

LIBRO DE RESÚMENES DEL 5º CONGRESO DEL FORO DE UNIVERSIDADES NACIONALES PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR



LIBRO DE RESÚMENES DEL 5° CONGRESO DEL FORO DE UNIVERSIDADES NACIONALES PARA LA AGRICULTURA FAMILIAR



15 y 16 de mayo de 2019
Cinco Saltos - Río Negro

UNIVERSIDAD
NACIONAL DE
LA PATAGONIA
"SAN JUAN BOSCO"



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

CiN REUN
Red de Editoriales
de Universidades Nacionales
de la Argentina

educo
Editorial Universitaria
Universidad Nacional del Comahue

15° Congreso del Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar ; compilado por Maira Guiñazú ... [et al.]. - 1a ed . - Neuquén : EDUCO - Universidad Nacional del Comahue. EDUCO - Editorial Universitaria del Comahue, 2020.
Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online
ISBN 978-987-604-540-7

1. Agricultura. 2. Agricultura Familiar. 3. Universidades Públicas. I. Guiñazú, Maira, comp.
CDD 630

El Consejo Editorial de la Universidad Nacional del Comahue, en su sesión ordinaria de fecha 3 de marzo de 2020, avaló la publicación del libro digital del “5° Congreso Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar (FUNAF)”, desarrollado en mayo en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue.

Miembros académicos: Dra. Adriana Caballero – Dra. Ana Pechén - Dr. Enrique Mases
Presidente: Mg. Gustavo Ferreyra
Director Educo: Lic. Enzo Canale
Secretario: Com. Soc. Jorge Subrini

Disposición N° 008/20

Impreso en Argentina - Printed in Argentina

© 2020 – EDUCO – Editorial de la Universidad Nacional del Comahue. Buenos Aires 1400 (8300)
Neuquén-Argentina Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio, sin el permiso de EDUCO.

LAS PRÁCTICAS CULINARIAS Y HÁBITOS ALIMENTARIOS DE MOGNA

Rodríguez Ibañez, Y.; Sosa, S.; Karol, A.

INTA, IPAF Cuyo, San Juan, Argentina. rodriguez.griselda@inta.gov.ar

Este trabajo de campo es un complemento de un proyecto de investigación que viene desarrollando el IPAF Cuyo en relación al diseño de cocinas y estufas mejoradas a leña. Enmarcado en la línea de máquinas, artefactos y energía renovables.

Los actores, son agricultores familiares que se dedican a la ganadería en pequeña escala, en su mayoría capricultores.

Monga es una localidad perteneciente al departamento de Jachal, que se ubica a 140 km de la capital provincial. Tiene aproximadamente 300 habitantes, distribuidos entre el pueblo y los puestos distantes a unos 6 km.

Las características principales del lugar son las siguientes: pertenece a la región del Chaco árido argentino, con deterioro de la vegetación natural, por extracción de leña y sobrepastoreo; la mayoría de las casas son de adobe; poseen tendido eléctrico hasta sus domicilios, con deficiente suministro de energía; acceso a agua potable de red, con aparente contaminación de agua por desechos mineros (comentario que todos los lugareños relataron durante el desarrollo de este trabajo). Tienen una escuela primaria, una Iglesia, un Centro Integral Comunitario con acceso a internet y dos pequeñas despensas de alimentos no perecederos, ubicadas en el centro del pueblo. Las viviendas poseen cocina convencional, sin embargo, por cuestiones de accesibilidad y costos, en todos los casos disponen de un fogón abierto a ras del suelo y otros en altura, tipo asador. Siendo la leña, el combustible más utilizado para cocinar, calefaccionar y calentar agua.

El objetivo de este trabajo es conocer las prácticas y los hábitos alimentarios en relación al uso de la leña, por parte de las familias que participan del proyecto de cocinas y estufas mejoradas.

El trabajo está estructurado en dos instancias. La primera etapa busca indagar qué comen, cómo lo comen y dónde obtienen sus alimentos. La metodología utilizada para el análisis de datos es de carácter cualitativo, de tipo exploratoria–descriptiva. Los instrumentos utilizados son entrevistas en profundidad y registro gráfico por imágenes, considerando que la metodología etnográfica nos permitirá enriquecer nuestra mirada a la hora de analizar las variables de estudio.

Las entrevistas en profundidad fueron grabadas en su totalidad y en el domicilio de las familias, y las imágenes fueron tomadas previo a la indagación preliminar.

La segunda etapa, quiere conocer acerca del tipo de leña que seleccionan y la cantidad aproximada que requieren para satisfacer sus necesidades energéticas diarias. Utilizando como herramienta de medición el relato y la balanza de precisión. Para el análisis de la recolección de la leña, se le solicitó a la mujer -que es la encargada generalmente de realizar esa labor- que realizará su actividad como cualquier día normal. Las familias que participan de este proyecto de investigación de acción participativa, están en proceso de diseño de su cocina mejorada para un uso eficiente de la leña.

En este sentido, los hábitos y las prácticas culinarias son producto de una diversidad de fenómenos que conjugan el saber hacer de las familias y de los individuos en un espacio determinado. El factor económico como ecuación de posibilidad de acceso juega un rol fundamental, pero no imprescindible en las zonas rurales.

Lo que una cultura dice sobre alimentación le permite establecer los límites entre lo comestible y lo no comestible, delimita el campo de las formas de representabilidad de los alimentos y del acto de comer, asegura el aprendizaje social sobre las pautas propias y ajenas, constituyendo por ese camino, diferentes colectivos de identificación (Traversa, Aprea y Lazzari, 1999).

Resultados preliminares de la primera etapa:

Las familias comen: arroz blanco, fideo de trigo (soperos, moñito, tallarines) harina de maíz, trigo blanco, harina de trigo; carnes de gallina, de cabra y de animales silvestres como el ñandú, chancho del monte y el quirquincho; papa, zanahoria, batata, tomate, cebolla, ajo, acelga; naranja, banana, manzana, sandía, uva, melón; salsa de tomate; dulce de leche; condimentos varios, sal de mesa y parrillera; grasa vacuna, aceite mezcla y de girasol; levadura virgen; yerba mate, azúcar blanca, edulcorante, té de té.

Lo consumen en forma de guisados, estofados y sopas, y las cocciones se realizan a las brasas. No se cocina a fuego directo debido a que le añade sabor ahumado a las preparaciones, y esto no es aceptado

por los comensales de la familia. El uso del horno de barro también es una práctica muy habitual entre las familias, generalmente para el caso de empanadas, pizzas y panes. El acto de asar a la brasa y el uso de la llama, son prácticas culinarias que se asocian en la época de carneo y cuando buscan sus animales a campo abierto.

Los alimentos que se consumen en cantidad son: harina, fideos, grasa vacuna, aceite, azúcar y yerba, entre otros. Suelen organizar viajes entre vecinos para costear el combustible hacia el departamento de Jachal, ya que es el lugar más cercano que ofrece variedad y cantidad de alimentos demandados. Otras veces, suelen encargar a una de las familias que posee vehículo que realice las compras, pero tiene el inconveniente que por cuestiones de espacio sólo pueden comprar lo fundamental (haciendo referencia a la bolsa de harina de 50kg). Generalmente, cada 15 días una camioneta de un familiar de los habitantes, les provee de alimentos frescos a buen precio. El pueblo cuenta con dos pequeñas despensas que provee de alimentos no perecederos, como enlatados, bebidas azucaradas y alcohólicas.

Resultados preliminares de la segunda etapa de análisis:

Una persona se traslada entre 1 a 5 kilómetros para buscar leña de “jume”, arbusto característico del lugar, y de elección de la mayoría de las entrevistadas por su capacidad de brindar energía. Esta actividad requiere del uso del hacha para la obtención diaria de la leña, la que se traslada en forma de atados y en carretilla. Transportando 70 kg de leña aproximadamente por vuelta, en el caso de usar carretilla. Por lo que se acarrea entre 4 a 5 carretilladas por día en la época invernal, disminuyendo en cantidad para la llegada del verano.

Conclusiones: las prácticas y los hábitos alimentarios de las familias del área del secano están sujetas a las condiciones de posibilidad para acceder a ciertos alimentos, y de la tecnología disponible para preparar sus comidas. Poseen una dieta poco variada en calidad y cantidad de nutrientes. Su base alimentaria está compuesta por alimentos farináceos y alimentos cárnicos ricos en grasas saturadas, baja ingesta de frutas y verduras, sobre todo crudas. Tienen el hábito de desayunar, almorzar y cenar. Su distribución queda supeditada a la leña que posean para cocinar y al gas envasado que suelen resguardar para épocas donde el clima no es propicio para cocinar con fogón abierto (día de zonda y lluvia). Finalmente, el jume, es un bien de uso común entre los lugareños, tanto por su capacidad calorífica como por su dureza para el armado de corrales y cercos, según manifiestan las familias entrevistadas. Se preservan los algarrobos, por sus frutos, que también forman parte del hábito y prácticas culinarias de las familias que consumen y venden patay, alimento tradicional y muy demandado por los turistas en época de fiestas patronales.

Palabras clave: prácticas culinarias, hábitos alimentarios, leña, artefactos de cocción.

Referencias bibliográficas:

Traversa, Oscar. Aprea, Gustavo y Lazzari, Gastón. (1999). Comer, beber, hablar. Buenos Aires: La Crujía ediciones.

