

Características socioeconómicas y hábitos alimentarios de comunidades Mocoví.

M. Florencia Méndez, Georgina Sponton, Diego Mendicino, Florencia Cúneo.

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la Universidad Nacional del Litoral.
ÁREA CIENCIAS DE LA SALUD. SUB-ÁREA NUTRICIÓN.

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. 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.

Objetivos: Este trabajo tuvo como objetivos: describir las características socioeconómicas y los hábitos alimentarios de las comunidades Mocoví “Komkayaripí” de Calchaquí y “Llaléc Lavá” de Paraje el 94, Colonia Durán, e identificar tradiciones alimentarias ancestrales en los hábitos alimentarios actuales.

Metodología: El estudio desarrollado es cuantitativo, descriptivo de corte transversal. Se realizaron encuestas personales en 73 hogares, a la persona que habitualmente cocina, 63 de la comunidad Komkayaripí y 9 de Llaléc Lavá.

Resultados: Aceptaron participar de la investigación 73 personas responsables de la alimentación de los grupos familiares. De 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.

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.

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 y el 15,6% eran precarias. 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.

Todos utilizaban el gas como Fuente de Calor para la Elaboración de los Alimentos y 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.

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 %).

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%).

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 sopas (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.

Los Alimentos de Consumo Habitual en esta población, considerando que el 66,7% o más de los hogares consumen el alimento más de una vez por semana son: carne de vaca, pollo, huevo de gallina, vegetales de hoja, tomate, zanahoria, zapallos, calabaza, papa, batata, mandioca, ajo, cebolla, conservas de vegetales, cítricos, aceite, arroz, pastas simples, pan, pan casero, galletitas, dulces, mermeladas, azúcar, golosinas, aderezos, gaseosas y jugos artificiales, te y mate dulce.

Los Alimentos de Consumo Medio son aquellos que son consumidos más de una vez a la semana por el 34 al 66,6 % de los hogares. Tal es el caso de los lácteos, fiambres y embutidos, choclo, maíz, harina de maíz, durazno, banana, manzana, pera, productos de copetín, grasa animal, manteca, margarina, crema, facturas, biscochos, tortas, y bebidas alcohólicas industrializadas.

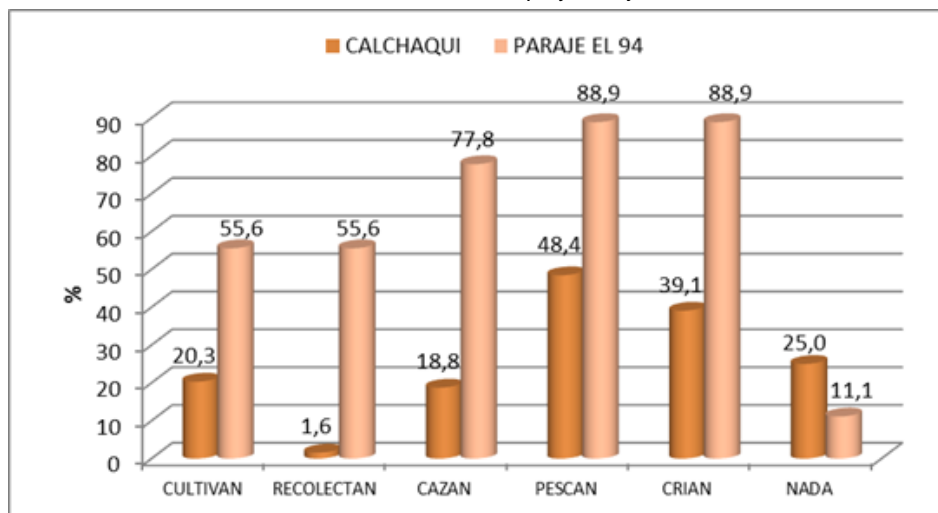
Los Alimentos de Consumo Bajo son aquellos que son consumido más de una vez a la por semana por el 33,9% o menos de los hogares: carne de cerdo, pescado, vísceras, conservas de carnes, animales silvestres, chaucha, arvejas, soja, brócoli, repollo, coliflor, vegetales silvestres, melón, sandía, frutilla, ciruela, uva, frutas desecadas, conservas de frutas, jugos naturales, frutos secos, semillas, pastas rellenas legumbres, helados, terere, miel, chicha y bebidas fermentadas.

Las Preparaciones de Consumo Habitual fueron: guiso, torta frita, torta asada, puchero con carne y sopas caseras; las de Consumo Medio fueron: papas fritas, pizza y puré de hortalizas, y las de Consumo Bajo fueron: empanadas, tartas hamburguesas, locro, mazamorra y chicharrón.

En cuanto a las Formas Tradicionales de Obtención de Alimentos, 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.

Formas tradicionales de obtención de alimentos.
Comunidad Mocoví de Calchaquí y Paraje el 94. 2015

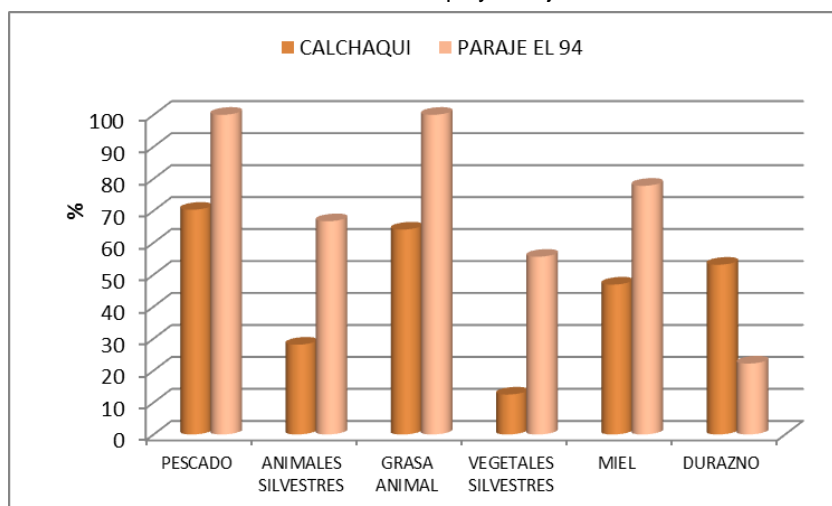


En cuanto al Consumo de Alimentos Tradicionales, los que aún se seguían consumiendo en casi el total de los hogares fueron: la carne de vaca, los vegetales feculentos (papa, batata y mandioca), calabaza, zapallo, arroz, cebolla, cítricos y choclo, maíz o harina de maíz. En aproximadamente el 50% de los 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.

Consumo de alimentos tradicionales.
Comunidad Mocoví de Calchaquí y Paraje el 94. 2015



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%).

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 la 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.

Bibliografía:

Calanche Morales J., 2009. Influencias culturales en el régimen alimentario del venezolano. An. Venez. Nutr. 22 (1):32-40.

Katz M., Aguirre P., Bruer M., 2010. Comer. Libros del Zorzal (Buenos Aires), 1ª ed. 160p.

Salas-Salvadó J., Bonada Sanjaume A., Trallero R. y col., 2008. Nutrición y dietética clínica. Elsevier Masson (Barcelona, España). 2ª ed. 677p.