevista realizada en el Hospital con una productora, que posee tierras en Purmamarca, es decir bastante lejos de su lugar de residencia que es Maimará (algo que se presenta como bastante común, una suerte de archipiélagos, casi en el sentido que daba Murra a las clásicas formaciones económicas andinas (Murra, 1975)), nos dio una serie de elementos que abonan la teoría de que a medida que nos alejamos de los centros urbanos más importantes, se utilizan técnicas más vinculadas con un conocimiento local, heredado y con arraigo en la zona. En primer lugar aclaró que ella no usa químicos, sino que trata de usar elementos naturales. Por ejemplo para evitar la plaga que afecta el cultivo de habas, usa la ceniza que queda en el horno (a leña) de su casa. También usa, para curar otros cultivos, el barro de la primera creciente del río. Ella produce pimientos, cebollas, choclos, tomates, higos negros, uvas, duraznos, damascos, alvarillos, conejos y habas. Vale aclarar que ella arrienda el terreno y no es propietaria. La producción se vende, pero es interesante señalar que muchas veces utiliza el trueque sobre todo para pagar el arriendo. Esto es muy interesante ya que muestra como conviven diversas modalidades económicas, desde las más capitalistas, como la venta de fuerza de trabajo o de productos en el mercado, hasta el intercambio entre productos por el arriendo. Nos comentó que parte de su dieta cotidiana proviene de las cosas que ellos mismos producen. Esto marca también una tendencia que no rechaza nuestras hipótesis,

aquellas que indican que a medida que nos alejamos de los centros urbanos, la producción para el autoconsumo comienza a tener una importancia mayor. Otra distinción significativa que nuestra informante comentó, es la diferencia en la obtención de agua entre los quinteros grandes y los pequeños. Asumiendo que la predominancia es del minifundio, esto no implica que no haya diferencias entre unos y otros, manifestadas en que los grandes quinteros poseen arriba de 8 hectáreas, mientras que los pequeños no pasan de las 2 hectáreas. Nos dijo que los grandes productores siempre tienen agua, a pesar de que se supone que todos están regidos por los turnos y por el juez de aguas. También comentó como diferencia sustancial que los grandes quinteros son los que usan mayor cantidad de agroquímicos, frente a los pequeños que serían más orgánicos. Sin embargo en nuestros recorridos por los paños de cultivo y en nuestras conversaciones con pequeños productores vecinos de Tilcara y Maimará, pudimos observar que también los pequeños productores usan químicos, sobre todo si la producción tiene como destino el mercado.

Sobre la propiedad de la tierra

Un tema central a tratar desde el punto de vista económico y que marca las posibilidades y los límites por los que se mueven los actores, es el de la propiedad de la tierra. La historia de la propiedad de la tierra en la zona de la Quebrada, luego de la conquista, sufrió múltiples cambios; prácticamente ninguno benefició a los pueblos originarios o a los campesinos de la región.

Antes de la llegada de la conquista europea, los regímenes de propiedad de acceso a la tierra no poseían las características que traían los invasores. La propiedad privada, en su forma moderna, recién en aquel momento, siglo XVI, se estaba gestando en el viejo continente. Aún en Europa existían tierras comunales y la propiedad de la tierra tenía todavía características medievales. De este modo los conquistadores no poseían la concepción moderna de la propiedad y sus intereses, si bien eran absolutamente egoístas, en el sentido de querer enriquecerse, no iban en la dirección que se le asigna hoy en día a la propiedad en el sistema capitalista. Para los grupos originarios, al menos si tomamos como base lo que sucedía en los Andes Centrales, la propiedad era del *ayllu*. Para poder acceder a la tierra y trabajarla y disfrutar de sus frutos era menester pertenecer al *ayllu*. La organización basada en el parentesco era la que predominaba, dado el modo de producción agrícola que puede inferirse, agricultores de regadío, de las escasas crónicas y de los datos arqueológicos (que aunque profusos no pueden con simpleza determinar los regímenes de propiedad) (Murra, 1975).

La llegada de los españoles trastocó todo el orden existente, imponiendo por la fuerza la nueva modalidad colonial y europea. Las encomiendas, las mitas y todas las formas jurídicas que impusieron los virreynatos, desarmaron en gran medida los pilares sobre los que se asentaban las

bases económicas de las culturas precolombinas. Al mismo tiempo se produjeron reorientaciones en los productos agrícolas de la Quebrada. Antes de la llegada de los españoles, la mayor parte de la producción quebradeña estaba orientada al consumo humano; luego de la conquista, la mayor parte de la producción de la Quebrada pasó a ser forrajera, para alimentar a los animales que iban en camino hacia las minas de Potosí (Reboratti, 2003).

En el siglo XIX, más precisamente a mediados del mismo, luego de la independencia, se sanciona la Ley de Enfiteusis. Mediante esta ley, el estado nacional cobraba un tributo a los habitantes de la zona. Al cabo de un tiempo de cumplimiento de esos pagos, los habitantes obtenían la propiedad de la tierra que ocupaba. De esta forma aparecieron en la región bajo estudio una serie de pequeños y medianos propietarios, que al cumplir con las obligaciones impuestas desde el nuevo estado, lograron acceder a la propiedad de los terrenos que habitaban. Esta situación se debió a dos motivos, por un lado el centralismo porteño y las guerras civiles, que hizo que se perdiera cierto interés por las tierras fronterizas; por el otro lado la participación de los habitantes de la Quebrada en las luchas por la independencia. Si bien con la Ley de Enfiteusis se acaba en su mayoría con la propiedad comunal, de algún modo fue también una oportunidad para los pobladores de tener los títulos sobre las tierras que trabajaban (Teurel y Fandos, 2009). Demás está decir que los mayores beneficiarios de esta situación fueron los terratenientes y la oligarquía local (Belli, 2005).

Para 1872, según el catastro de propiedad, el 59% de las propiedades estaba compuesto de pequeñas parcelas, el 32% estaba compuesto de parcelas medianas y el 9% estaba compuesto por parcelas grandes. Hay que tomar en cuenta que ese 9% representaba el 49% del valor total de la tierra en la zona (Teurel y Fandos, 2009).

Es interesante señalar que más allá de la ley y la justicia, tanto del orden colonial como luego del nuevo orden del incipiente estado nacional, las zona lejanas a los centros políticos se continuaban rigiendo por ciertas pautas que podemos decir anacrónicas, no en un sentido pintoresco, sino básicamente en su sentido opresivo. El antiguo régimen colonial que se aplicaba a los arrendatarios consistía en el pago de un derecho de pastaje (para quienes poseían animales) y un derecho por parcelas de cultivo (para quien se dedicara a la agricultura). A ello había que sumarle la obligación de un “servicio personal”, es decir ofrecer su fuerza de trabajo durante 30 días al año al propietario de la parcela. A pesar de que esta clase de prestaciones fueron prohibidas en una y otra oportunidad por los diferentes gobiernos, nacionales y provinciales, se continuó practicando incluso hasta entrado el siglo pasado, es decir el siglo XX (Teurel y Fandos, 2009).

La realidad indica que nunca los pueblos originarios fueron considerados como los verdaderos dueños de la tierra. En la época virreynal, el dominio le pertenecía a la Corona y si bien hubo medidas para que los pueblos nativos pudieran trabajar la tierra, lo cierto es que nunca se los consideró como los auténticos dueños. Luego de la independencia y de la consolidación del nuevo

estado nacional, la situación, en su sentido, no se modificó. El dominio legal de la tierra pasó directamente de la corona al nuevo estado nacional (Teurel, A. y Fandos, C., 2009). Esta situación se va a sentir durante el siglo XX y lo que va del siglo XXI, en donde el reclamo por el reconocimiento y la lucha por las tierras continúan.

La llegada del ferrocarril, a fines del siglo XIX va a configurar una nueva realidad socioeconómica, ya que la región va a adquirir un nuevo papel en el concierto de las provincias argentinas. Con el arribo del tren, la Quebrada pierde su importancia como productora de forraje para los animales y la producción se va a orientar hacia la fruticultura (Rodríguez, 2009). Hacia la década de 1930 la producción de frutas tocó un techo y en la competencia con otras regiones del país que se dedicaban a lo mismo, sufrió las consecuencias de problemas fitosanitarios y ecológicos (la zona no es el lugar más óptimo para ese tipo de producción). Una nueva reorientación productiva dio lugar al cultivo hortícola, circunstancia que se va a mantener hasta el día de hoy (Rodríguez, 2009). Hacia la década de 1930 se produce un nuevo fenómeno que se va a mantener también hasta el día de hoy; la elección de la Quebrada como destino turístico. Primero para las clases acomodadas de las capitales de Jujuy y de Salta, luego para el turismo nacional y por último, como sucede hoy en día, para el turismo internacional (Reboratti, 2003).

Estas circunstancias modificaron el panorama de acceso a la tierra. Durante gran parte del siglo XX, el acceso a la tierra estuvo enmarcado dentro de relaciones casi informales, donde no había escrituras, las tierras fiscales se ocupaban y los arrendatarios no obtenían recibos por los pagos que realizaban (Belli y Slavutsky, 2006). Durante gran parte del siglo XX, la población quebradeña descendió, en su demografía, debido al auge de los ingenios al otro lado de las montañas y debido al crecimiento de la minería más cerca de la Puna. También influyeron en el descenso demográfico, las oportunidades de trabajo que se encontraban en las capitales provinciales, luego del proceso de sustitución de importaciones que comenzó en el país en la década del '30. En ese sentido la ampliación del estado, sobre todo a partir del peronismo, va a generar puestos de trabajo que también van a atraer mano de obra. Por otra parte la reorientación de los cultivos en la Quebrada hacia la horticultura implicó una baja en la producción, toda vez que esos cultivos se orientaron al consumo local con poca llegada a los mercados nacionales. Este conjunto de factores incidieron en una desvalorización de la tierra para estos momentos (Belli y Slavutsky, 2006) e influyeron en las migraciones masivas que llevaron al descenso demográfico de la región. Los autores mencionados comentan todos los abusos que se produjeron para los pequeños arrendatarios o pequeños propietarios que poseían las tierras desde hacía generaciones. Señalan en forma interesante el papel que cumplía la palabra en los contratos tácitos, mucho más importante que los papeles firmados. Esta informalidad va a jugar un papel central cuando las tierras comienzan a revalorizarse, ya que les allana el camino a quienes sin escrúpulos intentaron (con éxito) quedarse con la mayor cantidad

de propiedad posible. Los autores nos informan que, luego de los cierres y abandonos de las minas puneñas, muchos de los trabajadores, con la indemnización, escogieron las tierras de la Quebrada como objetivo de compra. Muchos de estos trabajadores fueron directamente estafados, pagando en más de una oportunidad por las tierras deseadas y quedándose en muchos casos sin nada, a pesar de los pagos. La historia de la Quebrada está sembrada de abusos, sobre todo hacia los pobladores más pobres.

La patrimonialización cambia nuevamente el escenario del valor de las tierras en la zona. Los terrenos ya no son requeridos como espacios para el cultivo, sino que se piensa en términos de servicios para el turismo. La posibilidad se plasma en poner un hotel u hospedaje u otro tipo de emprendimiento cuyo destino final es el turismo. En este contexto muchos “propietarios” quisieron hacer valer lo que consideraban sus derechos, intentando y logrando en muchos casos, echar a quienes venían o bien arrendado los campos o a quienes los poseían desde hacía varias generaciones aunque no tuvieran los papeles de las escrituras. Los autores mencionados analizan una serie de casos de abusos que se dieron en la zona, en donde los perjudicados siempre fueron los sectores más desposeídos, quienes no contaban con la posibilidad de contratar abogados y hacer frente a los requerimientos burocráticos y administrativos que exigía la propiedad de la tierra (Belli y Slavutsky, 2006).

La patrimonialización es un típico ejemplo de una medida que posee, en principio, buenas intenciones, pero que termina perjudicando a quienes debería beneficiar. Según casi todos los testimonios que pudimos recoger, tanto nuestros como de los colegas del equipo de auxología y de otros antropólogos que trabajan en la zona y de la bibliografía consultada, los pobladores de la zona están en contra de la patrimonialización, no tanto por la mención en sí misma, como por los efectos que trajo aparejados. Entre estos efectos es señalado como uno de los más preocupantes el aumento en el precio de la tierra. También se remarca la aparición de inversores de todas partes, tanto del país como del extranjero, gente, que, según los dichos de muchos informantes, van a la Quebrada con la única intención de hacer negocios, sin preocuparse realmente por las condiciones de la zona ni mucho menos por los pobladores.

El comienzo del siglo XXI fue en todo el mundo un momento de aumento en los precios de los bienes raíces. El valor de la propiedad se elevó en casi todo el planeta y si bien las características de cada lugar fueron diferentes (no son las mismas causas que ocurrieron en nuestro país que en EEUU o en Europa, donde claramente el acceso al crédito y los activos sucios jugaron un papel preponderante en la crisis), podemos decir que el factor especulativo estuvo presente en todos ellos. En nuestra zona de trabajo es evidente que el aumento del precio de las tierras favoreció la aparición y explotación con fines de lucro; no fueron beneficiados los pobladores o las comunidades con reales necesidades de territorio y producción, sino que aquellos con posibilidades económicas

fueron los beneficiados y en general todos ellos realizaron las transacciones con el único fin de invertir y especular con el negocio del turismo.

El problema de la propiedad de la tierra no es entonces un tema menor para los pobladores. Tanto la producción como la reproducción social están íntimamente ligados a esa posibilidad. La apertura indiscriminada a especuladores del turismo pone en riesgo no sólo a la gente que vive allí y que ve alejada las posibilidades de tener un terreno, sino que pone en riesgo a todo el ecosistema, al no controlar y por tanto desregular, ofreciendo a quienes más dinero poseen las facilidades para la apropiación de todo. La comunidad quebardeña no se quedará de brazos cruzados, no se ha quedado quieta en los últimos 500 años y siempre ha resistido y sobrevivido a los embates que la sociedad colonial primero y la sociedad nacional de la mano del capitalismo después, le quisieron imponer. Pero la lucha no será sencilla habida cuenta del poder económico de quien llega a la Quebrada con un afán de lucro que poco tiene que ver con la identidad y las necesidades de los pobladores quebradeños.

La obtención de recursos en la Quebrada, empleo y formas de trabajo

En la sociedad actual existe, para los sectores de bajos recursos, la necesidad de diversificar las fuentes de ingreso monetario (Aguirre, 2004). En esos contextos no suele alcanzar con un solo sueldo o bien con una sola entrada de dinero, ya provenga de la venta de la fuerza de trabajo o de la venta de mercaderías. En un contexto como el Quebradeño que estamos analizando, en donde tenemos centros urbanos con una muy fuerte relación con el ámbito rural, nos encontramos con categorías de trabajadores que suelen ser muy diversas. Así nos topamos con arrendatarios que no sólo trabajan en sus tierras sino que también poseen algún trabajo asalariado. También hay pequeños propietarios que realizan trabajos temporales para poder alcanzar el ingreso mínimo necesario para poder reproducirse.

Podemos caracterizar, en líneas generales, el problema del empleo en toda la provincia de Jujuy y para ello vamos a tomar un informe de la Cepal del año 2010 (Martínez, Golovanevsky y Medina, 2010). Desgraciadamente la mayor parte de los datos de ese informe, pese al año de publicación están tomados del censo 2001 y de años anteriores, contando con pocos datos para el siglo XXI. Conociendo los sucesos económicos y políticos que envolvieron al país y por ende a la región, en la última década del siglo XX, debemos asumir que esos datos no pueden ser transpolados a lo que ocurre hoy día y que sólo darán cuenta de una circunstancia muy arraigada en el momento en que fueron tomados. Básicamente nos referimos a las políticas neoliberales que fueron implementadas en la década del '90 y que tuvieron uno de sus mayores impactos en lo que podemos denominar la hiperdesocupación. Estas políticas justamente hicieron eclosión a finales del 2001, en lo que se

conoció como el “argentinazo”, cuando la gente salió a la calle exigiendo mejoras en las condiciones de vida. Para ese momento la pobreza había alcanzado casi a un 50% de la población en todo el país. A partir del año 2003 comienza un período de recuperación económica, impulsado entre otras cosas por la reestructuración de la deuda externa, que continúa aún hoy, con tasas de crecimiento económico que sorprenden a propios y a extraños. Esta recuperación implicó también la eliminación progresiva de la desocupación, que alcanzó para 2011 al 7% de la población, es decir casi cercano al pleno empleo. Si comparamos con el casi 30% de desocupación que había en el 2001, la mejora es sustancial. Para la provincia de Jujuy, según datos del INDEC la tasa de actividad en el año 2001 era del 35%, en el año 2002 del 35.5 y en el año 2003 del 40.6%. Para el año 2011, según la información del INDEC, la tasa de actividad subió al 42.6%. Se observa un crecimiento continuo en este sentido; es cierto también que, luego de la debacle de la década del '90, la capacidad ociosa de la provincia fue aprovechada por la población a partir de la mejora económica, sin embargo el aumento no es tan sustancial en función, seguramente, de ciertas condiciones estructurales, es decir de la necesidad de inversión para crear nuevas fuentes de trabajo. En el informe mencionado de la CEPAL nos muestra, por rama de actividad, para la provincia de Jujuy el porcentaje de ocupación para el año 2001. Esta información nos puede brindar algunos indicios de aquellos sectores que ocupan mayor cantidad de mano de obra, si bien estos datos están influidos por las políticas económicas no sólo provinciales sino también de la nación. La agricultura se llevaba, en el 2001, el 46.4% de los ocupados, confirmando de algún modo nuestras ideas acerca de la importancia de la agricultura para esta región. Si tomamos la distinción entre trabajo formal e informal, notaremos que en la agricultura el 37% son trabajadores formales y el 63% trabajadores informales. Esto también sustenta la hipótesis de una agricultura que posee componentes familiares, si bien muchos de esos trabajadores informales se desempeñan en alguno de los grandes emprendimientos privados, entre los que se destacan los ingenios azucareros y también las plantaciones de tabaco (Martínez, Golovanevsky y Medina, 2010).

Según un informe de Cauqueva (Cooperativa agropecuaria Unión Quebrada y Valles Argentina) del año 2006, hay en la Quebrada de Humahuaca alrededor de 2300 familias de productores, de los cuales el 90% son pequeños productores; la gran mayoría, según el informe poseen ascendencia indígena, más precisamente de la cultura Kolla. En el mismo informe se afirma que la mayor parte de la producción agropecuaria de la región se basa en la pequeña agricultura familiar con predominancia del minifundio, siendo el promedio de las explotaciones de 5 hectáreas (Rodríguez, 2009).

Frente a la baja rentabilidad de los productos agropecuarios en la década del '90 y frente a los despidos masivos ocurridos durante esa misma década y comienzos del siglo XXI, en las minas de la zona y en general debido a la baja en la economía, se forzó a una migración masiva, sobre todo

de jóvenes, hacia las capitales provinciales y hacia los grandes centros urbanos del país.

Es dentro de ese contexto y como consecuencia de la unión de los trabajadores de la tierra, que empiezan algunas experiencias para el desarrollo de la actividad cooperativa. Frente a los abusos, ya prácticamente históricos, de los intermediarios, los productores decidieron unirse para hacer frente a esa clase de problemas. Estos intentos y deseos tuvieron eco, no sólo entre los directamente involucrados sino también por parte de técnicos del INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria de la Argentina) y aún de autoridades municipales y de vecinos de la zona (Rodríguez, 2009). Hoy en día la cooperativa Cauqueva es una de las más importantes de la región, sino la más importante, con un buen nivel de nucleamiento de los productores y una presencia visible en prácticamente toda la Quebrada. Actualmente posee 140 socios y tiene vínculos de cooperación con distintas organizaciones académicas como la Universidad Nacional de Jujuy y la Universidad de Buenos Aires. La cooperativa no sólo brinda asistencia técnica a sus asociados sino que posee, a través de convenios, como por ejemplo con el BID (Banco Interamericano de Desarrollo) la posibilidad de otorgar créditos. También posee vínculos con la organización *Slow Food*, lo que le permite exportar a Europa; de hecho en el año 2002 se realizó la primera exportación de papas andinas a Italia (Rodríguez, 2009).

Pero como ya fue expresado, no todos los trabajadores agrícolas se asocian en cooperativas, muchos mantienen una estrategia que se puede denominar más individualista, basada en la diversificación de las fuentes de ingreso, aprovechando las oportunidades que la dinámica económica brinda, y por supuesto también los lazos recíprocos con vecinos o parientes. Históricamente, como ya fue apuntado, la aparición del ingenio fundamentalmente azucarero y de la explotación minera significó una demanda de mano de obra muy importante que colocó a los trabajadores en una situación de precariedad y diversificación no estable. Por un lado tratando de mantener los trabajos agrícolas, orientados durante la primera mitad del siglo XX, hacia el autoconsumo, aunque también al mercado y al mismo tiempo mantener los trabajos asalariados temporales.

Haciendo un repaso de las formas de empleo y obtención de recursos en la Quebrada, al momento de nuestra investigación, encontramos una serie bien diversa. Los empleos pueden dividirse en estatales (entendiendo, dentro de la categoría, a alguno de los niveles nacional, provincial o municipal); en los vinculados al comercio (incluyendo aquí tanto a los orientados al turismo como a la población local) y en aquellos relacionados con las industrias y las agroindustrias (minería, grandes ingenios y grandes producciones agrícolas). Estos empleos pueden ser tanto formales como informales, es decir lo que vulgarmente se conoce como trabajo en negro. Hay que ser conscientes que las categorías no son estrictas, toda vez que hay empleos que poseen componentes del salario en negro y otros en blanco. Además de los empleos, muchos de los pobladores trabajan por cuenta propia, ya sea en sus propios campos (que muchas veces se encuentran salpicados por diferentes

zonas de la Quebrada, casi a la manera de los pisos ecológicos de Murra (Murra, 1975)) o bien arrendando campos ajenos. También, dentro del cuentapropismo, encontramos aquellos que poseen negocios, de diferentes tamaños y rubros, así como aquellos que venden en forma itinerante, generalmente alimentos o flores.

En general las actividades mencionadas en el párrafo anterior están destinadas a obtener un ingreso en metálico, dinero para poder hacer frente a las necesidades en función de lo que ofrece el mercado. Pero hemos observado que también en la Quebrada existe la posibilidad de obtener recursos por mecanismos no vinculados al pago en dinero (sea formal o informal), sino mediante lo que los antropólogos denominamos lazos de reciprocidad (Sahlins, 1983). Muchas veces una parte del producto excedentario de lo producido agrícola, se destina para o bien devolver deudas contraídas con vecinos, amigos o parientes o bien para intercambiar en forma de trueque con algunos de los sujetos de la red primaria. El intercambio recíproco puede implicar también un pago en trabajo, en este caso las unidades deudoras saldan su deuda por intermedio de su fuerza de trabajo en beneficio del acreedor.

Otra fuente de obtención de recursos, diferente a la del empleo que brinda el ingreso en dinero y diferente a la de la reciprocidad mencionada, es el estado y otras organizaciones no gubernamentales, confesionales y laicas, que entregan diferentes tipos de ayuda a algunos pobladores de la zona. El rango aquí también es muy amplio y abarca desde alimentos hasta pantallas solares. También pueden ser recursos del tipo intelectual, es decir ofreciendo cursos sobre diferentes herramientas (conocimientos agrícolas como los cursos que brinda el INTA) que permiten, indirectamente, obtener más recursos materiales.

Alimentación en la Quebrada

De algún modo, comienza aquí, el nudo central de esta tesis. No tanto porque en este apartado se concentre la información más valiosa, el desarrollo de toda la monografía está previsto para una mejor comprensión de la problemática, sino porque aquí aparece el tema central, el que determina la tónica y da título a este trabajo.

La alimentación es en sí misma un hecho social total y por lo tanto un fenómeno complejo. En la Quebrada de Humahuaca esa complejidad acompaña una historia de poblamiento y por lo tanto de alimentación de más de 11.000 años de antigüedad. Como ya hemos dicho en otra parte de esta tesis, esa historia no implica una continuidad cultural, pese a que encontremos a lo largo del tiempo los mismos ingredientes (alimentos) y a que esa trayectoria se desarrolló en el mismo espacio geográfico. No hay elementos concretos para afirmar una continuidad cultural de tan larga data. Pero al mismo tiempo es innegable, incluso para quien llega por primera vez a la Quebrada, que

existe una muy fuerte identidad cultural, perceptible a simple vista y de la que la alimentación forma una parte muy destacada.

Como toda identidad no está exenta de contradicciones, de cambios bruscos, de cierta estabilidad temporal y de diferencias al interior del grupo que así se identifica. Pese a la heterogeneidad reinante en cada uno de los componentes, se percibe una unidad; los rasgos identificatorios se conjugan de tal forma que el holismo cultural se expresa en forma notable. La identidad cultural nunca puede ser observada, mucho menos desde la antropología, como algo estático o esencial. En su seno conviven formas de lo más diversas, incluso muchas de las cuales por ahí contradicen los postulados ideológicos del propio investigador, quien no por ello puede pasarlas por alto. Me refiero, específicamente dentro de la identidad alimentaria, al uso material y simbólico que de, por ejemplo, la *comida chatarra* se hace. Una identidad no se compone de lo que uno, románticamente, supone, sino de lo que efectivamente es. No deben haber trabas ideológicas frente a lo que ofrece el trabajo de campo, aún cuando esa información no sea del agrado de quien suscribe.

La alimentación en la Quebrada de Humahuaca es un universo de complejidades, donde existen diferencias notorias, tanto a nivel material, entre lo que consumen unos y otros, como a nivel simbólico, es decir los valores que se les atribuyen.

La industria del turismo, por poner un ejemplo, es un factor muy importante a tomar en cuenta, toda vez que intenta crear y recrear una cocina andina de autor, orientada hacia los visitantes. Pero aún dentro de esta industria encontramos diferencias substanciales, ya que no todo turista posee las mismas características. Encontramos estratos sociales diferenciados en quien practica el turismo en la región. No es lo mismo el turismo interno, quienes viajan por ejemplo desde la ciudad de Jujuy que el turismo internacional; como tampoco es el mismo el turismo nacional y aquí distinguimos a su vez entre las familias que se acercan y los grupos de jóvenes que emprenden el viaje. Las ofertas son variadas de acuerdo al bolsillo de quien encara sus vacaciones. Encontramos restaurantes dedicados casi exclusivamente al turismo internacional, con cartas bilingües por ejemplo y otros restaurantes que son para el turismo con un presupuesto mucho más acotado (medido en pesos si se quiere y no en dólares). También hay otros restaurantes en la zona que están orientados hacia el consumo local, que son mayormente visitados por los propios habitantes de la Quebrada. Estas diferencias y pese a ellas, conforman, en cualquier sentido, una identidad que se verifica y se percibe a simple vista. Es nuestra tarea ponerla de manifiesto.

Por una cuestión analítica, aquí vamos a tratar por un lado con los componentes materiales y por el otro con los elementos simbólicos que conforman esa identidad. Para el primero de los postulados trataremos principalmente con datos que en muchos casos provienen de las estadísticas y encuestas que los diferentes niveles del estado llevan a cabo. También aquí contrastaremos esos datos con aquellos que surgen de las entrevistas realizadas. Para el segundo de los postulados nos

concentraremos en las entrevistas y en las experiencias fruto de la observación participante que intentamos poner en práctica en cada una de las campañas que realizamos.

Hoy en día no existen, al menos en esta región, espacios que permanezcan aislados del fenómeno conocido como la globalización. No sólo por lo que trae aparejado el turismo (quien claramente es un vector de esa ideología, aún a pesar de que los propios turistas no la compartan), sino también por el crecimiento del mercado y el afianzamiento del capitalismo como modo de producción dominante. Necesariamente aquellos efectos de la globalización son incorporados a la mirada y a la cosmovisión local. Resignificados y apropiados juegan un papel importante en la definición de una cultura y de una marca identitaria. Pero por otra parte existe una memoria latente y explícita, que se recrea como una tradición (en el sentido más dinámico del término, claramente la tradición es un invento de la modernidad) y que también juega un papel fundamental a la hora de definir no sólo una identidad sino también, o como consecuencia de ello, una práctica que impacta a la hora de comer. La contrastación entre la dieta moderna y la dieta de las generaciones anteriores es un tópico que siempre surge en las entrevistas y el rescate de recetas y formas de preparación forman parte indispensable de las estrategias que emplean las unidades domésticas en su vida cotidiana.

La resultante, desde una perspectiva más teórica, es la de una gastroanomia (Fischler, 1995), no por ausencia de normas, como el mismo Fischler plantea, sino por un exceso de reglas (Aguirre, 2007). Reglas que contradicen las experiencias y las herencias culturales, pero que en parte por determinantes materiales y en parte por la fuerza simbólica son apropiados por los grupos de personas. La comida se debe resolver en el día a día y no hay tiempo, en el acto inmediato, de reflexionar acerca de las pérdidas o ganancias culturales del caso. La urgencia exige una resolución y es allí donde se manifiesta con mayor claridad esa situación. Vale aclarar que esa gastroanomia no es un fenómeno que se pueda identificar únicamente en la Quebrada; antes bien, es la tónica en la que se desenvuelve la alimentación en todo el mundo. Producto de la alimentación industrial y de todo su aparato, sobre todo publicitario, que prescribe y prohíbe alimentos sin tomar en cuenta ni la disponibilidad ni la adaptabilidad local ni las herencias que se ponen en juego. El objetivo, detrás de esa desorganización, es la venta, el afán de lucro y en ese sentido, las empresas no dudan en aplicar todas las herramientas que tienen a su alcance.

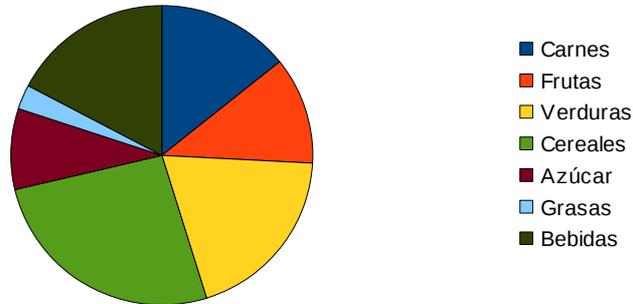
Pero la gente nunca actúa en forma pasiva y tiene siempre actitudes activas que se plasman en la apropiación, pero también en el rechazo de esos discursos, aún cuando esos discursos contradigan las experiencias propias de la vida cotidiana. Algo de ello queremos mostrar en los siguientes apartados, que se enfocan de lleno, en esos aspectos vinculados relativos a la alimentación de la Quebrada de Humahuaca.

Los patrones alimentarios de la Quebrada

Vamos a pasar ahora a observar, desde el punto de vista general, más cuantitativo, como es el comportamiento del gasto en la región, fundamentalmente el que se destina al consumo alimentario. Para ello procesamos datos que provienen de la ENGHO, la encuesta nacional de gastos de los hogares que elabora el INDEC, cada 10 años aproximadamente. Hasta aquí hemos intentado trazar un panorama de la situación económica más general. Hemos visto el tema de la propiedad de la tierra, con sus diferentes formas, la problemática del empleo y de la obtención de recursos. Hemos también mostrado un panorama sobre la productividad de la zona, con especial énfasis en la cuestión agrícola. Pasamos ahora a la temática alimentaria vista desde la perspectiva del consumo. Nuestras hipótesis apuntan a que, a medida que uno se acerca a los centros urbanos de la Quebrada de Humahuaca, el consumo se acerca más y más a lo que provee la industria. A medida que uno se aleja en forma radial, pero también, dada las circunstancias geográficas particulares de la región, hacia arriba, el consumo tiende a lo local, a comer lo que se produce o intercambia con vecinos, y el dinero ocupa un lugar menor, así como también los alimentos de origen industrial. En este sentido las hipótesis comienzan a contrastarse, sobre todo a partir del texto del INTA, comentado unos párrafos atrás. Pero es que dada las particulares características topográficas de la Quebrada, la situación planteada es casi un perogrullo. Acceder a las quebradas transversales no es sencillo, no hay una estructura de caminos que permita que las mercaderías circulen con la fluidez, estructura que sí encontramos en la ruta 9, entre la capital de Jujuy y las principales ciudades de la Quebrada. Por otra parte es lícito preguntarse hasta que punto los habitantes de las regiones más alejadas al valle del Río Grande quieren o desean esa comunicación más fluida. Ello ameritaría una nueva investigación que saque a la luz las expresiones en ese sentido de aquellos pobladores más alejados. Generalmente, dentro del capitalismo, el mercado nunca pregunta a la gente si quiere participar o no, simplemente los coopta (por convencimiento o por la fuerza); luego, claro, ya es muy tarde. Como fue mencionado en el apartado de metodología, tomamos tanto el gasto como el consumo para observar el comportamiento, pero, dada la volatilidad del dinero, en cuanto a que los montos gastados en un año, debido a la inflación, no pueden tomarse como un parámetro de comparación, nos inclinamos por el consumo en unidades, ya que de esa forma es más fácil establecer comparaciones. Tengamos en cuenta que nuestras comparaciones son entre la engho 96 y la engho 06, con lo cual tenemos en el medio, en el año 2002, una fuerte devaluación y por lo tanto el valor de la moneda no es una buena medida.

Total de frecuencias relativas de consumo alimentario del NOA, tomado de la ENGHO 1996

Rubro	Frec Rel
Lacteos	22.283812387
Carnes	11.067827606
Frutas	9.0046684027
Verduras	15.053186095
Cereales	20.289967678
Azúcar	6.7894671412
Grasas	2.0671258735
Bebidas	13.443944817



Elaboración propia a partir de datos de INDEC

Si tomamos el total de consumo para todo el NOA, de las encuestas del año 1996, observamos que el mayor consumo se concentra en el rubro de los lácteos, con más del 22%. Luego vienen los cereales con un poco más del 20%. Las verduras, las bebidas y las carnes continúan en el orden con un 15, 13 y un 11% respectivamente. Las frutas, el azúcar y las grasas caen en el último lugar del consumo, con un 9, un 6 y un 2% respectivamente. Esta situación, de 1996, se enmarca dentro del modelo económico que se denominó “Convertibilidad” cuyas características son harto conocidas y cuyas consecuencias también. El plan termina abruptamente en el 2001 con una consecuencia de más del 50% de los habitantes por debajo de la línea de pobreza y con más del 25% de desocupados. A partir de allí y sobre todo a partir del año 2003, comienza una lenta pero persistente recuperación que llega hasta nuestros días.

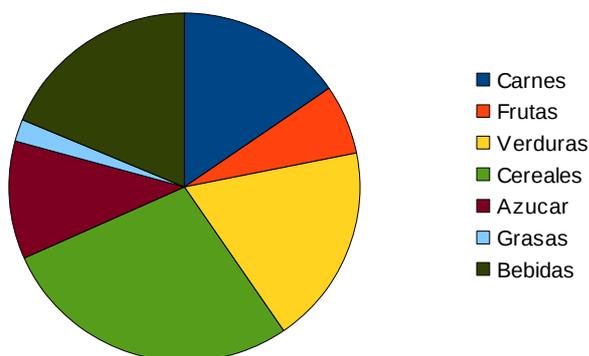
Para el siglo XXI utilizamos varias fuentes. Por un lado la ENHGO 2005, pero a ello le agregamos la EPH 2009. La razón de esta conjunción tuvo que ver con una medida implementada por el gobierno nacional en el año 2009, la Asignación Universal por Hijo (AUH). Esta política significó ampliar lo que comúnmente se denominaba salario familiar y que consistía en un dinero que el estado aportaba para la educación de los niños. Con la AUH el estado subsana una desigualdad de hecho; aquellos que gozaban de los beneficios del trabajo formal, cobraban el salario familiar; los desocupados o que se encontraban en el mercado informal de trabajo, no lo cobraban, con lo cual se acrecentaba la situación de vulnerabilidad. De este modo se ampliaron los derechos y se logró una situación de mayor igualdad. Dado el impacto de esta política, sobre todo en el área alimentaria, asumiendo que los principales beneficiarios son los sectores más desfavorecidos y que en general en estos sectores la mayor parte del ingreso se destina a la comida, consideramos sumamente

trascendental considerar esta situación a la hora de establecer las comparaciones.

Vale decir entonces que las encuestas de 1996 toman a todo el conjunto de la sociedad, pero que en nuestros datos de 2005-2009, tomamos a los sectores más desfavorecidos, incluidos como aquellos en condiciones de percibir la AUH.

Total de frecuencias relativas de consumo alimentario del NOA, tomado de la ENGHO 2005 en conjunción con la EPH 2009, antes de la implementación de la Asignación Universal por Hijo

Carnes	11.92
Frutas	4.98
Verduras	14.39
Cereales	21.55
Azucar	8.47
Grasas	1.6
Bebidas	14.45



Elaboración propia a partir de datos de INDEC

Dicho esto vemos que el mayor consumo se lo llevan los lácteos, con un poco más del 22% (unos décimos por arriba de 1996), seguido por los cereales que alcanzan un 21%. Las verduras y las bebidas alcanzan el 14%, seguidos por las carnes con un 11%, el azúcar con un 8%, las frutas con un 4% y las grasas con un 1.6 %. Es notable como los valores coinciden prácticamente en los mismos guarismos entre 1996 y 2005-2009, pero como dijimos anteriormente, los datos del siglo XXI se concentran principalmente en los sectores de bajos recursos, mientras que los datos de 1996 son de todo el conglomerado social. Esto nos permite establecer alguna conclusión, básicamente que los sectores más desfavorecidos del siglo XXI se encuentran al nivel del promedio de 1996. Vale aclarar que 1996 es todavía uno de los mejores años de la convertibilidad, sobre todo si

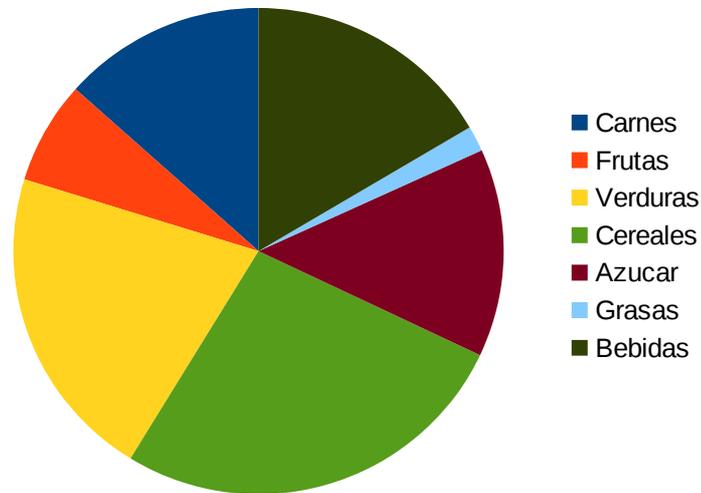
asumimos que los datos provienen de los años anteriores 1994 y 1995 y que fueron publicados en el 1996. Es decir que las políticas implementadas a partir de 2003, con un modelo mucho más proteccionista y orientado hacia el mercado interno, al menos fortaleciéndolo, tuvieron un efecto muy positivo sobre los sectores más vulnerables, toda vez que la comparación los lleva a los niveles promedio de 1996. Las proporciones son siempre sensibles a los valores extremos, de aquí el valor que estamos identificando para 2005-2009 y que muestra una notable recuperación del poder adquisitivo de toda la sociedad; sobre todo porque los datos de 2005-2009 muestran a los hogares en condiciones de percibir la AUH pero que aún no la habían cobrado. Estimamos que luego de la percepción del beneficio, el poder adquisitivo mejoró notablemente y por lo tanto variaron los comportamientos alimentarios. Pero ese impacto cae fuera del presente trabajo, ya que la implementación de la política de la Asignación empezó a fines del 2009, cuando ya teníamos realizado el grueso de nuestro trabajo de campo y porque además los resultados recién deberían publicarse en la nueva ENGHO de la segunda década del siglo XXI.

En conclusión, la situación que presenta la ENGHO 2006 - EPH 2009, dónde sólo se encuentran representados los posibles beneficiarios de la AUH (gente con trabajo en negro, de los quintiles más pobres de ingreso) se encuentran en una situación similar al promedio del país del año 1996. Eso habla a las claras del fenómeno de recuperación económica, política y social que se estableció a partir del año 2003.

Mostremos ahora lo que sucedió con el promedio del NOA para la ENGHO 2006. Aquí no vamos a utilizar los datos compuestos de beneficiarios de AUH, obtenidos a partir de quienes en la ENGHO 2006, en conjunción con la EPH 2009 cumplían con los requisitos para participar del beneficio. Los datos son entonces las frecuencias relativas de consumo de rubros de alimentos para el año 2006.

Total de frecuencias relativas de consumo alimentario del NOA, tomado de la ENGHO 2006

Carnes	11.94
Frutas	6.08
Verduras	18.75
Cereales	23.8
Azucar	12.33
Grasas	1.49
Bebidas	14.72



Elaboración propia a partir de datos de INDEC

Comparemos los tres resúmenes por rubro. Para el año 1996 el total del NOA consumía un 22.3% de lácteos, para el 2006 los beneficiarios AUH 22.6% y para el 2006 el total del NOA consumía un 24%. Esto confirma, para este rubro, que para mediados de la primera década del siglo XXI, el consumo de lácteos había aumentado casi un 4%. Lo sectores más desprotegidos (aquellos beneficiados con la AUH) ya habían mejorado con respecto al total del 96. El total del 2006 muestra esa clara mejora. En el rubro carnes, para el 96 se consumía en el NOA un 11%, para el 2006 los sectores desprotegidos consumían un 11.92% y para el 2006 el total NOA asciende a un 11.94%. Vemos aquí una mejora con respecto al 96 y encontramos que no hay demasiada diferencia entre los beneficiarios de la AUH y el conjunto del NOA. Como estamos tomando rubros y no alimentos por separado es posible que los datos del 2006, los de la AUH y los totales, encubran diferencias en los cortes, pesando en el segundo caso más los cortes caros y en el primero del 2006 (AUH) los cortes de carnes más baratos (incluyendo posiblemente un mayor consumo de fiambres para este último sector mencionado). En el año 96 las frutas ascendían al 9%, para el 2006 versión AUH al 4.9% y para el conjunto del NOA al 6%. Aquí encontramos una desmejora en los valores, en la década del '90 se consumían más frutas que en el siglo XXI, aún si se compara con ambos resultados totales (es decir excluyendo a los beneficiarios AUH). Las causas detrás de esa desmejora pueden buscarse, al menos hipotéticamente, en un cambio en el patrón alimentario general de todo el país y del mundo, donde en los últimos 20 años puede observarse un avance notable de la comida industrial en detrimento de los alimentos frescos. Las frutas suelen estar entre los alimentos más caros y en

muchos casos el dulce que traen suele reemplazarse por los postrecitos lácteos (se observa en el rubro correspondiente) o por golosinas. Las verduras tenían en el 96 una representación del 15%, para el 2006 AUH del 14% y para el 2006 total NOA del 18%. Se observa aquí un aumento significativo. Es cierto que el NOA es la región que más verduras consume de todo el país y que es una zona productora, pero a la vez es cierto que las verduras son también costosas, sobre todo en función de su rendimiento. Se observa que para los beneficiarios AUH hay una baja de 1% con respecto al 96 y esto puede tener que ver con la situación económica de estos sectores pobres, pero también con los destinos diferenciados que se le dan al dinero. Los sectores bajos suelen preferir alimentos rendidores (Aguirre, 2005). Otra vez aquí debemos mencionar el tema de la categoría, que engloba diferencias que pudieran ser percibidas por alimento, por ejemplo se sabe que las papas son más consumidas entre los sectores pobres y que el brócoli lo es entre los sectores más ricos. Con respecto a los cereales para el 96 tenemos un 20.2%, para 2006 beneficiarios AUH 21.5% y para 2006 total NOA 23.8%, observamos aquí un aumento sostenido. Llegamos ahora al rubro de los azúcares, aquí veremos claramente el avance de la alimentación industrial. Para el 96 el consumo ascendía a 6.7%, para 2006 sectores desprotegidos 8.4% y para 2006 total NOA 12.3%. El avance de la alimentación industrial es homogéneo y el avance del azúcar va en coincidencia con los datos de salud (que se mostrarán más adelante) que indican un aumento en el sobrepeso y la obesidad no sólo para la región sino para el país y aún más para todo el mundo. Con respecto a las grasas vemos para el 96 un 2%, para 2006 AUH 1.6% y para 2006 total NOA un 1.5%. Aquí las cosas son más complejas, hay un descenso en el consumo de grasas y aceites, aunque no nos queda claro el por qué de esta situación. ¿Es que acaso la gente abandonó, en parte, las frituras debido a la mala prensa que tienen?. Para las bebidas sin alcohol observamos para el año 96 un 13.4%, para el 2006 AUH un 14.4 y para el 2006 total NOA un 14.7. Aquí también hay un incremento y está vinculado con el avance de la alimentación industrial (son bebidas sin alcohol, gaseosas, aguas y jugos). En los últimos años hubo una explosión de marketing con bebidas "finamente gasificadas", jugos que se venden como naturales (siempre de primeras marcas, pero también de marcas subsidiarias) y una mayor oferta de gaseosas de diferentes precios que compiten con las primeras marcas. Si bien los aumentos son leves, se nota claramente la tendencia.

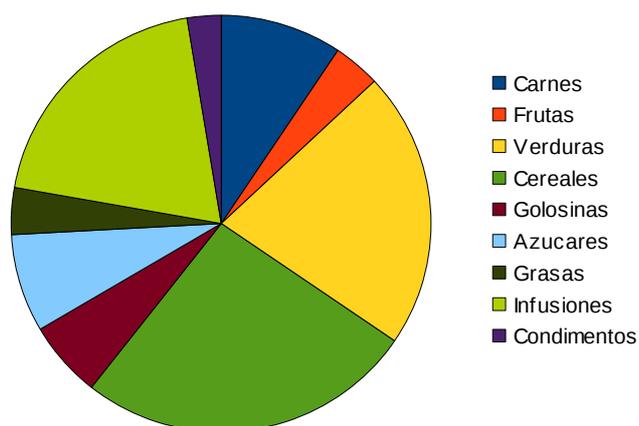
Estos datos presentados nos muestran a nivel global, para la región NOA, cuales son las tendencias en el consumo por rubro de alimentos. Funcionan como nuestro contexto ya que nos indican, a grandes rasgos hacia donde va el carácter general de la alimentación de toda la región. Pasamos entonces a observar más de cerca que ocurre en nuestra área de interés.

Vamos a ver entonces los resultados que provienen de los recordatorios alimentarios que realizamos junto al Equipo de Auxología, durante dos campañas, una en el año 2006 y la otra en el año 2008. Como fue mencionado en el apartado metodológico, la primera de las encuestas fue realizada entre

los asistentes a las escuelas de Maimará, es decir que fueron fundamentalmente niños y adolescentes quienes respondieron al cuestionario. En la segunda fueron los hogares de los barrios cercanos al centro de Maimará, es decir que fueron fundamentalmente las madres de las familias quienes contestaron el cuestionario. Vale la aclaración que estos recordatorios no tienen validez inferencial. Es decir no pueden sus resultados aplicarse al conjunto de la población de la Quebrada ya que sus muestras no fueron tomadas al azar. Todos los resultados encontrados sólo pueden aplicarse a las unidades domésticas que fueron encuestadas. Sin embargo es posible, a partir de esta información elaborar hipótesis que nos permitan tener un panorama un poco más acabado de la situación alimentaria de la región.

Total de frecuencias relativas de consumo alimentario de la Quebrada, tomado de los recordatorios de 24 horas realizado por el Equipo de Auxología durante la campaña del año 2006

Rubro	Frec Rel
Lácteos	4
Carnes	9
Frutas	3.5
Verduras	20.6
Cereales	25
Golosinas	5.7
Azucares	7.3
Grasas	3.5
Infusiones	18.8
Condimentos	2.5



Elaboración propia a partir de datos del recordatorio de 24 horas

En el recordatorio realizado en el año 2006 encontramos que la mayor frecuencia la poseen los cereales con un 25%, seguido por las verduras, con un poco más del 20%, seguido de las infusiones

con un 18.8%, las carnes con un 9%, los azúcares con un 7.3%, las golosinas con 5.7%, lácteos con un 4%, grasas y frutas con 3.5% y finalmente los condimentos con un 2.5%. Las divergencias que encontramos entre los datos procesados por INDEC y estos provenientes de recordatorios procesados por nosotros mismos pueden deberse a que por un lado, en los datos de INDEC se toma en cuenta a los grandes centros urbanos, poblaciones con más de 5000 habitantes y de este modo quedan subrepresentados los pueblos más pequeños y los ámbitos rurales (y las ciudades de la Quebrada apenas alcanzan esos números). Por el otro podemos inferir que el momento del año en el que se toman las medidas influyen en los resultados, sobre todo porque en una zona como la Quebrada de Humahuaca está mucho más marcada la estacionalidad de los alimentos que en las zonas urbanas grandes, donde los supermercados y toda su logística rompen con esa estacionalidad. Otro elemento a tomar en cuenta y que complejiza las comparaciones, es que los criterios para el agrupamiento de los alimentos no son exactamente los mismos. Y por supuesto el hecho incontrastable que los datos del recordatorio no fueron tomados al azar, por lo tanto no se pueden extrapolar.

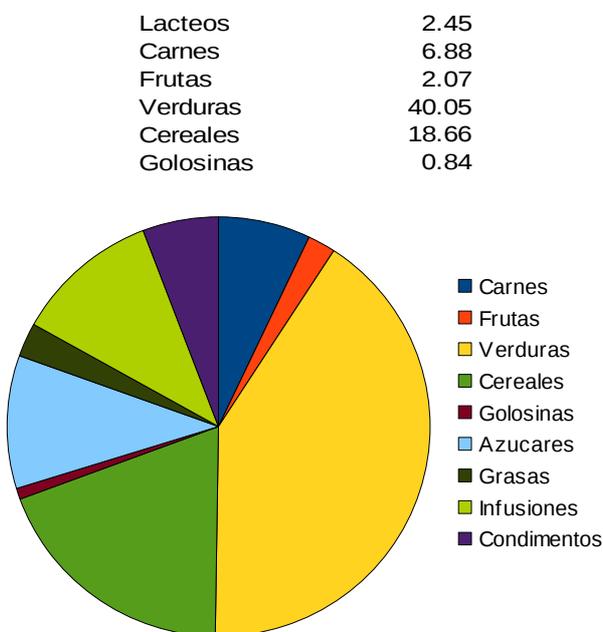
El porcentaje de cereales, tanto en las encuestas INDEC como en nuestros recordatorios es más o menos el mismo, cercano al 20%, las variaciones comienzan a partir de allí. Pero antes de seguir con la comparación veamos que sucede en el año 2008, así tenemos el panorama más completo. Aquí encontramos que el mayor porcentaje se lo llevan las verduras con casi un 40%, seguido de los cereales con un 18% (que mantiene aproximadamente los valores esperados según las otras encuestas), las infusiones con un 10%, los azúcares con un 9.9%, las carnes con un 6.8%, los condimentos con un 5%, las grasas con un 2.5%, los lácteos con un 2.4%, las frutas con un 2% y las golosinas en último lugar con menos del 1%. Observemos la enorme diferencia que existe con respecto a las verduras, que del 14, el 15 y el 18 % para los datos INDEC y el 20% para nuestro recordatorio del 2006, salta en la encuesta del 2008 al 40%. Aquí encontramos dos hipótesis que pueden ayudarnos a comprender esta dinámica. La primera es que el recordatorio del 2008 se realizó en el mes de mayo, cuando el consumo de maíz en forma de choclo es el mayor de todo el año, ya que es el momento de la última cosecha. La segunda es que al ser las madres las que brindaron las respuestas, en este último recordatorio, existió un sesgo en cuanto a lo que se quería transmitir que era lo que se habían comido sus familiares, fundamentalmente sus hijos. Como las verduras figuran entre los alimentos más sanos, según la visión de la gente (esto lo veremos con más profundidad en el apartado de salud) y nuestra entrada al campo vino de la mano del Hospital, es probable que las madres haya exagerado un poco su consumo, sabiendo que ello es lo esperado por el sistema médico (un mayor consumo de verduras).

En el recordatorio del 2006, realizado entre los alumnos de dos colegios de Maimará, es notable el porcentaje que se destina a las golosinas, 5.7%, frente al recordatorio de 2008, realizado a las

madres de familias, 0.8%. Esto lleva a pensar por un lado en la potencia del método, o en la falta de ella: es decir el sesgo que queda al descubierto cuando se analiza la información tomando en cuenta el contexto de producción (en este caso el nudo pasa por saber si los que contestaron fueron los alumnos de la escuela o las madres). Por el otro lado, estos desvíos, ilustran muchísimo sobre las motivaciones de quienes responden, en este caso al recordatorio. La importancia relativa de cada alimento o grupo de alimentos queda en evidencia, en el caso de los adolescentes, las golosinas ocupan un lugar destacado; en el caso de las madres son las verduras las que ocupan ese lugar. Esta información es coherente con los datos sobre salud que surgen de las entrevistas que realizamos, en donde los sesgos por género y edad se muestran contundentes.

Si comparamos los datos elaborados a partir de las encuestas realizadas por el INDEC con aquellas que realizamos junto al Equipo de Auxología, veremos que la mayor discrepancia se encuentra en el rubro de los lácteos. En las encuestas oficiales, para el NOA, los lácteos ocupan un 22% del consumo para el 96 y para el 06 beneficiarios AUH y un 24% para total NOA 06; en los datos propios de los recordatorios, no superan el 4%. Es mucha la distancia que existe entre unos y otros. Para ordenar y poder analizar esta diferencia debemos tomar en cuenta que los datos de las encuestas oficiales son recogidos durante un período de tiempo determinado, es decir que los datos ofrecidos son el resultado de una sumatoria de los consumos durante una semana; en cambio en los recordatorios de 24 horas, sólo se toma en cuenta lo consumido en el día anterior. A su vez esta diferencia se expresa en al forma en que se realiza la encuesta. Para el organismo oficial se elaboran listados de alimentos, en el caso de los recordatorios que realizamos y dada la metodología usual, se confía en la memoria del entrevistado (Sabate, 1993).

Total de frecuencias relativas de consumo alimentario de la Quebrada, tomado de los recordatorios de 24 horas realizado por el Equipo de Auxología durante la campaña del año 2008



Elaboración propia a partir de datos del recordatorio de 24horas

En los recordatorios de 2008, la encuesta se realizó un lunes, con lo que los datos se corresponden con lo sucedido el domingo; en los recordatorios de 2006 se encuestaron a muchos adolescentes y niños que viven durante la semana en la escuela y por ello comen y duermen allí. Es posible que el consumo de lácteos no sea homogéneo durante la semana, que el domingo se consuma menos y que esa sea la raíz del sesgo. También es posible que la Quebrada de Humahuaca no siga el patrón general que muestran las encuestas oficiales, sobre todo porque en estas últimas el principal foco se da en los centros urbanos mayores a 5000 personas y en esa categoría no entran las ciudades de la Quebrada ni el ámbito rural que las circunda. Debemos señalar que en las ciudades grandes del país, las posibilidades de comprar lácteos son mayores que en los pueblos de la Quebrada, por oferta, por cercanía y por disponibilidad de la cadena de frío; también es posible que la subestimación del consumo de lácteos que percibimos en nuestros recordatorios se deba a que en esta zona, con un mayor aporte de pueblos originarios, haya una mayor intolerancia a la lactosa y eso disminuya el consumo.

Hemos visto hasta aquí la expresión cuantitativa de la alimentación en la región. En general esa expresión es la que se conoce como patrón alimentario (Díaz, 2009). Es evidente que, más allá de las diferencias que encontramos entre una y otra fuente de datos, se percibe la tensión entre esa alimentación industrial y esa alimentación con fuertes vínculos locales.

La globalización alimentaria en la Quebrada

Mucho se ha escrito sobre el fenómeno de la globalización. Hay diferencias entre los autores sobre qué se considera globalización, cuando comienza, cuáles son sus alcances (paradójicamente), si se aplica a cuestiones políticas o culturales o puramente económicas. Desde nuestro punto de vista vamos a entender aquí a la globalización, en sus aspectos alimentarios, como la ocupación del mercado por productos producidos industrialmente, en la mayor parte de los casos producidos por multinacionales de la alimentación, aunque debemos incorporar también a las pequeñas industrias locales, fundamentalmente por el tipo y organización de la producción. Es decir para nosotros la globalización alimentaria involucra también una forma de producir que es típicamente capitalista, que promueve el afán de lucro y la extracción del plusvalor, al menos en sus aspectos más clásicos. Dentro de nuestra región de interés y de nuestros tópicos de investigación, la globalización puede ser vista tanto desde el aspecto productivo como desde el punto de vista del consumo.

Para el primero de los temas, es notable como la Quebrada al quedar integrada definitivamente a la

economía nacional, sobre todo desde comienzos del siglo XX, tuvo que adaptar sus condiciones y objetivos de producción hacia la satisfacción de un mercado que en un principio se reveló como nacional, pero que también poseía un capítulo internacional.

Como ya fue mencionado la mayor parte de la producción agrícola de la Quebrada se destina al mercado concentrador de Perico y para poder satisfacer esa demanda fue necesario no sólo orientar la producción sino, fundamentalmente, modificar los procesos de trabajo. De este modo, hacen su aparición los agroquímicos, ya que el mercado exige ciertas normas, de tamaño y forma, para poder venderlos. Hay que hacer notar que las normas que exige el mercado no se rigen por el tema de la salud (ni de los productores, ni de los consumidores), sino por una estrategia de marketing, en donde pareciera que a los consumidores les han enseñado que los productos de la agricultura deben ser todos igualitos, tal cual lo que sucede en la industria tradicional. Pero esta presión del mercado no es percibida por los productores como algo mecánico, sin resignificaciones, o aún sin resistencia. En principio nuestras conversaciones con los productores nos ponen de manifiesto que son claramente conscientes de esta situación y que intentan evitar los agroquímicos cuando se trata de los alimentos que ellos consumen. Pero a la vez y aquí radica la complejidad de la situación, están atrapados dentro de la lógica capitalista y si quieren vender sus productos y obtener dinero no les queda otra que adaptarse a esas condiciones. En el plano internacional las cosas son un poco distintas, ya que la mayor parte de la producción que se destina a ese mercado, está más vinculada con la producción orgánica, más allá de las disparidades y heterogeneidades que hay dentro del propio movimiento. Cauqueva, la cooperativa de la región, exporta algunos de sus productos mediante el sistema de comercio justo y es posible encontrar sus productos en las góndolas de algunos negocios en Europa.

Para el segundo de los temas lo que observamos tiene que ver con las pautas de consumo que se universalizan. El canal, básicamente por el que circula esa información, es la publicidad, tanto la televisiva, como la gráfica, la radial o en los últimos años la internet. Es notable la penetración que tiene la internet en la Quebrada, si bien no tenemos datos estadísticos, nuestras observaciones nos muestran que existe una tendencia al uso intensivo de la computadora y en general de las nuevas tecnologías. (Hemos observado en la localidad de Yavi, cerca de la Quiaca, ya fuera de la Quebrada, como los niños del pueblo se juntaban en los cybers a jugar jueguitos en red. Esta situación, observada en el año 2005, exige de los jugadores un conocimiento de redes y de lenguajes de programación, que mucha gente adulta urbana con educación formal no posee. La tecnología suele ser un campo fértil entre la juventud, que sin prejuicios ni miedos, realiza su aprendizaje tecnológico informal con resultados muy interesantes). La influencia de la televisión a la hora de decidir que comer se percibe aquí también. Hemos visto como las madres, a la salida del colegio, o bien en las charlas en sus casas, nos hablan de la necesidad, casi imperiosa, de poder comprarles el

Danonino a los niños. En general esto se observa en los sectores de menores recursos. La publicidad del Danonino, donde un médico pediatra le confiere un status científico, trataba del crecimiento de los niños. En hogares donde no siempre se puede consumir un buen plato de comida, el hecho de brindar un alimento que parece mágico, impacta de lleno en el simbolismo y en las actitudes de las madres. A la vez verificamos un fenómeno reticular, de red, de donde es muy difícil escapar. Si todas las madres les brindan Danonino a los niños, aquella madre que no lo da, es considerada una mala madre. Por ello es que las madres juntaban los centavos para poder comprárselo a sus hijos. En las últimas campañas que realizamos esta situación estaba cambiando y el Danonino, de tener la mejor fama como producto, había empezado a ser considerado un alimento chatarra, que en todo caso podía consumirse como un postre, pero de ningún modo reemplazaba a una comida sustanciosa. Evidentemente sucedieron aquí varias cosas. Por un lado hubo un freno desde las sociedades médicas y de nutricionistas de todo el país con respecto a la publicidad engañosa, que prácticamente desapareció de las pantallas. Por el otro el trabajo del personal del Hospital, convenciendo a las madres que era mejor y más barato consumir leche que ese producto azucarado. Evidentemente aquí entran también las experiencias de las propias madres, que seguramente, no notaban cambios importantes en la salud de los niños a partir del consumo de ese alimento (es decir no se enfermaban menos, por ejemplo) y por lo tanto ese postre fue disminuyendo su prestigio social a medida que incumplía sus promesas publicitarias.

Un tema central vinculado con la globalización alimentaria es el del supermercadismo. De la mano de la mundialización de la alimentación, apareció un fenómeno creciente vinculado con los lugares de compra de la comida. Los supermercados y los hipermercados crecieron casi en forma exponencial en los últimos 20 años, concentrados, obviamente en las ciudades. La Quebrada de Humahuaca se mantiene aún virgen de estas cadenas. Los negocios de compra, donde se consiguen sí productos globalizados, siguen de algún modo el viejo patrón del almacén de ramos generales. Evidentemente las 5 cadenas de supermercados que actúan en la Argentina, no consideran negocio instalar un local en la región. Esto hace que aún el trato entre consumidor y vendedor sea personal, con libreta para anotar (es decir crédito informal) y que se transforma en un espacio social, donde los vecinos se encuentran. Por otra parte el mercado físico sigue siendo una institución central a la hora de proveerse de alimentos. Aquí la globalización se expresa mediante la posibilidad de conseguir productos alimentarios que provienen, en muchos casos, de Bolivia, pero también, allí mismo, es posible encontrar otras clases de productos, como ropas o aún electrodomésticos, cuyos orígenes pueden ser los Estados Unidos, Europa o el Lejano Oriente. Sin ánimo de indagar en el origen de esos productos (legal o ilegal, es decir contrabando) lo cierto es que este espacio es muy importante para el abasto de alimentos y otros productos.

Dentro de este espacio dedicado a la globalización alimentaria no podemos dejar de mencionar el

impacto del turismo. El consumo de los turistas suele ser diferenciado al de los pobladores locales y permanentes y por lo tanto los negocios de la región debieron adaptar su stock a esa necesidad. No siempre los turistas comen en restaurantes, sino que en muchos casos se preparan su propia comida. Por lo tanto y frente a esa nueva demanda, los comerciantes se adaptaron, viendo allí una nueva fuente de ingresos que de ningún modo podía ser despreciada. Esta situación, dada la permeabilidad de la cultura, tiene influencias recíprocas, así los pobladores adoptan también nuevas pautas de consumo y los propios turistas (al menos aquellos que viajan con una perspectiva de aprendizaje) también modifican su patrón adaptándose a las costumbres locales. Se observa así, por ejemplo a muchos turistas que, si deben ir para La Quiaca o para algún otro lugar de altura, consumen coca para evitar el apunamiento. O beben un té de coca como digestivo. Y esos consumos deben conseguirse necesariamente en los espacios locales, los negocios o bien el mercado físico. Con respecto al turismo hay que decir también que muchos de los restaurantes que ofrecen sus servicios principalmente para el turista, adoptan también un patrón globalizado, aunque en una clara resignificación, los adornan con motivos quebradeños. Es decir que de algún modo intentan mantener un cierto espíritu local pero con un alcance que se pretende global.

El consumo de alimentos locales

Así como la globalización alimentaria ingresa en la vida cotidiana de la Quebrada, existe a la vez un consumo de alimentos producidos localmente. En definitiva la Quebrada de Humahuaca hasta hace poco tiempo prácticamente se autoabstecía en el terreno alimentario y los productos que ingresaban de afuera, tanto frescos como industriales, eran relativamente escasos. En los datos que mostramos sobre el patrón alimentario, no entramos en el detalle de cada alimento sino que vimos las frecuencias de los rubros de alimentos, tanto de las encuestas elaboradas por el estado, como de los recordatorios relevados por el Equipo de Auxología. Intentamos dar cuenta de las disparidades, desde una perspectiva interpretativa, sin anclaje en herramientas estadísticas, toda vez que las encuestas del INDEC fueron realizadas bajo el amparo del muestreo, mientras que nuestros recordatorios no cumplieron esa propiedad.

Con la información de los recordatorios del año 2008 realizamos un nuevo tipo de análisis. Aplicamos el Análisis de Redes Sociales para observar, si a partir de esta metodología, podíamos apreciar, desde una perspectiva reticular, el consumo alimentario y principalmente el consumo de alimentos locales. El Análisis de Redes Sociales (ARS) posee la ventaja heurística de mostrarnos, en un formato diferente al de las frecuencias de consumo, la misma información; pero este nuevo tipo de ordenamiento provee una semántica diferente, basada en los vínculos entre los elementos elegidos.

En nuestro caso armamos en primer lugar una red de dos modos, es decir vinculamos a las unidades domésticas (a quienes les hicimos el recordatorio) con las comidas referidas. Las unidades domésticas están representadas por el nombre de la persona que contestó el recordatorio, aunque claramente las preguntas no apuntaban a lo que comió ella únicamente, sino a lo que consumió toda la familia. Para la denominación de las comidas consumidas, utilizamos directamente los conceptos EMIC, es decir lo que las familias nos referían, sin que hagamos luego, una transformación de esos conceptos (que podría haber servido para unificar criterios aunque a la vez hubiéramos perdido cierta riqueza conceptual que en definitiva quisimos conservar).

Estimamos que este tipo de análisis, que empieza a popularizarse entre las ciencias sociales, nunca fue aplicado a la antropología alimentaria. Al menos no como nosotros lo estamos utilizando, es decir para mensurar, de una forma diferente a la habitual, un recordatorio de 24 hs. Alimentario.

Los antecedentes de ARS y alimentación que pudimos encontrar son muy recientes y refieren al uso de recetas como insumo para el desarrollo de la red. En un caso, el trabajo de Teng, Lin y Adamic, toma los ingredientes de las recetas y con ello construye una red; vale aclarar que la recolección de la información se hizo de la web (Teng, Lin y Adamic, 2012). En el otro caso, el trabajo de Ahn, Ahnert, Bagrow y Barabasi, tomaron los sabores contenidos en los ingredientes culinarios y armaron dos redes. Por un lado una red de ingredientes usados en recetas de todo el mundo, por el otro los componentes de los sabores que contribuyen al sabor de los ingredientes relevados en la primera red. Por ejemplo dos nodos (ingredientes) están vinculados si comparten los mismos componentes de sabores. Vale aclarar aquí que Barabási es uno de los investigadores más reconocidos en el área de las redes (Reynoso, 2010), por lo que se pueden considerar a estos estudios como novedosos pero enmarcados dentro de la corriente principal del ARS mundial. En nuestro caso, en vez de utilizar recetas, usamos los recordatorios de 24 hs. alimentarios recolectados durante las diferentes campañas en la Quebrada.

Comencemos pues por mostrar la gráfica de los vínculos entre las comidas y las unidades domésticas.

mote fueron consumidos por una familia, entonces esos dos alimentos se encuentran relacionados. Para el lector no habituado al ARS, tal vez pueda parecer un poco confuso que los vínculos que se toman para la construcción del grafo, no se correspondan con relaciones sociales verificables empíricamente. Pero la realidad indica que el ARS es un modelo y por lo tanto posee un grado de abstracción tal que permite su utilización de acuerdo a los objetivos de los investigadores. De hecho una de las claves del buen uso de esta metodología es el despegue de cierta mimesis con la realidad, en una puesta punto a punto. Si bien es factible mapear relaciones que se presumen existentes, como por ejemplo los vínculos de parentesco o las relaciones de amistad, lo cierto y concreto que es factible, mediante este tipo de análisis y si el objetivo lo requiere, invertir esos elementos y encontrar una forma nueva de observar esas situaciones. Por ejemplo en vez de colocar a los sujetos como nodos y a las relaciones de parentesco como los vínculos es factible que las relaciones sean los nodos y las personas que los unen sean los vínculos. En ese sentido, quisimos despegarnos de una transparencia que puede ser peligrosa en tanto falaz y decidimos armar nuestra red de consumos alimentarios y familias con el objetivo de observar desde un ángulo diferente y no convencional la problemática del consumo de alimentos locales.

Demás está decir que para quien lo solicite están disponibles todos los archivos que utilizamos para componer estas dos redes, tanto los originales de los recordatorios, como los archivos confeccionados con el programa UCINET.

Veamos la red que se conforma con las comidas como nodos y las familias como lazos, ya que de las dos, producto de la transformación, es la que nos interesa, puesto que es la que representa a las comidas. La otra red, la de familias vinculadas a partir de las comidas, tiene un tipo de información que, en este caso, no consideramos relevante.

	Degree	nrmDegree
4 Panificados industriales	82	31.061
16 Panes caseros	44	16.667
3 Bebidas industriales	43	16.288
22 sopa de fideos	34	12.879
11 fideos	28	10.606
2 Arroces	23	8.712
15 Milanesas	22	8.333
10 Fiambres industriales	21	7.955
20 sopa de arroz	16	6.061
23 sopa de frangollo	16	6.061
8 Dulces industriales	15	5.682
1 Carnes genericas	13	4.924
17 Polentas	13	4.924
25 sopa de trigo	12	4.545
14 Lacteos industriales	10	3.788
19 queso de cabra	8	3.03
9 estofado de cordero	7	2.652
13 Jugos caseros	7	2.652
5 Pescados	7	2.652
7 dulce casero	6	2.273
12 Guiso de maiz	5	1.894
6 choclos	3	1.136
18 puchero	2	0.758
21 sopa de avena	2	0.758
24 sopa de sémola	1	0.379

Para quien no está familiarizado con el ARS, aclaramos que el grado de una red se define como la cantidad de lazos que posee cada nodo. En este caso observamos que los panificados industriales tienen 82 lazos, mientras que, en el otro extremo, la sopa de sémola apenas posee uno solo. La columna nrmDegree indica que se normalizaron los grados, es decir fueron ponderados en función de la cantidad máxima presente en esta muestra; si se suman, obviamente dan 100.

Pasemos ahora a ver otra medida denominada cercanía. Esta puede definirse como la distancia entre un nodo y todo el resto de la red; nos muestra cuan cerca (o lejos ya que se calculan ambas) se encuentra cada nodo. Es otra de las medidas denominadas de centralidad.

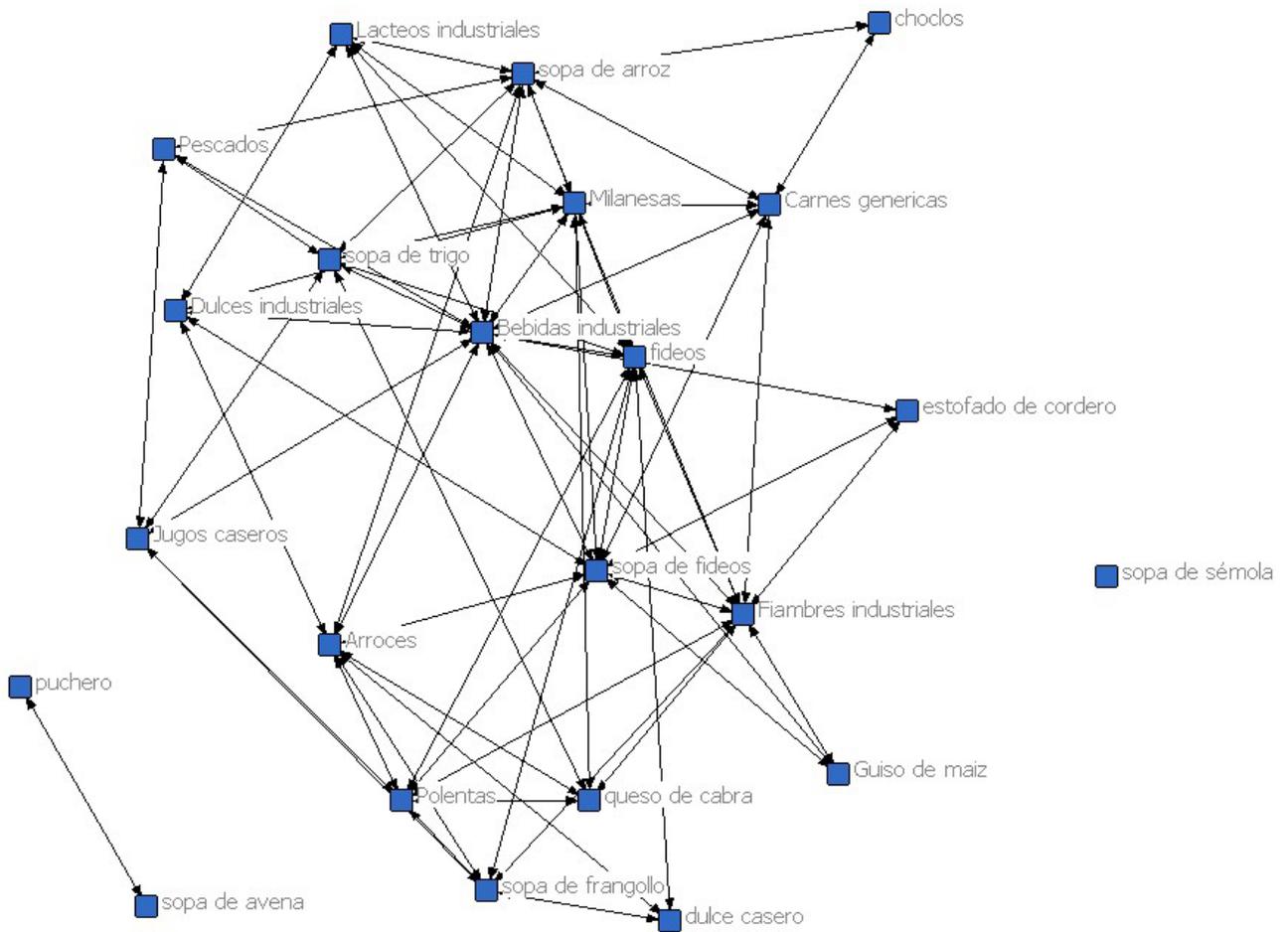
	Lejanía	Cercanía
4 Panificados industriales	26	92.308
16 Panes caseros	30	80
3 Bebidas industriales	32	75
10 Fiambres industriales	36	66.667
22 sopa de fideos	36	66.667
20 sopa de arroz	37	64.865
11 fideos	37	64.865
15 Milanesas	37	64.865
2 Arroces	38	63.158
17 Polentas	39	61.538
25 sopa de trigo	39	61.538
23 sopa de frangollo	40	60
1 Carnes genericas	40	60
19 queso de cabra	41	58.537
12 Guiso de maiz	43	55.814
9 estofado de cordero	43	55.814
14 Lacteos industriales	43	55.814
7 dulce casero	43	55.814
8 Dulces industriales	44	54.545
5 Pescados	44	54.545
13 Jugos caseros	44	54.545
18 puchero	48	50
21 sopa de avena	48	50
6 choclos	49	48.98
24 sopa de sémola	53	45.283

Otra vez aquí observamos que la cercanía (y la lejanía) coincide con la otra medida de centralidad que mostramos. Los panes industriales y los panes caseros encabezan el ranking; sin embargo en el otro extremo de la lista no hay una coincidencia, los choclos y la sopa de sémola se encuentran al final, mientras que la centralidad de grado, la sopa de avena y la sopa de sémola son las que se encuentran al final de la lista. Esto se debe a las formas diferentes de medir cada centralidad, aquí, en este caso, la distancia es la suma de las geodésicas que cada nodo posee con respecto al resto, mientras que en la centralidad de grado se cuentan la cantidad de lazos. Los choclos poseen mayor cantidad de lazos que la sopa de avena (más familias los consumieron), sin embargo los choclos pese a esa mayor cantidad de lazos se encuentran más alejados del resto que la sopa de avena. Esto significa que esas familias que consumieron más choclo a la vez no se encuentran tan vinculadas entre sí como sucede con la sopa de avena.

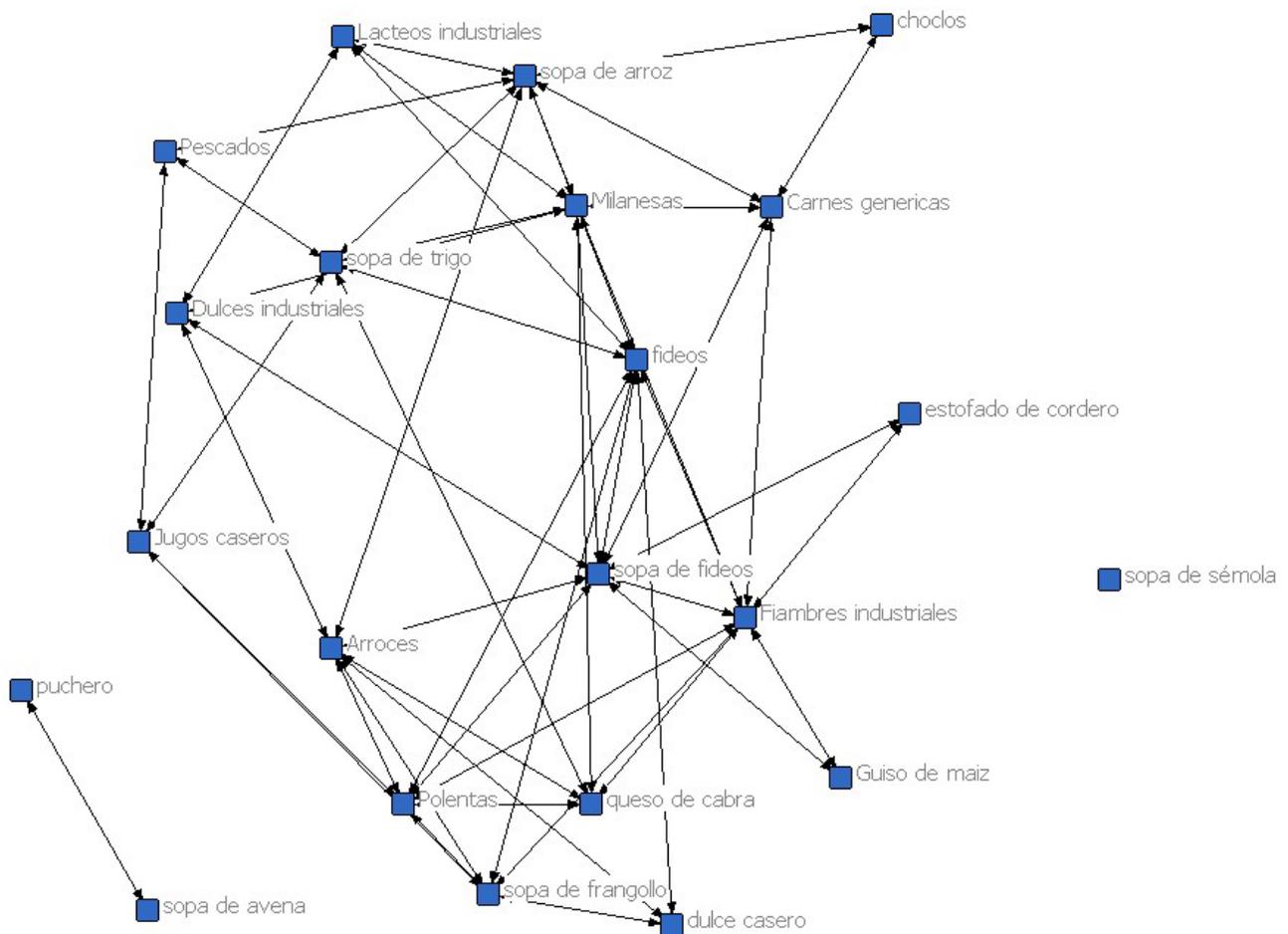
Pasemos a ver ahora la intermediación. Esta puede ser definida como aquellos lazos que se encuentran entre medio de dos nodos. Es una medida relacionada con la cercanía, pero que en vez de concentrarse en los nodos se posiciona en los lazos.

		Intermediación	nIntermediación
4	Panificados industriales	80.042	29.001
16	Panes caseros	48.616	17.615
3	Bebidas industriales	19.616	7.107
20	sopa de arroz	10.147	3.676
22	sopa de fideos	6.188	2.242
11	fideos	6.186	2.241
10	Fiambres industriales	6.101	2.211
2	Arroces	5.545	2.009
15	Milanesas	5.44	1.971
25	sopa de trigo	3.89	1.409
1	Carnes genericas	3.444	1.248
17	Polentas	2.859	1.036
23	sopa de frangollo	2.409	0.873
13	Jugos caseros	1.76	0.638
19	queso de cabra	1.052	0.381
14	Lacteos industriales	0.646	0.234
8	Dulces industriales	0.593	0.215
5	Pescados	0.341	0.124
7	dulce casero	0.125	0.045
6	choclos	0	0
12	Guiso de maiz	0	0
9	estofado de cordero	0	0
18	puchero	0	0
21	sopa de avena	0	0
24	sopa de sémola	0	0

También aquí la centralidad es similar a las dos medidas anteriores. La intermediación puede ser tal vez mejor percibida si a partir del grafo nro 2, nodos = comidas, lazos = familias, extraemos aquellos alimentos cuyo grado de intermediación es alto.



Un nuevo componente hace su aparición, la sopa de sémola queda aislada. Eliminemos ahora a las bebidas industriales, que es el nodo ubicado en la tercera posición.



No aparecen nuevos componentes, aunque la red en su conjunto se encuentra, obviamente, con una menor densidad. La importancia tanto de los panificados industriales como de los panes caseros radica en que desconectan áreas de la red, las aíslan y por lo tanto cumplen una función de amalgama dentro de la red. Estos dos alimentos se encuentran en todas las familias que realizaron el recordatorio lo que muestra la importancia del pan en las unidades domésticas de la Quebrada.

Recordemos que esta red se armó con los datos del recordatorio del año 2008, allí la mayor frecuencia de comidas se daba en las verduras, que ocupaban el 40%, luego los cereales, con un 18 %, seguidos de las infusiones 10% y los azúcares 9.99%. La diferencia entre estas frecuencias y la red que armamos radica en que en la primera, la división en rubros, respondió a la necesidad de comparación con la del año 2006 y para la red utilizamos las categorías que las nutricionistas utilizaron durante el recordatorio, que en algunos casos incluyó categorías EMIC, es decir usadas por los encuestados. Por otra parte y más importante, en las frecuencias lo que se mide es la ocurrencia, es decir la cantidad de veces que aparece el alimento en cada encuesta, mientras que en la red lo que se indica es que hay al menos dos familias que consumieron ese alimento. Evidentemente en un punto hay contacto, aunque no haya una metodología específica para compararlos por las diferencias planteadas en el párrafo anterior, ya que los panificados industriales

y los panes caseros se encuentren dentro de la categoría de cereales, la más usada en la frecuencia. Veamos ahora otra medida, denominada camarilla o cliqué. La definición de esta medida indica que es el algoritmo que nos permite conocer los diferentes grupos a los que pertenece un nodo. Son un subgrafo completamente conectado, aunque este criterio puede relajarse dejando en el investigador la cantidad de lazos que prefiere para el armado de las camarillas. Mostremos primero las camarillas que se generan sin relajar los criterios, mostrando todos los subgrafos completamente conectados. Vamos a encontrar que hay ciertos alimentos que se repiten en los diferentes cliqués, esto se debe a que como poseen muchas conexiones, luego van a estar presentes en más de un subgrafo.

- 1: Carnes genéricas Bebidas industriales Panificados industriales Fiambres industriales Milanesas Panes caseros sopa de fideos
- 2: Bebidas industriales Panificados industriales Fiambres industriales fideos Panes caseros sopa de fideos
- 3: Bebidas industriales Panificados industriales Fiambres industriales Guiso de maíz Panes caseros sopa de fideos
- 4: Bebidas industriales Panificados industriales estofado de cordero Fiambres industriales Panes caseros sopa de fideos
- 5: Arroces Bebidas industriales Panificados industriales Panes caseros sopa de fideos
- 6: Carnes genéricas Bebidas industriales Panificados industriales Milanesas Panes caseros sopa de arroz
- 7: Bebidas industriales Panificados industriales Milanesas Panes caseros sopa de arroz sopa de trigo
- 8: Bebidas industriales Panificados industriales fideos Panes caseros sopa de arroz sopa de trigo
- 9: Arroces Bebidas industriales Panificados industriales Panes caseros sopa de arroz
- 10: Bebidas industriales Panificados industriales Pescados sopa de arroz sopa de trigo
- 11: Bebidas industriales Panificados industriales Pescados Jugos caseros sopa de trigo
- 12: Bebidas industriales Panificados industriales Dulces industriales Lácteos industriales Milanesas
- 13: Bebidas industriales Panificados industriales Dulces industriales Milanesas sopa de fideos
- 14: Arroces Bebidas industriales Panificados industriales Dulces industriales sopa de fideos
- 15: Bebidas industriales Panificados industriales Lácteos industriales Milanesas sopa de arroz
- 16: Bebidas industriales Panificados industriales fideos Lácteos industriales sopa de arroz
- 17: Arroces Panificados industriales dulce casero Panes caseros sopa de frangollo
- 18: Panificados industriales dulce casero fideos Panes caseros sopa de frangollo
- 19: Panificados industriales Fiambres industriales fideos Panes caseros Polentas sopa de fideos
- 20: Panificados industriales Fiambres industriales fideos Panes caseros Polentas sopa de frangollo
- 21: Panificados industriales Fiambres industriales Panes caseros Polentas queso de cabra
- 22: Arroces Panificados industriales Panes caseros Polentas queso de cabra
- 23: Arroces Panificados industriales Panes caseros Polentas sopa de fideos
- 24: Arroces Panificados industriales Panes caseros Polentas sopa de frangollo
- 25: Panificados industriales Jugos caseros Polentas sopa de frangollo
- 26: Panificados industriales puchero sopa de avena
- 27: Panificados industriales Fiambres industriales Milanesas Panes caseros queso de cabra
- 28: Panificados industriales Milanesas Panes caseros queso de cabra sopa de trigo

Veamos ahora los cliqués con un criterio relajado. Pongamos por caso un valor de 2, esto quiere decir que todos los miembros de la camarilla están conectados por un sendero de longitud 2 o menos. En el caso del cliqué completo, el valor es 3. Por lo tanto aquí encontraremos menos camarillas pero con mayor cantidad de elementos que en el caso anterior.

1: Carnes genéricas Arroces Bebidas industriales Panificados industriales Pescados dulce casero Dulces industriales estofado de cordero Fiambres industriales fideos Guiso de maíz Jugos caseros Lácteos industriales Milanesas Panes caseros Polentas puchero queso de cabra sopa de arroz sopa de avena sopa de fideos sopa de frangollo sopa de trigo

2: Carnes genéricas Arroces Bebidas industriales Panificados industriales Pescados choclos dulce casero estofado de cordero Fiambres industriales fideos Guiso de maíz Lácteos industriales Milanesas Panes caseros Polentas queso de cabra sopa de arroz sopa de fideos sopa de frangollo sopa de trigo

3: Carnes genéricas Arroces Bebidas industriales Panificados industriales choclos dulce casero estofado de cordero Fiambres industriales fideos Guiso de maíz Milanesas Panes caseros Polentas queso de cabra sopa de arroz sopa de fideos sopa de frangollo sopa de sémola sopa de trigo

Tres camarillas surgen del cálculo, indicando cuales de estos alimentos está más fuertemente conectado entre sí. En ninguno de los dos casos surge un patrón diferenciado. En todos ellos y aún más, en todos los algoritmos de red que hemos utilizado, aparecen los alimentos mezclados. Como los recordatorios que se utilizaron como base fueron tomados en las áreas urbanas de Maimará y de Tilcara queda claro que no existe una división tajante entre el consumo de alimentos industriales y de alimentos locales. Ambos se encuentran presentes y ocupan un lugar importante en la dieta cotidiana. Al menos dentro del ámbito urbano. **Esto nos lleva a refutar nuestra primera hipótesis de un patrón alimentario más orientado hacia lo industrial a medida que uno se acerca al núcleo urbano. Sin embargo no podemos rechazar la otra hipótesis, la que indica que a medida que nos acercamos al ámbito rural predominan los alimentos locales.**

Es evidente y aquí la evidencia etnográfica también aporta, que la dieta de la Quebrada en sus centros urbanos, si bien tiene componentes industriales muy claros, que surgen de las entrevistas y de los análisis de redes, también tiene una fuerte influencia de los alimentos producidos localmente. En este sentido podemos hablar de una cierta gastroanomia, en donde la multiplicidad de reglas y normas, muestran una realidad bien compleja, casi caótica (en el sentido de las teorías del caos y de la complejidad). Una realidad que, podemos inferir, se encuentra en pleno cambio. Que existe un avance de la alimentación industrial, no cabe ninguna duda; en el lapso de unos pocos años se observa en la oferta de los negocios nuevos productos que antes no existían. Las novedades del marketing también llegan a la Quebrada. Pero a la vez y como una forma de resistencia, aunque sea en silencio, la predilección por los alimentos producidos localmente, fuera de la industria, también

se hace sentir.

Ya hemos señalado que es bastante común, en las ciudades de la Quebrada, que la gente o bien tenga algunos pequeños cultivos en una huerta en el fondo de la casa o bien que la gente tenga paños de cultivos, más grandes, dispersos por la zona. También en general se observa que los pobladores suelen tener contacto directo, por medio del parentesco o bien de la amistad, con gente que trabaja en el campo. Por lo tanto suelen tener un contacto con los alimentos producidos localmente. Si a esto sumamos que en los mercados y ferias de las ciudades se ofrecen muchos alimentos producidos en la Quebrada, la influencia en la comida comienza a cobrar significado.

No todo entonces, a diferencia de lo que ocurre en centros urbanos de otras regiones del país, es alimentación industrial. ¿Cuánto tiempo durará esta situación? Eso es algo que no podemos responder. Sí podemos afirmar que la población de la Quebrada sabe que una parte muy importante de su identidad, pasa por la comida y que la globalización, en sus aspectos alimentarios, es un peligro latente, básicamente en el área de la salud.

La cocina de la Quebrada

Luego de describir la situación tanto a nivel del patrón alimentario, como de las influencias sobre éste tanto de la globalización alimentaria como del consumo de alimentos locales, pasaremos al ámbito más íntimo de la cocina de la Quebrada.

Dicho a grandes rasgos, en otro trabajo, hicimos mención a la distinción teórica entre el patrón alimentario y la cocina, asignando al primero una preeminencia ETIC, basada en un trabajo generalmente estadístico y proponiendo para la segunda una determinación EMIC, basada principalmente en el trabajo de campo y con fuertes componentes cualitativos.

Esta forma de analizar y describir a la cocina implica meternos en el mundo de las unidades domésticas e indagar en sus estrategias y en sus prácticas de consumo. La cocina, entendida como la expresión sustantiva de cocinar, es donde se resuelve en una síntesis, el conflicto cotidiano que se le presenta a las unidades domésticas. En general el mando lo tiene la mujer, más allá incluso de su inserción laboral. Es ella la que tiene que encontrar tiempo y recursos para satisfacer la necesidad de comer y por ende de reproducirse, de toda la unidad doméstica. Sobre ella cae la responsabilidad, impuesta a nivel sistémico, en el capitalismo, con el objetivo de bajar costos y no pagar siquiera por la reproducción del trabajador y su familia.

Vamos a ilustrar nuestro punto de vista con fragmentos de entrevistas realizadas en la región que nos permitan observar y analizar la cocina desde la perspectiva del actor. En el acto de cocinar se reiteran las etapas alimentarias que se suceden a nivel social. Existe una producción, una preparación, una distribución, un consumo y un descarte, en el que se desarrolla la cocina. La

producción en este caso tiene que ver con la obtención de recursos, necesarios para comprar los alimentos que se van a utilizar, aunque también puede provenir, en este caso, de la producción propia (de las huertas) o de vecinos, parientes o amigos. La preparación tiene que ver con el proceso mediante el cual los ingredientes se transforman en el plato de comida. Suele realizarse en el ámbito de la cocina (lo distinguimos aquí de la acción de cocinar), si bien la industria alimentaria puede proveer de alimentos semi preparados o directamente preparados, pero que sin embargo se mezclan al menos en ese espacio del hogar. La distribución, en este caso, se junta con la comensalidad y tiene que ver con cómo se distribuyen al interior de la unidad doméstica, los alimentos, como se comparte esa comida aún cuando algunos de sus miembros comieran comidas diferentes. El consumo aquí está muy ligado al momento anterior, salvo que alguien no coma en la misma mesa por algún tipo de razón (podría ser que se le prepara el almuerzo, pero que lo consuma en el trabajo y no en el hogar). En algunos casos encontramos que el consumo se realiza en conjunto al menos una vez al día, entre todos los miembros del hogar. Aunque esto no es una regla debido a la dinámica social. Si no es en la semana, es posible que durante el fin de semana, la unidad doméstica coma toda junta. Por último nos encontramos con el descarte. En este caso incluimos no sólo el hecho de deshacerse de los restos, con los tratamientos diferenciados que ello implica, en función de si existe o no un sistema de recolección de residuos que sea local o si cada hogar debe deshacerse por sí mismo de los desechos, sino también la limpieza de todo el menaje, necesario para poder al otro día, o al rato, volver a cocinar. Otra vez aquí el mandato social suele recaer sobre las mujeres. Son ellas quienes cargan con esa responsabilidad y aunque suele observarse una división del trabajo, los otros miembros pueden ayudar con estas tareas; en general recae la responsabilidad sobre las mujeres de la casa, sean hijas, madres, abuelas o simplemente vecinas o amigas.

En los siguientes párrafos trataremos de indagar en esas prácticas y en esas representaciones con respecto a la comida y hurgaremos en las formas que adquieren las etapas mencionadas dentro del universo de cada unidad doméstica. Tendremos siempre a la hora de la interpretación el peso que tienen los valores estadísticos y reticulares que obtuvimos y mostramos en los apartados anteriores. Evidentemente tanto el patrón alimentario, visto en su potencia estadística, como la influencia de la alimentación global y de los alimentos locales, vistos en su alcance relacional, nos darán el marco general, macrosocial, dentro del cual las unidades domésticas pueden moverse. Claro que, dada la capacidad humana, no podemos extrapolar los hallazgos directos de los datos cualitativos como sí se realiza con los datos cuantitativos, debido a que las familias poseen, además de la experiencia acumulada y la capacidad de razonar, la posibilidad de inventar y de crear nuevas formas, sobre todo cuando existe un momento de crisis en ciernes. La cocina es una actividad esencialmente creativa, aún cuando por razones de simplicidad y economía de tiempo y de recursos, tienda a

parecer monótona o mecánica. Hay líneas de acción que se pueden seguir, pero siempre cabe la posibilidad de encontrar rupturas a las reglas, rupturas que no garantizan el triunfo o el éxito, sino que son experimentaciones que, una vez validadas, pueden ser aplicadas una y otra vez.

Sin validez estadística pero con potencia heurística, las entrevistas nos muestran las estrategias que escogen los actores en la obtención de sus satisfactores alimentarios. Vemos aquí algunos ejemplos de la preparación.

P.: amasaste vos?

R.: si

R2.: pero comen variado

R.: si comemos variado, a veces ensalada, por ejemplo no conciné nada, ayer hice un guiso

P.: y verdura comen?

R.: ahora en el tiempo de calor siempre ensalada

P.: comida como arroz o fideos también comen?

R.: fideos o arroz es lo que más consumimos nosotros, porque es lo más fácil de cocinar, de vez en cuando una polenta, un puchero, empanadas, variedad de comidas. Humitas cuando viene la época del verano

R2-: en febrero se hace todo con choclo fresco, humita a la olla, humita en chala, qué más?

R.: cómo se llama ese que es como un guiso, que es todo choclo, choclo, choclo. Tiene nombre, no me acuerdo como se llama esa comida. Es muy bueno porque es todo verdura, verdura y queso. Algunos lo llaman carbonada, le hacen una salsita de zapallo, mucho choclo y queso y arroz aparte, algunos le ponen carne, depende. La carbonada en realidad es una comida para no comer carne. Después que termina el carnaval acá hacen todo los viernes, como se dice, abstinencia, no comen carne" (T., Tilcara, 2009)

Aquí vemos algunas consideraciones de la entrevistada, acerca de las comidas más frecuentes. Salta a la vista la cuestión de la estacionalidad, donde el choclo, debido al tiempo de cosecha y por ende a su abaratamiento en términos monetarios y a una cierta cultura gastronómica que consagra al maíz como una de las comidas principales, se convierte, en esa época del año (el verano) en una de las comidas más consumidas. Vale aclarar que T se encuentra en una situación económica que no es de las mejores y eso se expresa en ese párrafo donde afirma que "fideos y arroz es lo que más consumimos nosotros". T es nacida en Susques, es decir en la Puna que corre paralela a la Quebrada, pero vive actualmente en la ciudad de Tilcara. En ella se observan conductas alimentarias que están enraizadas en la zona, aprendidas de la madre y de la abuela, como nos comentó en una de las entrevistas y que cocina platos que son típicos de la región.

Veamos ahora a S, quien no es nativa de la región sino que es porteña, aunque hace más de 10 años que vive allí. Su situación económica es un poco más holgada que la de T, ya que es profesional de la salud.

“P: Y planifican el menú de la semana o va surgiendo de acuerdo a lo que tienen, a las necesidades, a los gustos

R: Va surgiendo del día a día, te diría, uno puede pensar para mañana, nos organizamos en el sentido más que nada por Violeta, que sé yo, hace mucho que no comemos carne, de tratar que ella coma carne por lo menos una o dos veces a la semana. Bueno, tenemos los huevos caseros de las gallinas.

P: Ah, tienen gallinas ustedes?

R: Sí, tenemos tres gallinitas. Tres gallinas y un gallito. Eso igual, hace tres meses. Pero ya estamos consumiendo, ponen un huevo por día cada una. Tenés tres huevos fijos y si no los llegamos a consumir, le bajamos al papá de Cami. Por lo general para lo que es el consumo de la familia, si vas rotando la alimentación, más o menos está contemplada la cantidad de huevos que ponen” (S., Tilcara, 2009)

En esta parte indagamos sobre el menú semanal y sobre la posibilidad de planificarlo o no. Se percibe que no hay una planificación ni a largo ni a mediano plazo y que parte del abastecimiento proviene de la crianza de algunas gallinas. Evidentemente en Tilcara, dado el espacio de las casas y la conformación del espacio urbano, es posible tener, aún en el centro de la ciudad (que es donde vive nuestra entrevistada) algún recurso de autoproducción.

Veamos otro ejemplo que proviene también de una entrevistada que vive en el centro de Tilcara para observar como influye la estacionalidad y como es que se aprovechan todos los recursos en forma económica.

“R: Sí yo tengo los choclos listos para hacer un pastelito, ese que traen de la ciudad de Jujuy, de dónde sería, de Libertador, muy ricos muy dulces los choclos y por más que está la chala seca, son riquísimos muy dulces

P2: es la época?

R: sí ya se está pasando, enero, febrero, ya se está pasando y quiero hacer pastel así que tengo mucha caña, viste esa raíz de caña que ni se lo tira. El otro día me decía el hombrecito que limpiaba ahí, quemémoslo señora R que eso está haciendo basura ahí, no le digo que yo lo uso como leña, da una calda terrible, con dos montones así ya enseguida está todo listo” (R., Tilcara, 2009)

R es de un sector medio, posee un trabajo fijo en el estado, no es profesional y en su casa tiene unas habitaciones acondicionadas para recibir turistas. Tiene una pequeña huerta en la casa de donde saca

tomates y otras verduras que aprovecha en su dieta. Vemos aquí que aparece nuevamente el uso del choclo en función de su estacionalidad, pero al mismo tiempo también el aprovechamiento que de la raíz de la caña del maíz se hace como combustible. Hay que señalar aquí que en la zona no hay gas de red, sino que la gran mayoría utiliza garrafa o tanque de gas. Dado el valor alto de este tipo de combustible, mucho más caro que el de red, es interesante observar las estrategias de los pobladores para obtener combustible por otros medios. Tanto para cocinar, como para calentar agua, como para calefaccionar (y esto es importante ya que en invierno el frío suele descender a temperaturas bajo cero), los recursos deben diversificarse y aprovecharse en su máximo beneficio.

Vamos a exponer ahora un párrafo un poco más largo de una entrevista donde se vislumbran las estrategias de las unidades domésticas y puede también observarse el sincretismo gastronómico de la Quebrada, con su larga historia alimentaria, que incluye no sólo a los alimentos que se producen desde hace miles de años en la zona, sino también las diversas influencias tanto de cocinas exógenas como de ingredientes diversos. La entrevistada es T, de quien ya dimos algunas de sus características socioeconómicas.

P.: y el día del cumpleaños?

R.: y el día del cumpleaños lo decide el cumpleañosero. Tengo un hijo de 11 años y él me pide que le haga picante de pollo, tengo otro que me pide de comer asado, a veces se hace familiar, a veces se hace con amigos

P.: y para Navidad por ejemplo?

R.: y para Navidad siempre asado

P.: asado de vaca?

R.: y puede ser de vaca, de cordero, de chivo, de chanco, de lo que haya, de lo que dé el bolsillo. Nosotros en particular comemos poco asado porque la carne es cara. Cada Navidad comemos asado nada más. Yo lo que siempre usó son las achuras, riñones andinos, riñones a la cerveza, milanesa de hígado, paté, milanesa de berenjenas, variado digamos

P2.: comen mucho el trigo chiquito, el triguillo

R.: ah, el triguillo, quipi le dicen ustedes, cupi yo le digo

P2.: es una comida árabe que lleva carne molida, triguillo, limón y manteca

P.: ustedes planifican el menú de la semana?

R.: eso se decide en el día, yo soy la que está en la cocina, a veces ellos me piden. También depende del bolsillo. Un día podés comer bien y otro más o menos, sólo ensaladas

P.: cuántas comidas hacen en el día?

R.: desayunamos con mate cosido, te, leche los chicos o yogur, depende, siempre bananas, siempre con alguna fruta. Hay uno que tiene 11 años, es re vago, no le gusta desayunar. Llega a las 12 o a la 1 con mucho hambre pero de chiquito ya era así. Por ahí si se levanta temprano desayuna, pero ya se acostumbró a no desayunar

nada

P.: y al mediodía que comen?

R.: 1:30 ellos entran al colegio así que a la una ya están comiendo. A veces a las apuradas yo estoy acá y tengo que ir a cocinar

P.: a la tarde comen algo?

R. a la tarde te, anchi, depende. A la tarde té siempre té.

P.: a la noche vuelven a cocinar o comen lo que sobra del mediodía?

R.: se come lo que sobró y sí no sobró, yo por ejemplo, no ceno, los chicos por ahí tienen hambre, si hay cenan, si hay algo para cocinar, si no no” (T., Tilcara, 2009)

Este testimonio es muy interesante. Nuestra informante, como dijimos, es nacida en Susques pero vive actualmente en Tilcara, es, podemos decir, una migrante interna, que se crió en La Puna y que hoy reside en la Quebrada. En sus expresiones se observa claramente la situación de la alimentación de hoy en día, donde conviven tradiciones con innovaciones y en donde es el bolsillo el que manda, el que determina las posibilidades de consumo en función de lo que los actores consideran óptimo. Aparecen en su relato las comidas árabes (el quepi o cupi como dice la informante), el picante de pollo (que posee por un lado elementos claramente andinos y por el otro el pollo, traído por la conquista española a América), el mate cocido, el anchi y el té (muy consumido en la zona); en definitiva un universo de diversidad cultural que se expresa a través de la comida. Al mismo tiempo en sus expresiones se observa el papel de la madre administradora aún a costa de sí misma, cuando afirma que ella no cena y si hay algo es para los niños. También quedan claros los límites que el bolsillo impone a las unidades domésticas para poder llevar adelante la dieta que consideran adecuada; si hay se come, sino sólo ensaladas, con lo que el status de la ensalada como comida menor también queda marcado. Por último observamos también una preocupación por el tema de la salud, presente en el comentario sobre las frutas, aunque ésta temática será analizada con mayor profundidad en el apartado correspondiente.

Vamos a observar ahora los lugares de abasto de nuestros entrevistados en la Quebrada de Humahuaca. Dada las características de la zona, en donde no existen cadenas de supermercados, como sí sucede en la capital San Salvador de Jujuy y en el resto de las capitales de las provincias del país, la forma del abasto adquiere características particulares.

“P2: y del mercado compra algo?

R: la verdura porque ahí le traen fresquito

P2: qué es lo que más usa de verduras?

R: mucha acelga, zanahoria, papa

P2: de por acá nomás?

R: eh, bueno son épocas que a veces traen de allá y otras de acá, ahora ya está saliendo acá la acelga, la lechuga, ya está saliendo el zapallito, tronco, todo eso

que es tan caro, hasta 10 pesos pagamos el kilo de zapallito

P2: y si no es temporada

R: sí hay que hacer otras cosas. Acá el tomate llegó a 10 pesos el kilo. No hay que comerlos

P2: y papas cuales, las abajeñas o las de acá?

R: las de acá son caras, ah visto? está 4 pesos el kilo, la otra está 2,50. 5 pesos debe estar ahora la criolla, esa que es de acá de la zona, pero usted va a ver esa papa grande está dos pesos con cincuenta el kilo

P2: pero no era al revés antes?

R: antes era al revés, cuando no valía nada lo nuestro, ahora está por las nubes todo

P2: desde cuando eso?

R: desde que comenzó esto del patrimonio

P: ahí cambió todo, no?

R: ahí cambió todo totalmente, la lana de llama usted le conseguía, usted iba a la tienda y era carísimo comprar, ahora la de la tienda es más barata que la de la llama. Ese es el patrimonio de la humanidad” (R., Tilcara, 2009)

Este párrafo está lleno de significaciones. Por un lado nuestra informante establece qué compra en el mercado de Tilcara, que se encuentra en el centro de la ciudad y en donde se consiguen desde alimentos hasta productos como libros o ropa importada. Conviven al lado de los productos locales, como carne de llama y papines andinos, juguetes importados y artículos para electricidad. El mercado funciona en un galpón en donde hay puestos en mesas y otros en el piso que ofrecen sus productos tanto a los turistas como a los habitantes de la ciudad.

Con respecto al consumo alimentario es interesante detenerse en lo que plantea la entrevistada, en donde refiere al problema del precio y de la estacionalización, que en esta región está marcada en forma contundente, al revés de lo que ocurre en las grandes ciudades que poseen el sistema del supermercado. Surge como dato interesante la percepción que posee sobre la patrimonialización de la Quebrada, que implicó, entre otras cosas, para los pobladores, el aumento en el precio de los productos locales, tanto alimentarios como de bienes diversos (ella pone el ejemplo de los papines y de la lana de llama). Evidentemente la mirada que se tiene sobre una medida como la patrimonialización no es precisamente de simpatía, ya que no sólo hay desconfianza sino que directamente se ponderan negativamente sus efectos.

El próximo testimonio pertenece a nuestra informante que podemos denominar clave. Ella es la jefa del hogar y vive en la banda de Maimará. Posee una extensión de terreno de 2 hectáreas aproximadamente, al borde de la montaña y produce tanto para el consumo de su familia como para vender en el mercado, sobre todo flores. En las diversas entrevistas que le hicimos a lo largo de las diferentes campañas nos comentó que el terreno lo heredó de su abuela. Es notorio que a pesar de

estar bajo el cono de deyección de la montaña, el terreno prácticamente no presenta piedras (en una zona que cualquiera que haya andado sabe de la cantidad que siempre hay al pie de la montaña) lo que muestra por un lado el intenso trabajo que se realiza, pero por el otro lado la cantidad de tiempo que llevan explotando ese terreno que evidentemente tiene por lo menos 100 años (asumiendo que nuestra informante tiene aproximadamente 50 años y que heredó el terreno no de su madre sino de su abuela). Leamos pues sus palabras:

P: y si quiere comer maíz, lo tiene que ir a comprar al pueblo

P2: y por acá, dónde consigue?

R: ahí el vecino vende, claro allá abajo venden, siembran allá abajo, ya han sembrado y ya está florando

P: y lo venden más barato los vecinos que allá en el mercado?

R: si es más barato en las quintas

P2: se acuerda cuánto lo estaban cobrando?

R: si, 5 o 6 pesos cobran ahí en el rastrojo, 8 o 10 pesos

P2: la docena?

R: si, siempre el mercado es más caro

P: y le han traído carne de charqui este año?

R: no, no han traído

P: y ahora traen para fin de año?

R: si, pero más para mayo

P: claro porque cuando vinimos la otra vez era abril y por eso tenía

R: aha

P2: claro y estaban todos los choclos secándose

P: claro ahora no se ven choclos secándose

R: no, en su tiempo, en marzo o abril ya se empieza a secar el choclo, ya madura y ya hay que empezar a deshojar a cortar, ya le cosecha el maiz

P2: ya es maíz, ya no choclo

R: ya es maíz. Primero es muñeca, después es choclo y después es maíz” (S., Maimará, 2009)

Es interesante observar cuáles son sus estrategias. En principio, esto no sale del fragmento que exponemos sino de otras partes de la entrevista y de otras entrevistas que le hicimos en otras campañas, ella cultiva maíz. Justo el año en el que hicimos esta visita, tuvo que viajar hasta el pueblo de Tres Cruces (donde termina la Quebrada de Humahuaca) ya que allí vive una hija suya. Este viaje hizo que no pudiera plantar maíz, por lo que se quedó sin choclos. De este modo tuvo que salir a comprar, pero no escogió el mercado sino la oferta de sus vecinos. Hay dos factores aquí que influyeron en su conducta, por un lado el menor precio, como ella misma lo remarca, por el otro el hecho de que al vivir en la banda de Maimará, cruzar el Río Grande (que a esta altura no tiene un

puente consolidado sino unas precarias maderas) cargada de mercaderías (en este caso maíz) es mucho más difícil. Al mismo tiempo el hecho de comprarle a sus vecinos, favorece la reciprocidad y la buena convivencia. También sabemos que entre sus estrategias figura el intercambio que realiza con algunos parientes que viven en La Puna, que le traen carne en charqui y los panes de sal de las salinas. A cambio ella les da flores o verduras, dependiendo de lo que disponga. Este intercambio comercial no se da dentro de la lógica de la ganancia propia del capitalismo, sino mucho más cerca del marco de reciprocidad que tantas veces han encontrado los antropólogos. No hay dinero en el intercambio y no necesariamente la transacción se da en forma simultánea, es decir es factible que le lleven la carne o el pan de sal y que luego, a los meses, los parientes pasen a buscar lo que les corresponde por el intercambio realizado. Es notable señalar como cambia la pauta comercial, siendo que ella vive muy cerca del centro de Maimará, en distancia física no hay más de 5 cuadras, si bien hay que cruzar el río, que como fue ya señalado no siempre cuenta con la infraestructura adecuada para el paso pedestre, mucho menos para el paso con vehículos (que muchas veces debe realizarse por los vados que genera la propia dinámica del río). También observamos como nota de color, aunque clara señal de su sistema simbólico, la clasificación botánica que realiza del crecimiento del maíz, dividiéndolo en muñeca, choclo y maíz. En otras partes de la entrevista ella refiere a las señales que utiliza para poder plantar; se rige fundamentalmente por el calendario de la iglesia, así divide los años en años bajos y años altos, en función de cuándo cae el carnaval, si temprano o más tarde, a mediados de febrero o directamente en marzo. La dependencia del calendario eclesiástico se justifica, desde nuestra postura ETIC, debido al carácter lunar y solar del mismo. Este tipo de calendarios siempre fue apto para la agricultura, prueba de ello son la enorme cantidad de sociedades agrícolas que se rigieron por calendarios de esta naturaleza. Queremos mencionar que nuestra entrevistada posee un conocimiento notable de la naturaleza, de las plantas y también del clima, a tal punto que se convierte en referente de las propias autoridades del hospital, que nos la recomendaron como experta en plantas, apenas tomamos contacto con la comunidad de Maimará.

Con respecto a la preparación, podemos observar en los siguientes fragmentos, algunas ilustraciones de lo que implica el acto de preparar la comida en la región. Una parte fundamental tiene que ver con el combustible que se utiliza para esta etapa.

“P: y sino que usan, garrafa?”

R: sí, acá uso la garrafa, pero pasa el gas

P: está cara la garrafa?

R: no, 25 pesos

P: sabe cuánto se la cobran a una señora en Maimará en la Banda? 75 pesos

R: están locos!

P2: será la de 45 kilos?
R: de cuantos kilos?
P: me dijo pero no me acuerdo
R: debe ser de 15 kilos
P: igual me pareció caro, como es la banda
R: capaz que es el cilindro
P: el agua acá es corriente, de red?
R: sí el agua es corriente, de la red
P: y cuando usted cocina qué cocina, con la hornalla, con el horno?
R: el horno este no lo uso porque todavía no está hecha bien la instalación. Todavía me quema un poco las ollas, les hacen negras y bueno en caso de urgencia, sino uso el brasero, con eso ya nos arreglamos”
(R., Tilcara, 2009)

El combustible es caro y por lo tanto es necesario a veces cocinar a leña; el gas se utiliza principalmente para calentar agua. La falta de uso del horno que se menciona, tiene que ver con la falta de una instalación, para la que se necesita dinero ya que debe ser realizada por un gasista matriculado y con que en definitiva es más racional, dados los recursos con los que se cuentan, usar el brasero.

Veamos otro testimonio vinculado también con el uso del combustible.

“P: usted tiene heladera también?
R: sí
P: y a la noche cocinan acá (tiene la cocina afuera con leña) o adentro con gas?
R: con el gas porque es para calentar nomás
P2: y al mediodía cocinan afuera o adentro?
R: afuera
P2: hacen para todos, adentro es sólo para cuando llueve o hace mucho frío?
R: ahá, cuando llueve o cuando está helado
P: es cara la garrafa?
R: sí, 70 creo que está
P2: uh! qué cara que está!
R: claro está muy cara, por eso no da ganas de usarla mucho, hay que ahorrar, la usamos para hacer té nomás
(...)
P: la leña la compran o la sacan de acá directamente?
R: hay veces que sacamos de aquí hachando y hay veces que compramos también
P: está cara la leña?
R: está caro, 200 \$ salen los 80 kilos” (S., Maimará, 2009)

El cálculo está siempre presente y dadas las dificultades para conseguir el gas, fundamentalmente el

precio, se suele recurrir a la leña. Una parte de ésta puede ser a su vez, recolectada por la propia unidad doméstica.

Mostremos ahora algunos testimonios sobre la preparación en sí, sobre el acto de cocinar.

“P.: Chuño consiguen acá?

R.: no, no hay gente que haga chuño acá

P.: se perdió la costumbre?

R.: no, nunca se hizo acá, siempre se trajo de afuera, el chuño es Papa helada

P.: como se prepara el chuño?

R.: el chuño se remoja, es duro entonces se lo remoja desde la noche anterior para el otro día, y de ahí pelarlo, una vez que está remojado hay que pelarlo, lo pelás con la mano tiene una cascarita. Hay que lavarlo con mucha agua, hasta que salga blanca el agua. Después le pones un poco de sal y agrega maní, siempre el chuño lleva maní. El chuño casi no necesita cocción, en 15 minutos ya está blandito. Para mí el chuño no tiene sabor, porque nunca comí el chuño sólo, por eso eso siempre lo preparé con maní. El maní se compra crudo, se le saca la cáscara, y se lo remoja el tiempo que puedas, se lo pela, se lo remoja, se lo tritura, ese tarda más, tarda como dos horas, ahí se mezcla con el chuño, se le pone un poco de aceite, y se lo puede comer frío o caliente, siempre acompaña al picante

P.: y el picante cómo se hace?

R.: el picante lleva muchas cebollas, dos zanahorias, arvejas, dos dientes de ajo, la cebolla va generalmente hervida. En el picante de pollo se usa ají molido, un polvo amarillo que lo tiñen, azafrán se llama. Por otro lado hay que hacer el pollo hervido en otra olla, se sale muy guisado, porque pierde toda la grasa. Una vez que la tenés hervido se lo agregás a la salsa y se termina de cocinar allí. No lleva tomate. Por otro lado hay que hervir papa natural, el arroz, allí se pica la cebollita finita con tomatito y perejil, la salsita de pollo con la papa, el arroz y un poquito de tomate picado, perejil picado, todo bien finito eso le da sabor, pero también te llama la atención el plato, tiene todos los colores. El picante de lengua es lo mismo, pero la lengua es mucho más dura que el pollo, hay que hervirla más tiempo, pero el picante de lengua es mucho más rico que el picante de pollo. El chuño es color gris, sino mezclas con el maní queda color blanco” (T., Tilcara, 2009)

En estas expresiones se observan las manifestaciones de una cocina local, que hasta expresa cierta añoranza por la pérdida de una costumbre culinaria como el chuño, que sí tiene expresiones milenarias en el registro arqueológico (aunque sigamos sin poder hablar de una continuidad histórica manifiesta).

Ante una pregunta que hicimos a una informante sobre el tamal, pregunta capciosa en el sentido de inquirir sobre una comida de las denominadas “tradicionales”, esto fue lo que contestó:

“P: y para hacer el tamal se usa también el maíz seco?

R: no pelado también en ceniza, se pela, se muele y ya está la harina y con ese se hace con charqui, riquísimo. Debe estar 5 pesos en Tilcara.

P2: si 4, 5 o 6

R: si pero es rico

P: y lo muelen con la piedra o lo mandan a moler al molino?

R: al molino, si tienen máquina con máquina

P2: la máquina esa con manija

R: claro, pero lleva tiempo, hay que hacer, armar, el charqui, atar, cocer, uf, un trabajo, sí mucho trabajo, eso cualquiera no lo hace, algunos se dedican a eso y ya” (S., Maimará, 2009)

La respuesta muestra que hay profesionales del tamal, ya que lleva mucho trabajo y por lo tanto es más redituable venderlo que comerlo.

La misma informante nos cuenta sobre otras recetas que suele preparar:

“R: con Daniel poco, porque come mucho cereal, le hacemos la lenteja, hacemos hervir la lenteja, hacemos empanada de lentejas

P: empanada de lentejas? nunca la probé

R: muy rica, le pone un chiquito de aceituna

P2: la masa quien la hace?

R: le compramos el disquito, es más fácil” (R., Tilcara, 2009)

Aquí se observa la llegada de la industria alimentaria, las tapas de las empanadas se compran hechas industrialmente, se ahorra tiempo y en el cálculo resulta más beneficioso que preparar la masa. Aunque inmediatamente después nos revela otra receta de claro diseño local.

“P2: suspicho? cómo lo hace? es un guiso?

R: mi hermana era muy habilidosa y lava el trigo con ceniza y en el mortero lo pelaba y lo tendía, lo dejaba secar, así fresquito nomás, hacía una guiso, lo hacía hervir con unos cuantos trozos de carne, cebolla y sal nada más, una comida blanca, como el arroz así. Después doraba un poco de cebolla con un poco de aceite y un poquito de ají, le echaba pimentón y le ponían así como una mayonesita de color, me parece que le ponían comino también, pero muy rico y eso quiero hacer pero no puedo

P2: por qué?

R: porque no tengo mortero

P2: qué mortero de qué?

P: de piedra, no?

R: no, era de palo, un mortero de palo tipo copa y en la copa tenía usted la otra mano, que le decían, la piedra, que le pelaba así, le empezaba a pelar solo

P2: pero no se vende el trigo pelado?

R: no, pero no es en ceniza

P: ah, como el maíz que también se pela con ceniza, creo que se pela para el frangollo

R: no, el maíz que se pela en ceniza es para hacer el picante de maíz

P2: ahora yo miro los maíces y no me doy cuenta de cual está pelado y cual no, usted sabe?

R: si, se nota, pida maíz pelado en ceniza, vaya al mercado y es totalmente distinto y el otro es natural,

natural, natural, no está sacada la cascarita” (R., Tilcara, 2009)

Esta receta se mantiene en su memoria, pero no puede implementarla ya que si bien argumenta que le falta el mortero, podemos inferir que lo que falta es tiempo para prepararla. La industria alimentaria tiene su caballito de batalla en el ahorro del tiempo de la preparación, aunque en esa ventaja arrase con el patrimonio gastronómico de generaciones enteras. Mostremos un testimonio más referido a la preparación de la comida, donde podemos observar la mezcla de los mundos gastronómicos.

“P: Usted hace sopa todos los días?

R: en 20 minutos, 40 minutos, la verdura y ahí tengo sopa de Quaker que hice ayer, es exquisita sin nada de carne, le puse una cucharada de Quaker y esa era la comida de hoy, Daniel se fue. Y el anchi esto es exquisito” (R., Tilcara, 2009)

Otra vez la rapidez y comodidad en la preparación hace que la industria alimentaria se imponga, en este caso, de la mano de la multinacional que fabrica el Quaker y lo vende en todo el mundo.

Pasemos ahora a ver la distribución y el consumo. Trataremos de observar si hay diferencias en la distribución de la comida al interior de la unidad doméstica. Ya vimos como una madre plantea que si no sobra comida, ella, a la noche, no come. Esta actitud altruista de las madres no es patrimonio de la Quebrada sino que es un clásico ya de los estudios de antropología alimentaria (Aguirre, 2005).

“P.: que comen habitualmente?

R.: lo que haya, lo que se puede, lo que queremos

P.: siempre comen los mismos en tu casa?

R.: hay colados como la Sole. A veces hacemos reuniones familiares que viene ella u otros amigos. Anoche por ejemplo hicimos pizza

P.: amasaste vos?

R.: si

R2.: pero comen variado

R.: si comemos variado, a veces ensalada, por ejemplo hoy no cociné nada, ayer hice un guiso

P.: y verdura comen?

R.: ahora en el tiempo de calor siempre ensalada

P.: comida como arroz o fideos también comen?

R.: fideos o arroz es lo que más consumimos nosotros, porque es lo más fácil de cocinar, de vez en cuando una polenta, un puchero, empanadas, variedad de comidas. Humitas cuando viene la época del verano

R2-: en febrero se hace todo con choclo fresco, humita a la olla, humita en chala, qué más?

R.: cómo se llama ese como un guiso, que es todo choclo, choclo, choclo. Tiene nombre, no me acuerdo como se llama esa comida. Es muy bueno porque es todo verdura, verdura y queso. Algunos lo llaman

carbonada, le hacen una salsita de zapallo, mucho choclo y queso y arroz aparte, algunos le ponen carne, depende. La carbonada en realidad es una comida para no comer carne. Después que termina el carnaval acá hacen todo los viernes, como se dice, abstinencia, no comen carne
P.: en Buenos Aires se come pescado pero es caro” (T., Tilcara, 2009)

Aquí se señalan como existen comidas en donde se comparte con amigos, se aprovecha lo que hay y se comparte lo que hay. Esta actitud, de compartir, cuando los recursos son escasos, funciona casi como un crédito a futuro, toda vez que se generan reciprocidades dentro de la red de familiares, amigos y vecinos.

“R.: desayunamos con mate cocido, té, leche los chicos o yogur, depende, siempre bananas, siempre con alguna fruta. Hay uno que tiene 11 años, es re vago, no le gusta desayunar. Llega a las 12 o a la una con mucho hambre pero de chiquito ya era así. Por ahí si se levanta temprano desayuna, pero ya se acostumbró a no desayunar nada” (T., Tilcara, 2009)

Aquí se observa una distribución diferencial clásica de la comida. Los niños, en este caso en el desayuno, toman leche o yogur, mientras que los adultos toman té o mate cocido. Incluso se plantea que uno de los hijos no desayuna por decisión propia, lo que refuerza la idea de la distribución diferencial por distintas causas.

“P.: compran galletitas?

R.: sí, siempre, nosotros comemos más pan que galletitas, porque es más barato y nos rinde más también

P.: gaseosas?

R.: si, todos los días. Yo estoy un poco cansada pero a los chicos le gusta, muy dulce, depende, a veces hacemos limonada

P.: api hacen?

R.: sí, no todos los días, a veces hago

P.: de alcohol que toman?

R.: yo no consumo alcohol, cerveza o vino, por ahí un fernet con coca, para el frío. Yerbeado que se toma acá siempre

P.: qué es el yerbeado?

R.: un mate cebado con alcohol, es riquísimo” (T., Tilcara, 2009)

Aquí también hay diferencias en la distribución, sobre todo en lo referido a las gaseosas, que son destinadas casi en forma exclusiva a los niños. Al mismo tiempo se observa el consumo del yerbeado, que es, dada su proporción de alcohol, exclusivo para los adultos.

Tanto en la distribución como en el consumo influyen los grupos etarios, pero también el tipo de comida (si es festiva o cotidiana o del fin de semana), así como los recursos que se tengan

disponibles. También encontramos variaciones con respecto al lugar en donde se encuentre la unidad doméstica.

En las notas de campo recolectadas en las diferentes campañas hemos ido percibiendo las diferencias que existen entre el ámbito urbano y el rural. En una entrevista realizada a un pastor de Rinconadilla en Abra Pampa que se encontraba internado en el Hospital de Maimará (como fue mencionado en el apartado metodológico, este tipo de situaciones ofrecen una oportunidad única para el etnógrafo ya que en general, los pacientes internados en el hospital suelen pasar la semana en soledad, sin visitas hasta el fin de semana, con lo que la propuesta de una charla suele despertar la curiosidad del entrevistado) pudimos dar cuenta de una serie de características acerca del consumo alimentario en una zona alejada de los centros urbanos. Este señor nos comentó que era hijo de pastores, es decir que había vivido siempre bajo el paradigma del pastoreo puneño con todas las implicancias que esto trae aparejado. Entre las cosas que nos sorprendieron más fue el comentario acerca del uso de la caza y de la recolección como complemento alimentario. Dadas las características geográficas de la Puna es imposible prácticamente poder cultivar algo, de allí que el autoconsumo está basado en la producción ganadera y en la caza de algunos animales como vizcachas y vicuñas y en la recolección de raíces dulces. El resto de los alimentos son o bien comprados, a partir de la venta, fundamentalmente de lana, o del intercambio con los vecinos y con los parientes que se encuentran tanto en la Puna como en los valles o en la Quebrada de Humahuaca. Un dato interesante que surgió de la charla fue cuando comentó que antes (la referencia al “antes” nunca queda del todo claro, si se refiere al tiempo de la generación anterior, de sus padres, o se refiere a un tiempo pasado de mayor profundidad) existía la propiedad comunal de la tierra, pero que ahora era todo propiedad privada.

Con respecto al descarte, podemos decir que, en muchos casos, los productos orgánicos se destinan para la generación de abono para la tierra. Claro que para que esto suceda es necesario tener algunos paños de cultivo, propios o arrendados. El abono orgánico se usa principalmente para los productos que ellos mismos comen, si tienen que vender para el mercado, entonces necesariamente van a usar abonos químicos. En los casos urbanos como Maimará o Tilcara, pasa el recolector de basura, con lo cual el sistema es muy similar al de cualquier otra ciudad. A medida que uno se interna en la zona rural, las cosas cambian, ya que allí a la basura hay que tratarla localmente, generalmente enterrándola o quemándola, todo lo que no es orgánico y reutilizando lo orgánico para preparar abono. Uno de los elementos de descarte más utilizados y que verificamos su uso tanto en el centro de la ciudad como en el campo, es la ceniza. Con la ceniza se pela el maíz, pero también se utiliza como abono y también como una forma de combatir las plagas que afectan a los cultivos (en particular nos lo señalaron como cura para la plaga de las habas). Es decir que la ceniza es multifunción ya que se usa para cocinar, pero también como parte del abono y como medicina.

También vimos que algunos elementos orgánicos, como los troncos de los choclos, se utilizan como combustible; de este modo se aprovechan las oportunidades que aparecen en el horizonte.

Como resumen del capítulo podemos decir que la cocina quebradeña, entendiéndola como aquella que practican los pobladores para su propio consumo (y no la que se practica en los restaurantes o que está destinada al turismo), se encuentra en una situación de conflicto, entre una modernidad que acecha y seduce y una historia identitaria que también deja su huella. **Si bien en un principio nosotros habíamos planteado que había dos modalidades alimentarias, una rural orientada hacia lo local y otra urbana orientada a lo industrial, debemos decir que esa hipótesis no pudo ser contrastada. Lo que encontramos fue que tanto en la ciudad como en el campo, las dos modalidades están presentes.** Si bien en el área rural es más difícil tener acceso a toda la variedad (o falsa variedad deberíamos decir) que ofrece la industria, hay alimentos como los fideos o la yerba, el alcohol o las gaseosas y el azúcar que se imponen y forman parte de la dieta cotidiana. Al mismo tiempo en la ciudad y pese a que la industria se encuentra con una mayor penetración, los alimentos locales son valorados y consumidos y en su obtención no se utilizan únicamente instrumentos monetarios sino que fluye por allí la reciprocidad y aún la autoproducción.

Hay una clara identidad culinaria en la región, identidad que se construye y reconstruye a cada momento, pero donde los alimentos y preparaciones que vienen de las generaciones anteriores ocupan un lugar preponderante, aunque conviven, codo a codo y sin conflictos simbólicos, con los alimentos industriales, muchos de los cuales no sólo aceleran los procesos de preparación de la comida sino que son portadores de una importancia simbólica que es menester tomar en cuenta.

Salud en la Quebrada

Para nuestra investigación el tema de la salud está íntimamente relacionado con el aspecto alimentario. Ya fue planteado en el marco teórico la dependencia existente entre la posición socioeconómica, el acceso alimentario y sus efectos sobre la salud. Dentro de ese mundo, nos vamos a posicionar en la antropometría, por ser un indicador sumamente valioso del estado nutricional.

El mundo en general enfrenta lo que podemos considerar una epidemia de sobrepeso, los datos de la OMS hablan de más de un 30% de los habitantes del planeta con sobrepeso. Este 30% no pertenece a los sectores de mayores ingresos, como se podría suponer desde el sentido común, sino que pertenecen a los sectores más vulnerables. El sobrepeso y la obesidad no son más signos de la abundancia, sino que se enmarcan en una sociedad industrial, con alimentación industrial, que abarata, por procesos de producción y de distribución, aquellos alimentos que en otras épocas eran considerados un lujo. Básicamente los azúcares en todas sus formas (donde las gaseosas y bebidas

cola ocupan un lugar de privilegio) y las grasas. Al ser baratos y rendidores son los alimentos más consumidos por quienes poco poseen.

Nuestras inquietudes se relacionan entonces, dado este contexto, con lo que sucede en la Quebrada de Humahuaca. Esta zona, como hemos ya dicho, no posee grandes centros urbanos, tampoco tiene grandes supermercados, sino que el abasto por intercambio de dinero se da en los almacenes de las ciudades como Tilcara o Maimará o en los mercados (que poco tienen que ver, tanto en la logística como en la forma de la venta, como en la oferta, con los supermercados de las grandes ciudades del país). Pero que los lugares de compra no sean los típicos de los grandes centros urbanos modernos, no significa que no haya en esta zona una enorme oferta de alimentos obesogénicos. Al mismo tiempo y como viene siendo relatado, en la región existe por un lado una historia milenaria de producción alimentaria local, que se remonta hasta por lo menos 4000 años antes del presente (en sus manifestaciones agrícolas) y por el otro lado, dadas las características quebradeñas, existen, sobre todo alejándose de las zonas más urbanizadas, otros medios de abastecimiento que no necesariamente involucran al dinero, sino que tienen que ver con la reciprocidad, el trueque o el intercambio no inmediato. Este doble juego entre la oferta industrial de alimentos y la producción y consumo de alimentos producidos localmente, se encuentra sí, en toda la región, tanto en el ámbito urbano como en el rural. Las preguntas entonces están relacionadas con la forma en que las unidades domésticas negocian y conviven con estas dos modalidades. También con la forma en que al interior de la familia se negocia la distribución de esos alimentos. Y cómo ese acceso y esa distribución de alimentos termina impactando en la forma del cuerpo de los habitantes de la Quebrada.

Características generales de la salud en la Quebrada de Humahuaca

Comenzamos por las características generales de la salud en la región. Para ello tomaremos como fuente de datos la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud realizada por el Ministerio de Salud de la Nación en el año 2005. Esta encuesta se realizó con la intención de tener un panorama completo del área de la salud, a partir de ciertos indicadores como la antropometría, el estudio de micronutrientes y ciertos hábitos, como el alcoholismo y el tabaquismo, vinculados con las enfermedades crónicas no transmisibles. También se recolectó y procesó información sobre la situación de las embarazadas y de la lactancia, entre otras informaciones de interés para el área de la salud. El estudio fue orientado a conocer esta situación en la población infantil fundamentalmente. Tanto los niños como las embarazadas fueron elegidas por su condición de ser los sectores más vulnerables de la sociedad. El estudio dividió al país en las regiones determinadas por el INDEC, es decir que, para nuestros propósitos, la región que nos interesa es la del NOA.

Para niños y niñas de 6 a 72 meses tenemos la prevalencia de una serie de indicadores antropométricos como bajo peso, acortamiento, emaciación (definida como aquellos niños y niñas con un peso menor al 80% del promedio correspondiente a un niño de su misma estatura si fue mensurada con la referencia SAP, pero si fue obtenido el dato a partir de la referencia OMS, entonces se tomó como corte -2 desvíos estándares) y obesidad. Para la región del NOA y tomando como referencia a SAP, el bajo peso alcanzó al 5.2% de la población medida, el acortamiento al 4%, la emaciación al 1.4% y la obesidad al 3.5%. Según los datos procesados a partir de OMS, el bajo peso alcanzó al 5.1%, el acortamiento al 3.2%, la emaciación al 1.2% y la obesidad al 3.5%. Estos datos no presentan una gran diferencia entre ambas referencias, salvo en el acortamiento, en donde según SAP se alcanza al 4% y según OMS al 3.2%. Estas diferencias pueden deberse a la población que se tomó como modelo para la construcción de las tablas. La referencia SAP fue realizada en población de clase media de los centros urbanos más importantes del país, La Plata, Buenos Aires y Córdoba (SAP, 2001), mientras que la referencia OMS utilizó un método multicéntrico con niños que tuvieron lactancia materna y la información se recolectó en los 5 continentes, en población que vive a menos de 1000 metros sobre el nivel del mar (De Onis, Garza, Victora, Onyango, Frongillo, Martines, 2013), por lo que tiene en su conformación un poco más de variabilidad étnica y cultural que las tablas de SAP.

Si comparamos con el resto del país, observamos que en cuanto a bajo peso, la región NOA ocupa el segundo lugar por detrás del NEA, el acortamiento ocupa el tercer lugar, por debajo del NEA y de la Región Pampeana, la emaciación ocupa el tercer lugar detrás del NEA y de Cuyo (que obtiene el primer puesto) y la obesidad ocupa el quinto puesto; sólo tiene por debajo al NEA, todo esto según las referencias de SAP. Según los datos comparados contra OMS, el bajo peso ocupa el tercer lugar detrás de Cuyo y del NEA, el acortamiento ocupa el tercer lugar también detrás del NEA y de la Región Pampeana, la emaciación está ubicada en el cuarto lugar, detrás del NEA, Cuyo y AMBA, la obesidad se encuentra en el anteúltimo lugar, teniendo sólo por debajo a la región del NEA.

Esto muestra que, en relación a las variables mencionadas, variables que son influenciadas directamente por el tipo de alimentación, más allá de patologías puntuales que también pueden afectarlas, la región se encuentra en una posición de relativa desventaja con respecto a las regiones de AMBA, Pampeana y Patagonia. La variable de bajo peso y del acortamiento pueden estar relacionadas con ciertas características fenotípicas de la población quebradeña. De hecho una de las solicitudes que nos hicieron los médicos y el personal de la salud del Hospital de Maimará, cuando les comentamos que con el equipo de auxología estábamos recolectando información para poder establecer las tablas locales, era que siempre que medían a los niños con las referencias de SAP, les daba con valores negativos, pero que clínicamente ellos se daban cuenta que esos mismos niños gozaban de buena salud. La emaciación no es, en ningún caso, la más alta del país y lo mismo

sucede con la obesidad. Tanto en uno como en otro caso esta información puede ser interpretada a la luz del tipo de alimentación que se consume en la región y que puede atenuar ambas variables. La poca emaciación puede estar indicando que, en general, la población accede a una buena cantidad de alimentos y la poca obesidad que accede a una buena calidad relativa alimentaria. No es casual que la obesidad triunfe en aquellas regiones cuya alimentación está más determinada por la industria, con pocas posibilidades de consumir alimentos producidos localmente. En nuestro apartado anterior mostramos como la alimentación de la Quebrada ofrece, aún en el ámbito urbano, una buena mezcla entre lo industrial y lo local.

La lactancia materna, según la ENNyS, alcanza en la región el 95.6%, por debajo del NEA y de Patagonia; es significativo que la zona con mayor proporción de lactancia materna sea el NEA con un 97%. Es factible que por ser la zona más pobre del país, la accesibilidad a la lactancia artificial sea mucho más dificultosa; por otra parte, es importante señalar que estos valores puedan ser también el resultado de las campañas a favor de este tipo de alimentación, recomendada por todos los organismos de salud, nacionales e internacionales desde hace aproximadamente 30 años.

Donde es menor para la región NOA el porcentaje con respecto a todo el país, es en el rubro de suplementos de hierro y vitaminas para niños de 6 a 23 meses. Aquí nos encontramos con que sólo un 14.5% de los infantes consume un suplemento en este sentido, siendo que en Patagonia es del 29.8%, el más alto del país. Es factible que aquí intervengan dos motivos que expliquen ese porcentaje bajo, o no acceden al programa REMDIAR ni a ninguno de los otros planes (por algún motivo) o no tienen dinero para comprarlo en forma privada.

Con respecto a las recomendaciones energéticas la encuesta nos muestra que en la región NOA, el 37.5% de los niños no alcanza esas recomendaciones, siendo este guarismo el segundo del país, detrás del NEA, en donde ese valor alcanza al 42.4%. En cuanto a proteínas la región también ocupa el anteúltimo lugar con un 4.6% de los niños que no alcanzan las recomendaciones diarias, detrás otra vez del NEA en donde el 6.5% de los niños no llegan a los valores necesarios. Las medianas de consumo de energía para el NOA se ubican en las 1456 kilocalorías y para las proteínas, la mediana se ubica en los 50.82 gramos. Estos valores están marcados por la condición económica de los hogares, así aquellas unidades domésticas con NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas) ven empeorar sus resultados, lo cual es altamente esperable.

Con respecto a los grupos de alimentos y al aporte de energía que éstos tienen, la encuesta señala que en el NOA el porcentaje de lácteos fue el menor de todas las regiones y menor, por lo tanto, que la media nacional; al mismo tiempo, la mayor contribución energética en la zona proviene del consumo de dulces y bebidas. Este dato es interesante, porque por el otro lado vimos como la obesidad es una de las más bajas del país, lo que parece una contradicción con lo dicho previamente. Es probable que la clave de esta aparente contradicción se encuentre en una variable

que no fue mencionada y que es el sobrepeso, que es un estadio anterior a la obesidad. Estas presunciones pueden ser corroboradas mirando los datos propios, los que recogimos y procesamos con el equipo de auxología, como fue mencionado en el apartado metodológico. En los datos publicados de la ENNyS sólo aparece remarcada la obesidad, ya que esta variable es un problema desde el punto de vista de la salud; mientras que el sobrepeso, que si bien es problemático, no llega al grado extremo y por tanto no tiene tanta relevancia.

Si observamos los datos correspondientes con la prevalencia de la anemia en el país, notaremos que en el AMBA el valor es del 17.9%, en Cuyo del 10.1%, en el NEA del 22.4%, en el NOA del 17.5%, en Pampeana del 13.9% y en Patagonia del 15.9%; es decir la región de interés para la presente tesis presenta un valor por encima de la media nacional que es del 16.5% y dentro del ranking de las regiones ocupa el tercer lugar con la mayor prevalencia, siendo superada por el NEA y el AMBA. Estos datos fueron obtenidos para niños de entre 6 y 72 meses. Desagregando por provincia, información que nos muestra también la ENNyS, vemos que para la provincia de Jujuy la prevalencia de la anemia en ese mismo grupo etario es de 21.5%, el cual es mucho más alto que el valor medio de la región.

Estos datos generales nos muestran una panorámica de la situación en la que se encontraba la provincia en el año 2005. Hay que tomar en cuenta, ya que esta tesis se está escribiendo en el 2011, que se perciben cambios significativos desde esa fecha hasta el día de hoy, pero que por las propias características de las encuestas nacionales, no los vamos a percibir concretamente (es decir en los datos) hasta que salgan a la luz. Básicamente nos referimos por un lado al crecimiento económico que afecta al país desde el año 2003 y que no se detuvo ni aún en los años 2008 y 2009, años de crisis internacionales donde disminuyeron los parámetros económicos, pero no detuvieron la bonanza económica en el país (el crecimiento siguió aunque a un ritmo menor). Este crecimiento económico argentino estuvo acompañado de una reducción de las tasas de desempleo, llegando en el 2011 a un poco más del 7%, es decir muy cerca del pleno empleo, por lo que puede esperarse que esta situación haya repercutido en toda la población, incluyendo la de bajos ingresos. Por otra parte tenemos que a partir del año 2009 se implementó la Asignación Universal por Hijo, que significó un avance notable de las condiciones de accesibilidad alimentaria de la población más vulnerable (Melgarejo, et al, 2011). A su vez y a partir del año 2010, esta asignación alcanzó también a las mujeres embarazadas, con lo que la mejora fue aún mayor. Para mejorar las cosas, esa Asignación fue recibiendo sucesivos aumentos, de ese modo no perdió valor frente al problema inflacionario. Es de esperar que ese dinero extra que está ingresando a las familias de menores recursos, esté mejorando la situación alimentaria. A su vez debemos mencionar también las políticas de jubilaciones masivas, que permitieron a una gran cantidad de gente acceder a ese derecho y por lo tanto contar con una cantidad fija de dinero cada mes.

Los informes preliminares a los que accedimos, de la AUH, (Melgarejo et.al, 2011; Agis, 2010), generalmente realizados en el área del AMBA (Área Metropolitana de Buenos Aires), señalan, por un lado, el incremento concreto en el poder de compra de los sectores más marginados. Por otra parte dan cuenta de las formas que adquiere el consumo luego de la percepción. En los sectores más pobres, dentro de los pobres, este beneficio implica en algunos casos una comida más que antes no existía. Pero por otra parte, en sectores que se encontraban en una situación mejor, esto implica el acceso a alimentos que antes se encontraban en una proporción pequeña dentro del régimen alimentario de esas unidades domésticas, como es el consumo de lácteos o carnes, fundamentalmente. También encontramos allí, que aquellos sectores que pueden, cambian, a partir de la percepción del ingreso, de marcas, pasándose a marcas de primer nivel. Esta actitud que, desde una perspectiva claramente clasista, puede parecer ociosa, demuestra en la realidad que ciertos alimentos de marcas muy baratas son muy desagradables de comer (por ejemplo los fideos muy baratos llenos de almidón que forman una pasta apelotonada) y que por lo tanto el acceso a un poco más de dinero les permite comer mucho mejor, en el sentido palatable del término. También se verifican la aparición de consumos postergados, ya no vinculados con la alimentación sino con aspectos relacionados con la salud y la educación (la compra de remedios, de dispositivos como anteojos o muletas y de computadoras, libros o útiles y guardapolvos para ir al colegio). Por último debemos mencionar que la Asignación Universal Por Hijo les brindó a las familias la oportunidad de acceder al crédito, instrumento financiero que en general es inaccesible a los sectores de peores ingresos y fundamentalmente a la planificación. La posibilidad de tener un ingreso extra que entra en forma constante todos los meses, permite pensar en un futuro, probablemente no de muy largo plazo, pero que extiende notablemente el horizonte, que cuando se tienen muy pocos ingresos, no puede ir más allá del día a día.

Antropometría de la Quebrada, mediciones del Equipo de Auxología

Vamos a mostrar ahora los resultados de las investigaciones antropométricas realizadas por el equipo de auxología en las diferentes campañas realizadas en la Quebrada desde el año 2005. Estas mediciones antropométricas, como fueron relatadas en el apartado metodológico, se concentraron en la zona de Maimará y en las áreas linderas que dependen del Hospital de la ciudad. Con esta información podremos tener un panorama un poco más acotado que el que brinda la ENNyS, cuyo nivel de desagregación en la publicación sólo llega hasta el nivel provincial. Debemos recordar que los datos que mostramos de estas investigaciones no pueden ser extrapolados a la población completa de la Quebrada, debido a que el muestreo no fue tomado al azar. Su principal valor es heurístico.

Antes de mostrar los datos quebradeños, vamos a mostrar datos de la Patagonia, de población Mapuche – Tehuelche, información que también fue relevada por el Equipo de Auxología (Pinotti, 2001;2004). Los datos antropométricos de Quebrada fueron comparados contra las referencias y estándares de Patagonia, SAP y OMS. No hay hasta el momento tablas de comparación de Quebrada, sino datos crudos, sin suavizados ni procesamientos.

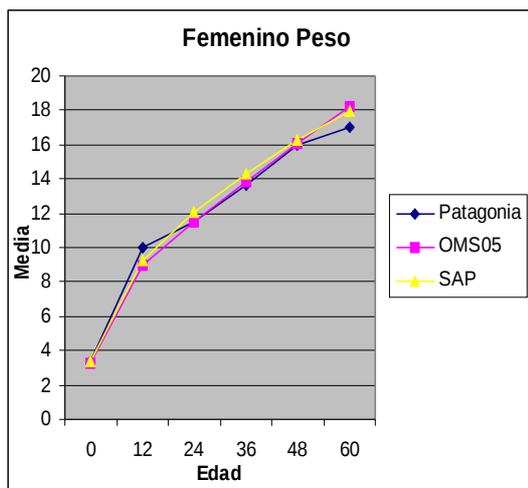
Como fue mencionado en el apartado metodológico, el equipo de auxología trabajó durante muchos años en la región patagónica, con población del complejo sociocultural Mapuche – Tehuelche. Esta información nos sirve aquí como punto de comparación ya que tanto en el sur como en la Quebrada nos encontramos con poblaciones con un fuerte componente étnico vinculado con los pueblos originarios americanos. Si bien es cierto que existen múltiples diferencias entre los grupos poblacionales de Patagonia y del NOA, también es cierto que esas diferencias existen a su vez entre estos grupos y los que fueron utilizados por SAP para la realización de las tablas nacionales. En este último caso la población de clase media de los centros urbanos más importantes del país posee componentes étnicos muy fuertes de la inmigración europea del siglo XIX y del XX, más específicamente de los pueblos del Mediterráneo. Por otra parte se utilizó también la información proveniente de las tablas de comparación realizadas por la OMS. Estos datos que fueron armados según un modelo multicéntrico en todos los continentes, nos sirve de comparativa en tres niveles. Por un lado el nivel local, en este caso Patagonia, luego un nivel más alto, como es SAP (que es de todo el país, o mejor dicho se aplica a todo el país) y por último OMS que se presupone válido para todo el mundo.

Los datos antropométricos que aquí presentamos, comparando Patagonia con las referencias OMS y SAP están hasta los 5 años de vida. La razón de esto radica en que la tabla de OMS está armada hasta los 5 años de vida, por lo tanto como el objetivo es la comparación entre los tres conjuntos de datos, tuvimos que acotar la información de la Patagonia a lo que ofrecía OMS.

Hemos tomado las dos principales variables de la antropometría, el Peso y la Talla, para realizar esta comparación. El Peso promedio para el sexo femenino según los datos de SAP es de 3.34 para los 0 años de edad, 9.25 para los 12 meses, 12 para los 24 meses, 14.29 para los 36 meses, 16.25 para los 48 meses y de 17.9 para los 60 meses. En Patagonia los valores para la misma edad y sexo fue de 3.34, 10, 11.54, 13.65, 16 y 17. En OMS fueron de 3.23, 8.9, 11.47, 13.85, 16.06 y 18.21. Como puede observarse hay diferencias en las distintas edades, no siendo siempre la misma tendencia para todas las regiones.

Femenino

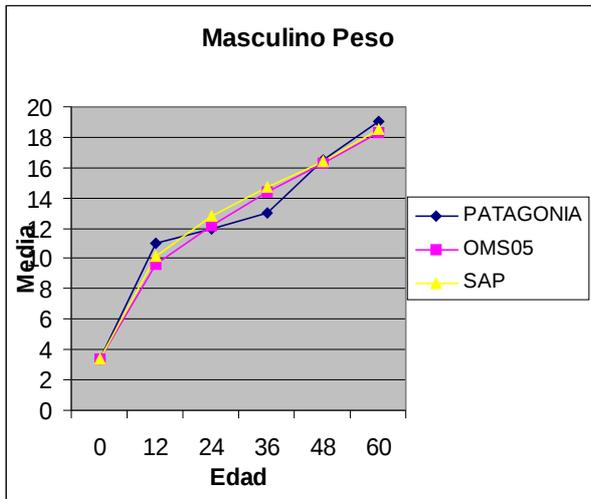
Edad	Perc50 PATAGONIA	Perc50 OMS05	Perc50 SAP
0	3.34	3.2322	3.34
12	10	8.9481	9.252
24	11.54	11.4775	12.011
36	13.65	13.8503	14.295
48	16	16.0697	16.252
60	17	18.2193	17.9



Para la misma variable, pero en el sexo masculino, tenemos que para SAP es de 3.42 para los 0 años de edad, 10.17 para los 12 meses, 12.76 para los 24 meses, 14.76 para los 36 meses, 16.39 para los 48 meses y de 18.57 para los 60 meses. En Patagonia los valores para la misma edad y sexo fueron de 3.42, 11, 12, 13, 16.55 y 19. En OMS fueron de 3.34, 9.64, 12.15, 14.34, 16.34 y 18.33.

Masculino

Edad	Perc50 PATAGONIA	Perc50 OMS05	Perc50 SAP
0	3.42	3.3464	3.42
12	11	9.6479	10.172
24	12	12.1515	12.769
36	13	14.3429	14.761
48	16.55	16.3489	16.396
60	19	18.3366	18.57

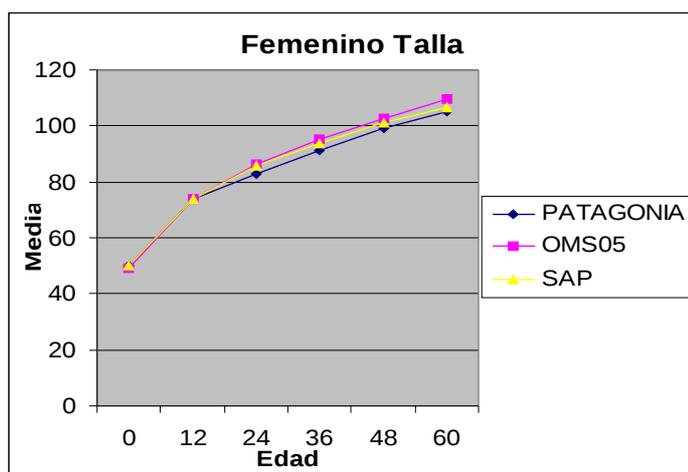


Las curvas de las tres tablas de comparación son en su forma, equivalentes. Esto es coherente con la idea de un crecimiento similar, más allá de las diferencias fenotípicas y culturales que se dan en cada tabla de comparación, es decir la forma del crecimiento del Homo sapiens.

Para la variable talla, el sexo femenino y tomando también a Patagonia, OMS y SAP los resultados son: para SAP 50 para los 0 años de edad, 73.99 para los 12 meses, 85.56 para los 24 meses, 93.8 para los 36 meses, 101 para los 48 meses y de 106.7 para los 60 meses. En Patagonia los valores para la misma edad y sexo fue de 50, 74, 83, 91, 99 y 105. En OMS fueron de 49.14, 74, 86.41, 95, 102.73 y 109.42.

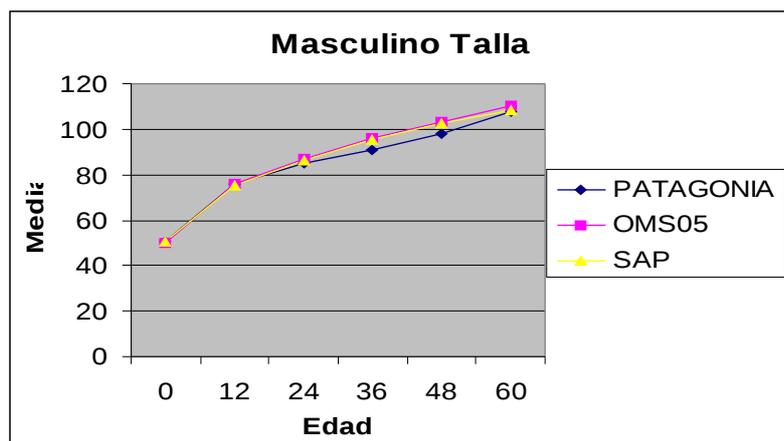
Femenino

Edad	Perc50 PATAGONIA	Perc50 OMS05	Perc50 SAP
0	50	49.1477	50
12	74	74.015	73.99
24	83	86.4153	85.56
36	91	95.0515	93.8
48	99	102.7312	101
60	105	109.4233	106.7



Para la variable talla, el sexo masculino y tomando también a Patagonia, OMS y SAP los resultados son: para SAP 50.6 para los 0 años de edad, 75.5 para los 12 meses, 86.5 para los 24 meses, 95.2 para los 36 meses, 102.19 para los 48 meses y de 108.02 para los 60 meses. En Patagonia los valores para la misma edad y sexo fueron de 50.6, 76, 85, 91, 98 y 108. En OMS fueron de 49.88, 75.75, 87.11, 96.08, 103.32 y 109.96.

Masculino			
Edad	Perc50 PATAGONIA	Perc50 OMS05	Perc50 SAP
0	50.6	49.8842	50.6
12	76	75.7488	75.5
24	85	87.1161	86.5
36	91	96.0835	95.2
48	98	103.3273	102.19
60	108	109.9638	108.02



Con respecto a la información antropométrica de la Quebrada debemos aclarar que no pudimos utilizarlas en las comparaciones Patagonia, SAP y OMS debido a que las mediciones se realizaron en su mayor parte en las escuelas de Maimará, por lo tanto tenemos datos a partir de los 4 años de edad, lo cual impide una comparación como la anterior.

En la variable peso, para el sexo femenino tenemos para la edad de 4 años que el percentil 50 fue de 15.61, para los 5 años de 16.44, para los 6 años de 18.82, para los 7 años de 20.68, para los 8 años de 23.1, para los 9 de 27.86, para los 10 de 29.63, para los 11 de 30.22, para los 12 de 36.29, para los de 13 de 40.58, para los de 14 de 42.05, para los de 15 de 49.47, para los de 16 50.21, para los de 17 de 54.21 y para los de 18 de 47.

En la variable peso, para el sexo masculino tenemos para la edad de 4 años que el percentil 50 fue de 20.97, para los 5 años de 18.68, para los 6 años de 19.88, para los 7 años de 21.82, para los 8 años de 24.61, para los 9 de 26.06, para los 10 de 29.34, para los 11 de 33.79, para los 12 de 28.08, para los de 13 de 39.27, para los de 14 de 46.84, para los de 15 de 52.21, para los de 16 51.87, para los de 17 de 59.99 y para los de 18 de 58.87.

En la variable talla, para el sexo femenino tenemos para la edad de 4 años que el percentil 50 fue de 98.03, para los 5 años de 101.88, para los 6 años de 109.69, para los 7 años de 115.43, para los 8 años de 120.37, para los 9 de 126.13, para los 10 de 130.47, para los 11 de 132.61, para los 12 de

141.1, para los de 13 de 144.38, para los de 14 de 143.03, para los de 15 de 153.61, para los de 16 de 151.35, para los de 17 de 154.99 y para los de 18 de 152.68.

En la variable talla, para el sexo masculino tenemos para la edad de 4 años que el percentil 50 fue de 109.89, para los 5 años de 105.85, para los 6 años de 110.46, para los 7 años de 117.41, para los 8 años de 122.28, para los 9 de 126.67, para los 10 de 130.6, para los 11 de 134.1, para los 12 de 142.57, para los de 13 de 147.21, para los de 14 de 153.27, para los de 15 de 159.85, para los de 16 de 159.53, para los de 17 de 166.69 y para los de 18 de 165.26.

Como se observa de los datos, los valores varían incluso en una forma que no es la típica para las curvas de crecimiento. Así encontramos que hay edades más jóvenes que poseen valores más altos. Esto se debe a que como las mediciones fueron tomadas en las escuelas, el N de la muestra es relativamente pequeño y por lo tanto sometido a este tipo de fluctuaciones, que aclaramos una vez más posee valor heurístico pero no inferencial. Si bien para la realización de las tablas es menester contar con mayor cantidad de información, en esta tesis estos valores tienen la potencia de generar hipótesis que nos permitan comprender la influencia de la alimentación en la forma del cuerpo y de ninguna manera pretenden tener un valor diagnóstico.

Los datos de la Quebrada fueron comparados contra los datos de Patagonia (elaborados por el equipo de auxología) y contra los datos de SAP. No podíamos compararlos con OMS debido a la falta de superposición de edades entre una y otra tabla. A los efectos de esta tesis, que no es una tesis de antropología biológica, esta información nos alcanza para poder establecer las comparaciones de rigor. Insistimos con que nuestro interés en esta clase de información es puramente heurístico y de ninguna manera diagnóstico.

Vamos a observar ahora entonces, comparando contra Patagonia, el porcentaje de mediciones que caen en determinado percentil. Esta forma nos permite ver si la población medida presenta algún tipo de sobrepeso o por el contrario se encuentra dentro de los rangos normales (entendiendo la normalidad como un atributo puramente estadístico) o por debajo de esos rangos.

Para la variable peso, del sexo femenino, tenemos:

Femenino

Percentil	Porcentaje
3	0.67114094
10	2.013422819
25	17.44966443
50	37.24832215
75	22.81879195
90	9.731543624
97	4.697986577

Como puede observarse, en esta agregación de la información no hemos tomado en cuenta la edad,

simplemente por la necesidad de agrupar los datos y tener una visión completa. Como suele suceder cuando se realizan esta clase de resúmenes numéricos, siempre hay información que se pierde en beneficio de la visión global. Como era de esperarse el porcentaje mayor cae en el percentil 50. Sin embargo notamos un cierto sesgo hacia los percentiles altos de peso. Esto es coherente con la población medida, que es de un medio urbano (aunque con las características propias de la Quebrada) y en función de nuestras hipótesis con una alimentación en donde lo industrial se mezcla con lo local y la parte industrial de la ecuación no sólo abarca fideos, yerbas sino (sobre todo en el nivel etario medido) golosinas, gaseosas y lo que podemos denominar en general “comida chatarra”.

Veamos que sucede con los varones

Masculino

Percentil	Porcentaje
3	2.405498282
10	1.374570447
25	11.34020619
50	30.24054983
75	28.17869416
90	10.30927835
97	6.529209622

Aquí también encontramos el mismo sesgo que con el sexo femenino. A partir del percentil 50 el porcentaje de varones crece con respecto a los valores menores al percentil 50. Esto muestra a las claras que la curva no es simétrica sino que tiene un sesgo hacia la derecha. De aquí podemos inferir que claramente hay un problema de sobrepeso que incluso es mayor que en el de la tabla de las mujeres. Si asumimos que en general hay mayor cantidad de grasas en los cuerpos de las mujeres, debido a la preparación necesaria que el cuerpo realiza para el embarazo, entonces este sobrepeso a favor de los varones, está indicando algún tipo de vinculación posible con una clase de alimentación que probablemente no sea la más adecuada. Esto vuelve a ser coherente con lo que observamos en el campo y con lo que registramos tanto en nuestras etnografías como en las encuestas y recordatorios alimentarios en la región. También es coherente esta información con las tendencias que se observan en todo el mundo, donde los organismos como OMS están advirtiendo de una cierta epidemia de sobrepeso y obesidad (OMS, 2011).

Pasemos ahora a observar el tema de la talla. La altura o talla es una variable que si bien también depende en una gran parte de la alimentación, para que sea modificada por ésta, es menester que el estrés nutricional sea prolongado. Además coinciden en esta variable las condiciones genéticas de cada individuo; el valor no es únicamente el producto del medioambiente sino que también hay condiciones estructurales de fondo. Incluso podemos afirmar que hay ciertos agrupamientos

estadísticos en torno a esta variable, definidos por el grado de endogamia de la población. Esto implica que los caracteres que se heredan, van a estar determinados en una porción por los valores de los padres, más allá de la variabilidad siempre existente en las poblaciones.

Veamos pues los valores de la talla comparados contra los datos de Patagonia. Tomemos en cuenta que la población Mapuche – Tehuelche suele ser un grupo históricamente señalado como alto, incluso el nombre de Patagónicos proviene de esa misma característica.

Femenino

Percentil	Porcentaje
3	2.684563758
10	7.718120805
25	17.11409396
50	26.51006711
75	22.48322148
90	11.74496644
97	9.060402685

Como se observa en los datos, aquí también hay un leve sesgo hacia la derecha, es decir hacia los valores más altos de la curva. Pero este sesgo es mucho menor que en la variable peso. Pasemos a los valores de los niños, también comparados contra Patagonia.

Masculino

Percentil	Porcentaje
3	1.374570447
10	3.436426117
25	13.74570447
50	29.20962199
75	25.08591065
90	13.40206186
97	8.591065292

Aquí también encontramos una leve inclinación hacia la derecha. También entre los varones este sesgo es menor en la variable talla que en la variable peso. En los dos sexos y en la comparación contra los datos recogidos en Patagonia por el equipo de auxlogía, la población de la Quebrada muestra una misma tendencia tanto para niños como para niñas.

Pasemos ahora a la misma información pero comparada contra los datos de SAP. Comencemos otra vez por la variable peso.

Femenino

Percentil	Porcentaje
3	2.013422819
10	6.711409396
25	34.56375839
50	28.18791946
75	16.77852349
90	5.033557047
97	4.026845638

Observamos aquí que no se cumple el sesgo hacia la derecha, como sucedía en la comparación contra los datos de Patagonia. Antes bien, el sesgo aquí es hacia la izquierda, es decir hacia los percentiles de menor peso. Tomemos por ejemplo los percentiles 25 y 75 que se encuentran a la misma distancia teórica de la media. El 25 agrupa a un 34% de la población medida, mientras que el 75 agrupa al 16%. Esto está indicando que en la comparación contra los datos de SAP no se observan los indicios de sobrepeso que parecen indicar los datos comparados contra Patagonia.

Pasemos a los varones y veamos si se repite el mismo fenómeno.

Masculino

Percentil	Porcentaje
3	2.06185567
10	5.498281787
25	25.08591065
50	32.64604811
75	18.90034364
90	6.529209622
97	3.092783505

Aquí también sucede lo mismo. El sesgo está hacia el otro lado que en la comparación con los datos de Patagonia. Esto ilustra las dificultades a la hora de la interpretación. Hay que tener mucho cuidado con lo que se postula ya que al fin y al cabo, todo depende del cristal con que se mire. Trataremos de encontrar una respuesta coherente a la contradicción de los números.

Lo primero que podemos decir es que los datos con que fueron realizadas las tablas SAP, muestran que la población era más pesada que aquella que fue tomada como insumo para la creación de los datos de Patagonia. De aquí que nuestra población quebradeña se muestre por encima de los datos generados en Patagonia y se muestre por debajo de los datos generados por SAP:

Lo segundo que proponemos es que visualicemos los datos de la talla, esta vez para los datos SAP.

Femenino

Percentil	Porcentaje
3	6.040268456
10	15.77181208
25	23.15436242
50	24.4966443
75	18.45637584
90	8.053691275
97	3.355704698

El sesgo vuelve a estar en cuanto al porcentaje, del lado de los valores menores al 50%. Es, en este sentido, coherente con lo que se observa para la variable peso. Las niñas no sólo son menos pesadas que si las comparamos contra Patagonia, sino que también son más bajas.

Ahora veamos si sucede lo mismo con los hombres.

Masculino

Percentil	Porcentaje
3	3.436426117
10	13.74570447
25	26.4604811
50	26.80412371
75	15.80756014
90	7.560137457
97	5.154639175

Encontramos el mismo patrón. Esto ya está señalando que evidentemente los niños que fueron tomados como parámetros cuando se confeccionaron las tablas SAP son más altos y más pesados que aquellos que se tomaron para la generación de las tablas de Patagonia.

Si observamos los datos de comparación entre Patagonia, OMS y SAP, veremos que también allí, los datos de SAP son mayores que los otros dos. Vale aclarar que la información de OMS fue realizada durante el 2005, en un estudio multicéntrico que abarcó los cinco continentes y que es recomendado para aquellos países que no poseen datos propios antropométricos (De Onis, Garza, Victora, Onyango, Frongillo, Martines, 2013).

De hecho, en la Argentina, la SAP, decidió utilizar los datos de OMS, a partir del año 2010, hasta los seis años de edad; luego de esa edad, se siguen utilizando los datos SAP hasta los 19 años. La actualización se debió al carácter reciente de los datos de OMS, sobre todo tomando en cuenta que los niños medidos por OMS incluyeron aquellos alimentados, al menos durante los primeros seis meses de vida, a leche materna. Por cierto esto marca una tendencia diferente a cuando se tomaron los datos originales de SAP, en la década del '60 y del '70, donde se indicaba, desde el sistema médico, la sugerencia de evitar la leche materna y se promovía la leche de fórmula.

Las hipótesis sugieren que el sobrepeso y la obesidad están vinculadas con un cierto tipo de

alimentación industrial y con los estratos sociales más bajos (Aguirre, 2004). De aquí que en una zona como la Quebrada de Humahuaca, que aún no cuenta con dispositivos de venta de comida grandes como los supermercados, la alimentación industrial no ha ingresado aún con la misma potencia que en las grandes ciudades. Por lo tanto, la situación que observamos en los datos antropométricos sea relativamente ambigua, dependiendo de contra qué estemos comparando. Esto es coherente con lo observado en el trabajo de campo, donde la alimentación que pudimos registrar de la población urbana de la Quebrada, mantiene una pauta alimentaria en donde se mezclan claramente los alimentos industriales y aquellos de producción local.

Las unidades domésticas y la salud

Vamos a pasar ahora a observar en la información cualitativa cual es la percepción de los entrevistados con respecto a la salud y a su comportamiento alimentario, para ello nos centraremos en las unidades domésticas. Hasta ahora hemos mostrado los valores cuantitativos, con sus diferencias y comparaciones relativas, pero nos está faltando la información cualitativa, que nos permite tener el panorama más completo; es decir lo estructural y lo que sucede a nivel local, en el seno de la unidad doméstica. Es en ese interjuego en el que vamos a hallar las respuestas. Es allí donde se encuentran las percepciones de la gente y donde se encuentran los motivos que luego llevan a la práctica.

Si bien nuestro interés central radica en el consumo de los alimentos, el área de la salud debe ser vista desde un punto de vista sistémico, total, ya que es muy difícil y puede resultar artificiosa la división entre uno y otro aspecto. Sobre todo desde el punto de vista cualitativo, que intenta mostrar lo que piensan y actúan los pobladores. Para ellos, como sucede para nosotros mismos en tanto pobladores, la salud se vive como un todo, en donde el agua potable convive con la comida chatarra y la actividad física. Es decir la interrelación de factores es tal que el proceso de salud y enfermedad no es descompuesto en unidades analizables, sino que se percibe como completo. Quien se siente enfermo no puede realizar determinadas tareas habituales y las razones de esa enfermedad, más allá de los diagnósticos y los tratamientos médicos, debe ser vista como un juego en donde intervienen desde los factores estructurales (condiciones materiales de la vida en general) hasta las predisposiciones familiares y las trayectorias individuales.

Comencemos nuestra exploración cualitativa observando que opinan los entrevistados acerca de los alimentos que consideran sanos. Vamos a ver aquí las percepciones de los actores con respecto a la salud y a la alimentación.

“P2: qué alimentos son buenos para la salud para usted?”

R: la verdura, los cereales, el maíz por supuesto

P2: la fruta?

R: también. Para la gente que está sana, que no tiene problemas de estómago. El otro día vino una señora delgadita así igual que usted (le habla a la colega que me acompañaba en la entrevista), pero era un poquito más gorda, tenía artrosis en la columna, dejó la leche, dejó el queso, dejó el huevo, adelgazó un poco pero se curó. El almuerzo de ella era sin huevo, sin queso, sin leche, sin carne de vaca, sin carne de pollo, sin carne de pescado, nada” (R, Tilcara, 2009)

En esta entrevista, nuestra informante se muestra totalmente en contra de la carne y de sus derivados. Debido a ello coloca en el primer orden de una jerarquía referida a la salud, a las verduras y a los cereales. Esta situación jerárquica va a comenzar a observarse con mucha frecuencia, es decir está indicando una pauta acerca de lo que se considera sano. Y ello más allá de las preferencias de las entrevistadas, pues no hace falta que la gente sea vegetariana para que coloque en el primer lugar, en el podio de la sanidad, a las verduras.

“P: Y decime 5 alimentos que consideres que son sanos

R: Espinaca, brócoli, lentejas, quinoa, maíz

P: Y 5 que consideres no sanos?

R: Gaseosas, la comida chatarra, hamburguesas congeladas, salchichas, latas

P: Golosinas?

R: No no tengo tanto prejuicio, depende cual, si me decís un chicle o un maní o un chocolate no me parece que sean malas

P: Acá no hay ningún McDonald?

R: No en la Quebrada, no. En Jujuy sí. Acá hay un lugar de comida al paso. Hacen hamburguesa congelada, tipo McDonald pero no McDonald

P: Claro, más casero

R: No sé si más casero, compran paty. Compran paty congelado y lo cocinan, debe ser lo mismo. No sé si más casero. No. Chatarra. “ (S., Tilcara, 2009)

Así como vislumbramos el orden de los alimentos sanos, y esto al parecer trasciende las fronteras de clase y aún las fronteras regionales o étnicas, lo mismo pasa a suceder con la comida que no se considera sana. Los dulces y las gaseosas ocupan un lugar destacado, pero el premio se lo lleva la denominada comida chatarra.

Cuando preguntamos por la diferencia entre lo que es sano y lo que no, las respuestas poseen características particulares que rozan la lógica difusa, pero que a la vez combinan sentido común (una suerte de marco teórico) con experiencia individual o colectiva acumulada:

“P.: la idea que tenés de lo que es sano de donde la sacaste?

R.: siempre lo natural es sano, verduras ensaladas, siempre para mí lo hervido es lo más sano. Nosotros, por lo general, no comemos mucho pollo, casi nunca, de vez en cuando sí

P.: los pollos son de la zona?

R.: no, los traen de jujuy. Los pollos de acá tienen la carne dura. La otra vez hice caldo de gallina, y estuve horas y horas hirviéndolo” (T., Tilcara, 2009)

La salud se relaciona con la naturaleza; mientras más cerca de ella, más sana será la comida. La naturaleza juega aquí un papel de norma y de algún modo de espacio de resistencia frente a una alimentación que se percibe como industrial (artificial) y atentatoria contra la salud. Cuando le preguntamos a la misma entrevistada por aquellos alimentos que no consideraba sanos, respondió:

“P.: y alimentos que no consideres sanos?

R.: las salchichas, las papas fritas, yo no compré muchas salchichas, a veces sí tenemos ganas de comer un Pancho, entonces sí, no siempre.” (T., Tilcara, 2009)

Claramente se observa la diferencia entre lo sano y lo que no es. Pero a la vez se reconoce el papel que juega el consumo de los alimentos no sanos, papel relacionado directamente con la gratificación. La salud también es entendida como la ausencia de enfermedad. La enfermedad se manifiesta en el seno de la Unidad Doméstica y en su dinámica atraviesa diferentes etapas, se proporcionan paliativos que escalan de acuerdo a la gravedad, llegando a la internación hospitalaria si es necesario.

Así continúa:

“P.: en tu casa hay alguien que esté haciendo una dieta?

R.: no, por ahora no, por ahí alguien está con dolor de panza y entonces hace dieta, toma agua de arroz, algún yuyo que tenga, para el bebé un tesito de anís, después algún yuyo que pueda tomar, al bebé no, y si están muy enfermos al hospital” (T., Tilcara, 2009)

Se percibe, además del esquema propuesto en el párrafo anterior, de las etapas del tratamiento desde el seno de la familia, las diferencias que esas etapas tienen de acuerdo a quien sea el involucrado. En este caso, el bebé tiene un tratamiento diferente al resto, no puede consumir cualquier yuyo, sólo anís.

En el tratamiento del proceso de la salud y de la enfermedad, las unidades domésticas tienen que tener preparados diversos dispositivos para poder dar cuenta del problema cuando se presenta. Para ello cuentan con el bagaje de información que fueron recopilando a lo largo de la historia. Esta situación se presenta en un momento en el que, como plantea Fischler para la alimentación, estamos

frente a una crisis con respecto a la salud. No tanto por las instituciones, hospitales, obras sociales, prepagas, sino por la cuestión del conocimiento y la aplicación del mismo para la resolución de los problemas.

Durante la mayor parte de la historia de la humanidad, el tratamiento y el diagnóstico de los problemas de la salud, eran aplicados al interior de las unidades domésticas. Sólo cuando no había posibilidad de progreso en ese sentido, se recurría al médico. Y siempre estaba la desconfianza, ya que el sistema médico hasta el siglo XX y el propio conocimiento de la medicina, no tenía muchas diferencias con el que se practicaba en el seno del hogar, al menos en lo que concierne a la eficacia de los tratamientos.

Por poner un ejemplo del siglo XVII, el gran Francisco Quevedo en un poema satírico, denominado “Romance Satírico” hace una burla del papel de los médicos en su época. Veamos un fragmento de este poema, de uno de los mejores escritores de todos los tiempos:

“(…) No se le ha muerto ninguno
de los que cura hasta hoy,
porque antes que se mueran
los mata sin confesión.
De envidia de los verdugos
maldice al corregidor,
que sobre los ahorcados
no le quiere dar pensión. (…)” (Quevedo, 1981)

Es muy clara la burla, en donde el médico tiene la vocación, no de curar, sino de matar. Y este poema no hace más que pintar la imagen que la medicina del barroco europeo tenía entre la gente. Podemos afirmar, incluso, que esta imagen va a perdurar hasta entrado el siglo XX, cuando los avances significativos en el área y sobre todo la amplia cobertura que el estado de bienestar comenzó a brindar, fueron modificando esta imagen negativa.

Las familias necesitan poder actuar rápidamente y con eficacia frente a un problema de salud de alguno de sus miembros. Pero a partir de la aceptación de la medicina como ciencia, se produce una cierta ruptura epistemológica. El saber ya no se encuentra en el hogar, sino que forma parte de un sistema experto, el de la medicina. Pero ese sistema experto no está siempre presente, ya que no se puede recurrir a él por cualquier clase de problema. Para llegar a los médicos es menester que el problema revista cierta gravedad, pero ¿quien, sino es el médico, es el encargado de diagnosticar esa gravedad?. En esta dualidad, casi una paradoja, yace la raíz del problema. Diversos investigadores, Menendez entre ellos, admiten que la autoatención es el primer nivel de atención y que no hay prevención posible (ni primaria, secundaria o terciaria) sin la autoatención, que aunque el sistema médico la trata de remitir a la automedicación, ésta no es mas que una parte de la

autoatención, que también incluye prácticas y sobre todo el diagnóstico. Las unidades domésticas son la primera línea de batalla contra la enfermedad, ya que son ellas las que la decodifican con los saberes que tengan (tradicionales, académicos o, lo más normal, una mezcla de ambos). (Menéndez, 2009).

Más allá de esta situación encontramos, en nuestras observaciones de campo, que las familias en la zona, poseen un conocimiento de una medicina local basada en plantas de la región y que probablemente tenga una larga trayectoria histórica, tal vez incluso anterior a la conquista española. En general cada dolencia de cada parte del cuerpo posee un yuyo diferente. Por ejemplo una informante de Maimará, nos comentaba que para el dolor de estómago usaba malba, para las heridas agua de quimpe, para el hígado yantén, el burro también se usa para el estómago o para el hígado. Mientras más lejos de los centros urbanos más es necesario tener conocimientos de los primeros auxilios, ya que las distancias pueden ser muy contraproducentes.

En los ámbitos urbanos los problemas son diferentes. Una de las cosas que aparecieron en las entrevistas fue el tema del alcohol. Veamos el testimonio de una entrevistada que trabaja en el Hospital de Tilcara:

R: la gente está consumiendo mucho alcohol, los jóvenes mayormente

P: la chicha ya no se bebe tanto, no?

R: no la saben hacer

P2: y acá qué toman más?

R: vino

P2: y en su casa?

R: en mi casa agua

P2: gaseosa?

R: no, por ahí una Villa del Sur, la Levité, pero le ponemos la mitad agua

P: el otro día vi en la terminal de Jujuy a cuatro señores tomando alcohol fino, ¡el de la farmacia!

R: y hablando del alcohol ¿qué opinan ustedes del alcohol en la Quebrada? yo iría a esas bodegas y las quemaría. Hay tanta gente linda que se destruye con el alcohol. Hay un maestro que nosotros siempre lo visitamos y estaba casi un mes y la señora chocha porque ya había vuelto a comer, a tomar té con ellos, a sentarse a comer a la mesa con ellos y hoy está nuevamente tomando. Es un docente

P: y qué difícil porque es como un vicio

R: es un vicio

P2: ¿se hace algo de acá del hospital?

R: están haciendo algo con el grupo GIA pero no van más allá de las medicinas y de los tranquilizantes, le dopan y le largan como un mono así. Yo me acuerdo un mujer vivía en el centro cerca del mercado, entre Belgrano y Lavalle, tanto control que hay, yo me sé cambiar el camión todos los años, cero kilómetro. Por vender vino! Así murió también”

(R., Tilcara, 2009)

Es interesante que la pregunta por el alcohol no la hicimos nosotros, sino que surgió de ella misma, incluso su expresión es bien fuerte “yo iría a esas bodegas y las quemaría”. Nuestra informante nota con preocupación el consumo de alcohol que observa entre sus paisanos. Vale la aclaración que el GIA es la sigla de los Grupos Institucionales de Alcoholismo, surgidos en la década del '80 en el seno de la salud pública, particularmente en un hospital público de Río Negro, pero que rápidamente se expandió por otras instituciones hospitalarias de todo el país.

Según datos de la Secretaría de Programación para la Prevención de la Drogadicción y la Lucha contra el Narcotráfico, dependiente de la Presidencia de la Nación, el consumo de alcohol en la Argentina en población de entre 12 y 65 años por regiones es el siguiente: Para el área metropolitana (AMBA) es de un 73.1%, para la región Pampeana es de un 76.8, para la región del Noreste (NEA) es de un 63.9%, para la región de Cuyo es de un 73.9%, para la región del Noroeste (NOA) es de un 77.8% y para Patagonia de un 70.6%. Es decir que la región que nos interesa es la que mayor consumo de alcohol posee para todo el país.

Es nuestras observaciones y entrevistas por la zona, hemos constatado que el consumo de alcohol se encuentra muy presente. Sin embargo no se puede caer en el error metodológico, una inducción sin sustento estadístico, de considerar que lo que uno observa o lo que le dicen es lo que realmente ocurre a nivel global. La información cualitativa tiene la virtud de ofrecer hipótesis y las contrastaciones que ofrece tienen que ver con las prácticas y representaciones, pero nunca pueden extrapolarse a una población mayor. Aquí lo que podemos hacer es comparar la información, es decir poner en correspondencia los datos que ofrecen las estadísticas con las visiones, pensamientos y prácticas que nuestros entrevistados tienen acerca del tema y con las observaciones que se pueden realizar en el terreno.

La referencia al alcohol en la Quebrada surge de las entrevistas, hechas tanto a pobladores como al personal de la salud. En determinadas fechas, sobre todo carnaval, se observa un consumo excesivo de alcohol, hasta el punto de encontrar, en la basura, muchísimos envases, de vidrio, cartón, plástico, referidos al alcohol. Incluso pudimos observar gente que bebe hasta caer desmayada. Los entrevistados señalan que este fenómeno es relativamente nuevo. Uno de los puntos que surge como causa es el cambio de beber chicha, elaborada localmente y siguiendo pautas que podemos afirmar se enlazaban con la comunidad, a beber bebidas alcohólicas industrializadas. Entran aquí consideraciones acerca del tiempo que lleva elaborar una bebida como la chicha, frente el costo barato de comprar bebidas alcohólicas industrializadas en la tienda. También el conocimiento sobre como preparar la chicha es un bien escaso que es tentadoramente reemplazado por el hecho de comprar la bebida ya lista en el mercado. En algún caso hemos visto gente bebiendo inclusive

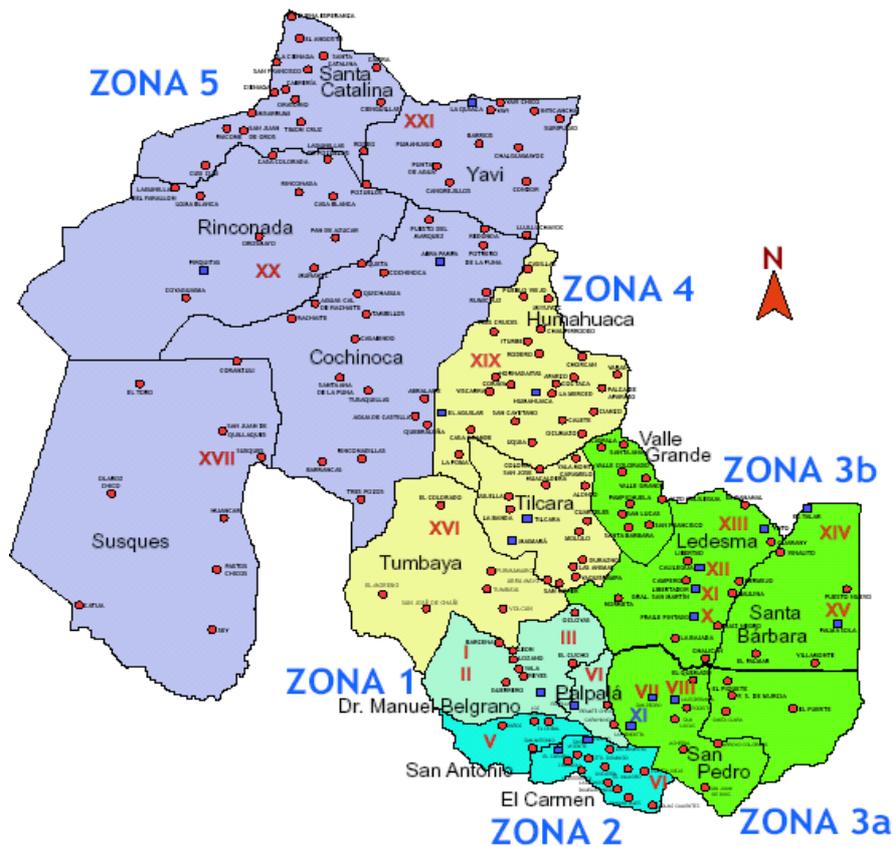
alcohol fino, alcohol de farmacia, rebajado con alguna gaseosa. Entendemos que el consumo de chicha se enmarcaba dentro de un contexto, en donde lo social y lo religioso ocupaban un lugar central. Por el contrario el consumo de bebidas alcohólicas industriales está mucho más vinculado con el efecto psicotrópico que poseen esa clase de bebidas que con una situación de comunión social o cultural. Pese a ello, en las fiestas de la región, como las de semana santa o el propio carnaval, el consumo de bebida alcohólica industrial es mayoría, frente a las bebidas caseras y locales como la chicha. De este modo el sentido ideológico de las fiestas también cambia necesariamente.

El vínculo con el hospital

En la cuestión de la salud, es muy importante, en estos tiempos modernos, observar y ponderar cuál es la relación entre la población y el hospital, es decir entre las unidades domésticas y el sistema médico. Como ya señalamos, a partir de la segunda mitad del siglo XX, aunque comienza más claramente en el siglo XIX, la medicina empieza a participar, con mayor asiduidad, de la vida cotidiana. Al mismo tiempo los saberes domésticos sobre la salud van quedando desprestigiados, si bien no desaparecen. Esto puede deberse en parte al avance que tuvo la medicina a partir de la segunda mitad del siglo XX. El descubrimiento y popularización de los antibióticos, así como otros desarrollos en la industria química de los farmacéuticos y en áreas como la cirugía o aún los propios tratamientos, colocaron a la medicina en una posición claramente diferenciada con respecto tanto a los sistemas de medicina locales como a la propia disciplina antes de esos mismos hallazgos. Al mismo tiempo, luego de la Segunda Guerra Mundial comienza, con diferentes grados, en todo el mundo lo que podemos denominar “Estado de Bienestar”. Dentro de los elementos que lo conformaron, la atención a la salud, es decir la salud como un derecho, fue de los más importantes. Hay una tendencia generalizada que se percibió prácticamente en todo el mundo vinculada con la reducción general de la mortalidad y esto fue resultado directo del cambio y de los avances de la medicina, tanto en sus aspectos técnicos como en su alcance social, implementados a partir de las políticas del “Estado de Bienestar”.

En nuestra área de trabajo, la Quebrada de Humahuaca, encontramos una fuerte combinación entre los saberes populares sobre la salud, vinculados con el uso de plantas, vegetales y remedios caseros y el sistema de salud, representado tanto por los hospitales como por los centros y salas de atención primaria. La provincia de Jujuy se encuentra dividida en 5 zonas sanitarias, Centro, Valles, Quebrada, Puna y Ramal, que se muestran en el siguiente mapa:

PROVINCIA DE JUJUY



La zona 1 es la denominada Centro, la zona 2 es la denominada Valles, la zona 3 es la denominada Ramal, la zona 4 es la denominada Quebrada y la zona 5 es la denominada Puna. Estas zonas responden a un criterio de cierta unidad geográfica y cultural y por supuesto, sanitaria. En toda la provincia hay 27 hospitales de cabecera que poseen instalaciones para la internación y hay 295 Centros de Atención Primaria para la Salud (CAPS).

En la provincia de Jujuy existe una importante historia sanitaria vinculada con la salud pública, sobre todo a partir del trabajo del Dr. Carlos Alvarado. El Dr. Alvarado, quien nació en Jujuy en el año 1904 y estudió en la Universidad de Buenos Aires, realizó una tesis sobre el paludismo (o malaria), enfermedad que es aún hoy una de las endemias de origen parasitario más importante del mundo (OMS, 2013). Estudió becado en Europa junto al Dr. Ramón Carrillo, aunque Alvarado se dedicó al estudio de las enfermedades tropicales. En la década del '40 formó parte del equipo del recién creado Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de la Nación, a pedido del Dr. Ramón Carrillo, con el cargo de Director General de Paludismo y Enfermedades Tropicales. Durante su gestión se lograron reducir, de forma dramática, los casos nuevos de paludismo, de 300.000 en 1946 a 137 en 1939 (Pérgola, 2012). En la década del '60 ocupó el cargo de Secretario de Salud de la Provincia de Jujuy. Desde allí promovió la creación del Programa de Medicina Rural que fue pionero en todo el país. Dentro de ese marco se creó la figura del Agente Sanitario, que fue concebido como un protagonista central en la red de atención entre los hospitales y los centros de

salud y que aún hoy, pudimos observarlo, cumple un papel fundamental en el funcionamiento del sistema de salud. Más adelante volveremos sobre ello.

Los hospitales de la zona de trabajo son el Hospital de Maimará (que fue donde nos concentramos en nuestro trabajo), el Hospital Salvador Maza de Tilcara y el Hospital Manuel Belgrano de Humahuaca. También en la zona cercana encontramos el Hospital Nuestra Señora del Rosario de Abra Pampa y el Hospital Dr. Jorge Uro de La Quiaca. Por supuesto debemos mencionar a su vez a los hospitales de la ciudad de San Salvador de Jujuy, como el de niños, el Hospital Escuela o el Dr. Paterson. Los hospitales que no son estrictamente de la Quebrada, ocupan un lugar muy importante ya que muchas veces son el destino de la derivación que se realiza, si el cuadro es muy complicado. En general el flujo de las derivaciones va hacia los hospitales de la capital provincial.

Además del hospital, una función muy importante en esta área la cumplen los diversos CAPS, que son salas, con los elementos mínimos para la atención (hay que decir que muchas veces faltan insumos) y que se utilizan principalmente para la atención de los controles de salud, fundamentalmente de los niños y como primera barrera frente a los casos más graves que requieren de derivación o internación directamente en los hospitales. Dada la geografía compleja de la provincia, que integra tanto montañas, como valles, como mesetas de altura (la famosa Puna que recorre de sur a norte en forma paralela a la cordillera), como selvas, los CAPS son fundamentales en la eficiencia de la aplicación del sistema de salud que provee el estado. La dificultad del paisaje sumada a una deficiente infraestructura de caminos, sobre todo hacia las zonas puneñas o hacia la yunga, pasando por las quebradas transversales, hace imposible el mantenimiento de un sistema centralizado únicamente en los hospitales. No todos los CAPS funcionan igual, mucho depende de la capacidad y voluntad tanto de los médicos, como de los enfermeros como de los agentes sanitarios; estos últimos protagonistas fundamentales de la aplicación del sistema de salud.

El listado de los CAPS de la Quebrada es bien amplio y lo reproducimos a continuación, para que el lector tenga una idea de la penetración de este sistema y pueda ponderarse, al menos cuantitativamente, su importancia.

CAPS BARCENA (3)	3	ruta N°9	Bárcena	Tumbaya
CAPS POZO COLORADO(12)	12	SAN MIGUEL DE COLORADOS	Tumbaya	Tumbaya
CAPS PURMAMARCA (16)	16	FLORIDA S/N	Purmamarca	Tumbaya
CAPS TUMBAYA (16)	16	ALVAREZ PRADO S/N	Tumbaya	Tumbaya
CAPS VOLCAN (16)	16	9 DE JULIO	Volcán	Tumbaya
CAPS SUMAY PACHA(16)	16	TILCARA	Maimará	Tilcara
CAPS LIPAN (16)	16	LIPAN DE MORENO	Tumbaya	Tumbaya
CAPS TUNALITO(16)	16	TUNALITO	Tumbaya	Tumbaya
CAPS COLORADOS(16)	16	COLORADOS	Tumbaya	Tumbaya

CAPS SAN PEDRITO	16	SOBRE EX RUTA 9 B° SAN PEDRITO	Maimará	Tilcara
CAPS EL MORENO	16	B° LAS NIEVES	El Moreno	Tumbaya
CAPS SAN JOSE DEL CHAÑI	16	EL CHAÑI	Tumbaya	Tumbaya
CAPS JUELLA (18)	18	AVDA. CRUCERO GRAL BELGRANO	Tilcara	Tilcara
CAPS HUACALERA (18)	18	RUTA NACIONAL N° 9	Tilcara	Tilcara
CAPS YALA DEL MONTE CARMELO(18)	18	YALA DEL MONTE CARMELO	Tilcara	Tilcara
CAPS SAN BERNARDO(18)	18	FINCA SAN JAVIER	Tilcara	Tilcara
CAPS COLONIA SAN JOSE(18)	18	COLONIA SAN JOSE	Tilcara	Tilcara
CAPS YAQUISAMPAMPA(18)	18	YAQUISAMPAMPA	Tilcara	Tilcara
CAPS EL DURAZNO(18)	18	EL DURAZNO	Tilcara	Tilcara
CAPS ALONSO(18)	18	Alonso	Tilcara	Tilcara
CAPS MOLULO(18)	18	MOLULO	Tilcara	Tilcara
CAPS LA BANDA(18)	18	LA BANDA	Tilcara	Tilcara
CAPS ABRA MAYO(18)	18	ABRA MAYO	Tilcara	Tilcara
CAPS ITURBE (19)	19	INDEPENDENCIA S/N	Hipólito Yrigoyen (Est. Iturbe)	Humahuaca
CAPS CACTACA(19)	19	CACTACA	Coctaca	Humahuaca
CAPS UQUIA (19)	19	MARIANO ARANCIVIA	Humahuaca	Humahuaca
CAPS RODERO (19)	19	RODERO	Humahuaca	Humahuaca
CAPS PALCA DE APARZO (19)	19	PALCA DE APARZO	Humahuaca	Humahuaca
CAPS CORAYA(19)	19	CORAYA	Humahuaca	Humahuaca
CAPS CHAUPI RODEO (19)	19	CHAUPI RODEO	Humahuaca	Humahuaca
CAPS SANTA ANA (19)	19	CENTRAL S/N SANTA ANA	Humahuaca	Humahuaca
CAPS CASPALA(19)	19	MISIONES S/N	Humahuaca	Humahuaca
CAPS VARAS(19)	19	LAS VARAS	Humahuaca	Humahuaca
CAPS OCUMAZO(19)	19	OCUMAZO	Humahuaca	Humahuaca
CAPS CHORCAN(19)	19	CHORCAN	Humahuaca	Humahuaca
CAPS MIYUYOC(19)	19	HUMAHUACA	Humahuaca	Humahuaca
CAPS LA POMA(19)	19	LA POMA	Humahuaca	Humahuaca
CAPS VIZCARRA(19)	19	VIZCARRA	Humahuaca	Humahuaca
CAPS LA MERCED(19)	19	LA MERCED	Humahuaca	Humahuaca
CAPS EL MOLINO (19)	19	EL MOLINO	Humahuaca	Humahuaca
CAPS HORNADITAS(19)	19	HORNADITAS	Humahuaca	Humahuaca
CAPS CIANZO(19)	19	CIANZO	Humahuaca	Humahuaca
CAPS CASA GRANDE(19)	19	CASA GRANDE S/N	Humahuaca	Humahuaca
CAPS CALETE(19)	19	CALETE	Humahuaca	Humahuaca
CAPS SAN CAYETANO	19	CHACO S/N	Humahuaca	Humahuaca
CAPS TRES CRUCES (20)	20	JOHN KENNEDY S/N	Tres Cruces	Humahuaca
CAPS EL AGUILAR		EL AGUILAR	El Aguilar	Humahuaca

Como se puede apreciar, el número de CAPS es realmente grande y forma parte de la estructura de redes del sistema de salud de la Quebrada. Sin ellos la situación sanitaria de la provincia en general y de la Quebrada en particular, sería riesgosa en términos de salud pública. Son en estos lugares donde se encuentra la primera trinchera en defensa de la salud, es allí donde se produce el contacto íntimo con la gente y funcionan como los puntos neurálgicos de las giras sanitarias que realiza el personal de la salud de los hospitales de la región.

Otro de los actores fundamentales que detectamos en el tema sanitario de la Quebrada son los agentes sanitarios. Como ya mencionamos, los agentes sanitarios son un factor muy importante y con una historia precedente, en la salud de la región en particular y de toda la provincia en general. En general al cargo se accede por concurso y son o bien auxiliares de enfermería o bien graduados de un curso *ad hoc*. En los últimos años en la ciudad de Tilcara se creó la Tecnicatura en Agentes Sanitarios, dependiente del Instituto de Formación Docente de la Provincia. Pero más allá de las cuestiones formales, quienes tuvimos la oportunidad de verlos trabajar en el campo, pudimos

observar el vínculo que tienen con la gente y la forma en que llevan adelante, junto al resto del personal sanitario, la difícil tarea de la asistencia sanitaria en una región escarpada e indócil desde un punto de vista geográfico.

El Hospital de Maimará realiza giras sanitarias, donde algunos médicos junto al personal de la salud y a los agentes sanitarios recorren los diferentes CAPS, realizando tanto tareas de asistencia así como de prevención. Las giras suelen ser muy arduas, debido a las distancias y a las condiciones de los caminos, que obligan en muchos casos a terminar las giras a pie o con algún medio de locomoción animal. Estas giras son las únicas oportunidades de tener contacto y prevenir o diagnosticar a la gente que vive en esas localidades alejadas de los centros urbanos. Estas giras exigen, por parte del personal de la salud, un tipo de empatía muy particular, ya que se establecen contactos en donde es necesario que el sistema de salud occidental (el que portan los profesionales de la salud) se encuentre con el sistema local de salud y se obtenga un producto coherente, es decir eficiente desde el punto de vista sanitario. Las condiciones en las que viven los pobladores, sus carencias materiales y las distancias a los centros de salud que permiten tratar problemas de cierta complejidad, hacen indispensables estas giras sanitarias, ya que allí se suelen decidir los tratamientos, si es posible hacerlos en forma local, o directamente la internación cuando la situación lo amerita debido a la gravedad percibida y diagnosticada.

Como ya mencionamos, nuestro primer contacto en la zona fue con el personal del Hospital de Maimará. Desde su director hasta el resto del personal, nos brindaron siempre su hospitalidad y su ayuda para cumplir nuestros objetivos en el trabajo de campo. Fueron ellos quienes hicieron muchas de las presentaciones de aquellas personas que luego entrevistamos. Incluso nos ofrecieron estadía, en el departamento que el Hospital posee para los residentes y que nos permitió tener un contacto mucho más directo tanto con el personal como con la gente que se encontraba internada o iba para una consulta.

Una de las cosas que más nos llamó la atención fue el hecho de que en el hospital había gente internada que, por su jurisdicción, le correspondía otro hospital, pero que sin embargo se acercaban hasta Maimará para atenderse y aún internarse. Esto habla a las claras de la confianza que se tiene en la institución, confianza que está básicamente sustentada en el trabajo de los profesionales que allí se desempeñan.

El respeto que observamos en el comportamiento del personal de la salud para con las creencias de la gente, entendemos, es una de las claves del éxito. No es un respeto forzado sino genuino, en donde el personal del hospital, más allá del lugar que ocupa, es un actor más de la comunidad y en donde, dependiendo del contexto, la posición que ocupan ni siquiera es de autoridad (como suele suceder en la mayoría de los casos donde puede aplicarse el Modelo Médico Hegemónico).

No pretendemos, de ningún modo, pintar una relación idílica, fruto del romanticismo perdido de

quien suscribe. Somos conscientes e intentamos exponerlo a lo largo de la tesis, acerca de las faltas, problemas y conflictos que se debaten en la Quebrada en relación a la salud y a la alimentación. Las condiciones materiales en las que se desempeña la tarea sanitaria distan mucho de ser las mejores. Faltan toda clase de insumos, según nos comentaron y las condiciones no son las óptimas, aunque vale aclarar que en la comparación con la década del '90 esos comentarios con respecto al presente fueron auspiciosos, pero la voluntad observada en la acción, impone ese plus necesario para llevar adelante la ardua tarea del mantenimiento de la salud.

Tuvimos oportunidad de dialogar también con los rotantes, es decir con profesionales de la salud que llegan hasta allí para realizar una experiencia académica. En ellos notamos también, además de las ganas, las mismas expresiones que nosotros tenemos para con el personal permanente del hospital. Y esto es menester remarcarlo ya que la unanimidad ayuda a consolidar una idea acerca de la relación del personal de la salud para con los pobladores de la zona.

Es cierto también que el tema de la alimentación, en toda su dimensión, escapa al sistema de salud y que el cambio en los patrones alimentarios debe provenir de una acción sistémica en donde se redefinan, desde el estado y la propia comunidad, las reglas que deben seguir las industrias alimentarias. También es cierto que la situación de desigualdad socioeconómica estructural atenta contra una alimentación sana y enmarcada dentro del concepto de la soberanía alimentaria.

Las unidades domésticas despliegan su arsenal de recursos e inventiva para poder dar cuenta de sus satisfactores alimentarios, respondiendo a las demandas internas y a las necesidades dinámicas tanto individuales, como grupales, como sociales. Dentro de esas estrategias, el vínculo con el hospital es una herramienta muy importante para lograr con éxito la reproducción doméstica y dotar a sus miembros de las opciones adecuadas para llevar adelante una vida plena.

Conclusiones y Síntesis

Llegamos al final de la tesis. Es aquí donde las partes teórica, metodológica y de resultados deben fundirse en una síntesis que pondere si las hipótesis deben ser rechazadas o pueden aún sostenerse, si la metodología empleada en esa contrastación fue la adecuada y si los resultados que se obtuvieron portan coherencia en relación con el marco teórico elegido.

Esta sección está dividida en dos apartados. En el primero expondremos una síntesis de lo actuado desde una perspectiva novedosa para las ciencias sociales; trataremos de mostrar lo concluido valiéndonos de una sociedad artificial, es decir de un modelo basado en agentes orientado a la problemática planteada, social y alimentaria. Creemos que este tipo de modelos tiene mucho para aportar tanto a la metodología como a la teoría de la antropología en general y a la antropología alimentaria en particular. En el segundo haremos una síntesis en el sentido más tradicional del

término, es decir mostrando como las hipótesis fueron o no verificadas de acuerdo a la utilización de la metodología señalada. Nos interesa aquí mostrar como algunas hipótesis pueden ser contestadas desde una perspectiva estadística, como otras lo pueden ser desde una mirada etnográfica y por último como otras, pueden ser iluminadas desde un punto de vista reticular, es decir vinculado con el análisis de redes sociales.

¿Cuál es la razón de escribir dos tipos de conclusiones? Básicamente es la apuesta que nosotros tenemos en cuanto a la potencia metodológica de las sociedades artificiales. Creemos que estas herramientas tienen mucho que aportar a una disciplina como la antropología que siempre se debatió entre el desarrollo y el cambio cultural tanto a nivel de toda la humanidad como de las particularidades que poseen los propios grupos sociales. Encontramos, desde nuestra perspectiva, límites a los métodos tradicionales de las ciencias sociales, como son los resúmenes estadísticos y los detalles etnográficos. Entendemos que una herramienta como los modelos basados en agentes (el esquema formal de las sociedades artificiales), es óptima para intentar encontrar la coherencia y la síntesis entre ambas perspectivas. Desde el lado teórico, existen trabajos que intentan dar cuenta de esa situación. Tal vez Pierre Bourdieu sea su gran abanderado, a partir del concepto de *habitus*. Coincidimos con él, pero señalamos una cierta carencia metodológica en su planteo, que se hace fuerte del lado teórico de la ecuación, pero que no brinda elementos suficientes para poner en correspondencia a los datos (obtenidos de diversas fuentes, estadísticas o etnográficas) con el concepto. Creemos que allí radica la potencia de una herramienta como la presentada.

En todo caso la presentación de los dos tipos de conclusiones deben ser un indicio para que el lector pueda rechazar nuestra idea (observando que tal vez no hay ningún aporte significativo) o que al menos tome contacto con estas nuevas metodologías y si bien no la acepte haya sido entusiasmado en su curiosidad epistemológica.

Antes de dar desarrollo a la estrategia elegida, queremos decir algunas cosas sobre el contexto que percibimos, luego de analizar la información de primera mano y de segunda mano sobre la Quebrada. Una reflexión general que permita tener una idea de la temática, desde una perspectiva anclada en las conclusiones.

De más está decir que toda conclusión es siempre, al menos en ciencias, provisoria y que la potencia heurística de la investigación científica radica más en las preguntas que hace que en las respuestas que encuentra. Si bien hallamos, al cabo del tiempo, que podemos hacer afirmaciones sobre la situación alimentaria de la Quebrada, nos quedan muchas dudas, dudas que se pierden en el tiempo pasado, que se disipan en las acciones contemporáneas (muchas veces sin siquiera comprenderlas, en su sentido fenomenológico) y que se hunden en el incierto porvenir.

La Quebrada de Humahuaca no tiene asegurado el futuro. Los cambios que se están produciendo, sobre todo en los últimos 50 años, impactan por su vértigo y por su velocidad. La Quebrada pasó de

tener prácticamente asegurada la autosuficiencia alimentaria a depender, en una gran parte, de la industria. La producción de alimentos locales fue cediendo terreno para la producción orientada hacia el mercado y por lo tanto la demanda de determinados productos que antes se producían localmente pasó a depender de las producciones lejanas. Esta situación es una de las consecuencias de un problema mayor, que es la introducción, sin prisa pero sin pausa, del capitalismo como sistema dominante en toda la región. Las condiciones generales económicas del país y del mundo, a partir del fenómeno de la globalización, se imponen cada vez con mayor rapidez en las regiones remotas y la Quebrada no es la excepción de ningún modo. Así las exigencias van cambiando y la prioridad pasa a ser, por encima de cualquier otra consideración, la de obtener un lucro y en lo posible creciente.

Este afán de ganancia sistémico y que no diferencia entre contextos, sucede lo mismo en la más remota región que en el centro urbano más importante del mundo, no mide consecuencias en cuanto a lo social o a lo ecológico, por ponderar algunas variables. Así, por ejemplo en La Quebrada, la minería o la producción agrícola orientada hacia el mercado, vierte sus productos tóxicos en los cursos de agua, afectando la salud de la población y la ecología del medioambiente. Al mismo tiempo el auge del turismo, provoca un exceso de basura, así como un abuso de los sistemas que proveen agua y también tiene una incidencia sobre los precios de la tierra, sobre la economía de la Quebrada en general y que afecta principalmente a los pobladores de más bajos recursos. En este mismo sentido, la proclamación de la región como Patrimonio de la Humanidad, tuvo, casi como efecto inmediato, el aumento en el precio de la propiedad, así como el incremento también de una buena cantidad de productos considerados locales o “tradicionales”, como la lana o la carne de llama, los diferentes tipos de papines que se producen allí, etc.

La historia nos muestra que no es la primera vez que La Quebrada sufre algún tipo de invasión o se ve amenazada por alguna causa externa. Es cierto que anteriormente estas amenazas provenían o bien de grupos que la invadían, como sucedió con el Imperio Incaico o con el Imperio Español, o bien por ser el escenario de combates y batallas, como sucedió durante la guerra de la Independencia Argentina. Hoy en día las amenazas son de otra índole, con un poder mucho más destructivo en cuanto al medioambiente, aunque más sutiles en cuanto a su implementación. Pero los pobladores, al menos aquellos con los que establecimos un contacto, están precavidos de la situación y esa es una buena noticia. Los años de resistencia, que se manifiestan en la fuerte identidad quebradeña, más la conciencia de la situación actual, son la esperanza de supervivencia tanto de los pobladores como de la región. Esperemos, con esta tesis, aportar un grano de arena, en aquella dirección, al menos en lo que se refiere al problema alimentario.

Conclusiones sistémicas: Economía, alimentación y salud en La Quebrada de Humahuaca

Vamos aquí a desarrollar las conclusiones sistémicas, fundamentadas en un modelo basado en agentes o sociedad artificial que diseñamos y programamos con el objeto de poner a prueba algunas hipótesis e ideas esbozadas en esta tesis. Consideramos que un modelo de esta clase tiene muchas posibilidades metodológicas para una disciplina como la antropología, ya que sirve como complemento ideal de la metodología tradicional, es decir de los grandes resúmenes estadísticos y del trabajo de campo con su análisis e interpretación correspondiente.

Cuando se trabaja con una sociedad artificial es prioritario tener en cuenta el recorte que se realiza de la realidad. La ficción holística de la escritura etnográfica se hace añicos frente a las restricciones que impone la computadora. El diseño de un modelo de esta clase exige que se tomen algunas decisiones metodológicas ya que no todo ni puede ni debe simularse, sino que debe aplicarse un criterio de selección que se adecue al conjunto de hipótesis elegido.

La gran ventaja que presentan las sociedades artificiales es que permiten que cada unidad que se toma como protagonista de la simulación (en nuestro caso las unidades domésticas) puedan ser diferentes entre sí. La variabilidad de cada uno de los agentes es una de las claves de la potencialidad y es lo que aleja a esta metodología de los presupuestos que rigen los modelos estadísticos (donde necesariamente se reduce la diversidad de los sujetos en beneficio de medidas que resumen todos los datos, como el promedio o el desvío estándar). Este atributo de la diversidad es, a su vez, el que acerca estos modelos a la mirada etnográfica. La ventaja que tienen las sociedades artificiales sobre la etnografía es la posibilidad de observar en tiempo real (real en términos computacionales) la dinámica del fenómeno que se está investigando, confirmando las observaciones del mundo real o sugiriendo nuevos vínculos y conexiones.

En cualquier caso, desde nuestra perspectiva, las sociedades artificiales son un complemento del equipaje metodológico que porta el antropólogo, que agrega dinamismo y síntesis sobre la variabilidad etnográfica (usada como insumo) y a la vez tiene la habilidad de expresar y describir los resultados de esa dinámica en términos estadísticos .

Nos atrevemos a señalar que las sociedades artificiales pueden ocupar el papel del complemento operativo y metodológico de los conceptos teóricos vinculados con el *habitus* o bien con la agencia, en tanto permiten ver (en un entorno controlado) como se desarrollan y cuanto alcance tienen las acciones de los sujetos (sean estos individuos, unidades domésticas o cualquier otro agregado de interés).

En esta tesis intentamos observar la dinámica que tiene el consumo de dos clases de comidas, industriales o locales en relación con dos factores, la provisión de alimentos mediante la compra o la producción y la provisión de alimentos mediante la reciprocidad y el intercambio con vecinos y familiares.

Una de nuestras hipótesis sugería que en la Quebrada convivían dos modalidades alimentarias

diferentes, una con una presencia local y otra más relacionada con la alimentación industrial y que estas diferencias se correspondían con el ámbito rural y con el ámbito urbano. Desde una perspectiva general, tomando en cuenta los datos analizados, podemos ver que la producción está diferenciada en cuanto a la distancia a los centros urbanos. El INTA informa que a medida que uno se aleja del Valle del Río Grande la producción tiende más hacia el autoconsumo que hacia el mercado. Estas descripciones apuntan en la dirección de la hipótesis señalada y por lo tanto nos permiten sostenerla.

Si tomamos los datos más vinculados con lo alimentario, observaremos que a partir de la información que procesamos del INDEC, es imposible poder decir algo acerca de la hipótesis, ya que el nivel de descripción de las categorías alimentarias usadas no responde al origen de esos alimentos, no nos indica si son industriales o locales. Incluso tampoco nos sirve en este sentido, los procesamientos cuantitativos de los recordatorios nutricionales a los que accedimos, ya que tampoco aquí se toman en cuenta los orígenes de esos alimentos.

El origen de los alimentos, su pertenencia a la industria o a la producción local, comienza a aparecer cuando analizamos los datos que obtuvimos durante el trabajo de campo. En primer lugar las redes sociales que armamos, registradas en el ámbito urbano, nos muestran que hay una presencia importante, aunque no total, de los alimentos industriales. Aparecen también en un lugar destacado algunos alimentos que consideramos locales, como los panes caseros o bien el queso de cabra (que podemos afirmar no surge de una experiencia *gourmet*). Esto llamó nuestra atención, en el sentido que esta información comenzaba a contradecir la hipótesis, sobre todo en su formulación extrema. El ámbito urbano no se correspondía en un ciento por ciento con una alimentación industrial, sino que aparecían también producciones alimentarias locales. En segundo lugar las entrevistas que realizamos nos mostraron lo complejo del sistema alimentario. Es aquí donde se revela en toda su magnitud la influencia de la producción local y de los circuitos alternativos al mercado capitalista que forman parte de las estrategias de consumo de las unidades domésticas. La hipótesis que en su versión más radical sostenía que en el ambiente urbano iba a predominar la alimentación industrial, puede ser cuestionada, si bien no podemos decir, ni mucho menos, que no exista. Existe y se hace presente con fuerza, pero no es ni monolítica ni mucho menos hegemónica, sino más bien heterogénea y múltiple. Los testimonios son más que elocuentes en este sentido.

Es esta dinámica la que intentamos replicar en nuestra sociedad artificial, esta situación en la que la alimentación industrial y la local se encuentran distribuidas de manera heterogénea dentro de la ubicación espacial; donde en el área rural se observan alimentos industriales y en el área urbana aparecen producciones locales. Para su reproducción *in silico* nos basamos en las reglas de comportamiento alimentario que observamos en el trabajo de campo, en el contacto cotidiano con los pobladores de la Quebrada. Antes de comenzar a describir el modelo, debemos hacer una

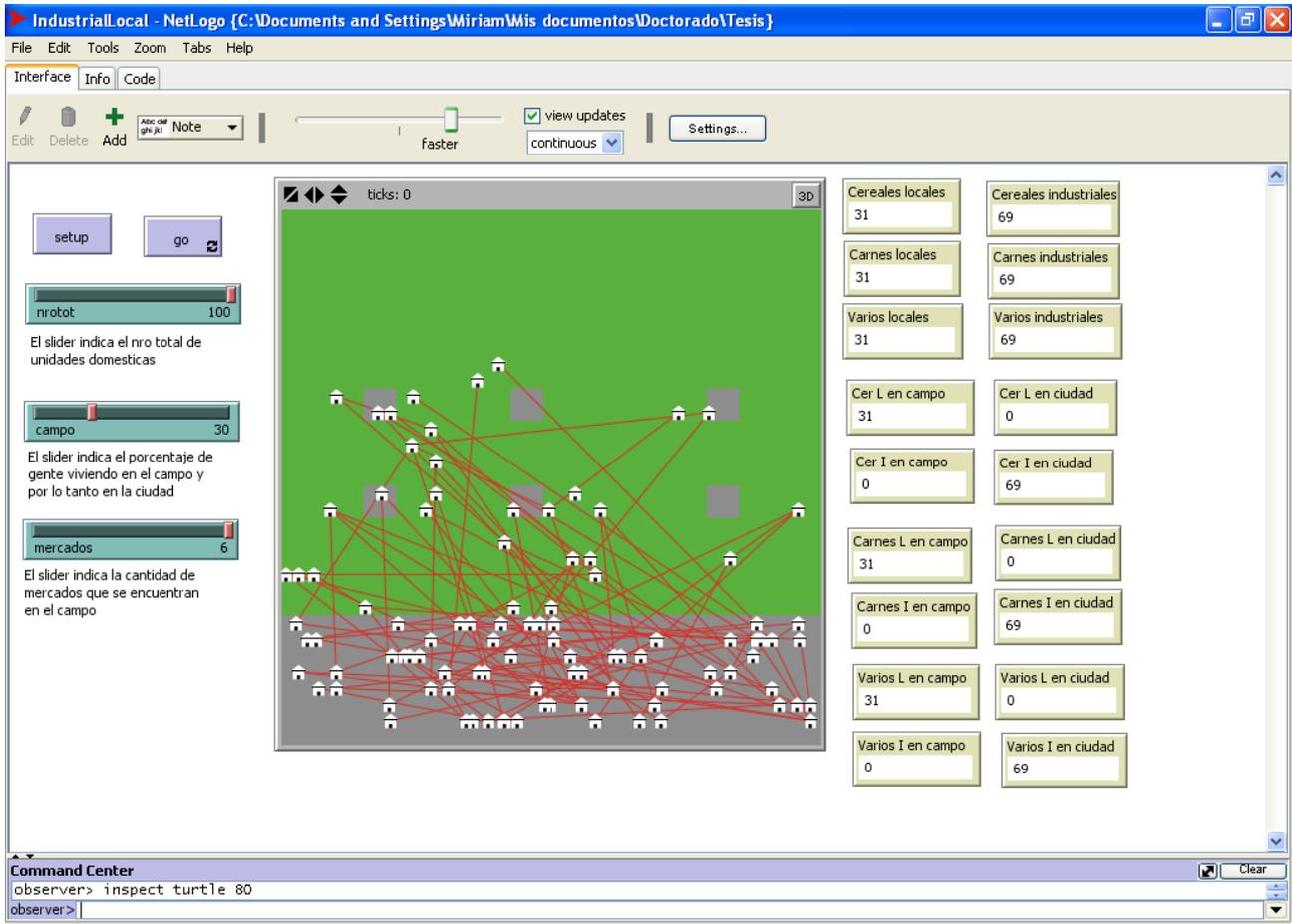
salvedad, para evitar confusiones, con respecto a los parámetros culturales que utilizamos para su descripción modélica.

Nuestro modelo no toma en cuenta la diferencia en ingresos o riqueza que se puede observar en la región. La razón de ello no radica en que asumamos que ésta no juega un papel central en la alimentación. Todo lo contrario, planteamos y sostenemos que en una sociedad capitalista y en la Quebrada hay una preeminencia de ese modo de producción, la alimentación tiene una clara dependencia del ingreso monetario. El punto es que consideramos que esa hipótesis no necesita de una contrastación modélica como la que pueden ofrecer las sociedades artificiales, alcanza con analizar los datos duros, así como los datos cualitativos para corroborar por un lado y por el otro, que el problema del ingreso es central en la alimentación en el seno de una sociedad capitalista. La dinámica mediante la cual el efecto de la escasez de dinero se refleja en el consumo alimentario es un tópico recurrente en la literatura de la antropología alimentaria y la podemos asumir casi como un axioma. Y si bien la movilidad socioeconómica sí es un tema que implica un grado de complejidad que amerita un diseño de una sociedad artificial, lo cierto es que para los objetivos de esta tesis esta cuestión se encuentra fuera del alcance de un trabajo de esta magnitud.

Asumimos pues para nuestro modelo basado en agentes que las unidades domésticas no se diferencian por sus ingresos sino por sus posibilidades, o bien de consumir alimentos industriales o bien alimentos de producción local. En esta sociedad artificial recortamos a todas aquellas unidades domésticas que poseen ingresos elevados y que por lo tanto tienen un margen de maniobra mayor en cuanto a la satisfacción de sus necesidades alimentarias. El poseer ingresos altos permite que, si bien la demanda alimentaria es siempre inelástica (tiende a un límite), las posibilidades de elección se multiplican en función de ese mismo ingreso. En el mundo que creamos, la desigualdad no está dada por los ingresos o por la propiedad, sino por la ubicación geográfica. El tema, para nada menor, de la propiedad, está vinculado con que en la Quebrada predomina el minifundio. Según los datos que mostramos del INTA, el promedio de tierras cultivables es de 1.2 hectáreas, mientras que según la información que nos proporcionó Cauqueva, el promedio de tierras por productor es de 5 hectáreas. Esta situación de un desequilibrio acotado, nos permite asumir que las unidades domésticas no poseen, en ese sentido, diferencias notables; sobre todo luego de eliminar a aquellas unidades grandes que en este caso superan apenas las 8 hectáreas. En definitiva van a ser las probabilidades de obtener uno u otro tipo de alimento lo que marque la diferencia; es así que en función de la distancia al centro de abastecimiento de alimentación industrial, se sortea la chance de obtener ese tipo de comida. El azar entonces juega un papel no sólo de definidor de la situación, sino que dada la probabilidad diferencial, puede utilizarse como un reemplazo del ingreso.

Pasemos pues a describir nuestro sistema. Mostramos una pantalla en donde se observa un tablero dividido en dos áreas, una verde y otra gris. Dentro del área verde hay unos cuadrados grises que se

distribuyen en la parte inferior del área verde. Distribuidos por todo el tablero en forma aleatoria hay unas casitas, que representan a nuestras unidades domésticas (UD). Como podrá adivinarse, el área verde representa a la zona rural, mientras que el área gris representa al área urbana o mejor dicho al área donde es posible conseguir alimentación industrial.



Cada casita (UD) posee unas aristas que salen de ella misma y se conectan con otras casitas distribuidas por el tablero. Estos lazos representan los vínculos sociales de las UD. En algunos casos las UD poseen un lazo, en otros dos, en unos pocos tres vínculos y en otros menos hay más de tres vínculos. La regla que asigna esos lazos es la del azar; se recorren todas las UD y a cada una se le asigna un lazo con otra UD al azar, la restricción simplemente está en que una UD no puede tener un lazo con sí misma. No olvidemos que el *pseudo random* que utiliza la computadora suele tener una distribución *gaussiana*. Decidimos que la mejor manera de establecer los vínculos era el azar, en función de que nos parece que esa distribución se ajusta a lo observado en el campo, es decir si bien en la realidad la gente no establece sus lazos al azar, hay toda una historia que determina los tipos de vínculos, lo cierto es que la configuración final (para nuestros objetivos) es muy similar a la que plantea la aleatoriedad. Sobre todo porque aquí tomamos como fundamento de los vínculos la posibilidad de intercambiar alimentos en una dirección prefijada, que va del campo a la ciudad y no necesariamente a las relaciones sociales en su completitud. Hay ciertos estudios que plantean por

ejemplo que los vínculos sexuales o los lazos de amistad siguen una ley de potencia en una sociedad (Reynoso, 2010). En nuestras observaciones no hemos encontrado que la gente del ámbito urbano envíe a sus contactos en el campo, alimentos industriales, pero sí observamos lo opuesto. Mucha gente con vínculos en el área rural se trae de allí algunos alimentos que siempre son producidos localmente.

La alimentación industrial en el campo está dada por la cercanía con el ámbito urbano, en nuestro modelo el área gris y por la cercanía con los negocios que se encuentran distribuidos por la zona rural, en nuestro caso los cuadrados grises. A partir de esta idea es que tomamos la distancia a esos lugares y en función de ellos aplicamos otra vez un criterio azaroso, en donde a medida que se acerca una UD a alguna de las áreas grises, la probabilidad de obtener alimentos industriales es mayor.

Los controles que se observan en la interfaz remiten a un botón denominado “*setup*”, que es el que configura el mundo, ejecuta las rutinas que crean el área urbana, rural, los negocios, crea y distribuye las UD así como sus lazos. También en la función “*setup*” se asignan los alimentos que poseen por defecto las UD. Siempre se comienza con una distribución en donde las UD urbanas cuentan con alimentos exclusivamente industriales, mientras que las UD rurales arrancan con alimentos exclusivamente producidos localmente. El botón denominado “*go*” pone en marcha al sistema en forma permanente, es decir no ejecuta una vuelta y frena sino que continúa hasta que el usuario decida terminar la ejecución. En la rutina “*go*” las UD intercambian alimentos con sus vínculos en el campo y luego se proveen de alimentos; si las UD están ubicadas en el área verde, entonces, como ya fue dicho, la distancia al área gris es la que determina la probabilidad de obtener alimentos industriales, si no se cumple entonces se provee de alimentos producidos localmente.

Los alimentos fueron aquí definidos como de tres tipos para dos variantes. Dividimos al patrón alimentario en cereales (que incluyen a todo tipo de vegetales); carnes (que incluyen todos los tipos de carnes) y varios (que incluyen todo lo demás). Estas clasificaciones están a su vez divididas en locales o industriales. Toda esta simplificación con respecto a los datos de la realidad tiene su justificación en el objetivo del modelo planteado, que es observar en forma dinámica como éstos se van distribuyendo de acuerdo a las estrategias de provisión de las propias UD. Por un lado los intercambios, por el otro el autoconsumo y por último la posibilidad de obtener los alimentos industriales en el mercado formal.

La interfaz cuenta con un control denominado “*nrotot*” que define la cantidad de UD que se dibujarán en el mundo. Tenemos también otro control que se denomina “*campo*” que define los porcentajes de gente viviendo tanto en el área rural como en el área urbana. En la imagen que colocamos como ejemplo, vemos que ese valor está en 30, lo que significa que un 70% de toda la población vive en el área urbana, mientras que el 30% restante vive en el área rural. Por último

tenemos un control que se llama “*mercados*” que indica la cantidad de negocios en el campo que puede haber, en esta versión las posibilidades van de 1 a 6.

A la derecha del mundo en la interfaz, hay una serie de controles que nos permiten monitorear que es lo que está sucediendo en cada vuelta con los alimentos. Los 6 primeros de arriba muestran la distribución general de alimentos, divididos en locales e industriales y por categoría de alimentos. Los 12 de abajo nos muestran esos mismos alimentos pero en su ocurrencia de acuerdo al ámbito, así tenemos diferenciados los distintos alimentos locales e industriales pero tanto en el campo como en la ciudad.

Como ya fue señalado comenzamos las corridas con una distribución que se corresponde con la hipótesis que planteamos en un comienzo, esto es, que todos los que viven en el ámbito urbano consumen alimentos industriales y que todos los que viven en el ámbito rural consumen alimentos locales.

Veamos que ocurre al cabo de unas cuantas vueltas, en este caso 10.000:

The screenshot displays the NetLogo 'IndustrialLocal' interface. The central 3D view shows a green field (rural) and a grey city (urban) with numerous turtles and red links representing food distribution. The interface includes a top menu bar, a toolbar with 'Interface', 'Info', and 'Code' tabs, and a control panel with sliders for 'nrotot' (100), 'campo' (30), and 'mercados' (6). The data panel on the right shows the following counts:

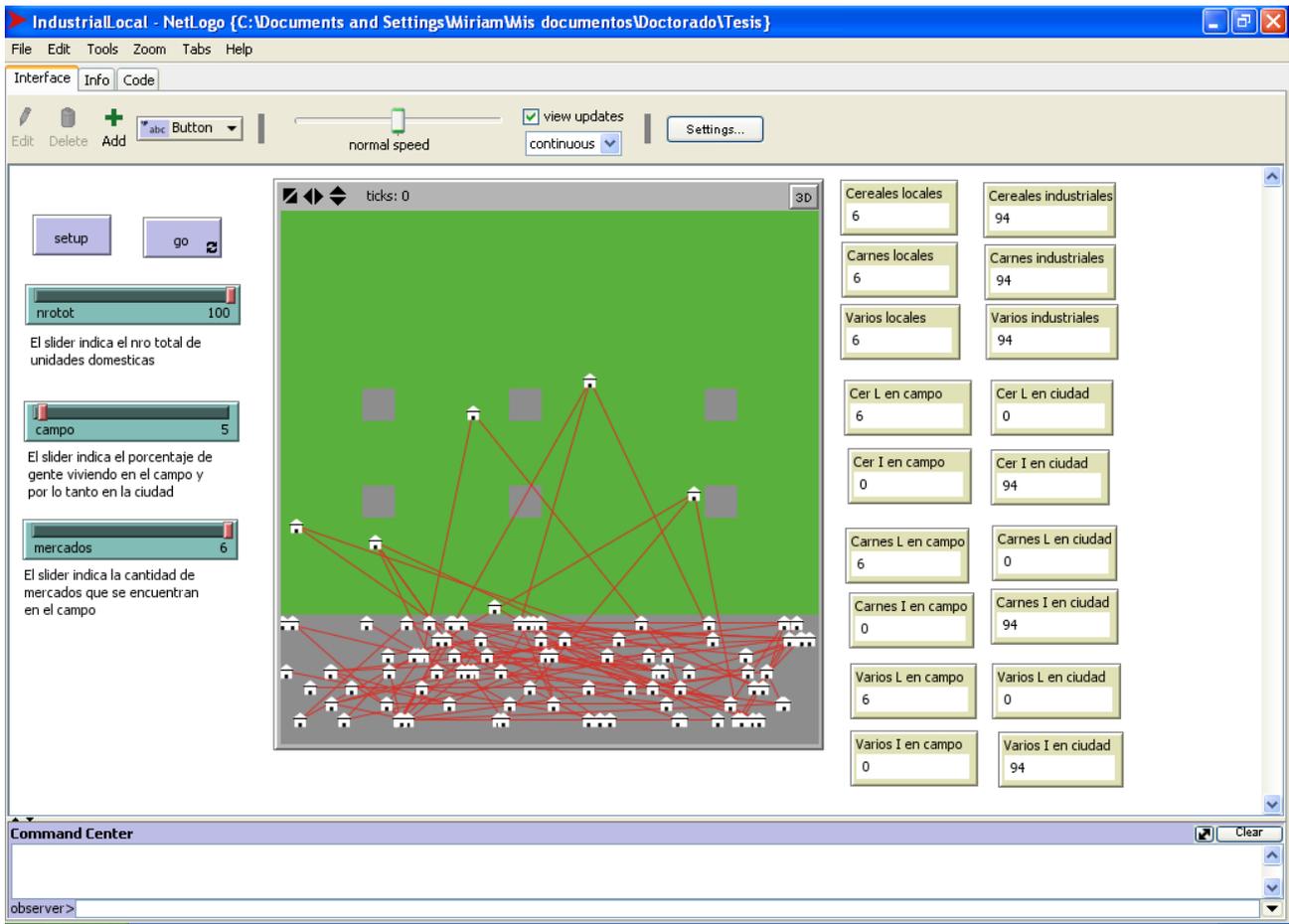
Category	Field	City
Cereales locales	26	
Cereales industriales		74
Carnes locales	28	
Carnes industriales		72
Varios locales	27	
Varios industriales		73
Cer L en campo	21	
Cer L en ciudad		5
Cer I en campo	10	
Cer I en ciudad		64
Carnes L en campo	22	
Carnes L en ciudad		6
Carnes I en campo	9	
Carnes I en ciudad		63
Varios L en campo	22	
Varios L en ciudad		5
Varios I en campo	9	
Varios I en ciudad		64

The Command Center at the bottom shows the following commands and results:

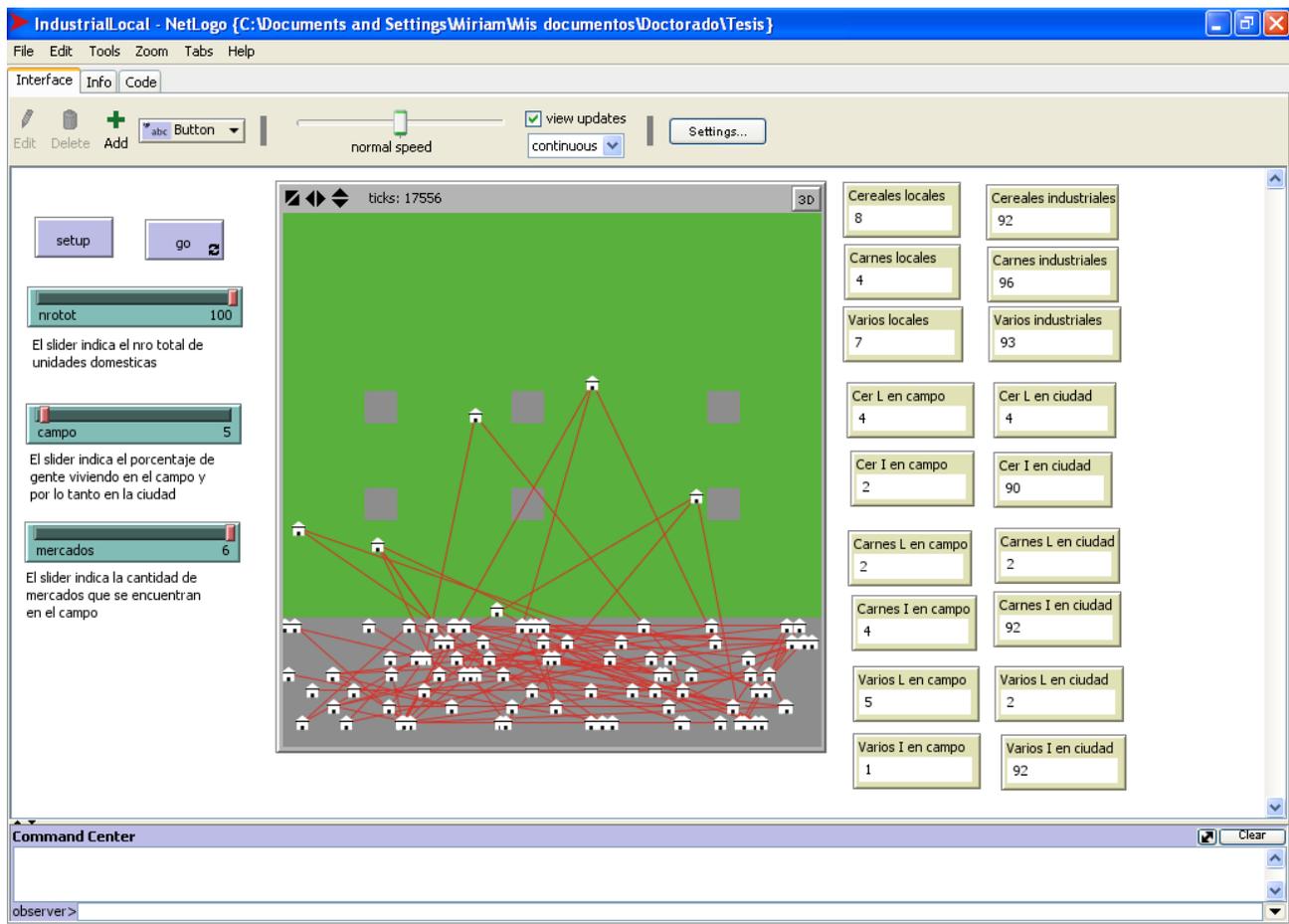
```
observer> ask turtle 11 [show my-links]
(turtle 11): (agentset, 4 links)
observer> ask turtle 31 [show my-links]
(turtle 31): (agentset, 1 link)
observer>
```

La distribución se estabiliza y aparecen tanto en la ciudad como en el campo, alimentos de una y otra categoría. Claro siempre con un sesgo, en la ciudad hay más alimentos industriales, mientras que en el área rural hay más alimentos de producción local. ¿Qué nos muestra esto? Pues bien que el patrón alimentario, al igual que ocurre en la realidad, se encuentra diferenciado y no homogéneo, como habíamos supuesto en un primer momento. Y también que una de las claves se encuentra en los procesos de intercambio motorizados por la reciprocidad y que permite que haya una cierta afluencia de alimentos producidos localmente hacia la urbe. Es interesante hacer notar que en nuestro modelo la única manera de obtener alimentos producidos localmente es a partir de los lazos que las UD mantienen entre sí y no comprándolos en algún mercado de la ciudad, como observamos ocurre muchas veces en la Quebrada.

Aprovechemos la potencialidad de la sociedad artificial y propongamos otro escenario. Esta vez la población del ámbito urbano asciende al 95% y la del área rural al 5%.



Pocas UD en el campo, apenas conectadas con la ciudad. Dejemos correr el modelo y veamos que sucede al cabo de unas cuantas interacciones. En las condiciones iniciales se puede observar un claro desnivel hacia los alimentos industriales, ya que sólo los habitantes del espacio rural simulado son quienes poseen alimentos locales.



Luego de más de 17.000 vueltas, la configuración final con respecto a la inicial, se modificó, en cuanto que se diversificaron tanto los alimentos industriales como los alimentos locales. Existe, claro, un fuerte sesgo relacionado con la desproporción de la densidad demográfica, pero de ningún modo ninguno de los dos tipos de alimentación logró imponerse en forma definitiva sobre el otro. Incluso, pese a las pocas UD que se encuentran en la zona verde, encontramos, dentro de la zona gris, alimentos producidos localmente.

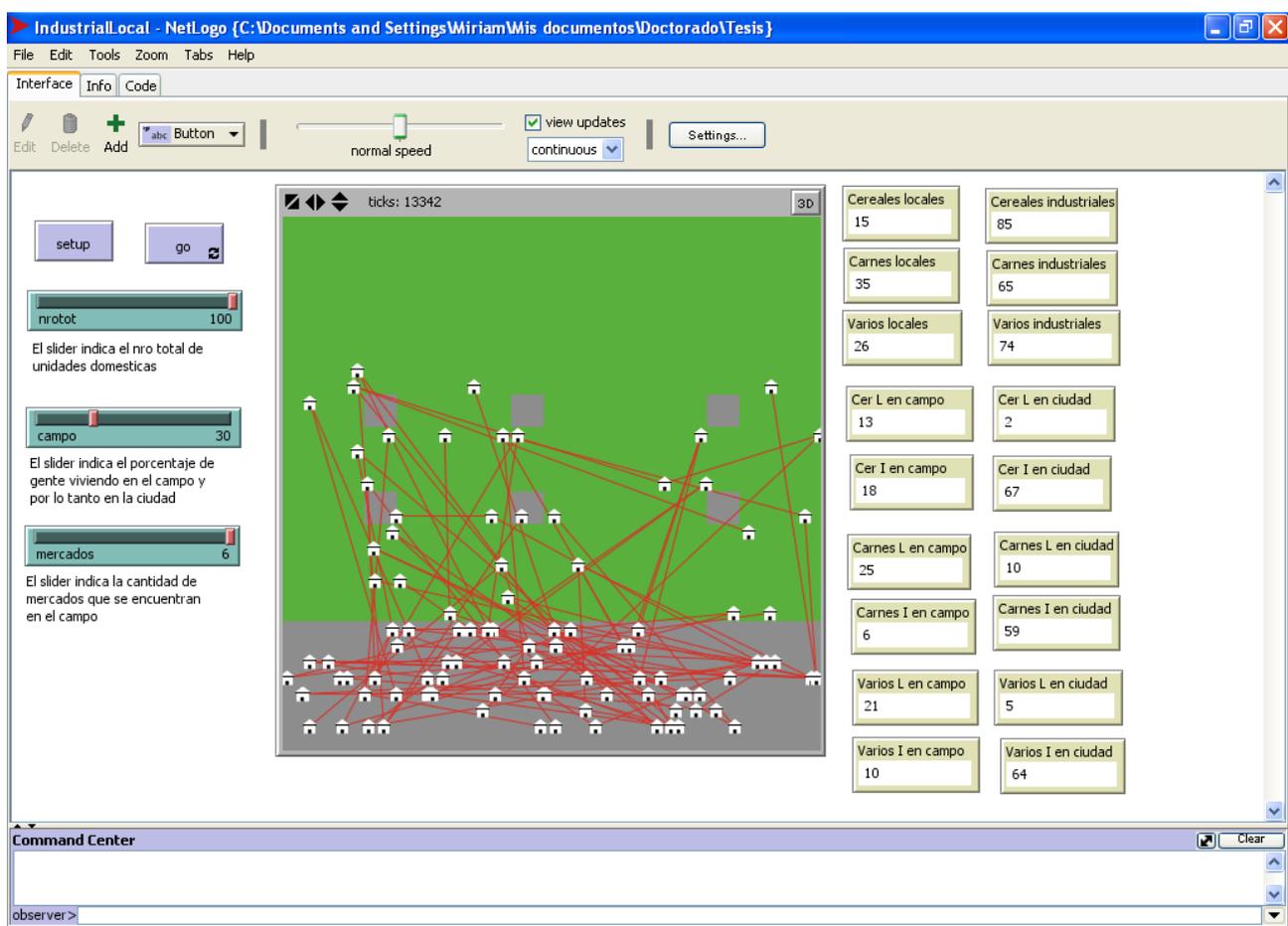
La clave de estas corridas radica en que, por lo visto y dadas las reglas implementadas, que surgieron de la observación empírica, directa e indirecta, es muy difícil lograr que uno de los modos alimentarios se imponga en forma hegemónica sobre el otro.

Esta fortaleza es percibida en el trabajo de campo, donde no sólo la posibilidad de alimentarse bien, se juega en cada comida, sino donde también la identidad ocupa un lugar preponderante. No estamos diciendo que por lo visto en el campo y por lo que muestra el modelo, la Quebrada quede protegida contra la invasión de comida industrial. Es evidente que si se elimina completamente la provisión de alimentos producidos localmente, la industria se erigirá sin problemas en la reina de la alimentación (como ya sucede en otras áreas rurales del país, como en la zona pampeana).

En los modelos corridos la posibilidad de que las UD del campo obtengan alimentos industriales,

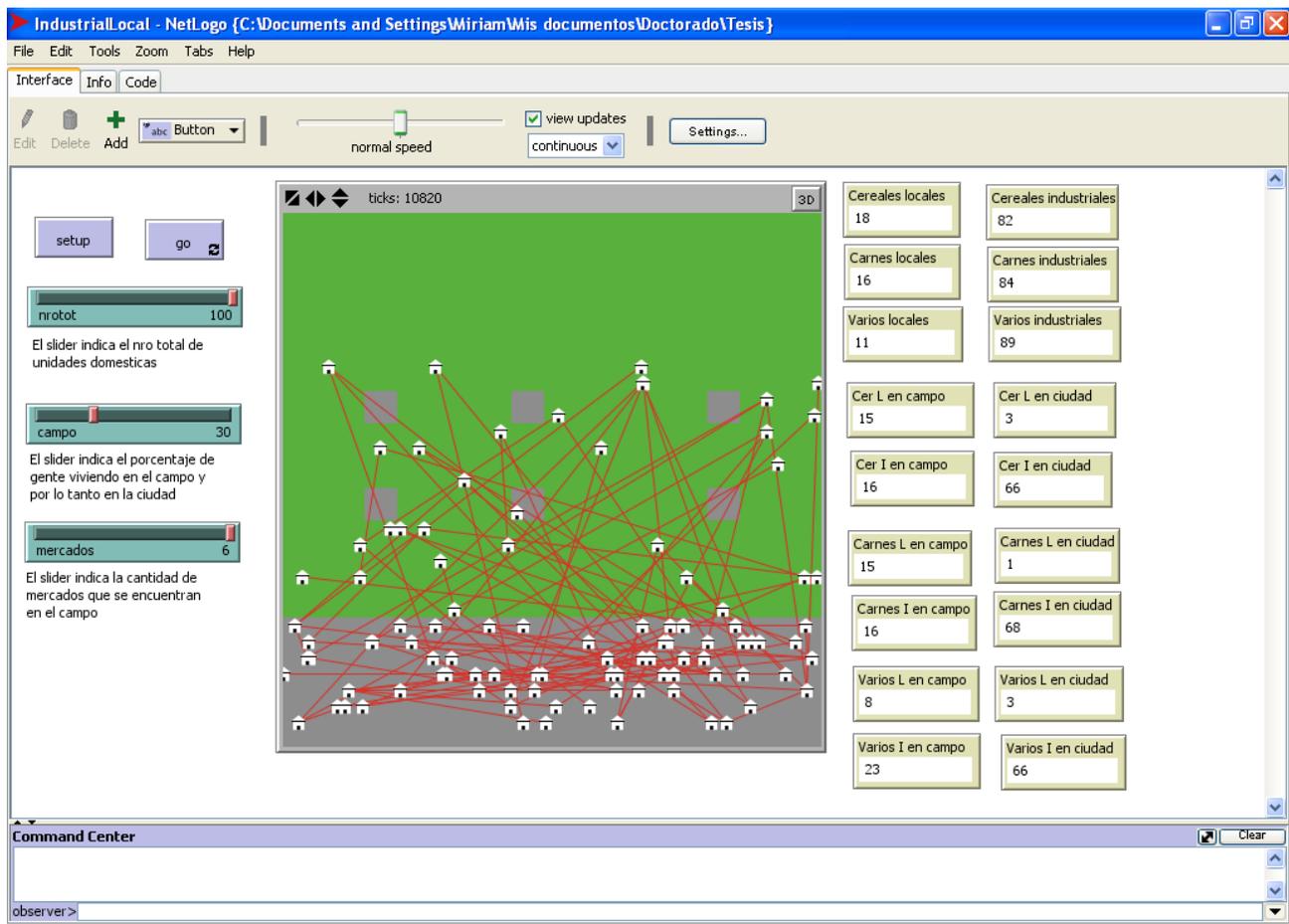
estaba dada de acuerdo a la distancia con los centros de provisión de esa clase de alimento. Si la UD se encontraba a menos de 6 unidades de distancia, entonces tenía un 50% de chances de obtener alimentos industriales; si estaba a menos de 12 unidades de distancia, la chance de obtener alimentos industriales se reducía al 25% y si estaba a menos de 24 unidades la probabilidad se reducía al 15%.

Vamos a cambiar ahora esas probabilidades para darle mayores chances a la alimentación industrial. Esta flexibilidad de la sociedad artificial con respecto al fenómeno que se investiga es prácticamente inédita en las ciencias sociales y nos permite pensar la problemática bajo diferentes contextos, proponiendo diversos escenarios para diferentes problemas de investigación. La nueva configuración establece que, si la UD se encuentra a menos de 6 unidades de distancia, la probabilidad de obtener alimentos industriales permanece en el 50%; a menos de 12 unidades bajamos a un 33% y a menos de 24 bajamos a un 25%. Es decir aumentamos las chances de las UD más alejadas de obtener alimentos industriales. Sin embargo veamos la configuración final del sistema al cabo de más de 13.000 vueltas:



La configuración se mantiene heterogénea, no hay una imposición de una modalidad alimentaria sobre la otra. Más aún las proporciones son prácticamente las mismas en el caso de una menor probabilidad que en el de una mayor. Todo parece indicar, hasta el momento, que la diversificación alimentaria que se observa posee una fuerte estructura que soporta (casi como un estado atractor) diferentes asignaciones iniciales.

Modifiquemos nuevamente los valores de los aprovisionamientos posibles. La nueva forma está dada por: si se encuentra a menos de 6 unidades de distancia, la probabilidad de obtener alimentos industriales es de 75%; si se encuentra a menos de 12 unidades la probabilidad es de 66% y si se encuentra a menos de 24 unidades, la probabilidad es del 50%. La presión entonces la pusimos a favor de la industria, hay muchas mayores chances de obtener alimentos industriales que en las corridas anteriores. Veamos que ocurrió luego de más de 10.000 vueltas:



Sigue triunfando la variabilidad, no hubo forma de imponer la alimentación industrial ni en el campo ni en el área gris de nuestro modelo.

Evidentemente la clave aquí se encuentra en el dispositivo de intercambio que programamos y que observamos en el campo; el flujo, si bien es azaroso en cuanto a la conformación de la red, si va del campo hacia la ciudad, aunque sea en una proporción muy pequeña, se mantiene y resiste el embate de la otra modalidad.

Creemos que es suficiente con lo mostrado aquí como para dar cuenta al lector no familiarizado, del potencial de esta clase de modelos, de cómo se alimentan de los datos clásicos cualitativos, manteniendo la heterogeneidad, en este caso, de las unidades domésticas.

En nuestro caso puntual, estos hallazgos nos permiten seguir indagando en la potencia de los intercambios no formales en la conformación tanto de una cocina como de un patrón alimentario. Este elemento, el intercambio recíprocaritario, cumple un papel central en las relaciones sociales que se establecen en la Quebrada, con respecto al tema alimentario. Ese hecho es claramente observable en el trabajo de campo; la utilización del modelo nos muestra en este caso de manera categórica, al menos dentro de los parámetros de la simulación, la importancia real de este fenómeno.

Es cierto que podríamos haber utilizado otros modelos, desarrollados por nosotros mismos, para poner a prueba otras hipótesis de la presente tesis, pero preferimos concentrarnos en un solo

aspecto, en parte para poner a prueba esta herramienta metodológica y en parte por una cuestión didáctica, atendiendo a que para la mayor parte de los investigadores en ciencias sociales, éste es un ámbito nuevo.

Conclusiones sistemáticas: Economía, alimentación y salud en La Quebrada de Humahuaca

Tal como lo señalamos al comienzo de la sección, pasamos ahora a las conclusiones sistemáticas, tratando de poner en correspondencia las hipótesis originales, la metodología empleada y los resultados hallados. Vamos a detallar las hipótesis y los objetivos de la investigación, asumiendo que el lector se encuentra familiarizado con la temática, ya que fueron desarrollados y justificados en el apartado teórico correspondiente.

La primera hipótesis señala que es **la situación económica, en su amplio significado, la que determina el acceso a un patrón alimentario y a una cocina particular**. El patrón alimentario de la Quebrada se compone de aquellos elementos que ofrece la estructura económica en la que la unidad doméstica se encuentra inserta. Esos mismos elementos son transformados por las unidades domésticas en comida. Entran aquí consideraciones de índole monetario, pero también vinculadas con la ecología del lugar y con la posición socioeconómica de las unidades domésticas (que exceden el mero marco de ingreso en dinero). La situación en la Quebrada es lo suficientemente compleja como para reducir el problema a una cuestión monetaria. De algún modo el modelo planteado en el apartado anterior, ilustra sobre este punto.

Las oportunidades para los sectores de bajos recursos son diferentes a las que se encuentran, por ejemplo, en una ciudad como Buenos Aires. El acceso a un tipo de producción diferenciada de la industrial, en donde pueden ser más importantes los lazos sociales que el dinero, plantea una situación distinta, más variada, que en una ciudad, en donde la única oportunidad de consumo alimentario se da o bien consiguiéndola en el mercado o bien en función de los planes que pueda elaborar el estado en todos sus niveles.

De algún modo y sin que esto se tome como un juicio de valor en donde sostengamos que la situación social de la Quebrada sea la ideal (muy lejos estamos de una afirmación semejante), los sectores de bajos recursos cuentan con un menú de opciones mayor, que le permite acceder a los satisfactores alimentarios desde otra posición.

Hay suficiente evidencia para soportar la hipótesis, siempre y cuando al hacerlo uno no quede atado a la descripción de la situación económica en el aspecto alimentario como una mera cuestión de ingresos monetarios.

La siguiente hipótesis establece que **este patrón alimentario y esta cocina, que conforman una modalidad alimentaria, es la que va a determinar, con los recaudos del caso, el nivel general**

de salud de la población. Aquí los datos de los que dispusimos no permitieron contrastar la hipótesis. Sí, pudimos observar, que tanto el hecho de disponer de opciones por fuera del mercado formal como mantener una relación cercana con el hospital, permite encarar el problema de la salud desde una perspectiva más favorable que si esos elementos estuvieran ausentes. Pero también hay que señalar que existen cuestiones estructurales contra las cuales, no hay estrategia que la subsane. Hemos visto, por ejemplo, trabajadores rurales, empleados en un establecimiento agrícola muy importante de la zona de Maimará, viviendo en condiciones insalubres, al lado del basurero y del depósito donde se guardan los agroquímicos tóxicos. No es de extrañar que aquí las infecciones y las enfermedades respiratorias encuentren un medio apto, sobre todo en la población infantil. Frente a esta clase de situaciones no hay alimentación que pueda mejorar la condición. Sí podemos decir que sin esa alimentación y sin estar bajo la órbita del hospital, la situación seguro podría ser mucho peor.

En términos generales observamos, desde el punto de vista antropométrico, en primer lugar que las tablas de comparación de todo el país, no son un buen indicador de la situación en la Quebrada. En segundo lugar que el problema que se percibe no es tanto el de la desnutrición, como el de una malnutrición, uno de cuyos primeros efectos es el sobrepeso y la obesidad. Notamos, a partir de los datos recogidos por el Equipo de Auxología, que incluso hay un sesgo en estas variables a favor de los varones. Esto, como ya fue dicho, podría implicar una diferenciación en la alimentación en donde son favorecidos los varones frente a las mujeres. No pudimos observar en forma directa esta situación, aunque a través de los testimonios que recogimos, nos percatamos que hay una suerte de abnegación en todos los miembros femeninos de la unidad doméstica; por diferentes causas suelen alegar que comen menos que los varones (entendemos esto más allá del propio dimorfismo sexual en cuanto a las necesarias calóricas). El sobrepeso y la obesidad deben tener su causa sí en el avance de cierta clase de alimentación industrial, sobre todo gaseosas y *snacks*. Esto lo pudimos observar sobre todo entre los adolescentes que concurren a las escuelas de la zona de Maimará. Era permanente el deambular, dentro y fuera de la escuela, con la botellita de gaseosa en la mano y la bolsita de *snacks* en la otra. En los textos que documentamos, las madres, sobre todo, dieron cuenta del pedido, por parte de los niños y adolescentes, de comida chatarra, como una suerte de gratificación y por lo tanto muy difícil de resistir para la autoridad materna.

La tercera hipótesis plantea que **en la Quebrada de Humahuaca conviven dos modalidades económicas, una más orientada al capitalismo y otra más orientada al consumo local y que posee ciertos vínculos con la historia regional.** Esta afirmación pudo ser contestada en parte. Evidentemente si tomamos una serie de indicadores como el origen de la producción, el proceso de la producción o el circuito de la distribución podemos sencillamente enmarcar a las dos modalidades económicas que participan de los procesos alimentarios diferentes. Sin embargo

debemos advertir que estas dos modalidades no se encuentran escindidas en las unidades domésticas, sino que ambas son utilizadas, en función de la aplicación de las diferentes estrategias que se emplean para obtener los satisfactores alimentarios y por lo tanto es muy factible encontrar ambas en la misma unidad doméstica. La diferenciación, por tanto, responde más a una necesidad teórica, de dividir el campo para poder comprenderlo, que a una realidad. Con este planteo no queremos señalar que no existan ambas modalidades, sino que en la práctica no se encuentran tan separadas, no tanto, al menos, como suponíamos antes de comenzar la investigación.

Es cierto también que una región como la Quebrada, con esa larga historia de autoabastecimiento alimentario, con el registro arqueológico indicando una adopción del modo agrícola desde hace por lo menos 4.000 años, la producción local no puede desaparecer de buenas a primeras, simplemente porque la industria alimentaria descubrió allí un mercado potencial. De hecho y eso lo muestra la historia productiva, hubo y hay reacomodamientos y reorientaciones de la producción y aquí sí, al menos en las áreas más cercanas a los centros urbanos, el mercado manda. Por ello es que encontramos hortalizas y flores como los principales productos hoy en día, producción que no es la más óptima dada las condiciones ecológicas de la Quebrada. Pero pese a este mandato tácito, encontramos aún otra clase de producciones alimentarias. Si el minifundio es el tipo de arreglo de tierras predominante, podemos encontrar incluso huertas muy pequeñas, donde las unidades domésticas, aún las que viven en los centros urbanos, mantienen una cierta producción de alimentos para consumo propio.

La siguiente hipótesis que sostuvimos planteaba que **esas dos formas económicas esbozadas en la hipótesis anterior, se corresponden con dos modalidades alimentarias diferentes, una con una presencia local y otra más relacionada con la alimentación industrial, aquí también la primera responde a un ámbito rural y la segunda a un ámbito urbano**. Esta hipótesis tuvo que ser rechazada también, al menos si se la tomaba en su sentido más estricto. Encontramos que, sobre todo la modalidad más vinculada con el ámbito rural, se encontraba en una proporción bien marcada en el medio del ámbito urbano. Pudimos observar que los alimentos industriales tienen presencia en el campo pero también que a medida que nos alejamos de las ciudades suben las probabilidades de encontrar cada vez menos de esa clase de alimentos. Las distancias y la dificultad de acceso, ausencia de rutas y de infraestructura, mantiene a las comunidades rurales un poco lejos de la alimentación industrial. En las ciudades se da un fenómeno diferente, ya que muchos de los habitantes o bien tienen campos, pequeñas parcelas, arrendados o propios, o bien tienen fuertes vínculos con el área rural que les permite abastecerse de aquellos alimentos considerados de producción local. También debemos mencionar aquí que en las ferias se encuentran alimentos producidos localmente y por lo tanto encontramos en las ciudades esa clase de alimentos en una proporción mayor a la que suponíamos originalmente.

El modelo que propusimos en el apartado correspondiente intenta también indagar en la dinámica de esa clase de intercambios. Utilizando parámetros muy favorables a la alimentación industrial, ésta nunca puede hegemonizarse, hacerse completa y total, sin margen para la otra modalidad alimentaria propuesta. Tanto en los espacios que definimos como urbanos y como rurales, encontramos las dos modalidades (industrial y local) para los tres tipos propuestos (cereales, carnes, varios) tal como se ilustró con la sociedad artificial. De algún modo esta situación, de mezcla de formas alimentarias corroboradas tanto en el campo como en la computadora, nos brinda una pista sobre cierta debilidad de la alimentación industrial, sobre ciertos aspectos que aún no ha podido colonizar. La fuerza arrolladora de la empresa capitalista parece, a veces, imponerse en forma completa e irrevocable, sin dejar espacio para formas alternativas. Sin embargo la evidencia indica lo contrario. Una explicación material plausible es la que insinúa que en el consumo de los alimentos locales el dinero no interviene o lo hace en forma despreciable y que eso permite que no sea acaparado por la alimentación industrial. En nuestro modelo de sociedad artificial, si bien no usamos una variable dinero (que se podía haber implementado), intentamos reemplazarlo por el azar, sesgando en la dirección de la alimentación industrial, es decir haciendo que sea más probable, si se vive cerca de una zona gris, consumir alimentos industriales. Y sin embargo la modalidad local persistió.

La próxima hipótesis establece que **cada una de estas dos modalidades alimentarias es el resultado de estrategias domésticas de consumo también diferenciadas como efecto de las modalidades económicas planteadas.** Las estrategias varían, sobre todo en cuanto a la diversificación del abasto y a la diversificación del ingreso, en función de la posición, más central o más alejada, de las unidades domésticas con respecto a las zonas urbanas o rurales y a las posibilidades materiales de obtener los recursos requeridos. Esto es claramente contrastable y se percibe sin demasiada dificultad si se analizan los datos del trabajo de campo. La diversificación de las fuentes del abasto se refleja en la variación que muestran las unidades domésticas a la hora de proveerse de los alimentos. En la elección de estas fuentes se priorizan una serie de criterios, como la cantidad de dinero o de recursos (que incluso en el ámbito recíprocario puede ser tranquilamente capital social) con que se cuenta, la distancia al centro de abastecimiento (sea un negocio o la casa de un vecino o familiar), la disponibilidad de tiempo (tanto para ir a buscarlo como para luego prepararlo) y las preferencias de la unidad doméstica (donde se incluyen consideraciones de orden temporal, de criterios de salud, de gratificaciones, etc.). La diversificación de las fuentes de ingreso también se refleja en la variación que emplean las unidades domésticas para poder obtener los satisfactores necesarios. Aún en aquellas unidades domésticas donde uno de los miembros tenía un trabajo estable a cambio de dinero, es decir dentro del sistema capitalista aunque no necesariamente en forma legal (sino en su modalidad en negro), en forma regular,

encontramos que o bien se trabaja además en una quinta o campo propio o ajeno o bien se realizan changas, en general a cambio de dinero, pero que también puede sumarse a la cuenta corriente de la reciprocidad.

Otra hipótesis sostenía que **las estrategias de consumo no son actividades individuales sino que están configuradas sobre la base de la unidad doméstica, que es quien congrega los ingresos y decide los gastos, estableciendo acuerdos entre sus miembros**. Esta idea, tributaria del trabajo de la profesora Patricia Aguirre, puede ser verificada de acuerdo a los datos que mostramos. El consumo alimentario, al menos en donde relevamos, sigue siendo una cuestión de la unidad doméstica por sobre los individuos. Para ello es en general la mujer, usualmente la madre, la encargada de mantener el equilibrio inestable entre las diferentes preferencias y necesidades de cada uno de los miembros, debido al mandato que sobre ella pesa acerca de la reproducción doméstica. El comportamiento alimentario individual no lo observamos en referencia a las comidas más importantes o más sustanciosas, en el caso de la Quebrada es el almuerzo pero también ocurre durante la cena, aunque ésta no sea más que un té (mate cocido) con pan. Sí lo observamos en las entre comidas, en los *snacks*, en los picoteos; allí prima lo individual, sobre todo porque es algo que se compra o se obtiene y se consume sin ningún tipo de preparación. Si los consumos más importantes se realizan en grupo, entonces las estrategias de consumo no pueden ser individuales sino grupales, por más que exista una diferenciación en los roles y el peso de la responsabilidad caiga casi en forma constante sobre la mujer madre.

La negociación que se establece al interior de la unidad doméstica abarca múltiples aspectos que van desde lo que aportan aquellos que están en condiciones de hacerlo hasta las necesidades individuales, que abarcan la edad, los problemas de salud y los gustos de cada uno. No es sencillo conformar a todos y es muy factible que no siempre se pueda lograrlo. En esta negociación aparecen también las posibilidades de ayuda que quien lleva a cabo la reproducción doméstica pueda obtener, negociando premios o apelando directamente al criterio de autoridad (y también de solidaridad).

Nuestra siguiente hipótesis plantea que **una de las formas de verificar el estado general de salud de la población es a través del estado de salud de los niños**, ligada a la que enuncia que **un buen indicador del estado de salud de la población es la medición antropométrica y la interpretación auxológica en niños y jóvenes**. Este tema es central en el estudio de la salud hoy en día y forma parte del consenso al respecto. Los niños, al igual que las mujeres embarazadas, son la población más vulnerable, podemos agregar a los ancianos, y conociendo el estado de salud de ese grupo etario, es factible ponderar el estado general de salud de toda la población. Desde el punto de vista antropométrico, hemos analizado los datos con los que contábamos, elaborados y recolectados por el Equipo de Auxología, y hemos constatado un cierto sesgo hacia la malnutrición con una

prevalencia del sobrepeso y de la obesidad en los varones. Desde el punto de vista del trabajo de campo tenemos por un lado la visión de las madres y por el otro las entrevistas con los niños. Estas miradas son contradictorias, las madres tienen una mirada sesgada tanto desde su propia cosmovisión (diferente a la de sus hijos), como desde la imposibilidad de controlar toda la conducta alimentaria de sus vástagos. Por parte de los hijos, la mirada sobre la alimentación es, en algún sentido, más hedonista, se rige por los deseos pero también porque la responsabilidad se asume en forma individual (¡no son quienes tienen la tarea de llevar a cabo la reproducción doméstica de toda la familia!). Así observamos en los recordatorios, que en aquellos contestados por las madres, las verduras ocupan un lugar mucho más importante que en aquellos contestados por los hijos; a la inversa en los recordatorios de los hijos, las golosinas tienen un espacio que no poseen en aquellos que fueron contestados por las madres.

Desde el punto de vista del hospital, uno de los reclamos que escuchamos fue la necesidad de contar con tablas antropométricas locales. La mirada clínica chocaba contra los resultados que se obtenían de ponderar a los niños contra las tablas de todo el país (SAP). Aparecían como desnutridos cuando el estudio clínico indicaba lo contrario. Atendiendo a los problemas de salud que se observan en la zona, con problemas gástricos en verano y problemas respiratorios en invierno, la cuestión alimentaria interviene aquí más como malnutrición que como desnutrición. Pero hasta donde pudimos observar, la Quebrada ofrece oportunidades, por razones históricas y ecológicas, que permiten atenuar un poco las carencias alimentarias. La pobreza claramente se expresa, en este sentido, de forma diferenciada entre lo que ocurre allí y lo que sucede con la población de bajos recursos de las grandes ciudades. El vínculo con lo rural, tan cercano y frecuente en este caso, brinda una salida alternativa, que si bien no permite subsanar los problemas, favorece una clase de respuestas diferenciadas y con mayores posibilidades de éxito. Podemos entonces depositar esperanzas basados no en meras especulaciones, sino en las capacidades que la población de la Quebrada ha venido demostrando desde hace años.

Algunas palabras finales

El proceso de investigación y luego de escritura de esta tesis generó un cúmulo de incertidumbres y preguntas que quedarán abiertas, hasta iniciar nuevos trabajos al respecto. Entendemos que esa es la función principal de la ciencia, intentar responder las inquietudes originales, pero fundamentalmente generar nuevos interrogantes. Nuevas dudas deben necesariamente aparecer ya que es la única forma de encontrar nuevos caminos en la senda del conocimiento.

La Quebrada se está muriendo, escuchamos decir a uno de nuestros informantes y los argumentos que daba eran más que elocuentes. Un abuso en el uso de agroquímicos en la producción agrícola,

que posee una nueva orientación basada en hortalizas y flores, no muy aptas para la zona, dada las necesidades de agua que poseen. Un abuso en el uso de químicos para la extracción de minerales, que contamina las cuencas de los ríos afectando directa e indirectamente tanto a la población como a la ecología del lugar. Un abuso de la industria del turismo, que si bien trae beneficios económicos, éstos no se reparten en forma equitativa y además no existe ningún control sobre las obras que se realizan para satisfacer esa demanda (como por ejemplo hoteles con piletas de natación, siendo en la región el agua un recurso más que escaso.). Un abuso en los precios de las tierras, que impide que los pobladores y las comunidades originarias puedan acceder a ellas, siendo en muchos casos, los auténticos dueños, sobre todo si tomamos en cuenta la persistencia temporal y el derecho que ello acarrea.

Pero a la vez y esta es una apreciación personal, basada sí en la evidencia del trabajo de campo y de otras fuentes documentales, directas e indirectas, encontramos aquí elementos que nos permiten tener esperanzas sobre el futuro de la Quebrada. Esperanzas que no son únicamente deseos sino que tienen fundamentos empíricos, observables por quien quiera tomarse el trabajo de seguir nuestros pasos. Repasando la historia de la región emerge claramente la capacidad para resistir de estos pueblos que, prácticamente sin solución de continuidad, permanecieron allí los últimos 11.000 años pese a todas las circunstancias adversas que enfrentaron. Invasiones, catástrofes, guerras y toda la gama de cataclismos que se sucedieron en esos largos años no pudieron doblegar la persistencia de la población, que sin prisa, pero sin pausa, transformaron la región convirtiéndola en una suerte de vergel. Desafíos que realmente pusieron en peligro la supervivencia, como la llegada de los conquistadores españoles, con sus armas tanto materiales como bacteriológicas, o las guerras de la independencia que tuvieron allí un escenario de combates constantes, fueron superados y la prueba palmaria de ello la vemos hoy en día.

Desde la perspectiva alimentaria y en comparación con otras regiones del país de las que pudimos tomar nota (Aguirre, Polischer, Díaz, 2013), la Quebrada de Humahuaca cuenta con algunas ventajas, más allá de los problemas estructurales conocidos y del avance creciente de la alimentación industrial, vinculadas con la cercanía entre el medio rural y el medio urbano y con la fuerte identidad quebradeña, manifestada en ciertas particularidades gastronómicas que la hacen única en el país.

En los registros de campo sobre conducta alimentaria obtenidos en el área rural de la Región Pampeana, pudimos constatar como la mayor parte de los alimentos se compran en los supermercados y como prácticamente no existe la producción para el propio consumo. Es cierto que el área rural de esta región es una de las más productivas (incluso a nivel mundial) y que por lo tanto toda la producción está orientada al mercado; es casi inexistente la existencia de campesinos con otra lógica de producción y éste es un fenómeno claramente histórico. Es cierto también que la

producción agrícola de alta rentabilidad como la que se practica en esta zona (pampeana) está bajo el paradigma de la agroindustria y por lo tanto con procesos de producción bien propios del sistema capitalista. Pero no deja de sorprender que el consumo alimentario ya no provenga de alimentos producidos en la zona sino de los grandes mercados concentradores que los proveen a los supermercados en donde se realizan las compras. No tenemos datos pero es factible, al menos hipotetizable, que esta situación fuera distinta hace 20 años o más, antes del auge del supermercado, auge por cierto mundial, y que el consumo alimentario de las áreas rurales de la Región Pampeana estuviera mucho más ligado a la producción local de alimentos que a la industrial.

En la Quebrada de Humahuaca aún el consumo de alimentos locales se mantiene presente tanto en el medio rural como en el medio urbano. Creemos que sería una ingenuidad decimonónica (propia de un evolucionismo perimido) el plantear que la alimentación de la Quebrada va a seguir los mismos pasos que la alimentación rural de la Región Pampeana, es decir que es simplemente una cuestión de tiempo lo que se necesita para que la industria termine de colonizar aquella colorida región. De ningún modo el destino está escrito de antemano y la activa participación de la población, que continúa manteniendo ciertas prácticas alimentarias a conciencia, puede permitir, como lo ha hecho hasta ahora, una resistencia cultural con posibilidades concretas de éxito.

Antes de terminar queríamos hacer referencia a algunas ideas generales sobre la problemática alimentaria, vista desde la perspectiva de las unidades domésticas y que entendemos poseen una potencialidad teórica muy interesante. Nos referiremos a tres reglas que permiten comprender algunos aspectos de la forma que adquiere la reproducción cotidiana en términos alimentarios. Tres reglas abstractas, en tanto fueron abstraídas de la observación empírica, referidas a ámbitos culturales diferentes, pero que poseen, nos atrevemos a arriesgar un cierto grado de universalidad, dado que afectan al núcleo central de la forma en que se encara la supervivencia. Estas reglas tienen a su vez la particularidad de la simplicidad, lo que permite que puedan modelarse en una simulación sin mayor complicaciones. Esta simplicidad no debe llamar a engaño, es muy factible que de su iteración e interacción emerjan comportamientos complejos, como los que observamos en la vida real.

En primer lugar nos vamos a referir a la idea de Richard Gould que expresa que **a mayor riesgo, mayor es la tendencia a compartir**. La posibilidad de compartir reduce en consecuencia el riesgo y permite afrontar las necesidades desde una perspectiva más favorable. Cuando los recursos son escasos, aumenta el riesgo de no lograr satisfacer las necesidades; en el caso planteado por Gould, vinculado con grupos cazadores recolectores, se observa que en aquellas estaciones del año donde el riesgo es mayor, la probabilidad de compartir aumenta. En una sociedad con otro modo de producción, el riesgo no necesariamente está vinculado con una estación del año, sino con otras

condiciones. En el capitalismo evidentemente la situación se compromete cuando los recursos monetarios son escasos. En una sociedad como la de la Quebrada, donde existe un componente agrícola que escapa a la lógica del mercado, pero a la vez hay una dependencia del dinero, el riesgo puede observarse por un lado en la inestabilidad laboral y por el otro en las condiciones que enmarcan el trabajo agrícola, es decir los problemas ecológicos que puedan surgir, pero también si se vende en el mercado debido a las condiciones (muchas veces leoninas) que éste impone. Se apela entonces a los lazos recíprocos y la posibilidad de compartir es la que pone en marcha el circuito. La reciprocidad funciona como un resguardo, la no dependencia de la inmediatez transforma esta función social en una especie de crédito a futuro.

La antropología estudió esta clase de comportamiento en profundidad, en la sección de la teoría tomamos a algunos de los autores más renombrados y los comentamos en función de nuestros objetivos con esta tesis. El planteo de Gould refina el caso, proponiendo un escenario en donde este tipo de comportamientos es más propenso a surgir. La evaluación del riesgo debe tomarse de la experiencia de los sujetos y no tiene sentido que sea impuesta por el investigador, ya que son ellos quienes evalúan y accionan en el sentido recíproco. No puede haber en ese sentido una evaluación externa del riesgo, al menos en estos casos. Es fundamental comprender entonces cuáles son las motivaciones y los peligros que enfrentan las unidades domésticas, que son siempre dinámicos y cambiantes no sólo de acuerdo al contexto sino a los propios procesos internos, en donde la posición socioeconómica y cultural de la unidad doméstica varía, así como las propias necesidades y disponibilidades. Sabemos que no hay, en la cultura, necesidades “naturales”; incluso y esto está muy bien estudiado desde la antropología alimentaria, para aquellas funciones que el cuerpo humano necesita para poder sobrevivir como la propia alimentación. Todo acto de comer está tamizado por la cultura y ello explica, por ejemplo, como durante situaciones de hambrunas la gente no come lo que no se considera comida (aún cuando otras culturas sí la consideren). Es mentira que “para el hambre no hay pan duro”, sí que lo hay y la historia está llena de esos ejemplos. Por lo tanto todo análisis debe tomar en cuenta las subjetividades de las propias unidades domésticas; indagar en lo que ellos consideran riesgo y en observar cuáles son las decisiones que se toman en consecuencia. Allí es donde debe verificarse la reciprocidad, donde cobra valor y se transforma en una suerte de reservorio social para los malos tiempos.

En segundo lugar nos vamos a referir a la idea de Patricia Aguirre que indica **a mayor riesgo, menor la probabilidad de innovación**. Esta regla habla un poco del conservadurismo necesario cuando las chances de perder son muy altas. En situaciones que se evalúan riesgosas, la innovación suele acrecentar ese riesgo, sobre todo porque no se conocen las consecuencias de esos actos y por lo tanto un alto grado de incertidumbre cubre toda actividad. Las respuestas probadas con éxito tienen mayor chance de ocurrencia (el saber popular futbolero habla siempre de “equipo que gana

no se toca” y el saber popular general dice “más vale malo conocido que bueno por conocer”), son más elegibles que las respuestas novedosas. En la antropología alimentaria se muestra claramente la vieja paradoja del omnívoro, la neofilia convive con la neofobia. Ambas conductas, en principio contradictorias, son necesarias para la supervivencia. La dependencia de la variabilidad exige la combinación de un carácter innovador con otro conservador. El ensayo y el error es la prueba por excelencia para con la novedad, pero justamente ese error es el que conlleva necesariamente una dosis mayor o menor de riesgo. Cuando mayores son las opciones, más sencillo resulta el experimentar. Si son exitosas abren entonces un nuevo mundo de posibilidades. Si no lo son se aprende una lección que corrige el rumbo. Cuando las opciones se achican, la experimentación no es tan fluida, debido justamente a esa menor amplitud. Las experiencias probadas y aceptadas son las que se toman en cuenta entonces y la actitud se torna, en ese sentido conservadora.

En la Quebrada la experiencia probada de años señala a la alimentación local como la preferida. En la alimentación industrial se ejerce la experimentación, que, con el tiempo y como consecuencia de su naturaleza dinámica, se vuelve una experiencia probada. Pero la historia aún apunta en la dirección de la alimentación local, la misma que alimentó, al menos en el imaginario social, a sus padres, abuelos y como gustan decir los quebradeños también a los antiguos. Es probable que aquí radique también esa persistencia de los alimentos locales que observamos en el consumo de las unidades domésticas, aún de aquellas que viven en el entorno urbano.

Otra de las experiencias exitosas probadas, ya más a un nivel general, pero con una presencia en la región estudiada, es la de la reciprocidad. Aquí también cuando el riesgo crece y es menester asumir una actitud más conservadora aún cuando el premio sea un poco menor, aunque con grandes chances de ser exitosa, la reciprocidad emerge como una relación social probada. Toda unidad doméstica en su génesis ya viene dotada de un conjunto de relaciones sociales en donde la reciprocidad es uno de sus componentes principales. Estas relaciones cambian con el tiempo, se agrandan o achican, se fortalecen o se debilitan de acuerdo a diferentes causas y motivos. Pero, en general, todas las unidades domésticas cuentan, aunque sean unas pocas, con relaciones en donde poder ejercer en los dos sentidos la reciprocidad. Y este es uno de los resguardos, como señalamos antes, cuando aumenta el riesgo y como es una experiencia ya probada y aceptada en su éxito se adopta una actitud recíproca.

La última de las ideas y que está en consonancia con las anteriores es una reflexión que se nos ocurrió al observar la actitud de las unidades domésticas cuando los recursos son pocos o no alcanzan. Vale aclarar que no pretendemos ningún tipo de originalidad ya que es una idea muy común y corriente. Nuestra regla plantea entonces que a **mayor riesgo, mayor la racionalidad que hay que aplicar para tener éxito**. Nos referimos a la necesidad de evaluar los costos y beneficios de cada acción y a la posibilidad de elegir aquella que tiene mejor balance, es decir que con el

menor costo obtiene el mayor beneficio. Tanto los costos como los beneficios, al menos como los entendemos aquí, no involucran cuestiones monetarias o económicas en sentido estricto, ni pueden ser ponderadas en forma externa a los actores. Son las propias unidades domésticas en función de sus necesidades, sus creencias y sus posibilidades reales (reales en tanto están al alcance) quienes definen que es lo que les conviene. Cuando se habla de costos y beneficios y de uso racional, en general tiende a pensarse en una postura liberal, en donde el egoísmo ocupa siempre el lugar del objetivo del individuo y en donde la racionalidad se mide en términos estrechamente económicos (dinero o beneficio material). Pero la racionalidad es un atributo humano y si bien desde por lo menos Freud y más tarde los filósofos post estructuralistas, sabemos que también existe un mundo de inconsciencia y de irracionalidad que domina la vida tanto de los individuos como de las sociedades, eso no quita que la gente haga uso de su capacidad de pensar en función de obtener lo que considera mejor se adecua a sus expectativas. La posibilidad de utilizar la lógica, es decir razonamientos con coherencia interna no se elimina porque se declame que la razón murió, como gustan decir los posmodernos. Entendemos que si bien no se puede plantear el triunfo de la razón, como sostenían los decimonónicos, tampoco podemos decir que eso implique necesariamente que la gente deje de utilizar ese recurso, que es una de las herramientas principales de la inventiva humana. En todo caso habrá que posicionarse en un término medio; la ciencia del caos y la complejidad nos revelan que aún cuando los individuos o pequeños grupos usen los razonamientos en forma correcta, ello no necesariamente redundará en un comportamiento racional de la sociedad como un todo.

Nuestro planteo intenta señalar que la posibilidad de equivocarse se debilita cuando menores sean los recursos, es decir cuando el riesgo tiende a crecer. A la inversa crece cuanto mayores sean los recursos. En una sociedad capitalista, entre los sectores altos, por ejemplo, se compra mucha mayor cantidad de comida que la que realmente se utiliza. Lo que sobra se tira. Esto habla a las claras de una situación de holgura que no necesita ajustar un cálculo, sino que posee espaldas para aguantar cualquier error. Esta situación se observa claramente en las empresas multinacionales, que pueden darse el lujo de despilfarrar recursos de todo tipo, sin que ello afecte seriamente su supervivencia. Este escenario es totalmente inverso a medida que descendemos en la escala social. Mientras menores sean los recursos con que se cuentan, mayor cuidado hay que tener en la forma en que se administran.

En la Quebrada de Huamahuaca, en el área en la que trabajamos y en las unidades domésticas con las que interactuamos, los recursos nunca sobran. En función de las disponibilidades y de sus expectativas es que ellos toman las decisiones del caso, luego de las negociaciones al interior, así como de las interacciones con el exterior. Aquí no sólo se cuentan con algunos recursos monetarios sino que también está la posibilidad de producir en pequeña escala para el propio consumo, así

como de utilizar los lazos recíprocos con vecinos y familiares. La combinación efectiva de estas chances es lo que permite la supervivencia y la obtención de los satisfactores necesarios, al menos para completar la reproducción doméstica. Dentro de estas opciones racionales incluimos la tendencia a utilizar las redes recíprocas así como confiar en aquellas experiencias que en sus pruebas del pasado fueron exitosas.

Hemos llegado hasta aquí, luego de un largo proceso en donde aprendimos a respetar y a admirar a la Quebrada en su conjunto, nos hemos sorprendido con sus particularidades y con la enorme fuerza identitaria que allí se percibe. En términos alimentarios es probable que la región NOA, donde se encuentra nuestra zona de interés, haya sido de las pocas en lo que hoy es el país con una cocina realmente compleja y que la acerca a las grandes cocinas de América como la mexicana o la peruana. Los pobladores, abnegados y resistentes, son conscientes del avance de la alimentación industrial y del peligro que ello acarrea y manifiestan sus rebeldías enalteciendo su propia identidad, tanto en sus componentes materiales como simbólicos. A ellos va nuestro eterno agradecimiento.

Bibliografía

Abduca, R., 1992, "Unidad campesina y semiproletarización; El caso de Yavi, Jujuy" en Cuadernos de Antropología, núm. 6, UBA-FFy L-ICA, Buenos Aires.

Abduca, R., 1992, "Campesinos con ocupación obrera. Relaciones campesinas y dependencia salarial en una cabecera de valle Argentino Boliviana". (mimeo) Ponencia presentada en el Taller de Historia Oral Andina, La Paz.

Agar, M., 2005, Agents in living color: Toward Emic Agent-Based Models, Journal of Artificial Societies and Social Simulation, vol 8, nro. 1, Surrey. Disponible en <http://jasss.soc.surrey.ac.uk/8/1/4.html>), visitado 15/06/2012

Agar, M., 1980, The professional stranger, Academic Press, New York

Agis, E., Cañete, C. y Panigo, D., 2010, Asignación Universal por Hijo en Argentina. Disponible en <http://www.fundacion.uocra.org/documentos/recursos/articulos/Agis-Canete-Panigo-Asignacion-Universal-por-Hijo-en-la-Argentina.pdf>, visitado el 02/03/2013

Aguirre, P. 2004, Flacos ricos y gordos pobres, Colección Claves para todos, Buenos Aires

Aguirre, P. 2005, Estrategias domésticas de consumo: ¿qué comen los argentinos que comen?, Editorial Miño y Dávila, Buenos Aires.

Aguirre, P. 2007, Comida, Cocina y Consecuencias. La alimentación en Buenos Aires, En: Población y Bienestar en Argentina, del primero al Segundo Centenario. Historia Social del siglo XX, Susana Torrado Comp. EDHASA, Buenos Aires.

Aguirre, P. 2009, Comida, Cocina y Consecuencias. La Alimentación en Buenos Aires del Primero al Segundo Centenario. En *Población y Bienestar. Una Historia Social del Siglo XX*. Susana Torrado Compiladora, EDHASA, Buenos Aires, Tomo II. pp469-503.

Aguirre, P., Díaz, D. y Polischer, G., 2010. Comer y cocinar en la Argentina hoy, Investigación financiada por la Fundación Essen, inédito

Ahn, Y.Y.; Ahnert, S.; Bagrow, J., y Barabási, A., 2012. Flavor network and the principles of food pairing, disponible en (<http://www.nature.com/srep/2011/111215/srep00196/full/srep00196.html>)

Alvarez, M. y Pinotti, L. 1999, A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina, Ed. Grijalbo, Buenos Aires

Alvarez, M. y Pinotti, L. (Comp.), 1997, Procesos socioculturales y alimentación, Ediciones del Sol, Buenos Aires

Arzeno, M., 2001, Procesos de transformación del campesinado de la Quebrada de Humahuaca (Pcia. de Jujuy, Argentina). Tendencias recientes, Actas del 8vo. Encuentro de geógrafos de América Latina, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, Departamento de Geografía, Universidad de Chile, Santiago de Chile. Disponible en <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal8/Geografiasocioeconomica/Geografiaagraria/07.pdf>, visitado el 01/03/2013

Axelrod, R., 1984, The evolution of cooperation, Basic Books, New York

Axelrod, R., 1997, The complexity of cooperation, Princeton University Press, New Jersey

Axtell, E. y Epstein, J., 1996, Growing artificial societies: Social Science from the bottom up, MIT

Press, Cambridge

Barabasi, L., Albert, R. y Jeong, H., 1999, "Diameter of the world wide web" en *Nature*, nro 401, pp 130-131

Barnard, R., 1998, *Handbook of methods in cultural anthropology*, Altamira Press, Walnut Creek

Barth, F., 1976, *Los grupos étnicos y sus fronteras. La organización social de las diferencias culturales*, Fondo de Cultura Económica, México

Bateson, G., 1999, *Pasos hacia una ecología de la mente*, Editorial Lohé, Buenos Aires

Becker, G., 1981, *Tratado sobre la familia*, Editorial alianza, Madrid

Belli, E. y Slavutsky, R. (eds.), 2005, *Patrimonio en el Noroeste Argentino. Otras historias*. Instituto Interdisciplinario de Tilcara, Facultad de Filosofía y Letras, UBA.

Berlin, B. y Kay, P., 1969, *Basic Color Terms: Their universality and evolution*, University of California Press, Berkeley

Binford, L., 1988, *En busca del pasado*, Editorial Crítica, Barcelona

Bogin, B. 1999, *Patterns of human growth*, Cambridge University Press, Cambridge

Borgatti, S.P., Everett, M.G. y Freeman, L.C., 2002, *Ucinet for Windows: Software for Social Networks Analysis*, Analytic Technologies, Harvard

Bourdieu, P. y Passeron, J.C., 2009, *Los estudiantes y la cultura*, Editorial Siglo XXI, México

Bourdieu, P., 1998, *La distinción*, Taurus, Madrid

Bourdieu, P., 1994, *El sentido práctico*, Taurus, Madrid

Bourdieu, P., 1977, *Outline of a Theory of Practice*, Cambridge University Press, London

Bustamante, M., 2009, Redes de Reciprocidad, programa desarrollado en netlogo. Disponible en http://ccl.northwestern.edu/netlogo/models/community/Redes_de_reciprocidad, visitado el 19/02/2013

Calvo, V.F., Zelarrayán, A.L., Fernández, D.R., 2009, Algunas reflexiones luego de años de trabajo en el ámbito rural, INTA, Salta

Carenzo, S. y Quiroga, L., 2006, Entre el olvido y el rescate: Aportes para la reconstrucción de las trayectorias sociales de la algarroba en el chacho formoseño, Apunte de Cátedra Socioantropología, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, Universidad de Buenos Aires

Carneiro, R., 1970, "A Theory of the origin of the State", en Science Nro. 169

Chayanov, A. 1991, The theory of Peasant Co-operatives. Ohio State University Press Columbus, Ohio

Cipolla, C., 1964, Historia económica de la población mundial, EUDEBA, Buenos Aires

Clastres, P., 2010, La sociedad contra el estado, Editorial Virus, Barcelona

CLASyD, 1999, Estándares de crecimiento de la ciudad de Córdoba para niños de 0 a 5 años, Estudio CLASyD, Córdoba

Cohen, M 1978, The food crisis in prehistory. Overpopulation and the origins of agriculture. Ed. G. W. Oosterdiekhoff, Medical History, 22(2), 218. Yale University Press

Contreras, J., 1993, Antropología de la alimentación, Eudema, Madrid

Contreras, J y Arnaiz, M., 2005, Alimentación y Cultura. Perspectivas Antropológicas, Ariel, Barcelona

Descartes, R. 1993, El discurso del método. Ediciones Altaya, Barcelona

De Onis, M., Garza, C., Victora, C., Onyango, A., Frongillo, E., Martines, J., 2013, El estudio multicentro de la OMS de las Referencias de Crecimiento: Planificación, diseño y metodología,

OMS. Disponible en <http://www.paho.org/spanish/ad/fch/nu/EstudioMGRS.pdf>, visitado el 20/03/2013

Diamond, J., 1998, Armas, gérmenes y acero. La sociedad humana y sus destinos, Editorial Debate, Madrid

Díaz, D., 2009, Cultura material: una reflexión antropológica desde el trabajo de campo, inédito

Díaz, D., 2009, Patrón alimentario, cocina y dieta: Definiciones antropológicas, inédito

Díaz, D., 2009, Innovación y difusión de nuevos patrones agrícolas y estrategias domésticas de consumo de las unidades domésticas en la Quebrada de Humahuaca. Un abordaje desde las sociedades artificiales, inédito

Díaz, D., 2009, Redes sociales, sociedades artificiales y salud. Observaciones desde una perspectiva antropológica, inédito

Díaz, D., Guerrero, S. y Lodi, E., 2009, Estrategias domésticas de consumo y modelos basados en agentes en la Quebrada de Humahuaca, inédito

Díaz, D., 2011, Triangulación metodológica en el análisis de los datos alimentarios, antropocaos. Disponible en <http://www.antropocaos.com.ar/articulos-cientificos/triangulacion-metodologica-en-el-analisis-de-los-datos-alimentarios>, visitado el 10/02/2013

Díaz, D.; Guerrero, S.; Naumann, S. y Sanmartino, G., 2012, "Alimentación en La Quebrada de Humahuaca. Continuidad y discontinuidades desde el poblamiento hasta nuestros días. Un aporte desde la Antropología alimentaria" en Las manos en la Masa. Arqueologías, Antropologías e Historias de la Alimentación en Suramérica, Babot, M., Marschoff, M., y Pazzarelli, F (editores), Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Filosofía y Humanidades, Museo de Antropología, Instituto Superior de Estudios Sociales, Córdoba

Díaz, D., 2013, "Los métodos cualitativos y la antropología alimentaria" en Revista Diaeta, Nro 141 pp:25-36

Douglas, M., 2007, Pureza y Peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú,

Ediciones Nueva Visión, Buenos Aires

Drewnowski A., Barratt-Fornell A., 2004, Do healthier diets cost more?, *Nutrition Today*, 39:161-168

Durkheim, E., 2004, *El suicidio, Estudio de sociología*, Editorial Losada, Madrid

Durkheim, E., 2001, *Las reglas del método sociológico*, Fondo de Cultura Económica, México

Engels, F., 2006, *El origen de la familia, la propiedad privada y el estado*, Editorial Progreso, Buenos Aires

Engels, F., 1961, *La dialéctica de la naturaleza*, Editorial Grijalbo, México

ENNyS, 2006, *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, documento de resultados*, Ministerio de Salud, Buenos Aires

Epstein, J., 2008, Why Model, *Journal of Artificial Societies and Social Simulation*, vol 11, nro. 4 12, Surrey. Disponible en <http://jasss.soc.surrey.ac.uk/11/4/12.html> , visitado 05/12/2012

Fandos, C., Teurel, A., 2012, ¿Cómo quitarles esas tierras en un día después de 200 años de posesión? Enfiteusis, legislación y práctica en la Quebrada de Humahuaca (Argentina), en *Bulletin de l'Institut francais d'etudes andines*, 41(2) pp. 209-239

Fandos, C., 2012, *Derechos de propiedad y distribución de la riqueza fundiaria en las tierras altas jujeñas (1870 - 1910)*, III Congreso Latinoamericano de Historia Económica, San Carlos de Bariloche

FAO, Roma. 339 pp.

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

Freenk, J., Frejka, T.; Bobadilla, J.L.; Stern, C., y Sepulveda J.; Marco J., 1989, *The Epidemiological Transition in Latin America*, International Population Conference, International Union for the scientific Study of Population (IUSSP), New Dehli, Liège

Friedman, M. y Friedman, R. 1980, Libertad de elegir. Hacia un nuevo liberalismo económico, Editorial Grijalbo, México

Frisancho, R., Baker, P., 1970, "Altitude and growth: a study of the patterns of physical growth of a high altitude Peruvian Quechua population" en American Journal of Physical Anthropology, 32(2), pp 279-292

Frisancho, R., 1975, "Functional adaptations to high altitude hipoxia" en Science, 187, pp 313-319

Frisancho, R., 1981, "New norms of upper limb fat and muscle areas for assessment of nutritional status" en American Journal of Clinical Nutrition, 34, pp. 2540-2545

Galbraith, J.K., 1969, The new industrial state, Penguin Books, London

Garrote, N., 1997, Una propuesta para el estudio de la alimentación: las estrategias alimentarias. En: Alvarez, M., (comp.), Antropología y práctica médica, INAPL, Buenos Aires

Garrote, N., 1995, El itinerario social del alimento. En: Alvarez, M. y Barreda, V., (comp.), Cultura, Salud y Enfermedad, INAPL, Buenos Aires

Geertz, C. 1987, La interpretación de las culturas. Editorial Gedisa, México

Glaser, B. y Strauss, B. 1967, The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research, Aldine Publishing Company, New York

Goody, J., 1995, Cocina, cuisine y clase, Gedisa, Barcelona

Gould, R., 1982, To have and not to have: the ecology of sharing among hunter-gatherers, en Resource managers: North American and Australian hunter-gatherers, Nancy William y Eugene Hunn comp., 69-91, Boulder, Col, Westview press

Gould, S. J., 2004, La estructura de la teoría de la evolución, Editorial Tusquets, Barcelona

Granovetter, M., 1971, "La fuerza de los vínculos débiles" en American Journal of Sociology, col

78, nro. 6, pp 1360-1380

Grimberg, M. 1991, La salud de los trabajadores: en la búsqueda de una mirada antropológica, en Cuadernos de Antropología Social, Antropología Médica, Facultad de Filosofía y Letras-UBA, No. 5, Buenos Aires

Guber, R., 2005, El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo, Editorial Paidós, Buenos Aires

Hanneman, R., 1999, Introducción a los métodos de análisis de redes sociales. Disponible en <http://revista-redes.rediris.es/webredes/textos>, visitado 05/10/2012

Harris, M., 1990, Bueno para comer. Los enigmas de la alimentación, Editorial Alianza, Madrid

Harris, M., 2010, Vacas, cerdos, guerras y brujas, Editorial Alianza, Madrid

Harris, O., 1986, La unidad doméstica como unidad natural en "Of Marriage and the Market. Women's Subordination Internationally and its Lessons", Yung Kate, Carol Workowitz y Roslyn Mc Cullagh (editoras), Routledge & Kegan Paul, Londres, 1984. Traducción de Stella Mastrangelo

Hernández Bermejo, J. E.; León, J. (eds.). 1992, Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492.

Herskovits, M., 1981, El hombre y sus obras. Fondo de Cultura Económica, México

Hobbes, T., 2003, Leviatan, Editorial Losada, Madrid

Holland, J., 1995, Hidden Order: How adaptation builds complexity, Helix Books, New York

Husserl, E. 1998, Investigaciones lógicas. Ediciones Altaya, Barcelona

Isla, A., (comp.), 1992, Sociedad y articulación en las tierras altas jujeñas, ESCIRA-MLAL, Buenos Aires.

Jelin, E., 1984, Familia y unidad doméstica: mundo público y vida privada, Estudios CEDES, Buenos Aires

Justicia Muñoz, J. 2003, Análisis cualitativo de datos textuales con ATLAS/ti, Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona

Kauffman, S., 1995, At home in the Universe: the search for laws of self-organization and complexity, Oxford University Press, New York

Kingsley, D., 1945, The world demographic transition, Annals of the American Academy of Political and Social Science, pp. 1–11

Khun, T., 1971, La estructura de las revoluciones científicas, Fondo de Cultura Económica, México

Kohler, T., y Gumerman, G., 2000, Dynamics in Human and Primate Societies: Agent Based Modeling of Social and Spatial Processes, Oxford University Press, New York

Kusch, R., 1976, Geocultura del hombre americano, Fernando García Cambeiro Editores, Buenos Aires

Lakatos, I. 1993, La metodología de los programas de investigación científica. Editorial Alianza, Madrid

Lansing, J., 2006, Perfect Order: Recognizing complexity in Bali, Princeton University Press, New Jersey

Lee, R., 1979, The ¡Kung San: Men, Women and Work in a Foraging Society. Cambridge University Press, Cambridge and New York

Levi Strauss, C., 1996, Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido, Fondo de Cultura Económica, México

Levi Strauss, C., 1988, Las estructuras elementales del parentesco, Paidós, Barcelona

MacInnes, J., Pérez Díaz, J., 2008, La tercera revolución de la modernidad: la revolución reproductiva, Revista española de investigaciones sociológicas (Reis), 122:89-118

Madrazo, G., 1990, El proceso enfitéutico y las tierras de indios en la Quebrada de Humahuaca

(Puna de Jujuy). Período nacional. Andes, en *Antropología e Historia*, 1:89-114

Malinowski, B., 1986, *Los argonautas del Pacífico occidental*, Editorial Planeta, Barcelona

Malthus, T., 1951, *Ensayo sobre el principio de la población*, Fondo de Cultura Económica, México

Margulies, S., Barber, N., Recoder, L., 2006, VIH - Sida y "Adherencia" al tratamiento. Enfoques y perspectivas, en *Antípoda, Revista de antropología y arqueología*, pp. 281-300, Universidad de Los Andes, Bogotá

Martínez, R., Golovanevsky, L. y Medina, F., 2010, *Economía y empleo en Jujuy*, CEPAL, Santiago de Chile

Marx, K., 1985, *El Capital*, Ed. Siglo XXI, México

Marx, K., 1983, Subsunción formal y subsunción real del proceso de trabajo al proceso de valorización, ed. Cuadernos Políticos, Vol. 37, primera edición, México

Mauss, M. 1980, *Las techniques du corps*, *Anthropologie et Sociologie*, PUG, Paris

Meillassoux, C., 1999, *Mujeres, graneros y capitales*, Siglo Veintiuno Editores, México

Melgarejo, M.; Polischer, G.; Miguel, L. y Díaz Córdova, D., 2012, Estudio evaluativo para caracterización cuali-cuantitativa de impactos de la Asignación Universal por Hijo (AUH), Informe presentado ante la Comisión Nacional Salud Investiga, Ministerio de Salud de la Nación, en prensa

Menéndez, E. L., 2009, *De Sujetos , saberes y estructuras*. Lugar Editorial, Buenos Aires

Menéndez E. L., 1988, Modelo Médico Hegemónico y Atención Primaria, Segundas Jornadas de Atención Primaria de la Salud, Pág. 451- 464, Buenos Aires

Miceli, J., 2007, La simulación de una difusión epidémica de SIDA: Rasgos generales, Material dado en el Seminario de Redes Sociales dictado en el 2007. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires

Miceli, J., 2011, Formas de control cruzado de datos en la investigación: algunos avances sistematizadores. Disponible en http://jorgemiceli.files.wordpress.com/2011/09/xcaas_gt50_miceli.pdf visitado el 10/02/2013, visitado el 05/12/2012

Mintz, S., 1996, Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna, Siglo XXI, México

Morgan, L. 1971, La sociedad primitiva, Editorial Ayuso, Madrid

Murra, J. 1975, Formaciones económicas y políticas del mundo andino, Instituto de estudios peruanos, Lima

Muscio, H. 1999, Colonización Humana del NOA y Variación en el Consumo de los Recursos: La Ecología de los Cazadores Recolectores de la Puna Durante la Transición Pleistoceno- Holoceno. (Naya)

Notestein, F. 1945, Population - The long view, in Theodore W. Schultz, Ed., Food for the World. Chicago: University of Chicago Press.

Omram, A., 1971, The Epidemiologic Transition: a Theory of the Epidemiology of Population Change, Milbank Memorial Fund Quaterly, 49 (1): 509-538

OMS, 2013, Paludismo. Disponible en <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs094/es/index.html>, visitado el 01/03/2013

OMS, 2011, Comisión de Determinantes Sociales de la Salud. Disponible en http://www.who.int/social_determinants/strategy/QandAs/es/index.html, visitado el 06/11/2012

Palerm, A., 1980, Agroicultura y sociedad en Mesoamérica, Sep Diana, México

Palma, N., 1973, Estudio antropológico de la medicina popular de la Puna Argentina, Ediciones Cabargón, Buenos Aires

Patel, R. 2008, Obesos y famélicos, Editorial Marea, Buenos Aires

Pérgola, F., 2012, Carlos Alberto Alvarado y el Paludismo en Revista Argentina de Salud Pública, 3 (13): 42-43. Disponible en <http://saludinvestiga.org.ar/rasp/articulos/volumen13/42-43.pdf>, visitado el 05/03/2013

Piaggio, L., Saks, A., Schwartzman, G., 2001, Educar en salud: conceptos, reflexiones y propuestas para trabajar en la escuela, Novedades Educativas, Buenos Aires

Pinotti, L. 2001, Sin embargo existimos. Reproducción biológica y cultural de una comunidad tehuelche, Editorial EUDEBA, Buenos Aires

Pinotti, L. 2004, Aquellos Tehuelches, Editorial Proyecto, Buenos Aires

Pinotti, L. 2007, Antropología alimentaria en la evolución humana, Editorial CISPAN, Buenos Aires

Pinotti, L. 2008, Algunas definiciones posibles de modelos y patrón alimentario, en Apuntes de cátedra 2008. Socioantropología, Nutrición, Fmed UBA

Popkin B. M., 2004, The nutrition transition: an overview of patterns of change. Nut Rev. 2004;62 (7):S140–3

Popper, K. 1980, La lógica de la investigación científica. Editorial Tecnos, Madrid

Quevedo, F., 1981, Poesía original completa, Editorial Planeta, Barcelona

Radovich, J. C. y Balazote, A., 1990, "Trabajo asalariado y trabajo doméstico en la unidad de explotación campesina" ponencia presentada en el "III Congreso Argentino de Antropología Social", Rosario, Argentina.

Rappaport, R., 1987, Cerdos para los antepasados: El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea, Siglo XXI, Madrid

Reboratti, C. 2003, La Quebrada. Un estudio geográfico, histórico y social de este Patrimonio de la Humanidad, La Colmena, Buenos Aires

Recoder, L., 2001, El problema médico de la adherencia, contrato terapéutico y participación en la

atención a personas que viven con vih-sida, en Cuadernos de Antropología Social, Nro. 13, Buenos Aires

Reynoso, C., 1998, Corrientes en antropología contemporánea, Editorial Biblos, Buenos Aires

Reynoso, C., 2006, Complejidad y Caos. una exploración antropológica, Editorial SB, Buenos Aires

Reynoso, C., 2011, Redes sociales y complejidad: Modelos interdisciplinarios en la gestión sostenible de la sociedad y la cultura, Editorial SB, Buenos Aires

Richards, A. 2004, Hunger and work in a savage tribe, Editorial Routledge, London

Rodríguez, J., 2009, Evolución de los sistemas productivos en la Quebrada de Humahuaca, Cauqueva, Jujuy. Disponible en <http://www.cauqueva.org.ar/archivos/Evoluci%C3%B3n-de-los-sistemas-productivos-en-la-Quebrada-de-Humahuaca.pdf>, visitado 01/03/2013

Rogers, R.G. y Hackenberg R., 1988, Extending Epidemiologic Transition Theory: a New Stage. Social Biology, 34 (3-4):234-243.

Rousseau, J. J., 1992, El contrato social, Editores Mexicanos Unidos, México

Sabate, J., 1993, "Estimación de la ingesta dietética: métodos y desafíos" en Medicina Clínica, 100 15:591-596

Sahlins, M. 1983, Economía de la edad de piedra, Editorial Akal, Madrid

Saslavsky, L. 2007, ¿Por qué no se cura (todavía) la diabetes? Un abordaje antropológico a la enfermedad considerada la epidemia del siglo XXI, Antropofagia, Buenos Aires

Samaja, J. 2005, Epistemología y metodología. Elementos para una teoría de la investigación científica, Eudeba, Buenos Aires

Sanmartino, G. y Benza, S., 2007, El sentido social de las prácticas alimentarias de los inmigrantes peruanos en Buenos Aires, Apunte de Cátedra Socioantropología, Escuela de Nutrición, Facultad de

Medicina, Universidad de Buenos Aires

Santoni, M. y Torres, G. 2001, "El sabor de los pucheros. Los patrones alimentarios del NOA: Pasado, presente y futuro". Disponible en <http://www.antropologico.gov.ar/puchero.htm>, visitado el 03/04/2011

SAP (Sociedad Argentina de Pediatría), 2001, Guías para la evaluación del crecimiento, Comité Nacional de Crecimiento y Desarrollo, Buenos Aires

Seca, M., 1989, Introducción a la geografía histórica de la Quebrada de Humahuaca con especial referencia al pueblo de Tilcara, Instituto Interdisciplinario de Tilcara, Facultad de filosofía y Letras, UBA, Buenos Aires

Sen, A., 1982, Poverty and Famines: An essay on Entitlements and Deprivation, Clarendon Press, Oxford

Simmel, G., 1971, "Sociologie" en George Simmel on Individuality and Social Forms, Donald Levine ed., University of Chicago Press, Chicago

Silveira, M., 2008, Cocina y comida en el Río de la Plata, Educo, Buenos Aires

Stucchi, L., 2009, Andean Networks, programa desarrollado en netlogo. Disponible en http://ccl.northwestern.edu/netlogo/models/community/Andean_Networks, visitado el 19/02/2013

Tanner, J. 1986, El hombre antes del hombre. El crecimiento físico desde la concepción hasta la madurez, Fondo de Cultura Económica, México

Tanner, J. y Phyllis, B., 1990, Worldwide variation in human growth, Cambridge University Press, New York

Teng, C.Y.; Lin, Y.R. y Adamic, L., 2012, Recipe recommendation using ingredient networks, disponible en (<http://arxiv.org/abs/1111.3919>)

Teubal, M. y Rodríguez, J., 2002, Agro y alimentos en la globalización. Una perspectiva crítica, Editorial La Colmena, Buenos Aires

Teurel, A. y Fandos, C., 2009, Procesos de privatización y desarticulación de tierras indígenas en el norte de Argentina en el siglo XIX, en Revista Complutense de Historia de América, 35:pp. 233-256

Thompson, W., 2003, Encyclopedia of Population. Macmillan Reference, London

Torrado, S., 2007, Población y bienestar en Argentina del primero al segundo Centenario. Una historia social del siglo XX, Editorial EDHASA, Buenos Aires

Ulijaszek, S.; Johnston, F. y Preece, M., 1998, The Cambridge encyclopedia of human growth and development, Cambridge University Press, Cambridge

von Bertalanfy, L., 1986, Teoría general de los sistemas, Fondo de Cultura Económica, México

von Braun, J., 2008, El aumento en los precios de los alimentos. ¿Qué hacer?, IFPRI Perspectiva de Políticas Alimentarias, Washington. Disponible en <http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/bp001sp.pdf>, visitado el 01/022013

Warman, A., 1988, La historia de un bastardo, maíz y capitalismo, Fondo de Cultura Económica, México

Wallace, S. 1991, Tras las huellas de cien años: la cerveza y los trabajadores cerveceros, en Cuadernos de Antropología Social, Antropología Médica, Facultad de Filosofía y Letras-UBA, No. 5, Buenos Aires

Wasserman, S. y Faust, K. 1994, Social networks analysis: methods and applications, Cambridge University Press, New York

Watts, D., 2004, Six degree. The science of a connected age, Random House, Londres

Weaver, W., 1948, Science and complexity, American Scientist, 36:534-544

Weber, M., 1984, Economía y sociedad, Fondo de Cultura Económica, México

Wolf, E., 1973, Peasant wars of the twentieth century, First Harper, New York