



"TULPO, PIRI, AMACHORRA, ESCAPALAPI Y... PIZZA" CONOCIMIENTOS, PRÁCTICAS Y ACTITUDES EN LOS CAMBIOS DE HÁBITOS ALIMENTARIOS EN COMUNIDADES ORIGINARIAS: EL CASO DE LA COMUNIDAD KOLLA DE RÍO BLANQUITO

IGNACIO BEJARANO

ROCÍO PRIETO

Unidad de Investigación en Antropología Biológica (UIAB).

FHyCS-UNJu

bejarano699@yahoo.com.ar*

RESUMEN

En los conocimientos, prácticas y actitudes hacia los cambios en los hábitos alimentarios convergen dos grandes dimensiones. Una dimensión correspondería a lo cognitivo que sintetiza el mundo simbólico y otra correspondería a una material que corresponde a sus prácticas. El objetivo del presente artículo intenta describir y analizar los cambios ocurridos en los hábitos alimentarios de la Comunidad Kolla de Río Blanquito de Santa Cruz del Departamento de Orán. La investigación se realiza desde un paradigma interpretativo, enmarcada en un diseño descriptivo prospectivo de corte transversal. Los datos proceden de entrevistas en profundidad. Los resultados muestran que los hábitos alimentarios se producen y reproducen socialmente siendo construcciones sociales que se han ido modificando a través del tiempo, tanto en la elaboración de las comidas como en los ingredientes que las componen. Las prácticas alimentarias tradicionales están en íntima relación con los conocimientos y actitudes presentes en la comunidad y son caracterizadas como "productos tradicionales", "productos típicos" o "productos de la tierra" y ciertos conjuntos de elaboraciones designadas como "platos típicos" o "platos regionales" también son fruto de esa construcción social y conforman un patrimonio "activo" vinculado a un territorio en tanto constituye un complejo modificable por la acción continua de apropiaciones, intercambios, adaptaciones, nuevas preferencias alimentarias y prácticas de consumo

Fecha de Recepción: 13 de marzo de 2016 - Fecha de Aceptación: 27 de abril de 2017

*Marzo de 2015



e interpelaciones de la dimensión identitaria.

Palabras clave: Hábitos alimentarios, comunidad originaria, conocimientos, prácticas y actitudes.

***"TULPO, PIRI, AMACHORRA, ESCALAPI AND... PIZZA"
KNOWLEDGE, PRACTICES AND ATTITUDES IN THE CHANGES OF
EATING HABITS IN NATIVE COMMUNITIES: THE CASE OF THE
KOLLA COMMUNITY OF RÍO BLANQUITO***

ABSTRACT

In the knowledge, practices and attitudes towards the changes in the alimentary habits converge two great dimensions. One dimension would correspond to a cognitive dimension that synthesizes the symbolic world and another would correspond to a material that corresponds to its practices. The objective of this article is to describe and analyze the changes that occurred in the eating habits of the Kolla Community of Río Blanquito de Santa Cruz in the Oran Department. The research is carried out from an interpretative paradigm, framed in a descriptive prospective cross-sectional design. The data come from in-depth interviews. The results show that the food habits are produced and reproduced socially being social constructions that have been modified over time, in the elaboration of the meals as in the ingredients that compose them. Traditional food practices are intimately related to the knowledge and attitudes present in the community and are characterized as "traditional products", "typical products" or "products of the earth" and certain sets of elaborations designated as "typical dishes" or "regional dishes" are also the result of this social construction and constitute an "active" heritage linked to a territory as it constitutes a modifiable complex by the continuous action of appropriations, exchanges, adaptations, new food preferences and consumption practices and questioning of the dimension identity.

Keywords: Eating habits, native community, knowledge, practices and attitudes



INTRODUCCIÓN

A través del reconocimiento de las diferencias y similitudes culturales es posible comprender las percepciones involucradas en los patrones alimentarios y en sus prácticas (GEERZ; 1998, PARK; 2000, ALARCON ET AL.; 2003). En esta mirada de las prácticas alimentarias convergen dos grandes dimensiones, que a decir de Handwerker (2000) y Geertz (1998), una correspondería a lo cognitivo que sintetiza el mundo simbólico de las personas, sus pensamientos, conocimientos y creencias adquiridas a través del aprendizaje, lo que podría llamarse el mundo de la conceptualización o de lo abstracto; y una dimensión material, que corresponde a cómo lo simbólico se manifiesta en conductas, prácticas, artefactos culturales y normas de relación social entre las personas.

En el contexto de las prácticas alimentarias, estas dos dimensiones de la cultura, la cognitiva y material se articulan en un modelo que otorga consistencia a cómo los actores culturales se explican el fenómeno de sus prácticas o procedimientos con que se enfrentan los procesos de recuperación y mantención de sus prácticas ancestrales. Normalmente, los elementos cognitivos y prácticos difieren en función de las diversas historias sociales y culturales de cada uno, del contexto en que ocurre el proceso de socialización de la cultura alimentaria y del contenido propio de la cultura.

En este marco de situación, el tema de la pertinencia cultural es un fenómeno que trasciende lo exclusivamente étnico pues implica valorar la diversidad biológica, cultural y social del ser humano como un factor importante. El respeto a esta diversidad tiene una larga trayectoria en países cuyas altas tasas de inmigración han generado contextos de gran diversidad étnica y cultural; situación que exige desarrollar estrategias que faciliten el rescate de las prácticas alimentarias tradicionales (ALARCÓN ET AL.; 2001).

En este caso en particular, para el rescate de las prácticas alimentarias tradicionales nos basaremos en la Teoría de Acción Razonada – TAR– (FISHBEIN Y AIZEN; 1975) la cual constituye un constructo teórico relacionado a las motivaciones de los individuos para realizar comportamientos específicos. La teoría incluye medidas de actitudes y percep-

ciones normativas que determinan intenciones de comportamiento.

Las intenciones de comportamiento a su vez, influyen sobre el comportamiento. La actitud está determinada por las creencias o conocimientos del individuo sobre los resultados que se obtendrían al adoptar un comportamiento. Se considera que los factores sociodemográficos y contextuales operan como mediadores de los constructos del modelo y no en forma independiente. La TAR ha sido utilizada extensivamente para comprender comportamientos de salud y para el desarrollo de intervenciones (MONTAÑO Y TAPLIN; 1991). Concretamente en este campo, los estudios se han dirigido a la predicción de distintos comportamientos preventivos de diferentes enfermedades y en el mantenimiento de las prescripciones o recomendaciones médicas. Así por ejemplo se la ha utilizado para predecir qué individuos seguirán o abandonarán la participación en un programa de control de peso (POMIETTO ET AL.; 2009), otros como el de Lenburg (1995) que dan cuenta de investigaciones relacionadas a la realización de ejercicio físico como conducta saludable o el de Hall y Patrinos (2005) que realizaron un estudio sobre la predicción de conductas relacionadas con la adquisición del hábito de fumar. En suma, su objetivo último es mejorar el estado de salud y prevenir determinados problemas en los individuos.

En este estudio en particular, los conocimientos o creencias y las actitudes de los miembros de la comunidad en reconocer el beneficio para la salud que representa la pervivencia de prácticas alimentarias tradicionales, permitirían la reducción de los factores de riesgo para la presencia de determinadas enfermedades (sobrepeso y obesidad, colesterol, anemia, diabetes, problemas osteomusculares, cardíacos, etc.) ya que podrían facilitar las actitudes positivas hacia conductas saludables y estas actitudes a su vez resultarían en la adopción de dietas saludables. Así, los conocimientos y actitudes positivas, funcionarían como factores facilitadores para las prácticas saludables en relación a la revaloración de las prácticas alimentarias tradicionales.

Desde este enfoque se resalta el trabajo interdisciplinario que contribuye tanto a develar y comprender las culturas involucradas en este proceso como a proporcionar elementos socio-antropológicos para apreciar el fenómeno de estas prácticas desde su dimensión biológica, social y cultural en un escenario de creciente pluralismo que caracteriza



a la sociedad contemporánea en constante cambio.

Estas consideraciones permiten develar el objetivo del presente artículo que intenta describir y analizar los cambios ocurridos en los hábitos alimentarios de la Comunidad Kolla de Río Blanquito de Santa Cruz del Departamento de Orán en relación a los conocimientos, prácticas y actitudes de los miembros de la comunidad.

MATERIALES Y MÉTODOS

La población y su ambiente

El paraje Río Blanquito está situado a 60 km al oeste de la ciudad de Orán en el norte de la provincia de Salta, en la República Argentina. Su territorio ancestral es de unas 120 mil hectáreas y para llegar al paraje hay que atravesar ríos caudalosos como el Anta Muerta, San Andrés, Los Naranjos, Redonda y Río Blanquito. Según nos cuenta su historia oral, desde siempre existieron en la región de estudio estas comunidades las que incluso la habitaban desde antes de la fundación de la ciudad de Orán.

Geográficamente está dentro de la selva de las yungas caracterizado por la presencia de una extraordinaria exuberancia selvática. Su clima es cálido y húmedo con estación seca con intensas precipitaciones estivales y en la parte más elevada con nevadas en invierno. Constituye un ambiente de gran riqueza en especies y recursos naturales en la cual la comunidad posee como recurso económico principal la ganadería y la agricultura de subsistencia.

Socialmente se organiza en cuatro Ayllus: Río Blanquito de Santa Cruz, El Angosto de Paraní, Los Naranjos y San Andrés con 500 personas residiendo en Río Blanquito. Esta comunidad, que se adscribe étnicamente a la población Kolla, trabaja la ganadería y para sus tareas habituales traslada el ganado desde noviembre a marzo a la parte alta (Santa Cruz) y desde Marzo hasta Noviembre a la parte baja.

El ganado que predomina es el bovino pero también hay ganado ovino. Existe una agricultura de autosustento cultivándose toda clase de hortalizas (lechugas, acelga, repollo, perejil, etc.) y maíz. También existen plantaciones de frutales como naranjas, limones, lima, paltas y pomelos y se cultiva la papa, el yacón, la oca y la papa verde. Se apro-

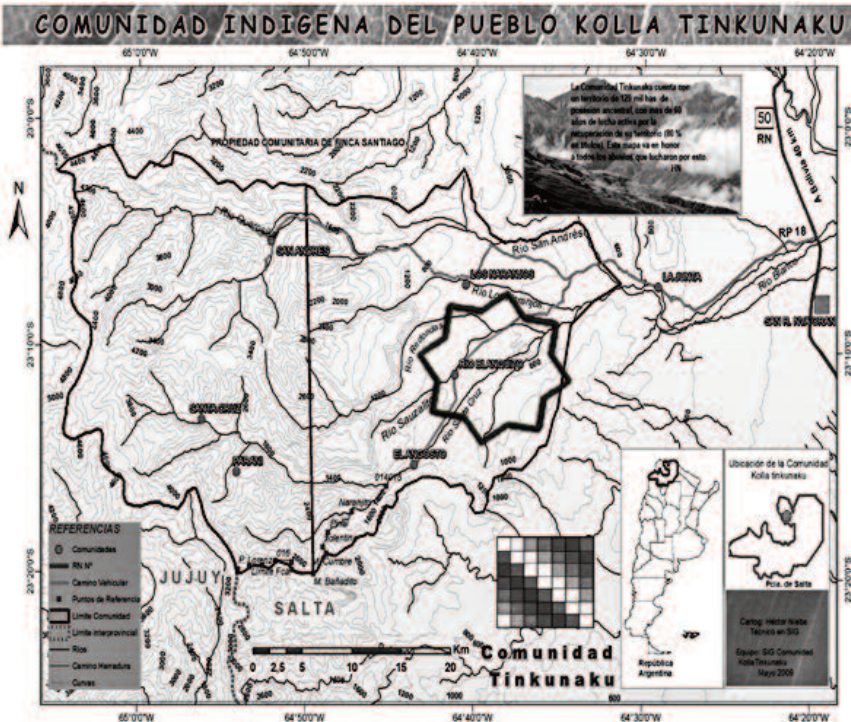


Figura 1. Ubicación geográfica de la Comunidad Kolla de Río Blanco

Fuente: disponible en <https://comunidadtinkunaku.wordpress.com>

vechan, además, productos silvestres como por ejemplo el tomate del monte, queresilla, fruta de mato y otras.

Las mujeres confeccionan tejidos con la lana de los rebaños, destacándose las frazadas, pullos, ponchos, peleros y alforjas de variados colores. También aprovechan el cuero del ganado, fundamentalmente vacuno, para realizar las piezas del apero para las cabalgaduras (riendas, lazos, caronas, bozales, estribos, guardamontes).

En relación a la flora y la fauna podemos decir que existe una gran variedad. Las especies dominantes en cuanto a la flora son: quina, lapacho, tusca, cebil, laurel negro, mato, pacara, cedro, nogal, afata, maroma, aliso, tipa, palo amarillo, entre otros. En cuanto a la fauna podemos distinguir los siguientes animales: chanco del monte, yaguarate, ocelote, conejo, tapir, quirquinchos, mono cai, comadrejas, lie-



Figura 2. Actividades cotidianas en la comunidad.

Fuente: Realización de los autores

bres, gato del monte, gato orura, entre otros. Pueden observarse aves como palomas, chalchaleros, chingolos, yutos, tucanes, loros, lechuzas, gavilanes, cardenales, entre otros. En cuanto a la fauna ictícola se encuentran sábalos, bagres, madres de agua, dientudos, viejas, entre otros.

Esta región tiene suma importancia desde el punto de vista de la conservación, ya que alberga cerca del 50 % de la biodiversidad nacional, ocupando el segundo lugar después de la selva misionera. Es por eso que se caracteriza su "distintividad biológica", estimación realizada a partir de su importancia biológica basada en la riqueza de especies, los endemismos, la escasez relativa del tipo de eco-región y la rareza de sus fenómenos ecológicos.

Las primeras poblaciones comenzaron a asentarse en lo que eran las tierras que pertenecieron a Don Ascencio Miranda. Así comenzó a formarse un caserío hasta llegar a constituirse lo que hoy es el pueblo de Río Blanquito. En el espacio de asentamiento se construyó en el año 1982 una plaza central, una escuela, la iglesia, el centro de salud y un centro vecinal. Esa comisión organizadora la conformaban destacados comuneros entre los que se destacaban don Florindo Bolívar, Laureano Ramos, Fabián Nieva, Vicente Cruz, Raúl Quipildor y Ascencio Miranda. De este modo, la comunidad fue creciendo y urbanizándose. En la actualidad el delegado municipal es el señor Ramón Palacios quien es el encargado de organizar y ver las necesidades de este ayllu. La persona que ocupa dicho cargo es elegido por el pueblo Kolla.

En relación a la religiosidad, la mayor parte de los comuneros se reconocen como católicos. En sus comienzos, la Iglesia estaba construida precariamente de "palo pique" y luego de adobe. Con el transcurso de los años fue hecha una nueva edificación ya de material preciso, ampliando así el salón para los fieles. Actualmente se sigue construyendo el edificio de la nueva iglesia con la ayuda de todo el pueblo.

La iglesia constituye un lugar muy importante para los lugareños pues allí entre las imágenes de la Virgen de Guadalupe y otros santos, encuentran su paz interior. La iglesia expresa una triple tarea: el anuncio de la palabra de Dios, la celebración de los Sacramentos y el servicio de la caridad hacia el prójimo.

Periódicamente, el cura párroco de Orán asiste para celebrar el ri-



tual de la misa. La fiesta patronal se celebra el 8 de Septiembre de cada año en honor "a nuestra Patrona Virgen de Guadalupe". En esta gran celebración todos los habitantes de Río Blanquito acompañan a la Virgen con cánticos acompañados de sus instrumentos autóctonos. La procesión va encabezada por la gente que va cuarteando un cordero.

La metodología de la investigación

El presente trabajo se encuadra metodológicamente dentro de un paradigma interpretativo dentro de cual se seleccionó un tipo de diseño descriptivo prospectivo de corte temporal transversal (HERNÁNDEZ SAMPIERI ET AL.; 2006).



Figura 3: Iglesia católica en la comunidad
Fuente: producción de los autores

Como universo de estudio se consideró a todas las familias ($n^{\circ} = 65$) residentes en el *ayllu* Río Blanquito de Santa Cruz y se consideró como muestra de estudio a 4 jefas de familia residentes en el *ayllu*, las que fueron seleccionadas en forma intencional.

Los datos fueron recogidos mediante una entrevista en profundidad, en la que se indagó sobre los cambios en los hábitos y las prácticas alimentarias. Ésta se caracterizó por lograr encuentros necesarios y cara a cara con los informantes. Estos encuentros estuvieron dirigidos hacia la comprensión de las perspectivas que tienen los informantes respecto a su cultura alimentaria, sus experiencias o situaciones vivenciadas, esta técnica permitió lograr la confianza del interlocutor que a través del anonimato permitió conocer su postura acerca de su propia realidad (SOUZA MINAYO; 1997).

El tratamiento de esta información se realizó mediante un proceso de codificación, clasificación del material (respuestas) y su organización en categorías en función de los objetivos de esta investigación (TAYLOR Y BOGDAN; 1996).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Los hábitos alimentarios se producen y reproducen socialmente, es decir, son construcciones sociales, al igual que la generalidad de las actividades o realidades sociales significativas para los sujetos humanos (BERGER y LUCKMANN; 1979). Desde luego, esto no significa que se ignore el carácter natural o biológico del hecho de nutrirse. Lo que pasa es que, ya desde los más remotos orígenes de la humanidad, antes incluso del descubrimiento humano de la posibilidad de cocinar o transformar determinados productos de la naturaleza para alimentarse, desde el momento mismo en que la ingestión de tales productos es dotada de un sentido por parte de quienes los consumen, puede considerarse que el hecho natural de comer ha sido revestido de una significación sociocultural.

La alimentación es una forma natural y simple de ingesta de productos que proveen al organismo de micronutrientes y energía para desarrollar actividades físicas de manera normal. En el caso de los humanos, además de este valor nutricio biológico intrínseco, la alimenta-



ción incluye un conjunto de características socioculturales y económicas que conllevan a una clasificación de los alimentos más compleja, generalmente expresada en términos de patrones y de hábitos alimentarios (CAMBEROS; 2000; ORTIZ, VÁZQUEZ Y MONTES; 2005).

Un patrón alimentario se concibe como el conjunto de alimentos que una persona, familia o grupo de personas consumen de manera cotidiana según un promedio de referencia estimado en por lo menos una vez ya sea durante una semana o un mes (RAPPO; 2002, ORTIZ, VÁZQUEZ Y MONTES; 2005, TORRES; 2007). Los hábitos alimentarios, por su parte, refieren entre otros aspectos al número de comidas diarias, los horarios en que se come, la manera en que se adquieren, almacenan y manejan los alimentos, la forma en que se decide cuánto, con quien, donde y con qué se come, las técnicas y tipos de preparación culinaria, el orden en que se sirven los alimentos en la mesa y la manera en que se seleccionan los alimentos para las comidas ordinarias y para las ocasiones especiales (GARCÍA, PARDÍO, ARROYO Y FERNÁNDEZ; 2008).

Con el paso del tiempo, las prácticas alimentarias de la comunidad estudiada fueron cambiando tanto en su elaboración de las comidas como en los ingredientes que la componen. Según el relato de los informantes, los mismos dan cuenta que antes se cultivaba mucho el maíz, la papa y la oca. Y que en la elaboración de las comidas, en su gran mayoría, el principal ingrediente utilizado era la harina de maíz lo que perdura aún en la actualidad.

Los informantes nombraron, además, algunas de las comidas típicas como por ejemplo tulpo, piri, tistincha, amachorra, escalapi, sanco, estrellao, mote con queso y sopa de harina cocida. Las mismas son reconocidas en la comunidad como alimentos ancestrales como también lo son los productos de las huertas comunitarias o productos de la actividad agrícola, siendo hoy un importante indicador de identidad y tradición alimentaria.

Estas prácticas alimentarias, a decir de Álvarez y Sammartino (2009), son caracterizados como "productos tradicionales", "productos típicos" o "productos de la tierra" y ciertos conjuntos de elaboraciones designadas como "platos típicos" o "platos regionales" también son fruto de esa construcción social y conforman un patrimonio "activo" (no conge-

lado) vinculado a un territorio y tensionado entre la permanencia y la innovación, en tanto constituye un complejo modificable por la acción continua de apropiaciones, intercambios, adaptaciones, nuevas preferencias alimentarias, prácticas de consumo e interpelaciones de la dimensión identitaria.

En la población de estudio, como se desprende de los resultados obtenidos, se evidencia la coexistencia de dos aristas diferentes del saber alimentario. Por un lado el reconocimiento y por el otro el desconocimiento.

En la comunidad se reconocen como alimentos ancestrales a los productos de las huertas comunitarias o productos de la actividad agrícola, siendo hoy un importante indicador de identidad y tradición alimentaria. Desde la concepción de la comunidad las preparaciones tradicionales que reconocen los involucrados en este estudio son, entre otros, los derivados del maíz como ser la humita y el tamal, los provenientes de la ganadería de sustento como por ejemplo asados de cordero o de vaca y otros platos típicos como el locro y las empanadas. Esto implica que reconocen preparaciones que se consumen día a día, ya sea en comidas festivas, rituales o de la vida cotidiana; pero también están las preparaciones y bebidas rituales o ceremoniales, como la chicha de maíz o maní. Ello conlleva a la existencia de una marcada heterogeneidad de saberes en lo que respecta a ingredientes y procesos de elaboración.

Quienes no tienen ascendencia Kolla manifestaron un desconocimiento de éstos casi por completo. En relación al acceso de los alimentos, tanto el comedor de la escuela como de los hogares, incorporan y despliegan una serie de opciones, no propias sino occidental, que les permite abrir un abanico de oportunidades para diversificar los medios de obtención de alimentos.

Entre estas encontramos, la compra de alimentos (como por ejemplo fideos, pan, leche, fiambres, etc.) a través de su adquisición en almacenes. Por su parte, las madres expresan que concurren a verdulerías, carnicerías o almacenes para la compra diaria; lugares que se encuentran ubicados en las cercanías de sus hogares o bien concurren a la feria cercana a la comunidad que funciona los días lunes, miércoles y viernes. También se observa la autoproducción a través de



pequeñas huertas familiares o de ganadería en pequeña escala. También está presente la cría de gallinas que además les permite aprovechar sus huevos.

El comedor escolar se convierte en el lugar donde desayunan y almuerzan niños/as. Esta asistencia gratuita se comporta como el complemento y/o suplemento de la ingesta diaria recomendada para este grupo etario que asiste al comedor y no la cobertura total de requerimientos nutricionales diarios. El funcionamiento del servicio de alimentación se encuentra bajo el Programa de Nutrición y Alimentación Escolar (Comedores Escolares). La modalidad del sistema es de tipo tradicional: la Nación/Provincia entrega mensualmente a los directores una partida de dinero y son ellos quienes se encargan de la administración y supervisión del servicio del comedor, ya que se elaboran los alimentos en el local escolar a cargo de las cocineras y ayudantes de cocina. A esta organización se le suma la colaboración de porteros en el servido de los alimentos y del plantel docente en el control y cuidado de los escolares en el momento de comer.

Doña Guari, de 87 años aproximadamente, nos relata que no sabe leer ni escribir, pasó gran parte de su vida más arriba en Santa Cruz, sembrando maíz, criando ovejas y vacas, ahora vive en Río Blanquito y comenta que muy poco se acuerda de sus costumbres alimentarias pues todo ya fue cambiando.

Otra de nuestras informantes, Bernarda de 64 años, le encanta hablar de las comidas de antes (charqui con mote, anco cocido al rescoldo) y también nos dijo que son delicados los jóvenes "qué les vas a dar ulpada" ¿Cómo se hace la ulpada? "Moles maíz tostado hasta que quede un polvillo, luego le agregas azúcar, agua y si quieres unas gotas de alcohol".

Epifanía de 73 años, nos relata que "los jóvenes de ahora son finos y delicados", qué le vas a dar cualquier comida. "Yo sigo cocinando como antes mientras haya maíz". Tiene una sola hija que le dio 6 nietos, 4 varones y 2 nenas, su hija ya no tiene las mismas costumbres que Epifanía.

Como puede apreciarse, existe una interesante diferencia intergeneracional en torno a la alimentación de las personas involucradas en este estudio. Esto tiene una doble justificación. En primera instancia,

en la continuidad de la transmisión del saber-hacer alimentario ancestral de los ancianos a los adultos favorecidos por las relaciones, el diálogo, la vida cotidiana de la familia y especialmente de sus abuelos, la interacción con el medio natural, con el trabajo y la cooperación en sus hogares.

En una segunda instancia, algo que merece una especial atención, basada en que este aprendizaje no se reproduce en las prácticas actuales, puesto que se han dejado de lado alimentos y preparaciones típicas de su propia cultura o se han resignificado de acuerdo a los contextos culturales modernos. De esta manera los actores sociales relatan que "así como comemos mote, también comemos panchos".

Las personas que no pertenecen a la etnia originaria dan cuenta de la inexistencia del modo tradicional de enseñanza y aprendizaje de la concepción Kolla. Esto supone que reconocen preparaciones ancestrales por el simple hecho de haber oído hablar de ellas o haberlas visto como una oferta gastronómica extendida desde los programas etnoturísticos de la región o en las góndolas de los circuitos de comercialización como productos industrializados, listos para consumir como son el maíz o sus derivados en preparaciones culinarias como el tamal o la humita.

Los resultados de este estudio apuestan a la valoración del rescate de las prácticas y hábitos alimentarios ancestrales, acciones que contemplan la diversidad cultural; fenómeno expresado en la Declaración Universal de la UNESCO como "fuente de intercambios, innovación y de creatividad, tan necesaria para el género humano como la diversidad biológica para los organismos vivos. En este sentido, constituye el patrimonio común de la humanidad y debe ser reconocida y consolidada en beneficio de las generaciones futuras" (HIRMAS; 2008), que muchas veces queda en retórico discurso.

Rasgos característicos de la cultura Kolla se han visto modificados en el grupo de estudio, entre ellos, el modelo de crianza ancestral, la organización familiar de tipo extendida por la monoparentalidad como sostienen Quidel y Pichinao (2002) y la modalidad educativa ancestral donde los ancianos ya no son considerados como personas sabias capaces de transmitir el saber; al respecto la UNESCO expresa:

El patrimonio oral e inmaterial es un conocimiento de frágil



naturaleza, por ello es necesario conservarlo en forma viva, asegurando que quienes aún tienen ese conocimiento ancestral lo puedan transmitir a las nuevas generaciones, como tradicionalmente lo han hecho (HIRMAS; 2008).

Llamó la atención, además, que la comunidad educativa no sigue reproduciendo normas de comportamiento y prácticas alimentarias propias de su cultura originaria, sino que reproduce el modelo hegemónico, aprendido de la cultura dominante actualmente globalizada. Situación que se manifiesta en el acceso, preparación de alimentos y en un mayor consumo y preferencias de comidas occidentales en detrimento de las ancestrales. Al respecto coincidimos con Amigo, et al. (1999) al referir que los hábitos alimentarios autóctonos han evolucionado hacia una alimentación occidental y con ello el grupo étnico pierde otro elemento de su identidad cultural.



Figura 4: Escuela primaria de Río Blanquito

Fuente: producción de los autores

CONCLUSIONES

El contacto e interacción de las culturas occidental y originaria parte del devenir de una larga historia traumática y que continúa con el fenómeno de la globalización, ha arrastrado continuidades, cambios y rupturas en los modos de vida de esta comunidad. Es posible destacar en este estudio que la heterogeneidad se homogeniza en actitudes de reactivación, recuperación, revalorización y protección de la alimentación ancestral como reafirmación de una identidad que por tantos años fue acallada. A pesar de modelos oficiales educativos hegemónicos y globalizados, hay voluntades y actitudes educativas y familiares que sostienen la necesidad de un tránsito a la interculturalidad, desde la concepción adoptada en este estudio y que desde nuestra investigación sostenemos como válidas.

La mirada antropológica de la salud intercultural se enfatiza en la promoción de estilos de vida saludables, sin pretender definir un único "estilo de vida saludable", sino por el contrario, se deben rescatar y respetar las diferencias culturales y personales, partiendo de la premisa de que un estilo de vida saludable debe reflejar al menos estilos de vida activos con prácticas alimentarias saludables y una adecuada salud mental. De forma tal de interpretar y entender a la salud intercultural como un proceso social, organizado, dinámico y sistemático que motive y oriente a las personas a desarrollar, reforzar, modificar o sustituir hábitos y prácticas alimentarias por aquellas que son más saludables en lo individual, lo familiar y lo colectivo y en su relación con el medio ambiente, mejorando así la calidad de vida de las poblaciones.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALARCÓN, A., ANCAVIL, E., CERDA, A., HERMOSILLA, E., MALIQUEO, V. y PALMA, E. (2001). *Una perspectiva cultural de la donación de órganos y tejidos*. Ciencia y Enfermería. 7: 67-75

ALARCÓN, A., ALDO VIDAL, H. y NEIRA ROZAS, J. (2003). *Salud intercultural: elementos para la construcción de sus bases conceptuales*. Rev. Méd. Chile 131(9), pp. 22-31.

ÁLVAREZ, M. y SAMMARTINO, G. (2009). *Empanadas, tamales y carpaccio de llama. Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca, Argentina*. Estud. perspect. tur. 18(2), pp. 37-48.

AMIGO, C., BUSTOS, P. y ERAZO, B. (1999). *Comparación del estado nutricional entre escolares indígenas y no indígenas*. Rev. Méd. Chile 127(8), pp. 30-41.

BERGER, P.; LUCKMANN, T. (1979). *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires: Amorrortu.

BERLIN, E. y FOWKES, C. (1998). *Teaching Framework for Cross-Cultural Health Care*. California: Mayfield Publishing Company.

CAMBEROS, M. (2000). *La seguridad alimentaria de México en el año 2030*. Ciencia Ergo Sum 1, pp. 49-55.

CASTAÑEDA, P., PANTOJA, M., MRAMBIO, G., ANSALDO, C. y AVENDAÑO, C. (2004). *Los hábitos alimentarios en comunidades originarias*. Cuadernos Interculturales 2, pp. 15-25.

FISHBEIN, M. y AJZEN, I. (1975). *Belief, attitude, intention and behavior: An introduction to Theory and Research*. Massachusetts: Addison-Wuesly Publishing Company.

GARCÍA, M., PARDIO, J., ARROYO, A. y FERNÁNDEZ, V. (1978).

Dinámica familiar y su relación con hábitos alimentarios. Estudios sobre las culturas contemporáneas 6, pp. 9-46.

GEERZ, C. (1998). *Thick description: Toward an Interpretative Theory of Culture*. En: BOHANNAN, P; GLAZER, M. (Ed) *High Points in Anthropology* (pp 529-551). New York: McGraw-Hill.

HALL, G. y PATRINOS, H. (2005). *Indigenous Peoples, Poverty and Human Development in Latin America: 1994-2004*. Washington DC: WB.

HARWOOD, A. (1998). *The Hot-Cold Theory of Disease: Implications for the Treatment of Puerto Rican Patients*. California: Mayfield Publishing Company.

HERNÁNDEZ SAMPIERI, R., FERNÁNDEZ COLLADO, C. y BAPTISTA LUCIO, P.; (2006). *Metodología de la Investigación*. México DF: Mc. Graw Hill.

HEURTIN-ROBERTS, S. y REISIN, E. (1992). *Health Beliefs and Compliance with Prescribed Medication for Hipertension Among Black Women*. Boston: Reidel Publishing.

HIRMAS, C. (2008). *Educación y Diversidad Cultural: Lecciones desde la práctica innovadora en América Latina*. Red Regional de Innovaciones Educativas para América Latina y el Caribe. Coed. OR LC/UNESCO. Santiago de Chile.

LNEBURG, C., LIPSON, J., DEMI, A., BLANEY, D., STERN, P. y SCHULTZ, P. (1995). *Promoting cultural competence in and through nursing education: a critical review and comprehensive plan for action*. Washington DC. American Academy of Nursing.

LÓPEZ, X., UDA, A., POSSIDONI, C. y BRUTTI, I. (2012). *Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en una escuela con programa oficial*. Dieta



30(138), pp. 17-24.

MONTAÑO, D. y TAPLIN, S. (1991). *A test of an expanded theory of reasoned action to predict mammography participation*. *Social Science and Medicine* 32, pp. 733-741.

OPS/OMS (2008). *Componente Comunitario de la Estrategia AIEPI. Una visión de salud intercultural para los pueblos indígenas de las Américas*, Serie OPS/FCH/CH/08/02. Washington DC: Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud.

ORTIZ, A., VÁSQUEZ, V. y MONTES, M. (2005). *La alimentación en México: enfoques y visión a futuro*. *Estudios Sociales* 1, pp. 7-34.

PARK, A. (2000). *Introducing Anthropology. An Integrated Approach*. California: Mayfield Publishing Company.

POMIETTO, M., DIXON, A. y VAN BORKULO, N. (2009). *Small steps to Health: building sustainable partner ships in pediatric obesity care*. *Pediatrics* 123, pp. S308-S316.

QUIDEL, C. y PICHINAO, D. (2002). *Haciendo crecer personas pequeñas en el pueblo mapuche*. Temuco, Chile: MIN EDUC.

RAPPO, S. (2001). *Reseña de la Alimentación de los Mexicanos en la alborada del tercer milenio*. *Aportes* 1(5), pp. 177-179.

SABULSKY, J. (2004). *Investigación Científica en Salud-Enfermedad*. Córdoba, Argentina: Sigma.

SADLER, M. y OBACH, A. (2006). *Pautas de crianza mapuche. Significaciones, actitudes y prácticas de familias mapuches en relación a la crianza y cuidado infantil de los niños y niñas desde la gestación hasta los cinco años*. Santiago de Chile: Centro Interdisciplinario de Estudios de Género CIEG, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.

SOUZA MUNAYO, M. C. (1997). *El desafío del conocimiento: la investigación cualitativa en salud*. Buenos Aires: Lugar.

TAYLOR, S.; BOGDAN, R. (1996). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Barcelona: PAIDOS.

TORRES, F. (2007). *Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México*. Problemas del desarrollo 5, pp. 127-150.