

“CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS Y HABITOS ALIMENTARIOS EN COMUNIDADES MOCOVI”

MENDEZ, María F; SPONTON, Georgina M; MENDICINO, Diego; CUNEO, Florencia.

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral. Ruta Nacional Nº 168, km 472, Santa Fe, Santa Fe. CP: 3000. Nº Mendicino Diego: 342-4218661, Email: diegomendicino@hotmail.com.

Trabajo de investigación de enfoque cuantitativo

Promoción de la salud

Una multiplicidad de factores influye en el estilo de vida y el consumo alimentario de una población. Esta investigación buscó describir las características socioeconómicas y los hábitos alimentarios actuales de dos comunidades Mocoví del norte de la provincia de Santa Fe: las comunidades Komkayaripí de Calchaquí y Llaléc Lavá de Paraje 94, Colonia Durán.

Se realizaron encuestas personales en 73 hogares, a la persona que habitualmente cocina, 63 eran de la comunidad Komkayaripí y 9 de Llaléc Lavá.

Los resultados indican que en estas comunidades predominan condiciones socioeconómicas desfavorables como: bajo nivel educativo, trabajos temporales, hacinamiento y precariedad jurídica de las tierras. La alimentación consiste en comidas rendidoras, económicas y poco variadas en su composición, a base de cereales y derivados, algunas verduras salteadas, carnes de alto tenor graso, alto consumo de sustancias grasas y mate dulce. Pocos hogares consumen alimentos o preparaciones tradicionales o producen su propio alimento.

La situación en la que viven denota un alto grado de carencias y exclusión. La alimentación habitual es monótona y de relativa baja calidad nutricional. No siguen reproduciendo normas de comportamiento y prácticas alimentarias propias de su cultura originaria, sino que reproducen el modelo hegemónico de la cultura dominante actual.

Características Socioeconómicas; Hábitos

Alimentarios; Tradiciones; Mocoví.

Soporte técnico: proyector y pantalla.

XXX CONGRESO NACIONAL de MEDICINA GENERAL Y EL EQUIPO DE SALUD.
REGLAMENTO PARA PRESENTACIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN.

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN DE ENFOQUE CUANTITATIVO

PROMOCIÓN DE LA SALUD

*“Características socioeconómicas y
hábitos alimentarios en comunidades
Mocoví”*

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas - Universidad Nacional del Litoral

Ruta Nacional Nº 168, km 472, Santa Fe, Santa Fe. C/p: 3000. Nº Mendicino Diego: 342-4218661

Email: diegomendicino@hotmail.com.

Alumnas:

Méndez, Ma. Florencia

Sponton, Georgina M.I.

Director: Dr. Mendicino, Diego (Bioquímico)

Co-Director: Dra. Cuneo, Florencia (Lic. En Nutrición)

Agosto- 2015- Inédito

INTRODUCCIÓN

El comer, para los humanos de cualquier tiempo y cualquier latitud, no es solo ingerir nutrientes para mantener la vida: es un proceso complejo que trasciende al comensal, lo sitúa en un tiempo, en una geografía y en una historia con otros, compartiendo, transformando y transmitiendo, real o simbólicamente, aquello que llama “comida” y las razones para comerla. Comer implica un comensal, una comida y una cultura legitimados como tales (Katz y col. 2010).

La elección de alimentos, el menú que una persona elige habitualmente, refleja y define al grupo sociocultural al que pertenece. Cada cultura tiene sus peculiaridades y diferencias. La forma en que se obtienen, se transforman, se aprovechan y se consumen los alimentos, y cuáles son los valores que una sociedad determinada les concede, son aquellas razones que forman parte de una cultura que no puede ser considerada aisladamente sino que debe valorarse en su conjunto (Salas-Salvadó y col. 2008).

Sin embargo, es muy difícil que exista hoy en día, especialmente dentro del marco de la creciente globalización en que se vive, una cocina original o pura, sin influencias externas. La alimentación es una de las actividades humanas más vulnerables a la transculturación ya que la interacción con otros grupos sociales hace que exista un intercambio de experiencia y conocimientos que resulta en una modificación del régimen alimentario autóctono de cada una de las partes involucradas (Calanche Morales, 2009). Un claro ejemplo de esta situación lo constituyen las comunidades aborígenes de Argentina, que se han visto en la necesidad de modificar su estilo de vida luego de la llegada de los españoles a sus tierras y esto condujo, inevitablemente, a modificaciones en su alimentación.

Varios estudios que se han realizado en distintas comunidades aborígenes de Argentina, nos permiten conocer las características de la vida social, económica y productiva de éstas; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición y adaptación de saberes y prácticas culinarias tradicionales.

En el año 2004, se realizó en Argentina una investigación en 32 comunidades aborígenes, con el fin de conocer su situación actual en cuestiones referidas a aspectos sociales, políticos, económicos y ambientales. Mediante este, se observó que la mayoría de la comunidad desarrolla como principal actividad económica las artesanías y las changas y a nivel general exhiben, varias problemáticas sociales como, desempleo, adicciones, malnutrición, falta de viviendas adecuadas, deserción escolar, entre otras (Léporé y col. 2004). Las comunidades Diaguita-Calchaqui de la provincia de Catamarca, no escapan a esta situación, un estudio reveló entre otras cosas, un alto grado de

necesidades básicas insatisfechas así como también un gran porcentaje de hacinamiento en sus hogares (Burrone y col, 2010).

En cuanto a la alimentación, hay algunas investigaciones que han descripto los patrones alimentarios y las costumbres alimentarias ancestrales de diversos grupos étnicos de Argentina. López, A (2007), realizó un estudio en dos comunidades Mocoví de la provincia del Chaco (Cacique Catán y Colonias Juan Larrea). Según describe, se observa actualmente en las comunidades que el rol de la comida del monte ha perdido importancia, en parte por la degradación del mismo, como así también por la introducción de alimentos criollos, lo que ha determinado un alejamiento de su alimentación tradicional.

Un estudio que se desarrolló en la Patagonia Argentina caracterizó el patrón alimentario y determinó el aporte nutricional de los alimentos en una comunidad de aborígenes constituida por Mapuches y Tehuelches de la provincia de Chubut. Los resultados ponen en evidencia un deterioro en la diversificación de la dieta sumado a un aporte energético insuficiente (Ferrari y col, 2004). Asimismo, en una comunidad Toba de la provincia de Formosa, una investigación advirtió que la alimentación típica de la comunidad consiste en una comida central para la cual se utiliza un solo recipiente sobre un único fuego. Por lo general es un guiso a base de carbohidratos, carnes de alto tenor graso, papa, cebolla y salsa de tomate. Siempre se acompaña con pan blanco o torta frita (Lagranja, 2014).

Si bien cada una de estas comunidades aborígenes tiene sus propias características, en todas ellas se ha observado un proceso, en avance, de alejamiento de las costumbres ancestrales y simultáneamente una degradación de la dieta tradicional.

En general, se asume que para la mayoría de los grupos aborígenes, los hábitos alimentarios autóctonos se han modificado hacia una alimentación occidental y con ello los pueblos originarios perderían otro componente de su identidad cultural (López y col, 2012).

En la provincia de Santa Fe, existen varios asentamientos Mocoví que se encuentran principalmente en comunidades situadas en la región norte, entre las ciudades de Santa Fe y Reconquista, pero sin embargo, se pueden encontrar algunas familias en varios puntos del sur de la provincia (Gualdieri, 2004).

Los Mocoví han atravesado modificaciones ambientales, sociales y culturales. Hasta el momento no se han realizado estudios sobre hábitos alimentarios en estas comunidades para determinar hasta qué punto estos cambios han influido en su alimentación.

Este trabajo pretende estudiar las características socioeconómicas y los hábitos alimentarios actuales, en dos comunidades Mocoví del norte de la provincia de Santa Fe, como así también identificar la presencia de tradiciones alimentarias, en lo que respecta a obtención, preparación y consumo de alimentos y preparaciones ancestrales, en su dieta habitual. Las comunidades evaluadas fueron: Komkayaripí, establecida en el área urbana de la ciudad de Calchaquí (Departamento Vera) y Llaléc Lavá ubicada en Paraje 94, zona rural de Colonia Durán (Departamento San Javier).

FUNDAMENTOS TEÓRICOS

ETNIA MOCOVI: características socioeconómicas

De acuerdo con datos de la Encuesta Complementaria de la Población Indígena -ECPI- (INDEC, 2004-2005), el número de personas que en las provincias del Chaco y Santa Fe, se reconoce como pertenecientes y/o descendientes en primera generación de pueblos indígenas Mocoví es de 12.145 personas. De los cuales 6.613 residen en comunidades.

Los indígenas conocidos como Mocoví integran el complejo cultural y lingüístico Guaycurú, conformado históricamente también por los grupos Toba, Pilagá, Kadiweu (Caduveo) y los extintos Payaguá, Mbayá y Abipón. El hábitat originario de estos grupos estaba en el llamado Gran Chaco. En el Chaco Septentrional (actuales territorios de Brasil y Paraguay) se asentaban los Kadiweu, los Payaguás y los Mbayás, mientras que en el Chaco Central (entre los ríos Pilcomayo y Bermejo), los Tobas y los Pilagás. Los Mocoví y Abipones habitaban en el Chaco Austral, en las actuales provincias de Chaco y Santa Fe (Gualdieri, 2004).

Los medios para su subsistencia los obtenían de la naturaleza, básicamente tenían un perfil cazador- recolector, por lo que llevaban una vida seminómada (Zubeldía, 2011). No se consideraban dueños de sus tierras, sino que formaban parte de ella junto con la naturaleza; siendo que la figura de la propiedad sólo se aplicaba a un exiguo número de muebles o utensilios domésticos (Wright, 2001).

“Viajan entre la tierra silvestre por cien, doscientas y más leguas, de pronto en la orilla de los ríos, de pronto en el campo. Donde notan haber mucha caza montesa en el contorno, permanecen también hasta catorce días; se construyen chozas de ramas de árboles, cazan todos los días hasta advertir que la caza montesa ya ha sido bastante consumida; entonces abandonan sus chozas y prosiguen viajando hasta donde

encuentran otra vez bastante caza montesa. Esta manera de vivir es toda su ocupación: fuera de ella no trabajan en nada” (Paucke 2010, pág. 291).

Los grupos Mocoví que habitaban el Gran Chaco, se vieron obligados, a partir de las campañas de colonización efectuadas en 1.710 a desplazarse más hacia el sur, donde comenzaron a establecerse las reducciones como la de San Javier en 1.743 administradas por sacerdotes jesuitas, cuyo principal objetivo era terminar con el nomadismo propio de estos pueblos, y por lo tanto de un modo de pensamiento opuesto al sedentario (Iparraguirre, 2011). El sacerdote Florián Paucke, estuvo a cargo de la reducción de San Javier desde el año 1.751 hasta que la orden fue expulsada, en el año 1.767. Tras la expulsión, Paucke comenzó a redactar sus memorias, las mismas que dieron origen a la obra literaria más completa sobre los Mocoví del siglo XVIII. No sólo por la riqueza de su texto, sino también por su iconografía (Rosso y col. 2013).

Sabemos que después de las campañas militares, los grupos indígenas encontraron su base territorial disminuida y discontinua por lo que las formas de subsistencia basadas en la caza, pesca y recolección se vieron obligatoriamente complementadas y a veces sustituidas en alto grado, por las formas capitalistas de trabajo, especialmente la venta de trabajo manual, a cambio de salarios bajísimos en dinero o en mercadería (Wright, 2001).

En las últimas décadas, como consecuencia de profundas transformaciones socioeconómicas en los ámbitos rurales, como la desestructuración de las economías domésticas y de subsistencia, la creciente monetarización y asalariamiento de las unidades familiares de los pueblos indígenas, se ha producido un gran aumento de los movimientos migratorios, en especial hacia zonas urbanas y periurbanas, no solo intrarregionales sino también hacia las grandes localidades conformándose los barrios indígenas. Esto permite explicar, como resultado de éstos procesos socio-históricos, que el 68% de los aborígenes del país resida en zonas urbanas (Weiss, 2013; INDEC, 2004-2005).

Los Mocoví presentan hoy, un amplio espectro de variantes ya que existen comunidades Mocoví urbanas, peri-urbanas y rurales (López y col. 2009), las cuales se encuentran asentadas tanto en el centro y sudoeste la provincia del Chaco como en varios puntos de la provincia de Santa Fe. Cabe mencionar también, que se registra la existencia de familias Mocoví asentadas en Sáenz Peña (Chaco) así como en distintas localidades de la provincia de Santa Fe como Rosario, Recreo, Berna, Colonia Dolores, La Lola, Rafaela, Margarita, entre otras y, en la zona periférica de La Plata y otros lugares puntuales de la provincia de Buenos Aires (Gualdieri, 2004; Ministerio de Desarrollo Social, 2012).

La realidad de los pueblos originarios no escapa a la del resto de los sectores pobres, ya que viven mayormente en los barrios marginados de las ciudades (García Rodríguez, 2011), con grandes dificultades de acceso a servicios esenciales de salud, vivienda, educación, como así también a los recursos, particularmente a la tierra y al trabajo (Trincheró, 2009). Según la ECPI, en Argentina un total de 66.187 hogares indígenas se encuentran con sus necesidades básicas insatisfechas, es decir el 23,47% del total de hogares indígenas (INDEC, 2004-2005).

El acceso a la educación formal constituye un indicador social clave a la hora de describir el estado de postergación de las poblaciones indígenas de Argentina. Un rasgo básico del desarrollo humano es el nivel de analfabetismo o su contracara, el alfabetismo. Cuando se examina el índice de alfabetismo de los distintos pueblos indígenas se detectan situaciones contrastantes, ya que en algunos toda su población se encuentra alfabetizada, mientras que en otros persiste una significativa proporción de personas que no saben leer ni escribir (UNICEF, 2010).

La falta de educación lleva a peores condiciones laborales, que se reflejan en una alta proporción de desempleo o subempleo familiar, y que consecuentemente reduce la cantidad de dinero aportado mensualmente para la compra de alimentos (Machado, 2014).

De esta manera, podemos afirmar que el bajo o medio nivel educativo, el desempleo, la pobreza e incapacidad de comprar alimentos suficientes para satisfacer la canasta familiar, está asociado con inseguridad alimentaria (Machado, 2014), la cual se da cuando las personas carecen de acceso seguro a una cantidad de alimentos inocuos y nutritivos suficiente para el crecimiento y desarrollo normales, así como para llevar una vida activa y sana. Según la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO (2014) son múltiples las causas que derivan en la inseguridad alimentaria, como ser la no disponibilidad de alimentos, poder adquisitivo insuficiente, distribución inapropiada o uso inadecuado de los alimentos en el interior del hogar.

La inseguridad alimentaria, condiciones de salud y saneamiento deficientes así como prácticas de cuidados sanitarios y alimentación inadecuadas son las principales causas de un mal estado nutricional.

Las comunidades estudiadas

La investigación se realizó en dos comunidades Mocoví que residen en la provincia de Santa Fe (Mapa 1): la primera fue “Komkayaripí” se encuentra ubicada en la ciudad de Calchaquí (Departamento Vera) a 208km de la capital santafecina. Cuenta con una población aproximada de 500 personas y un total de 110 familias. Según relatan algunos de los miembros más antiguos,

hasta 1.978 la comunidad residía en zona rural aproximadamente a 70km de su actual asentamiento. Luego de esta fecha, comenzaron a migrar hacia la ciudad, por diversos motivos: falta de trabajo, necesidades de alimento, atención sanitaria, entre otras.

En el año 2012, el Gobierno de la Provincia de Santa Fe cede a esta comunidad 517 hectáreas en las afueras de la ciudad de Calchaquí, y es en este lugar donde se encuentran asentadas hasta el día de la fecha

La otra comunidad investigada fue la “Lalec Lavá” la cual se encuentra ubicada en zona rural, a 28km de la localidad de Margarita y a 55km de la localidad de Romang, distrito Colonia Duran. Según relatan miembros de la comunidad, esta se encuentra integrada por 23 familias migrantes de diversas regiones del norte la provincia, principalmente de la ciudad de Recreo. Al igual que la comunidad de Calchaquí, el gobierno de la provincia les cedió algunas hectáreas de tierra para que puedan construir sus viviendas y desarrollar algunas actividades productivas.

HABITOS Y TRADICIONES ALIMENTARIAS

Los hábitos de alimentación de las poblaciones determinan la frecuencia e intensidad de consumo de ciertos alimentos y sabores (Schnettler y col. 2009). Se tratan de manifestaciones recurrentes de comportamiento individuales y colectivos respecto al qué, cuándo, dónde, cómo, con qué, para qué se come y quién consume los alimentos, que se adoptan de manera directa e indirecta como parte de prácticas socioculturales y se estructuran de acuerdo con la oferta alimentaria disponible en determinado momento (Aranceta, 2001; Macías y col. 2012).

En la configuración de los hábitos alimentarios intervienen múltiples factores. Por un lado podemos encontrar aquellos que influyen en la cantidad, variedad, calidad y tipo de alimentos disponibles y accesibles para su consumo, como ser factores geográficos, climáticos, políticos, económicos; y por el otro aquellos factores que influyen en la toma de decisiones y la elección individual de alimentos en base a la oferta disponible, entre los que se incluye aspectos sociales, culturales, simbolismo, tradiciones, entre otros (Cornatosky y col. 2009; Lozano, 2003). Dichos factores evolucionan a lo largo de los años constituyendo una respuesta a los nuevos estilos de vida y se relacionan muy directamente con el aumento de los recursos y con el contacto entre masas de culturas alimentarias distintas (Yungán, 2010).

Alimentarse no significa solo “matar el hambre”, ya que también incluye la decisión de cuál comida servirse y determina una parte fundamental de la identidad cultural de las sociedades, que se manifiesta fuertemente a través de sus tradiciones alimentarias (Calanche, 2009; Montoya,

2010). Es en la cocina tradicional, en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia. Comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación habitualmente, de forma oral (Meléndez y col. 2009).

Teniendo en cuenta esta última definición, es posible esperar que distintos grupos étnicos posean diferentes preferencias por los alimentos, debido a variaciones en los hábitos alimentarios marcados por el origen étnico-cultural, pero sin embargo la globalización socioeconómica ha llevado a una paulatina deslocalización y desestacionalización de las dietas, y a su vez a la extensión de hábitos de consumo cada vez más parecidos a escala planetaria (Schnettler y col. 2009; Entrena, 2008).

La situación de las comunidades aborígenes Mocoví, constituye un claro ejemplo de las transformaciones que ocurren en los hábitos alimentarios luego del contacto con culturas diferentes. Antes de las campañas de colonización, estos grupos para obtener su alimento, recorrían las extensas llanuras semidesérticas y ocupaban los bosques abiertos y los montes, que prometían mejores recursos para la caza, la pesca y la recolección (Nacuzzi y col. 2008). Estas actividades estaban pautadas según el patrón tradicional de división sexual del trabajo de modo a que mientras los hombres se abocaban a la caza, las mujeres se encargaban de la recolección y la caza menor (Nesis, 2005).

“los indios como paganos viven en los bosques de caza montesa, frutas del monte, raíces, miel, huevos de avestruz y de las otras aves grandes; de carpinchos, zorros, gatos silvestres, lagartos cocodrilos, nutrias y víboras grandes; de ratones campestres rojos; y también de pequeños conejos que tienen un aspecto de ratas grandes [cuises]...Ellos comen también las langostas, tanto jóvenes como viejas como también los huevos que éstas entierran. (Paucke 2010, pág. 291)

También se alimentaban de avestruces, leopardos, tigres y pescados. Generalmente a la carne la comían asada; aunque también solían hervirla en agua. Las mujeres preparaban el charque o carne secada al sol sin sal y recolectaban miel y algarroba para la elaboración de bebidas alcohólicas ocupando asimismo un lugar importante en esta actividad (Nesis, 2005; Paucke, 2010). Contaban con elaborados sistemas de secado, almacenaje y transporte, contruidos con maderas, fibras vegetales y cuero (Nesis, 2005).

A partir de las campañas de colonización efectuadas en 1.710 los grupos Mocoví que habitaban el Gran Chaco, se vieron obligados a desplazarse más hacia el sur, donde comenzaron a establecerse

las reducciones como la de San Javier en 1.743. Durante este proceso, comienza una comunicación permanente entre ambas culturas (Iparraguirre, 2011). Los aborígenes comenzaron a desarrollar nuevas actividades comerciales y productivas, como la cría de ovejas, el cultivo de trigo, algodón, tintura, mantas de lana, etc. (Nacuzzi, 2007). La adopción del ganado caballar y vacuno así como el establecimiento de lazos comerciales con la sociedad hispano-criolla generaron modificaciones en diferentes esferas de la vida de los grupos mocoví. Permitted tanto la producción de nuevos bienes como la introducción de otros provenientes de la sociedad colonial, como es el caso de las bebidas alcohólicas, objetos de metal, prendas de vestir y alimentos (sal, harina, azúcar, yerba mate) (Nesis, 2005; Paucke, 2010). Muchos de ellos fueron, además, gradualmente incorporados al mercado laboral como cosechadores, desmalezadores, hacheros, etc. en obrajes y estancias (López y col. 2009).

Estos cambios sociodemográficos, económicos, y de estilos de vida en las comunidades aborígenes introdujeron nuevos hábitos alimentarios y consecuentemente nuevas identidades que pasaron a formar parte de lo cotidiano. El cambio en la alimentación se produce no sólo con la incorporación de nuevos alimentos y productos alimenticios, sino también a causa de los cambios que se verifican en el interior de cada hogar en cuanto al nivel socioeconómico, la composición, el trabajo de sus integrantes, entre otras, que dan como resultado diferentes elecciones alimentarias (Araneda y col. 2010).

En un mundo globalizado, donde cada vez más se presenta el fenómeno de la migración, los grupos étnicos, los campesinos y demás comunidades que emigran a otras ciudades, se someten a un proceso de aculturación para adaptarse a una nueva forma de vida. Los cambios en la nutrición, el estilo de vida y la adaptación de los hábitos alimentarios conforman este proceso y son considerados una parte central para la integración a una nueva sociedad (Franco-Aguilar, 2012).

OBJETIVOS

Objetivo general:

Estudiar las características socioeconómicas y los hábitos alimentarios de comunidades Mocoví del norte de la provincia de Santa Fe.

Objetivos específicos:

- 1- Describir las características socioeconómicas de las comunidades.
- 2- Describir los hábitos alimentarios de las comunidades.

3- Identificar tradiciones alimentarias ancestrales en los hábitos alimentarios actuales.

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de estudio: estudio de enfoque cuantitativo, de carácter descriptivo, observacional, de corte transversal.

Unidad de análisis: son los hogares donde al menos uno de los integrantes es Mocoví. En cada hogar se entrevistó a quién habitualmente se encargue de la preparación de las comidas.

Población: está constituida por los hogares de dos comunidades del norte de la provincia de Santa Fe. La población habita en 110 hogares de la comunidad Komkayaripí de Calchaquí (departamento Vera), y 20 de la comunidad Llaléc Lavá de Paraje el 94, Colonia Durán (departamento San Javier), dando un total de 140 familias.

Muestra: quedo conformada por 73 hogares, 63 de la comunidad de Calchaquí y 9 de la comunidad del Paraje el 94.

Criterios de inclusión:

Hogares donde alguno de sus integrantes sea Mocoví. Hogares en los que se encuentre presente la persona que habitualmente cocina al momento de realizarse la visita domiciliaria. Que la persona que habitualmente cocina sea mayor de 18 años y acepte participar voluntariamente mediante la firma de consentimiento informado.

Operacionalización de las variables:

Edad (en años): *variable cuantitativa discreta*. Cantidad de años de vida, medida en años.

Sexo: *variable cualitativa nominal*. Refiere al género del individuo. Categorías: femenino/masculino.

Tipo de población: *variable cualitativa nominal*. Las poblaciones pueden ser urbanas o rurales. Según el INDEC (Instituto Nacional De Estadística y Censo) una población urbana es aquella que habita en localidades de 2.000 o más habitantes y la población rural población es la que habita en localidades de menos de 2.000 habitantes. Categorías: urbana (Calchaquí) – rural (Paraje el 94).

Estudio de características socio-económicas:

- **Hacinamiento crítico:** *variable cualitativa nominal*. Según el INDEC un hogar presenta hacinamiento crítico cuando en él habitan más de tres personas por cuarto (sin considerar la cocina y el baño). Categorías: con hacinamiento crítico, sin hacinamiento crítico.

- Nivel de instrucción: *variable cualitativa ordinal*. Es el grado más elevado de estudios que posee la persona. Categorías: sin estudios, primaria incompleta, primaria completa, secundario incompleto, secundario completo, terciario/ universitario incompleto o completo.
- Ocupación: *variable cualitativa nominal*. Refiere a la ocupación de la persona. Categorías: desocupado, jubilado/ pensionado, tareas del hogar, empleado permanente, empleado temporario.
- Composición del hogar: *variable cualitativa nominal*. Refiere a los integrantes del hogar. Categorías: padre, madre, hijo/s, otros.
- Tamaño de la familia: *variable cuantitativa discreta*. Refiere al número de personas que integran el hogar.
- Combustible utilizado para cocinar: *variable cualitativa nominal*. Refiere al medio productor de calor utilizado en la actualidad para la cocción de los alimentos. Categorías: gas, carbón, leña, electricidad, otro.
- Equipamiento de cocina: *variable cualitativa nominal*. Refiere al equipamiento disponible en los hogares, utilizado para la elaboración y/o conservación de los alimentos. Categoría: heladera, freezer, cocina, horno eléctrico, horno microondas, horno de barro, asador.
- Régimen de tenencia de vivienda: *variable cualitativa nominal*. Refiere al estado de propiedad de la vivienda. Categorías: propia, alquilada, cedida o prestada, otros.
- Tenencia de tierra: *variable cualitativa nominal*. Refiere a la posesión de una parcela, terreno o campo. Categorías: SI- NO.
- Tipo de vivienda: *variable cualitativa nominal*. Se clasificaron de acuerdo a sus materiales de construcción. Categorías: precaria (chapa, madera, barro, paja, etc.), material (ladrillos, prefabricada).

Hábitos Alimentarios: Manifestaciones recurrentes del comportamiento alimentario, que se adoptan como parte de prácticas socioculturales. (Macías y col. 2012) Se estudiaron las dimensiones:

- Formas de conservación de alimentos: *variable cualitativa nominal*. Refiere a la forma que utilizan actualmente para conservar los alimentos. Categorías: heladera, freezer, salazón, desecado al sol, conservas, otros.

- Formas de cocción de alimentos: *variable cualitativa nominal*. Refiere al método de cocción utilizado para cocinar. Categorías: horneado, asado, frito, hervido, a la plancha, otras.
- Frecuencia de consumo de alimentos y preparaciones: *variable cuantitativa discreta*. Refiere a la cantidad de veces que se consume un determinado alimento o preparación. Categorías: diaria, 2-4, 5-6, 1 o menos (veces por semana) y nunca.
- Hábito de consumo de las comunidades: *variable cualitativa ordinal*. Se estudiaron el hábito de consumo para los distintos alimentos y preparaciones en las comunidades, como propone Pérez (2011), a través de tres categorías de consumo:
 - Consumo habitual: 66,7% o más de los hogares consumen el alimento o preparación más de una vez por semana.
 - Consumo medio: entre el 34 y 66,6 % de los hogares consumen el alimento o preparación más de una vez por semana.
 - Consumo bajo: 33,9% o menos de los hogares consumen el alimento o preparación más de una vez por semana.

Tradiciones alimentarias: Comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación habitualmente, de forma oral (Meléndez y col. 2009). En este caso nos focalizamos en las tradiciones alimentarias de la cultura Mocoví, documentadas por distintos autores. Comprende la valoración de las siguientes dimensiones:

- Obtención tradicional de alimentos: *variable cualitativa nominal*. Refiere a los procedimientos Mocoví tradicionales de obtención de alimentos para el consumo propio (distintos a la compra) de acuerdo al informe de (Rosso y col. 2013): cultivo, recolección, caza, pesca, cría de animales. Categorías: SI – NO.
- Consumo de Alimentos tradicionales: *variable cualitativa nominal*. Se consideraron alimentos tradicionales a aquellos que ya eran consumidos por los Mocoví en la época de Paucke, (2010), según sus memorias: carne de vaca y buey, pescados (pacú, dorado, surubí, palometa, sábalo, bagre, boga, otros), vísceras, animales silvestres (carpincho, ratón de campo/cui, conejo, lagartija, tigre, zorro, oso hormiguero, mulita, erizo, quirquincho, iguana, ciervo), huevo de avestruz/ñandú, grasa de tigre, avestruz, vaca o ciervo; langosta, vegetales silvestres (palmera yatay, poroto de monte, ají de monte, cardo, ceibo, chañar, cacto, ubajay, tasi, flor de la pasión, algarrobo blanco, algarrobo), zapallo, calabaza, papa, mandioca, batata, choclo, maíz, harina de

maíz, arroz, maní, miel, cebolla, melón, sandía, limón, naranja, lima, durazno, mijo y bebidas alcohólicas fermentadas (a base de algarroba (chicha), maíz (cucurús), miel o chañar). Categorías: SI- NO

- Consumo de Preparaciones tradicionales: *variable cualitativa nominal*. Se consideraron preparaciones tradicionales a todas aquellas que ya eran consumidas por los Mocoví en la época de Paucke, (2010) según sus memorias: carne hervida; carne untada con grasa animal; carne asada en brasas y ceniza caliente enterrada; langosta asada; langosta desecada al sol, machacada y con agua tipo papilla; sopa del caldo de carne, locro, humita de chala, mazamorra, chuchoca (maíz tostado), charque (carne secada al sol) y chicharrón. Categorías: SI- NO

Instrumentos de recolección de datos:

Encuesta a los hogares: se realizaron encuestas individuales con preguntas cerradas y abiertas a la persona que cocina habitualmente en el hogar. La misma se elaboró en base a dos encuestas utilizadas por Rebellato (2010) y Garraza y col. (2011), en trabajos de investigación de similares características, realizados en Argentina. La encuesta permitió recopilar datos sobre las variables socioeconómicas, uso de recetas tradicionales y formas de obtención y conservación de alimentos (Anexo N°1).

Frecuencia de consumo: para conocer la ingesta habitual de estas comunidades se realizó una frecuencia de consumo de alimentos y preparaciones, la cual posibilitó identificar consumo de alimentos en general y tradicionales Mocoví (Anexo N°1).

Recordatorio de consumo habitual: permitió indagar acerca de lo que acostumbran a desayunar, almorzar, merendar y cenar (Anexo N°1).

Procedimientos:

En las comunidades a estudiar se realizan “rondas sanitarias”, organizadas por los hospitales o centros de salud de cada zona. En las mismas se llevan a cabo diversas actividades de prevención y promoción de la salud, a cargo de especialistas (médicos, bioquímicos, etc.) y personas afines a las comunidades (asistente social, referente de la comunidad, presidente comunal, etc.). Estas rondas incluyen actividades como vacunación, charlas de prevención de enfermedades, prueba serológica de Chagas (enmarcada dentro del Programa Provincial de lucha contra la Enfermedad de Chagas), entre otras.

Para la recolección de datos se nos incluyó dentro de las actividades programadas para las rondas sanitarias. Las encuestas fueron realizadas a los participantes de forma personal en cada uno de los

hogares. Previo a esto, quienes estaban interesados en participar voluntariamente, fueron evaluados para ver si cumplían con los criterios de inclusión y luego se procedió a invitarlos formalmente mediante la firma de un consentimiento informado (Anexo N°2). Los datos de los participantes y de las familias fueron y serán preservados en todo momento.

Análisis estadístico:

Los datos obtenidos fueron cargados en un archivo de datos y analizados a través del programa Microsoft Office Excel (2010). Se calcularon estadísticos descriptivos, frecuencias relativas, frecuencia absolutas y medidas de resumen y dispersión. Los resultados se muestran en tablas y gráficos de barra y torta.

RESULTADOS

Aceptaron participar de la investigación 73 personas responsables de la alimentación de los grupos familiares, 64 de la comunidad Mocoví “Komkayaripi” de la zona urbana de la ciudad de Calchaquí y 9 de la comunidad “Llaléc Lavá” de Paraje El 94 (zona rural de Colonia Durán).

De todos ellos, 57 fueron de sexo femenino y 16 masculinos. Las edades oscilaban entre 18 a 75 años, pero en su mayoría eran adultas de entre 21 y 59 años (82%). Tabla 1 y 2.

1- CARACTERÍSTICAS SOCIOECONÓMICAS

En la comunidad urbana la mayor parte de los hogares estaban conformados por 3 a 5 integrantes (39%), mientras que en rural, fue de 6 a 8 integrantes (66,7%).

La unidad familiar se conformaba mayormente por padre, madre e hijo/s. Sólo en un 23,3% de los hogares hubo otros miembros distintos (abuelos, nietos, suegros, tíos, primos y yernos).

El 49,8% de las personas encuestadas no había terminado la escuela primaria y un 9,6% no poseía ningún estudio. En lo que respecta al jefe de hogar, el máximo nivel de instrucción alcanzado por estos fue mayormente el primario incompleto (60,3%).

El 71,2% de los encuestados que habitualmente se encargaban de la alimentación, se dedicaban exclusivamente a realizar las tareas del hogar.

Los jefes de hogar tenían en su mayoría trabajos temporales (aprox. 60%) como empleados rurales, ayudantes de albañilería y de ladrillerías. El porcentaje restante se encontraba desocupado, jubilado o pensionado, se dedicaban a las tareas del hogar o tenían trabajo fijo como mecánicos, en la constructora del gasoducto, empleados comunales, cooperativistas y rurales.

Ambas comunidades se encontraban asentadas en tierras cedidas por sus propietarios. El 92,2% de las familias de la comunidad urbana, refieren no poseer ninguna parcela, terreno o campo extra para el desarrollo de agricultura, cría de animales, entre otras. En la comunidad rural el 100% posee tierras para este fin, ya que además de contar con el terreno de sus viviendas, tiene algunas hectáreas extras que pueden ser utilizadas para la producción familiar.

La mayor parte de las familias (86,3%) eran propietarias de sus viviendas. En la zona rural un 22,2% manifestó que las mismas eran propiedad de las comunidades, y en el caso que se fueran debían cederla a otra familia.

En cuanto a las características de las viviendas, en la comunidad urbana el 84,4% eran de material, construidas con ladrillo y/o cemento, y el 15,6% eran precarias, construidas con chapa, madera, barro, paja, etc. En la comunidad rural, el 55,6% eran de material y el 44,4% precaria.

Tanto en la comunidad urbana, como en la rural aproximadamente la mitad de los hogares presentaban hacinamiento.

Para la elaboración y/o conservación de los alimentos, los equipamientos más utilizados en la comunidad urbana fueron cocina (98,6%), heladera (75%), horno de barro (40,6%) y asador (23,4%). En la rural el más utilizado fue la cocina (100%), seguido del freezer (33,3%) y la heladera (22,2%). En esta última, el 44,4% de los hogares no contaba con heladera ni con freezer para conservar los alimentos. En la urbana, este porcentaje fue un poco menor (15,6%). Gráfico 5.

Todos utilizaban el gas como fuente de calor para la elaboración de los alimentos. En los hogares urbanos, el 53,1% además utilizaba leña, carbón (18,7%) y electricidad (1,6%). En los rurales, el 11,1% también utilizaba leña.

2- HÁBITOS ALIMENTARIOS

En la comunidad urbana, el 87,5% de los hogares utilizaba alguna forma de conservación de los alimentos. La mayoría lo hacía mediante la utilización de heladera (81,2%) y freezer (20,3%). También realizaban conservas dulces y saladas (4,7%) y desecado al sol (3,1%). En la comunidad rural, el 77,8 % de los hogares utiliza alguna forma de conservación. La más empleada era la

heladera (55,5%), seguido del freezer (22,2%) y las conservas (4,7%). El desecado al sol no era utilizado en ninguno de estos hogares.

En cuanto a la formas de cocción de alimentos se encontró que tanto en comunidad urbana como rural, predominaba el hervido (87,7%) y las frituras (64,4%).

Al preguntar acerca de los alimentos y preparaciones que consumen generalmente a lo largo del día se obtuvo la siguiente información para los distintos momentos de comidas:

DESAYUNO: Habitualmente este se conformaba por mate (80,8%), pan (64,4%), leche (35,6%), torta frita (27,4%), té (21,9%), galletitas (12,3%) y/o torta asada (11%). En un número menor de hogares se incluían en el desayuno otros alimentos distintos: dulces, café, mate cocido, manteca, biscochos/facturas, miel, chocolatada, fiambre, yogur y naranja.

ALMUERZO: Las comidas que habitualmente se realizaban para este momento del día fueron: guiso de arroz o fideos (aprox. 90% de los hogares), milanesas fritas (37%), sopas de verduras (31,5%), estofado (27,4%), fideos o arroz hervido (24,7% y 13,7% respectivamente), pucheros con carne (19,2%) y bifés de carne o vísceras (11 %). En un porcentajes menor de hogares se consumía también pizzas, tartas, pastas rellenas, huevo, frutas, papas fritas, y verduras crudas (ensaladas), salteadas o hervidas.

MERIENDA: En esta comida se consumía principalmente mate (86,3%), pan (45,2%), torta frita (24,7%), torta asada (12,3%) galletitas (12,3%) y/o leche (19,2%). En algunos hogares solían consumir también yogur, dulces, productos de panadería, manteca, flan, frutas, miel, jugos, fiambres e infusiones (te, café, mate cocido).

CENA: El 13,7% de las familias, no realizaba esta comida y aproximadamente el 35% consumía guiso de arroz o fideos. A estas preparaciones le siguieron las sopa (20,5%), milanesas de carne o fideos hervidos (19,2% cada uno), estofado (16,4%), pucheros, mate, pan, leche, arroz y pizzas, cada uno con un 11% aprox. Sólo unos pocos hogares consumían otros alimentos, como café, polenta, salsas, verduras salteadas o hervidas, huevo duro, torta frita, tarta y empanada, y pescados y fiambres.

2.1- Frecuencia y hábito de consumo de alimentos

LACTEOS: Dentro del grupo de los lácteos, el alimento más consumido fue la leche, sin embargo, solo el 35,6% de las familias lo incorporan diariamente. Aproximadamente el 30 % nunca consume leche, yogur o quesos. El hábito de consumo de estos tres alimentos, es medio.

CARNES Y HUEVOS: Las carnes de consumo habitual son la de vaca y pollo. Los fiambres y embutidos son de consumo medio. Las demás carnes son de consumo bajo, debido a que un alto porcentaje de hogares no consume nunca cerdo (87,7%), animales silvestres (67,1%) y conservas enlatadas (80,8%). El pascado se incorpora en la alimentación una o menos veces por semana en el 64,4% de las familias y nunca, por el 28,8%. Los huevos de gallina, son de consumo habitual.

VERDURAS Y HORTALIZAS: Son de consumo habitual los vegetales de hoja, tomate, zanahoria, zapallo, calabaza, papa, batata, mandioca, ajo y cebolla. Choclo, maíz y harina de maíz son de consumo medio. Aproximadamente el 65% de las familias nunca consume chauchas, arvejas y coles (brócoli, coliflor, repollo). El 82,2% de los hogares no consumía vegetales silvestres, el 13,7% lo hacía una o menos veces por semana y sólo el 4,1% lo hacía de 2 a 4 veces por semana.

FRUTAS: Con respecto a las frutas, son de consumo habitual los cítricos, el 96 % de los hogares los consumían. La mayoría nunca consume melón y sandía (75,3%), frutillas, ciruelas y uva (58,9%) ni jugos naturales de frutas (87,7%). El 97,3% tampoco incorpora frutas desecadas. La banana, manzana, durazno y pera son de consumo medio en la población, entre el 34 y el 66.6% de los hogares lo consume más de una vez por semana.

FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y ACEITES: El 100% de las familias, no consume nunca frutos secos ni semillas y el 60% tampoco consume maní. El aceite es utilizado diariamente en todos los hogares.

CEREALES Y LEGUMBRES: En cuanto al grupo de los cereales y legumbres, los alimentos de consumo habitual fueron el arroz, las pastas simples y el pan, más del 66,7% de los hogares lo consumían más de una vez por semana. Un gran número de hogares manifestaron nunca incorporar en su alimentación pastas rellenas (75,3%) ni legumbres (64,4%).

AZUCARES Y GRASAS: Dentro del grupo de los azúcares y las grasas, los alimentos más consumidos diariamente fueron mate dulce (97,3%), azúcar (75,3%), gaseosas y jugos artificiales (78,1%), aderezos como mayonesa, ketchup y mostaza (65,8%), galletitas (60,3%), dulces y mermeladas (45,2%), golosinas (41,1%) y té dulce (38,4%). Todos estos alimentos tenían consumo habitual. Los alimentos de consumo medio fueron las facturas, bizcochos y tortas, productos de copetín, grasa animal y las mantecas, margarinas y cremas. Tanto helado, miel y tereré fueron de consumo bajo.

BEBIDAS ALCOHOLICAS: Las bebidas alcohólicas como vino, cerveza y fernet eran consumidas por el 21,9% en forma diaria. El 11% las consumía de cinco a seis veces por semana, el 28,8% de 2 a 4 veces, el 6,8% una o menos veces por semana y el 31,5% nunca.

2.2- Frecuencia y hábito de consumo de preparaciones

Las preparaciones más consumidas fueron principalmente guiso, ya que el 75,3% de las familias lo preparaban diariamente. A este le siguen sopas caseras (67,1%), puchero (65,8%), torta frita (60,3%) y torta asada (45,2%). Todas ellas son de consumo habitual.

Papa frita, pizza y el puré de hortalizas son de consumo medio.

Aquellas preparaciones en las que la mayoría de las familiar no las consumía nunca o lo hacia 1 o menos veces por semana, fueron: locro (98,6%), mazamorra (94,5%), chicharrón (94,5%), hamburguesas (90,4%), tartas (82,1%), y empanadas (68,4%). Todas ellas son de consumo bajo.

3- TRADICIONES ALIMENTARIAS:

En la comunidad rural el 88, 9% de los hogares pescaba y criaba animales, el 77,8% cazaba, el 55,6% cultivaba y/o recolectaba y el 11,1% no realizaba ninguna de ellas.

En la comunidad urbana, la obtención tradicional más empleada fue la pesca, sin embargo sólo el 48,4% la realizaba. A esta le siguió la cría de animales (39,1%), el cultivo (20,3%), la caza (18,8%) y por último la recolección (1,6%). El 25% de los hogares no obtenía sus alimentos por ninguna de estas formas.

En cuanto al consumo de alimentos tradicionales, los que aún se seguían consumiendo en casi el total de los hogares fueron: la carne de vaca, los vegetales feculentos (papa, batata y mandioca), calabaza, zapallo, arroz, cebolla, cítricos y choclo, maíz o harina de maíz.

En aproximadamente el 50% de los hogares se consumían vísceras y en el 35% maní. Sólo el 24,7% incorporaba melón y/o sandía a su dieta y ninguno consumía huevos de avestruz, langostas, mijo o bebidas fermentadas.

En la comunidad rural todos comían pescado y grasa animal; los animales silvestres se consumían en el 66,7% y los vegetales silvestres en el 55,6% de los hogares; el 77,8% consumía miel y el 22,2% durazno.

En la comunidad urbana el consumo de pescado se observó en el 70,3% de los hogares y de grasa animal en el 64,1%. En cuanto a los animales y vegetales silvestres en 28,1% y 12,5% respectivamente. Aproximadamente la mitad consumía miel y durazno.

El total de la población estudiada consumía la carne hervida y el caldo de cocción. En la comunidad urbana el segundo alimento tradicional más consumido fue el locro (54,7%), luego el chicharrón (31,3%), la mazamorra (23,4%) y por último la carne asada (4,7%).

En la comunidad rural, el orden de alimentos tradicionales consumidos fue el mismo, pero los porcentajes variaron: locro (88,9%), chicharrón (66,7%), mazamorra (55,6%) y carne asada (4,7%).

Cuando se preguntó si realizaban comidas tradicionales Mocoví, el 67,12 % de la población no conocía ni realizaba ninguna. Entre quienes reconocieron realizarlas se apuntaron como tales: pororó (maíz frito), locro, tortilla de maíz, torta asada, torta frita, animales silvestres en estofados y el pescado frito.

DISCUSIÓN

En la actualidad, existe una significativa heterogeneidad en las condiciones demográficas, sociales y económicas de los pueblos originarios, por lo tanto, los contextos en los cuales se desarrollan cada familia, no son uniformes. Es de fundamental importancia conocer la situación en la que habitan nuestros pueblos originarios, no solo para combatir la inequidad a la que están sometidos, sino para posibilitar el desarrollo personal, permitir la inclusión social, entre otras.

Al analizar los resultados de esta investigación se puede afirmar que la situación general en la que se encuentran viviendo las personas de las comunidades estudiadas, denota un alto grado de carencias y exclusión.

En la comunidad rural, a diferencia de la urbana, los hogares fueron numerosos ya que casi 7 de cada 10 hogares estaban integrados por 6 o más personas. Las edades de los individuos entrevistados mostraron a los adultos mayores y adolescentes como grupo minoritario.

Actualmente, ambas comunidades tienen acceso a instituciones educativas. Sin embargo, encontramos que el nivel educativo, en general es deficitario para toda la población, siendo significativamente menor entre los jefes de hogar, donde en el 90%, el máximo nivel alcanzado es el primario completo. Es importante señalar, que la situación de déficit educativo entre las personas adultas de las comunidades puede estar vinculada a la histórica postergación social de estos pueblos y a las limitadas posibilidades que les pudo haber brindado el entorno en el que se asentaban. La ECPI (INDEC, 2004-2005), reveló que el 63,78% de la población Mocoví de 15 años o más, tenía como máximo nivel de instrucción la primaria completa. Las comunidades Mocoví de Calchaquí y Paraje el 94 tienen hoy mayor nivel educativo formal.

La falta de educación repercute habitualmente en las bajas posibilidades de inserción laboral y/o peores condiciones laborales. Esto se observó en la alta proporción de desempleo entre los jefes de hogar cuya mayoría se dedica a trabajos temporales y poco remunerados como empleados

rurales, ayudantes de albañilería y de ladrillerías. En el caso de las mujeres la mayoría se reconocieron como amas de casa, es decir que no se encuentran insertas en el mercado laboral. Estas se dedicaban a la crianza de los hijos, realizar las tareas del hogar y en ciertos casos se ocupaban de la huerta o a la pequeña granja familiar. Esta situación es común en las comunidades aborígenes de Argentina, como reportaron Lépore y col. (2004), quienes realizaron un informe sobre la situación actual de las comunidades aborígenes en cuestiones sociales, políticas, económicas y ambientales. La información fue provista por informantes calificados de 32 comunidades aborígenes de 10 provincias de Argentina.

El porcentaje de hacinamiento crítico en las familias encuestadas fue del 50%. Este valor coincide con los resultados del estudio realizado por Leporé y col. 2004. Sin embargo, no se relacionan con los de la comunidad Diaguita-Calchaquí de Catamarca, la cual registro un 80% de hacinamiento en sus hogares (Burrone y col, 2010). Los resultados de los estudios realizados en comunidades aborígenes de Argentina, contrastan con los generales para todo el país, ya que según la Encuesta Nacional de Estadística y Censos (INDEC, 2010), el porcentaje de hacinamiento para el total país es del 4%.

En cuanto a las características de las viviendas de la comunidad urbana, eran en su mayoría de material, construidas con cemento, ladrillos y techos de chapa; mientras que las precarias eran de lona. En la comunidad rural, en cambio la mitad eran precarias, construidas con adobe, paja, barro y lonas. Esta última descripción utilizó López (2007) para describir las viviendas de varias familias Mocoví que habitan en Cacique-Catán al sudoeste de la provincia del Chaco.

El estudio realizado por Leporé y col. (2004) en 32 comunidades aborígenes de Argentina constató que 55% de estas comunidades presenta una situación de precariedad jurídica en relación a las tierras ocupadas, debido a la falta de título de propiedad. La tercera parte cuenta con títulos de propiedad comunitarios, mientras que solo una décima parte posee título de propiedad individual. En las comunidades de Calchaquí y Paraje el 94, la mayoría de las familias encuestadas eran propietarias de sus viviendas, sin embargo ninguna de ellas posee el título de propiedad individual ya que las tierras son de propiedad comunitaria. Esto implica que ninguna de ellas será enajenable, transmisible ni susceptible de gravámenes o embargo (Constitución Argentina, 2009).

En las comunidades investigadas por Leporé y col. (2004), de las tierras que ocupan las dos terceras partes se muestran insuficientes y poco aptas para el desarrollo económico. Situación similar se evidencia en la comunidad de Calchaquí, ya que los terrenos con los que contaba cada familia sin bien era bastante amplia, no permitían la realización de grandes producciones. En

cambio, los hogares de la comunidad de Paraje el 94, contaban con una extensión de tierra suficiente para la producción agrícola y ganadera, lo cual se refleja en las obtención de sus alimentos ya que la mayoría realizan cultivos y cría de animales.

En la comunidad urbana el porcentaje de familias que no utiliza equipamientos o procedimientos de conservación de los alimentos coincide aproximadamente con el porcentaje de familias que no tenían heladera ni freezer. En la rural se registró un mayor porcentaje de familias que no contaban con heladera ni freezer, razón por la que algunas compartían los equipamientos de cocina con sus vecinos, por lo cual solían conservar los alimentos, pero no contaban con equipamiento propio. También realizaban mayor cantidad de conservas dulces y/o saladas.

En relación al equipamiento utilizado para la cocción de los alimentos, casi el total de los hogares, contaba con cocina a gas. En la comunidad urbana, algunas familias poseían además hornos de barro, horno eléctrico o asador. Estos resultados pueden vincularse con los combustibles utilizados para cocinar, ya que el total de las familias utilizan como principal combustible al gas envasado en garrafas. Según el INDEC el 59,4% de los hogares con indígenas de la provincia de Santa Fe usa gas en garrafa como combustible para cocinar, el 33,5% gas de red y el 4,2% gas en tubo. Estos datos no concuerdan con los obtenidos en esta investigación, pero debe tenerse en cuenta que en la zona donde se encuentran asentadas estas comunidades aún no está disponible el gas natural, por lo que la única alternativa posible es el gas envasado.

En cuanto a la alimentación de estas comunidades, podemos afirmar que en general se evidencia una dieta poco variada, a base de guisos, tortas fritas, mates cebados, pan, carnes ricas en grasas y con poca variedad de frutas, verduras y lácteos.

Al igual que poblaciones no aborígenes que viven en condiciones de pobreza (Aguirre, 2006) en las familias estudiadas predominan los platos colectivos, cuyas principales características son de ser baratos y "llenadores". Son preparaciones muy consumidas por estas comunidades, las frituras y los guisos, elaborados con cortes grasos de carnes y con verduras salteadas en aceite, ya que al tener alto contenido en grasa, generan saciedad y por lo tanto mantienen "lleno" por más tiempo. Este tipo de alimentación, puede traer aparejado consecuencias negativas para la salud, no sólo por el gran aporte calórico, favoreciendo el sobrepeso u obesidad, sino también por las asociaciones positivas entre las grasas vacunas y las frituras, con la probabilidad de tener mayor riesgo de ECV (Polychronopoulos y col. 2010).

No hay variación en los alimentos seleccionados para el desayuno o la merienda, que generalmente suelen estar conformados por mate cebado dulce, pan, torta frita, torta asada,

leche y en algunos casos galletitas o infusiones. A diferencia de las comunidad Toba (Lagranja y col., 2014), en estas comunidades se registró un bajo consumo de tereré (mate cebado frío). Esta disparidad se debe a que las encuestas de este estudio se desarrollaron durante épocas de baja temperatura y no lo consumían durante esta época, pero sí lo hacen en días calurosos.

Si se comparan las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina –GAPA– (Lema, 2003) con la alimentación de estas comunidades Mocoví, podría considerarse que su alimentación deficiente en calcio, ya que según estas recomendaciones deberían consumirse dos tazas de té diarias de leche o su equivalente en yogur o queso, cantidades que no se ven reflejadas en estos pobladores que sólo consumen lácteos algunos días de la semana, por lo que no estarían cubriendo el consumo mínimo recomendado considerando el bajo aporte de otros alimentos con calcio, como semillas y frutos secos por ejemplo.

Dentro del grupo de las carnes y huevos, se prefiere la carne vacuna, el pollo y los huevos de gallina que se adaptan o bien promueven las preparaciones habituales de estas poblaciones. En contrapuesta, los cortes elegidos, si bien son baratos, presentan un alto tenor graso lo que no es recomendado como comentamos anteriormente, por sus repercusiones a la salud.

En cuanto al grupo de las verduras y hortalizas, al igual que en algunos sectores de bajos recursos (Peretti, 2009) y que otras comunidades aborígenes (Lagranja, 2014), las hortalizas más utilizadas eran los tubérculos almidonosos, tales como papa, batata y mandioca. También en las comunidades estudiadas son de consumo habitual zanahoria, zapallo, calabaza, ajo, cebollas, tomates y conservas de tomate, que se utilizan principalmente para la elaboración de guisos y estofados; y los vegetales de hoja verde, con los cuales se elaboran ensaladas.

En un estudio realizado por Ferrari (2004) en 40 familias aborígenes de la etnia Tehuelche y Mapuche de la Patagonia, se evidenció el consumo de acelga y lechuga solo en aquellas familias que tenían huerta. En esta investigación, no se encontró relación entre la tenencia de huertas y el consumo de vegetales, ya que muchas de las familias no tenían huerta, pero si consumían vegetales de hoja. Cabe aquí considerar que si bien, los resultados arrojaron que los vegetales de hoja se consumían de forma habitual, cuando se preguntaba que alimentos consumían durante los diferentes momentos del día, muy pocos mencionaron la ensalada u otras preparaciones con vegetales de hoja. Especulamos que para la población, la ensalada cruda, no es considerada preparación ya que no atiende el concepto inconsciente de alimentos “llenador”.

Con respecto a las frutas, las más consumidas fueron los cítricos (pomelo, mandarina y naranja). Aquí debe considerarse que en la época del año en la que fue realizada la encuesta, las frutas de estación eran estas precisamente, impidiendo analizar el hábito para otras frutas estacionales.

Dentro del grupo de los frutos secos, semillas y aceites, solo esta última era consumida por el total de los hogares. No obstante, en la mayoría lo utilizaban como medio de cocción (frituras), lo que se aleja de las recomendaciones de las GAPA (Lema, 2003), las cuales recomiendan el consumo diario de aceite para preparar los alimentos, en cantidades no excesivas y evitando su cocción, ya que de alguna manera ésta altera las cualidades naturales de los aceites puros y favorece al desarrollo de enfermedades cardiovasculares. Estas guías también recomiendan consumir diariamente, como medida casera, un puñadito de frutas secas picadas (nueces, almendras, avellanas, maníes sin sal ni azúcar) o de semillas (sésamo, girasol, amapola, etc.) diariamente. De los resultados se puede inferir que tanto la comunidad de Calchaquí como la del Paraje el 94, incorporan poca cantidad de ácidos grasos mono insaturados y de la familia omega 3 en su dieta.

En cuanto al consumo de cereales y legumbres, los resultados de este estudio coinciden con los obtenidos por Lagranja, (2014) en la comunidad Toba, ya que en ambos mientras el total de los individuos consume diariamente cereales, aproximadamente la dos terceras partes no consume nunca legumbres. Dentro de los cereales, los predilectos fueron los simples, como arroz y fideos, los cuales se utilizaban principalmente para la elaboración de guisados. El pan de panadería, también es de consumo habitual en las comunidades Mocoví.

Según Peretti (2009) en algunos sectores de bajo recursos, al igual que en las comunidades estudiadas, se evidencia a los cereales como grupo predominante de la dieta habitual, debido a que cumplen con todos los requisitos para ser seleccionados: son baratos, proporcionan saciedad (“llenan”), permiten preparar platos para varios comensales (“rinden”) y son aceptados por el paladar de todos (“gustan”).

En referencia al empleo de azúcares, se puede determinar que una gran cantidad de familias consume diariamente azúcar, bebidas azucaradas (mate cebado dulce, gaseosas, jugos artificiales) y alimentos con alto contenido de azúcar como galletitas, dulces, mermeladas y golosinas. El consumo de helado y miel en general fue bajo, sin embargo en la comunidad del Paraje el 94, fue mayor el porcentaje de familiar que consumía miel. Esto se debe a que al tener zona de montes en su cercanía, podían producirlas o recolectarla.

Los resultados, se contraponen a los obtenidos por Ferrari (2004), en las comunidades aborígenes de la Patagonia, donde la utilización de los azúcares y dulces en estas comunidades se limitaba a

casos particulares como la eventual incorporación de azúcar a la torta frita o el agregado a infusiones y al consumo de dulces durante los meses del verano.

También se consumía mucho en las comunidades estudiadas productos grasos industrializados como mayonesa, ketchup y mostaza, y algunas veces a la semana productos de panadería como facturas, biscochos y tortas; productos de copetín, mantecas, margarinas y crema de leche.

El alcohol, sí bien no es evaluado exhaustivamente en el estudio, está también integrado como hábito en la comunidad debido a que casi en el 70% de los hogares se consume. Estos resultados difieren considerablemente de los obtenidos en la comunidad Toba de Formosa, cuyo consumo solo alcanzaba a la quinta parte de la población (Lagranja, 2014).

En cuanto a las tradiciones ancestrales de las comunidades Mocoví, según los datos de ECPI (INDEC, 2004-2005), el 70 % de los hogares del pueblo Mocoví, cree que es importante rescatar y transmitir la cultura de sus antepasados, sin embargo, solo el 18% mantiene costumbres o realiza prácticas propias de la cultura de un pueblo indígena. En las comunidades de Calchaquí y Paraje el 94, se puede percibir un alejamiento de sus tradiciones ancestrales, principalmente en la comunidad urbana, que estaría influenciada por la cultura urbana. Según Montoya (2010) las tradiciones alimentarias en el fondo surgen de nuestra relación con el ambiente, se desarrollan y diversifican conforme los distintos pueblos se adaptan al medio en que se encuentran. Por lo tanto, no sería extraño que la comunidad rural, la cual habita en un contexto similar al de sus ancestros, conserve ciertas costumbres que las comunidades urbanas ya han perdido por adoptar las nuevas formas de vida de la ciudad.

En la comunidad urbana las formas tradicionales de obtención de alimentos que más se desarrollaron fueron la pesca y la cría de animales, sin embargo, menos de la mitad de los hogares las realizaban. Algunos miembros de la comunidad decían que han dejado de realizar actividades de pesca, caza y recolección cuando se mudaron a la ciudad, debido a que se encuentran alejados de los montes y ríos o muchas veces se les prohíbe el acceso a ellos por encontrarse en propiedad privada. En la comunidad rural, en cambio, las familias realizaban actividades de cultivo, recolección, caza, pesca y cría, siendo las últimas tres las más comunes en la mayoría de las familias. Posiblemente, esta diferencia se deba a que en las inmediaciones de la comunidad rural se encuentra el arroyo "El Toba" y áreas de monte, por lo cual tienen mayor posibilidad a acceder a estos recursos.

En lo que respecta a los alimentos, si comparamos los consumidos en la actualidad por las comunidades Mocoví, con los que relata en sus memorias Florián Paucke (2010), notamos una

amplia incorporación de alimentos occidentales a la dieta de las comunidades aborígenes, en detrimento de los ancestrales. Cabe aclarar, que ya en la época de Paucke, los Mocoví comenzaron a incluir en sus comidas algunos alimentos de origen europeo que eran provistos por los jesuitas como medio para lograr que los indígenas realizaran tareas específicas como sembrar o asistir a misa (Rosso y col., 2013).

Actualmente la gran mayoría de las familias han dejado de consumir aquellos alimentos procedentes del monte, que solían ser esenciales en la dieta de los ancestros Mocoví. Solo en algunos hogares, principalmente en los del Paraje el 94, se incorpora animales y vegetales silvestres y pescados de ríos, sin embargo su consumo es ocasional. Esta misma situación se divisó en comunidades Mocoví del Chaco, en las cuales algunos de sus miembros se proveen de pequeñas cantidades de algarroba, que consumen ocasionalmente y ofrecen a las visitas, casi como una certificación de su ser Mocoví (López, 2007).

Cuando se preguntó a los responsables de la alimentación familiar si realizaban alguna preparación tradicional de su etnia, aproximadamente dos tercios de ellos manifestaron no realizar ninguna. Entre quienes si lo hacían, se apuntaron como tales al pororó, locro, tortilla de maíz, animales silvestres en estofado, pescado frito, torta asada y torta frita. Estas dos últimas preparaciones, son muy frecuentes en la dieta de estas comunidades, no obstante, según los escritos de Paucke (2010) no serían preparaciones ancestrales. Especulamos que, tanto la torta frita como la torta asada, están arraigadas en las poblaciones desde hace mucho tiempo y es por ello que la consideran tradicional, de hecho lo son pero no de origen Mocoví.

Durante la época de las reducciones, era muy frecuente el consumo de carnes asadas o hervidas, caldos de carne, locro, mazamorra y chicharrón. En los hábitos alimentarios actuales de estas comunidades, persisten las carnes hervidas y los caldos pero las demás preparaciones solo se consumen de forma esporádica.

El trabajo nos da lugar a reflexionar acerca de las condiciones socioeconómicas desfavorables encontradas, las cuales sabemos repercuten directamente sobre los principales aspectos que sostienen los estilos de vida, porque éstos, están directamente relacionados a los procesos de transformación continua de las comunidades, en el trazado de sus condiciones de salud como proceso individual/social.

Al transitar por esta investigación, nos hemos encontrado con varias limitaciones, entre las que podemos señalar la dificultad para diferenciar alimentos tradicionales Mocoví, de los que no lo eran, esto debido a que para ciertos alimentos, no se encontraron referencias precisas de que

hubieran sido consumidos por los Mocoví dentro del ámbito de las reducciones. También se presentaron disyuntivas respecto a si determinados alimentos y preparaciones, realmente pertenecieron a las comunidades aborígenes pre hispanas, o si fueron consecuencia de la influencia española en nuestro territorio.

Un aspecto a tener en cuenta al analizar los resultados de nuestra investigación, es el periodo del año en que se realizó el trabajo de campo, debido a que ciertos alimentos como los cítricos, mate frío, helado son de consumo estacional, por lo que inferimos que el hábito de consumo de este tipo de alimentos debe variar en otros momentos del año.

Dentro de las competencias de nuestra profesión, es interesante a futuro poder complementar estos datos con las repercusiones del estilo de alimentación sobre las tasas de obesidad y comorbilidades asociadas y otros estados de malnutrición por déficit de nutrientes que pueden estar presentes. Por otro lado, entendemos que, usando las competencias del nutricionista, el trabajo de las políticas y acciones pequeñas y grandes, debe fundamentarse en el esclarecimiento, la información y el trabajo en educación de poblaciones vulnerables, promoviendo la alimentación como eslabón fundamental en el proceso de adquisición de mejores estilos de vida en pro del alcance de la salud individual y comunitaria.

CONCLUSIONES

El contacto e interacción de las culturas occidentales y originarias, parte del devenir de una larga historia, que ha arrastrado continuidades, cambios y rupturas en los modos de vida Mocoví.

En base a sus características socioeconómicas podemos afirmar que la situación general en la que se encuentran viviendo los miembros de la comunidad “Komkayaripi” de Calchaquí y la “Llalc Lavá” de Paraje el 94, denota un alto grado de carencias y exclusión, en convergencia con los estratos pobres de nuestro país. El bajo nivel educativo, los trabajos temporales, las viviendas precarias y el hacinamiento, son problemas que enfrentan actualmente nuestros pueblos originarios.

La alimentación habitual es monótona y de relativamente baja calidad nutricional. Consiste en comidas rendidoras, económicas y poco variadas en su composición, a base de cereales y derivados, algunas verduras salteadas, carnes de alto tenor graso, alto consumo de sustancias grasas y mate.

Las comunidades estudiadas no siguen reproduciendo normas de comportamiento y prácticas alimentarias propias de su cultura originaria, sino que reproducen el modelo hegemónico

aprendido de la cultura dominante. Situación que se manifiesta en el acceso y preparación de alimentos y en un mayor consumo de comidas accidentales en detrimento de las ancestrales Mocoví. Los hábitos alimentarios han cambiado hacia una alimentación occidental y de esta forma el grupo étnico pierde otro elemento de su identidad cultural. Las formas de autoconsumo y producción se han perdido y con ello también soberanía alimentaria.

Desde la comprensión de que la alimentación va más allá de la oferta de nutrientes en el plato, sino que es un elemento fundamental de nuestra cultura, es que pretendemos que este trabajo sirva de material reflexivo para que profesionales y alumnos aprecien la alimentación desde una visión integrada y amplia.

Además consideramos este trabajo, una contribución a echar luz sobre nuestros pueblos originarios, en especial a considerar que no son "relictos de un pasado" ni residen exclusivamente en las áreas rurales "alejadas", sino que también forman parte de la realidad cotidiana de las ciudades y que viven las más desventajadas condiciones de la sociedad.

RELEVANCIA DEL ESTUDIO PARA LA MEDICINA GENERAL

La nutrición es una condición esencial para la vida: cualquier circunstancia que rompa el equilibrio dinámico entre la necesidad de nutrientes y la provisión de ellos en los alimentos, puede agotar las reservas orgánicas y modificar las características bioquímicas y somáticas de los seres biológicos, incidiendo en sus funciones.

La importancia de la nutrición en la formación de los médicos fue reconocida por Hipócrates en siglo V (a. de C.). Hizo notar que para ejercer la medicina es preciso conocer "qué es el hombre con relación a lo que come, con lo que bebe y con sus hábitos", menciona que si la dieta que consume contiene alimentos que se pueden asimilar con facilidad, de ellos el hombre obtiene "nutrición, crecimiento y salud". Estos conceptos hacen pensar que por más de dos mil años se han considerado la salud y la alimentación como atributos estrechamente vinculados con el bienestar, la productividad y la larga vida de los seres humanos (Leopoldo Vega, F.; Iñárritu, Ma. C.).

En general, las revisiones estructuralistas sobre la alimentación permiten hablar de la comida no como un asunto exclusivamente nutritivo, sino como algo inherente a las propias sociedades. Las prácticas alimentarias no sólo son comportamientos o hábitos, sino también, y sobre todo, prácticas sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y social.

Como profesionales de la salud, no debemos perder de vista ninguno de estos aspectos, debido a que el fenómeno alimentario es de condición múltiple, y su abordaje ha de disponerse desde enfoques diversos, ofreciendo la aproximación antropológica un potencial integrador. Por ello en este trabajo, se intentó comprender la alimentación de las comunidades Mocoví, pero desde una mirada amplia, relacionándola a su cultura.

El hecho de comer parece ser una de las actividades humanas que con mayor claridad muestra la necesidad de que heterogéneas disciplinas científicas participen en la comprensión y resolución de los distintos problemas que van surgiendo en relación a ello.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Aguirre P (2006). Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen. Miño y Dávila. Buenos Aires. 2da ed. 286p.
- Aranceta, J. (2001). Nutrición comunitaria. Masson, S.A (Barcelona), 2ª Ed. 284p.
- Araneda, J.; Amigo, H.; Bustos, P. (2010). Características alimentarias de adolescentes chilenas indígenas y no indígenas. Arch. Latin. Nutr. 60 (1): 30-35.
- Burrone, M.; Acosta, L.; Fernández, A. (2010). Abordaje integral de la situación nutricional en una comunidad Diaguita Calchaquí. RESPYN. 11 (3). Consulta: 05/05/15. Disponible: <http://www.respyn.uanl.mx/xi/3/articulos/diaguita.htm#>
- Calanche Morales, J.B. (2009). Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano. An. Venez. Nutr. 22 (1):32-40. Consulta: 20/05/15. Disponible: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S0798-07522009000100006&script=sci_arttext
- Constitución de las República Argentina (2009). Constitución de la Nación Argentina. Ricardo de Zavalía. Buenos Aires. 671p.
- Cornatosky, M.; Barrionuevo, O.; Rodríguez, N. y col. (2009). Hábitos alimentarios de adultos mayores de dos regiones de la Provincia de Catamarca, Argentina. Diaeta. 27 (129): 11-17.
- Entrena, F. (2008). Globalización, identidad social y hábitos alimentarios. Rev. Cs. Soc. 119: 27-38.
- FAO, FIDA y PMA. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola y Programa Mundial de Alimentos), 2014. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2014. Fortalecimiento de un entorno favorable para la

- seguridad alimentaria y la nutrición. Roma: FAO; 2014. Consulta: 06/06/15. Disponible: <http://www.fao.org/3/a-i4030s.pdf>
- Ferrari, M.; Morazzani, F.; Pinotti, L. (2004). Patrón alimentario de una comunidad aborigen de la Patagonia argentina. *Rev. Chil. Nutr.* 31 (2). Consulta: 04/02/15. Disponible: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182004000200005
 - Franco-Aguilar, A. 2012. Transculturación alimentaria y su efecto en la nutrición de comunidades vulnerables. *Vitae.* 19 (2). Consulta: 17-05-15. Disponible en: <http://aprendeonline.udea.edu.co/revistas/index.php/vitae/article/viewFile/13023/11743>
 - García Rodríguez, M. "La aculturización guaraní y la explotación laboral rural del norte de la provincia de Salta" Tierra, conflictos y expectativas. (Tesis de Magister); 2011. Oran, Salta. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO)/Sede Académica en Argentina.
 - Garraza, M.; Sugrañes, N.; Navone, G. y col. (2011). Sobrepeso y obesidad en relación a condiciones socio-ambientales de niños residentes en San Rafael, Mendoza. *Rev. Arg. Antr. Biol.* 13 (1): 19-28.
 - Gualdieri, B. (2004). Apuntes sociolingüísticos sobre el pueblo Mocoví de Santa Fe (Argentina). 1er. Publicación del Simposio internacional sobre Bilingüismo y educación bilingüe en América Latina. *Biling. Lat. Am.*, p119-129.
 - INDEC. Censo Nacional de Población, Hogares y Vivienda 2010. Consultado: 16/06/15. Disponible en: <http://www.indec.mecon.ar/>
 - INDEC. Encuesta complementaria de Pueblos Indígenas (ECPI) 2004-2005 – Complementaria del Censo Nacional de Población, Hogares y Vivienda 2001. Consultado: 16/06/15. Disponible en: http://www.indec.mecon.ar/micro_sitios/webcenso/ECPI/pueblos/ampliada_index.asp?mode=09
 - Iparraguirre, G. (2011). Antropología del tiempo. El caso Mocoví. Sociedad Argentina de Antropología (Buenos Aires). 1ª Ed. 138p.
 - Katz, M.; Aguirre, P.; Bruera, M. (2010). Comer. Libros del Zorzal (Buenos Aires), 1ª ed. 160p.
 - Lagranja, E.; Valeggia, C.; Navarro, A.; (2014). Practicas alimentarias y actividad física en adultos de una población Toba de la provincia de Formosa, Argentina. *Diaeta.* 32 (146). Consulta: 12/04/15. Disponible: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-73372014000100006

- Lema, S. (2003). Guías alimentarias: manual de multiplicadores/ Lema, S.; Longo, E.; Lopresti, A. Buenos Aires: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. 1ª. ed. 1ª reimp. 56p.
- Leporé, E.; Policastro, B.; Rodriguez, M. (2004). Informe técnico sobre la situación de las comunidades aborígenes en Argentina. Departamento de Investigación Institucional Observatorio de la Deuda Social Argentina de la Universidad Católica Argentina. Disponible en: http://www.uca.edu.ar/uca/common/grupo68/files/informe_aborigenes_ods04-2004.pdf
- López, A. (2007). Alimento, naturaleza e identidad en comunidades mocovíes del Chaco. Revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos. 5: 153-166.
- López, A.; Benítez, S. (2009). Bienes europeos y poder entre los mocovíes del Chaco Argentino. Archivos: Departamento de antropología cultural. 4: 191-216.
- López, X.; Uda, A.; Possidoni, C. y col. (2012). Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral Mapuche en una escuela con programa oficial. Diaeta. 30 (138):17-24.
- Lozano, M. Condicionantes socioeconómicos de los hábitos alimentarios e ingesta de energía y nutrientes en escolares de la población española. (Tesis doctoral); 2003. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid. Disponible: <http://biblioteca.ucm.es/tesis/far/ucm-t27248.pdf>
- Machado, M.; Calderón, V.; Machado, J. (2014). Determinantes socioeconómicos, inseguridad alimentaria y desnutrición crónica en población desplazada de primera infancia, Pereira, Colombia. Rev. Méd. Risalda. 20 (1): 3- 8.
- Macias, M.; Gordillo, L.; Camacho, E. (2012). Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud. Rev. Chil. Nutr. 39 (3): 40-43.
- Meléndez, J.; Cañez, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estud. Soc. 17 esp. Consulta: 04/09/14. Disponible: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-45572009000300008&script=sci_arttext
- Ministerio de Desarrollo Social (2012). Instituto Provincial de Aborígenes Santafesinos (IPAS). Consulta: 07/07/15. Disponible en: <http://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/download/158221/774606/file/ipas>

- Montoya, F. (2010). Tradiciones alimentarias: bienestar de las personas y del ambiente. Cuaderno de antropología. Revista digital del laboratorio de etnología 20 (1): 1-16. Consulta: 05/09/14. Disponible: <http://revistas.ucr.ac.cr/index.php/antropologia/article/view/2002>
- Nacuzzi, L. (2007). Los grupos nómades de la Patagonia y el Chaco en el siglo XVIII. Identidades, espacios, movimientos y recursos económicos ante la situación de contacto. Una reflexión comparativa. Chung. Rev. Antr. Chil. 39 (2): 221-234.
- Nacuzzi, L.; Lucaioli, C.; Nesis, F. (2008). Pueblos Nómades en un Estado Colonial. Chaco, Pampa, Patagonia, Siglo XVIII. Editorial Antropofagia (Buenos Aires). 108p.
- Nesis, F. (2005). Los grupos mocoví en el siglo XVIII. Sociedad Argentina de Antropología (Bueno Aires). 1ª Ed. 152p.
- Paucke, F. 2010. Hacia allá y para acá. Ministerio de Innovación y Cultura de la Provincia de Santa Fe (Santa Fe). 1ª Ed. 706p.
- Peretti, M.; Romero, M; Rovetto, A.; (2009). Obesidad en la pobreza. Prácticas y representaciones asociadas a esta patología en sectores de bajos recursos. INVENIO 12 (23): 81-94.
- Pérez Izquierdo, O.; Nazar Beutelspacher, A.; Salvatierra Izaba, B. y col. (2011). Frecuencia del consumo de alimentos industrializados modernos en la dieta habitual de comunidades mayas de Yucatán, México. Est. Soc. 20 (39): 156-184.
- Polychronopoulos, E.; Pounis, G.; Bountziouka, V.; et al. (2010). Dietary meat fats and burden of cardiovascular disease risk factors, in the elderly: a report from the MEDIS study. Lipids in Health and Disease. 9 (30):1-6.
- Rebellato, M. (2010). Influencia de las tradiciones ancestrales en la alimentación de la población rural del departamento de Santa María, provincia de Catamarca. Diaeta. 28 (130): 15-20.
- Rosso, C.; Medrano, C. (2013). Alimentación de los grupos Mocovíes asentados en la reducción de San Javier (Chaco Meridional, Siglo XVIII). Cuadernos del Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano- Series Especiales. 1 (1). Consulta: 05/03/15. Disponible: <http://ppct.caicyt.gov.ar/index.php/cinapl-se/article/view/3957>
- Salas-Salvadó, J.; Bonada Sanjaume, A.; Trallero, R. y col. (2008). Nutrición y dietética clínica. Elsevier Masson (Barcelona, España). 2ª ed. 677p.

- Schnettler, B.; Huaiquiñir, V.; Mora, M. y col. (2009). Diferencias étnicas y de aculturación en el consumo de alimentos en la Región Metropolitana de Santiago, Chile. Arch. Latin. Nutr. 59 (4): 407-418.
- Trincherro, H. (2009). Pueblos originarios y políticas de reconocimiento en Argentina. Pap. trab. - Cent. Estud. Interdiscip. Etnolingüíst. Antropol. Sociocult. Rosario, n. 18. Consulta: 06/04/15. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-45082009000200003
- UNICEF, 2010. Los pueblos indígenas en Argentina y el derecho a la educación: Diagnóstico socioeducativo de los niños, niñas y adolescentes indígenas de Argentina basado en la Encuesta Complementaria de Pueblos Indígenas. Área de Comunicación, UNICEF (Argentina), 1ª Ed. 56p.
- Weiss, L.; Engelman, J. y Valverde, S. (2013). Pueblos Indígenas urbanos en Argentina: un estado en cuestión. Rev. Pilquen. Secc. Cienc. Soc. 16 (1). Consulta: 16/06/15. Disponible: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-31232013000100004&script=sci_arttext
- Whight, P. (2001). Entre la “marisca” y el “trabajo”. Informe sobre modos indígenas de apropiación del medio ambiente y pautas socioeconómicas en colonia aborígen chaco. CONICET. Universidad de Buenos Aires. p 28-29.
- Yungán, E. Hábitos Alimentarios, Estilos de Vida y Estado Nutricional en Adolescentes del Colegio Víctor Proaño Carrión de Calpi. Riobamba, Provincia de Chimborazo. Tesis de grado presentada para la obtención del título de Nutricionista dietista; 2010. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Repositorio de datos. Disponible: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/1064>
- Zubeldía, M.; Morales O.; Viadana, C. y col. (2011). La integración del mocoví al mercado laboral de las pymes del área metropolitana Rosario. Impacto de la interculturalidad en la comunicación interna. Instituto de Investigaciones y Asistencia Tecnológica en Administración, Escuela de Administración de la Facultad de Ciencias Económicas y Estadística de la Universidad Nacional de Rosario. Disponible en: <http://www.fcecon.unr.edu.ar/web-nueva/sites/default/files/u16/Decimocuertas/Zubeldia,%20Morales%20Viadana%20La%20integracion%20de%20los%20mocovies.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1: ENCUESTA

Datos personales:

Nombre y Apellido:.....

Localidad:.....

Edad:.....

Sexo:.....

Miembro Familiar:

1) ¿A qué se dedica usted y el jefe/a del hogar?

	Encuestado	Jefe/ jefa de hogar
a- Desocupado		
b- Jubilado/pensionado		
c- Tareas del hogar		
d- Trabaja ¿De qué? Fijo o temporal		

2) ¿Qué estudios tiene usted y el jefe/a del hogar?

	Encuestado	Jefe/ jefa de hogar
a. Sin estudios		
b. Primario incompleto		
c. Primario completo		
d. Secundario incompleto		
e. Secundario completo		

f. Terciario/ incompleto – completo	universitario		
--	---------------	--	--

3) ¿Quiénes viven en este hogar?

- a. Padre
- b. Madre
- c. Hijo/s ¿Cuántos?.....
- d. Otros ¿Quiénes?.....

4) ¿Cuántas habitaciones posee su vivienda, sin contar baño y cocina?

5) Su vivienda es:

- a. Propia
- b. Alquilada
- c. Cedida o prestada
- d. Otro

6) ¿Su familia posee alguna parcela/ terreno o campo?.....

7) ¿Cuáles de estos equipamientos de cocina tiene en su hogar?

- a. Heladera
- b. Freezer
- c. Cocina
- d. Horno eléctrico
- e. Horno microondas
- f. Horno de barro
- g. Asador

8) ¿Qué fuente de calor utiliza para cocinar?

- a. Gas
- b. Carbón
- c. Leña
- d. Electricidad
- e. Otros

9) (Pregunta a ser respondida por el encuestador): La vivienda es de:

- a) Chapa
- b) Madera
- c) Paja
- d) Lona
- e) Ladrillos
- f) Prefabricada
- g) Otro

10) En su hogar:

- a. ¿Cultivan algún alimento?.....¿Tienen huerta?.....
- b. ¿Recolectan algún alimento para su consumo?.....
- c. ¿Cazan algún animal para su consumo?.....
- d. ¿Pescan algún animal para su consumo?.....
- e. ¿Cría algún animal para su consumo?.....

11) ¿Qué formas de conservación de alimentos utiliza?

- a. Heladera
- b. Freezer
- c. Salazón

d. Conservas ¿Cuáles?.....

e. Desechado al sol

12) ¿Qué comen habitualmente en las siguientes comidas?

	Alimento o preparación	Forma de cocción/ preparación
Desayuno		
Almuerzo		
Merienda		
Cena		

13) ¿Con qué frecuencia comen los siguientes alimentos y preparaciones?

ALIMENTO	Diaria	5 a 6 veces por semana	2 a 4 veces por semana	1 o Menos de 1 vez a la semana	Nunca	Tipo de cocción y preparación
Leche						
Yogur						
Queso						
Carnes						
- Vaca						
- Pollo						
- Cerdo						
- Pescado (bagre, boga, dorado, pacú, palometa, sábalo, surubí)						
Vísceras (hígado, riñón, etc.)						
Fiambres /embutidos (paleta, salchichón, mortadela, salchicha, chorizo, morcilla)						
Conservas de carnes (paté, pescados, etc.)						
Animales silvestres						

(carpincho, conejo, mulita, peludo, ratón de campo/cui, yacaré, etc.)						
Huevo						
- Gallina						
- Avestruz / ñandú						
Vegetales de hoja verde (lechuga, espinaca, etc.)						
Tomate, Zanahoria, remolacha, berenjena,						
Zapallo/ calabaza						
Chaucha, habas, arvejas,						
Papa/ batata/ mandioca						
Choclo/ maíz/ harina de maíz						
Brócoli/ repollo blanco/ coliflor						
Ajo/ cebolla						
Conservas de vegetales (tomate, arvejas, choclo, etc.)						

Naranja, mandarina, limón, lima						
Durazno						
Banana						
Melón, sandía						
Manzana, pera						
Frutillas, ciruelas, uva						
Jugos Naturales						
Nueces, almendras, avellanas						
Maní						
Semillas (mijo, chía, sésamo, lino, etc.)						
Frutas desecadas (orejones, pelones, ciruelas desecadas, etc.)						
Vegetales silvestres (ají del monte, algarroba, cardo, ceibo, chañar, palmera yatay/palmitos, poroto del monte, ombú, etc.)						
Conservas de frutas (durazno, ensalada de						

frutas, ananá, etc.)						
Legumbres (lentejas, garbanzos, arvejas secas)						
Arroz/ cebada/ avena.						
Pastas simples (fideos, ñoquis)						
Pastas rellenas (ravioles, cappelettis)						
Pan						
Pan casero						
Empanadas						
Tartas						
Papas fritas						
Hamburguesas						
Guiso						
Torta frita						
Torta asada						
Pizzas						
Puchero con carne						
Sopas caseras						
Puré de hortalizas (papa, zapallo,						

calabaza, etc.)						
Locro						
Mazamorra						
Chicharrón						
Galletitas saladas y dulces.						
Facturas, bizcochos, bizcochuelos, tortas						
Azúcar						
Miel						
Mermelada/ dulce compacto/ dulce de leche						
Aceites						
Grasa animal						
Manteca/ margarina/ crema de leche						
Aderezo (mayonesa/ kepchup/ mostaza, etc.)						
Golosinas/ chocolates/ alfajores						
Helados						

Productos de copetín (palitos, papas fritas, chizitos)						
Gaseosas y jugos artificiales						
Bebidas alcohólicas: - Chicha y otras bebidas fermentadas caseras. - Cerveza, fernet, etc.						
Infusiones: - Té - Tizanas - Café - Mate - Tereré						
Edulcorante						
Condimentos						
Sal						
Caldos y sopas industriales						
Otros						

14) ¿Utiliza recetas típicas del pueblo Mocoví? SI – NO

¿Cuáles?.....

ANEXO 2: PROFORMA ESCRITA DE CONSENTIMIENTO INFORMADO

El propósito de la presente investigación titulada “Características socioeconómicas y hábitos alimentarios en comunidades Mocoví”, responde a la elaboración del trabajo final de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral, dirigido por el Dr. Mendicino, Diego y la Dra. Cuneo, Florencia. El mismo tiene por objeto describir los hábitos alimentarios actuales de la comunidad de descendencia Mocoví y sus características socioeconómicas.

Por este motivo, se invita a los miembros de las comunidades Komkayaripí de la ciudad de Calchaquí y Llapec Lavá de Paraje 94, Colonia Duran, a participar del proyecto.

La decisión de participar en el mismo, es completamente voluntaria. En el caso de aceptar, se le pedirá que firme la forma de consentimiento. Es necesario aclarar, que si posteriormente ya no desea participar, independientemente del motivo, podrá hacerlo.

Participando del proyecto responderá un cuestionario acerca de su alimentación habitual y algunos aspectos relacionados a su vivienda, empleo y origen de los alimentos que consumen en su hogar.

La información obtenida acerca de la alimentación de la comunidad será de utilidad a los trabajadores de salud, para programar acciones de alimentación y nutrición saludable que contribuyan a la prevención de enfermedades en la región.

Los resultados del estudio podrán ser publicados y divulgados como informes de investigación, pero en ningún momento irán acompañadas del nombre de los participantes, ni de sus familiares o cualquier otro dato personal que pueda conducir a la identificación de los participantes.

Su participación en el estudio no le ocasionará ningún gasto, como así tampoco da derecho a solicitar pago alguno.

Ante cualquier duda, usted podrá contactarnos en todo momento:

Mail: flo_mendez15@hotmail.com // georginasponton@hotmail.com

Cel: Florencia: 0343-154509718 // Georgina: 03483-15432813

CONSENTIMIENTO DEL PARTICIPANTE

He sido informado acerca de la investigación y mi forma de participación; y todas mis dudas al respecto fueron aclaradas. Entiendo que puedo rehusarme a participar o desistir en cualquier momento si lo deseo.

Acepto participar voluntariamente en el proyecto.

NOMBRE:.....

DNI:.....

FECHA:.....

Firma y aclaración

(Director de la investigación)

Firma y aclaración

(Participante)

DECLARACIÓN DE CONFIDENCIALIDAD EN EL MANEJO DE LOS DATOS PERSONALES DE LOS PARTICIPANTES

Declaro que se guardará la confidencialidad de toda la información en que aparezcan identificados los participantes. La identidad de los mismos no será divulgada en ninguna instancia posterior a la recolección de datos. Su uso se restringe exclusivamente al trabajo de investigación y únicamente serán registrados para el control del estudio.

.....

Alumna

.....

Alumna

.....

Director

ANEXO 3: Frecuencia y hábito de consumo de alimentos

Frecuencia de consumo de alimentos en Calchaquí.

	CONSUMO DE ALIMENTOS									
	CALCHAQUI									
	DIARIA		5 A 6		2 A 4		-1		NUNCA	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
LECHE	25	39,1	2	3,1	14	21,9	7	10,9	16,0	25,0
YOGUR	7	10,9	3	4,7	21	32,8	14	21,9	19,0	29,7
QUESOS	5	7,8	0	0,0	17	26,6	22	34,4	20,0	31,3
CARNE DE VACA	32	50,0	0	0,0	31	48,4	1	1,6	0,0	0,0
CARNE DE POLLO	29	45,3	8	12,5	24	37,5	3	4,7	0,0	0,0
CARNE DE CERDO	0	0,0	0	0,0	0	0,0	4	6,3	60,0	93,8
CARNE DE PESCADO	0	0,0	0	0,0	6	9,4	39	60,9	19,0	29,7
FIAMBRES Y EMBUTIDOS	4	6,3	6	9,4	16	25,0	20	31,3	18,0	28,1
CONSERVAS DE CARNE	0	0,0	0	0,0	5	7,8	7	10,9	52,0	81,3
ANIMALES SILVESTRES	0	0,0	0	0,0	0	0,0	18	28,1	46,0	71,9
HUEVO DE GALLINA	8	12,5	20	31,3	24	37,5	12	18,8	0,0	0,0
VEGETALES DE HOJA	22	34,4	1	1,6	22	34,4	9	14,1	10,0	15,6
TOMATE - ZANAHORIA	34	53,1	4	6,3	18	28,1	5	7,8	3,0	4,7
ZAPALLO - CALABAZA	41	64,1	4	6,3	14	21,9	2	3,1	3,0	4,7
CHAUCHA - ARVEJA	1	1,6	0	0,0	12	18,8	7	10,9	44,0	68,8
PAPA - BATATA - MANDIOCA	52	81,3	6	9,4	5	7,8	1	1,6	0,0	0,0
CHOCLO - MAIZ - HARINA MAIZ	25	39,1	5	7,8	9	14,1	20	31,3	5,0	7,8
BROCOLI - REPOLLO - COLIFLOR	3	4,7	1	1,6	7	10,9	11	17,2	42,0	65,6
AJO - CEBOLLA	41	64,1	14	21,9	9	14,1	0	0,0	0,0	0,0
CONSERVAS DE VEGETALES	11	17,2	11	17,2	19	29,7	9	14,1	14,0	21,9
VEGETALES SILVESTRES	0	0,0	0	0,0	3	4,7	5	7,8	56,0	87,5
CITRICOS	22	34,4	4	6,3	33	51,6	2	3,1	3,0	4,7
DURAZNO	3	4,7	1	1,6	20	31,3	10	15,6	30,0	46,9
BANANA	6	9,4	6	9,4	27	42,2	9	14,1	16,0	25,0
MELON - SANDIA	0	0,0	0	0,0	4	6,3	14	21,9	46,0	71,9
MANZANA - PERA	6	9,4	1	1,6	37	57,8	10	15,6	10,0	15,6
FRUTILLAS - CIRUELAS - UVAS	3	4,7	1	1,6	14	21,9	12	18,8	34,0	53,1
FRUTAS DESECADAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	3,1	62,0	96,9
CONSERVAS DE FRUTAS	0	0,0	0	0,0	6	9,4	26	40,6	32,0	50,0
JUGOS NATURALES	1	1,6	0	0,0	2	3,1	3	4,7	58,0	90,6
FRUTOS SECOS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	64,0	100,0
MANI	0	0,0	0	0,0	5	7,8	21	32,8	38,0	59,4
SEMILLAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	64,0	100,0
ACEITES	64	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0
LEGUMBRES	0	0,0	2	3,1	9	14,1	10	15,6	43,0	67,2
ARROZ	56	87,5	0	0,0	7	10,9	1	1,6	0,0	0,0
PASTAS SIMPLES	60	93,8	2	3,1	1	1,6	1	1,6	0,0	0,0
PASTAS RELLENAS	0	0,0	0	0,0	4	6,3	13	20,3	47,0	73,4
HARINA MAIZ	25	39,1	5	7,8	9	14,1	20	31,3	5,0	7,8
PAN	59	92,2	2	3,1	3	4,7	0	0,0	0,0	0,0
PAN CASERO	33	51,6	2	3,1	11	17,2	12	18,8	6,0	9,4
GALLETITAS	40	62,5	3	4,7	11	17,2	6	9,4	4,0	6,3
FACTURAS, BISCOCHOS, TORTAS	22	34,4	4	6,3	18	28,1	12	18,8	8,0	12,5
AZUCAR	49	76,6	4	6,3	9	14,1	0	0,0	2,0	3,1
MIEL	10	15,6	1	1,6	5	7,8	14	21,9	34,0	53,1
DULCES Y MERMELADAS	30	46,9	2	3,1	19	29,7	6	9,4	7,0	10,9
GOLOSINAS	25	39,1	8	12,5	12	18,8	4	6,3	15,0	23,4
HELADOS	1	1,6	0	0,0	9	14,1	27	42,2	27,0	42,2
PRODUCTOS DE COPETIN	6	9,4	4	6,3	17	26,6	18	28,1	19,0	29,7
GRASA ANIMAL	5	7,8	3	4,7	24	37,5	9	14,1	23,0	35,9
MANTECA, MARGARINA, CREMA	12	18,8	3	4,7	18	28,1	3	4,7	28,0	43,8
ADEREZOS	43	67,2	1	1,6	11	17,2	0	0,0	9,0	14,1
TE	24	37,5	2	3,1	19	29,7	5	7,8	14,0	21,9
MATE	62	96,9	1	1,6	1	1,6	0	0,0	0,0	0,0
TERERE	0	0,0	1	1,6	6	9,4	13	20,3	44,0	68,8
GASEOSAS Y JUGOS ARTIFICIALES	52	81,3	3	4,7	5	7,8	1	1,6	3,0	4,7
JUGOS NATURALES	1	1,6	0	0,0	2	3,1	3	4,7	58,0	90,6
CHICHA Y BEBIDAS FERMENTADAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	64,0	100,0
CERVEZA, VINO, FERNET, ETC.	15	23,4	6	9,4	21	32,8	4	6,3	18,0	28,1
TIZANA	2	3,1	0	0,0	1	1,6	10	15,6	51,0	79,7
CAFÉ	8	12,5	1	1,6	16	25,0	12	18,8	27,0	42,2
CALDOS Y SOPAS INDUSTRIALES	14	21,9	1	1,6	9	14,1	4	6,3	36,0	56,3
EDULCORANTE	1	1,6	0	0,0	1	1,6	1	1,6	61,0	95,3
CONDIMENTOS	46	71,9	2	3,1	3	4,7	1	1,6	12,0	18,8
SAL	62	96,9	1	1,6	1	1,6	0	0,0	0,0	0,0

Frecuencia de consumo de alimentos en Paraje el 94.

	CONSUMO DE ALIMENTOS									
	PARAJE EL 94									
	DIARIA		5 A 6		2 A 4		-1		NUNCA	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
LECHE	1	11,1	2	22,2	2	22,2	2	22,2	2,0	22,2
YOGUR	0	0,0	1	11,1	1	11,1	2	22,2	5,0	55,6
QUESOS	0	0,0	1	11,1	2	22,2	2	22,2	4,0	44,4
CARNE DE VACA	1	11,1	2	22,2	5	55,6	1	11,1	0,0	0,0
CARNE DE POLLO	0	0,0	3	33,3	5	55,6	1	11,1	0,0	0,0
CARNE DE CERDO	0	0,0	0	0,0	1	11,1	4	44,4	4,0	44,4
CARNE DE PESCADO	0	0,0	0	0,0	1	11,1	8	88,9	0,0	0,0
FIAMBRES Y EMBUTIDOS	0	0,0	1	11,1	4	44,4	1	11,1	3,0	33,3
CONSERVAS DE CARNE	0	0,0	0	0,0	1	11,1	1	11,1	7,0	77,8
ANIMALES SILVESTRES	0	0,0	0	0,0	0	0,0	6	66,7	3,0	33,3
HUEVO DE GALLINA	0	0,0	2	22,2	6	66,7	1	11,1	0,0	0,0
VEGETALES DE HOJA	1	11,1	1	11,1	6	66,7	1	11,1	0,0	0,0
TOMATE - ZANAHORIA	1	11,1	1	11,1	5	55,6	2	22,2	0,0	0,0
ZAPALLO - CALABAZA	2	22,2	0	0,0	3	33,3	4	44,4	0,0	0,0
CHAUCHA - ARVEJA	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	22,2	7,0	77,8
PAPA - BATATA - MANDIOCA	5	55,6	1	11,1	2	22,2	1	11,1	0,0	0,0
CHOCLO - MAIZ - HARINA MAIZ	0	0,0	0	0,0	1	11,1	5	55,6	3,0	33,3
BROCOLI - REPOLLO - COLIFLOR	0	0,0	0	0,0	0	0,0	4	44,4	5,0	55,6
AJO - CEBOLLA	9	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0
CONSERVAS DE VEGETALES	8	88,9	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1,0	11,1
VEGETALES SILVESTRES	0	0,0	0	0,0	0	0,0	5	55,6	4,0	44,4
CITRICOS	9	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0
DURAZNO	0	0,0	0	0,0	1	11,1	1	11,1	7,0	77,8
BANANA	1	11,1	1	11,1	3	33,3	2	22,2	2,0	22,2
MELON - SANDIA	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
MANZANA - PERA	0	0,0	1	11,1	3	33,3	3	33,3	2,0	22,2
FRUTILLAS - CIRUELAS - UVAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
FRUTAS DESECADAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
CONSERVAS DE FRUTAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	5	55,6	4,0	44,4
JUGOS NATURALES	0	0,0	0	0,0	2	22,2	1	11,1	6,0	66,7
FRUTOS SECOS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
MANI	0	0,0	3	33,3	0	0,0	0	0,0	6,0	66,7
SEMILLAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
ACEITES	9	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0
LEGUMBRES	1	11,1	2	22,2	1	11,1	1	11,1	4,0	44,4
ARROZ	8	88,9	1	11,1	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0
PASTAS SIMPLES	8	88,9	0	0,0	1	11,1	0	0,0	0,0	0,0
PASTAS RELLENAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	11,1	8,0	88,9
HARINA MAIZ	0	0,0	0	0,0	1	11,1	5	55,6	3,0	33,3
PAN	2	22,2	0	0,0	4	44,4	2	22,2	1,0	11,1
PAN CASERO	2	22,2	0	0,0	5	55,6	1	11,1	1,0	11,1
GALLETITAS	4	44,4	0	0,0	2	22,2	1	11,1	2,0	22,2
FACTURAS, BISCOCHOS, TORTAS	1	11,1	0	0,0	1	11,1	4	44,4	3,0	33,3
AZUCAS	6	66,7	2	22,2	1	11,1	0	0,0	0,0	0,0
MIEL	3	33,3	0	0,0	3	33,3	1	11,1	2,0	22,2
DULCES Y MERMELADAS	3	33,3	0	0,0	3	33,3	2	22,2	1,0	11,1
GOLOSINAS	5	55,6	0	0,0	4	44,4	0	0,0	0,0	0,0
HELADOS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	1	11,1	8,0	88,9
PRODUCTOS DE COPETIN	3	33,3	1	11,1	4	44,4	1	11,1	0,0	0,0
GRASA ANIMAL	1	11,1	2	22,2	5	55,6	1	11,1	0,0	0,0
MANTECA, MARGARINA, CREMA	0	0,0	0	0,0	4	44,4	2	22,2	3,0	33,3
ADEREZOS	5	55,6	0	0,0	1	11,1	2	22,2	1,0	11,1
TE	4	44,4	0	0,0	1	11,1	1	11,1	3,0	33,3
MATE	9	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0
TERERE	0	0,0	0	0,0	3	33,3	3	33,3	3,0	33,3
GASEOSAS Y JUGOS ARTIFICIALES	5	55,6	0	0,0	3	33,3	1	11,1	0,0	0,0
JUGOS NATURALES	0	0,0	0	0,0	2	22,2	1	11,1	6,0	66,7
CHICHA Y BEBIDAS FERMENTADAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
CERVEZA, VINO, FERNET, ETC.	1	11,1	2	22,2	0	0,0	1	11,1	5,0	55,6
TIZANA	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
CAFÉ	0	0,0	0	0,0	3	33,3	4	44,4	2,0	22,2
CALDOS Y SOPAS INDUSTRIALES	0	0,0	0	0,0	2	22,2	3	33,3	4,0	44,4
EDULCORANTE	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	9,0	100,0
CONDIMENTOS	6	66,7	0	0,0	2	22,2	0	0,0	1,0	11,1
SAL	9	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0,0	0,0

Frecuencia de consumo de alimentos en ambas comunidades.

CONSUMO DE ALIMENTOS										
	GENERAL									
	DIARIA		5 A 6		2 A 4		1 O MENOS 1		NUNCA	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
LECHE	26	35,6	4	5,5	16	21,9	9	12,3	18	24,7
YOGUR	7	9,6	4	5,5	22	30,1	16	21,9	24	32,9
QUESOS	5	6,8	1	1,4	19	26,0	24	32,9	24	32,9
CARNE DE VACA	33	45,2	2	2,7	36	49,3	2	2,7	0	0,0
CARNE DE POLLO	29	39,7	11	15,1	29	39,7	4	5,5	0	0,0
CARNE DE CERDO	0	0,0	0	0,0	1	1,4	8	11,0	64	87,7
CARNE DE PESCADO	0	0,0	0	0,0	7	9,6	47	64,4	19	26,0
FIAMBRES Y EMBUTIDOS	4	5,5	7	9,6	20	27,4	21	28,8	21	28,8
CONSERVAS DE CARNE	0	0,0	0	0,0	6	8,2	8	11,0	59	80,8
ANIMALES SILVESTRES	0	0,0	0	0,0	0	0,0	24	32,9	49	67,1
HUEVO DE GALLINA	8	11,0	22	30,1	30	41,1	13	17,8	0	0,0
VEGETALES DE HOJA	23	31,5	2	2,7	28	38,4	10	13,7	10	13,7
TOMATE - ZANAHORIA	35	47,9	5	6,8	23	31,5	7	9,6	3	4,1
ZAPALLO - CALABAZA	43	58,9	4	5,5	17	23,3	6	8,2	3	4,1
CHAUCHA - ARVEJA	1	1,4	0	0,0	12	16,4	9	12,3	51	69,9
PAPA - BATATA - MANDIOCA	57	78,1	7	9,6	7	9,6	2	2,7	0	0,0
CHOCLO - MAIZ - HARINA MAIZ	25	34,2	5	6,8	10	13,7	25	34,2	8	11,0
BROCOLI - REPOLLO - COLIFLOR	3	4,1	1	1,4	7	9,6	15	20,5	47	64,4
AJO - CEBOLLA	50	68,5	14	19,2	9	12,3	0	0,0	0	0,0
CONSERVAS DE VEGETALES	19	26,0	11	15,1	19	26,0	9	12,3	15	20,5
VEGETALES SILVESTRES	0	0,0	0	0,0	3	4,1	10	13,7	60	82,2
CITRICOS	31	42,5	4	5,5	33	45,2	2	2,7	3	4,1
DURAZNO	3	4,1	1	1,4	21	28,8	11	15,1	37	50,7
BANANA	7	9,6	7	9,6	30	41,1	11	15,1	18	24,7
MELON - SANDIA	0	0,0	0	0,0	4	5,5	14	19,2	55	75,3
MANZANA - PERA	6	8,2	2	2,7	40	54,8	13	17,8	12	16,4
FRUTILLAS - CIRUELAS - UVAS	3	4,1	1	1,4	14	19,2	12	16,4	43	58,9
FRUTAS DESECADAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	2	2,7	71	97,3
CONSERVAS DE FRUTAS	0	0,0	0	0,0	6	8,2	31	42,5	36	49,3
JUGOS NATURALES	1	1,4	0	0,0	4	5,5	4	5,5	64	87,7
FRUTOS SECOS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	73	100,0
MANI	0	0,0	3	4,1	5	6,8	21	28,8	44	60,3
SEMILLAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	73	100,0
ACEITES	73	100,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
LEGUMBRES	1	1,4	4	5,5	10	13,7	11	15,1	47	64,4
ARROZ	64	87,7	1	1,4	7	9,6	1	1,4	0	0,0
PASTAS SIMPLES	68	93,2	2	2,7	2	2,7	1	1,4	0	0,0
PASTAS RELLENAS	0	0,0	0	0,0	4	5,5	14	19,2	55	75,3
HARINA MAIZ	25	34,2	5	6,8	10	13,7	25	34,2	8	11,0
PAN	61	83,6	2	2,7	7	9,6	2	2,7	1	1,4
PAN CASERO	35	47,9	2	2,7	16	21,9	13	17,8	7	9,6
GALLETITAS	44	60,3	3	4,1	13	17,8	7	9,6	6	8,2
FACTURAS, BISCOCHOS, TORTAS	23	31,5	4	5,5	19	26,0	16	21,9	11	15,1
AZUCAS	55	75,3	6	8,2	10	13,7	0	0,0	2	2,7
MIEL	13	17,8	1	1,4	8	11,0	15	20,5	36	49,3
DULCES Y MERMELADAS	33	45,2	2	2,7	22	30,1	8	11,0	8	11,0
GOLOSINAS	30	41,1	8	11,0	16	21,9	4	5,5	15	20,5
HELADOS	1	1,4	0	0,0	9	12,3	28	38,4	35	47,9
PRODUCTOS DE COPETIN	9	12,3	5	6,8	21	28,8	19	26,0	19	26,0
GRASA ANIMAL	6	8,2	5	6,8	29	39,7	10	13,7	23	31,5
MANTECA, MARGARINA, CREMA	12	16,4	3	4,1	22	30,1	5	6,8	31	42,5
ADEREZOS	48	65,8	1	1,4	12	16,4	2	2,7	10	13,7
TE	28	38,4	2	2,7	20	27,4	6	8,2	17	23,3
MATE	71	97,3	1	1,4	1	1,4	0	0,0	0	0,0
TERERE	0	0,0	1	1,4	9	12,3	16	21,9	47	64,4
GASEOSAS Y JUGOS ARTIFICIALES	57	78,1	3	4,1	8	11,0	2	2,7	3	4,1
JUGOS NATURALES	1	1,4	0	0,0	4	5,5	4	5,5	64	87,7
CHICHA Y BEBIDAS FERMENTADAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0	73	100,0
CERVEZA, VINO, FERNET, ETC.	16	21,9	8	11,0	21	28,8	5	6,8	23	31,5
TIZANA	2	2,7	0	0,0	1	1,4	10	13,7	60	82,2
CAFÉ	8	11,0	1	1,4	19	26,0	16	21,9	29	39,7
CALDOS Y SOPAS INDUSTRIALES	14	19,2	1	1,4	11	15,1	7	9,6	40	54,8
EDULCORANTE	1	1,4	0	0,0	1	1,4	1	1,4	70	95,9
CONDIMENTOS	52	71,2	2	2,7	5	6,8	1	1,4	13	17,8
SAL	71	97,3	1	1,4	1	1,4	0	0,0	0	0,0

Hábito de consumo de Alimentos en ambas comunidades.

GRUPOS DE ALIMENTOS	CONSUMO HABITUAL	CONSUMO MEDIO	CONSUMO BAJO
LÁCTEOS		Leche	
		yogur	
		Quesos	
CARNES y HUEVOS	Vaca	Fiambres y embutidos	Cerdo
	Pollo		Pescado
	Huevos de gallina		Visceras
			Conservas de carnes
			Animales silvestres
VERDURAS y HORTALIZAS	Vegetales de hoja	Choclo, maiz, harina de maiz	Chauchas, arvejas y soja
	Tomate y zanahorias		Brocoli, repollo y coliflor
	Zapallos y calabazas		Vegetales silvestres
	Papa, batata, mandioca		
	Ajo y cebolla		
	Conservas de vegetales		
FRUTAS	Citricos	Durazno	Melon y sandia
		Banana	Frutilla, ciruela, uva.
		Manzana y pera	Frutas desecadas
			Conservas de frutas.
			Jugos naturales
FRUTOS SECOS, SEMILLAS y ACEITES	Aceite		Frutos secos, mani y semillas
CEREALES y LEGUMBRES	Arroz		Pastas rellenas
	Pastas simples		Legumbres
	Pan		
	Pan casero		
DULCES y GRASAS	Galletitas	Productos de copetin	Helados
	Dulces y mermeladas	Grasa animal	Tereré
	Azucar	Manteca, margarina y crema	Miel
	Golosinas	Facturas, biscochos, tortas	
	Aderezos		
	Gaseosas y jugos artificiales		
	Té y mate dulce		
BEBIDAS ALCOHOLICAS		Cerveza	Chicha y bebidas fermentadas
		Vino	
		Fernet	
		Otras	

Consumo habitual: 66,7% o más de los hogares consumen el alimento más de una vez por semana.

Consumo medio: entre el 34 y 66,6 % de los hogares consumen el alimento más de una vez por semana. Consumo bajo: 33,9% o menos de los hogares consumen el alimento más de una vez.

ANEXO 4: Frecuencia y hábito de consumo de preparaciones.

Frecuencia de consumo de preparaciones en Calchaquí

CONSUMO DE PREPARACIONES										
	CALCHAQUI									
	DIARIA		5 A 6		2 A 4		-1		NUNCA	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
EMPANADAS	0	0,0	1	1,6	22	34,4	29	45,3	12	18,8
TARTAS	0	0,0	0	0,0	13	20,3	21	32,8	30	46,9
PAPAS FRITAS	3	4,7	4	6,3	32	50,0	17	26,6	6	9,4
HAMBURGUESAS	0	0,0	0	0,0	7	10,9	25	39,1	32	50,0
GUISOS	53	82,8	6	9,4	5	7,8	0	0,0	0	0,0
TORTA FRITA	36	56,3	1	1,6	21	32,8	5	7,8	1	1,6
TORTA ASADA	27	42,2	2	3,1	22	34,4	9	14,1	4	6,3
PUCHERO CON CARNE	47	73,4	6	9,4	11	17,2	0	0,0	0	0,0
SOPAS CASERAS	48	75,0	7	10,9	8	12,5	1	1,6	0	0,0
PURE DE HORTALIZAS	13	20,3	4	6,3	27	42,2	12	18,8	8	12,5
LOCRO	0	0,0	0	0,0	1	1,6	34	53,1	29	45,3
CHICHARRON	0	0,0	0	0,0	2	3,1	20	31,3	42	65,6
MAZAMORRA	0	0,0	0	0,0	2	3,1	13	20,3	49	76,6
PIZZAS	1	1,6	0	0,0	25	39,1	26	40,6	12	18,8

Frecuencia de consumo de preparaciones en Paraje el 94

CONSUMO DE PREPARACIONES										
	PARAJE EL 94									
	DIARIA		5 A 6		2 A 4		-1		NUNCA	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
EMPANADAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	6	66,7	3	33,3
TARTAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	4	44,4	5	55,6
PAPAS FRITAS	0	0,0	2	22,2	1	11,1	5	55,6	1	11,1
HAMBURGUESAS	0	0,0	0	0,0	0	0,0	4	44,4	5	55,6
GUISOS	2	22,2	4	44,4	3	33,3	0	0,0	0	0,0
TORTA FRITA	8	88,9	0	0,0	1	11,1	0	0,0	0	0,0
TORTA ASADA	6	66,7	0	0,0	3	33,3	0	0,0	0	0,0
PUCHERO CON CARNE	1	11,1	4	44,4	4	44,4	0	0,0	0	0,0
SOPAS CASERAS	1	11,1	4	44,4	4	44,4	0	0,0	0	0,0
PURE DE HORTALIZAS	0	0,0	0	0,0	2	22,2	7	77,8	0	0,0
LOCRO	0	0,0	0	0,0	0	0,0	8	88,9	1	11,1
CHICHARRON	0	0,0	1	11,1	1	11,1	4	44,4	3	33,3
MAZAMORRA	0	0,0	0	0,0	2	22,2	3	33,3	4	44,4
PIZZAS	0	0,0	1	11,1	2	22,2	5	55,6	1	11,1

Frecuencia de consumo de preparaciones en ambas comunidades.

CONSUMO DE PREPARACIONES										
	GENERAL									
	DIARIA		5 A 6		2 A 4		1 O MENOS DE 1		NUNCA	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
EMPANADAS	0	0,0	1	1,4	22	30,1	35	47,9	15	20,5
TARTAS	0	0,0	0	0,0	13	17,8	25	34,2	35	47,9
PAPAS FRITAS	3	4,1	6	8,2	33	45,2	22	30,1	7	9,6
HAMBURGUESAS	0	0,0	0	0,0	7	9,6	29	39,7	37	50,7
GUISOS	55	75,3	10	13,7	8	11,0	0	0,0	0	0,0
TORTA FRITA	44	60,3	1	1,4	22	30,1	5	6,8	1	1,4
TORTA ASADA	33	45,2	2	2,7	25	34,2	9	12,3	4	5,5
PUCHERO CON CARNE	48	65,8	10	13,7	15	20,5	0	0,0	0	0,0
SOPAS CASERAS	49	67,1	11	15,1	12	16,4	1	1,4	0	0,0
PURE DE HORTALIZAS	13	17,8	4	5,5	29	39,7	19	26,0	8	11,0
LOCRO	0	0,0	0	0,0	1	1,4	42	57,5	30	41,1
CHICHARRON	0	0,0	1	1,4	3	4,1	24	32,9	45	61,6
MAZAMORRA	0	0,0	0	0,0	4	5,5	16	21,9	53	72,6
PIZZAS	1	1,4	1	1,4	27	37,0	31	42,5	13	17,8

Hábito de consumo de preparaciones.

HABITO DE CONSUMO DE PREPARACIONES			
	CALCHAQUI	PARAJE EL 94	GENERAL
EMPANADAS	medio	bajo	bajo
TARTAS	bajo	bajo	bajo
PAPAS FRITAS	medio	bajo	medio
HAMBURGUESAS	bajo	bajo	bajo
GUISOS	habitual	habitual	habitual
TORTA FRITA	habitual	habitual	habitual
TORTA ASADA	habitual	habitual	habitual
PIZZAS	medio	medio	medio
PUCHERO CON CARNE	habitual	habitual	habitual
SOPAS CASERAS	habitual	habitual	habitual
PURE DE HORTALIZAS	habitual	bajo	medio
LOCRO	bajo	bajo	bajo
MAZAMORRA	bajo	bajo	bajo
CHICHARRON	bajo	bajo	bajo