

In/ seguridad alimentaria en la Quebrada de Humahuaca-Jujuy. Una revisión de estudios locales para el análisis de preferencias/valoración de alimentos y estado estado nutricional

In/ food security in the Quebrada de Humahuaca-Jujuy. A review of local studies for analysis of food preferences/assessment and nutritional status

Patricia Marisel Arrueta¹

Resumen

Los procesos y cambios de larga duración que se han producido en la Quebrada de Humahuaca-Provincia de Jujuy, la definen como un territorio complejo y diverso en el ámbito sociocultural y la configuran como una población objeto de múltiples análisis.

Ubicado en la problemática de la seguridad alimentaria, este trabajo se fundamenta en los antecedentes de las investigaciones realizadas sobre el tema alimentario en la localidad andina de Humahuaca, para reconocer las transformaciones y riesgos que afectan la salud nutricional de la población.

El objetivo es sistematizar la información dispersa para comprender cómo se presentan los pilares de la seguridad en el territorio: disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad; tema que no ha sido considerado de manera integral en trabajos anteriores. De esta manera, pensar en nuevos aportes relacionados con la preferencia/ valoración y estado nutricional en poblaciones rurales de quebrada².

Palabras claves:

Seguridad alimentaria- preferencia- valoración alimentos- estado nutricional- Quebrada de Humahuaca

Abstrac

The processes and changes of long duration that have taken place in the Quebrada de Humahuaca-Province of Jujuy, define it as a complex and diverse territory in the socio-cultural field and configure it as a population object of multiple analysis.

¹ Antropóloga social y Doctora en Ciencias Sociales. Becaria Posdoctoral Conicet UE-CISOR (CONICET/UNJu). Docente FHyCS-Universidad Nacional de Jujuy
e-mail marrueta@cisor.unju.edu.ar

² El presente trabajo contituye un avance de revisión de investigaciones, en el marco del estudio *Preferencia/valoración de alimentos en la Quebrada de Humahuaca, y su relación con la seguridad alimentaria y el estado nutricional*. Proyecto Institucional CISOR de Beca Postdoctoral (2020-2022).

Located in the problem of food security, this work is based on the background of the research carried out on the subject of food in the Humahuaca Andes, to recognize the transformations and risks that affect the food health of the population.

The objective is to systematize the dispersed information in order to understand how the pillars of security in the territory are presented: availability, accessibility and sustainability; a topic that has not been considered in an integral way in previous works. In this way, to think of new contributions related to preference/evaluation and nutritional status in the rural populations of the ravine.

Keywords:

Food safety - preference - food assessment - nutritional status - Quebrada de Humahuaca

Introducción

La Quebrada de Humahuaca como geografía nativa es un fondo de valle, fértil por su vegetación rodeado de coloridas cadenas montañosas y ríos de montañas, ubicada en el sector norte de la provincia de Jujuy. Registra una temprana ocupación humana, aproximadamente 8.000 años antes de Cristo (a.C.) y procesos de desarrollo organizacional de gran intensidad favorecidas por las condiciones ecológicas del entorno (Lorandi y Ottonello 1897; Lauricella y Arano 2020). Durante la ocupación incaica, año 1480, la Quebrada de Humahuaca quedó integrada al sector sur del Tawantinsuyu³, por constituir un espacio natural y cultural estratégico de los andes centro-sur del imperio incaico.

Sus valles andinos constituyeron el hábitat de numerosas especies de plantas silvestres, que pasaron por procesos de evolución, domesticación y selección hasta obtener variedades alimentarias tales como granos, quinua, maíces, tubérculos, papas oca, frutas y carnes de camélidos -llama y vicuñas-.

Estos alimentos, desde épocas precoloniales, conformaron la dieta cotidiana de las poblaciones agroalfareras y en conexión simbólico-ritual con la naturaleza y sus deidades; que confluyeron en festividades agrarias, celebradas por las familias quebradeñas y de toda la región andina.

Procesos posteriores de ocupación colonial y asentamientos contemporáneos, diversificaron los patrones alimentarios y productivos locales. La declaración internacional de la Quebrada de Humahuaca como patrimonio cultural y natural de la humanidad, proclamada por la UNESCO en el año 2003, resultó un cambio significativo en el estilo de vida de gran parte de sus pobladores agro-pastoriles y alfareros.

Estudios de distintas vertientes disciplinares reconocen que a partir de la declaración jurídica e internacional del territorio como patrimonio mundial, se intensificaron las transformaciones en los sistemas de producción local y de consumo de alimentos de origen nativo, empujados por presiones sociales-culturales, económicas y tecnológicas derivadas de un mercado foráneo que transfiguraron las prácticas habitadas. Al activarse los flujos migratorios de carácter comercial y turísticos nacionales e internacionales, se rediversificó el contexto local

³ Tawantinsuyo es el territorio político, social, administrativo dominado por el poderío incaico compuesto por 4 regiones o suyos: Chinchaysuyo, Contisuyo, Qollasuyu y Antisuyo. La Quebrada de Humahuaca fue parte del Qollasuyu, y una de las cinco provincias principales instaladas en el Noroeste Argentino, con capital en el pukara de Tilcara. (Lauricella y Arano 2020:13)

y la identidad indígena-campesina de la región (Karasik 1994; Romaguera, et.al 2007; Arzeno y Troncoso, 2012; Cordova 2015; Fabrón. 2014; Mancini y Tommei, 2012)

Variaciones en el estado nutricional, fueron uno de los efectos consecuentes en sus habitantes. A los índices precedentes de desnutrición hallados en estas poblaciones de altura (Alderete y Bejarano, 2017; Aparicio et.al, 2012; Dipierri, Bejarano y Alfaro, 2008) los distintos grupos etareos comenzaron a presentar sobrepeso y/u obesidad; conformando hogares con familias con una “doble carga nutricional” (Romaguera D. et.al 2007; Bassett, et, al 2013).

Tales antecedentes forman un territorio, reconfigurado, donde conviven dos modelos alimentarios y de consumo. Romaguera y otros (2008) lo definieron como un “patrón similar al occidental” y el otro un “patrón similar al andino”. La contrastación de estos conceptos se remiten exclusivamente a indicadores nutricionales, dejando de lado cuestiones y factores diversos que inciden sincrónicamente, cuestión que retomaremos más adelante.

Ahora bien, para la comprensión de la temática en la Quebrada de Humahuaca se planteo el siguiente interrogante:

¿Cómo se presentan los componentes de la seguridad alimentaria: disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad; para nuevos cuestionamientos en el estudio de lo alimentario, en la zona de interes?

Antecedentes de investigaciones

La literatura habida sobre la localidad de Humahuaca es rica y diversa como la historia de su territorio. La composición de su geografía atrajo la atención de estudiosos e intelectuales de distintos campos de las ciencias, así como aficionados a la cultura y la naturaleza.

En materia de seguridad alimentaria, pocas son las investigaciones abocadas a esta temática si la comparamos con las producidas en las otras regiones de los Andes Centro Sur, incluso en toda America Latina.

Los estudios de referencia social conjugan desarrollos epistemológicos, metodológicos y empíricos de disciplinas como la antropología social y de la alimentación, antropología biológica y ciencias de la nutrición.

Los de índole antropológicos (Arzeno y Troncoso 2012; Mancini y Tommei 2012; Castro y Fabron 2018; Fabron 2014) relacionan el objeto de sus análisis con el marco teórico de la soberanía alimentaria. Analizan las características de la agricultura familiar y los patrones alimentarios pasados y presentes así como las representaciones sociales, prácticas y saberes de la población de origen, a partir de las cuales se establecen dinámicas alimentarias que se transmiten de generación en generación en el contexto de desarrollo local como en lugares de destinos a donde migran los individuos quebradeños.

En estos trabajos, el uso de la metodología cualitativa permitio dar cuenta de:

[...] un proceso de transmisión sujetado tanto a la oralidad como a las prácticas mismas de elaboración de los alimentos que componen la memoria social colectiva, al recordar a sus madres o abuelas elaborar los platos y/o participar de actividades (producción de especies vegetales, recolección o pastoreo de animales), así como el consumo de comidas andinas a partir de la provisión de

los elementos alimenticios de los “minoristas étnicos” concentrados en las ferias (Castro y Fabron 2018:23)

Los que se enfocan en la antropología de la alimentación como subdisciplina (Lodi 2009, Cordova 2015), problematizan las estrategias de consumo de las unidades domésticas familiares de la zona y utilizadas bajo el modo productivo “capitalista”. Proceso que “produjo desarticulación de las relaciones sociales preexistentes y sustitución por relaciones basadas en la propiedad privada que generaron cambios alimentarios por las nuevas formas de mercado y necesidad de contar con un ingreso en dinero para poder acceder a los satisfactores” (Lodi, et.al 2009:3).

Los resultados se complementan a los obtenidos en una investigación doctoral del autor Díaz Cordova, titulada: *Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca*. La misma abordó aspectos de la soberanía y seguridad alimentaria al relacionar modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña.

Metodológicamente, los estudios se sostuvieron de técnicas cualitativas etnográficas (entrevistas, observación) y/o cuantitativas (análisis de redes sociales) para analizar los comportamientos alimentarios diferenciados entre las unidades domésticas de la zona.

Por otra parte, un equipo de investigadores de la Universidad Nacional de Jujuy Investigadores especialistas en el ámbito local (Alderete y Bejarano. 2017; Aparicio M; Bejarano I; Garrod. T; Alfaro.E; Dipierri. J 2012) con trascendencia en estudios de antropología biológica en poblaciones de altura para el abordaje del estado nutricional en particular aplican técnicas antropométricas para mediciones de peso y talla. Señalan que los indicadores nutricionales relevados en relación al tipo de alimentación cotidiana, evidencian que el estado de salud es menos favorable que las situadas próximas al nivel del mar. Condiciones que no han variado en el tiempo y son congruentes con las desigualdades socioeconómicas, ambientales y biológicas existentes.

En correlación, otro par de investigaciones de carácter nutricional (Romaguera et. al 2008; Bassett, et. al 2013; 2014) sostienen que los patrones dietéticos dominantes encontrados en poblaciones andinas son dos: un patrón "similar al occidental" con énfasis en alimentos no autóctonos (presente en áreas urbanas de la región de quebrada) que reflejan las consecuencias resultantes de la “transición nutricional” al asociarse con una peor calidad (por consumo de macronutrientes) de la dieta y, un patrón "similar a los andinos" que incluye una variedad de cultivos autóctonos con un alto nivel de desarrollo durante la temporada de poscosecha, que se asocian a una mayor calidad de la dieta presente en algunas zonas rurales desarrolladas de la región.

Los resultados antropométricos revelaron “una alta prevalencia de sobrepeso y obesidad, en grupos adultos, y transición nutricional en edades jóvenes” (Romaguera. D, et.al. 2008, p. 392). Los análisis valoraron la composición típica del plato principal determinando que se compone principalmente de:

[...] arroz, pasta, harina de trigo o maíz acompañada por tubérculos o huevos, o pocas hortalizas y carne de vaca o de llama, constituyendo de esta manera una dieta monótona, con alto consumo de azúcares (bebidas azucaradas y dulces) y productos elaborados con harinas refinados (Ibidem, p.393).

Los estudios sugieren que éstas poblaciones estarían en etapas tempranas de “transición nutricional” y conforman “hogares con doble carga de malnutrición”, es decir existencia de personas con falta y exceso de peso en el mismo hogar:

[...] La presencia de esta doble carga se debe al cambio de alimentación que está teniendo lugar en los países en desarrollo. Estos países acusan menores niveles de actividad física y un cambio en su dieta, que incluye mayor consumo de grasas y azúcares...Punto de partida para reincorporar productos autóctonos de la región y fomentar consumos de alimentos más saludables y una dieta menos monótona (Bassett, et. al 2013:123).

Del conjunto de líneas de investigación recabadas en la Quebrada de Humahuaca no se registra datos/información actualizada, además, no se centran en la seguridad/inseguridad alimentaria como marco epistemológico de análisis. Más bien abordan aspectos procesuales y fragmentados que problematizan la soberanía alimentaria por un lado y la alimentación/nutrición por el otro, no articulando para el análisis todos sus componentes: disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad. Propósito a considerar en este artículo.

In/seguridad alimentaria y estado nutricional

Un aspecto esencial de la salud humana es la seguridad alimentaria entendida como la adecuada alimentación resultante de un buen equilibrio entre el acceso a alimentos y los requerimientos nutricionales. Calvo y Aguirre (2005:79) definen la seguridad alimentaria como “el derecho de todas las personas a tener una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente”, y se basa en tres elementos fundamentales, la disponibilidad, el acceso/ uso y estabilidad/sostenibilidad alimentaria.

El ingreso económico es uno de los principales factores asociados a la seguridad en términos de disponibilidad y acceso, pero las prácticas de los hogares en cuanto a la selección, preferencia y distribución de recursos, también contribuyen de manera significativa a la calidad de la alimentación familiar. Los efectos de la falta de seguridad alimentaria se observan, en general, de modo indirecto a través de manifestaciones tardías y casi siempre irreversibles en la salud.

Las alteraciones en el crecimiento físico y el desarrollo mental; los cambios anormales de peso corporal, con deficiencias y excesos; la morbilidad aguda y crónica; las limitaciones en el rendimiento escolar y en la productividad del adulto, así como la mortalidad en todos los grupos de edad, son algunas de las expresiones a corto y mediano plazo de la inseguridad alimentaria (Godfray, et.al 2010).

Estudios a nivel mundial (Smith, 2000) consideran que a pesar del incremento en la producción de alimentos a nivel global, la dieta de más de una de cada siete personas en el mundo no aporta suficiente valor protéico y energético y que en ese sentido la inseguridad alimentaria en países de altos y medianos ingresos se debe en gran medida a la distribución desigual de los recursos.

Los realizados en países industrializados, en cambio, encontraron que los hogares de bajos ingresos, con mujeres como jefas de hogar, de grupos raciales minoritarios y con bajo nivel de educación presentaban en mayor proporción condiciones de inseguridad alimentaria, la que comúnmente resultaba en patologías relacionadas con la dieta (Franklin et.al 2012). Tal es así que Latinoamérica se ha caracterizado por hallarse en “transición epidemiológica” en

gran medida por la modificación de las dietas tradicionales con la introducción de alimentos procesados con alto contenido de grasa, sal, azúcar, aún en áreas rurales (Popkin2017).

En Argentina, una encuesta de hogares en 9 provincias del norte argentino, realizada en 2004 (Bolzán y Mercer, 2009), en el 69,5% de los hogares algún miembro había experimentado hambre y el hambre severa variaba de un 38,0 a 48,0%, según las provincias. Se constató también una asociación significativa entre la percepción de hambre y la prevalencia de baja talla en los niños. Así mismo las poblaciones con un nivel socioeconómico y ocupacional muy bajo se encuentran cubiertas por algún tipo de ayuda o participa en algún programa de alimentación del gobierno (CEPAL 2009; LONGHI et.al s/a). Cuestiones sociales y políticas que no han logrado, al tiempo, erradicar las problemáticas asociadas al hambre y pobreza en nuestro país.

En la Provincia de Jujuy, el estado nutricional se ha caracterizado históricamente por alta prevalencia de bajo peso y baja talla en niños (D. Romaguera y otros 2008, Alderte y Bejarano 2017). A lo que se suma, en la actualidad, prevalencia del sobrepeso y la obesidad infantil con tasas alarmantes que rondan en el 17% para el sobrepeso y el 22% para la obesidad (Íbidem, 2017).

Otro aspecto para medir niveles de seguridad/inseguridad alimentaria es el estado de riesgos constante en los que se encuentran una población derivados de daños sociales, ambientales y económicos, como por ejemplo la muerte o lesiones de personas, daños a las propiedades, medios de subsistencia, interrupción de actividad económica, deterioro ambiental, entre otros. El riesgo depende de la confluencia de factores de amenaza y factores de vulnerabilidad medioambiental.

En este sentido los estudios de la zona se reducen a dar cuenta de los procesos de capitalización de la economía e internacionalización cultural y social que han dinamizado los hábitos alimentarios de sus pobladores, casi siempre con un impacto negativo en la salud y desarrollo de la población.

Ahora bien, considerar los riesgos a la que se halla expuesta constantemente una población resultaría un abordaje integral para el estudio y seguimiento de la in/seguridad alimentaria.

Preferencia y valoración de alimentos

La dieta en zonas rurales que tiende a ser rica en cereales, frutas y vegetales, no estaría exenta del impacto de los procesos de cambio en la alimentación (Popkin 2017). En la cotidianeidad alimentaria las familias campesinas de la región andina recurren a productos propios, ya sea de origen andino o andinizados y productos urbano-industriales. Los alimentos andinos como la papa y el maíz tienen fuerte incidencia en la formación de patrones alimentarios culturales. Este tipo de alimentos conforman logros importantes de significación y valor histórico-cultural, centrales para la conservación y desarrollo sociocultural de las comunidades. Algunos autores reportan que los alimentos andinizados como la cebolla, la zanahoria, la cebada o el trigo, no distorsionan el valor nutritivo y uso tradicional de los alimentos andinos. Alrededor de estos alimentos se desarrolla también una carga valorativa que incluye su aporte a ingresos monetarios (Aguilar et.al 2002). Por otro lado, la introducción de alimentos industrializados altos en contenido de grasa, azúcar y sal, puede desplazar el consumo de alimentos saludables y contribuir al aumento del sobrepeso y la obesidad (Lopez de Blanco y Carmona 2005; Pérez Izquierdo 2018). Las preferencias sobre los alimentos que

se consumen están influenciadas por determinantes sociales y culturales, como el contexto cultural, las normas sociales y la influencia de los medios y recursos de información (Haghighian Roudsari et. al 2018). El significado y la valoración que se hace de un elemento, involucra características y significados simbólicos atribuidos al producto (Desmet, Hekkert 2007). Estos significados y valores pueden influir sobre el establecimiento de patrones de consumo, particularmente en cuanto a preferencias por productos de dietas tradicionales, de adecuado valor nutritivo versus alimentos altamente procesados.

La introducción de este tipo de alimentos se promueve a través de potentes estrategias publicitarias que, entre otras, se enfocan en promover su valoración y en asociarlos al alcance de mejores estatus sociales (Olivares, Yáñez y Díaz 2003; Díaz Ramírez et.al 2011; Araya, Atalah 2002; Campos Rivera, Lagunes 2014). La incorporación de estos alimentos procesados puede incidir directamente sobre la calidad de la ingesta de nutrientes y también absorbiendo recursos económicos que podrían ser direccionados a mejorar la capacidad de las familias en mantener niveles adecuados de nutrición y seguridad alimentaria.

El análisis de las preferencias de consumo sea por disponibilidad, accesibilidad o favoritismos (locales o industriales) por el gusto y facilidad en el consumo resultan variables a tener en cuenta cuando tratamos con hogares que combinan en su dieta alimentos saludables y/o no saludables o bien que aun están en etapa de transición epidemiológica.

Disponibilidad en la Quebrada de Humahuaca

Disponibilidad alimentaria, según la FAO (2015), tiene en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria, que poseen una población, contando las perdida postcosecha y las exportaciones.

En materia de producción local, los pobladores de la Quebrada de Humahuaca abastecen su consumo diario con los alimentos procedentes de la agricultura, pastoreo, y en menor grado de la ganadería y del intercambio en ferias comunitarias, prácticas generacionales de producción y reproducción social de las familias campesinas andinas favorecidas por el entorno agroecológico.

Estas prácticas de subsistencia de tipo campesina se complementan con la actividad hortícola que concentra cultivos de lechuga, acelga, zanahoria, cebolla, tomate, pimiento, perejil, apio, remolacha, zapallito, haba, arveja, maíz, papa, oca, ulluco (PROSAP 2015), que en la actualidad adquieren características de una producción "hortícola comercial" de pequeñas explotaciones agrícolas familiares, que venden en ferias locales, provinciales y mercados intraregionales (Arzeno 2008; Fabrón 2014).

En el último tiempo a partir del uso y aplicación de tecnologías agroecológicas se agregaron valor en forma semiartesanal a la producción local, para la fabricación de sopas de hortalizas, productos deshidratados de tomate, remolacha, manzana, pera, banana, cereales andinos a base de quínoa y sales saborizadas, todos derivados de la producción primaria, así como otras actividades de recuperación de la producción tradicional realizado por organizaciones como la Red Puna, la Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles (CAUQueVa) y programas CEDAF ⁴.

⁴Centro de Estudios para el Desarrollo de la Agricultura Familiar. Universidad Nacional de Jujuy.

La región paso a producir cantidades variadas y suficientes de alimentos obtenidos de su productividad local, que en términos generales satisfacen las necesidades de consumo y monetarias de sus pobladores.

Tal es así que el patrón alimentario de la quebrada, se vale de los recursos que ofrece la estructura económica en la que la unidad doméstica se encuentra inserta, “que son de índole monetario, pero también vinculadas con la ecología del lugar y con la posición socioeconómica de las unidades domésticas (que exceden el mero marco de ingreso en dinero)” (Córdova 2015:45)

En los términos de seguridad, alimentarse de los productos derivados de las prácticas agrícola-ganaderas locales y de aquellos que el mercado exhibe no aseguran una alimentación sana en los grupos familiares. Si bien es mayor la posibilidad de selección de alimentos en el territorio, las elecciones no son siempre saludables. Tal es el caso de la Quebrada de Humahuaca donde los estudios registraron que en el último tiempo aumentó el nivel de consumo de comestibles ricos en azúcares y grasas incidiendo directamente en la salud nutricional de las generaciones más jóvenes, expuestas a los cambios globales de consumo de productos importados de variable calidad.

Accesibilidad y dieta

Para estimar la accesibilidad alimentaria de una población, hay que considerar no solo la disponibilidad de recursos, sino también la accesibilidad física a los medios de producción (tierra, agua, insumos, tecnología, conocimiento en propiedades alimentarias). Para ambos media la factibilidad económica/monetaria en los grupos consumidores y una utilización biológica⁵ para un régimen de alimentación adecuada y en pos de satisfacer necesidades primordiales y de calidad nutritiva que no recaigan en la inseguridad alimentaria. Además, las condiciones materiales de vida (habitabilidad, entorno laboral, ingreso) también deben ser favorables para el crecimiento y desarrollo apto de las personas.

La mayor parte de la población de Humahuaca se concentra en localidades, denominadas parajes, donde solo dos de ellas tienen más de 2.000 habitantes. Estas familias pertenecen al sector de la agricultura familiar (AF) y en muchos casos conforman comunidades aborígenes o grupos de pequeños productores cooperativizados (Lodi, 2009).

Muchos se han visto empujados a elegir variedades impuestas por el mercado, lo cual ha traído aparejado la consiguiente pérdida de pautas culturales inherentes a los cultivos ancestrales; los perjuicios en los precios de los productos causados por la intermediación y el precio de los insumos agrícolas, sumado a la pérdida de cosechas por anomalías climáticas o a las alteraciones propias de los mercados de consumo.

El resultado, un cambio generalizado de la dieta hacia un aumento del consumo de azúcares y granos refinados (Bassett, et.al 2013), y poblaciones en constante transición nutricional. Este estado intermedio en el que se encuentran las familias de la quebrada, son una categoría a considerar en el análisis de preferencias y valoraciones alimentarias, que en parte van a

⁵ Utilización biológica a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional que satisfaga todas las necesidades fisiológicas. Este concepto pone de relieve la importancia de los insumos “no alimentarios” en la seguridad alimentaria. (FAO, 2007)

depender también de las habilidades de sustentabilidad productiva, medioambiental y de consumo.

Estabilidad/sostenibilidad de la alimentación

Escasas son las investigaciones aplicadas a solventar las condiciones de inseguridad alimentaria presentes en el territorio o que asistan a la estabilidad en el caso de los hogares rurales con disponibilidades y acceso a recursos de autosubsistencia que no poseen riesgos que amenacen su dieta.

Una parte de los proyectos están abocados a la recuperación de variedades tradicionales e incluirlas dentro de un sistema de agricultura sustentable. Desde la óptica agroecológica los estudios están vinculados a el seguimiento agrícola-ganadero y acompañamiento a pequeños productores para la readecuación y sostenibilidad de las prácticas productivas locales “tradicionales”; útiles como medios de consumo diario o para emprendimientos para el acceso a recursos sustentables destinado a poblaciones asalariadas, tal es el caso de los proyectos CEDAF (Centro de Estudios para el Desarrollo de la Agricultura Familiar) de la Universidad Nacional de Jujuy.

Pero en sectores urbanizados de la quebrada las transiciones alimentarias dadas por los procesos de capitalización de los sectores, consumo global y preferencias alimentarias conforman hogares con una doble carga nutricional, donde conviven integrantes con obesidad/sobrepeso y bajo peso/desnutrición.

La cuestión está en que las intervenciones dirigidas a mediar y reducir las problemáticas alimentarias “trabajan desde programas destinados a asistir la desnutrición contrario a los programas de prevención de la obesidad, por ejemplo para reducir el exceso de peso recomiendan una dieta baja en grasas, lo que tiene efectos adversos para los miembros del hogar con bajo peso” (Bassett, et.al 2013:122), y sin considerar que estamos hablando de poblaciones de altura de bajas temperaturas, alejadas de las grandes urbes, con niveles socio-económicos bajos y atenciones sanitarias hospitalarias insuficientes. Componentes no siempre contemplados en los programas de promoción y prevención de la salud.

Aportes finales

Los problemas de inseguridad alimentaria en una población ocurren cuando los alimentos no son fácilmente accesibles y los hogares tienen dificultades para obtener alimentos adecuados (FAO 2007, 2011, 2015). Producir para comer, ha sido una práctica cotidiana de poblaciones originarias rurales de la Quebrada de Humahuaca. La dieta basada en productos de la agroganadería local garantizaron una nutrición estable y favorable para el crecimiento y desarrollo de los habitantes durante largos periodos. Pero estas prácticas no se han sostenido en el tiempo debido a la incidencia de componentes de riesgos como la capitalización de la mano de obra y/o producir a demanda de un mercado externo, dependencia económica, la globalización, el turismo, la urbanización de la quebrada, pérdida de cosechas por anomalías climáticas, entre las más visibles. Estas dificultades llevan a la mayoría de los productores y habitantes a vivir en una situación de inestabilidad e incertidumbre constante.

Tal es el caso de la disponibilidad y acceso a recursos alimentarios para la ingesta diaria, que en las poblaciones de la quebrada, tiende a ser deficientes ya que los ingresos en dinero son escasos por las condiciones a las que se hallan expuestas las comunidades originarias,

campesinas empobrecidas; a diferencia de lo que ocurre en las áreas urbanas donde la alimentación tiende a ser diversa con un alto consumo de productos importados, que no quiere decir mejor, y donde también la disponibilidad, utilización y acceso son variadas y desiguales.

Partiendo de los antecedentes de estudios en relación al contexto geográfico, socio-cultural, económico y productivo de la quebrada, este trabajo para el análisis y comprensión del sistema alimentario integró los elementos que definen la seguridad e inseguridad presente en la zona. Proceso de suma importancia para recabar información y articular a posteriori con el estudio empírico de las preferencias/valoraciones de alimentos y su relación con el estado nutricional en poblaciones rurales.

Bibliografía

AGUILAR F. M, VILCHES T.RB y CONDORI F. (2002). *Terrazas agrícolas: una estrategia cultural y tecnológica de desarrollo rural andino*. La Paz: Fundación PIEB.

ALDERETE, E. y BEJARANO I. (2017). *Factores de riesgo y protectores para la obesidad infantil en el NOA. Teoría, Evidencia y Prevención*. Santiago del Estero: Ediciones DASS-UCSE. Disponible en: https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2020/05/factores_de_riesgo_y_protectores_para_la.pdf

APARICIO, M.E; BEJARANO I; GARROD. T; ALFARO. E; DIPIERRI. J (2012) Antropometría nutricional en escolares asistidos alimentariamente (Jujuy, Argentina). *Rev Antropo*, vol 26, p 19-27.

ARAYA B. M, ATALAH S. E. (2002). Factores que determinan la selección de alimentos en familias de sectores populares. *Rev Chil Nutr*, vol 29, p 308-15. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000300006

ARZENO, M. (2008) Pequeños productores campesinos y transformaciones socioespaciales. El cambio agrario en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy). Buenos Aires: *Tesis de Doctorado*, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Disponible en: http://www.pertuba.com.ar/archivos/publicaciones/Arzeno_Mariana_Tesis_Doctoral.pdf

ARZENO, M. y C.A. TRONCOSO (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina), en *Revista de Geografía Norte Grande*, vol 52, p 71-90. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34022012000200005

BASSETT, M. N., GIMÉNEZ, M. A., ROMAGUERA, D., &SAMMÁN, N. (2013). Estado nutricional e ingesta alimentaria de poblaciones de regiones de altura del Noroeste Argentino. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, vol 63, p 114-124.

BASSETT, M. N., ROMAGUERA, D., GIMÉNEZ, M. A., LOBO, M.O & SAMMAN, N. C., (2014). Prevalence and determinants of the dual burden of malnutrition at the household level in Puna and Quebrada of Humahuaca. *Nutrición Hospitalaria*, vol 29, p 322-330.

BOLZÁN A, MERCER R. (2009). Seguridad alimentaria y retardo crónico del crecimiento en niños pobres del norte argentino. *Arch Argent Pediatr*. Vol 107, p 221-8.

- CALVO, E. B., y AGUIRRE, P. (2005). Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. *Archivos argentinos de pediatría*, vol 103, (1), p 77-90. Disponible en: <https://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/archivosarg/2005/A1.77-90.pdf>
- CAMPOS RIVERA NH, LAGUNES IR.(2014). Preferencias Alimentarias y su Asociación con Alimentos Saludables y No Saludables en Niños Preescolares. *Acta Investig Psicológica*, vol 4 (13) 85–97. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/3589/358933346006.pdf>
- CEDAF (Centro de Estudios para el Desarrollo de la Agricultura Familiar). Proyectos. Universidad Nacional de Jujuy. Pág web: <http://www.cedaf.fca.unju.edu.ar/phone/folletos.html>
- CEPAL (2009) Inseguridad Alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. Programa de Naciones Unidas. Disponible en: <https://www.cepal.org/es/publicaciones/38913-inseguridad-alimentaria-nutricional-america-latina-caribe>
- DESMET PI, HEKKERT P (2007). Framework of Product Experience. *Int J Des*, vol, p 13–23. Disponible en: <http://www.ijdesign.org/index.php/IJDesign/article/view/66/15>
- DÍAZ CÓRDOVA, Diego (2015) Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña. *Tesis de doctorado*, Universidad de Buenos Aires.
- DÍAZ RAMÍREZ G, SOUTO-GALLARDO MC, BACARDÍ GASCÓN M, JIMÉNEZ-CRUZ A. (2011). Efecto de la publicidad de alimentos anunciados en la televisión sobre la preferencia y el consumo de alimentos: revisión sistemática. *Nutr Hosp*, vol 26 (6), p 1250-1255.. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112011000600009
- FABRÓN, G. (2014). Producción agrícola tradicional en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Dto. de Humahuaca, Jujuy, Argentina). *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología* vol 10 (1), p 28-46.
- FAO (2007) *Conferencia Internacional sobre Agricultura Orgánica y Seguridad Alimentaria*. Roma. Disponible en: http://www.fao.org/organicag/ofs/index_es.htm
- FAO (2011) *La seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones*. Guía práctica. Disponible en: <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- FAO, FIDA y PMA (2015). *El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos*. Roma, FAO. Disponible en <http://www.fao.org/3/a-i4646s.pdf>
- LONGHI, F; CORDERO L y PAOLASSO. P. (2020). Pobreza y desnutrición infantil en la ruralia del noroeste argentino. Una mirada integradora. En: *Una mirada histórica al bienestar rural argentino: debates y propuestas de análisis* / Alejandra de Arce... [et al.]– 1ª ed. – Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Teseo
- FRANKLIN B, JONES A, LOVE D, PUCKETT S, MACKLIN J (2012). White-Means S. Exploring Mediators of Food Insecurity and Obesity: A Review of Recent Literature. *J Community Health*, vol 37, p 253–64.
- GODFRAY HCJ, BEDDINGTON JR, CRUTE IR, HADDAD L, LAWRENCE D, MUIR JF (2010). Food security: the challenge of feeding 9 billion people. *Science*, 327, 812–8.

- HAGHIGHIAN ROUDSARI A, VEDADHIR A, AMIRI P, KALANTARI N, OMIDVAR N, EINI-ZINAB H.(2017). Psycho-Socio-Cultural Determinants of Food Choice: A Qualitative Study on Adults in Social and Cultural Context of Iran. *Iran J Psychiatry*, vol 12, p 241–50.
- KARASIK, G. (1994). *Pequeños productores agropecuarios de Tilcara y desarrollo local*. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, San Salvador de Jujuy: Univ. Nac. de Jujuy.
- LAURICELLA, M y ARANO S. (2020). Los Antiguos Pobladores. En Teruel, A.A.; Alderete, E. y Trillo, D. (Coords.) *Cuaderno II. La Quebrada de Humahuaca. Pobladores, saberes e historias*. 1ª. Edición - San Salvador de Jujuy: Edición de la UE CISOR (CONICET- UNJu).
- LODI, María E; CORDOVA. D y GUERRERO, S. (2009). Estrategias de consumo y Modelos Basados en Agentes en la Quebrada de Humahuaca. Universidad Nacional de Buenos Aires. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/319589447_Estrategias_de_consumo_y_Modelos_Basados_en_Agentes_en_la_Quebrada_de_Humahuaca
- LOPEZ DE BLANCO M, CARMONA A.(2005). La transición alimentaria y nutricional: un reto en el siglo XXI. *An Venez Nutr*, vol 18, p 90–104.
- LORANDI, A y OTTONELLO, M (1987). Introducción a la arqueología y etnología argentina: 10.000 años antes de historia. 1ª ed- Buenos Aires: EUDEBA
- Mancini, Clara y TOMMEI Constanza (2012). Transformaciones de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy) en el siglo XX: entre destino turístico y bien patrimonial. *Mar del Plata*, vol 8 (9), p 97-116.
- FABRON, G y CASTRO, M (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional* . vol 51 (28). Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572018000100004
- OLIVARES S, YÁÑEZ R, DÍAZ N.(2003). Publicidad de alimentos y conductas alimentarias en escolares de 5° a 8° básico. *Rev Chil Nutr*, vol 30, p 36–42.
- POPKIN BM, ADAIR LS and NG SW. (2012). Global nutritiontransition and thepandemicofobesity in developingcountries. *Nutr Rev*, vol 70, p 3–21.
- POPKIN BM.(2001).Thenutritiontransition and obesity in thedevelopingworld. *J Nutr*, vol 131, p 871–873.
- PROSAP. (2015). Estudio: diagnostico de las areas de riego de la provincia de jujuy Anexo II: "Agricultura de La Provincia de Jujuy". Ministerio de Agricultura Ganaderia y Pesca de la Nación. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-br149s.pdf>
- ROMAGUERA D; SAMMAN N; ROSSI A; MIRANDA C; PONS A; TUR J.A (2008) Dietary patterns of the Andean population of Puna and Quebrada of Humahuaca, Jujuy, Argentina. *British Journal of Nutrition*, vol 99, p 390–7.
- SMITH LC, EL OBEID AE, JENSEN HH. (2000).The geography and causes of food insecurity in developing countries. *Agric Econ*, vol 22, p199–215.