

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES



Sistema Alimenticio Familiar: características y transformaciones desde la década de los 90 en una comunidad campesina de la isla Amantani, Puno

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGIA

AUTORA

Anel María Lopez de Romaña Pancorvo

ASESORA

María Luisa Burneo De La Rocha

Lima, noviembre de 2019

RESUMEN

Desde hace dos o tres décadas, los sistemas alimentarios en Latinoamérica atraviesan un período de transición en el que ha aumentado el consumo de productos procesados y agroindustriales tanto en zonas urbanas como rurales, lo cual nos anticipa a una nueva cultura alimentaria asociada a modelos vigentes de producción, distribución y consumo que perjudican sobre todo a pequeños agricultores familiares. Igualmente en el contexto de la nueva ruralidad, los hogares rurales son más móviles y ocupan su tiempo en más actividades, por lo que las decisiones, estrategias y dinámicas familiares alrededor de la alimentación han cambiado. En tal escenario, esta tesis busca comprender el sistema alimentario de unidades domésticas (SAUD) que practican la agricultura familiar de subsistencia en la isla Amantaní (Lago Titicaca) y explicar sus principales transformaciones en las dos últimas décadas. Los objetivos específicos abordan los cambios en tres etapas del SAUD: los hábitos de consumo; las estrategias de uso y prácticas de procesamiento; y las decisiones de aprovisionamiento alimentario. Esta tesis retoma una perspectiva social de la alimentación, optando por una metodología cualitativa y enfoque etnográfico. Durante el trabajo de campo, se realizaron entrevistas, observaciones y acompañamientos principalmente a cuatro casos de unidades domésticas de la comunidad campesina Santa Rosa. Se encontró: (i) un significativo aumento en el consumo de productos adquiridos por medio de la compra, debido a cambios en el entorno alimentario y conectividad de la isla; (ii) un abandono en ciertas estrategias de uso de los alimentos cosechados, específicamente en las prácticas de adaptación de cereales, principalmente por falta de tiempo de las mujeres para labores domésticas y (iii) una adaptación de los criterios de selección, relacionada a una (re)valorización de productos autóctonos, al turismo y a una mayor participación estatal, que desemboca en abandonos e innovaciones en la dieta.

Palabras clave: pequeña agricultura familiar, sistema alimentario, cultura alimentaria, nueva ruralidad, Amantaní

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo es producto de un largo proceso, y ha sido un aprendizaje profundo y permanente. En él participaron personas importantes y aunque la gratitud va más allá de las palabras, quiero dejar constancia de mi agradecimiento.

A Elsa, Inocencio, Leandro, Deysi y Charlie de Amantaní, quienes me abrieron las puertas de su casa y después me hicieron parte de su familia. Gracias por contestar mis incansables preguntas, y sobre todo gracias por las múltiples enseñanzas. A Inocencio y sus hojas de coca, gracias por regalarme el hábito de recordar los sueños cada mañana. A Elsa, Hilda, Felicita y Juanita quienes al permitirme acompañarlas en su día a día escribieron este trabajo conmigo. Gracias por las largas conversaciones al lado del cálido fogón y por la generosidad de compartir sus alimentos y dejarme ser parte de sus historias.

Agradezco especialmente a mi asesora de tesis, Mari Burneo, quien me acompañó y orientó con claridad y paciencia en todo el proceso de investigación, desde las primeras ideas formuladas durante el curso Práctica de Campo 2, pasando por la experiencia de campo en Amantaní, hasta la última y retadora tarea de concluir un trabajo que al principio parecía interminable. Gracias por el tiempo, consejos, apoyo y aliento. Agradezco también a los lectores y jurados de mi tesis: a Alejandro Diez, quien siempre estuvo dispuesto a brindarme asesorías que fueron claves para esta investigación, y a Gerardo Castillo. Igualmente agradezco mi profesor de antropología económica Eduardo Bedoya por leer y brindar recomendaciones para este trabajo.

La oportunidad de hacer este trabajo se la debo a mi familia. Especialmente a mi tía Anita por su apoyo y por creer en mí con autenticidad, gracias por ayudarme a proyectar al futuro; y a mi padre, Pablo, cuya curiosidad y cariño lo llevaron a acompañarme en mis últimos días de campo, regalándome una perspectiva distinta la cual ha contribuido a darle profundidad a la mía propia.

Por último, cuando la fuerza y la determinación me abandonaban, el Maestro Juan Flores, Sandra, Junior y Alexandra me recibieron en su hogar en la selva, donde reencontré el valor para finalizar y entregar el presente trabajo.

Gracias a todos ustedes.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	I
PREFACIO: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN AMANTANI	11
1. CAPÍTULO I: Diseño y Problema de Investigación	20
1.1. Planteamiento del problema de investigación	20
1.1.1. Preguntas y objetivos de investigación	21
1.2. Revisión de la literatura	24
1.2.1. Antropología de la alimentación: antecedentes teóricos	24
1.2.2. Alimentación y cambio social	31
1.2.3. La perspectiva de los sistemas alimentarios	34
1.3. Marco teórico	38
1.3.1. Nueva Ruralidad y Nuevos Hogares Rurales	40
1.3.2. Agricultura Familiar de Subsistencia	43
1.3.3. Sistema Alimentario de Unidades Domésticas	44
1.4. Metodología	50
1.4.1. Características del lugar de trabajo de campo	51
1.4.2. Criterios de selección de las unidades domésticas	52
1.4.3. Temas y técnicas de recolección	53
1.5. Elsa, Hilda, Felicita y Juanita: 4 Unidades Domésticas en Amantaní	56
2. CAPÍTULO II: la obtención y el manejo de los alimentos	65
2.1. Las Unidades Domésticas y el acceso a los alimentos	66
2.2. El aprovisionamiento de la chacra	70
1.1.1. Actividades y dinámicas familiares	74
2.2.1. Decisiones y estrategias	80
2.3. Estrategias de uso: transformación y adaptación de la cosecha	87
2.3.1. Prácticas de adaptación	89
2.3.2. Prácticas de transformación	91
2.4. Aprovisionamiento del mercado	95
2.4.1. El acceso físico a los alimentos y los lugares de compra	96
2.4.2. Patrones de compra	99
2.4.3. Decisiones de compra	103
2.5. El aprovisionamiento en el sistema alimentario de unidades domésticas	107
3. CAPITULO III: hábitos de consumo alimentario	110
3.1. Usos y criterios de selección	110
3.2. Modos de preparación y consumo	124
3.2.1. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Hilda	125
3.2.2. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Elsa	129
3.2.3. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Juanita ...	133
3.2.4. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Felicita ...	135

3.3.	Socialización alimentaria: El Estado y la escuela	137
3.3.1.	Estado y nutrición.....	139
3.3.2.	El programa Qali Warma y la dieta escolar	143
3.3.3.	Alimentación infantil: criterios de selección y socialización alimentaria.....	147
3.4.	El consumo en el sistema alimentario de unidades domésticas.....	153
4.	CAPITULO IV: transformaciones en el sistema alimentario de UD	157
4.1.	Transformaciones en las condiciones de funcionamiento del SAUD	158
4.1.1.	El SAUD desde la memoria de los pobladores de Amantaní.....	160
4.2.	Transformaciones en el SAUD	165
4.2.1.	En las decisiones de aprovisionamiento alimentario.....	165
4.2.2.	En las estrategias de uso alimentario	173
4.2.3.	En los usos y criterios de selección de alimentos	176
4.2.4.	En los modos de preparación y consumo	181
5.	CONCLUSIONES	187
6.	BIBLIOGRAFIA	197
7.	ANEXOS	202
7.1.	Mapas: características del lugar de trabajo de campo	202
7.2.	Esquema del SAUD	204
7.3.	Listado de técnicas e información recogida por tema y UD.....	204
7.4.	Ilustración y fotografía: barbecho en Santa Rosa.....	206
7.5.	Felicita moliendo quinua con la qona y pecjana tallada por Leandro	206
7.6.	Recetario de platos recomendados para turistas (UD Juanita)	207
7.7.	Registro de loncheras en la escuela privada Adventista Sancayuni	208
7.8.	Dinámica con niños del tercer año de la Escuela Adventista Sancayuni	209
7.9.	Guía básica de preguntas y enunciados en quechua.....	213
7.10.	Glosario.....	214

INTRODUCCIÓN

La alimentación es una necesidad básica para la subsistencia humana que trasciende su función biológica, así como el acto individual del consumo, al estructurar prácticas y relaciones sociales¹. Esta tesis busca aportar a los estudios sobre la alimentación de unidades domésticas de agricultores familiares de subsistencia, tomando al mismo tiempo una perspectiva social y sistémica, que analiza al fenómeno alimentario como uno complejo, total y continuo, que expresa por medio de prácticas cotidianas, rasgos de una cultura alimentaria específica a un contexto histórico, ecológico y económico. Debido a las características de su entorno alimentario, este tema será estudiado en una de las diez comunidades campesinas de Amantaní, la isla más grande del lago Titicaca en la región de Puno, Perú. En el presente trabajo se intentará responder: ¿De qué manera (y por qué) se ha transformado el sistema alimentario de las unidades domésticas de la comunidad Santa Rosa en Amantaní (1998-2019)?

Los sistemas alimentarios se están transformando en todo el mundo. En las últimas cuatro décadas, los sistemas alimentarios a nivel del continente han experimentando un proceso de transición de tradicionales a modernos. Esta transición responde a transformaciones en la producción y distribución de alimentos, que conducen a una homogeneización en los hábitos alimenticios en el mundo, y a su vez, influyen en los sistemas alimentarios de pequeños agricultores familiares, cuya dieta antes se caracterizaba por una relativa autonomía frente a productos del mercado (Shetty, Kennedy, & Nantel, 2004) (Bernstein, 2014)

Gran parte de la transición nutricional que acontece a nivel del continente latinoamericano, se debe al creciente poder de ciertos actores en el sistema, así

¹ La antropología de la alimentación, toma como objeto de estudio a la "cultura alimentaria": un conjunto de creencias, conocimiento y prácticas heredadas o aprendidas, vinculadas a la alimentación y compartidas por individuos de una cultura. (Contreras & Garcia, 2005).

como a la presencia de grandes empresas multinacionales y cadenas de supermercados, que generan cambios en la cultura alimentaria, con consecuentes modificaciones en la dieta y el estado nutricional de la población de modo diferenciado.

En efecto, diversos autores latinoamericanos como Aguirre (2016) y Grammont (2009) señalan un contexto de crisis donde el eje tierra-alimentación es central y se vincula a un modelo agropecuario dominante que incide en los hábitos alimentarios en todo el mundo. Estos autores advierten un aumento en el consumo de alimentos ultra procesados que se dirige hacia una nueva cultura alimentaria asociada a modelos vigentes de producción, distribución y consumo (Aguirre, 2016) (Aguilar Piña, 2012). En consecuencia, los problemas alimentarios se vinculan más a una crisis de disponibilidad que no pasa por la cantidad, sino por la calidad de alimentos y la sustentabilidad del modelo de producción, así como una crisis de equidad en la distribución. (Aguirre, 2016).

En este contexto, se profundizan brechas sociales en ámbitos rurales, vinculadas a la reproducción de distintas desigualdades que inciden en múltiples niveles del sistema y por tanto amenazan la seguridad alimentaria y nutricional de la población rural. Las condiciones del entorno alimentario en Amantani coinciden con las características de un sistema tradicional: asociado a la mayor desnutrición y una carencia de micronutrientes, donde para los más vulnerables es un verdadero desafío acceder a alimentos ricos en nutrientes, como productos de origen animal, frutas y hortalizas (Intini, Jacq, & Torres, 2019).

Más aún, Eguren y Pintando (2016) encuentran que en Puno el problema alimentario está estrechamente ligado a la agricultura familiar², ya que donde hay mayor presencia de agricultura familiar, hay mayor desnutrición infantil. Adicionalmente, la pobreza desfavorece la seguridad alimentaria y nutricional, en tanto la población debe destinar una mayor proporción de sus ingresos a la adquisición de alimentos. Las mujeres en zonas rurales se ven particularmente afectadas por la pobreza. Son ellas quienes padecen con mayor intensidad las

² La actividad agropecuaria en Puno incluye al 70% de su población rural y el 84% de este sector se emplea en agricultura familiar.

desventajas asociadas a la división sexual del trabajo, registran mayores tasas de analfabetismo y, sobre todo, la mayor carga de cuidado y trabajo doméstico no remunerado recae sobre ellas (Trivelli & Berdegué, 2019)

Así entonces, se apunta a comprender las características del sistema alimentario de unidades domésticas de agricultores familiares de la isla Amantaní, y a su vez, explicar cómo se han transformado en las últimas dos décadas, en un contexto de profundas transformaciones en espacios rurales del continente, abordadas desde las ciencias sociales como la “Nueva Ruralidad”.

La nueva ruralidad se refiere a una “nueva relación campo-ciudad donde los límites de ambos ámbitos de la sociedad se desdibujan, sus interconexiones se confunden y se complejizan” (Grammont, 2004, p.3). Esto quiere decir que las familias cuentan con un repertorio distinto de alimentos y un mayor número de actividades, por lo que es congruente que la dinámica de las familias para la toma de decisiones haya cambiado (Grammont & Luciano, 2009). Sin embargo, conocemos poco sobre su impacto en las dinámicas, prácticas y decisiones alimentarias y, a su vez, las modificaciones que ello implica en las preferencias y valoraciones subjetivas de estas familias sobre los alimentos como contenedor simbólico. En otras palabras, desconocemos el impacto de la nueva ruralidad en el sistema alimentario de las familias de zonas rurales.

La FAO (2019) define el concepto “sistema alimentario” como “la suma de los diversos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones, hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de los alimentos” (Intini, Jacq & Torres, 2019, p.3). Esta definición es compatible con el carácter multinivel adjudicado al concepto de sistema alimentario: es posible hablar en términos de un sistema alimentario global, local y familiar. Esta investigación, al optar por un enfoque etnográfico, busca comprender el sistema alimentario familiar, o más específicamente, de la unidad doméstica.

Las unidades domésticas son unidades de observación de un sistema alimentario cuyas etapas o componentes tienen como objetivo común asegurar la alimentación de sus miembros. Son, también, unidades alimentarias, en tanto

se trata de aquellos que comen del mismo fogón y aportan en la obtención, manejo, preparación y consumo de alimentos de distinta manera. Se utiliza el concepto de unidad doméstica, y no el de unidad familiar, dado que la última requeriría de un estudio multilocal, considerando el alto índice de migración permanente y/o estacional.

La agricultura familiar en Amantaní se practica en minifundios privados usados exclusivamente para el autoconsumo de la unidad doméstica. Esto permite la disponibilidad estacional de algunos cereales y tubérculos, de manera que otros alimentos, como verduras, frutas y carnes, son requeridos para completar una dieta adecuada. En consecuencia, se combinan diversas actividades para obtener ingresos, tales como el hospedaje y la venta de artesanías a turistas, el tallado de piedras, la ganadería ovina, la elaboración de textiles, entre otras. De ese modo, como se hará explícito a lo largo de esta tesis, existen complejas vinculaciones entre la obtención (producción y compra) y el consumo alimentario familiar, que pueden ser entendidas a través del enfoque sistémico. Es decir, las oportunidades de acceso (supeditadas al entorno alimentario), así como las actividades y decisiones de obtención, explican los patrones de consumo alimentario, que debemos conocer en tanto afectan la salud nutricional de la población y expresan una actual brecha social en zonas rurales.

Por consiguiente, el concepto de sistema alimentario de unidades domésticas, al articular la obtención, el manejo y consumo de los alimentos, es clave para comprender estas vinculaciones que trascienden el acto individual del consumo. Implican decisiones, prácticas, estrategias, preferencias y valoraciones (asociadas al ámbito doméstico) que estructuran y dan cuenta de distintas relaciones sociales e interacciones con el entorno natural y alimentario. Al mismo tiempo, los hábitos y decisiones se restringen al entorno alimentario, comprendido como la gama de alimentos disponibles, accesibles, convenientes y deseables en un contexto dado (Trivelli & Berdegú, 2019).

En Amantaní, el antropólogo Jorge Gascón analizó los cambios en los patrones alimenticios hasta el año 1998. El autor se encontró con un

empobrecimiento de la dieta, por lo que afirmó: si antes se consumía básicamente lo que se producía, actualmente buena parte de su dieta se basa en productos foráneos, algunos de los cuales son de producción industrial (Gascón, 1998: 78). Ahora bien, al ser este el escenario de fines de los 90 - y el único estudio que trata esta temática en Amantaní- queda irresuelta la pregunta sobre el resultado y continuidad de tales cambios en las últimas dos décadas (desde 1998).

Comprender el sistema alimentario de unidades domésticas que practican la agricultura familiar de subsistencia en Amantaní, y reflexionar sobre sus principales transformaciones desde la década de los 90, es de gran relevancia en el contexto alimentario actual que se vive en zonas rurales del país y de Latinoamérica en general. Esta tesis buscará alcanzar dicho objetivo a lo largo de cuatro capítulos, precedidos por un prefacio y seguidos por las conclusiones donde se responderá de manera concreta a las preguntas general y específicas. El primer capítulo reunirá las partes más importantes del planteamiento y diseño de la investigación. Por tanto, los resultados partirán desde el segundo capítulo. El segundo y tercer capítulo intentarán comprender el sistema alimentario en la actualidad, describiendo sus componentes, las interrelaciones entre los mismos y aquellos elementos que sugieren una transformación reciente. Es decir, estos dos capítulos atenderán el componente diacrónico de la tesis, y será de corte más descriptivo. En cambio, el último acápite será más analítico al concentrarse en la manera en que se han transformado (a modo de innovaciones, restricciones, adaptaciones y eliminaciones) la obtención, el procesamiento y el consumo de los alimentos en las unidades domésticas.

PREFACIO: HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN AMANTANÍ

La historia de la alimentación en Amantaní consiste en la relación entre sus habitantes, el agua y la tierra. Es conveniente narrarla en tres partes: en primer lugar, un breve recorrido desde los primeros registros históricos de la isla hasta 1952, año en el que se pone fin a la estructura de hacienda. En consecuencia, la segunda parte se detiene en la década de los 60, período donde se reorganiza la propiedad de la tierra y por tanto se llevan a cabo importantes procesos de transformación relevantes al entorno alimentario en la isla. Esta misma sección se extenderá hasta 1998, año de publicación del texto “De la quinua al arroz”, donde Jorge Gascón presenta cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina basándose en hallazgos de un trabajo de campo en Amantaní. Finalmente, una tercera parte considerará cambios contextuales a partir de los 90, algunos de los cuales guardan correspondencia con la nueva ruralidad.

Parte 1 (-1960):

Matos Mar recoge evidencias de diversas fuentes para describir a las primeras poblaciones que habitaron Amantaní. Estima la fecha de los primeros asentamientos alrededor de 1 500 a.C. y encuentra manifestaciones Pukara, Tiahuanaco y Colla. Asimismo, reconoce manifestaciones culturales del período inca como las terrazas y andenes que aún destacan en el paisaje. Además, enfatiza la importancia de una estrecha relación con la Isla Taquile y la península de Capachica. De hecho, Taquile y Amantaní pertenecieron a Carlos V, quien las remató a su primer feudatario, de nombre Pedro Gonzales de Taquila (Matos Mar, 2008). En 1644 se remataron las 2 islas a Pedro Pacheco de Chaves. Se sabe también, que la propiedad de ambas islas le perteneció a la familia Aparicio hasta 1753, cuando pasó a la familia Cuentas. (Matos Mar, 1960).

La propiedad de la tierra significa para la historia de Amantaní y Taquile un persistente motivo de lucha que adopta distintos agentes en diferentes

períodos. Es por ello que autores como Matos Mar (1960), Jorge Gascón (2000) y Manuel Gonzales Prada (1908), se han preocupado por indagar en tales acontecimientos conflictivos. El antropólogo Jorge Gascón se enfoca en tres sublevaciones campesinas, entre la década de 1867 y 1910 (Gascón, 2000). En cambio, Gonzales Prada describe el linchamiento de un gamonal en Amantaní durante la dictadura de Piérola (1879). Se trató de una reacción por parte de los campesinos ante repetidos abusos de los gamonales, entre ellos forzarlos a realizar entrenamientos militares para participar en la guerra con Chile. Como contra ataque se enviaron a la isla buques de guerra a asesinar a los pobladores (Yucra Pacompia, 2008). Ciertamente, durante el trabajo de campo surgieron relatos de un acontecimiento con características similares.

“Amantaní hacienda era antes, pero ya no conozco. Me contaban los abuelitos, antes esta tierra tres gentes noma era. Hacendado era. O sea que hay distintas normas pe. Han atacado, explotaba a la gente. Malos eran. Eran varios. Hacendados eran 6, 5. Todito terreno. A la gente arreaba dice pe. Explotaban... De esa causa han botado los hacendados pe” (Inocencio Calsín Calsín, 74 años, comunero de Santa Rosa entrevistado el 27/03/19)

Adicionalmente, uno de los mecanismos de control que se llevaban a cabo en el tiempo de hacienda era restringir la entrada y salida de productos y pobladores de la isla. De ese modo, el sistema alimentario de las familias de Amantaní estaba profundamente mediado por la figura del patrón. Sin embargo, en 1952 la propiedad pasa a los Amantaneños y en 1962 se reconoce formalmente el sindicato de la isla “Frente Sindical Campesino de Amantaní” a cargo de Manuel Cari Mamani. La distritalización se lleva a cabo el 9 de abril de 1965 y se reconocen 10 comunidades mediante Resolución Directoral emitida por el Ministerio de Agricultura de la Región Puno.

Es así que desde los 60 en la isla predomina la propiedad privada e impera el minifundio por el sistema de herencia y el ritmo demográfico. Este es el principal carácter de la propiedad de la tierra que marca como sentencia el profundo e imparable fraccionamiento de la misma. La agricultura familiar de subsistencia (exclusivamente para el autoconsumo) resulta el único modo de producción agrícola debido a la extensión de la tierra. Más aún, de lo anterior se

desprende y consolida el carácter fundamental del rol del trabajo familiar para asegurar su propia reproducción. Todo ello, sumado al acceso libre al mercado capitalista son transformaciones en el propio entorno alimentario de la isla que le brindan al sistema alimentario familiar nuevos cimientos, desde los cuales el mismo no ha dejado de transformarse y expandir sus vinculaciones. A pesar de que las coordenadas temporales de este estudio parten desde los 90, es fundamental comprender un período donde se gestan ciertas características del sistema.

Parte 2 (1952-1998):

Retomando la trama de la alimentación en este recorrido histórico, en los 60 acontecen profundas transformaciones a la isla, las cuales modifican el entorno alimentario y por tanto reconfiguran el sistema. No obstante, es crucial recalcar que estos cambios no fueron ni son ajenos al contexto local, nacional e incluso a nivel del continente. De hecho, diversos autores señalan que desde las últimas cuatro décadas se han llevado a cabo procesos de transformación de sistemas alimentarios tradicionales a modernos, en el que se acentúa una dependencia alimentaria.

Gascón examina los cambios en los patrones alimentarios de los campesinos hasta la década de los 90 concentrándose en Amantaní y las características de su entorno alimentario. Describe la nueva estructura de la propiedad y el acceso al mercado capitalista como una coyuntura decisiva en los cambios en los patrones alimenticios, ya que dejan de ser influenciados por la figura del patrón.

Fue un periodo de transición que en términos alimentarios insertó nuevas reglas, condiciones y oportunidades para entrar en contacto con productos y prácticas escasamente conocidos con anterioridad (Gascón, 1998). De ese modo, se reconfigura el acceso a distintas variedades de alimentos, por lo que se insertan distintos modos de preparación y consumo que antes habían sido restringidos. En ese sentido, se trató en última instancia de una reformulación de la cultura alimentaria por elementos económicos e ideológicos.

En contraste, el acceso al libre mercado sumado al crecimiento demográfico y el desarrollo de los medios de transporte, desencadenó en una disminución relativa y absoluta de la producción agrícola. Este escenario abrió un proceso de transformación de la isla como área exportadora a importadora de productos agroalimentarios (Gascón, 1998). Además, la ganadería, que en tanto actividad económica sirve como un fondo de seguro, también empeoró el desequilibrio ecológico del suelo. De hecho, para los 90, el 25% de los suelos ya estaban erosionados (Gascón, 1998). Por tanto, tales consecuencias llevaron, de acuerdo al mismo autor, a intensificar un proceso donde se profundiza la dependencia alimentaria al mercado capitalista de bienes y trabajo.

Frente a este proceso, la diversificación de fuentes de ingreso, así como la migración temporal y estacional se hacen más necesarias para la reproducción de las familias en Amantani. Adicionalmente, Jane Collins (1988) sostiene que la necesidad de diversificar las fuentes de ingresos desencadenó en la disminución del trabajo invertido en los recursos domésticos (labour scarcity). Esto último aporta en gran medida a las transformaciones en términos del sistema alimentario familiar, pues quiere decir que diversos cambios del contexto ocasionan que individuos, especialmente mujeres, deban dedicar menos tiempo al manejo y procesamiento de alimentos, lo cual a su vez tiene resultados en los hábitos de consumo de las familias.

Gascón examina el efecto del cambio en el uso del tiempo frente a las actividades vinculadas a la alimentación. Observa una disminución en la cantidad de tiempo dedicado a actividades domésticas, así como una alteración en la división del trabajo por género y edad. Por ejemplo, se eliminan importantes faenas como "picuy" y "rompipalle". Ello además aumenta tanto la pérdida de la capa fértil como las plagas. En cambio, se incrementa la producción de piedra en canteras de propiedad privada, producto que solía ser intercambiado con alimentos o dinero en ferias anuales o momentos festivos.

Por otro lado, Gascón señala en su texto como parte de los factores que aportaban a una dependencia alimentaria, las intervenciones del Estado frente a la situación alimentaria de la zona. En los 90 Gascón lista programas de ayuda

alimentaria que operaban en Amantaní algunos desde hacía más de una década atrás: Programa de alimentación escolar (PAE), Programa de asistencia alimentaria a grupo materno infantil (PAMI) y el Programa Vaso de Leche. De cualquier modo, estos han incentivado el consumo de productos no tradicionales de elaboración industrial tales como: aceite vegetal, leche en polvo, pescado enlatado, azúcar, arroz y harinas. Ahora bien, es importante considerar que las donaciones de instituciones estatales y organizaciones no gubernamentales han representado un importante recurso para la población campesina.

Sin embargo, Gascón argumenta que el Estado, al subvencionar productos como fideos y arroz, contribuye a que estos sustituyan parcialmente cereales por cuestión de precios y escasez de producción. Es decir, cambian las decisiones familiares de aprovisionamiento alimentario. Adicionalmente, la diversificación del trabajo explica que se priorice la eficiencia y rentabilidad, modificando o eliminando algunos platos en prioridad de otros (Gascón, 1998). Igualmente, el pescado se reduce en la dieta y se sustituyen grasas animales por aceites vegetales modificando modos de preparación y posibilitando la venta de carne y compra de otros productos. La creciente dependencia alimentaria, además, aumenta residuos alimentarios no-orgánicos.

Aunque es claro que la variedad de alimentos a los que los pobladores tienen acceso aumenta, Gascón más bien se centra en explicar cómo estos cambios estructurales que modifican los patrones alimentarios “suponen un empobrecimiento de la dieta”, en la que “el campesino actual ya no come lo que comía su padre o abuelo” (Gascón, 1998).

Estos cambios, de acuerdo al autor, generan la necesidad de conseguir productos para completar su canasta de consumo, por lo cual el arroz, los fideos y el pan de harina de trigo sustituyen cereales como la quinua y la cebada. Una de las principales conclusiones de Gascón es que los cambios en los patrones alimenticios son concomitantes al fenómeno de la dependencia alimentaria en un contexto de libre acceso al mercado capitalista.

Finalmente, desde los 70 el turismo rural comunitario aparece como una nueva fuente de ingreso en la isla, aunque durante las dos primeras décadas no se tuvo el éxito deseado. Jorge Gascón en su libro “Gringos como en sueños” (1998) analiza el turismo “vivencial” o “comunitario” como un “recurso estructurador” de relaciones sociales. Entre otros factores, se explica que los lancheros se beneficiaron de manera importante con la movilización de los pescados que pasan a vender al mercado de Puno y el transporte de pasajeros y mercancías. Pero, sobre todo, con el turismo aumenta su nivel de ingresos ya que tienen prioridad en ofrecer a los visitantes su vivienda o la de algún familiar como hospedaje. Es así que con el turismo aumenta su prestigio social y se (re)formulan las diferenciaciones o jerarquías sociales, ya que el turismo se convierte en la principal fuente de ingreso en la isla. En efecto Gascón también señala la cada vez mayor desigualdad entre las familias, describiendo Amantaní como una sociedad internamente diferenciada en tanto acceso de recursos y fuentes de ingresos (Gascón, 1998). Se argumenta que esto se refleja en los hábitos alimenticios y sus cambios ya que se expresan en oportunidades de acceso a productos del mercado que van adquiriendo un prestigio social.

Es decir, Gascón analiza en 1998 cambios estructurales que modifican hábitos cotidianos entre los que se encuentran la alimentación. Estos cambios, documentados hasta el 98, se explican en parte comprendiendo la reestructuración de la propiedad de la tierra acontecida en los 60 como un punto de partida en el que se transforman las condiciones de funcionamiento del sistema alimentario. Ahora bien, cabe recalcar que estos procesos no se daban en Amantaní de manera aislada.

Por último, en este periodo surge el turismo como una oportunidad de ingreso en la isla, aunque este atraviesa por mayores regulaciones y mayor flujo de visitantes a partir de los 2000. Como se verá en el desarrollo de esta tesis, el turismo es parte del conjunto de factores que influyen en la constante reelaboración del sistema alimentario familiar.

Parte 3 (1998-2019):

Desde que Gascón escribió sobre estas transformaciones hasta la actualidad han transcurrido 21 años, en los que se han acentuado muchos de sus componentes. Esta tesis tratará las transformaciones en el sistema alimentario familiar priorizando las transformaciones inherentes a sus componentes: el abastecimiento, las estrategias de uso, los hábitos de preparación y consumo. Sin embargo, es importante recalcar las transformaciones contextuales o del entorno alimentario para poder analizar los motivos tras las modificaciones del sistema.

Así entonces, entendiendo que la historia de la alimentación en Amantani no se da como un caso aislado a otras zonas rurales del país, es crucial abordar el efecto de la “nueva ruralidad” en la isla. La “nueva ruralidad” es un concepto desarrollado por estudios sociológicos y antropológicos a nivel de Latinoamérica, que busca reformular las herramientas teóricas con las que se estudiaba lo rural hasta los 90. Precisamente ubica aspectos de cambio fundamental en el territorio rural, como se analizará en el marco teórico. Ahora bien, la “nueva ruralidad” se expresa en Amantani a partir de la alta movilidad de las familias, el mayor acceso a educación, la diversificación de fuentes de ingreso y la presencia de programas estatales. El aporte de Gascón significa un marco de referencia respecto a como aquellas categorías adheridas al concepto de nueva ruralidad cobran vida y sentido dentro del entorno alimentario específico de la isla.

En primer lugar, la migración es observable en la isla bajo un enfoque generacional. Las personas mayores de 70 años pertenecen a una generación donde se tenían en promedio más de 5 hijos. Hoy en día a través del centro de salud, se fomenta la planificación familiar. Ahora bien, de esa generación la mayoría viven en Juliaca, Puno, Lima y Arequipa. Esto genera una situación de desatención hacia los ancianos, quienes también trabajaron fuera de la isla de jóvenes, y volvieron a vivir de sus tierras.

“Muchos abuelitos, caminan. Sus hijos se van a trabajar a Lima y los abuelitos solitos se hacen su chacra con palito, con bastoncito. Qué vamos a comer, dicen. Sufrirán cuando es abuelitos le abandonan sus hijos y solitos se siembran así. Triste es ser abuelita.” (Elsa Calsín Quispe, 40 años)

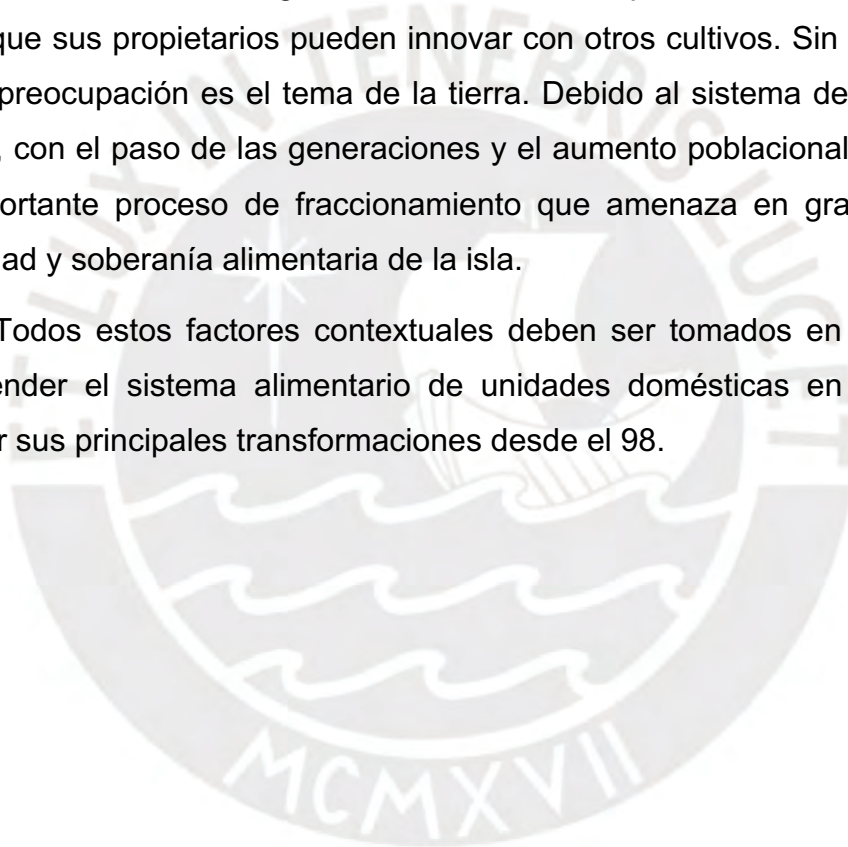
En segundo lugar, si bien hace varias décadas se usan lanchas de motor como transporte en Amantaní, éstas han ido aumentando y mejorando cada año. Más aún en este periodo la larga y tediosa ruta Amantaní-Puno-Amantaní es reemplazada por la ruta Amantaní-Capachica-Amantaní. En la primera los pobladores tardaban 4 a 5 horas en llegar, mientras que hoy en día demoran 1 hora en llegar a Capachica y 45 minutos más en llegar a Amantaní. Esto altera la disponibilidad alimentaria en la isla ya que se consolida el q'ato en dos muelles de la isla dos veces a la semana, en el que los vendedores son en su mayoría mujeres de Capachica.

Así también, el turismo sigue siendo la principal fuente de dinero en la isla. De hecho, persiste la narrativa de que se están abandonando algunas prácticas de intercambio o trueque debido a la comodidad y prestigio que permiten el dinero. Hoy en día el turismo es rotativo, queriendo decir que los turistas que llegan son llevados a la misma comunidad hasta que todos los hospedantes hayan recibido 15 visitantes, luego pasan a otra isla. Ello está regulado por autoridades y funcionarios del MINCETUR, e incluso se realizan capacitaciones sobre qué y cómo cocinar para los extranjeros. Lo anterior sugiere que se suman valoraciones alrededor de la alimentación y modos de preparación. Otro aspecto cotidiano que se transforma por el turismo es la infraestructura de los hogares. En suma, resulta una oportunidad importante de trabajo en la isla, en la que se pueden aprovechar los recursos propios como la casa para hospedar y la tierra para alimentar a los visitantes. De hecho, algunos hospedantes consideran que, de no ser por el turismo, vivirían en otra ciudad posiblemente vendiendo artesanías.

Por otro lado, el Estado cumple un papel más importante en la socialización alimentaria de los niños de Amantaní a través de Qali Warma y Juntos y Pensión 65 aportan con dinero a madres de niños adultos mayores. Sobre todo en el caso de Juntos, este también regula la salud y alimentación de los niños ya que pone como requisito su asistencia a la posta de salud. A partir de la posta como entidad estatal también se ha expandido la “planificación familiar” intentando no empeorar la presión demográfica.

Por último, la historia de la alimentación en Amantaní se mueve entre la tierra, el agua y el trabajo al depender fuertemente en la producción para el autoconsumo. El abastecimiento de agua en la isla consiste en manantiales que proveen de agua para el consumo y el lago que provee agua para lavar. Durante el trabajo de campo se realizaron varias reuniones comunales sobre el agua y se instaló en cada casa un caño del cual llega agua del lago. Ahora bien, la disponibilidad del agua también depende en gran medida de la lluvia. Su acceso es diferenciado en tanto algunas chacras son más próximas a fuentes de agua por lo que sus propietarios pueden innovar con otros cultivos. Sin embargo, de mayor preocupación es el tema de la tierra. Debido al sistema de herencia de divisas, con el paso de las generaciones y el aumento poblacional, se ha dado un importante proceso de fraccionamiento que amenaza en gran medida la seguridad y soberanía alimentaria de la isla.

Todos estos factores contextuales deben ser tomados en cuenta para comprender el sistema alimentario de unidades domésticas en Amantaní y explicar sus principales transformaciones desde el 98.



1. CAPÍTULO I: Diseño y Problema de Investigación

1.1. Planteamiento del problema de investigación

Esta investigación aborda la alimentación en comunidades campesinas donde se practica la agricultura familiar de subsistencia desde una perspectiva sistémica. Actualmente, existe una importante correlación entre la desnutrición infantil y la agricultura familiar de subsistencia, particularmente en el departamento de Puno (Eguren & Pintado, 2012). Al mismo tiempo, en las últimas décadas, se viene señalando un proceso de transformación en zonas rurales, comprendido como “nueva ruralidad”. Una perspectiva sistémica de la alimentación nos permitirá comprender la alimentación cotidiana de unidades domésticas que practican la agricultura familiar de subsistencia y al mismo tiempo destacar su permeabilidad a las condiciones de la nueva ruralidad.

Ciertamente, aunque se afirma que los hogares rurales han atravesado cambios importantes en las últimas dos décadas, conocemos poco sobre sus impactos en las decisiones, estrategias y prácticas alimentarias que en última instancia tienen un efecto en la salud nutricional de la población. Más aún, existe una desatención hacia la manera en que se han transformando las preferencias, gustos y valoraciones subjetivas hacia los alimentos, es decir parte de la cultura alimentaria.

Este estudio se centra, por tanto, en la manera en que la alimentación, o más bien el sistema alimentario de unidades domésticas, se ha transformado en las últimas dos décadas en la isla Amantaní. En concreto, se estudiarán cuatro unidades domésticas con distintas características, todas ubicadas en la comunidad campesina Santa Rosa. Se decidió por Amantaní como lugar de estudio en primer lugar por un interés hacia los vínculos entre desnutrición y agricultura familiar de subsistencia. Así también, al tratarse de una isla, se dan

ciertas condiciones particulares en términos de acceso y disponibilidad alimentaria.

De hecho, sabemos que en Amantaní el desarrollo del turismo rural comunitario; los aportes del Estado; el desarrollo del transporte y conectividad de la isla; los flujos migratorios, la disminución en la disponibilidad del tiempo en labores domésticas debido a la diversificación de labores extra agrícolas; entre otros, son procesos que han ido modificando en las últimas décadas a la cultura alimentaria de Amantaní. Justamente, el concepto “Sistema Alimentario de Unidades Domésticas” se comprende como la manifestación doméstica y cotidiana de la cultura alimentaria, y al mismo tiempo ordena decisiones, dinámicas prácticas y estrategias familiares en torno a la alimentación, que se entienden en respuesta al contexto, en este caso caracterizado por la nueva ruralidad.

1.1.1. Preguntas y objetivos de investigación

Pregunta central

En base a lo expuesto, se busca entender **¿De qué manera (y por qué) se ha transformado el Sistema Alimentario de Unidades Domésticas de la comunidad Santa Rosa en Amantaní (1998-2019)?** Por tanto, el objetivo es comprender las características del SAUD y a su vez, explicar cómo han cambiado en las últimas dos décadas, en respuesta a un contexto de profundas transformaciones en espacios rurales del continente, abordadas desde las ciencias sociales como la “nueva ruralidad”.

En otras palabras, se plantea, por un lado, estudiar el SAUD en el presente, observando y describiendo sus componentes, ya definidos en el marco teórico. Partiendo de lo anterior, se busca, por otro lado, entender qué cambios, desde 1998, exhibe el sistema alimentario a modo de “innovaciones”, eliminaciones y/o reemplazos.

Preguntas secundarias

En consecuencia, las preguntas y objetivos secundarios se construyeron tras un proceso de descomposición del SAUD, descrito y justificado en el marco

teórico. En resumen, el SAUD consiste en tres fases articuladas entre sí: la obtención, el procesamiento o manejo, y el consumo de los alimentos. Por tanto, las preguntas son:

1. ¿Cómo se configuran los hábitos de consumo alimentario y en qué medida se han modificado desde los 90?
2. ¿En qué consisten las estrategias de uso alimentario y por qué se han transformado (eliminado, insertado, adaptado) desde los 90?
3. ¿De qué manera se llevan a cabo las decisiones de aprovisionamiento alimentario en la actualidad (en las UD de Amantaní)?

En primer lugar, se propone al consumo como punto de partida para comprender los cambios en el SAUD pues corresponde a aquello que es más fácil identificar: lo que las familias están comiendo y porqué. Se busca comprender el consumo a través de tres aspectos: los usos o patrones, los modos o hábitos y los criterios de selección. Mientras los usos se muestran en la dieta cotidiana, los modos se relacionan con la manera en que se preparan y consumen los alimentos en la UD. Por otro lado, los criterios de selección responden a “por qué” se dan dichos consumos. Según Douglas y De Garine, el consumo alimentario implica criterios de clasificación que dependen de distintos factores, como la disponibilidad de recursos alimenticios y monetarios; la construcción social del gusto; el valor nutricional subjetivo; prestigio, y facilidades en torno a la preparación de los alimentos. (De Garine, 1998). En consecuencia, al haberse transformado el entorno alimentario y el ritmo de vida asociado a las actividades económicas en Amantaní, también se busca evaluar la medida en que se han modificado los criterios de selección, hábitos y patrones de consumo en el SAUD de Amantaní.

En segundo lugar, se apunta a describir las prácticas de procesamiento de alimentos de la chacra, analizando su función como estrategias de uso específicas al SAUD de Amantaní. En otras palabras, se analizarán distintas estrategias de uso que apuntan a adaptar o extender la duración de alimentos de la chacra, e implican procedimientos vinculados al medio ambiente, como el

congelamiento, deshidratación, depuración y pulverización. Estos procedimientos requieren de una inversión de tiempo significativa. Por tanto, se busca entender la medida en que se han eliminado, modificado (no solo los procedimientos sino la asignación de tareas) o insertado en el SAUD. De hecho, según Gascón (1998) algunos cereales autóctonos cuyo procesamiento resultaba trabajoso, estaban siendo reemplazados con arroz subsidiado por el Estado, debido a la facilidad en su acceso. Es decir, conocemos eliminaciones en las estrategias de uso alrededor de 1990, que además expresan cambios en el aprovisionamiento alimentario.

Por consiguiente, la tercera pregunta abarca la obtención o aprovisionamiento alimentario. Hay una vuelta al acto del consumo en tanto interesa no solo qué se come, cómo se come y por qué se come, sino también de dónde vienen dichos alimentos y qué decisiones anteceden su obtención. En el entorno alimentario de Amantaní hay dos modos de aprovisionamiento: la agricultura familiar de subsistencia en pequeñas parcelas de propiedad individual repartidas en distintos suyos de la isla, y la compra, en tiendas de abarrotes, mercados afuera de la isla y la feria o q'ato. Se busca explicar las decisiones de aprovisionamiento actuales, analizando cómo se combinan y qué implican los dos modos de aprovisionamiento mencionados. A partir de lo último, se discutirá la medida en que se ha perpetuado la dependencia alimentaria que Gascón señaló en el 98.

Objetivo central

Comprender el sistema alimentario de las unidades domésticas de la comunidad campesina Santa Rosa y explicar sus principales transformaciones desde la década de los 90.

Objetivos específicos

1. Analizar los hábitos de consumo alimentario en las unidades domésticas de Amantaní y evaluar sus principales transformaciones desde la década de los 90.

2. Describir las estrategias de uso y prácticas de procesamiento alimentario y analizar sus principales transformaciones desde la década de los 90.
3. Identificar y explicar las decisiones de aprovisionamiento alimentario en el actual SAUD de Amantaní.

1.2. Revisión de la literatura

Esta investigación aborda al fenómeno alimentario desde una perspectiva social, considerando sus variables económicas, ecológicas y simbólicas, que se desenvuelven en determinados momentos históricos. Con este fin, se han considerado las distintas corrientes teóricas “tradicionales” que han marcado la forma en que la disciplina antropológica se ha aproximado al fenómeno alimentario. Se hará un repaso de estas corrientes que empiezan a desarrollarse en la primera mitad del siglo XX principalmente en EEUU y Europa, pero que con el tiempo se han retomado y complejizado en distintos países. Luego, se hará un recorrido por los (re)planteamientos de tales corrientes teóricas en zonas altoandinas. Después, se abordarán estudios que buscan interpretar cambios sociales a través de la alimentación, especificando algunos desarrollados en la región Andina. Por último, se examinarán estudios que optan por el análisis de sistemas alimentarios, identificando factores en común y enfatizando algunas características que servirán para el desarrollo del concepto “Sistema Alimentario de Unidades Domésticas”, en el marco teórico.

1.2.1. Antropología de la alimentación: antecedentes teóricos

Es importante conocer las distintas aproximaciones que la antropología ha considerado para estudiar el fenómeno alimentario como hecho social. En este apartado se hará un recorrido de los primeros estudios antropológicos dedicados a la alimentación. Estos corresponden a distintas perspectivas: funcionalista; de la escuela de cultura y personalidad; estructuralista, materialista y biocultural. El fin de esta sección es reflejar el grado de complejidad que ha implicado

históricamente para la investigación antropológica el fenómeno de la alimentación humana.

Alrededor de las décadas de 1930 y 1940, en un contexto post Segunda Guerra Mundial, nacen los estudios sobre la alimentación desde la antropología. De hecho, antropólogos británicos se interesaron por el estudio de la alimentación en el África Colonial, el cual se creía podía aportar a la comprensión de relaciones sociales. Por ejemplo, en el libro de Audry Richards "Hunger and Work in a Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition Among the Northern Bauru" el hambre se explica como un factor capaz de formular relaciones sociales, en tanto la búsqueda de alimentos cumplía una función estabilizante al depender de la cooperación recíproca entre personas (Vokral, citado en Burga, 2009, p.4).

Asimismo, Richards y otros antropólogos británicos interpretaron los estudios sobre el hambre como un medio para comprender la organización social y económica de sociedades no industrializadas que subsistían básicamente de recursos locales. Por ello, en su libro sobre los Bemba del Rhodesia, pone en relieve que la búsqueda, preparación y consumo de alimentos constituía la parte central de las actividades cotidianas. Según dicho autor, los valores simbólicos y emocionales de los alimentos se usan para marcar el estatus social, intervalos en el tiempo, y recursos medioambientales culturalmente importantes (Messer, 1995). Ciertamente, para llegar a sus conclusiones acota aspectos tanto psicológicos como fisiológicos.

Así también, como es sabido en Estados Unidos se desarrolló la escuela de cultura y personalidad, cuyos estudios se concentraban en el comportamiento hacia los alimentos en diferentes culturas y cómo posteriormente afectarían relaciones sociales (Burga, 2009). Actualmente, son los estudios de antropología de la nutrición los que se inspiran de los estudios de esta escuela. En ese sentido, las influencias de la dieta y la nutrición en la cultura y personalidad se ven en el marco más general sobre las interrelaciones entre consumo nutritivo y funcionamiento socio-psicológico (Messer, 1995).

Por lo tanto, en una mirada funcionalista el rol de los alimentos cubre necesidades biológicas y nutricionales moldeables por la cultura. Es decir, se suelen considerar aspectos tanto psicológicos como fisiológicos, pero no se reconocen hábitos de ingesta que carezcan de función social o nutricional. Igualmente, las prácticas alrededor de la alimentación se consideran vías que ayudan a la cohesión y comunicación social (Fieldhouse, citado en Burga, 2009).

En contraste, del lado del estructuralismo, Levi Strauss consideraba a la comida como un sistema de cultural que se alimenta de estructuras mentales, simbólicas e ideológicas de ver la vida. En ese sentido, sostenía que los alimentos se ingerían por ser buenos para pensar, y no solo buenos para comer (Farfán, 2019). Por ejemplo, en “El triángulo culinario” desarrolla la triada “universal” de “lo crudo, lo cocido y lo podrido” con el fin de reconstruir estructuras humanas de pensamiento. De acuerdo a este autor, tales categorías se encuentran en todos los grupos humanos a través de formas de preparación y formas de consumo alimentario cuyas mediaciones centrales pasarían por la consideración de transformaciones culturales y naturales (Levi-Strauss, 1965).

Por tanto, Levi Strauss explora el carácter semiótico de los actos alimentarios, concebidos como oposiciones binarias: crudo-cocido, sociedad-naturaleza, civilizado-primitivo. Una crítica a lo anterior, elaborada por Jack Goody, es que mientras se prioriza el contenido simbólico, la dimensión material y operativa solo aparece tangencialmente en la categoría de transformaciones culturales (Aguilar Piña, 2012).

Ahora bien, bajo la misma perspectiva estructuralista, Mary Douglas examina al alimento como un sistema de comunicación a descifrar capaz de proyectar las estructuras de la sociedad, de modo que simbolizan un orden social particular. Por ejemplo, en a través del “sistema alimentario británico” observa ciertos patrones encontrados en las comidas: horarios, preferencias y categorizaciones de las familias británicas. En ese sentido toma a la comida como un medio a través del cual se da un sistema de relaciones dentro de los cuales la familia está expresada (Burga, 2009). Bajo esta mirada, es la cultura la que crea sistemas de comunicación alrededor de lo que es comestible, lo que es tóxico y la

sociedad. La cultura es esta actividad cognitiva característica del hombre, que consiste en clasificar, evaluar y jerarquizar. Organiza el entorno en sistemas y subsistemas en constante cambio (Douglas, 1995, p. 172).

Desde una aproximación materialista, se reclamó de las anteriores posturas el énfasis dado a la cultura sin considerar cuestiones políticas, ambientales y económicas. En “Dietary variations from Hunter Gatherer to modern capitalist societies”, Marvin Harris explica que el papel de las dietas es producto de una integración con la realidad social, económica, política y ecológica. Para ello, se basa en las variaciones encontradas entre determinadas sociedades, a través del tiempo y dentro de cada una de ellas. En “Bueno para comer”, uno de sus libros más reconocidos, examina la alimentación en términos de su optimización como proceso eco sociocultural, aludiendo a una adecuación funcional de las capacidades y posibilidades a las necesidades alimentarias específicas. A pesar de la función biológica de la alimentación, esta última se funda primariamente en actos de la costumbre y tradición y refleja necesidades de apropiación y gestión óptima de los productos, generando una “economía orgánica de la nutrición” (Aguilar Piña, 2012).

Se ha intentado construir un breve recorrido por algunos estudios considerados “clásicos” de la antropología de la alimentación. En efecto, el fenómeno de la alimentación humana ha presentado grandes retos para la investigación antropológica. Para Igor De Garine, la alimentación es un campo privilegiado donde la naturaleza y la cultura entran en contacto. No obstante, sostiene que la tendencia a lo largo de los últimos 50 años ha sido el estudio de la problemática alimentaria centrada en lo biológico, lo cultural y lo ecológico, y no han sido confrontadas las unas con las otras en el mismo nivel de igualdad (1998). En un inicio, los estudios sobre alimentación parecían estar marcados por una oposición entre aproximaciones idealistas y materialistas. Del lado del funcionalismo y materialismo cultural, se trasluce la voluntad de afirmar las causas naturales de la cultura. En contraste del lado del estructuralismo, la vida cultural aparece como una realidad autónoma resultado del lenguaje y pensamiento simbólico (Messer, 1995).

En cambio, a partir de los 80, los estudios antropológicos empezaron a dar paso a posturas que buscaron la interdisciplinariedad. Un claro ejemplo es la perspectiva biocultural, que observa una serie de fenómenos al combinar estudios biológicos, culturales y condicionante(s) ecológicos y ambientales que según esta línea son determinados culturalmente (Burga, 2009). Es decir, se inspira del materialismo cultural y la ecología cultural. Ellen Messer explica que en esta corriente el énfasis estuvo ligado a la producción de alimentos, a los determinantes económico políticos de las costumbres alimentarias y las consecuencias nutricionales del desarrollo (Burga, 2009).

Así entonces, habiendo recogido los principales pensamientos de los libros “clásicos” de la antropología de la alimentación, resta explorar de qué manera estos fueron utilizados o reinterpretados por estudios realizados en los andes.

Estudios de antropología de la alimentación en zonas altoandinas

En zonas altoandinas, se han dado una serie de estudios en función a temas desarrollados por las anteriores posturas. Asimismo, en esta zona la desnutrición es frecuentemente, expresando una preocupación localmente vigente.

Una parte de la literatura muestra un interés por los aspectos simbólicos de la “alimentación andina”. Por ejemplo, Mick Johnsson en “Food and culture Among the Bolivian Aymara” discute cómo la comida expresa valores como la reciprocidad. Es decir, este autor busca la función comunicativa en las comidas, de manera que parece influenciarse de Mary Douglas. A diferencia del estudio de Vokral en la zona aymara de Puno, Johnsson no explora estructuras duales (Burga, 2009).

Vokral, en cambio, plantea la oposición “qoñi-chiri” (caliente-frio/ cálido fresco) como elemento central de la “Organización de la cocina y estructuras simbólicas en el Altiplano del Perú”. Recoge estructuras duales y enfatiza su correlación con condiciones concretas del medio ambiente y la ecología. Adicionalmente, analiza estrategias de conservación y almacenamiento de alimentos, y documenta tecnologías de la cocina: desde la construcción de la

casa hasta la cultura material de la misma. Evidencia formas de preparación y modos de servir la comida de acuerdo a distintas situaciones, como aquellas familiares cotidianas en contraposición con la “fiesta y watya” (Vokral, 1991).

En la sección anterior, se explicó la crítica de Goody a las perspectivas estructuralistas que pasan por alto la necesidad de plantearse el problema alimentario como los vínculos con procesos de producción, distribución y consumo de alimentos. Justamente, Vokral toma en cuenta como ejes la producción, preparación y consumo de los alimentos, y su vinculación con el ciclo agrario, la organización de la cocina y la ecología³. Otro tema de interés que aborda este libro son las prácticas de trueque en el Titicaca, actividad que en el contexto de esta investigación disminuye cada vez más, y en el caso particular de Amantaní, constituye una práctica casi abandonada pero frecuentemente recordada.

Finalmente, Ossio (1993) en “Aspectos simbólicos de las comidas andinas”, sistematiza ideas en torno a la comida en la “cultura andina”. Para ello se basa en un trabajo de campo realizado en Andamarca, Ayacucho, en el cual realiza ciertas afirmaciones, como que el principio de opuestos complementarios es recurrente en toda la sociedad andina. Ossio también señala aspectos simbólicos de las comidas andinas, como su valor divino inscrito en el ámbito femenino. Se basa en un mito donde el maíz, la yuca, otros tubérculos y las frutas son la transformación del cuerpo del hijo de una mujer y del Sol (1993). Además, alude a una jerarquía alimenticia donde el maíz es el alimento de mayor prestigio. Rescata una “estructura recurrente en la que el maíz y la papa son organizados en un sistema de oposiciones complementarias, el cual también se remite a los pisos ecológicos en los que crecen dichos alimentos. Asevera de manera similar a otros autores, que cada momento tiene su comida apropiada, ya sea durante el día, el año o la vida de una persona.

Tanto Vokral como Ossio tratan los aspectos simbólicos de la alimentación andina, por lo que recogen o reinterpretan ciertos postulados de la

³ En otras palabras, el tema alimentario no es solo un tema de consumo, sino de producción, preparación y consumo.

mirada estructuralista. No obstante, mientras la primera toma a la comida como un universo de significados simbólicos y los analiza en función a distintos aspectos, Ossio parte de la suposición de una “cultura andina” con características generales y comunes a todo el espacio regional definido como andino. De cualquier modo, ambos textos ayudan a comprender los matices bajo los cuales se analizó, a fines de los 90, las prácticas alimentarias en los andes donde se destaca conceptos como el de los opuestos complementarios, el prestigio de ciertos alimentos que se consumen en ocasiones específicas, y la variación en el consumo de acuerdo a diversos periodos temporales.

Por otro lado, algunos estudios tomaron partes del materialismo, cuyo eje principal es que los hábitos alimentarios “se basan en principios utilitarios que explican que la selección de alimentos busca maximizar los beneficios y reducir los costos en términos de los factores nutricionales, ecológicos, ambientales, demográficos y tecnológicos, los cuales influyen las comidas” (Aguilar Piña, 2012) Herrera en “La racionalidad campesina andina y la alimentación: el caso de la comuna del Yanaturo en la sierra central del Ecuador”, sostiene que las causas de las deficiencias nutricionales de los indígenas es producto de ancestrales formas de producción y de permanentes procesos de adaptación y transformación de las condiciones naturales, influenciadas en parte por la industria alimenticia y multinacionales que marcan el ritmo de las economías andinas (1987)

Por último, Solorio y Revilla (1992) realizan un balance de los enfoques sobre alimentación andina en el marco de programas sociales que buscan atacar el problema de desnutrición en Puno. En efecto, identifican un error recurrente en los estudios sobre alimentación en los andes (el mismo problema en el que recae el estudio de Herrera): la reducción de un problema de política nacional a uno de malos hábitos de consumo (Solorio & Revilla, 1992). Es decir, se reduce la desnutrición al prejuicio histórico de “la ignorancia del campesino”. El texto advierte cambios en las prácticas alimentarias andinas dada su correspondencia con programas sociales, y a su vez, como efecto de una crisis económica nacional y una proliferación de organizaciones femeninas.

1.2.2. Alimentación y cambio social

El estudio de Sydney Mintz “Dulzura y Poder” (1985) analiza un proceso histórico-económico desde la perspectiva de la economía política, pues vincula el consumo y la producción de azúcar desde una mirada histórica y relacional. Se explica el progresivo aumento en el consumo de azúcar al punto en que este se torna indispensable. Para Mintz, los profundos cambios en los estándares de consumo en la Europa de los siglos XVIII y XIX fueron consecuencia del impulso de la creación de una economía mundial, que dió forma a relaciones desiguales entre centro y periferia⁴ (1985).

Asimismo, una serie de estudios se preguntan por la industrialización de la producción y distribución de comida y cómo afecta patrones en la dieta en un plazo más corto (Mintz & Du Bois, 2002). En los andes en específico, autores como Fano y Benavides, tomando el caso del departamento de Cusco, reconocen una “modernización de hábitos alimentarios” en contextos rurales como consecuencia de haber pasado en poco tiempo, de ecosistemas diversos a súper especializados e integrados en grandes sistemas agroalimentarios (Fano & Benavides, 1993). Examina cómo procesos de urbanización alteran las estrategias de abastecimiento y modifican los hábitos de alimentación en términos del tiempo de preparación y de las posibilidades económicas adquiridas. También explican cómo patrones migratorios generan efectos de aculturación que se expresa a través de una socialización alimentaria (cómo desde niños adoptamos gustos, preferencias y hábitos de consumo que nos preparan para recibir ciertos alimentos y otros no).⁵ A su vez los hábitos de consumo son una forma de expresión de la pertenencia e identificación con un grupo social y, de ese modo, refleja una organización social alimentaria, dado que la forma de intervenir los alimentos dependerá del ritmo de vida que imponga la convivencia en sociedad. Ello se articula con el rol de la mujer, quien no

⁴ En este punto se ve una vinculación con la teoría de sistemas mundo.

⁵ En ese sentido definen cultura alimentaria como formas de seleccionar la comida del conjunto de alimentos disponibles, lo cual desemboca en la creación de estrategias de abastecimiento que pasan desde recolectarlos, producirlos, transformarlos e intercambiarlos.

dispondrá del tiempo necesario para realizar platillos elaborados (Fano & Benavides, 1993).

Del mismo modo, Contreras y García (2005) en “Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas sobre la dieta”, reúnen una serie de investigaciones que atienden una necesidad de incluir en el estudio de la alimentación aspectos sociales, económicos y culturales. En efecto, de acuerdo a los autores, la alimentación implica un proceso complejo de criterios de producción, comercialización y almacenamiento de los productos alimenticios que se determina por una serie de factores que deciden el consumo de alimentos. (Contreras & García, 2005). Al igual que Goody, priorizan criterios operativos, pero bajo el interés de observar, a través de la comida, pistas de un “cambio social” determinado por aspectos económico-culturales.

Adicionalmente, estos autores se muestran a favor de trasladar su campo de acción a ámbitos de la vida cotidiana. Esta propuesta coincide con la de Patricia Aguilar quien toma “la construcción de lo cotidiano” como sustento conceptual para una construcción teórico-crítica en la antropología de la alimentación. De modo general, esta postura se sustenta en una perspectiva histórica del sujeto como productor de diálogos significativos con su entorno cultural para comprender el fenómeno de la práctica social en su especificidad histórica. Por tanto, Aguilar propone que la historia de las prácticas en la alimentación puede ser definida como prácticas dialógicas y, por tanto, como estrategias cotidianas de reproducción social activa y en constante transformación (Aguilar, 2012, p. 25). Más aún, retoma a Jack Goody al especificar que las actividades que los sujetos realizan en su actuar histórico cotidiano, está determinada por un conjunto definido como “combinaciones operativas”. En la cotidianeidad, el sujeto deviene como autor o vehículo de dichas operaciones, siempre en contacto y vinculado con su entorno natural y social.

La misma autora se preocupa por enfatizar la importancia de una aproximación multidisciplinaria para comprender cambios alimentarios. En ese sentido coincide con Contreras y García, quienes proponen situar los estudios sobre alimentación dentro de un campo de intersección entre procesos

biológicos, sociales, ecológicos, culturales, políticos y económicos (Contreras & Garcia, 2005). Definiendo la alimentación como un “fenómeno bio-psico-social complejo” argumenta que el consumo de alimentos aparece como una necesidad biológica que se conjuga con condicionamientos sociales. En ese sentido, los alimentos no solo se componen de nutrientes, sino también de significaciones, puesto que somos omnívoros selectivos en tanto clasificamos, elegimos y jerarquizamos los alimentos. Del mismo modo, De Garine (1998) considera que el fin último es el estado nutricional, pero este está mediado por la clasificación cultural de los alimentos. Bajo esta mirada, la relación alimentación-nutrición aparece como un fenómeno cultural.

Al mismo tiempo, para Contreras y García también se debe tomar en cuenta que la disponibilidad está delimitada por condicionamientos ambientales, que denotan procesos de adaptación heredados y aprendidos, que se modifican según las dinámicas políticas, económicas y ecológicas dadas tanto a nivel local como nacional y global, considerando el carácter de interconexión con un sistema más amplio (Contreras & Garcia, 2005). Este es precisamente el punto de análisis que toman Fano y Benavides para el caso sobre el Cusco antes señalado. Por ello, bajo este enfoque que analiza el “cambio social”, se sustenta que existen varios condicionamientos en constante reelaboración que no solo están presentes en el consumo, sino también en la producción, distribución y preparación: “espacios entrecruzados con contenidos socioculturales y usos económicos y políticos”. Este último planteamiento es clave para nuestro enfoque, y será retomado en el marco teórico.

En Puno, y específicamente en la isla Amantani, Jorge Gascón analiza en 1998 cómo se modifican hábitos cotidianos entre los que se encuentran la alimentación. Destaca cambios en la propiedad de la tierra, emigración a áreas urbanas, mayor dependencia del mercado capitalista, más participación en la política nacional y acceso a nuevas fuentes de información. Documenta la disminución relativa y absoluta de la producción agrícola dado el acceso al mercado capitalista desde la reforma agraria y el crecimiento demográfico sin un desarrollo de los medios productivos. El argumento central del autor es, por

ende, que tales “cambios estructurales” obligan al campesino a buscar productos para completar su canasta de consumo, lo cual desemboca en un empobrecimiento de la dieta.

Se ha visto cómo a partir de los años 80, estudios de antropología de la alimentación identifican una *necesidad* de complejizar sus enfoques a partir de una visión multidisciplinaria. La idea central, que se mantiene hasta la actualidad, es que el estudio de la alimentación debería incluir aspectos sociales, económicos, ecológicos y culturales, pues implica un proceso complejo de criterios de producción, comercialización y almacenamiento de los productos alimenticios, que se determinan por una serie de factores que deciden el consumo de alimentos. (Contreras, 1995; Aguilar, 2001; De Garine, 1998). Ahora bien, los estudios a ser presentados en la próxima sección argumentan que estos criterios son las fases de un proceso multivariable, las cuales deben ser estudiadas de forma simultánea y haciendo explícita su vinculación.

1.2.3. *La perspectiva de los sistemas alimentarios*

Esta subsección reunirá estudios que han optado por una aproximación sistémica hacia la alimentación. Igualmente, se presentará la perspectiva de los sistemas alimentarios desde miradas institucionales contenidas en los informes de la FAO (2019) “2030 - Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe”. Adicionalmente, se mostrará con ejemplos cómo estos estudios contienen la suposición de que, desde hace algunas décadas, los sistemas alimentarios se encuentran en un periodo de transición de tradicionales a modernos. Posteriormente, se hará hincapié en estudios que adoptan también una mirada sistémica, pero concentrándose más bien en el ámbito doméstico y familiar. Ahora bien, ambas aproximaciones se inspiran en De Walt (1984), en tanto señala algunas consideraciones como la disponibilidad ecológica y mercantil de los alimentos, las clasificaciones socioculturales de los alimentos y las consecuencias sobre la nutrición y la salud.

Una mirada sistémica a la alimentación involucra comprenderla dentro de un proceso complejo de criterios de producción, distribución y almacenamiento de productos alimenticios que se determinan por factores ecológicos, sociales,

económicos y culturales, los cuales deciden el consumo de alimentos. Por tanto, la producción, distribución y almacenamiento aparecen como las fases de un sistema que determina el consumo individual o familiar. Igualmente, según Aguilar (2012) mientras la distribución se encuentra en el ámbito de lo político, y el consumo establece la diferencia social-cultural entre personas y culturas.

Fano y Benavides (1993), con el objetivo de comprender el sistema alimentario del Cusco, retoman las fases de producción, distribución (comercialización) y consumo en cinco comunidades campesinas cercanas a la ciudad del Cusco e identificadas como “zonas productoras de los cultivos andinos” y las analizan en su vinculación. De ese modo, explican por medio de un análisis histórico, procesos de marginación de cultivos andinos en términos productivos, culturales y económicos que, determinan aspectos del sistema productivo actual (1993). A nivel de la distribución, sostienen que la interconexión entre la producción “campesina” y patrones de consumo urbano ha generado “una erosión llamada mercado”⁶. En cuanto al nivel de consumo discuten, como resultado de lo anterior, un proceso de aculturación y cambios en la dieta tanto en cocinas “urbanas” como en la “rural andina”. En ese sentido, aluden a una “modernización de la dieta campesina”. Es decir, el consumo contribuye a marginar los cultivos andinos de los sistemas de producción.

Del mismo modo, Ruiz-Rodríguez (2008) plantea un proceso de desestructuración del sistema alimentario tradicional, que ha llevado a la gradual suplantación (de este) por un sistema alimentario moderno, y con ello se ha pasado de la autosuficiencia alimentaria a la dependencia. Igualmente, Gascón (1998) encuentra cambios en los patrones alimenticios en Amantaní y enfatiza la suplantación de ciertos productos por otros de origen agroindustrial. Explica una necesidad de adquirir productos que completen la canasta de consumo, lo cual conduce a la sustitución de cereales como la quinua y la cebada por alimentos como el fideo, arroz y pan de harina de trigo. En ese sentido, al igual

⁶ El consumo contribuye a marginar los cultivos andinos de los sistemas de producción al influenciar, por un lado, en la mayor siembra de cultivos comerciales para luego enfrentarlos con alimentos agroindustriales de bajos precios que pueden fácilmente reemplazarlos en la cocina campesina.

que Ruiz Rodríguez, señala una dependencia alimentaria, donde la diversificación del trabajo afecta o transforma decisiones de aprovisionamiento, prácticas procesamiento y modos de preparación a partir de criterios de clasificación como la eficiencia y rentabilidad.

Ciertamente, uno de los informes del compilado “2030, Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe” describe un proceso de transformación de sistemas alimentarios. Según Reardon (2008) el sistema alimentario ha pasado de un sistema tradicional a una mezcla de transición y modernidad. Asimismo, señala que un sistema alimentario tradicional se vincula a la mayor desnutrición y retraso del crecimiento, así como a una carencia de micronutrientes y en cambio, un sistema alimentario moderno tiene que ver menos con desnutrición y mas con sobrepeso. En contraste, varios otros informes señalan la brecha entre el ámbito urbano y el rural dan cuenta de un sistema alimentario tradicional (en desestructuración) en espacios rurales, sobre todo vinculados a la agricultura familiar de subsistencia. Por último, el crecimiento y apertura económica, mejoras en infraestructura, urbanización, incremento del empleo rural no agrícola y la participación en el mercado laboral son señalados como algunos de los principales determinantes detrás de la transformación de los sistemas alimentarios. (Intini, Jacq, & Torres, 2019)

Se ha presentado cómo, por un lado, autores abordan “sistemas alimentarios” tomando unidades mayores que la familiar. Sin embargo, otros autores, sobre todo en México y España han tomado a la familia como unidad de análisis de un concepto que han redefinido como “sistema alimentario familiar”. De ese modo, estos estudios se concentran en el consumo familiar, tomando en cuenta que en términos generales un sistema alimentario reúne criterios de producción, distribución y almacenamiento que se determinan por factores externos y determinan el consumo familiar o individual. Ahora bien, al enfocarse en el consumo en articulación con las demás fases, encuentran alrededor del consumo un sistema de carácter familiar que, en la cotidianeidad, vincula prácticas de obtención, transformación, preparación e ingesta, permeables a elementos del contexto económico, social y político.

Estudios de España y México reducen la noción de sistema alimentario al ámbito familiar proponiendo como fases la obtención; el procesamiento; (expresado como transformación, depuración, deshidratación, congelamiento), y el consumo de alimentos (preparados). Tal es la aproximación que propone Aguilar (2001), y que siguen Ruiz-Rodríguez (2008) y hasta cierto punto Carrasco (2006). Asimismo, ciertas afirmaciones, como el estado de constante reelaboración del sistema, y la manera en que es determinado por múltiples aspectos que se remiten al ámbito histórico, cultural y ecológico específico del lugar al que las familias pertenecen, es común a todos los estudios.

Para Ruiz-Rodríguez (2008), la familia como unidad de análisis permite la visualización de las prácticas y actividades alimentarias donde se dejan ver modos, costumbres, hábitos y prácticas, así como estrategias desarrolladas por las familias para resolver la alimentación cotidiana. El autor apunta a explicar los cambios en el sistema alimentario en un área rural mexicana, relacionados a la producción, estrategias, transformaciones y el comportamiento cultural manifestado en el consumo de alimentos. Tomando en cuenta lo anterior, considera que en las familias se pueden ver los cambios ocurridos en la organización social para el abasto, la obtención, la preparación y el consumo de los alimentos, y en los valores prácticas y consumos.

En el caso peruano, pocos estudios tienen estas características. Sin embargo, Manco y Manrique (1984) coinciden que es en la familia donde se da la debida importancia a los alimentos, se tiene un determinado presupuesto y una propia valoración de lo que es nutritivo (Burga, 2009). Asimismo, la tesis de Burga (2009) analiza las prácticas alimentarias en un contexto de cambio estacional en Tantamanco, Puno. Sostiene que hay un sistema alimentario que comprende una serie de clasificaciones y preferencias hechas por pobladores que se manifiestan de forma constante a nivel comunal. Afirma también, que detrás de las prácticas alimentarias, son los alimentos producidos, los platos que se consumen y sus modos de preparación y consumo, los que se transmiten en un conjunto de determinados valores culturales que van acorde al contexto ritual, festivo y en la cotidianeidad, y da cuenta de la organización al interior de las

familias y la comunidad (Burga, 2009). En ese sentido, la comunidad y la familia aparecen como dos escenarios de observación divididos además entre espacios o momentos festivos en oposición a los cotidianos.

Finalmente, los estudios mencionados analizan el sistema alimentario familiar en espacios rurales donde se practica la agricultura familiar de subsistencia, ya que se interesan por las transformaciones en la organización social y familiar para el abasto.

En consecuencia, los “sistemas alimentarios” han sido abordados de distinta manera, y (re)interpretados para distintos lugares y niveles de análisis (regional, local, familiar) de la sociedad. Tienen en común que algunas de sus fases se componen de “combinaciones operativas”, que están vinculadas entre sí, cambian constantemente y reflejan aspectos de la cultura. Adicionalmente, un elemento inherente al concepto de sistema alimentario es su estado de constante transformación. Por elementos del contexto actual, la literatura vigente coincide en la urgencia de comprender y actuar sobre un proceso de desestructuración de sistemas alimentarios y suplantación por sistemas modernos.

Estos conocimientos recogidos de la literatura sobre sistemas alimentarios serán retomados y problematizados para formular la definición -específica para esta investigación- del concepto de Sistema Alimentario de Unidades Domésticas.

1.3. Marco teórico

La presente sección expondrá un conjunto de conceptos que impregnan todo el diseño de investigación y reflejan distintos niveles de abstracción articulados entre sí. Funcionan como un andamiaje que orientará la forma de aprehender la realidad en cuestión (Sautu, 2005). El paradigma está marcado por la Antropología de la Alimentación. La misma considera que su contenido temático sustantivo es la “cultura alimentaria”. Según Patricia Aguilar (2012), esta

subdisciplina debe encargarse de elucidar los aspectos de la cultura que se expresan en la acción misma del consumo en la alimentación como hecho social.

Asimismo, la cultura alimentaria consiste en creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas asociadas a la alimentación y compartidas por individuos de una cultura dada (Contreras & García, 2005). A su vez, esta es determinada por el contexto histórico, ecológico y económico en el que se desenvuelven, por lo que se transforman constantemente a lo largo de la historia.

Específicamente, esta investigación se interesa por el sistema alimentario de unidades domésticas que practican la agricultura familiar de subsistencia en un contexto de transformaciones múltiples conocidas como la nueva ruralidad. Por tanto, estos tres conceptos serán definidos en la presente sección, enfatizando la interdependencia entre los mismos.

En primer lugar, se ubicará el concepto de “sistema alimentario familiar” dentro del esquema de la definición general de “sistema alimentario”. Luego, se definirá la nueva ruralidad como el contexto en el que se (re)configuran actualmente los sistemas alimentarios en zonas “rurales”. De ese modo, se vincularán las características de los “nuevos hogares rurales” con la definición del concepto de agricultura familiar de subsistencia. A través de las definiciones de nueva ruralidad y agricultura familiar de subsistencia, se obtendrá una caracterización de las unidades domésticas cuyo sistema alimentario se busca comprender en la presente investigación. Por tanto, se terminará con una definición del concepto de sistema alimentario de unidades domésticas coherente con el contexto social y económico actual.

Se espera que estos conceptos sirvan como una caja de herramientas teóricas, y que en su conjunto den un sentido a la pregunta de investigación: ¿De qué manera (y por qué) se ha transformado el sistema alimentario de unidades domésticas de la isla Amantani, Puno (1990-2019)?

Del Sistema Alimentario al Sistema Alimentario Familiar

Los sistemas alimentarios han sido abordados y reinterpretados para distintos lugares y niveles de análisis (regional, local y familiar). A esta tesis le

interesa el sistema alimentario familiar, que atraviesa procesos de adaptación, determinados por dinámicas políticas, económicas, ecológicas y sociales, dadas tanto a nivel local como nacional y global, considerando el carácter de interconexión con un sistema más amplio (Contreras & García, 2005).

Fano y Benavides (1998) advierten a nivel del consumo familiar e individual una modernización de la dieta, que se explica por medio de transformaciones en el sistema productivo y de distribución. Sostienen que la interconexión entre la producción campesina y patrones de consumo urbano alteran las estrategias de abastecimiento y modifican los hábitos de alimentación en términos del tiempo de preparación y de las posibilidades económicas adquiridas. Como resultado de lo anterior, argumentan un proceso de aculturación y cambios en la dieta tanto en cocinas urbanas como en la rural andina (Fano & Benavides, 1993).

El sistema alimentario de unidades domésticas consiste en decisiones de aprovisionamiento, estrategias de uso y transformación de alimentos, y hábitos de preparación y consumo que explican, determinan y constituyen el acto funcional del consumo. Por ende, tras lo que se tomaría como el consumo familiar en un sistema alimentario, existe a su vez un subsistema, que tomamos como objeto de estudio en esta tesis llamándolo sistema alimentario de unidades domésticas.

Ahora bien, las fases de este sistema cobran sentido dentro de un contexto económico, social y político. Para comprender el contexto en el que se desarrolla esta investigación, se recogerán aportes de los estudios sobre la “nueva ruralidad”, que orientan una definición de los “nuevos hogares rurales”.

1.3.1. Nueva Ruralidad y Nuevos Hogares Rurales

Se ha hecho referencia a cómo las culturas alimentarias son específicas a un contexto histórico, económico, ecológico y social. A través de la definición de “nuevos hogares rurales” se busca dar ciertas coordenadas sobre el contexto actual de las unidades domésticas que practican la agricultura familiar de subsistencia, bajo una perspectiva que resalta cambios históricos y

transformaciones económicas transcurridas en el ámbito rural en las últimas dos o tres décadas.

De este modo, autores como Revesz Diez, Degregori y Eguren en el caso peruano, y Grammont y Edelmira Pérez en Latinoamérica en general, han constatado la dificultad de analizar un ámbito con poblaciones móviles y transformaciones económicas, sociales y culturales. Según Pérez (2001) existe una estrecha interdependencia entre el escenario rural y el urbano, sobretodo por las relaciones económicas que se establecen a través de flujos comerciales de bienes agrarios manufacturados, flujos financieros, recursos naturales y humanos (Osorio, 2011). Esto ha generado la necesidad de perspectivas de análisis que den un paso más allá de la dicotomía urbano-rural.

Ciertamente, según Grammont la nueva ruralidad se refiere a una nueva relación campo-ciudad donde los límites de ambos ámbitos de la sociedad se desdibujan, sus interconexiones se confunden y se complejizan” (Grammont 2004, p.3). Adicionalmente, lo rural ya no es necesariamente equivalente a lo agrícola. Por consiguiente, como afirma Bengoa (2003) la existencia de la nueva ruralidad implica pensar en cambios fundantes, en nuevos sujetos y nuevas relaciones de producción, pero estos aspectos no se presentan de forma homogénea ni definitiva” (Osorio, 2011, p.158).

En ese sentido, el interés de las investigaciones se desplaza de los comportamientos económicos a las acciones. Es decir, ciertas generalizaciones respecto a la “economía campesina” así como el estudio de las racionalidades, son desplazadas por el estudio de estrategias campesinas, que consiste en un análisis de combinaciones de actividades económicas. Por lo tanto, la nueva ruralidad reúne un conjunto de transformaciones sociales, que complejizan la interrelación entre ámbitos urbanos y rurales, generando una reconfiguración de aquellas actividades consideradas “tradicionales” en el medio rural. La manera en que las actividades vinculadas a la alimentación se han reconfigurado, es el tema que le interesa a esta tesis.

Así entonces, los nuevos hogares rurales deben ser caracterizados bajo la perspectiva de la nueva ruralidad, que expresa la interrelación múltiple entre espacios urbanos y rurales. Además de dicha interrelación, esta nueva ruralidad se caracteriza por la circulación de pobladores y la presencia de actividades e ingresos no agrícolas. (Diez, 2014). Siguiendo esta última característica, Grammont y Martínez (2015) se refieren a una desagrarización del campo latinoamericano como un fenómeno en el que se ha pasado de un empleo especialmente agrícola a uno desempeñado en los sectores secundarios y terciarios. A su vez, esto lleva a importantes consecuencias sobre la organización social de la comunidad campesina (Grammont, 2016) Esta situación se refleja en la transformación de los hogares rurales.

Los “nuevos hogares rurales” son más pequeños (menos fuerza de trabajo), con mayor nivel educativo y movilidad de sus miembros. Además, existe una clara tendencia a la diversificación de actividades con ingresos principalmente extra agrarios, interconectada con espacios urbanos, mercados diversos y múltiples vinculaciones con el entorno globalizado. En ese sentido, se incrementa la pluriactividad como resultado de estrategias para contrarrestar los efectos negativos de la crisis agrícola.

En consecuencia, tal como hemos señalado anteriormente, las familias cuentan con un repertorio distinto y mayor de actividades, lo cual explica que sus dinámicas para la toma de decisiones hayan cambiado y con ellas, las prácticas, decisiones y valoraciones subjetivas alrededor de la alimentación (Aguirre, 2016). Más aún, tomando en cuenta la naturalización de la asignación de tareas al cuidado y trabajo doméstico no remunerado a las mujeres, ha habido un reacomodo de los papeles femeninos frente a la flexibilización de las estructuras ocupacionales en el campo (Osorio, 2011).

Ahora bien, en Amantaní, una de las principales actividades económicas y fuentes de obtención de alimentos es la Agricultura Familiar de Subsistencia. Incluir su definición es crucial para continuar construyendo una caracterización de las Unidades Domésticas específica al ámbito y planteamiento de esta investigación.

1.3.2. *Agricultura Familiar de Subsistencia*

La agricultura familiar para el autoconsumo ocupa un rol importante en la reproducción de las unidades domésticas de Amantani, y es practicada activamente por todos sus miembros. Asimismo, Eguren y Pintado (2015) reconocen un problema alimentario en Puno estrechamente ligado a la agricultura familiar, la cual comprende al 84% del sector agropecuario de Puno.

Si bien hay otros factores que influyen en la situación alimentaria, como el tamaño de tierras productivas, el acceso al agua y la orientación de la producción, además de los ingresos provenientes de actividades no agropecuarias y el grado de conectividad, es importante conocer esta agricultura y sus variantes a profundidad.

En 2012, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) definió agricultura familiar como “aquella que tiene acceso limitado a la tierra y a los recursos de capital: cuya mano de obra es predominantemente familiar; y la principal fuente de ingresos proviene de la agricultura, el bosque, la acuicultura o actividades pesqueras, pudiendo ser complementada con actividades y rentas no agrícolas realizadas en y fuera de la unidad familiar” (Grisa & Sabourin, 2019, p.5).

Del mismo modo, Eguren & Pintado (2015) también esbozan una definición de agricultura familiar como aquella conducida por una familia que posee y maneja directamente un predio y que, al mismo tiempo, provee lo principal de la mano de obra, aunque puede requerir eventualmente de la contratación de trabajadores asalariados durante ciertos momentos del proceso productivo. Por lo general, el agricultor familiar tiene escasa dotación de tierras y de ganado (Eguren & Pintado, 2015).

Ahora bien, hay que considerar la realidad en que se desenvuelven los actores y procesos de la AF como un espacio que articula diversas dimensiones: económicas, sociales culturales ecológicas e institucionales. El universo de la AF entonces es complejo, con tipos y subtipos que reflejan sus diferentes

entornos, condiciones, problemáticas, capacidades y potencialidades (Pintado, 2016).

Adicionalmente, el rol de la mujer no debe ser pasado por alto, ni tampoco la diversidad cultural y la importancia de la descentralización para políticas en beneficio de la AF. Por otro lado, existen ciertas consideraciones transversales como el cambio climático que genera escenarios de vulnerabilidad, multiactividad (para asegurar su subsistencia), y “universalidad” refiriéndose a que la AF incluye casi el 98% de unidades agropecuarias (Eguren & Mendoza, 2016).

Respecto a los tipos de agricultura familiar, los autores señalan tres: AF de Subsistencia, AF Intermedia y AF Consolidada (Eguren & Mendoza, 2016). La Agricultura Familiar que se practica en Amantaní guarda mayores correspondencias con la AF de Subsistencia, ya que poseen pocas tierras (menos de dos hectáreas estandarizadas), hay una mayor orientación al autoconsumo; generalmente sin riego y baja tecnología; incipiente vinculación al mercado y su producción no permite el sostenimiento de la familia. Igualmente, un porcentaje no accede ni a riego ni a semillas certificadas.

Ahora bien, un rasgo en común con todas las definiciones y tipologías es el reconocimiento de la familia como elemento estructurador de las relaciones de trabajo o modos de vida. Ciertamente, se trata de un modo de vida y trabajo agrícola practicado por hombres y mujeres de un mismo núcleo familiar, a través de unidades productivas familiares, y su fruto es destinado principalmente al consumo propio o al trueque y comercialización (Grisa & Sabourin, 2019).

1.3.3. Sistema Alimentario de Unidades Domésticas

Las unidades domésticas como unidades alimentarias:

Así entonces, las características de los nuevos hogares rurales y de la agricultura familiar de subsistencia permiten esbozar una definición de las “unidades domésticas”, haciendo referencia específicamente a su comprensión como unidades alimentarias en las que se observará el sistema alimentario.

Se usa el concepto de sistema alimentario de unidades domésticas y no sistema alimentario familiar, ya que una de las características de la nueva ruralidad es la movilidad de las familias. Entonces, al tratarse de familias multilocales, un abordaje etnográfico no sería posible. Por ello se toma a la UD como unidad de análisis comprendiéndola como unidad alimentaria: dónde y quiénes obtienen, procesan, almacenan preparan, comparten y consumen alimentos.

Lo anterior no debe confundirse con la perspectiva de estudios clásicos de economía campesina que consideraban a la familia (y en algunos casos también a la comunidad) como una unidad económica, proponiendo como idea central un balance entre el consumo familiar y explotación de la fuerza de trabajo basado en la subsistencia y no en la ganancia. Actualmente el enfoque de la nueva ruralidad y el traslado de interés de las racionalidades a las estrategias, permite superar esta idea. Además, Collins (1986) argumenta que la unidad familiar es una unidad mínima incapaz de proporcionar su propio mantenimiento y reproducción.

En cambio, vista como unidad alimentaria, se entiende que los miembros de la Unidad Doméstica, (aquellos que comen de la misma mesa o fogón) cooperan con el aprovisionamiento de alimentos recurriendo a los activos propios: tierra, pasto y fuerza de trabajo. Al mismo tiempo, la fuerza de trabajo combina diversas actividades externas, algunas de las cuales requieren el desplazamiento de sus miembros, que permiten el acceso a alimentos de distinto origen.

Adicionalmente, la unidad doméstica también es un espacio de visualización de prácticas y actividades alimentarias cotidianas, donde se pueden analizar los cambios en las decisiones, estrategias y hábitos en torno a la alimentación. Las actividades y decisiones cotidianas vinculadas a la alimentación de la unidad doméstica, por tanto, reflejan una organización social para la obtención, preparación y consumo de los alimentos. En ese sentido, se puede interpretar cómo las prácticas alimentarias dependen del ritmo de vida y uso del tiempo de los miembros de las Unidades Domésticas. En cuanto al reacomodo de los papeles femeninos en el contexto de la nueva ruralidad, se espera que la mujer

no disponga de tiempo para el procesamiento y preparación de los alimentos, por lo que tomará distintas decisiones de abastecimiento de alimentos, cambiando los patrones de consumo de su UD.

Por tanto, se busca comprender el Sistema Alimentario de Unidades Domésticas que hemos definido como unidades alimentarias, compuestas por aquellos que comen en la misma mesa, o de la misma olla o fogón. En las últimas dos o tres décadas, sus características se han transformado como una respuesta frente a cambios explicados por medio de la Nueva Ruralidad. Así entonces, se incluyen en estas unidades alimentarias a espacios vinculados como la chacra, la mesa y la cocina y/o fogón, así como la distribución del trabajo familiar en las actividades que se realiza en tales espacios. Además, es donde se tiene un determinado presupuesto, y una valoración de aquello que es nutritivo o no.

Más aún, la Agricultura Familiar de Subsistencia como actividad económica y fuente de aprovisionamiento alimentario determina muchas de sus actividades y vincula una producción familiar de alimentos con estrategias de uso y hábitos de consumo alimentario. Es decir, requiere de una organización familiar atravesada por roles de género. En consecuencia, la canasta de alimentos debe ser completada con productos del mercado, por lo cual el acceso a ciertos alimentos dependerá del nivel de ingreso de la UD y de las características del entorno alimentario.

Por consiguiente, para comprender el sistema alimentario de unidades domésticas específicamente en Amantaní, es necesario tomar en consideración elementos específicos de la unidad alimentaria, como la composición; historial migratorio; ocupaciones, fuentes de ingreso y usos del tiempo; propiedad de la tierra.

Finalmente, sus miembros obtienen, procesan, almacenan, preparan, comparten y consumen alimentos. Las fases del sistema alimentario de unidades domésticas suelen componerse, justamente, de las decisiones y actividades familiares de obtención de alimentos, las estrategias de uso y manejo de alimentos y los hábitos de preparación y consumo de alimentos.

El Sistema Alimentario de Unidades Domésticas (SAUD)

Se entiende a la alimentación como una entidad “sistémica y procesual” determinada por aspectos tangibles (características del lugar) y no tangibles, que se expresan en un “conjunto repetitivo de operaciones y elementos vinculados por el proceso de alimentación, interactuando unos con otros... formando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos” (Aguilar, 2001, pg. 23).

Dicho proceso parte de una necesidad física y biológica (préstamo de la antropología de la nutrición) y se compone de la obtención, que guarda profundas vinculaciones con las características del lugar, el procesamiento y consumo de alimentos, que expresa criterios de carácter más subjetivo y simbólico. Estas fases, tomando en cuenta el carácter sistémico de la alimentación, cobran sentido sólo si se comprende su vinculación. Más aún, las fases del sistema trascienden un nivel operacional porque el “proceso de alimentación en tanto acción-histórico social, expresa necesariamente rasgos de la cultura...” (Aguilar, 2012, p. 13).

Ahora bien, la obtención, procesamiento y consumo de alimentos aparecen como un conjunto de operaciones realizadas en la cotidianeidad de las familias, que corresponden a decisiones, prácticas, estrategias y valoraciones específicas a un determinado contexto. En ese sentido, el aspecto cotidiano propone una capacidad de auto invención y auto transformación que responde a una especificidad histórica, social y ambiental, a un determinado contexto económico, social y político. De hecho, según Aguilar se pueden observar estas transformaciones a partir de una descripción meticulosa de la historicidad del sistema y del proceso de alimentación mismos, fundamentalmente detectando aquellos elementos innovadores, internos o externos, que modifican los diferentes sistemas de alimentación (Aguilar Piña, 2001).

Es decir, los cambios en el SAUD podrían ser reducidos a una diversificación (ampliación de la base de sustentación del sistema) o restricción (se eliminan partes o se sustituyen por otras) que expresa una reacción a un contexto de profundas transformaciones, a través de decisiones, estrategias, prácticas y valoraciones.

En primer lugar, la obtención es un acto en el que se establecen las decisiones, actividades, roles y estrategias para conseguir el alimento y los elementos necesarios para su procesamiento (el último corresponde a la segunda etapa del sistema). Asimismo, hay dos modos de aprovisionamiento u obtención de alimentos en el entorno alimentario de Amantaní: la agricultura familiar de subsistencia y la compra. Estos requieren de distintas decisiones, condiciones, actividades y estrategias que configuran el nivel acceso de cada unidad doméstica.

Un entorno alimentario consiste en la gama de alimentos disponibles, accesibles, convenientes y deseables en un contexto dado, así como las causas diarias que empujan a los consumidores a elegir determinados alimentos y desarrollar hábitos dietéticos y preferencias (Brito Bruno & Ivanovic Willumsen, 2019). En ese sentido, el entorno alimentario se compone, al igual que el sistema, de aspectos tangibles, vinculados a la obtención, y no tangibles, vinculados al consumo, pero interrelacionados entre sí.

En cuanto al acceso, este se refiere a la capacidad de las personas de obtener física y económicamente los alimentos, ya sea a través de los ingresos del trabajo, producción consumida o mediante el apoyo de políticas públicas como programas de transferencias condicionadas, asistencia alimentaria y asistencia social. Además, el acceso físico se refiere a los puntos de entrada de los alimentos e infraestructura adecuada para el acceso, mientras que el acceso económico refleja el costo relativo de los alimentos en comparación con los ingresos y el poder adquisitivo del hogar (Intini, Jacq, & Torres, 2019).

Así entonces, las decisiones de obtención de alimentos se dividen entre los dos modos de aprovisionamiento que configuran el entorno alimentario de Amantaní, y varían entre unidades domésticas, de acuerdo a su capacidad de acceso físico y económico a alimentos adecuados y suficientes. Autores como Gascón (1998) y Fano y Benavides (1993), postulan que, en sociedades campesinas, las compras se orientan a completar la canasta alimentaria que provee la chacra, de modo que, a medida que hay un abandono de actividades agrícolas, hay una modernización de hábitos alimentarios.

En segundo lugar, el procesamiento o manejo de alimentos consiste en procedimientos (generalmente duran días) que atraviesan alimentos de la chacra, que expresan estrategias de uso. El manejo de alimentos de la chacra suele incluir procesos como depuración, deshidratación y/o congelamiento. Según Fano y Benavides (1993) están vinculados a la capacidad de producción de la UD y sirven para aprovechar los alimentos y conservarlos, para extender la disponibilidad de los mismos hasta una nueva cosecha.

En tercer lugar, el consumo alimentario es un acto social y familiar vinculado a un espacio con determinadas características y personas. Además, los alimentos suelen ser cocinados por un individuo. Adicionalmente “el alimento preparado contiene un conjunto de gestualidades y aplicaciones culturales no perceptibles a primera vista pero que forman parte de sí mismo” (Aguilar 2012, pg. 16). En ese sentido, el consumo contiene un componente subjetivo y alrededor del mismo se ordenan patrones y hábitos de consumo. Los patrones de consumo son los que formulan la dieta y se comprenden estudiando los usos en la cotidianeidad, es decir, lo que se come, cuándo, cuánto, dónde y con qué frecuencia. Adicionalmente, se consideran también los modos de preparación y de consumo, es decir, cómo se preparan y consumen los alimentos.

Los hábitos de consumo se formulan a través de criterios de clasificación subjetivos, que también tienen un efecto en la fase del aprovisionamiento. En efecto, Mary Douglas en su estudio sobre el sistema alimentario de obreros británicos, señala que para comprender el sistema alimentario es necesario intentar describir las reglas que guían las decisiones cotidianas de las amas de casa a la hora de seleccionar los alimentos y la manera de combinarlos. (Douglas, 1995: pg. 177) De Garine (1998) define criterios de selección como: gusto, valor nutricional subjetivo, prestigio, disponibilidad de recursos alimenticios y monetarios, comodidad (tiempo de preparación, adecuación y estatuto de la cocinera). Por otro lado, en el compilado de textos presentados dentro del libro “Alimentación y Cultura” de Contreras y García, varios estudios abordan preferencias y aversiones alimentarias desde distintas perspectivas. Por ejemplo, Rozin (1995) marca diferencias entre “uso”, “preferencia” y “gusto”.

El gusto es parte de la preferencia, pero mientras que el primero se refiere a una respuesta afectiva a los alimentos y se mide mediante escalas verbales, el segundo incluye otros elementos como la disponibilidad y el precio. Por último, para Shack las preferencias alimentarias están determinados por otros factores además de los gustos “puramente individuales”; en suma, se trata de consideraciones relacionadas con la etnicidad, estatus y prestigio, capacidad económica, aceptación entre grupos sociales o religiosos particulares y ajustes psicológicos (Shack, 1995).

Adicionalmente, la socialización alimentaria, entendida como la manera en que desde niños adoptamos gustos, preferencias y hábitos de consumo que nos preparan para recibir ciertos alimentos y otros no, cumple un rol crucial en la formulación de estos criterios de selección de alimentos y genera vinculación con las otras dos etapas del sistema. Además, el consumo alimentario festivo sigue criterios opuestos al cotidiano (Vokral, 1991).

Consecuentemente, el SAUD nos permite cohesionar distintos determinantes de la alimentación en una estrategia teórico metodológica adaptable a las herramientas de la antropología, pues se comprende como la manifestación doméstica y cotidiana de la cultura alimentaria. Asimismo, sus fases, la obtención, el procesamiento y consumo se comprenden únicamente en su conjunto y complementariedad, por medio de las decisiones, actividades y prácticas que las anteceden. A través del “SAUD” tomamos en cuenta los procesos de cambio que implica la Nueva Ruralidad y entendemos la alimentación como un testimonio de decisiones, estrategias, prácticas y valoraciones que se transforman en relación al contexto histórico, ecológico y económico en el que se desenvuelven.

1.4. Metodología

La perspectiva que toma esta investigación corresponde a una metodología cualitativa. La forma en que se busca hacer explícito el fenómeno alimentario es

a través del concepto “Sistema Alimentario de Unidades Domésticas” ya explicado, el cual a nivel metodológico es observable a través del enfoque etnográfico. Este determina las técnicas de producción de datos y sus instrumentos correspondientes. Asimismo, dado que esta investigación apuesta por un recorte micro-social que privilegia la agencia humana (Sautu, 2005), parte de la estrategia metodológica consiste en el análisis de casos, por lo que se seleccionaron cuatro unidades domésticas con el fin de analizar su actual sistema alimentario.

Por tanto, en esta sección presentará en primer lugar las características geográficas del lugar en el que se desarrolló el trabajo de campo. Posteriormente se explicarán los criterios de selección de las unidades domésticas que constituyeron la muestra y a su vez el núcleo de recojo de información. Por último, se describirán las técnicas de recolección en vinculación con los temas abordados por la presente investigación

1.4.1. Características del lugar de trabajo de campo

El trabajo de campo se realizó en Amantaní, una isla del lago Titicaca, ubicada en el departamento de Puno, en la sierra sur este del Perú (ver anexo 1a). En Puno hay 1267 comunidades campesinas (información actualizada hasta el 2008), que representan más del 20% de las comunidades campesinas del país. Asimismo, 50.3% de su población es rural y la actividad agropecuaria comprende a más del 70% de esa población rural. Más aún, 84% de los trabajadores de este sector corresponde a la agricultura del tipo familiar (PEA ocupada agropecuaria por tipo de hogar). (Pintado, 2016) (ver anexo 1d)

Amantaní se encuentra en una de las trece provincias de Puno que lleva su mismo nombre. La isla cuenta con una población de 4.275 habitantes (2012) que forman un aproximado de 800 familias repartidas en diez comunidades: Santa Rosa, Lampayuni, Sancayuni, Alto Sancayuni, Occosuyo, Occo Pampa, Incatiana, Colquecachi, Villa Orinojón y el pueblo. Asimismo, la isla se divide en cuatro suyos: warasuyo, papasuyo, ocasuyo y cebadasuyo. Ello responde a una de las estrategias agrícolas empleadas en la zona. La principal actividad económica es la agricultura familiar, cuya producción se destina en su mayoría

al autoconsumo de la unidad familiar. Adicionalmente, los pobladores emprenden otras actividades para asegurar un ingreso monetario, tales como: servicios a turistas (hospedaje, transporte, venta de artesanías), venta y producción de textiles, tallado de piedras, ganadería ovina, pesca, entre otros. Cada familia posee pequeñas extensiones de tierra en distintas alturas de la isla, cuya altura máxima y mínima es de 4150 y 3810 m.s.n.m. respectivamente. Aunque el recojo de información abarcará distintos lugares en la isla, el trabajo de campo se centrará especialmente en la comunidad Santa Rosa, ubicada en las laderas del cerro Pachatata orientado hacia el oeste (ver anexo 1c).

Amantaní queda a 11.5 kilómetros del muelle Chifrón, al este de la península de Capachica. Por ello, la ruta de acceso más rápida es tomando una embarcación desde la playa Chifrón, cuya primera parada sea el muelle principal de Amantaní (ver anexo 1b) Es preferible tomar la embarcación antes del mediodía puesto que los servicios de transporte disminuyen a medida que avanza la tarde. La duración del viaje no excede la hora y media. Desde el muelle principal se puede llegar a pie a la comunidad Santa Rosa al ser esta colindante con el pueblo principal. Además del principal, hay muelles en las comunidades de Ocosuyo, Incatiana y Sancayuni. Por último, la isla tiene una superficie de 9,28 km², por lo que es posible recorrerla a pie.

1.4.2. Criterios de selección de las unidades domésticas

El diseño metodológico del trabajo de campo propuso criterios de selección específicos adaptando el enfoque de estrategias de vida cuya definición guarda correspondencia con las nuevas miradas analíticas que propone el concepto nuevos hogares rurales: “las capacidades, valores y actividades de las familias para proveerse de sus medios de vida” (Conway y Chambers, citado en Diez, 2014, p.46). Es decir, se le pone un énfasis a procesos internos de decisión de cada hogar como unidad, sujetos a sus necesidades y requerimientos y a su particular dotación de activos productivos.

Lo anterior puede ser aplicado al fenómeno alimentario a través de los componentes del SAUD, ya que consisten en decisiones, prácticas, estrategias y valoraciones que giran entorno a la alimentación. Por ello, los criterios de

selección fueron propuestos tomando como ejes en primer lugar la composición familiar, que determinaría la mano de obra disponible para asegurar la alimentación ya sea partir de la producción o compra con dinero. Asimismo, se consideraron también las ocupaciones de los miembros de cada UD, ya que condicionan tanto el uso del tiempo como el nivel de ingreso, así como la movilidad de los miembros, todos aspectos que afectan el SAUD en su conjunto.

Ahora bien, durante el trabajo de campo se presentaron dificultades para lograr acceder a espacios íntimos como el hogar y cocina. Justamente, este estudio comprende que tras la comida se esconden mensajes y emociones, y el ser invitado a una comida es una expresión de aprecio que se gana con el tiempo. Por tanto, a modo de adaptación ante tal limitación, las familias que componen la muestra fueron familias que voluntariamente extendieron una invitación a sus hogares.

1.4.3. Temas y técnicas de recolección

Las técnicas de recolección de datos fueron seleccionadas en base a los temas y subtemas que guían la investigación. Las principales técnicas empleadas fueron la observación participante (OP), las conversaciones guiadas y las entrevistas semiestructuradas, pero también se realizaron acompañamientos a los miembros de la UD, dinámicas con escolares y recorridos o mapas parlantes e historias de vida. Es importante destacar que la cámara fotográfica fue un importante instrumento de recojo de información. Esta subsección presentará tres ejes temáticos a partir de los cuales se han desarrollado técnicas e instrumentos de recolección específicos (ver anexo 3).

1. Obtención y manejo de los alimentos

El primer eje temático responde a los componentes objetivos del sistema: la obtención y manejo de los alimentos, descritos y analizados en el capítulo II, donde se les pone un énfasis a las decisiones familiares de aprovisionamiento y estrategias de uso alimentario familiar. Es decir, atiende el segundo y tercer objetivo de investigación.

Para identificar y explicar las decisiones familiares de aprovisionamiento alimentario se realizaron principalmente acompañamientos a actividades productivas (barbecho de papa, recojo de hierbas para animales, cosechas de papa, oca, habas e izaño) y de compra (en el muelle, tiendas y el mercado de Capachica). Asimismo, con el objetivo de comprender los criterios tras estas actividades y decisiones de obtención de alimentos se realizaron conversaciones guiadas y abiertas con vendedores y compradores. Además, para observar la disponibilidad alimentaria en la isla y comprender diferencias en el acceso a estos alimentos, se recurrió a la observación participante en la feria y en el muelle. De ese modo, fue también posible observar y analizar prácticas de trueque.

En cuanto a las estrategias de uso o prácticas de procesamiento se llevaron a cabo recorridos guiados por almacenes, observación participante en prácticas de clasificación de papa y oca, en preparación de ñusacallo (papa ñusa cortada en rodajas y puesta a secar y helar por una semana) y en la adecuación de cebada y quinua. De modo complementario, se indagó sobre prácticas de adaptación y transformación de alimentos durante las entrevistas.

Consecuentemente, las técnicas escogidas para este eje temático tienen en común la consideración de que la obtención y el procesamiento o manejo de alimentos (depuración, deshidratación, congelamiento, etc.) se encuentran cristalizados a través de decisiones, estrategias y prácticas heredadas que se llevan a cabo en la cotidianidad de las unidades domésticas.

2. Hábitos de consumo y socialización alimentaria

El segundo eje temático para el recojo de información corresponde al lado del consumo, el cual difiere del primero por su carácter subjetivo. Este eje temático corresponde al primer objetivo de investigación.

Ciertamente, como se explicó en marco teórico, alrededor del consumo se ordenan hábitos y patrones de consumo, atravesados por criterios de selección subjetivos. Asimismo, la socialización alimentaria cumple un rol sumamente importante y anticipa transformaciones en dichos criterios.

Por lo tanto, para identificar los hábitos de consumo, que encierran gustos, valoraciones, creencias y preferencias, la principal técnica fue la observación participante en la mesa y alrededor del fogón o cocina a gas, es decir, durante el consumo y preparación de alimentos. Por otro lado, para identificar los usos alimentarios y patrones en la dieta se realizaron listados de consumo semanal, a partir de “recall methods”, en complementación con observación participante. Los “recall methods” son un préstamo de la antropología de la nutrición basado en la memoria y consisten en (Vokral, 1991):

- Relatos de 24 horas: se pregunta en un momento del día sobre el consumo de alimentos de las últimas 24 horas.
- Historia de la dieta: se pregunta por alimentos consumidos en un periodo determinado. A diferencia del anterior, la historia de la dieta es adecuada para registrar patrones en la dieta a largo plazo, por lo que sirve para identificar procesos de cambio histórico y variaciones estacionales.

Asimismo, tomando en cuenta que los menores consumen alimentos en su centro educativo correspondiente, se consideró pertinente evaluar el rol de la escuela y del Estado en la socialización alimentaria. Con tal finalidad, se realizaron reconstrucciones del menú semanal de Qali Warma en el jardín, colegio Miguel Grau y escuela Virgen de las Mercedes. Igualmente, se realizó una dinámica para analizar los gustos y valoraciones de los niños en la escuela adventista Sancayuni, así como un registro de las loncheras de los niños en un día y el listado semanal de las loncheras de un niño que asiste a dicha escuela y que es parte de una de las UD que componen la muestra. Finalmente, el consumo alimentario fuera del ámbito cotidiano fue explorado a través de la observación y participación en momentos festivos, como la feria gastronómica, el evento “saberes productivos juntos y pensión 65” y el aniversario de Amantaní.

3. Transformaciones en el SAUD

El tercer tema a partir del cual se han desarrollado las técnicas de recolección de este estudio corresponde a su componente diacrónico. En efecto, mientras los dos primeros temas apuntan a comprender el SAUD en el presente, este

tercer tema recoge las lecciones de los dos anteriores en busca de analizar qué ha cambiado en el sistema desde la década de 1990.

Así entonces, la técnica principal en esta parte es la “historia de vida alimentaria” o “historia de la alimentación personal”, ya que busca que los informantes destaquen cómo ha cambiado su alimentación personal durante su tiempo de vida. Igualmente, se realizaron entrevistas contextuales a informantes clave: vendedores de la feria, lancheros, personal de salud, directores de dos escuelas, docente del colegio, representante de Juntos, autoridades y dueños de un hotel en Capachica. Finalmente, el recorrido guiado/registro fotográfico por distintos espacios sirvió para comprender la línea del tiempo alimentaria a través de los espacios.

A diferencia de los dos temas anteriores, el actual es transversal a los objetivos específicos de investigación, ya que apunta a identificar las modificaciones, innovaciones, y eliminaciones en las tres etapas interrelacionadas del sistema.

1.5. Elsa, Hilda, Felicita y Juanita: 4 Unidades Domésticas en Amantani

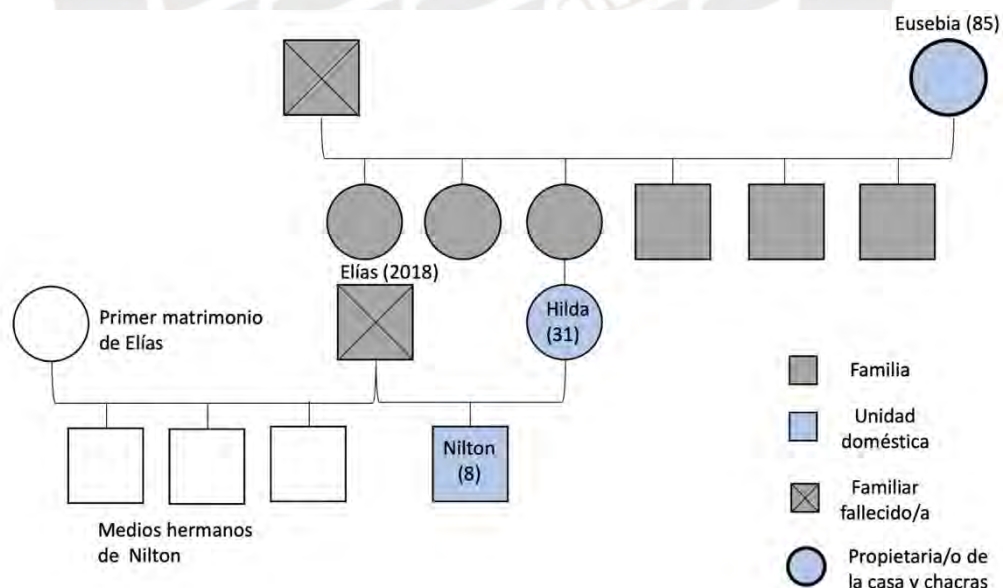
Cuatro Unidades Domésticas (UD) componen la muestra del presente estudio. Cada UD lleva el nombre de la persona que dedica la mayor parte de su tiempo a procesar y preparar los alimentos. Una característica en común de todas las UD, es que practican la Agricultura Familiar de Subsistencia exclusivamente para el autoconsumo y realizan diversas actividades extra-agrarias para conseguir dinero para distintos fines, siendo uno muy importante la alimentación. Asimismo, poseen menos de dos hectáreas repartidas en toda la isla, pues opera un sistema rotativo que permiten una disponibilidad estacional alimentaria a lo largo del año. Del mismo modo, ninguna de las UD domésticas contrataba mano de obra externa, ni tenía acceso al riego, ambos factores comunes en toda la isla.

Estas características guardan correspondencia con tipologías de estrategias “campesinas”⁷ Sin embargo, lo que le interesa rescatar a esta investigación es que las Unidades Domésticas configuran sus hábitos de consumo a partir de su propio acceso físico y económico a alimentos, ya sea a través de los ingresos del trabajo, producción consumida o mediante el apoyo de políticas públicas como programas de transferencias condicionadas, asistencia alimentaria y asistencia social (Intini, Jacq, & Torres, 2019).

Consecuentemente, se describirá cada UD en base a ejes que determinan el acceso económico a los alimentos de cada UD, y por tanto estructuran el aprovisionamiento e inciden en el resto del SAUD. Se describirá la composición; las ocupaciones y fuentes de ingreso; los programas de transferencias condicionadas; el acceso a programas de ayuda alimentaria; el historial migratorio y características de la tenencia de la tierra (cantidad, y conflictos por la propiedad) de cada Unidad Doméstica.

UD 1: Hilda

Diagrama familiar 1



Fuente: elaboración propia

⁷ ‘Usan mano de obra familiar no remunerada, el destino principal de su producción agropecuaria es el autoconsumo y han optado por diversificar sus ingresos. Sus tierras solo son de secano. Al interior de este grupo se dividen entre campesinos pobres que poseen menos de una hectárea de tierras de secano y aquellos campesinos medios que poseen entre una a dos hectáreas’ PROAPA (2002: 116-117).

El anterior diagrama familiar describe la composición de la UD de Hilda. Está formada por Eusebia, de 85 años, Hilda de 31 y Nilton de 8. Tal como se ilustra en el diagrama, los miembros de esta UD pertenecen a tres generaciones distintas. Eusebia es abuela de Hilda, y bisabuela de Nilton.

Esta UD se formó de tal manera en el 2018, tras la muerte de Elías, el padre de Nilton. Elías tenía tres hijos de un matrimonio anterior, quienes, al morir su padre, despojaron a Hilda y Nilton de su casa y acceso a tierras. En consecuencia, Eusebia recibió a Hilda y Nilton en su hogar, y actualmente es Hilda quien se encarga de todos los cuidados domésticos incluyendo la alimentación y atenciones a un niño y una anciana.

Para el aprovisionamiento de la chacra, Hilda solo cuenta con su propia fuerza de trabajo y la ayuda limitada de su abuela. En cuanto a las fuentes de ingreso que permiten comprar alimentos, Hilda vende tejidos a turistas y ofrece su fuerza para cargar mercancías de los dueños de las tiendas, a cambio de alimentos. Así también, Hilda usa sus redes de amistad para recibir regalos o intercambiar alimentos. Por ejemplo, en el mes de mayo intercambió papas por pan en dos ocasiones. Asimismo, Hilda recibe 200 soles cada bimestre de parte del programa Juntos, y Eusebia recibe 250 con la misma frecuencia, de parte del programa Pensión 65. Por último, la UD cuenta con 15 cuyes y 4 ovejas que sirven como un fondo de seguro ya que pueden ser vendidos. Esta UD es la que recibe menores ingresos, y a la cual se le hacía más difícil acceder a alimentos suficientes y adecuados. Eusebia repetía en quechua: “no hay hombre, no hay plata, no hay para comer”. Esta correlación entre el género - nivel de ingresos – (in) seguridad alimentaria- será explorada a lo largo de la investigación, tomando en cuenta el patrón de feminización del campo.

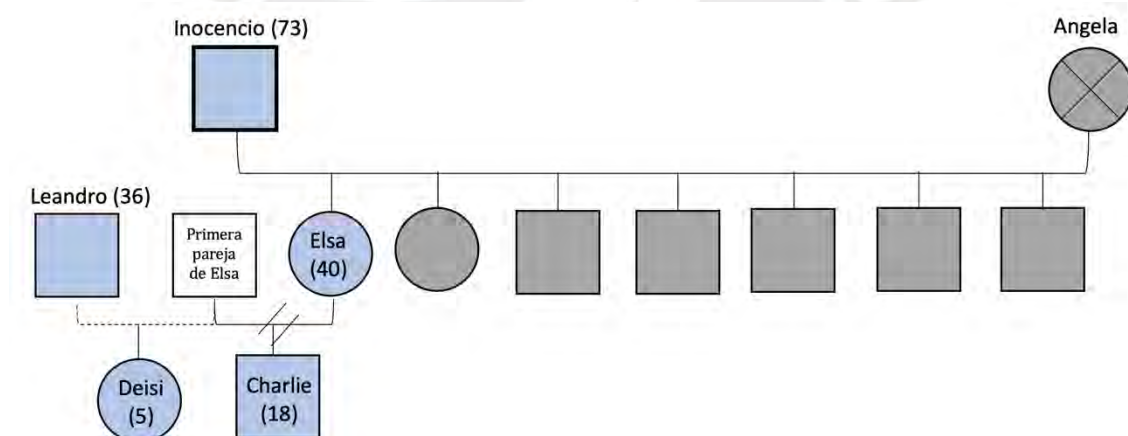
Por otro lado, ni Eusebia ni Hilda acabaron la primaria, Nilton actualmente está en segundo de primaria de la Escuela privada adventista Sancayuni. Al ser privada, esta escuela no recibe los alimentos de Qali Warma. Elías matriculó a Nilton en la escuela privada pues compartía las creencias de la iglesia adventista y consideraba tener los medios para pagar la mensualidad de la escuela. Tras

su muerte, la directora de dicha institución decidió otorgarle una beca al niño hasta que este termine la primaria.

Finalmente, cuando fallezca Eusebia, Hilda perderá el acceso a la tierra que aprovecha en la actualidad. Como ilustra el diagrama, Eusebia tiene 6 hijos. Todos viven y trabajan en Juliaca o Lima y, según Eusebia, rara vez van a la isla a ayudar con las tierras. Sin embargo, ellos heredarán la tierra. Dado que Hilda es nieta de Eusebia, es su madre quien recibirá un sexto de cada canchón. Hilda fue concebida cuando su madre tenía apenas 15 años y esta la desconoce desde su nacimiento. Este escenario pone a Hilda y a Nilton en una verdadera situación de vulnerabilidad que no es ajena a la de otras madres y niños de Amantaní.

UD 2: Elsa

Diagrama familiar 2



Fuente: elaboración propia

El anterior diagrama familiar describe la composición de la UD de Elsa. Está formada por Inocencio, de 73 años, quien posee los terrenos que explota la UD para su autoconsumo. Inocencio tiene siete hijos, pero Elsa, de 40 años, es la única que vive con él (y por tanto pertenece a la UD). Leandro, de 36 años es su actual pareja. Leandro no está casado con Elsa, ni tampoco le puede ofrecer ir a vivir a su casa y terreno, como se acostumbra en la isla, dado que sus padres lo echaron. Es por ello que pertenece a la misma UD de su suegro, Inocencio. Ello también explica que Inocencio exija un aporte de fuerza y dinero de parte de Leandro, y vigile de cerca sus actividades, previniéndolo de no ser “ocioso”. Elsa y Leandro tienen una hija de 5 años que también pertenece a la UD. Finalmente,

Charlie de 18 años es hijo de Elsa con una pareja anterior, quien, según ella, jamás aportó con dinero o alimentos.

Excepto Deisi, de 5 años todos los demás miembros de la UD participan en actividades vinculadas a la producción agrícola familiar de subsistencia. Ahora bien, en esta UD hay una organización para esta actividad, que esta atravesada por roles de género, a diferencia de la UD de Hilda, en la que ella aporta casi la totalidad de la fuerza de trabajo de su UD.

En cuanto a las fuentes de ingreso, Leandro vende su mano de obra estacionalmente. En abril y mayo del 2019 (tiempo de cosecha en Amantaní) vendió su fuerza de trabajo en 5 ocasiones a dos personas que poseían tiendas y por tanto no podían dedicarles tiempo a sus tierras. El pago era 50 soles por todo un día de trabajo. Además, en agosto viajó a la provincia de San Antonio de Putina para vender su mano de obra y también hace tallados de piedra la que vende o intercambia principalmente en la feria de Coata que se realiza en el mes de agosto cerca a la celebración de Pentecostés. En el siguiente capítulo se presentará el aporte de Leandro a la UD de Elsa. Por otro lado, Elsa vende tejidos a turistas en el Pachatata. Por último, Inocencio realiza lecturas de hojas de coca y pago a la tierra, a cambio de alimentos, coca, alcohol y/o dinero.

En conjunto, la UD recibe apoyo de Juntos (200 soles bimestrales), Pensión 65 (250 soles bimestrales), Vaso de Leche (latas de leche y mezclas de cereales andinos pre cocidos) y Fisegas (gas cuyo precio subsidiado es de 22 soles, Fondo de Inclusión Social, Ministerio de Energía y Minas). Además, Deisi recibe el almuerzo de parte de Qali Warma de lunes a jueves en el jardín de niños de la comunidad Lampayuni. Adicionalmente, la familia cuenta con cuatro cabezas de ganado y nueve cuyes, los cuales pueden ser vendidos en cualquier momento del año. Requieren de cuidado, tiempo y fuerza para pastear a las ovejas y cargar las hojas de papa, oca y pasto hasta los uqya y kuwi cancha (canchón de ovejas y cuyes).

En cuanto a la propiedad de la tierra, en la actualidad la UD compuesta por Elsa, Leandro, Inocencio, Deisi y Charlie, subsiste de los terrenos de

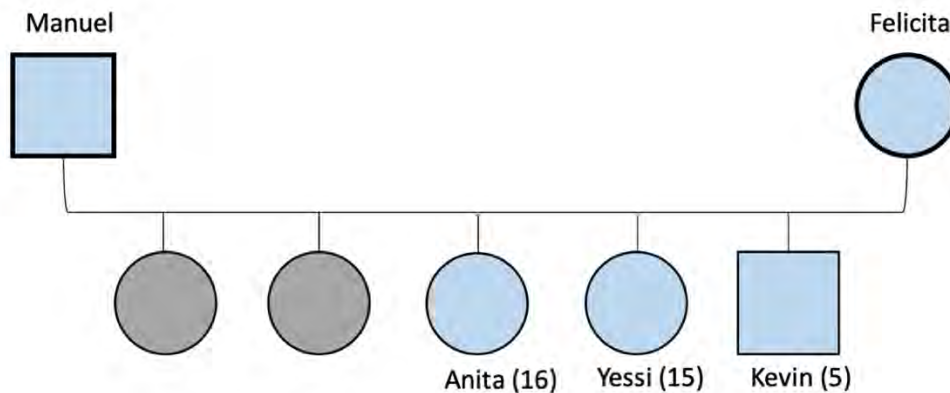
propiedad de Inocencio y cada uno aporta con ingresos para comprar alimentos. Sin embargo, Elsa, al igual que Hilda, se encuentra en una situación de vulnerabilidad. Actualmente tiene acceso a la mitad de los terrenos de su padre, pero tras su muerte, legalmente le corresponderá un séptimo, a pesar de que ella haya dedicado años al cuidado de sus padres en la isla. Adicionalmente, fuera de la esfera legal, persiste una norma que determina que la mujer debe irse al terreno de su pareja, y el hombre es quien hereda el terreno de su padre. Por tanto, a Elsa le preocupa que sus hermanos utilicen lo anterior como argumento para arrebatarle la totalidad del terreno de Inocencio.

Por último, esta UD muestra una mayor movilización que la anterior, ya que, en la infancia de Elsa, vivieron unos años en Juliaca, donde Inocencio trabajaba en la venta de cutería. Hace casi dos décadas, la familia solía vivir entre Juliaca y Amantaní, hasta la actualidad Inocencio viaja mensualmente a pasar tiempo en sus terrenos de Juliaca, dejando a Elsa a cargo de las propiedades en Amantaní.

Adicionalmente, Charlie terminó la secundaria en el 2018 y aspira salir de la isla a conseguir algún trabajo, pero su abuelo exige que aporte su mano de obra como apoyo a la UD en la que creció. Durante los dos meses del trabajo de campo intentó irse a Juliaca, Luego a Lima y en la última semana a Brasil. Su situación puede servir para reflexionar sobre la de los jóvenes de su edad en la isla. A los 18 se considera que ya se debe formar una familia. Empero, Charlie no tiene de quién heredar una casa y tierra para poder casarse y vivir en la isla, pues su padre lo desconoce y su madre se encuentra en una situación de incertidumbre. Ello tiene que ver también con cuestiones de género: se esperaría que Charlie sea capaz de darle una casa y terreno a su mujer si se casara.

UD 3: Felicita

Diagrama Familiar 3



Fuente: elaboración propia

Está formada por Manuel, esposo de Felicita, quien posee la mayor parte de los terrenos que explota la UD para su autoconsumo. Tienen cinco hijos, dos de ellos son mayores de edad y estudian en Lima. A la UD pertenecen los tres menores: Anita (16), Yessi (15), quienes van a la secundaria Miguel Grau, y Kevin (5), que asiste al jardín de la comunidad Santa Rosa. Los tres acceden al programa Qali Warma y Kevin, el menor, participa del programa Vaso de Leche.

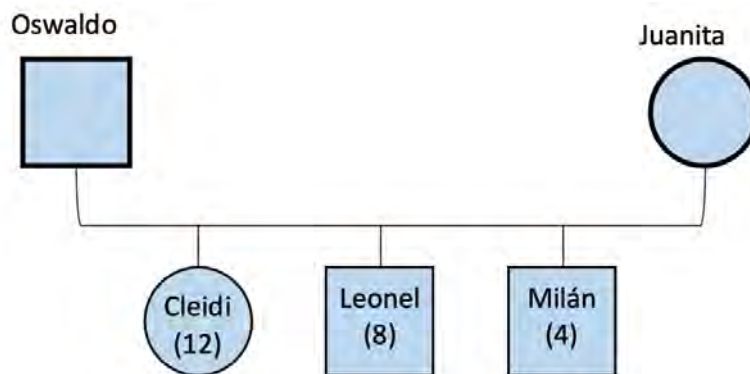
Ahora bien, lo anterior implica que Felicita debe asistir con frecuencia a cocinar a la secundaria o al jardín. Explica que esto le demanda gran parte de su tiempo y que, además, debe enviar dinero con cierta regularidad. Comenta que de no ser por ese gasto, quizás podría invertir dinero la reparación de su casa, para poder involucrarse en la actividad más lucrativa de la isla: el hospedaje a turistas. En cambio, actualmente Felicita se dedica a la venta de cinturones y otros tejidos a pedido. También compra cervezas al por mayor y las vende en las fiestas, al igual que su esposo Manuel. Asimismo, la UD recibe un aporte de 200 soles con una frecuencia bimestral de parte del programa Juntos y Manuel está inscrito en el programa Fisegas. La UD cuenta con tres ovejas y ningún cuy. Por último, Felicita y Manuel aportan la mayor parte de la mano de obra para las actividades agrícolas. Sin embargo, Anita y Yessi también trabajan en la chacra durante los feriados o fines de semana.

Finalmente, a diferencia de Hilda y Elsa, Felicita posee los terrenos que alimentan a su UD. Ello guarda relación con la composición generacional de la UD y la unión de dos personas que ya lograron acceder al terreno que les

correspondía por herencia y este resulta suficiente para permanecer en la isla. Implica que el acceso a la tierra y por tanto seguridad alimentaria de la UD no están en peligro inminente.

UD: 4 Juanita

Diagrama Familiar 4



Fuente: Elaboración propia

Esta UD comparte muchas características con la UD de Felicita. Juanita y Oswaldo poseen los canchones que sostienen parcialmente a la UD, por lo que su acceso a la tierra no está en situación de riesgo. Son padres de Cleidi (11), Leonel (8) y Milán (4), quienes tienen acceso a la educación correspondiente para su edad y por tanto participan del programa Qali Warma. Igualmente, al tener un hijo de 4 años, también reciben los alimentos del programa Vaso de Leche. Adicionalmente, Juanita y Oswaldo ponen lo principal de la mano de obra para las labores agrícolas, y Cleidi los apoya cuando no tiene responsabilidades escolares. Oswaldo viaja frecuentemente a Juliaca a vender artesanías.

Ahora bien, la UD de Felicita y la presente difieren en un punto fundamental, que refleja en cierta medida las posibles desigualdades económicas entre UDs. Mientras Felicita anhela hospedar turistas hace años pero no logra ahorrar lo suficiente para refaccionar su casa, Juanita y Oswaldo hospedan a turistas desde hace varios años. Empezaron a hospedar turistas cuando el padre de Juanita, un antiguo lancharo, empezó a recoger turistas y llevarlos a su hogar. Luego, alrededor del 2015, cuando se intensificaron las regulaciones, contaban con el presupuesto para arreglar su casa de acuerdo a los requisitos del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Esto último es muy importante, ya que los espacios en los que procesan, preparan y consumen los alimentos difieren del resto de las UD. Más aún, tienen mayores ingresos monetarios, por lo que será interesante observar hasta qué punto su sistema alimentario difiere del resto de UD.

Entrevistas complementarias: Antonio, María, Ernesta y Miriam

Finalmente, se realizaron entrevistas complementarias a cuatro personas, sobre distintos aspectos del SAUD. Ernesta y Miriam son madres que se dedican a las actividades agrícolas, la cocina y la venta de tejidos en el Pachatata.

Antonio es primo de Inocencio y vive solo. Es decir, su UD es de una sola persona y él mismo debe encargarse de todos los procesos, decisiones y actividades para su alimentación. Ha trabajado en dos minas, una en Mollewaca y la otra en Camaná. Comenta que trabajó 6 meses en un lugar y otros 6 meses en el otro: “trabajo mina no me gusta por que es bien sacrificado. Hay un capataz que te corretea, te arrea”. Su esposa falleció y sus cuatro hijos viven en Lima y venden artículos de cuero de alpaca. Se dedica a la cosecha, pero solo en los canchones cercanos a su casa, el resto de sus terrenos están descansando pues sabe que de aprovechar todo su terreno la comida se perdería.

Por último, María vive con su esposo en la misma edificación en la que se encuentra su tienda, ubicada en el muelle principal de la isla. María invierte la mayor parte de su tiempo en la tienda. La mantiene abierta desde las 5 de la mañana hasta las 4 de la tarde. Su esposo se dedica a transportar turistas y locales de la isla al muelle Chifrón en su propia lancha.

Consideraciones finales

Se ha terminado de explicar el diseño de esta investigación con una descripción detallada de las 4 unidades domésticas cuyo sistema alimentario será analizado, en un contexto de transformaciones en las zonas rurales que se conjugan con una transición nutricional a nivel continental. Asimismo, se han enfatizado ciertas características de las UD que, según la teoría, inciden directamente en el SAUD y, sobre todo, en las fases de obtención y procesamiento, a las cuales se les dedicará el siguiente capítulo.

2. CAPÍTULO II: la obtención y el manejo de los alimentos

“En esta isla no hay trabajo, pero si quiera con la tierra se puede comer”
(Inocencio Calsín)

La obtención de los alimentos es un acto en el que se establecen diversas decisiones, actividades, roles y estrategias para la subsistencia con el objetivo de conseguir el alimento, y los elementos necesarios para su manejo y almacenamiento. Para obtener y procesar alimentos, cada unidad doméstica (UD) debe contar con acceso a tierra e ingresos. Estos recursos varían en relación a la composición de la UD, que determina la disponibilidad de fuerza de trabajo para el aprovisionamiento de la chacra y la capacidad de diversificar las fuentes de ingreso a través de ocupaciones remuneradas, para comprar alimentos.

Por lo tanto, en un primer apartado se realizará un análisis y comparación del nivel de acceso físico y económico de las unidades domésticas que componen el presente estudio. Luego, se profundizará en las actividades roles y decisiones que involucra el aprovisionamiento de la chacra. Posteriormente, se explicarán las estrategias de uso de los alimentos de la chacra, (atendiendo parte del segundo objetivo de investigación). Finalmente, se examinarán los patrones y decisiones de compra. Por último, se desarrollará un balance de los dos modos de aprovisionamiento alimentario (de la chacra y de la compra) y las decisiones que los anteceden en el entorno y sistema alimentario de unidades domésticas de Amantaní. Justamente, se busca responder: ¿De qué manera se llevan a cabo las decisiones de aprovisionamiento alimentario en las UD de Amantaní en la actualidad?

Así, los hallazgos orientarán una posterior discusión sobre la medida en que ciertos alimentos del mercado han sustituido alimentos de la chacra y, en consecuencia, se han perpetuado los procesos de empobrecimiento de la dieta y modernización de los hábitos alimenticios observados por Gascón (1998) y Fano y Benavides (1993) en sistemas alimentarios hace dos décadas

2.1. Las Unidades Domésticas y el acceso a los alimentos

Existen dos modos cotidianos de obtención de alimentos al cual acuden todas las UD de Amantaní: la producción familiar para el autoconsumo, que implica una serie de estrategias de uso de los alimentos, o la compra (en las ferias o q'ato; las tiendas de abarrotes; y ocasionalmente mercados de Capachica o Juliaca). Estos configuran el entorno alimentario de la isla. Sin embargo, la capacidad de cada UD para acceder a alimentos adecuados y suficientes en este entorno alimentario, varía de acuerdo a distintas características de cada una

De hecho, en el esquema del SAUD, el acceso tiene que ver con la forma en que las personas pueden obtener física y económicamente los alimentos, ya sea a través de los ingresos del trabajo, producción consumida o mediante el apoyo de políticas públicas, como programas de transferencias condicionadas, asistencia alimentaria y asistencia social (Intini, Jacq, & Torres, 2019).

Tabla 1: Las Cuatro Unidades Domésticas

	1: Hilda	2: Elsa	3: Felicita	4: Juanita
Composición	Eusebia (85) Hilda (31) Nilton (8)	Inocencio (73) Elsa(40) y Leandro (36) Charlie (18) y Deisi (5)	Felicita y Manuel (30-50) Anita (16), Yessi(15) y Kevin (5)	Juanita y Oswaldo (30-40) Cleidi (11), Leonel (8), Milán (4)
Ocupaciones (remuneradas)	Venta de textiles, Intercambia su fuerza por alimentos	Inocencio: lectura de hojas de coca y pagos a la tierra, Leandro: tallado de piedra y vende mano de obra Elsa: venta de textiles	Manuel: vende cervezas en eventos Felicita: tejido de cinturones Anita: textiles	Hospedan turistas Juanita: tejido. Oswaldo: comerciante en Juliaca.
Programas de transferencias condicionadas	Eusebia: Pensión 65 Hilda: Juntos	Inocencio: Pensión 65 Elsa: Juntos	Felicita: Juntos	Juanita: Juntos

Historial migratorio	Hilda va seguido a Juliaca por cuestiones legales y a ver a sus tías	Inocencio y Elsa vivían en Juliaca. Leandro trabaja estacionalmente en Putina	Manuel viaja ocasionalmente a Juliaca. Dos hijos mayores de edad estudian en Lima	Oswaldo viaja a Juliaca por trabajo
Programas de asistencia alimentaria		Deisi: Qali Warma y Vaso de Leche	Tres menores en edad escolar: Qali Warma Kevin: Vaso de Leche	Los tres: Qali Warma Milán: Vaso de Leche
Animales (fondo de seguro)	15 cuyes 3 gallinas 4 ovejas	9 cuyes 3 gallinas 4 ovejas	3 ovejas	2 ovejas 5 gallinas

(Fuente: elaboración propia)

Así entonces, la UD de Hilda destaca entre el resto principalmente por dos motivos. En primer lugar, no hay ningún hombre en edad de trabajar. Asimismo, la alimentación de tres personas depende de una sola. Hilda debe resolver la alimentación de la UD por sus propios medios, sin el aporte de un varón. Hilda debe resolver la alimentación de su UD a través de sus propios medios, al mismo tiempo que encargarse de labores domésticas no remuneradas. Por tanto, la mayor proporción de ingresos de su UD se destina a la canasta de alimentos.

En contraste, el resto de UD's tienen cinco miembros, pero al menos dos proveen de ingresos, al menos tres están en capacidad de aportar en la producción agrícola familiar, y hay al menos un hombre. Leandro, Manuel y Oswaldo realizan distintas actividades que producen ingresos, incluyendo, migraciones estacionales para vender productos y/o su propia mano de obra, mientras Elsa Felicita y Juanita se realizan labores domésticas, entre las cuales destacan la alimentación y el cuidado de los niños.

Por otro lado, la UD de Juanita destaca por recibir la mayor cantidad de ingresos, a través del turismo rural comunitario. Ahora bien, detrás del turismo como recurso y oportunidad, se mantienen ciertas desigualdades sociales. Por ejemplo, al igual que Juanita, Felicita aspira recibir a turistas en su hogar. Sin

embargo, aún no ha logrado acumular suficiente dinero para refaccionar su casa y cumplir con los requisitos del MINCETUR. En cambio, Juanita se involucró en el negocio desde que recibió el apoyo de su padre, quien, al dedicarse al transporte en el lago desde hace décadas, tenía preferencia en ofrecer hospedajes a los visitantes que transportaba. De ese modo, a pesar que actualmente el turismo opera de modo rotativo y existen mayores regulaciones, aún mantiene un componente que estructura desigualdades sociales en la isla.

Las cuatro UD tienen distintas configuraciones, las cuales determinan tanto las necesidades alimentarias como la capacidad de satisfacerlas. Ciertamente, el acceso económico, que refleja el costo relativo de los alimentos en comparación con los ingresos y el poder adquisitivo del hogar, varía de acuerdo a las características señaladas de cada UD (Intini, Jacq, & Torres, 2019). En Amantaní, parte del acceso físico a los alimentos depende del acceso a la tierra.

Tabla 2: Tierra: propiedad, acceso y fraccionamiento

	UD 1: Hilda	UD 2: Elsa	UD 3: Felicita	UD 4: Juanita
Número de canchones por comunidad	Santa Rosa: 2 Occosuyo: 3 Colquecachi: 2 Sancayuni: 2	Occosuyo: 3 Colquecachi: 2 Pachamama: 1 Pachatata: 1 Sancayuni: 1 Santa Rosa: 3 Incatiana: 2	Occosuyo: 2 Colquecachi: 1 Incatiana: 1 Occopampa: 1 Santa Rosa: 2 Sancayuni: 3	Occosuyo: 3 Colquecachi: 2 Incatiana: 3 Santa Rosa: 2 Sancayuni: 3 Villa: 1
Numero de canchones	9	13	10	14
Cuentan con la propiedad	Eusebia (85)	Inocencio (72)	Felicita y Manuel	Juanita y Oswaldo
Fraccionamiento de la tierra	Los terrenos se dividirán entre seis hijos y entre mas de 10 nietos, entre ellos Hilda.	Los terrenos se dividirán entre 7 hijos (entre ellos Elsa) y entre 13 nietos	Los terrenos se dividirán entre cinco hijos. No tienen nietos	Los terrenos se dividirán entre tres hijos. No tienen nietos

(Fuente: elaboración propia)⁸

⁸ Se encontraron limitantes en el recojo de información alrededor de la tierra. Usualmente, las respuestas solían ser muy generales: “en todo parte hay terrenito terrenito. Igualitos son. Distinta parte”. Algunas respuestas más específicas permitieron construir la presentada

De acuerdo a la tabla, las UD tienen entre 9 y 14 canchones en distintos suyos de la isla. Si bien no fue posible medir cada canchón (ni realizar su conteo con precisión), se cuenta con documentos de propiedad de la Señora Eusebia (UD Hilda), los cuales pueden ser usados como referencia respecto al metraje de los canchones en la actualidad.

Uno de los canchones de Santa Rosa mide 237.5 metros cuadrados. El otro está compuesto por tres andenes, el primero de 306 m², el segundo de 750 y el tercero de 350. Uno de los canchones de Colquecachi mide 632.5 m² y el otro esta formado por dos andenes, uno de 110 y el otro de 280 m². Los terrenos de Occosuyo miden 272 y 456 metros cuadrados. Por último, otro terreno en occosuyo está formado por dos andenes que suman 484 metros cuadrados. En total, los terrenos de Eusebia suman 3878 metros cuadrados. Es decir, menos de la mitad de una hectárea. Es decir, cada hijo de Eusebia (UD de Hilda) heredaría 646.3 metros cuadrados. Si suponemos que estas seis personas tienen un total de seis hijos, entre los que se encuentra Hilda, ella recibiría 107.7 metros cuadrados (repartidos en los cuatro suyos de la Isla).

Por otro lado, las tierras que alimentan a las UDs de Juanita y Felicita, son propias y/o de sus parejas, y serán heredados por sus hijos, quienes actualmente tienen entre 5 y 17 años. Es decir, la situación de Juanita y Felicita difiere de Hilda y Elsa ya que el acceso a la tierra que usan para aprovisionarse de alimentos no se encuentra en disputa.

De hecho, en la actualidad, el proceso de fraccionamiento de la tierra ha resultado en repetidas y latentes tensiones respecto a la propiedad, acceso y tenencia a la tierra dentro de las UD y familias de Amantaní. Cuando el acceso a la tierra es limitado, la herencia de la tierra es una condición fundamental de la reproducción familiar campesina, ya que garantiza la continuidad de la unidad de producción y reproducción entre generaciones (Deere & Leon, 2005). Al mismo tiempo, estos conflictos reflejan una desigualdad en la herencia de la tierra por género. En efecto, dentro del sistema de herencias, el hombre es más favorecido que la mujer, aunque ello se justifica con la patrilocalidad y

virilocalidad: la obligación de la mujer de residir en la casa de su esposo. Por ejemplo, Elsa explica:

“Mis hermanos no van a vivir acá. Quieren para vender noma ellos. A mi papa le están esperando que va a morir y ellos van a ser dueños, van a venir, van a reclamar. No sé qué vamos a hacer... Mi sobrina ha dicho ‘qué cosa hacen acá, este a los hombres pertenece’ y yo le estoy cocinado, así. Si no, ¿Qué comería? ¿qué pensarán?” (Elsa 25/04/19).

La composición, el nivel de ingreso y el acceso a tierra son factores que varían entre cada UD y determinan su capacidad de acceder a alimentos adecuados y suficientes. Es necesario tomar en cuenta lo anterior para analizar las decisiones de aprovisionamiento de cada UD. Distintas configuraciones y estrategias entre el aprovisionamiento “de la chacra” y el aprovisionamiento “del mercado” parten del nivel de acceso a alimentos de cada UD. Justamente, por ello es importante considerar ambos modos de aprovisionamiento en complementariedad, como parte de un sistema mayor.

Sin embargo, tanto la producción como la compra de alimentos, requieren de actividades, dinámicas y estrategias distintas. En efecto, el aprovisionamiento de la chacra demanda un trabajo colectivo, mientras la compra consiste en un acto individual supeditado al acceso físico: los puntos de entrada de los alimentos y la infraestructura para acceder a los mismos. Mientras el aprovisionamiento de la chacra genera una disponibilidad estacional de alimentos específicos, las ferias, tiendas y el mercado de Capachica (principalmente) permiten un acceso físico a lo largo del año. El aprovisionamiento de la chacra, por su carácter estacional, implica diversas estrategias para almacenar, adaptar y conservar los alimentos. Al mismo tiempo, existe la posibilidad de comprar alimentos que cumplan con características como conservación, rentabilidad, prestigio, entre otras.

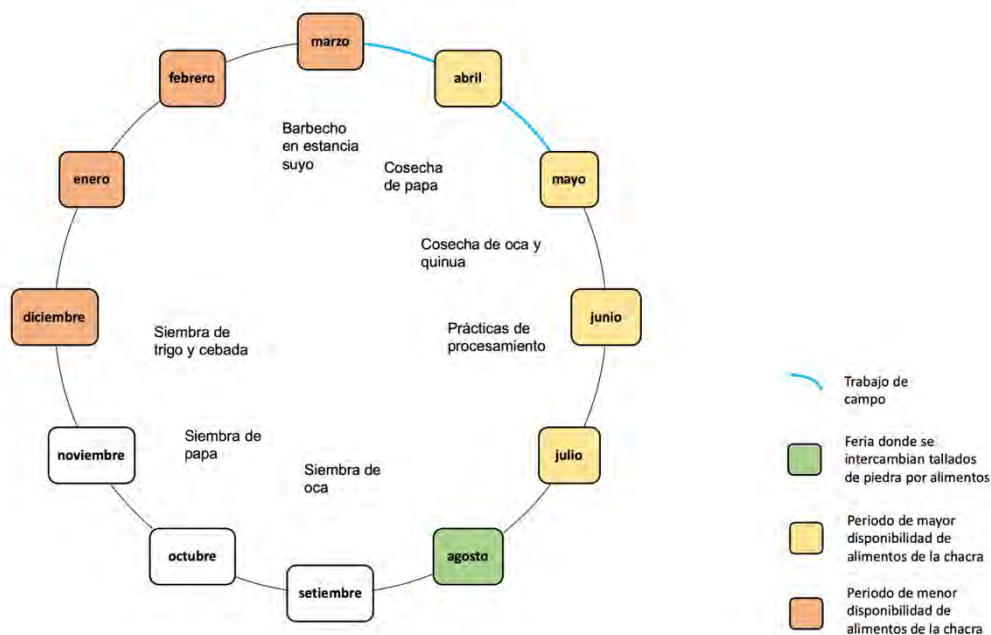
2.2. El aprovisionamiento de la chacra

Los alimentos de mayor producción y consumo en la isla son: papa (distintas variedades y usos), oca, olluco o papaliza, quinua, maiz y cebada y habas. De modo secundario, se cultiva tauri, arverjas, trigo e izaño. Asimismo, para obtener estos alimentos, las UD requieren de tres elementos: fuerza de trabajo, agua y tierra. Frente a estas posibilidades, las UD se deciden por distintas cantidades y combinaciones, en base a sus necesidades y oportunidades. Ahora bien, la disponibilidad alimentaria que brinda la Agricultura Familiar de Subsistencia tiene un carácter estacional.

“Noviembre, diciembre, esas fechas no hay papa también. No hay papa diciembre enero, nada de cosecha. Abril ya hay ya. En enero comprando papa noma pasamos” Compramos pe, en cosecha noma hay”. (Elsa Calsín. 20/04/19)

Ciertamente, el carácter estacional, no solo demanda distintas actividades a lo largo del calendario anual, también implica estrategias de uso y decisiones de compra que corresponden a una determinada época del año. Por lo tanto, es importante señalar que el trabajo de campo coincidió con el barbecho en el mes de marzo; la cosecha en abril y mayo; y algunas prácticas de procesamiento en las primeras heladas de mayo.

Diagrama 1: Sistema productivo rotativo



Fuente: elaboración propia. En base a Painter 1984: 277

Durante los meses de abril y mayo, al ser tiempo de cosecha, las UD cuentan con una gran disponibilidad de productos de la chacra. Luego, en mayo, empiezan las heladas, y por tanto se deben procesar (adaptar y transformar) los alimentos cosechados para extender y asegurar su conservación. Además, en el mes de agosto se lleva a cabo una feria en Coata, donde los Amantaneños intercambian su trabajo de piedra por alimentos como papas y ocas. En ese sentido, practican el trueque eventualmente como estrategia para aprovisionarse de alimentos, en preparación ante un periodo de mayor dependencia alimentaria frente al mercado. De cualquier modo, los productos cosechados en abril y mayo, (principalmente papa y oca), comienzan a volverse escasos a partir del mes de diciembre, terminando la temporada de siembra. Por tanto, sobre todo entre diciembre y marzo, las UD carecen de alimentos “de la chacra”, y deben acceder a ellos a través de la compra. El sistema agrícola rotativo y los Campo Warayoc

Ahora bien, el carácter estacional del aprovisionamiento “de la chacra” forma parte de algo mayor: el sistema rotativo en los cuatro suyos que componen la isla: warasuyo, papasuyo, ocasuyo y cebadasuyo. Se trata de una antigua cosmovisión andina del espacio, que permite interpretar y actuar con el entorno natural. El siguiente diagrama ilustra la ubicación actual de cada suyo, las comunidades que abarcan y el modo en que rotarán hacia el siguiente calendario agrícola.

Diagrama 2: La rotación de los suyos en Amantani (2019-2020)



Fuente: elaboración propia

Cada doce meses descansa un suyo (warasuyo) y al siguiente año se siembran papas, luego oca y quinua, al tercero cebada y al cuarto vuelve a descansar. Cada suyo sigue este proceso, de modo que las UD's que tienen acceso a pequeñas fracciones de tierra en los cuatro suyos, disponen estacionalmente de papa (papa suyo), oca y quinua (de oca suyo) y cebada (y otros cereales) de cebada suyo. En este sistema rotativo, los campo warayocs cumplen un rol fundamental: vigilar el uso de los suyos y organizar y dirigir el ciclo agrícola-ganadero:

“Año a año esta dando vuelta. O sea, en forma rotativa. Ahí objetivo estamos cumpliendo. Nosotros como campo warayoc, campo inspector, campo mayor: los tres estamos elegidos por el pueblo. Entonces nosotros damos cara. Para vigilante. Como decir ellos vigilan constantemente” (Ambrosio Calsin, Campo Alcalde Mayor, entrevistado el 07/05/19).

Adicionalmente, los Campo Warayoc cumplen funciones rituales. En ese sentido, asumen responsabilidades en un sistema de reciprocidad con la tierra, pues deben participar de rituales de pago para que llegue la lluvia:

“Después nos tenemos que preocupar de la lluvia. Es lo más primordial acá en Amantani. Por que la producción acá es con el riego del cielo...Entonces a mediados de enero, tenemos que hacer el pago a la Pachamama” (Campo Mayor, entrevistado el 07/05/19).

Finalmente, el Campomayor considera que el aumento poblacional es la transformación más influyente frente a la producción agrícola. Describe un proceso de degradación del suelo, que vincula igualmente con el cambio climático. En ese sentido, muestra una continuidad ante los factores ecológicos que afectan los patrones en la dieta, señalados por Gascón en 1998.

“Estamos aumentando en la población. Siempre está un poco menos el terreno. Antes cualquier producto daba más grandes. Pero ahora con el cambio del clima, está reduciendo la producción de papa, oca. Ya no da como mas antes y a veces llega la granizada, la helada entonces lo malogra” (Campo Mayor, entrevistado el 07/05/19).

Así entonces, los aspectos discutidos anteriormente contribuyen a pensar en las prácticas y decisiones familiares de aprovisionamiento “de la chacra” de modo más analítico y como parte de un sistema mayor y una cultura alimentaria que, aunque se reinventa constantemente, mantiene costumbres y creencias antiguas. Consecuentemente, en la siguiente sección se analizarán las actividades, roles, dinámicas y tensiones familiares que implica el aprovisionamiento de la chacra en este tiempo.

1.1.1. Actividades y dinámicas familiares

El trabajo de campo coincidió con el barbecho en warasuyo, el suyo de descanso. Actualmente este abarca las comunidades Santa Rosa, Pueblo y Lampayuni.

El 23 de marzo la UD de Elsa realizó el barbecho con el fin de preparar la tierra para la siembra de papa, la cual se realiza en el mes de octubre. Después de una caminata corta acompañada de Inocencio, llegamos al terreno a las 7:45 am. Charlie y Leandro se encontraban en el terreno de antemano, retirando algunas piedras. El terreno medía alrededor de quince metros de largo. De un lado, tenía tres metros de ancho y del otro, alrededor de diez. Los tres se colocaron de un lado del terreno y fueron volteando la tierra con un pico, como se muestra en el anexo 4

Al volver a casa, a las 11 de la mañana, Elsa freía las papas que incorporaría en la preparación del platillo “segundo de vainita”, que consiste en zanahoria y vainitas en pequeños trozos, revueltos con huevo y papas fritas,

acompañados de una porción de arroz. Es decir, mientras Charlie, Leandro e Inocencio removían la tierra, Elsa preparaba los alimentos que sustituirían la energía que ellos invertían en esta actividad. De ese modo, se observa una división de roles de género vinculados al SAUD. De modo similar, en las actividades de cosecha se observan dinámicas o modos de organizar el trabajo atravesados por roles de género:

“Leandro extrae las ramas con pico y salen las ocas. Se las pasa a Elsa, quien toma la planta por la parte de las hojas y hace caer los tubérculos como si los exprimiera. Después los clasifica de acuerdo a si están muy gusaneados, bota algunas inservibles como la semilla, y pone a un lado la yura para las ovejas. La actividad demoró alrededor de dos horas” (diario de campo: acompañamiento a Elsa y Leandro, 21/04/19).

Es decir, mientras Leandro extrae la cosecha de pie, usando un instrumento, Elsa se sienta cerca a él para recibir el producto y seleccionar los alimentos aptos para llevar a la casa. En ese sentido, la labor de Leandro implica un esfuerzo físico mayor, mientras la labor de Elsa refleja una mayor cercanía y conocimiento hacia el alimento en sí.

Foto(s) 1: cosecha de oca con Elsa y Leandro



(Fuente: trabajo de campo)

En contraste, cuando una UD está compuesta por una sola persona, esta debe encargarse de la totalidad del proceso de cosecha. El 23 de marzo, en el camino a casa posterior al barbecho en compañía de Inocencio, atravesamos el terreno de una anciana que realizaba la misma actividad. Inocencio exclamó:

“seguro no hay hombre”. De hecho, este fue el primero de varios encuentros con la situación de abandono que viven los ancianos y ancianas⁹ en Amantaní. Resulta claro que, el envejecimiento de la población comunal y la escasez de mano de obra en la isla son procesos vinculados a la migración de los adultos jóvenes en edad productiva.

En efecto, los jóvenes que al acabar el colegio continúan viviendo en Amantaní, son asignados con una importante carga de trabajo a modo de retribución para la UD. Sin embargo, invertir su trabajo en la tierra de sus padres o abuelos no les asegura un ingreso, ni los medios para sustentarse en el futuro, lo cual los empuja a buscar oportunidades afuera de la isla. Por ejemplo, Charlie (18 años) el hijo de Elsa, en el mes de marzo expresó deseos de ir a Lima a vender artesanías. En abril intentó ir a Juliaca a manejar maquinaria pesada y hacia principios de mayo, su madre intentaba evitar que se vaya a trabajar a una fábrica de ropa en Brasil. A comparación de muchos ancianos que deben trabajar sus tierras solos, Inocencio cuenta con la fuerza de su nieto, mientras éste viva en la isla.

“Charlie ayuda bastante, mi papá no le suelta, quiere ir a Lima. Ayuda a cargar. A mi papa le ayuda más. Papa se lo carga, deja, se regresa, deja, se regresa, así está” (Elsa Calsín)

“Muchos abuelitos, caminan. Sus hijos se van a trabajar a Lima y los abuelitos solitos se hacen su chacra con palito, con bastoncito. ¿Qué vamos a comer?, dicen” (Elsa Calsín Quispe, 40 años)

Por otro lado, los niños y niñas en edad escolar contribuyen en el trabajo agrícola en sus días libres. Por ejemplo, el dos de mayo, al salir del colegio, Cleidi (11 años) fue a ayudar a Juanita a terminar de cosechar y cargar oca. Justamente, Oswaldo, su padre, se encontraba indispuesto por dedicar mucho esfuerzo físico a la cosecha de oca en otro canchón. En cambio, Milán y Leonel, de cuatro y ocho años respectivamente, aún son considerados muy pequeños para contribuir en la labor agrícola.

⁹ Nota descriptiva de diario de campo: una anciana vestida tradicionalmente, con el velo negro. Le costaba caminar y se detenía a escupir o tal vez vomitar. Andaba sin zapatos y al cruzarnos me respondió la sonrisa con un gesto de saludo. Bajó la empinada y recogió varitas, tal vez para cocinar. Estaba sola.

Igualmente, el primero de mayo, la UD de Felicita aprovechó el feriado para dedicar el día a cosechar oca en el terreno más extenso que poseen. Consiste en veinte surcos de aproximadamente 15 metros de largo. Antes de iniciar la cosecha, Manuel propuso ofrendar un kintu, justificando dicho ritual en su deseo de realizar una la cosecha con rapidez. Luego, Felicita y Manuel iniciaron la cosecha alrededor de las ocho de la mañana. Cada uno con un pico, retiraban las ramas de oca, mientras Yessi (14 años) las recibía y descartaba los ejemplares que no podrían ser usados para el consumo. Además, la UD utilizaba una suerte de malla para acumular la cosecha antes de introducirla al costal. Ello permitía evitar el ingreso de tierra al costal, aliviando el peso del mismo. Para guardar las ocas pre-clasificadas por Yessi en el costal, Felicita primero las barría con las manos. Luego, puso el costal de pie y utilizó su mandil para acumular las ocas y terminar de guardarlas.

Mientras tanto, previniendo la gran inversión de tiempo que llevaría la cosecha debido a la amplitud del terreno, Anita, de 16 años, se encargó de llevar el almuerzo a la chacra. El día anterior llevó papas y ocas de distintas variedades al panadero de Santa Rosa, quien presta su watya (horno de piedra) para hornear dichos alimentos. Así pues, la “huathiada” consiste en el consumo de variedades de papas y ocas horneadas, acompañadas (opcionalmente) de tajadas de queso adquirido de la feria. Tradicionalmente, se improvisaba una suerte de horno en la misma tierra, sin embargo, actualmente consideran que el horno de piedra es mas limpio. La “huathiada” es una práctica tradicional que ha sido adaptada para alcanzar criterios o exigencias específicas como la limpieza. En tanto acontecimiento, permite extender una vinculación entre actividades de aprovisionamiento de la chacra estacionales y hábitos de consumo alimentario.

Foto(s) 2: cosecha y “huathiada” con la UD de Felicita



Fuente: trabajo de campo

Un último punto a rescatar respecto a las actividades y dinámicas en torno al aprovisionamiento de la chacra, es que la composición de la UD determina no solo las necesidades y el nivel de acceso alimentario, también configura dinámicas de uso y separación de la tierra.

Por ejemplo, Antonio al vivir solo, simplemente siembra lo suficiente para su propio consumo, por lo que muchos de sus terrenos están descansando. De hecho, al acompañar a Antonio a Incatiana, señaló seis partes que le pertenecían y comentó: “yo no he sembrado porque siembro, después no como y se malogra. Una pérdida de tiempo y de inversión”.

En contraste, en el caso de la UD de Elsa, Inocencio asignó a Elsa y Leandro una parte de la casa y una porción menor a la mitad de cada uno de sus terrenos. De esa manera, la pareja tiene acceso a alimentos de la chacra cuando Inocencio pasa largas temporadas en Juliaca. Del otro lado, el compartir de esta manera su terreno con Elsa, Leandro, Charlie y Elsa, le permite a Inocencio disponer de su mano de obra. De hecho, gracias a ello, Inocencio almacena alimentos y se los envía a sus hijos emigrantes. Elsa comenta: “se guarda (los alimentos cosechados), se cierra su casa con candado lo guarda para sus hijos hombres va a mandar...”.

Por tanto, en este escenario las estrategias de uso y modos de separación del terreno son parte de una ecuación mayor, pues todos dependen del terreno de Inocencio, pero también aportan mano de obra que él aprovecha para comunicar afecto a sus hijos a través del envío de los alimentos cosechados. Asimismo, Inocencio exigía un mayor esfuerzo de parte de Leandro. En ese sentido, el que Leandro no cuente con casa ni tierra y deba depender de Elsa, lo coloca en una condición de obligatoriedad, pues Inocencio espera recibir a cambio mano de obra, además de la que se invertiría en asegurar su consumo y el de Elsa.

Finalmente, este modo de dividir el terreno, resulta en una UD que toma decisiones de uso tanto familiares como individuales. Por un lado, Inocencio decide qué sembrar en base a sus necesidades y su intención de enviar alimentos a sus otros hijos. Por su parte, Elsa y Leandro realizan actividades de aprovisionamiento destinado a la alimentación de toda la UD, incluyendo a Inocencio mientras este se encuentre en la Isla. Asimismo, Leandro debe aportar su mano de obra para los terrenos de Inocencio a los cuales no tienen acceso, y Elsa debe incluirlo en la preparación de las tres comidas del día. Ambas partes, por consiguiente, eligen su propia combinación y variedad de cultivos por separado, lo cual explica que en un solo terreno haya: 19 surcos de oca de Elsa; 5 surcos de habas de Elsa; 1 surco de maíz para separar el terreno; 5 surcos de habas de Inocencio, 3 de tauri con habas y cinco de papa de Inocencio.

Así entonces, el aprovisionamiento de la chacra brinda estacionalmente de productos fundamentales en la dieta andina, como la papa, oca, quinua, cebada, entre otros. Sin embargo, ello implica actividades como las descritas, que requieren de una cierta fuerza de trabajo en balance con las necesidades de consumo. Estas actividades denotan una división del trabajo (vinculado a la alimentación) por género. La composición de la UD determina no solo las necesidades y el acceso alimentario, también configura dinámicas de uso y separación de la tierra. De hecho, el último ejemplo presentado en esta sección, asocia dinámicas de uso y división del terreno con decisiones de aprovisionamiento.

2.2.1. Decisiones y estrategias

En este apartado se busca analizar la manera en que las UD toman decisiones alrededor del uso de la tierra, que desembocan en una disponibilidad con distintas configuraciones en términos de combinaciones, variedades y cantidades de alimentos que crecen en la isla. Más aún, se examinarán distintas estrategias frente a la carga de trabajo, las normas vinculadas al sistema rotativo y los riesgos o amenazas implicados en el aprovisionamiento de la chacra.

En primer lugar, las decisiones de uso del wasicancha difieren de las decisiones de uso de otros canchones. Cada UD cuenta con un canchón cercado alrededor de su hogar (wasicancha). El wasicancha de las UD estudiadas pertenece al suyo de descanso. Sin embargo, en la práctica cotidiana se cultivan distintas variedades, lo cual implica una excepción ante las normas que impone el sistema rotativo. Por ejemplo, en el wasicancha de Hilda crece:

“Maíz, habas, cebada, papa, oca. Poquito poquito. Quinua, avena, de todo un poco es... En otros lados sembramos una cosa nomás. Acá es más cerca, por eso sembramos cebada, oca, papa, así. Para recoger” (Hilda).

En ese sentido, las decisiones de uso de las chacras denominadas wasicancha reflejan un punto medio entre una chacra y un almacén: “acá sembramos para comer, para no estar cargando”. Por tanto, el uso del wasicancha también denota una estrategia ante la carga de trabajo que implica transportar alimentos de otros canchones a la casa.

Del mismo modo, en el wasicancha de Felicita había una parte de habas y otra de maíz. Sin embargo, Felicita advierte que, aunque es posible sembrar cualquier cultivo, este resulta más vulnerable frente a plagas. “De todo se puede sembrar, pero rápido viene el gusano. En suyos más lento come”. Adicionalmente, en el Wasi cancha de Elsa había papa, maíz, cebada y habas. No obstante, a diferencia del resto de UD, también había pequeñas partes de cebolla, huacatay y alfalfa. Elsa decidió sembrar estos productos en pequeñas cantidades y de modo experimental, pues los utiliza con frecuencia en la cocina. Al ubicarse en el patio de su hogar, Elsa puede atender las necesidades de riego de estos cultivos.

De hecho, durante el mes de abril se abordó el tema del riego en varias asambleas comunales, dado que el alcalde se comprometía a hacer funcionar un caño con agua del lago en cada hogar de Amantaní. Ello cambiaría los modos y decisiones de uso del wasicancha, ya que al facilitar el riego permitiría expandir la variedad de alimentos, reduciendo necesidades de compra. Como explica Elsa;

“Para sembrar va a ser bueno, para zanahoria, cualquiera cosa, verdura. Puede hacer acá tomate, cebolla, ajo, sino que agua falta. Por eso compra nomás”.

Finalmente, se comprende que estos terrenos son una excepción a las normas en torno al sistema rotativo, ya que las 4 UD tenían gran variedad de cultivos en su wasicancha. En ese sentido, las decisiones en torno al uso del wasicancha apuntan a un aprovisionamiento más inmediato, que además permite insertar otros cultivos que necesitan de riego y cuidado constante. Más aún, si se lograra implementar el riego en todos los wasicancha, se reduciría la dependencia del SAUD al aprovisionamiento de la compra.

‘Foto(s) 3: uso del Wasicancha de la UD Elsa



Fuente: elaboración propia

Por otro lado, las decisiones de aprovisionamiento de la chacra también se vinculan a estrategias frente a distintas amenazas que hacen a los cultivos más o menos riesgosos. Por ejemplo, este año la familia Calsin no sembró quinua porque los pájaros consumen el cultivo antes de que este pueda ser cosechado. Igualmente, en los canchones de la UD de Hilda y Felicita ubicados en Occosuyo, se observa una cantidad mínima de quinua en comparación con la oca. “Quinua siempre ha sido poco, se malogra”. Asimismo, se llevan a cabo distintas estrategias para proteger a los cultivos, como cubrir la quinua con plásticos.

En contraste, los gusanos significan una amenaza significativa para los tubérculos. Durante la cosecha de oca el 21 de abril, mientras Elsa clasificaba los tubérculos, se quejaba: “oca total lacatos están comiendo... pero sacas parte comida y ya”. En cambio, “otro más chiquitito como arroz, pero más delgadito, picadilla llamamos, eso rápido comen la oca. Como kuro delgadito es”:

Foto(s) 4: riesgos en la etapa de aprovisionamiento



Fuente: elaboración propia

Ahora bien, frente a esta amenaza podría haber dos tipos de estrategias. Unas preventivas: usando insecticidas; y otras de aprovechamiento: “con hueco igual se come”. En cuanto al uso de pesticidas, las UD deciden si usarlos o no manejando ciertas valoraciones: “con veneno se malogra rápido, se vuelve otro color”; “con fertilizante se malogra rápido”; “no dura la comida” (Elsa y Leandro durante la cosecha de oca). En cambio, Juanita decide no fumigar porque “cuando no es natural no es arenoso”. Es decir, su decisión se vincula más a valoraciones subjetivas en torno al gusto que según de De Garine (1998) se compone de: textura, olor y sabor.

Asimismo, algunos informantes señalaron riesgos de carácter ecológico, que hasta cierto punto reflejan un cambio climático en la isla. John Earls define el cambio climático como la intensificación de la impredecibilidad del medio ambiente. Del mismo modo, Miriam (entrevistada en el Pachatata 28/04/19) describe una intensificación de la temperatura y luz solar.

“Hacer la chacra también es difícil. Mucho sol, mucho nos ensuciamos. Antes no era así. Ahora mucho sol. Antes sin sombrero andaba, aguantaba. Ahora no aguanto nada. Me quema, así siento.”

Además, la lluvia y el granizo malograron la cosecha de habas en el wasicancha de los Calsín. “Chiqchi (granizo) malogra habas, cebada y gusanea

la papa”. Ellos sembraron en octubre, pero no llovió a su tiempo. Por ello deberán comprar semillas

Existen distintas consideraciones que deciden el uso de las semillas. Como parte del proceso de clasificación posterior a la cosecha, se eligen los ejemplares para la semilla que se usará en la siembra en octubre. Sin embargo, algunos motivos pueden llevar a familias a comprar semillas. Especialmente cuando se arruina la cosecha por el gusano. Elsa explica que “semilla está caro, 35-40. Cuando tienen chiquito chacra compran semilla”. Ciertamente, Hilda cosechando un terreno que consistía en 7 surcos de 5 alrededor de 5 metros explicó que había comprado semillas en Juliaca. “Por eso ha dado bonito, mira. No hay gusano”.

Foto(s) 5: Hilda y Eusebia cosechan oca en Occosuyo



Fuente: trabajo de campo

Asimismo, a través de la semilla se deciden las variedades. Mientras Elsa tenía ocas amarillas, rosadas y negras, Hilda solo tenía rosadas pues compro un costal en Juliaca a 18 soles la arroba de semilla. Sobre las variedades de papa y el acceso a sus semillas, Elsa explica:

“Imilla, peruanita, paulina, papa chaska, papa alianza, larguitos... eso más da acá. Chaska es para freír, la semilla la traen de llave. Por costumbre mas es imilla siempre”. “De llave habían traído papas y sembramos la semilla. Y eso da grandes. Si es semilla de acá da chiquitos papa. Hay que comprar semilla de otro lado cuesta 25, así. Arroba”. (Elsa Calsín, 14/03/19).

En ese sentido través de la semilla podemos ver las profundas interconexiones entre las etapas del SAUD. Los criterios de selección de los alimentos en la etapa “consumo: modos de preparación” guardan coherencia con decisiones de uso de la semilla, en la etapa del aprovisionamiento de la chacra. Más aun, las valoraciones subjetivas sobre los alimentos también influyen en las decisiones de uso (y expresan vinculaciones en el SAUD):

“De la oca negra sale más, más cargadito y el gusano quiere menos a la oca negro, son amargos y los gusanos quieren los más ricos, los amarillos”. También, “negro es hampiy (medicinal), izaños negros también es hampiy”.

Finalmente, ciertas decisiones en torno al aprovisionamiento de la chacra representan adaptaciones a distintos fenómenos adjudicados a los “nuevos hogares rurales”: migración, movilidad y pluriactividad. Por ejemplo, El 23 de abril Leandro, Inocencio, Charo y Charlie fueron a cosechar al wasicancha de una casa abandonada. Esta pertenecía Víctor Calsin, el hermano de Inocencio, fallecido hace unos años. El terreno pertenece ahora a su esposa e hijas, pero todos han migrado fuera a Juliaca. Sin embargo, a pesar de haber migrado, acuden a la isla en tiempo de cosecha para aprovisionarse de alimentos aprovechando sus terrenos. Debido a su ausencia, y las distintas actividades que exige el aprovisionamiento de la chacra, deben acudir a sus redes familiares:

“Como waquiy, como esto, no están acá no vive, entonces yo tengo que hacer...yo he sembrado con mi semilla, todo hemos sembrado eso...”.

Inocencio se refiere a un sistema de cooperación que consiste en que dos personas interesadas aportan uno con la tierra cultivable y otro con la semilla para la siembra, y cuya producción es dividida en partes iguales. De hecho, el terreno se dividió en 18 partes: 8 para la viuda del hermano de Inocencio, 8 para Inocencio y dos para Leandro. En contraste, otras personas que dejan la isla optan por vender sus terrenos. En el acompañamiento a la cosecha con la UD felicita, Manuel señaló una casa vecina al terreno que pertenecía a su prima y mencionó que este había sido vendido en el 2001.

Finalmente, del lado de la pluriactividad, es el uso del tiempo el que condiciona actividades cotidianas y define el dinámicas y decisiones en torno al

aprovisionamiento de la chacra. María trabaja en una bodega en el muelle de su propiedad, ello configura cierto uso del tiempo que genera consecuencias en sus decisiones de aprovisionamiento:

“No, chacra no. Tienda noma, y artesanía estoy haciendo. Voy cuando vienen mis hijas noma. Chacra tienes que ver pues, en su tiempo tienes que porcar, todas esas cosas hay que ir a ver... mi mamá me trae, ella me ayuda mas que todo”.

Igualmente, Juanita siembra más quinua que el resto de las UD domésticas, pero no para su propio consumo, sino para el de los turistas. Asimismo, Juanita comenta que cuando recibe turistas, debe dejar de lado todas las actividades vinculadas al aprovisionamiento de la chacra.

En resumen, la agricultura familiar de subsistencia permite a las UD de Amantaní un aprovisionamiento estacional de ciertos productos. En base a sus oportunidades y necesidades, las UD deben decidir entre distintas cantidades y combinaciones de alimentos. Estas decisiones responden a retos inherentes al entorno alimentario de la isla, como las normas vinculadas al sistema rotativo. En ese sentido, las decisiones de aprovisionamiento de la chacra reflejan una organización familiar frente a los riesgos y amenazas permanentes, pues se prioriza la obtención de alimentos de menor riesgo y se emplean estrategias preventivas o adaptativas frente a factores que afectan el crecimiento de los cultivos. Por otro lado, las decisiones de aprovisionamiento de la chacra también guardan correspondencia con la movilidad y diversificación de fuentes de ingreso que caracterizan a los hogares que (re)configura la nueva ruralidad.

Ahora bien, debido al carácter estacional del aprovisionamiento de la chacra, las UD también emplean distintas prácticas de transformación y procesamiento que apuntan a extender la duración y aprovechar los alimentos obtenidos en el tiempo de cosecha. Por tanto, en la siguiente sección se explorarán estas prácticas como estrategias de uso de los alimentos de la chacra.

2.3. Estrategias de uso: transformación y adaptación de la cosecha

Los alimentos obtenidos de la chacra siguen distintos procesos después de ser extraídos de la tierra. Estos aparecen en la literatura como “depuración, deshidratación, y congelamiento”, y dependen o surgen de factores ecológicos como la “helada” y los rayos solares. Asimismo, según Fano y Benavides (1993) estas prácticas están vinculadas a la capacidad de producción y sirven para aprovechar los alimentos y conservarlos para extender la disponibilidad de los mismos hasta una nueva cosecha. Es decir, por un lado, las prácticas de procesamiento se comprenden como un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos, pero por el otro son también estrategias de uso de los productos obtenidos de la chacra.

El uso del espacio en la casa y el almacén expresan cómo estas prácticas aún son parte de la cotidianeidad de las UD. Por ejemplo, tenemos la descripción de la casa de Hilda el 01/04/19, (acompañada de un registro fotográfico que sigue un recorrido numérico):

“Atravesando los dos andenes que forman el wasi cancha de la UD, se observa una construcción de piedra y techo de paja con un alto nivel de deterioro. Al exterior de la misma se acumulan ollas viejas (2). Al interior de esta construcción se encuentra un fogón cuyo uso ha sido abandonado, y en cambio 15 cuyes lo utilizan como refugio (3). Luego, al cruzar la puerta (4) hay un patio en el que se remoja papa ñusa(5) y se diseca ocacallo (6). El pateo está rodeado por tres edificaciones de adobe y techo de calamina. Una de ellas tenía ropa y algunos costales donde se guardaba cebada y papas que se convertirán en chuño en unos meses. Otro cuarto tenía diversos objetos y ropa. Luego, la edificación ubicada a la mano derecha ingresando por la puerta es utilizada como vivienda y cocina por Eusebia, Hilda y Nilton (7). Al interior había una cama a cada extremo, y entre estas dos hornillas a gas recibidas de parte del programa cocina Perú (8).

Foto(s) 6: casa de Hilda



Fuente: trabajo de campo

En contraste, no solo el espacio da cuenta de la medida en que estas prácticas están insertadas en la cotidianidad de las UD, también es fundamental tomar en cuenta el uso del tiempo. Por ejemplo, Antonio considera que “ahora no quieren pelar. No tienen tiempo. Hacen chacra, crían turistas, tienen que hacer limpieza... en Capachica con la maquinaria lo pelan...”. Es decir, a medida

que los miembros de la UD diversifican sus fuentes de ingreso, estos cuentan con menos tiempo para dedicarle al procesamiento de los alimentos, por lo que deciden adquirir alimentos procesados del mercado. En ese sentido, de acuerdo a lo que menciona Antonio, la maquinaria reemplaza el proceso de pelado de algunos granos y cereales.

Por consiguiente, para presentar las mencionadas estrategias de uso como aquello que vincula el abastecimiento con el procesamiento se propone distinguir entre procesos de adaptación y procesos de transformación. Los primeros se componen de prácticas como pelar, moler, pisar, remojar, con el objetivo de adaptar los alimentos para su consumo. Estos alimentos por lo general son cereales. En contraste los procesos de transformación expresan el uso de tubérculos (papa y chuño) para crear un producto distinto (chuño, callo (de oca, de papa o de papa ñusa, caya, etc). Asimismo, los procesos de transformación generalmente son antecidos por un proceso de clasificación. Por ello, las actividades de transformación se recogieron a través de la observación participante en procesos de clasificación de tubérculos en las cuatro UD, la transformación de ocacallo con Hilda, y por último de ñusa y ñusacallo con Elsa.

2.3.1. Prácticas de adaptación

Las prácticas de adaptación se usan, por un lado, como estrategias para facilitar el consumo de cereales como el trigo, quinua y cebada y por el otro, como estrategias de recuperación y aprovechamiento de alimentos arruinados en el proceso productivo.

En primer lugar, respecto a las estrategias para facilitar el consumo, algunos cultivos como la quinua, trigo y cebada suelen requerir de instrumentos de piedra para su adaptación. Por ejemplo, la kutana es para moler ají, la pecjana o batan se usa para pelar la cebada y chuño, y la qona se usa para moler la quinua o mazamorra. Felicita describe los pasos para adaptar la cebada y preparar phata caldo:

- “Primero sacar los granos de cebada después ponerlos a secar. Cáscara debe hacer llevar el viento, se lo lleva y recién cebada se vuelve bonito. “Después todo limpio se pelan en batán”

- “Después que se sale su cáscara se hace secar en el sol y después, se hace hervir en fuego ahí noma. Se deja toda la noche”.

. Para adaptar la quinua primero hay que cosecharla asumiendo riesgos: “los pajaritos terminan la quinua muy rápido si no la cuidas”. Luego de pelar, la quinua se limpia y después se seca. Una vez seca, la tuesta y así está lista para convertirla en harina para la mazamorra. Para ello se utiliza la qona. Felicita tomaba puñados de la quinua tostada de una sartén y la ponía en una piedra plana. Usando el peso de su cuerpo molía la quinua, presionando el lado plano de una piedra rectangular más pequeña contra la piedra plana y grande, sobre la que ponía la quinua. Felicita no quiere comprar la quinua procesada con maquinaria porque considera que no tiene sabor. El gusto de Felicita determina la realización de prácticas de procesamiento. Asimismo, esta práctica requiere de una inversión de tiempo que no todos están dispuestos o aptos para invertir. Respecto a las estrategias de recuperación y aprovechamiento, la UD de Elsa realizó un proceso de adaptación para el cultivo de habas arruinado por la lluvia extemporánea y el granizo.

Diagrama 3: estrategias de uso de habas en UD Elsa



(Fuente: elaboración propia)

El anterior esquema describe este proceso de adaptación mencionado, que representa una estrategia de uso o recuperación de alimentos arruinados. La primera foto muestra parte de la cosecha que no se malogró. Esta debe ser consumida lo antes posible para evitar su descomposición. En cambio, las habas de la segunda foto deben pasar por un proceso de adaptación para poder ser consumidas, el cual consiste en secar, pisar, mojar y guardar el alimento.

2.3.2. Prácticas de transformación

En sopas y segundos se puede combinar chuño, tunta y papa como tres ingredientes distintos. Por ello, los procesos que convierten papa y oca en otros productos, son considerados como prácticas de transformación. Estos involucran como un paso previo, la clasificación de la cosecha. Luego, ejemplares seleccionados son transformados con distintas intenciones.

Diagrama 4: clasificación y manejo de la papa



Fuente: elaboración propia

El primer paso es asolear la cosecha para forzar a los gusanos a salir. Aunque las plagas arruinan una parte del aprovisionamiento de la chacra, las UD no optan por el uso de pesticidas ni fertilizantes. “Estas papas son naturales, sin fertilizante, solo abono de la oveja y del cuy”. En ese sentido, las ovejas y cuyes completan un ciclo de aprovechamiento de la papa, ya que son alimentados con la parte de la cosecha que no se considera apta para el consumo humano.

Diagrama 5: clasificación y manejo de la papa 2



(Fuente: elaboración propia)

Así entonces, se separan las papas más gusaneadas para consumirlas con mayor rapidez, guardándolas en un saco distinto cerca a la cocina. Esta papa se consume en su mayoría en unkuña. Por un lado, las papas más grandes son cortadas para la fritura. Por otro, las papas más pequeñas se aprovechan transformándolas en chuño ya que no se pueden pelar ni cortar por su tamaño.

En cuanto al manejo y clasificación de la oca, los procedimientos son similares a los de la papa. Los más pequeños se escogen para convertirlos a kaya. Justamente, el proceso de conversión de papa al chuño es el mismo que el de la oca a la kaya. Asimismo "se escogen los sanos para semilla". Del mismo modo, "los gusanos son para sancochar mañana porque tiene que solear", es decir, también se separan para el uso inmediato. Ahora bien, una diferencia es

que la oca se asolea para intensificar su sabor: “lo ponemos a solear y huele bonito, dulce. Después sancochamos. Así nomá es chuma”

En cuanto al almacenamiento, solo en la UD de Juanita había un espacio usado exclusivamente como almacén. En cambio, Elsa explica, por ejemplo: “en cualquier cuartito, no importa. Algunos si es que tienen grandes casas, cómo lo almacenarán”. De cualquier modo, los productos para el consumo inmediato se almacenan en costales cerca a la cocina o fogón. Los costales con productos para transformar se guardan en cambio en los uqyacancha, espacio techado donde descansa el ganado.

Diagrama 6: Recorrido por los lugares de almacenamiento



(Fuente: elaboración propia)

Por tanto, antes de ser transformados, se llevan a cabo procesos de clasificación y almacenamiento que también nos ayudan a entender distintas estrategias de uso. En cuanto a los procesos para transformar la oca y la papa estos en su mayoría requieren del tiempo de helada, el cual empieza en el mes de mayo. El chuño se hace con las papas más pequeñas en el mes de junio y se

toma en cuenta el viento. Hay dos tipos, el blanco y el negro. Se lleva las papas a los puntos más altos de la isla. En la descripción del procesamiento resalta la importancia de las condiciones climáticas adecuadas:

“Ya la noche con agüita congeladito amanece el chuño. Después se pisa para sacar toda la amargura. Entonces con una soleada bien negrito se seca. Cuatro días después guardamos 2 o 3 años. No todo comemos. Puedes guardar hasta 10 años, después borbojo te gana” (Antonio Calsín)

Al describir la transformación de la papa al chuño, Antonio destaca su capacidad de conservación. Sin embargo, deja de mencionar procedimientos requeridos para consumir el chuño. Como explica Elsa, “hay que remojar el chuño, antes de eso está en costales seco. Hay que cambiarle el agua, sino se malogra”. Es decir, también se debe realizar un proceso de adaptación (depuración) antes de consumir el chuño. La oca kaya sigue el mismo proceso. Asimismo, la tajacha es oca que se deja congelar en la helada de una noche y luego se consume cruda “en la noche le ponen unkuña, en la mañana recogen, así comen”.

La ñusa es descrita como papa que recibió demasiada agua durante su crecimiento y atravesó un proceso de fermentación. Se le atribuye la categoría de “malograda” y se remoja desde su cosecha hasta el tiempo de helada. El agua se cambia cada tres o cuatro días. Ahora bien, esta práctica solo se observó en una la UD de Elsa. El tercer día de mayo, luego de las primeras dos noches de helada, Elsa decidió picar la ñusa que se remojava hace meses. “Se lava, se pica, se seca y de ahí no se malogra, se pone blanco ya”. Por tanto, la papa malograda atraviesa un proceso de depuración, y luego de transformación con el uso del sol y la helada, para disecar las rodajas previamente cortadas. Son estrategias tanto de aprovechamiento como de conservación: primero lavamos, partimos cuchillo delgado para que seque rápido, así guardamos mucho tiempo, sino oca no se puede guardar. Rápido se malogra”. El proceso de ocacallo es similar al anterior, la oca se malogra con mayor facilidad, por lo que el objetivo de hacer ocacallo es crear un alimento con mayor capacidad de conservación.

En resumen, hasta este punto se han analizado las decisiones de aprovisionamiento de la chacra y el manejo o estrategias de uso de los alimentos

cosechados. Se encontró un entramado complejo de actividades, dinámicas y decisiones familiares, atravesadas por roles de género, que apuntan a asegurar la obtención de productos variados, según la cantidad requerida y la mano de obra disponible por UD. A su vez, se encontraron vinculaciones con criterios de selección asociados al acto de consumo, como la preferencia a la textura de la papa producida sin pesticidas, que conlleva a la decisión de evitar el uso de estos químicos. Asimismo, la diversificación de fuentes de ingreso en las UD afecta el uso del tiempo en la cotidianeidad, lo cual condiciona estrategias de uso, así como ciertas decisiones de aprovisionamiento alimentario. En ese sentido, también define la medida en que las familias deben completar su despensa con productos comprados.

En cuanto a las estrategias de uso de los alimentos obtenidos de la chacra, se encontraron dos tipos de procesos, uno de adaptación y otro de transformación. La adaptación es una estrategia para facilitar el consumo de cereales como el trigo, quinua y cebada, pero también para recuperar y aprovechar alimentos dañados en el proceso productivo. En cambio, los procesos de transformación, apuntan a extender la variedad de productos y la capacidad de conservación (y por tanto asegurar su aprovechamiento). Ciertamente, lo anterior coincide con los hallazgos de Fano y Benavides (1993), en torno a estrategias de utilización de alimentos para satisfacer las necesidades de la UD de la forma más variada posible, y prologar la disponibilidad de alimentos hasta una nueva cosecha.

2.4. Aprovisionamiento del mercado

En temporada de cosecha el aprovisionamiento de la chacra es importante, pero debe ser comprendido en complementariedad con el aprovisionamiento en lugares de compra. Este expresa decisiones familiares que se vinculan, más que con la actividades agrícolas y dinámicas familiares, con el ingreso, ocupación y uso del tiempo. Mientras el aprovisionamiento de la chacra no varía en términos

disponibilidad, (el repertorio de productos que pueden crecer en la isla se mantiene, pero son las elecciones entre estos las que cambian), el acceso a la compra tiene una historia de cambios recientes que se relaciona con el desarrollo del transporte. Además, autores como Gascón (1998) y Fano y Benavides (1993) discuten que la compra tiene la función de completar la canasta básica de consumo de modo que hay una constante modernización de los hábitos alimentarios.

2.4.1. El acceso físico a los alimentos y los lugares de compra

En el muelle principal se realizan ferias o q'atos los lunes y jueves de cada semana. En occosuyo los miércoles y viernes. En ambos casos empieza a las 4 am y termina a más tardar a las 11. La formación del q'ato fue paulatina y hay distintas versiones sobre su antigüedad, pero todas alrededor de las dos décadas. Anteriormente, había tiendas que ofrecían productos como arroz, aceite vegetal, azúcar, fideos, sal, etc. Además, programas del Estado de los 90 subsidiaban productos tales como los fideos y el arroz. También llegaban pescadores Uros a intercambiar pescado por papa u oca en tiempo de cosecha, práctica que parece haber desaparecido. Asimismo, comerciantes ocasionales se reunían siempre en la plaza a ofrecer sus productos. El q'ato también ha desplazado el núcleo de compra-venta al muelle.

Es recurrente la idea de que el q'ato se forma a partir de la ruta Capachica-Amantaní, pues permitió que familias de Capachiqueños llevaran mercancías a vender a la isla a un precio menor del que ofrecían las tiendas. Asimismo, los dueños de las tiendas también optaron por comprar sus productos en Juliaca, a 1 hora de distancia, antes que en Puno, a 5 horas.

La historia de la formación del q'ato refleja una disputa territorial entre comerciantes Capachiqueños y Amantaneños. Varios informantes señalan una división imaginaria en el muelle, en la que un pequeño puente de madera marca el límite entre el lado donde venden Capachiqueños y Amantaneños. En el lado de los Capachiqueños se ofrecen frutas como manzanas, granadas, mandarinas

y paltas. Otros productos que ofrecen solo los Capachiqueños es la carne de res, pollo y oveja. Una vendedora de carne comenta que lo que más vende son alitas de pollo. Vende el kilo de res a 13 soles, la cabeza de cordero a 14, el pollo 10, cordero 16 y un paquete de cinco salchichas a 3 soles. Así también, ocasionalmente se ofrece Juriel, un pescado negro que llega congelado de Arequipa y es menos costoso que cualquiera pescado del lago.

En contraste, en el lado de los Amantaneños, se observa una oferta de verduras más modesta. Aquellos que poseían lanchas y tiendas tuvieron prioridad en apropiarse de un espacio en el muelle, entonces muchas veces los que tienen productos en tiendas en el muelle simplemente los desplazan a las veredas. Al contrastar la oferta de productos entre Capachiqueños y Amantaneños, los últimos venden sobre todo productos agroindustriales o condimentos disecados. Además, algunos Amantaneños han armado negocios como ventas de jugos a 2 soles y segundos a 6 soles.

Por otro lado, el q'ato también es un espacio de socialización e intercambio. Las mujeres se quedan hasta el mediodía conversando y tejiendo. También es un espacio donde se practican intercambios de comida y trabajo. Sobre todo, importa destacar que se comparten y consolidan valoraciones alrededor de ciertos productos, siendo además un lugar que da la oportunidad de distinguirse socialmente a través de los alimentos que se compran.

Por lo tanto, el q'ato como lugar de aprovisionamiento ha permitido un acceso más rápido y rentable a productos como arroz, aceite, atún fideos, leche, verduras, queso y carne. Además, la apertura de la ruta Chifrón-Amantaní, al ser mucho más corta, ha hecho factible el transporte de pescados congelados (juriel). También construye un espacio de socialización reciente en el que los alimentos tienen un protagonismo. La consolidación del q'ato, por otro lado, ha puesto ciertas presiones a los vendedores de tiendas.

“Muelle compro verdura, pan, huevo, queso. Cualquier cosa que falta. Arroz, azúcar, fósforo. En las tiendas venden más precio. Esos traen de Capachica”. (Ernesta)

Por otro lado, las tiendas también contribuyen al acceso físico a alimentos. Hay cuatro tiendas en el muelle y seis en la plaza. Mientras las tiendas en la plaza tienen una oferta aparentemente dirigida a turistas: golosinas importadas, vinos, ron, cigarrillos, aspirina, bloqueador, las tiendas del muelle difieren al también ofrecer verduras, frutas y ocasionalmente pollo. También reciben pan de las tres panaderías de la isla, que están activas los mismos días en los que abre el q'ato. Antes del auge del turismo, los propietarios de tiendas eran considerados los más afortunados de la isla. La tienda más grande y antigua le pertenece a un hombre llamado Melquiades. Charlie lo llama "el multimillonario de Amantaní".

El esposo de María heredó un terreno en el muelle. Primero hicieron una casa tras decidir volver a vivir en Amantaní después de unos años en Arequipa y Puno. Después puso su tienda. Ella comenta que lo que más vende son verduras, pero considera que no hay mucha ganancia:

"Se sufre bastante para traer de Juliaca. Tengo que traer, cargar la combi, después bajar, cargar hasta la lancha. Después vuelta bajar hasta acá cargar. Así tenemos que estar. Sobreviviendo. ¿Qué se puede hacer?"

María compara su fortuna con la de su cuñada, que también puso una tienda en el terreno de al lado. Considera que la gente va más a su tienda porque vende más barato, pero ello es posible ya que tiene lancha y hospeda turistas, por lo que el pasaje para llevar sus mercancías no tiene costo.

Las tiendas se abastecen de verduras con cierta regularidad. Tras visitar tiendas por varias semanas se identificó que las verduras que más traen son zapallos, que se venden de sol un pedazo de alrededor de 3 cm de grosor. También es muy importante la zanahoria, el tomate y la cebolla. Estas verduras casi siempre estaban presentes, y de modo secundario el apio, col y lechuga. Todas estas se vendían de a sol. Según María:

"Debería salir por kilo, pero están acostumbrados así. Por kilo si conviene. Reclaman todavía. Tres tomates por un sol. Ahora está un poco menos. Cuando está caro dan dos a un sol. Cebolla esta caro, tres a un sol está, uno grande por 50 centavos".

Asimismo, las tiendas del muelle cuentan con costales de arroz y fideos, que venden en pequeñas bolsas plásticas de acuerdo al peso requerido por el comprador. Estos productos son valorados por su capacidad de conservación. Por último, las UD de Amantaní también acuden ocasionalmente al mercado de Capachica, particularmente el día domingo. Ahora bien, cabe recalcar que ninguna de las UD que compusieron la muestra acudía a este lugar de aprovisionamiento con frecuencia. De hecho, se mantiene la valoración de que los Amantaneños de mayor poder económico, es decir los que hospedan turistas, van al mercado de Capachica los domingos en la mañana a consumir estos platillos. En ese sentido, el componente de prestigio o distinción social como criterio de selección en el consumo de alimentos, también se performa en la etapa de aprovisionamiento (de la compra).

El domingo 31 de marzo se visitó el mercado de Capachica. En la lancha de camino al muelle Chifrón, una señora comentó que acudía al mercado para vender ispis secos. Su esposo los atrapaba desde la orilla del lago. En efecto, en el mercado se ofrecían variedades de pescados del lago como challwa o carachi pejerrey y truchas, además de ispis secos y frescos. La oferta era abundante a comparación de lo que llega al q'ato. También se ofrecían las verduras en grupos cuyo precio era un sol y frutas de dos soles. La variedad de frutas y verduras era bastante mayor. Otra diferencia en cuanto a disponibilidad con el q'ato era el cebo y plantas medicinales y algas secas del lago. Igualmente, se ofrecían animales vivos y leche natural. Por último, en el piso superior del mercado había puestos de venta de sopas y segundos típicos.

2.4.2. Patrones de compra

Se han descrito los lugares de aprovisionamiento en la sección anterior, tomando en cuenta el q'ato, las tiendas y el mercado de Capachica al ser estos los más cercanos y a los que las UD acudían con mayor frecuencia. En esta parte se pretenden analizar los productos que se adquieren de estos espacios. Así entonces, la tabla a continuación muestra las compras de la UD de Elsa de acuerdo al lugar, la persona y la clase de alimento comprado.

Tabla 3: compras de la UD Elsa

Día	Lugar	Persona	Verduras	Frutas	Origen animal	Otros
21/03	q'ato	Inocencio	tomate, col, apio, zapallo, lechuga, pepino		Huevo queso	ajo, orégano, comino
21/03	q'ato	Elsa	lechuga		queso	cocoa, sal
21/03	tienda	Elsa		manzana		chocman, gelatina
25/03	q'ato	Inocencio			queso	pan, chacco
25/03	q'ato	Leandro			queso	
28/03	q'ato	Elsa	rocoto, lechuga	limón	huevo, queso	
31/03	mercado de Capachica	Elsa	zapallo	mandarina manzana roja	challwa queso trucha,	sal, pan, camote, habas, maíz harina, olluco
01/04	Juliaca	Inocencio	tomate, perejil zapallo, pepino, lechuga, zanahoria	manzana		
8/4	q'ato	Leandro	zapallo, tomate, vainita, zanahoria, col, perejil, pepinos			
29/4	q'ato	Inocencio	tomate, vainita, zapallo y poro			
29/4	q'ato	Leandro	zapallo, zanahoria	mandarina	queso	orégano, rocoto, pan

(Fuente: elaboración propia)

De la tabla anterior en triangulación con observaciones y conversaciones, destaca, en primer lugar, que Inocencio, Elsa y Leandro compran cotidianamente

distintos alimentos usando el dinero que obtienen de actividades extra agrícolas y de programas de transferencia. Asimismo, la tabla incluye las fechas y autores de las compras, lo cual permite reflexionar sobre la frecuencia y las decisiones de compra en el SAUD de Elsa.

Inocencio y Leandro acuden al q'ato por separado y a veces compran los mismos alimentos. Asisten todos los lunes y jueves y compran pequeñas cantidades. Elsa explica que Leandro baja con 30 soles 2 veces a la semana “y eso que no compramos pescado, comemos así, sin carne nomás”. Por otro lado, cada vez que Inocencio retorna de Juliaca, trae alimentos del mercado de la ciudad. Ello permite acceder a alimentos de menor precio que el q'ato, pues en el último se suman costos de transporte. Asimismo, según Elsa, en Juliaca dan verduras más grandes.

La cantidad de verduras compradas por Elsa es notablemente menor a la que aportan Leandro e Inocencio. Sin embargo, es ella quien decide qué cocinar diariamente, y suele indicarle a Leandro las compras que debe realizar. Además, como demuestra la tabla, el repertorio de productos comprados por los varones de la UD es repetitivo. En cambio, aunque Elsa acude con menor frecuencia a la feria, sus decisiones de compra parecen más variados, pues son productos de uso más específico, como las golosinas para la lonchera de Deisi, alimentos que prepara únicamente para su padre, y condimentos que usa con regularidad.

Las verduras más comunes en las compras de esta UD son el tomate, el zapallo y la zanahoria. La cebolla es importante en la preparación de segundos, sin embargo, Elsa obtiene cebolla de su wasicancha. Así también, sólo en el mercado de Capachica se observan compras de tubérculos: camote y olluco. El camote no es uno de los tubérculos que crece en Amantaní, mientras que la producción del olluco o papaliza ha disminuido en relación a la siembra de oca. Asimismo, en la UD de Elsa los únicos alimentos de origen animal son el queso, pescado y huevo. La compra del pescado es ocasional en relación a la compra de queso y huevo. Por último, la fruta se considera un alimento para los niños en edad escolar, por lo que solo se compran pequeñas cantidades de fruta para Deisi.

Así entonces, en la UD de Elsa las compras se realizan de forma individual por cada miembro, siguiendo distintos criterios y decisiones, pero con el mismo objetivo que es aportar con alimentos variados que, en complementación con los productos de la chacra, aseguren una alimentación suficiente y adecuada de acuerdo a sus propios criterios (a ser discutidos en el siguiente capítulo). La frecuencia en torno a las compras se explica no solo por el costo, sino también por la capacidad de conservación de los alimentos, ya que las verduras no pueden ser almacenadas por mucho tiempo en la intemperie.

En contraste, en la UD formada por Eusebia (85), Nilton (8) e Hilda, las necesidades de compra, recaen únicamente en la última. En este caso, los ingresos que obtiene Hilda de la venta de textiles y el aporte del programa Juntos, son insuficientes para satisfacer las necesidades de consumo alimentario.

“No hay plata pa comprar pe, no hay hombres. Hombre trabaja. ¿de donde vamos a sacar plata nosotros?”.

Consecuentemente, Hilda resuelve la alimentación de su hijo y abuela en el día a día, usando distintas estrategias ante la falta de dinero para acceder a alimentos del mercado. Por ejemplo, durante el trabajo de campo Hilda viajó en una ocasión a Juliaca. Regresó con verduras, frutas y un kilo de pollo. Sin embargo, enfatizó que tales productos habían sido comprados por su tía. Ciertamente, tras varios días de preparar caldo con pequeños trozos de pollo y verduras, dichos alimentos fueron desapareciendo sin poder ser reemplazados. De ese modo, al terminarse, Hilda preparaba caldos sin verduras, usando chuño, condimentos como orégano y distintas variedades de papa de la chacra.

De hecho, unos días después, Hilda se levantó temprano a recoger muña de su Wasicancha y tostar un poco de trigo. El día anterior había recolectado botellas de plástico. De ese modo, relleno las botellas con agua de muña y bajó a venderla junto con la canchita a los comerciantes. Ofrecía ambos productos a dos soles, y logró acumular 14 soles, con los que compró verduras.

Asimismo, también se identificaron prácticas de trueque como parte de los mecanismos que improvisa Hilda para su aprovisionamiento. En una ocasión,

cambió un costal de papas por bolsas de pan. Así también, Hilda mantiene amistades con los dueños de las tiendas en el muelle y la plaza, y ofrece su fuerza para cargar las mercancías desde las embarcaciones hasta la tienda a cambio de dinero o alimentos. En otra ocasión, el dueño de una de las tiendas le pagó a Elsa con una bolsa de Jurel y en otra, con un galón de gas para cocinar.

De cualquier modo, Hilda compra principalmente verduras como apio, tomate y cebolla. A diferencia de Elsa, Hilda considera que la espinaca aporta en el aprendizaje de su hijo, por lo que la compra a medida de sus posibilidades. Además, dado que la escuela de Nilton es privada, Hilda debe enviarle lonchera, lo que explica la compra constante de huevo y queso. De modo similar, Felicita compra verduras y frutas para la lonchera de sus hijos. De hecho, el último es un patrón que se repite en todas las UD. Asimismo, en todas las UD los productos de origen animal son considerados costosos y se usan con una motivación detrás. Felicita por ejemplo compra patas de pollo para dar sabor a las sopas que prepara, y comenta que “no alcanza para el pollo completo”.

Así pues, a diferencia del resto de UD, la configuración de la UD de Hilda la pone en una posición de responsabilidad absoluta ante la alimentación de sus familiares. Al no contar con suficientes ingresos para completar la canasta de consumo, Hilda emplea distintas estrategias para conseguir alimentos, basándose sobretodo en sus redes familiares y amicales para intercambiar parte de su cosecha con otros alimentos. En contraste, el aprovisionamiento de Juanita se distingue del resto, ya que ella debe obtener productos para el consumo de sus turistas: “compramos queso, arroz, azúcar, harina, así todo. Café también. Mermelada, mantequilla, royal, esos compramos”.

2.4.3. Decisiones de compra

En la sección anterior se han descrito y comparado algunos patrones de compra que caracterizan el actual sistema alimentario de unidades domésticas de Amantani. Así también, se ha señalado a través del caso de Hilda, la manera en que la misma composición de la UD determina tanto su nivel de acceso como su necesidad de consumo.

En consecuencia, en la presente sección se propondrán algunas reflexiones sobre las decisiones detrás de los patrones de compra en el SAUD. Ahora bien, algunos autores como Fano y Benavides (1993) discuten que la compra tiene la función de completar la canasta básica de consumo, de modo que hay una constante modernización de los hábitos alimentarios. En ese sentido, Gascón (1998) señala en Amantaní un “empobrecimiento de la dieta”, donde muchos de los alimentos que se priorizan son de origen agroindustrial. Aunque el argumento anterior es cuestionable y describe la situación de hace dos décadas, aún aparece en las narrativas de los informantes. Por ejemplo, Antonio en una entrevista comentó: “los jóvenes se urbanizan, lo mismo pasa con la comida, quieren comprar más”.

Ahora bien, para discutir y analizar la medida en que las decisiones de compra apuntan una modernización de los hábitos alimentarios en el SAUD, es fundamental considerar el carácter estacional del aprovisionamiento de la chacra, ya que, al cumplir la función de completar la canasta de consumo, las decisiones de compra también adquieren un carácter estacional. Ciertamente, las decisiones de compra en el tiempo de cosecha difieren de las decisiones de compra en tiempo de siembra, ya que para entonces los alimentos obtenidos de la chacra se terminan.

Por otro lado, las decisiones de compra reflejan transformaciones en el SAUD: la apertura de la ruta Chifrón-Amantaní y la consolidación del q'ato han facilitado el acceso físico y económico a mayor variedad de productos alimenticios. Asimismo, se encontró tras las decisiones de compra, criterios que evocan aspectos de la nueva ruralidad, como la falta de tiempo vinculada a la pluriactividad. Por ejemplo, Antonio señala que: “las mujeres no quieren esforzarse, quieren comprar rapidito, todo lo ven carrera. Antes molíamos, pelábamos”. Del mismo modo, Elsa explica que las decisiones de compra han cambiado “por que ya no quieren moler ni siquiera, porque tienen turista. Compran ya arroz, fideo, todo comprado ya ahora”. Es decir, el ritmo de vida actual, que guarda correspondencia con los “nuevos hogares rurales” cambia las

decisiones de compra en tanto que las UD requieren de alimentos de rápida preparación y procesamiento.

Así entonces, las decisiones de compra parecen basarse en criterios como la eficiencia de los alimentos, lo cual sugiere una preferencia hacia productos como el arroz y los fideos. En ese sentido, las conclusiones de los autores mencionados aún parecen tener vigencia. No obstante, Gascón también señaló un empobrecimiento de la dieta, mientras que Ernesta describe lo contrario:

“Más antes no había turista. Total sufrimiento era, por eso natural nomás comía, del lago traían unos verdeditos como pelitos. Después sopitas de hojita de quinua, cebada más, nunca había arroz, fideos”.

Por otro lado, también es necesario considerar la medida en que las decisiones de compra varían junto con la desigualdad en el nivel de ingresos por UD. De hecho, en varias entrevistas persiste la valoración de que aquellas UD que hospedan turistas compran alimentos de mayor precio y prestigio. Sin embargo, tal como se destacó en los patrones de compra de la UD de Juanita, estos alimentos se destinan para el consumo de los visitantes, y no para los miembros de la UD.

“Ellos son los más beneficiados de la isla. Ellos más tienen. Compran quinua, compran eso para sus turistas. Para turistas cocinan queso mayoría. Algunos turistas quieren cuy dice, ellos se lo fríen. Algunos quieren pescado, diferentes” (Antonio 01/04/19)

Finalmente, el acceso al agua para riego también marca diferencias en las decisiones de compra. Por ejemplo, Antonio tiene verduras en terrenos cercanos a la orilla del lago. Tiene betarraga, apio y culantro. En cambio, aquellos que no pueden sembrar esos productos por falta de agua deben comprarlos.

Ahora bien, establecer que las decisiones de compra se formulan siguiendo una ecuación de disponibilidad, tiempo y dinero olvidaría algunos criterios que apelan al componente social y emocional de los alimentos:

“Cuando se ha muerto mi esposo, total grandes han aparecido truchas. Por eso no quiero, a mi esposo han comido truchas. No aparece, si

apareciera normal enterraríamos en cementerio. Por eso no quería comprar. Ahora ya estoy comprando". (Hilda)

Waldstein sostiene que se le asignan categorías a los alimentos en distintos contextos históricos y ecológicos, aludiendo a un componente social, pero también a uno individual, en tanto las personas alteran sus clasificaciones propias en ciertas circunstancias, como la muerte de un ser querido (Waldstein, 2018). Asimismo, otras decisiones de compra parten de valoraciones sobre la calidad de un producto independientemente del precio.

"Chicharroncito tienen allá, kilo está 10 soles, pero esos chanchitos son limpios, ricos así natural, no como de Juliaca que paran comiendo basura" (Miriam)

Por otro lado, en la lista de compras de la UD de Elsa, destaca la ausencia de carne. Si bien parte de este patrón corresponde al costo elevado de la misma, Elsa explica que dejó de comprar carne desde que mantiene una relación con Leandro.

"Leandro no le gusta carne. Pescado nomás. Yo comía antes, mi papá compraba por kilo carne abajo. Leandro como está (hace 6 años) no come ya y después nosotros no queremos también. Mi papá hay veces compra, se lo hago como chicharroncito de vez en cuando".

Leandro al contar su historia recuerda que en su casa no consumían carne. Incluso, explica que cuando moría una oveja, su madre prefería enterrarla antes que consumirla. Igualmente, expresa que "huele distinto". Entonces, las decisiones de aprovisionamiento coinciden con el gusto, pero también con la socialización alimentaria, la manera en que desde niños adoptamos gustos, preferencias y hábitos de consumo que nos preparan para recibir ciertos alimentos y otros no. Entonces, además del componente social y emocional, la socialización alimentaria permite entender los hábitos de consumo de Leandro, los cuales transformaron las decisiones de compra en la UD de Elsa.

Existen, por último, decisiones de aprovisionamiento episódicas que escapan la cotidianeidad y en algunos casos los márgenes del SAUD, como la compra y consumo de paletas y golosinas en eventos sociales, o la organización de polladas para recaudar fondos. Por otro lado, también se observaron intercambios entre alimentos. Por ejemplo, Inocencio al leer hojas de coca el 19

de marzo, recibió como pago una bolsa de papas. Así también, en la feria de Coata se intercambian tallados de piedra por alimentos. Leandro en el 2018 consiguió de este modo ocho sacos de papa, chuño y habas negras. Además, la feria se realiza el 15 de noviembre, época del año en que los alimentos de la chacra se terminan. Por último, como se mencionó en la sección anterior, Hilda es quien más busca oportunidades de aprovisionamiento que no impliquen el recurso monetario. Le cambió papas por pan a una amiga de Amantaní que “no hace chacra”, pues vive en Juliaca atendiendo en la panadería de su esposo.

2.5.El aprovisionamiento en el sistema alimentario de unidades domésticas

Este acápite abordó las fases del sistema que corresponde a las decisiones de aprovisionamiento y las estrategias de uso alimentario (OE 1 y 2). En suma, las decisiones de aprovisionamiento responden a formas de seleccionar la comida del conjunto de alimentos disponibles y accesibles física y económicamente. Sin embargo, las UD estudiadas tienen distintas composiciones, fuentes de ingreso y ocupaciones, las cuales determinan tanto las necesidades alimentarias como la capacidad de satisfacerlas. Esto último desemboca en la creación de estrategias de abastecimiento que pasan desde recolectarlos, producirlos, transformarlos, comprarlos o intercambiarlos.

Por ejemplo, en la UD de Hilda el costo relativo de los alimentos excedía el poder adquisitivo y fuerza de la UD, pues las responsabilidades alimentarias recaían enteramente en ella. Su situación la llevaba a inventar distintas estrategias para aprovisionarse de alimentos, valiéndose de sus redes de contacto en la isla, para intercambiar algún servicio o alimento de la chacra a cambio de pan o pescado. En contraste, la UD de Juanita recibe ingresos del hospedaje a turistas, lo cual resulta en distintas decisiones de aprovisionamiento. Asimismo, para acceder a ingresos a través del hospedaje a turistas es necesario contar con cierta infraestructura en la cocina, de manera que muchas

UD, entre ellas la de Felicita, hasta el día de hoy no logran el ahorro suficiente para refaccionar su casa.

Por tanto, un primer aspecto a considerar para comprender de qué manera se llevan a cabo las decisiones de aprovisionamiento alimentario actualmente, es que la composición, ocupaciones, ingreso y acceso a tierras de cada UD determina su nivel de acceso a alimentos suficientes y adecuados. Ahora bien, las decisiones de aprovisionamiento se dividen entre los dos principales modos de obtención de alimentos en la isla: la agricultura familiar y la compra, puesto que requieren de actividades, dinámicas y estrategias distintas.

La agricultura familiar de subsistencia, en tanto modo de aprovisionamiento, permite a las UD de Amantaní un acceso estacional a ciertos productos. Específicamente, los alimentos de mayor producción y consumo en la isla son: papa de distintas variedades, oca, olluco, papaliza, quinua, maíz y cebada. En base a sus oportunidades y necesidades, las UD deben decidir entre distintas cantidades y combinaciones dentro del repertorio mencionado. Asimismo estas decisiones también responden a retos inherentes al entorno alimentario de la isla, como las normas vinculadas al sistema rotativo, la el carácter impredecible del clima y las plagas. En ese sentido, las decisiones de aprovisionamiento de la chacra reflejan una organización familiar frente a riesgos y amenazas, pues se prioriza la obtención de alimentos de menor riesgo y se emplean estrategias preventivas o adaptativas frente a factores que afectan el crecimiento de los cultivos en la tierra.

El aprovisionamiento de la chacra tiene un componente estacional que no puede ser pasado por alto, pues en el tiempo de cosecha abundan productos que en octubre empiezan a hacer falta, y pasan a ser comprados. De ese modo, para extender la duración de los alimentos de la chacra y no tener que comprarlos en el mes de enero, se desarrollan estrategias de uso de los alimentos de la chacra, a partir de conocimientos inherentes a la cultura alimentaria de la isla. En efecto, se encontraron dos tipos de prácticas: de adaptación y de transformación. Las prácticas de adaptación denotan estrategias para facilitar el consumo de cereales como el trigo, quinua, y cebada, pero

también para recuperar y aprovechar alimentos dañados en el proceso productivo. En cambio, las prácticas de conservación denotan estrategias para extender la variedad de productos y su capacidad de conservación. Por tanto, en concordancia con Fano y Benavides (1993) las estrategias de utilización de alimentos sirven para satisfacer las necesidades de la UD de la forma más variada posible y prolongar la disponibilidad de alimentos hasta una nueva cosecha,

Ahora bien, de acuerdo a los mismos autores, la forma de intervenir los alimentos depende del ritmo de vida que impone la convivencia social. Por tanto, a medida que los miembros de las UD diversifican sus fuentes de ingreso, disponen de menos tiempo para dedicarse al procesamiento de alimentos por lo que, consecuentemente, deberán adquirir alimentos del mercado.

Tanto la producción como la compra de alimentos requieren de actividades, dinámicas y estrategias distintas. En efecto, el aprovisionamiento de la chacra demanda un trabajo colectivo, mientras la compra consiste en un acto individual supeditado al acceso físico de la isla, el cual ha cambiado en las últimas décadas. Asimismo, mientras el aprovisionamiento de la chacra genera una disponibilidad estacional de alimentos específicos, las ferias, tiendas y el mercado de Capachica (principalmente) permiten un acceso físico a lo largo del año. Por último, el aprovisionamiento de la chacra implica diversas estrategias para almacenar, adaptar y conservar los alimentos. Ante la presión del tiempo que generan la diversificación de fuentes de ingreso y las exigencias de programas estatales, las UD prefieren comprar alimentos que cumplan con características como conservación y rentabilidad y facilidad en su uso. Justamente, alimentos como fideos, arroz, cereales molidos, pan, sémola, entre otros resultan compatibles ante estos criterios o formas de seleccionar los alimentos.

3. CAPITULO III: hábitos de consumo alimentario

El consumo de alimentos en la UD expresa una serie de hábitos y patrones atravesados por criterios de selección subjetivos, aunque condicionados de manera previa por la dinámica de la producción de los mismos. Sin embargo, en esta parte de la tesis nos centraremos en el consumo. En consecuencia, una primera parte de este capítulo examinará los usos y criterios de selección, es decir qué se consume en las unidades domésticas y porqué. El consumo extra cotidiano será también presentado a través de las festividades. El segundo subcapítulo buscará analizar los modos de preparación y consumo de los alimentos. Por tanto, se pondrá la mirada en el alimento preparado tomando en cuenta que contiene un conjunto de gestualidades y aplicaciones culturales no perceptibles a primera vista pero que forman parte de sí mismo (Aguilar Piña, 2001). Finalmente, una tercera parte de este capítulo retomará la socialización alimentaria y buscará comprender el rol actual de la escuela, el centro de salud y los programas estatales en las transformaciones que expresa el SAUD y que serán luego analizadas en conjunto en el cuarto acápite.

De ese modo, en este capítulo se apunta a responder ¿cómo se configuran los hábitos de consumo alimentario en el SAUD de Amantaní? Seguidamente, en el cuarto capítulo se argumentará la medida en que estos hábitos de consumo expresan una transformación desde los 90, tomando en cuenta las interrelaciones entre el aprovisionamiento, procesamiento y consumo desde una perspectiva diacrónica.

3.1. Usos y criterios de selección

El consumo alimentario en las UD encierra una serie de costumbres, valoraciones y preferencias que se reconstruyen en la cotidianeidad, como parte de un sistema en constante actualización. En el capítulo anterior se dio cuenta

del aprovisionamiento y disponibilidad alimentaria en la isla, y también se anticiparon algunos criterios de clasificación ya que estos son inherentes al sistema. Por tanto, la dieta se compondría de estos alimentos preparados. Sin embargo, en la misma preparación también se observan valoraciones tras los platillos, las combinaciones y el contenido real y simbólico en cada uno.

Se expondrán listados de consumo de las UD de Elsa, Hilda y Felicita analizando características en la dieta. Los patrones de consumo son los que formulan la dieta y se comprenden estudiando los usos alimentarios en la cotidianeidad, es decir, lo que se come, cuándo, cuánto, dónde y con qué frecuencia. Al mismo tiempo, se destacarán los criterios de selección: aquellos gustos, preferencias y valoraciones que configuran formas de jerarquizar y clasificar los alimentos y por tanto deciden el consumo de los mismos.

Las tablas siguientes muestran registros de la dieta de cada UD. Algunos patrones distinguibles en todas las UD son los horarios en los que se consumen los alimentos. Por ejemplo, el desayuno suele ser entre las 6 y 7 de la mañana, excepto en ocasiones que haya que salir a la chacra muy temprano. Además, este suele incluir pan y mate. Adicionalmente, puede variar entre quacker con azúcar y manzana o alguna sopa. Al medio día se consume principalmente cocawi, pero también se suele servir como almuerzo un plato de segundo o sopa, dependiendo de las preferencias y ocupaciones de las mujeres (considerando la normalización de su rol como cocinera y alimentadora).

“Acá solo gente que cría turistas cocina al as 12 para sus turistas. Nosotros por mi mamá cocinamos a las 12. Mi mamá nos decía: tienen que comer caliente” (Elsa).

Así entonces, mientras la UD de Elsa acostumbra consumir ya sea sopa o segundo a las 12, en la UD de Hilda, ella y Eusebia solo comen cocawi. Este último, según la memoria de las personas mayores, denota una práctica antigua, inherente a la cultura alimentaria de Amantaní. Consiste en productos de la chacra, generalmente los que corren peligro de malograrse, envueltos en un manto al cual se le llama unkuña. El manto se ubica en el suelo, y los comensales se sientan alrededor. Sobre este reposan papas, ocas, maíz y habas hervidas.

A esta práctica se le atribuye un carácter estacional “de tiempo de cosecha”. De hecho, muchas veces la chacra es el lugar de consumo del cocawi, ya que en los días largos de cosecha (también en la siembra dependiendo de la disponibilidad) se lleva cocawi a la chacra. A las 12 alguien decide: “vamos a cocaver”.

Fotos 7: consumo de cocawi en la chacra



(Fuente: elaboración propia)

Así entonces, la mujer en los días donde la UD se dedica al aprovisionamiento de la chacra, tiene una doble carga laboral, ya que debe

colaborar con las actividades en la chacra, al mismo tiempo que encargarse de la alimentación de su familia. Un día en la vida de la madre-alimentadora, cuando este incluye prácticas agrícolas, consiste en cocinar en la mañana el caldo para el desayuno, y poner a hervir el cocawi para las 12, con el objetivo de poder llevar la lliklla con el alimento a la cosecha, y no interrumpir las labores agrícolas.

Además, el “chaco” es el principal acompañamiento del cocawi. Se trata de arcilla que se extrae excavando la tierra. Este se trae de llave y se vende tanto en los mercados de Capachica como en el q’ato. Se observó que tanto ancianos como niños valoraban mucho el chaco y se sabe que tiene propiedades medicinales digestivas.

Por otro lado, un patrón observable es la costumbre de acompañar, ya sea el desayuno, almuerzo o cena, con algún mate caliente. Por ejemplo, en la UD de Elsa, el almuerzo se acompaña de un refresco natural azucarado con menta, eucalipto, ortiga, cachiña, toronjil, limón o manzana. Finalmente, una última consideración antes de presentar los listados de consumo por UD, es que los niños en edad escolar suelen consumir un almuerzo y/o desayuno en sus instituciones educativas, lo cual será tomando en consideración en la última sección de este capítulo.

Las últimas columnas de la tabla especifican, por cada platillo, los alimentos que fueron obtenidos de la chacra y la compra. Esta información debe ser interpretada bajo el carácter estacional de la disponibilidad alimentaria. La mayoría de los consumos incluyen productos de la chacra, sobre todo papa y chuño, pero también varían en la cantidad de productos comprados, sobre todo verduras, huevos y arroz. Sin embargo, es fundamental considerar que, observando el alimento preparado, se puede dar cuenta que los productos de la chacra predominan en ingesta en términos de cantidad. En las sopas, por ejemplo, se utilizan porciones muy pequeñas de verduras en proporción a la papa o chuño.

Tabla 4: consumo semanal UD Elsa:

Fecha	Hora	Descripción	Ingredientes de la chacra	Ingredientes comprados
18/03/19	12:20	sopa de quinua	quinua blanca, imilla, etc., culantro	zanahoria, apio, col, zapallo
	17:45	arroz con papa y zanahoria	dos tipos de papa	zanahoria y arroz
19/03/19	7:08	sopa de fideos	chuño negro	fideos y verduras
	13:50	lentejas con arroz	papa imilla	zanahoria, tomate, arroz, lentejas
	18:10	sopa de fideos	chuño negro	fideos y verduras
20/03/19	6:46	sopa de quinua	quinua, chuño, papa	col, apio, zanahoria, pan de la isla
	12:10	queso frito	tunta y varias papas	arroz, queso, tomate, pepino, gelatina, ajo
	18:30	sopa de sémola	papa imilla	zanahoria, col, apio y ajo
21/03/19	7:30	quacker y pan con huevo		quacker, manzana, pan, huevo
	12:00	segundo de fideo	papa	fideo, arroz, ajo, comino, lechuga, tomate
	18:00	sopa de chuño con avena	chuño blanco y papa	avena, orégano, apio, zanahoria, col, zapallo
22/03/19	6:03	quacker, y pan con huevo frito		pan, quacker, huevo, aceite
	12:00	sopa de quinua, papa con huevo y chaco, gelatina	quinua, papa	huevo, chaco, verduras, gelatina
	18:01	sopa de quinua		
23/03/19	6:10	sopa de arroz con huevo, papa y chuño negro	papa chuño negro	arroz, huevo, verduras, orégano
	12:04	segundo de vainita y zanahoria	papa	huevo, vainita, zanahoria, arroz

(Fuente: elaboración propia)

El listado de consumo de la UD de Elsa sirve para analizar algunos criterios de selección en términos de gustos, preferencias y valoraciones. Por

ejemplo, destaca la ausencia de proteína animal. Ello se explica a través del gusto de Leandro, antes que por una preferencia a productos de menor costo. Igualmente, el consumo de pan se da con una frecuencia diaria. Resulta conveniente por su capacidad de conservación y costo, pero Elsa enfatiza sobre todo el gusto por el alimento: “me gusta bastante el pan. A Deisi también, por eso estamos gorditas. Para mi también pan será como droga”. Igualmente, Charlie prefiere consumir leche de tarro antes que leche natural por el olor de la última. Sin embargo, aunque se consume leche de tarro en la UD, este producto no forma parte del listado de compras, sino de los aportes que brinda el Programa Vaso de Leche. De hecho, si bien los alimentos que entrega el programa están pensados para el consumo de los niños, en la práctica esto no es una certeza. Más aún, a Deisi no le gusta la leche, al igual que su padre, lo cual induce a que Inocencio y Charlie consuman el aporte del PVL. Por otro lado, Elsa recuerda el gusto de su madre por ciertos alimentos mientras los consume. En ese sentido, destaca un componente emocional subjetivo en el alimento.

“Total buena era mi mama. ¿Por qué se ha ido? Digo. Más chaco le gustaba. Gusanitos papitas quería también. Sacaba todito después lo comía así, con chaco”.

En contraste, los criterios de selección también implican preferencias que parten de creencias y conocimientos sobre el valor nutricional de ciertos alimentos. Por ejemplo, se repite la valoración de que el chuño negro es nutritivo y da fuerza para el trabajo en la chacra. Asimismo, se considera que las frutas son buenas para los estudiantes. Inocencio afirma que Charlie logró completar sus estudios secundarios por haber sido incentivado a consumir manzana verde. Por esta razón, este producto forma parte de los patrones de compra en la UD de Elsa (expuestos en el capítulo anterior). Ahora bien, la carne animal que se cree más nutritiva en esta UD es la del cuy. Sin embargo, los cuyes con los que disponen son cuidados y guardados para la venta, y no para el consumo. Asimismo, Leandro explica que no consume azúcar porque “malogra los huesos”.

Sobre el consumo de gaseosa, Elsa explica que solo se da en ocasiones episódicas, cuando viene alguno de sus hermanos “y le invitan”. Ciertamente,

mayoría de los consumos episódicos coinciden con la visita de algún miembro de la familia extendida que emigró de la isla. Por ejemplo, Elsa comenta que su hermana Benita prepara Ocopa cuando visita la isla. Asimismo, también expresa que su hermana sabe cocinar kekes y pasteles, pero no puede prepararlos en Amantaní porque no hay horno.

Por otro lado, también se maneja la valoración de que antes en la isla se vivía más tiempo porque se comía “más natural”. Se cree que “los antiguos vivían más tiempo” porque “en ese tiempo no había arroz ni fideos”. Igualmente, Elsa considera que en el tiempo de cosecha se come “natural”. Ello propone una preferencia a los productos de la chacra que se sustenta en la categoría “natural” como una construcción que surge en oposición a lo procesado o “artificial”. Esto último también explica el rechazo al pollo, ya que Leandro insiste en que este “tiene hormonas, no es natural”. Igualmente, se mantiene la valoración de que “la papa con fertilizante no es su sabor de la tierra”.

Finalmente, el lenguaje usado para expresar criterios de selección da cuenta de algunas categorías que los preceden. Por ejemplo, a los platillos denominados “segundos” se les considera secos en oposición a los caldos. Inocencio prefiere los caldos o sopas porque considera que en ellos están los nutrientes de los alimentos. Ciertamente, Edita Vokral (1993) enfatiza la importancia de categorías binarias como frío-cálido, dulce-salado, entre otras.

Tabla 5: consumo semanal UD Hilda

Fecha	Hora	Descripción	Ingredientes de la chacra	Ingredientes comprados
01/04/19	7:30	caldo de verdura	papa, chuño, maíz	pollo, zanahoria, zapallo, apio
	lonchera de Nilton	choclo, agua de cebada, granada	“no hay queso, nada”	
	12	cocawi	habas, papa	
04/04/19	desayuno	caldo de quacker con verduras	papa, chuño	verduras
	12	fiambre	maíz	
	cena	caldo de quacker con verdura	papa, chuño	verduras
05/04/19	12	fiambre	papa	Atún, cebolla

22/04/19	desayuno	caldo de quinua	papa, chuño, quinua	zanahoria, zapallo
	12 + lonchera de Nilton	cocawi	queso	papa
	cena	trucha timpu	papas, muña	trucha
23/04/19	desayuno	caldo de avena y trucha con papa	papa, muña	trucha, avena, verduras
	lonchera de Nilton	trucha con papa, choclo y manzana	papa, maíz	trucha, manzana
	12	cocawi		
	cena	caldo de avena recalentado	papa	avena
24/04/19	desayuno	caldo de fideos tostados	papa	fideos
	lonchera de Nilton	queso con papa	papa	queso
	cena	caldo de sémola	papa	sémola
25/04/19	desayuno	caldo de sémola	papa y chuño	“notengo verdura, nada. así nomás”
	lonchera de Nilton	huevo con arroz		huevo, arroz
28/04/19	desayuno	caldo de papaliza	papaliza, papa	
	lonchera de Nilton	huevo con arroz		huevo, arroz
	12	cocave	oca y papa	
	cena	mate		
30/04/19	desayuno	caldo de papa con chuño	papa, chuño	
	lonchera de Nilton	papa, oca, huevo sancochado		huevo

(Fuente: elaboración propia)

En el consumo semanal de la UD de Hilda contrasta con el de la UD de Elsa en varios sentidos. En primer lugar, Hilda y Eusebia no comen segundos a las 12. En cambio, comen cocawi o caldo que haya sobrado del desayuno. En ese sentido, consumen una menor cantidad de arroz, y una mayor cantidad de productos de la chacra. Igualmente, el consumo de fideos también es mayor en la UD de Elsa dado que se acostumbra a preparar segundos de fideo con arroz,

mientras que Hilda agrega fideos a la sopa en cantidades muy reducidas, tostándolos con aceite para intensificar su sabor.

Asimismo, dado que Nilton asiste a una escuela privada, Hilda debe enviarle una lonchera, que será supervisada por los profesores del niño. Esta debe contener un agua o refresco natural sin azúcar, una fruta y un taper con almuerzo. Nilton expresa una preferencia por el sabor de la mandarina y granada, siendo estas las frutas que más consume. A las 12, mientras Nilton consume su lonchera en la escuela, Hilda suele comer productos de la chacra hervidos (cocawi) o algo de canchita. Hilda también señala que a Nilton no le gusta cuando solo le manda oca con habas, que debe intentar enviarle segundos con algo de huevo o atún.

Asimismo, mientras el pan es constante en la UD Elsa, en la UD de Hilda el consumo de pan depende de las posibilidades. Igualmente, aunque la carne de pollo forma parte de la dieta de la UD de Hilda, es importante considerar la cantidad en cada platillo, dado que se usan piezas muy pequeñas y solo se consume en caldos. En ese sentido, se repite la creencia de que los caldos concentran los nutrientes de modo más efectivo que los platos de segundo.

Ciertamente para comprender el consumo de esta UD es necesario retomar las dificultades con las que convive Hilda para adquirir alimentos. En el capítulo anterior, se destacó cómo ella debe resolver diariamente la alimentación de su abuela e hijo en condiciones que dificultan el acceso a alimentos adecuados y suficientes. Un día comió por la mañana caldo de chuño con papas, luego a las doce comió pan y maíz. Por último, al preguntarle lo que cocinaría en la noche, respondió:

“¿Qué caldo voy a poner?, no hay carne, nada...caldo de sémola pondré...”.

En efecto, la tabla anterior da cuenta del consumo repetitivo de caldos o sopas de desayuno y cena. Estos siempre incluyen chuño y papa, mientras que la cantidad o presencia de verduras, pollo y fideos varía. Si bien en la tabla se observa la presencia de verduras en los consumos de la primera semana de abril, estos venían de un aporte de su tía, descrito en el capítulo anterior. De

hecho, hacia los últimos días de abril, fue cuando más se le dificultó acceder a alimentos. En esas fechas se repiten caldos con chuño, papa y algún ingrediente que les brinde consistencia. Un día uno de sus tíos llegó a su casa con unas pequeñas aves comunes llamadas coloquialmente “pichichos”, que había cazado para que Hilda cocine

En cuanto al gusto, mientras Charlie y Leandro evocan el olor, Hilda evoca la textura al explicar que la papa de la tierra es arenosa. Hilda también considera que la “trucha salvaje es más rica que la que crían en la jaula”. Asimismo, la trucha salvaje es roja, mientras que la de jaula es amarilla. Igualmente, prefiere el charqui porque dura más que el pollo. Así pues, estas valoraciones se vinculan a la categoría “natural” como construcción que surge en oposición a lo “procesado”.

Por último, el consumo de trucha y jurel en esta UD es episódico e Hilda adquiere el alimento como pago por su fuerza de trabajo. En ese sentido, el alimento de mayor valor y prestigio para ella es el pescado, dado que puede dedicar un día a cargar botellas de gaseosa y agua para recibir dos o tres truchas para preparar en la noche. Más aún, el prestigio del anterior alimento se confirma en tanto hay una vigilancia entre Hilda y Elsa alrededor de la frecuencia en que cada una cocina pescado. Durante el trabajo de campo, al visitar a cada una por separado, era usual que ambas pregunten por lo que la otra había cocinado.

Tabla 6: consumo semanal UD Felicita

Fecha	Hora	Descripción	Ingredientes de la chacra	Ingredientes comprados
28/04/19	desayuno	Mazamorra de quinua	quinua	cal
	12	fiambre		
	cena	Sopa de quinua	Quinua, papa, chuño	verduras
29/04/19	desayuno	Mazamorra de cebada		
	12	cocave	Papa, oca, haba	
	cena	Phata caldo	Cebada, papa	verduras
30/04/19	desayuno	Sopa de cuy	papa	Cuy, verduras
	12	cocave	Papa, oca	

	cena	Avena y pan		Pan, avena
01/05/19	6:03	Phata caldo	Cebada partida	Zapallo, papa, chuño, tomate
	12:00	huathia	Oca, papa	queso

(Fuente: elaboración propia)

Por otro lado, también se observó una continuidad respecto a la valoración de los productos “naturales” en oposición a los “procesados”. Específicamente, a Felicita le gusta la mazamorra de quinua. Tal como se describió en las estrategias de uso, el procesamiento de la quinua implica fuerza física y tiempo. Sin embargo, Felicita enfatiza que ella no compra quinua o cebada molidas “con maquinaria”, puesto que su sabor es diferente y desabrido.

Ahora bien, en esta UD también se debe considerar que Anita, Yessi y Kevin desayunan y almuerzan en la escuela y jardín respectivamente, por lo que no participan de parte de los consumos presentados en tabla. Adicionalmente, destaca el consumo de cuy como desayuno. El 30 de abril Felicita compró un cuy a diez soles, y lo cocinó esa misma mañana.

Por otro lado, en el caso de la UD de Juanita, algunos criterios de selección se explican más que por preferencias propias, por las exigencias de los turistas que hospedan en su hogar. Juanita prepara distintos platos categorizados como “típicos” de la isla. Incluso, explica que suele repetir los platillos que le cocina a los visitantes: durante el almuerzo prepara sopa de quinua con verduras y papa como entrada, y queso frito acompañado de arroz, tomate, chuño, papa y pepino de segundo. Si se quedan más de un día en la Isla, acostumbra a preparar trucha con papaliza. Al preguntarle qué cocina cuando no recibe turistas, Juanita respondió: “normal comemos”. Nosotros hacemos la sopa de chuño”. Eso no le damos a turistas por que no le gustan”. En ese sentido, hay una serie de percepciones hacia el gusto de los visitantes en oposición a los propios “normales”, el chuño destaca como un gusto que no comparten los turistas por tener un sabor “fuerte”. Igualmente, en el desayuno, Juanita prepara panqueque y prepara una mesa con mermelada, pan, café, azúcar y mantequilla.

Incluso, no solo se tiene una propia valoración que anticipa el gusto de los visitantes, sino también se llevan a cabo capacitaciones del MINCETUR, entre ellas cómo se preparan algunos alimentos para los turistas. En el anexo 6 se ha incluido una muestra de un documento con una serie de recetas separadas por desayuno, almuerzo, y cena que se presentan como opciones para cocinar a los turistas. Este recetario incluye platillos como trucha a la plancha; ispi crocante con quinotto andino estilo Amantaní; arroz con leche; crepes Pachamama, entre otros. Son en total más de treinta recetas, de las cuales se han adoptado unas cuantas, siendo el panqueque la comida que más se clasifica como “para turistas”. Seguido de la trucha frita, el queso frito y la sopa de quinua.

Por otro lado, también existen dentro del imaginario de los hospedantes, categorías de turistas a los que se les dan distintas comidas. Juanita explica que cuando vienen turistas peruanos de Juliaca, de Cuzco, Puno y Arequipa se les prepara “un poco más fuerte, digamos arroz con pollo, esas cosas. Ellos comen más, eso le preparamos. Para los extranjeros es panqueque”. Asimismo, en la noche los turistas comen sopa de maíz y espagueti con papas, queso, salsa de tomate y papas fritas. Por consiguiente, el gusto no solo funciona como un criterio de selección para el consumo propio, sino también es una construcción que anticipa lo que se les brinda a los turistas. En contraste, cuando Juanita no recibe turistas de desayuno suele variar entre sopa y quacker. Sin embargo, también comenta que le gusta comer panqueques y los prepara de vez en cuando pues sus hijos lo demandan. Finalmente, que prefiere sobre todo consumir “ocacallo” ya que es dulce, en contraste a la caya que es “chapaq”.

Por otro lado, se realizaron entrevistas a distintas personas para conocer más sobre los gustos, preferencias y valoraciones. Por ejemplo, María, quien ha vivido desde los 14 hasta los 40 años entre Arequipa y Puno, explica que no le gusta comer cocave porque no está acostumbrada. Nuevamente, al haber vivido gran parte de su vida fuera, su socialización alimentaria formula su preferencia a cocinar principalmente segundos o sopas.

Lo mismo se encontró en las preferencias de Ernesta, quien explica que extraña comer caldo de gallina y arroz con pollo, y que en Amantaní “sale otra

forma”. Finalmente, Antonio pertenece a la iglesia israelita. Comenta que no le gusta consumir carne y que la grasa no es buena. Prefiere comer cebadas tostadas de almuerzo y considera que las cebadas tienen las proteínas que necesita. Considera que la leche es mala y que la gaseosa es una droga que puede emborrachar. De hecho, fue este informante quien más apeló a la comida “natural” como una construcción en oposición a la comida procesada y de ciudad. Tanto así que su discurso es recordado por Elsa:

“El come solo habas. No baja al muelle. Totalmente natural come, cebada nomas. Para 12 de hace canchita nomas y su agüita. Se hace chuño, su sopita de chuño, cebada. Así nomás el come. Verdura no utilizará puro así comerá. Se hace chacra. Piedrita, luz instala. En Chosica viven sus hijos. antes el Antonio cuando era joven cuidando de unos dueños de ese país, tiempo han cuidado los Antonio ese terreno ellos tienen ahora. Ahora el Antonio no quiere estar en lima, dice que pollos comen, esas cosas y no quiere. Natural quiere dice, allá no más hay pollo no quiere. Ni pescado nada quiere”.

Por último, no se pueden dejar de lado los consumos festivos y episódicos. A través de entrevistas se obtuvo que en celebraciones se ofrece entre otros platillos el segundo de fideo. Este contiene arroz, papas, fideos hervidos y luego tostados con comino, tomate y cebolla. Este se ofrece en faenas y matrimonios, junto con cerveza, gaseosa, coca, galletas y maná. Para recaudar fondos se realizan polladas, como se observó en el aniversario de la isla el 9 de abril.

“En las fiestas sirven pollo, atún, fila ponen un platito, todo al piso al medio hombres se sientan en banco, mujeres abajo”. (Elsa)

De acuerdo a Vokral, Burga y otros, las fiestas son también un espacio en el que se consumen comidas que contienen cierto prestigio, precisamente pollo, pescado y atún. Ahora bien, también se entregan y consumen alimentos con ocasiones en donde el alimento representa un aprecio o condolencia. Por ejemplo, el 22 de abril caminando a cosechar ocas se observó el desplazamiento de un ataúd de un señor fallecido ese mismo día. Adelante caminaban autoridades masculinas, detrás familiares y conocidos hombres luego autoridades femeninas y detrás mujeres de la comunidad. Las mujeres cargaban en la espalda papas, ocas y gaseosa.

Finalmente, además de platillos en ocasiones más íntimas como faenas o matrimonios, en fiestas de toda la isla como el evento saberes productivos el 8 de abril y el aniversario 56 de la distritalización de la isla el 9 de abril, se consumen productos como helados, golosinas, piqueos empaquetados y galletas:

“... Cerca se sentó una familia de Taquile compuesta por una pareja, un niño que parecía tener alrededor de 8 años y otro más pequeño, de cuatro años. El niño menor tenía el rostro muy quemado por el sol, y dos rasguños profundos en la nariz. Comía papas rikichis y la sal se veía en las grietas de sus labios también gravemente insolados. Al terminar las papas embolsadas su mamá le pasaba pedazos que iba partiendo de un pan muy grande. La madre tenía una bolsa de helados en cono puestas a su lado, le dio uno a su hijo mayor y este se fue con él caminando. A la vez, los padres compraron pollada e iban pasándosela y partiendo pequeños trozos de pollo. Los niños comían sin descanso el helado, los ocasionales pedazos de pollo y papa sancochada y las migajas restantes de las papas rikichis, mientras los padres trataban de escuchar las palabras de las autoridades” (Diario de campo: descripción del consumo en momentos festivos)

En resumen, hay una clara distinción entre los consumos recurrentes o cotidianos y los episódicos, así como los criterios de selección que los guían. Ciertamente, durante las festividades, se consumen alimentos de mayor prestigio como el cuy, pero también se consumen golosinas y productos empaquetados. Más aún, los niños son los principales consumidores de productos como helados, gaseosas y bolsas de frituras. Por tanto, se considera que, los alimentos que poseen prestigio varían entre generaciones, y ello tiene la capacidad de modificar la cultura y socialización alimentaria, considerando que la fiesta es un espacio donde esta se expresa.

Por otro lado, los consumos recurrentes incluyen principalmente productos de la chacra. Asimismo, el consumo de segundos es un indicador de un mayor uso de arroz y fideos, tomando en cuenta que estos son sus principales ingredientes. Además, destaca el bajo consumo de carne, pero hay un mayor consumo de queso y huevo. Las verduras se usan principalmente para sopas, y algunas UD como la de Felicita e Hilda consumen pollo en pequeñas cantidades.

Asimismo, el qato, que existe hace menos de dos décadas, facilitó en gran medida el acceso a tales alimentos.

De cualquier modo, los gustos, preferencias y valoraciones se entienden como tres categorías distintas pero que pueden traslaparse y articulan decisiones de compra. Ciertamente, mientras las preferencias se sostienen de aspectos como capacidad económica, comodidad o prestigio, el gusto corresponde a una respuesta afectiva hacia los alimentos, que puede estar vinculada a los sentimientos del consumidor. Asimismo, a través del gusto se consolida la pertenencia a un grupo social, en tanto el gusto del visitante se asume como distinto al propio. En cambio, las valoraciones suelen conglomerar creencias subjetivas acerca del contenido nutricional o función social, como los alimentos con valor medicinal o los alimentos “naturales”. Asimismo, los criterios de selección descritos denotan creencias subjetivas y conocimientos heredados que parecen formar parte de una cultura alimentaria. Estos conocimientos se expresan principalmente en los modos de preparación y consumo, a ser presentados en la siguiente sección.

3.2. Modos de preparación y consumo

Los alimentos preparados contienen por sí mismos un conjunto de representaciones y valores culturales. Excepto en momentos festivos y horarios escolares, su consumo es doméstico. Representan una parte importante del SAUD ya que impregnan la acción misma del consumo de prácticas, conocimientos, creencias y costumbres observables en la cotidianeidad. De ese modo, nos acercan a comprender el SAUD como expresión doméstica y cotidiana de la cultura alimentaria. Asimismo, el desarrollo de las anteriores partes del SAUD ayuda a posicionar los modos de preparación y consumo, cuyo análisis es más subjetivo, dentro de un esquema que sienta sus raíces en una realidad histórica, ecológica y económica y se considera en constante movimiento.

Los espacios de la casa y la cocina, a partir de su organización y los objetos que los ocupan, pueden dar cuenta de modos de consumo. El lugar del fogón, los instrumentos que lo rodean, la ubicación de la cocina a gas, el sitio donde reposan los alimentos como verduras o se remojan las papas y los espacios donde se comparten alimentos expresan entonces ciertas características y patrones en los modos de preparación y consumo de las UD.

Por tanto, en esta sección se irán describiendo, analizando y comparando modos de preparación y consumo en los cuatro casos. En cada uno se incluirá una descripción detallada de los espacios en los que se preparan y consumen los alimentos, luego se hará hincapié en la preparación de distintos platillos y por último los se analizarán hábitos en su consumo. De estos procesos se intentará recoger no solo el componente práctico u operacional, sino también los conocimientos heredados y compartidos, el contenido simbólico, los criterios de clasificación, (preferencias y valoraciones al momento de la preparación) y los significados de las dinámicas familiares durante el consumo de alimentos.

3.2.1. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Hilda

En el capítulo anterior se dió cuenta de la distribución de la casa de Hilda y los lugares donde se procesaban alimentos: papas siendo remojadas y depuradas y ocacallo deshidratándose. Además, se describieron las distintas habitaciones donde se almacenaban alimentos de la cosecha. En esta parte se describirán los espacios que dan cuenta de los modos de preparación y consumo.

La habitación donde se preparan y consumen los alimentos cuenta con dos camas, una a cada extremo. En una de ellas duermen Hilda y Nilton, y en la otra Eusebia. El primero de abril se realizó el siguiente registro descriptivo:

El techo es de calamina y el piso está cubierto de piel de oveja, para el frío. Entre las rupturas de las pieles se acumulan desperdicios de alimentos. Entre las dos camas pegada a la pared opuesta a la puerta hay una cocina que consiste en dos hornillas y un galón de gas a su costado. Como este reposaba en una mesa de altura baja, debajo de la misma había bateas con vegetales recientemente comprados, un plato con una pieza de pollo y algunas frutas que empezaban su proceso de descomposición: una granada, las cáscaras de un plátano y la mitad de

un limón seco. Había una batea con agua y otra con papas lavadas de distintos tipos. en la cama de Eusebia había ispis secos que luego serían alimentados a los cuyes (diario de campo 01/04/19).

Solo en el caso de Hilda se usa un mismo espacio para la preparación y el consumo de los alimentos. Asimismo, esta organización es reciente, ya que Hilda y Nilton vivían en la casa del padre del último, quien falleció el 13 de mayo de 2018. Entre el wasicancha y la casa hay un espacio cerrado de piedra con techo de paja y una q'oncha (fogón). Esta no se usa ya que en el mismo espacio reposan los cuyes y la comida se llenaría de pelo. Además, Hilda explica que, al ser un espacio cerrado, el humo le da ardor en los ojos. Afuera de este espacio, frente a una pared de horno, hay una q'oncha al aire libre donde Hilda prefiere cocinar la sopa en la olla (manka) de barro pues esta "da más sabor". De hecho, en todas las UD se debe decidir si usar la q'oncha o la cocina a gas.

En la mañana del primero de abril se observó la preparación y el consumo de un caldo de verduras de desayuno. Al llegar poco antes de las 6:30, Eusebia conversaba en quechua con una vecina que había traído haku (cebada tostada). Nilton estaba en la cama haciendo su tarea e Hilda se preparaba para empezar a pelar las papas para el caldo. Explicó que cocinaría caldo de verduras con papa, cebolla, chuño, pollo, maíz y zapallo. Mientras intentaba convencer a Nilton para que se ponga su uniforme, Hilda pelaba y picaba las verduras. En tanto, las papas ya peladas se remojaban en una batea con agua y las cáscaras reposaban en el piso. Una olla hervía agua y una porción pequeña de pollo sobre la hornilla.

Las cantidades de verduras y pollo (productos comprados) eran muy pequeñas en relación a la cantidad de papa y chuño (productos de la chacra). Asimismo, el pollo y las verduras eran un aporte de una de las hijas de Eusebia. De ese modo, Hilda añadió primero las verduras y un poco de cebolla "que da sabor al agua" y las dejó hervir unos minutos. Luego añadió las papas picadas en distintos tamaños. Mientras todos los ingredientes hervían en la olla, Hilda sacó una sartén y una botella de aceite de debajo de la cama, aclarando que tostaría fideos crudos para añadir a la sopa. Poco después decidió también

añadir unos chuños negros. La preparación se dio en la cocina a gas pues la noche anterior había llovido y mojado la leña.

Cuando la sopa estuvo lista, el tiempo apretaba para llegar a la escuela de Nilton. Hilda y Eusebia lo apuraban, explicando que ellas comerían una vez que Nilton salga. Nilton protestaba: “¡achacaw, está muy caliente!”. Finalmente, Hilda guardaba en un taper un choclo hervido la noche anterior, y rellenaba una botella con agua de cebada para el almuerzo escolar de Nilton. Al terminar su sopa a medias, tomó una granada y una mandarina y las guardó en su mochila. En consecuencia, en las mañanas de los días de semana el tiempo condiciona los modos de consumo, ya que se genera un ambiente de apuro en el que la prioridad es que el niño salga temprano a la escuela, mientras Hilda y Eusebia prefieren comer un poco más tarde.

En contraste, el 22 de abril se observó la preparación y consumo de la cena. Además, constituía una ocasión especial ya que Hilda se mostraba alegre de haber comprado un kilo de trucha a 12 soles, que no dudó en compartir. Su preparación empezó a las 16:30 cuando Nilton llegaba de su escuela. Fritó las truchas para comerlas con papas sancochadas, e hirvió las cabezas para acompañar la comida con un caldo de cabeza de trucha con papa. A esta combinación del caldo por un lado, y el pescado y papa por otro se le llama “trucha t’impu”. También se hace challwa o ispi timpu, pero el de trucha es el más común por un tema de disponibilidad. El único condimento usado fue la muña.

Asimismo, Hilda decidió usar la q’oncha ya que al freír en la cocina a gas, el cuarto se llena de humo e impregna las camas donde duermen. Primero prendió la leña. Explica que para mantener prendido el fogón se debe usar la pukuna. Asimismo, un inconveniente al cocinar con el fogón es la cisna, que malogra las ollas. Mientras Hilda cocinaba recordaba que cuando estaba con su esposo, este no le dejaba consumir papas fritas. “Me hacía renegar, ahora cualquier cosa cocinamos noma nosotros”.

Al día siguiente por la tarde, mientras Hilda calentaba los restos de la sopa del desayuno, compartimos un plato de trucha frita con papas de la noche anterior. El modo de consumo para este plato es usando las manos. Para calentar la sopa de la mañana en el fogón, Hilda encendía el fuego usando un tubo de metal para soplar, al cual llamaba pukuna.

Del mismo modo, el lenguaje usado para describir tanto los instrumentos como los procesos de preparación de alimentos combina palabras en español con palabras en quechua. Por ejemplo, Nilton pregunta a Hilda: “¿qué vas a kankar?” En lugar de “¿qué vas a freír?”. También se usan los nombres de los instrumentos en quechua, manka (olla), q'oncha (fogón) y pukuna son algunos ejemplos. En ese sentido, la socialización alimentaria no solo transmite gustos y preferencias, sino también conocimientos y formas de describir y relacionarse con el universo simbólico de la cocina.

Por otro lado, es importante resaltar el contraste entre la preparación y el contenido de la cena del 22 de abril (trucha frita con papas y caldo) y la cena del 23 de abril (caldo de papa, chuño y la mezcla de cereales que brinda el programa vaso de leche). Este refleja un carácter inherente a una condición de inseguridad alimentaria: al irse a dormir, Hilda no puede predecir la medida en que podrá preparar una comida adecuada y suficiente al día siguiente.

Mientras el día anterior se consumió trucha cuyo costo es 12 soles el kilo, al otro día no había verduras para añadir al caldo, tan solo papa y habas, de la chacra, y la pre mezcla de cereales del programa Vaso de Leche. Más aún, este producto fue un regalo de Elsa a Hilda, puesto que Nilton supera la edad de los niños que califican para recibir la ayuda del programa. Igualmente, de lo anterior también se desprende un criterio de selección y jerarquización que da cuenta del prestigio y gusto encerrados en el platillo trucha timpu.

Más aún, al haberse terminado el gas, la lluvia puede impedir la preparación de un plato caliente, por lo que debe mantenerse atenta al clima y anticiparse. Por ello, en la mañana cocinó caldo para el desayuno y cena

anticipando que posiblemente llovería en la tarde y no podría cocinar, ya que se había terminado el gas:

“Acá he cocinado en la mañana. ¿Qué tal va a llover? Estoy mirando... ya estoy cocinando”.

Foto(s) 8: espacios e instrumentos de preparación y consumo de alimentos



Preparación de alimentos en la cocina a gas



En la misma habitación se preparan y consumen los alimentos



Cuando no llueve, los alimentos se preparan en el fogón exterior

(Fuente: elaboración propia)

3.2.2. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Elsa

Los espacios donde se procesan y consumen alimentos en la UD de Elsa difieren de los de Hilda y ello impacta en los modos de preparación y consumo de alimentos. En primer lugar, hay una casa especialmente designada para el consumo de las comidas y el almacenamiento de algunos instrumentos como platos, tazas, cubiertos y alimentos como harina, verduras, arroz, leche, aceite etc. Se trata de una casa de adobe con piso de tierra y techo de paja. Inocencio explica que él mismo hizo ese techo y que así eran todas las casas en su infancia. El techo al ser este material era permeable a la lluvia y el granizo, causando inundaciones ocasionales en la cocina. Lo anterior no sucede en la UD de Hilda ya que el techo donde está la cocina es de calamina.

Esta casa está dividida en dos partes separadas por una pared. En una parte se consumen los alimentos, hay una mesa, dos bancas entre la mesa y en

la pared opuesta a la mesa unos estantes plásticos verdes y blancos dedicados al almacenamiento. En la otra parte de este espacio está la cocina a gas, otros instrumentos de cocina y un pedazo de chalonga colgando en el medio.

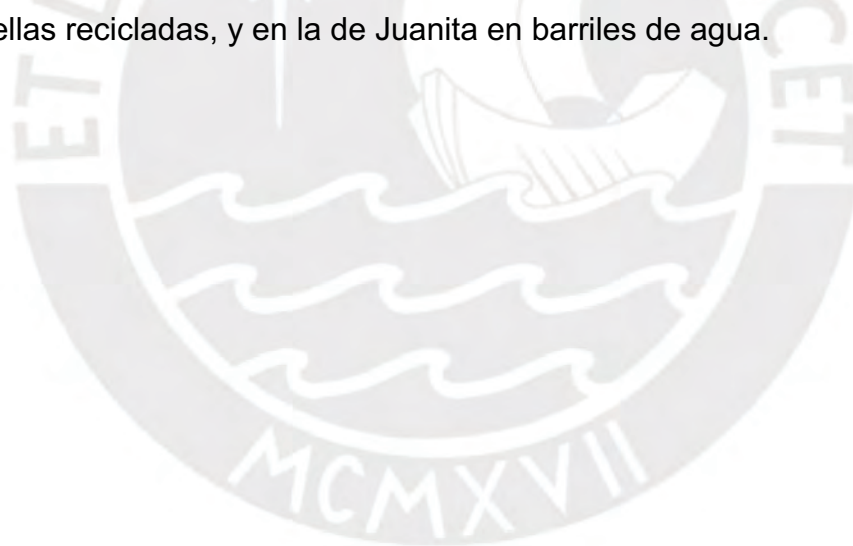
Con esta UD se compartieron alimentos todos los días, lo cual permitió la observación cotidiana de roles de género cristalizados en el consumo. Por ejemplo, para comer las mujeres se sientan en el piso en cuclillas y los hombres en bancas. Por otro lado, Elsa solía hacer algunas adaptaciones al modo en que servía la comida a ser consumida por el investigador. Por ejemplo, mientras todos comían con cuchara, Elsa insistía en que use un tenedor. Igualmente, para el consumo de cocawi, Elsa ponía un poco de los tubérculos en un plato y los ponía en la mesa, indicando que había separado aquellos mientras los demás se servirían en la lliklla. Mientras tanto, Inocencio explicaba: “nosotros no comemos en mesa, así nomás sentadito” (mientras mostraba cómo ponía el plato encima de sus piernas). Al imitarlo y poner el plato sobre mis piernas todos se rieron e Inocencio exclamó: “ahora sí popular eres”.

Por consiguiente, una forma de analizar los modos de consumo alimentario en la UD es a través de las expectativas hacia las costumbres y comportamientos del visitante. Mientras se evidencia que el consumo de cocawi es recurrente y se reconoce como antiguo, al mismo tiempo se expresa que la creencia o expectativa de que los turistas no compartirán dicha costumbre alimentaria. Los modos de consumo son una forma de expresión no verbal que denotan la pertenencia a un grupo social, como explica Mary Douglas. De ahí que cause gracia y familiaridad (“ya eres popular”) que un “visitante” imite ciertos hábitos o modos de consumo.

Además del espacio en donde se consumen los alimentos y se cocina con gas, también hay un fogón al aire libre. Elsa prefiere usar la q'oncha cada vez que el clima lo permite. Alrededor del fogón con el paso de los días se observa el tránsito de papas y ocas asoleándose, quinua secándose o chuño y tunta remojándose. Es un espacio donde se finalizan ciertos procedimientos para alimentos de la chacra transformados.

Para preparar alimentos, Elsa cuenta con la ayuda de Charo, a quien de vez en cuando le regala tiempo para tejer encargándose de pelar las papas. También Charlie, quien recoge y corta eucaliptos para poder usar como leña. De hecho, desde la llegada de Charo el 11 de abril a Elsa le fue posible ir a vender tejidos al Pachatata con mayor frecuencia. Esta era una actividad que Elsa siempre intentaba anticipar, optando algunas veces por pelar las papas durante el consumo de la cena. Para al día siguiente cocinar rápido.

El agua es fundamental a lo largo de todo el SAUD, incluyendo la preparación de alimentos. Como se explicó anteriormente, las casas cuentan con un caño de donde sale agua de manantial que se puede consumir. Ahora bien, su funcionamiento es inconstante, por lo que a veces es necesario acumularla. En la siguiente colección de fotos se muestra la estrategia de almacenamiento de agua de la UD de Elsa. En contraste, en la UD de Hilda, el agua se almacena en botellas recicladas, y en la de Juanita en barriles de agua.



Foto(s) 9: espacios e instrumentos de preparación y consumo de alimentos



(Fuente: elaboración propia)

Finalmente, aunque no fue posible registrar la preparación de trucha timpu en la UD Hilda, el 31 de marzo se documentaron los procedimientos de la preparación del mismo plato típico en la UD Elsa. Volviendo del mercado de capachica (11:30 am), Elsa se apuró en poner los pescados en una batea con agua y empezó a rasparlos con un cuchillo grande.

Ese día habían cortado el agua del caño ubicado en el wasicancha: “se fue el agua, ahora vamos a sufrir del agua”. Después explicó: muña nomás voy a poner. No cebolla. Va a hervir agua, después pongo el pescado. Luego añadió el pescado en trozos y las papas peladas a la olla en la cocina a gas. Considera

que la cocina a gas era más rápida y que ya iban a ser las 12, hora en la que sirve el almuerzo. Elsa prendió el fogón a las 11:50 y para las 12:50 estaba servido el almuerzo. Cada persona tenía un plato de caldo y otro con una mitad de pescado y papas hervidas.

Foto(s) 10: Modos de preparación y consumo del plato trucha timpu.



(Fuente: elaboración propia)

3.2.3. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Juanita

La infraestructura de la casa y cocina de Juanita difieren en gran medida del resto de UD, debido a distintas adaptaciones que han ido realizando en la última década, con el objetivo de cumplir con los requisitos para recibir turistas en su hogar. De hecho, la cocina había sido ampliada con una habitación con piso de madera, una mesa y bancas nuevas, así como una cómoda donde se guardaban algunos utensilios y un termo con agua caliente. De ese modo, la construcción destinada a la preparación y consumo de los alimentos estaba conformada por un espacio solo para el consumo, otro intermedio y un espacio de preparación, donde se ubicada una cocina a gas y un fogón al interior, pero con chimenea. Las paredes estaban recientemente pintadas de rosado y turquesa. El techo era de calamina y forrado en plástico. Además, entraba luz por las ventanas, cosa que no tenía ninguna otra UD.

El 3 de mayo se realizó observación participante durante la preparación de un plato típico llamado lechellaska. Este fue categorizado muchas veces como un plato “de los antiguos”. Ello podría deberse a que su ingrediente principal son algas que se recogen del lago. Sin embargo, Juanita recogió llaskas de la orilla del lago en noviembre en el lado de Occosuyo. Explica que las algas

de occosuyo son más ricas, y que del lado del pueblo son sucias. Las llaskas se almacenan en un lugar seco después de secarse al sol por dos días.

Foto(s) 11: Modos de preparación y consumo del plato lechellaska



(Fuente: elaboración propia)

El primer paso es cortar las llaskas secas con tijera. “Se corta con tijera porque es más fácil, con batán es más difícil”. Después de cortar las algas con tijera, estas se remojan mientras hierven papas y ocas con cáscara. Mientras Juanita cocinaba los niños jugaban a su alrededor. Ella les advierte: “no van a tocar, es celoso”. Esta humanización del alimento como “celoso”, es un ejemplo de creencias en los modos de preparación. Mientras pone en la olla las algas, va prendiendo el fogón y añadiendo la leche. Luego disuelve harina en agua y la añade para que se espese la sopa.

En cuanto a los modos de consumo de lechellaska, Juanita sirvió un plato para cada uno. Sobre el piso colocó una lliklla y luego una unkuña, encima puso las papas y ocas hervidas, y todos nos sentamos en el piso formando una ronda alrededor del alimento. Juanita y Oswaldo explicaron la mejor forma de comer el platillo era sumergiendo la papa o la oca en la lechellaska. Del mismo modo, comentaron que era más rico comer las algas con papa imilla. Ciertamente, un patrón recurrente es la preferencia (gusto) por la papa imilla, dada su textura arenosa. Asimismo, Juanita aclara que prefiere no usar cuchara porque “se hace agua más rápido”. Entonces, el modo de consumo era levantar las algas con los tubérculos o beber del mismo plato. Asimismo, Oswaldo asistía a Milán (4 años) pelando papas. Al terminar Juanita guardó un poco de lechellaska en el fogón, pues se mantendría caliente hasta que su hija mayor vuelva del colegio a almorzar.

El consumo de lechellaska es similar al de cocawi en tanto los alimentos se colocan en el suelo y el modo de llevarse la comida a la boca es con las manos. Además, ambos implican el consumo exclusivo de productos de la chacra. Más aún, a ambos se les atribuye la categoría tradicional y medicinal. Ahora bien, el consumo de llaskas ha disminuido en la isla, y los testimonios sugieren un reemplazo de los últimos por vegetales, arroz y fideos, específicamente en la preparación de sopas. Por ello este punto también debe ser retomado en el capítulo 4, sobre las transformaciones

Por último, es importante destacar que los modos de preparación de consumo alimentario en esta UD difieren cuando reciben huéspedes. Juanita explica que cuando hospeda turistas, comen al mismo tiempo que ellos en la mesa. Asimismo, prefiere utilizar el fogón, solo usa gas para preparar el panqueque de sus turistas y cuando está apurada. Juanita y Oswaldo suelen repetir un itinerario, que consiste en recoger a los turistas del muelle, compartir las tres comidas del día, y prestarles trajes típicos para ir al centro comunal a bailar y compartir cervezas o gaseosa.

3.2.4. Modos de preparación y consumo en el caso de la UD Felicita

En contraste, los modos de preparación en la UD de Felicita implican un mayor uso de instrumentos como la qona. Así también, la cocina de Felicita es de adobe y techo de paja. En la misma habitación hay una cocina a fogón con chimenea, y otra a gas. El 28 de abril durante el consumo del desayuno empezó a granizar. El granizo entraba por el techo de paja, de modo similar a como se inundó la cocina de Elsa el primero de abril. También se parecía a la cocina de Elsa al no tener ventanas y ser especialmente oscura. Asimismo, los troncos cortados eran usados como asientos en los momentos de consumo de alimentos.

Foto(s) 12: espacios e instrumentos de preparación y consumo de alimentos



(Fuente: elaboración propia)

Asimismo, al igual que Juanita, el tener un fogón interior con chimenea, le permite cocinar con la misma incluso cuando llueve o graniza. Ahora bien, mientras que Juanita usa la cocina a gas sobre todo para la preparación de panqueques para los turistas, Felicita comenta que no usa la cocina a gas debido al costo del galón. Asimismo, considera que en la cocina a gas, las preparaciones resultan sin sabor.

En el capítulo anterior se describieron los procedimientos implicados en la adaptación de la quinua para la preparación del platillo mazamorra de quinua. Luego de obtener la harina, la preparación del platillo consiste en hervirla con un poco de agua. Anita y Yessi asisten a Felicita en las actividades de la cocina, sobre todo pelando las papas y ocas. Felicita explica que en la temporada de cosecha no hay tiempo de cocinar a las 12, por lo que preparar por las mañanas el desayuno y el cocawi que llevará a la chacra. A la mazamorra se le añade cal que se vuelva amarilla, y se agrega un poco de sal. Durante el consumo, Anita, Yessi y Kevin comían la sopa con cuchara, mientras Felicita giraba su plato haciendo movimientos circulares con la muñeca, para lograr que la mazamorra se pegue en los contornos del mismo y luego recogerla con el pulgar.

En resumen, considerando los modos de preparación y consumo en las cuatro unidades domésticas en conjunto, destacan ciertos hábitos comunes que nos acercan a comprender ciertos elementos de la cultura alimentaria. En primer

lugar, se extiende el rol de la mujer como madre, alimentadora y cocinera. Asimismo, aunque todas las UD cuentan con la cocina a gas instalada por el programa Cocina Perú, las mujeres prefieren cocinar en el fogón por el costo del gas y por que consideran que la qoncha da más sabor a la comida. En contraste, se considera que cocinar a gas es más rápido. Así también, durante los modos de preparación y consumo se decide la cantidad de cada alimento en base a las oportunidades de cada UD. Ciertamente, aunque en la dieta se incluya la proteína animal, es necesario observar la cantidad consumida en relación a los carbohidratos. Por otro lado, los modos de consumo aparecieron como una forma de expresión que consolida la pertenencia a un grupo social. Al recibir turistas de distintas partes del mundo, con distintos gustos y preferencias y generalmente curiosos por las costumbres alimentarias, el rol comunicador e integrador del alimento se intensifica. Por último, también es importante resaltar que los niños de las UD tienen una dieta distinta en la medida en que consumen alimentos en la escuela, jardín o colegio. Por tanto, la escuela juega un rol fundamental en la socialización alimentaria del niño.

3.3. Socialización alimentaria: El Estado y la escuela

La presente sección apunta a examinar el rol del Estado peruano en las creencias y conocimientos sobre nutrición; y en la socialización alimentaria en Amantaní. La medida en que el Estado juega un rol en el SAUD de Amantaní es observable a través del centro de salud, las instituciones educativas públicas y programas sociales o políticas de protección social contra la pobreza.

De hecho, el distrito de Amantaní (comprende las islas Amantaní y Taquile) se encuentra en el quintil más pobre del departamento de Puno, cuya pobreza total es de 37.7%. Justamente, la pobreza distrital es una fuente que permite la focalización de políticas públicas (DGSE-MIDIS, 2019). De acuerdo al mapa de la pobreza, 72.5% del distrito es categorizado como pobre (2013) (MIDIS, 2019). Además, la pobreza favorece la persistencia de la inseguridad

alimentaria y nutricional en tanto la mayor parte de ingresos se acaba destinando a la adquisición de alimentos (Trivelli & Berdegué, 2019).

Por tanto, en los últimos veinte años, las políticas de protección social protagonizaron intentos de mejorar el acceso económico de alimentos en la población pobre, entre la cual se encuentra Amantaní. Específicamente, la desnutrición crónica en menores de cinco años y la anemia en menores de 36 meses son indicadores emblemáticos. Aunque la anemia ha disminuido en un 8.2% entre el 2017 y 2018, el 67.7% de niños en Puno tienen anemia (DGSE-MIDIS, 2019).

En Amantaní, los programas Vaso de Leche y Qali Warma (reemplazó a PRONA hace menos de dos décadas) funcionan como sistemas públicos de abastecimiento de alimentos y alimentación escolar. Qali Warma alcanza a todas las instituciones educativas públicas en Amantaní (11) sumando un total de 813 niños atendidos. Asimismo, aunque el programa Cocina Perú no cumple un rol activo en la socialización alimentaria en la Isla, las cocinas a gas distribuidas por el programa se encuentran en la mayoría de los hogares de la isla.

Por otro lado, los programas de transferencias condicionadas como Juntos y Pensión 65 también tienen un efecto en la alimentación de la isla, y no solo por facilitar el acceso económico de los alimentos, sino también por difundir conocimientos sobre nutrición a través de la posta y algunos eventos anuales, como el concurso gastronómico y la feria sobre “saberes productivos”. En Amantaní, son 356 hogares afiliados al programa Juntos, 401 los adultos mayores de 65 años son usuarios de Pensión 65.

El programa Nacional de Apoyo Directo a los más pobres “Juntos” entrega incentivos monetarios (200 soles bimestrales) a hogares de distritos que presentan índices de 40% o más de pobreza, y tienen entre sus integrantes al menos una madre gestante, niña, niño, adolescente o joven de máximo 19 años. Al mismo tiempo, los incentivos monetarios están condicionados a ciertos compromisos como la asistencia a la escuela y al centro de salud de los niños, y a los controles prenatales en el caso de las madres gestantes (MIDIS, 2019).

Más aún través del centro de salud, el programa Juntos mantiene un registro del estado nutricional del niño y realiza sesiones demostrativas de preparación de alimentos para la población materno-infantil.

Por tanto, las escuelas y la posta son espacios que reflejan la presencia del Estado en la isla, la cual se mantiene a través de los programas sociales que actualmente forman parte de la cotidianeidad de niños, madres, ancianas y ancianos de Amantaní. En primer lugar, se discutirá el rol del centro de salud y del programa Juntos en el conocimiento y valoraciones hacia el contenido nutricional de ciertos alimentos. En segundo lugar, se ahondará en el rol de la escuela y el programa de ayuda alimentaria Qali Warma en la socialización alimentaria de los niños y niñas. Finalmente, se profundizará en los criterios de clasificación y jerarquización de alimentos de los niños, a partir de una dinámica desarrollada con niños de tercer y cuarto grado de primaria.

3.3.1. Estado y nutrición

Así entonces, el centro de Salud difunde conocimientos y valoraciones sobre una alimentación adecuada de acuerdo al ciclo de vida de las personas. Principalmente, busca atacar el problema de la anemia, a través de charlas y la entrega de chispitas. Adicionalmente, el programa Juntos incluye entre los compromisos que exige para las transferencias, la obligación de asistir a capacitaciones en el centro de salud.

“En el establecimiento de salud también de acuerdo a la edad todas las citas tienen que cumplir, si hay citas de nutrición (de tiempo en tiempo hacemos sesiones demostrativas) tiene que cumplir. Ese es el tercer compromiso. El cuarto compromiso es identidad. O sea, todo recién nacido, tiene que tener su DNI, 10 días para declarar su acta de nacimiento y 1 mes como máximo un DNI del menor. Una fotocopia. Esos son los compromisos”. (Representante del MIDES, Martín Espinoza, entrevistado el 7 de abril durante el evento “saberes productivos juntos y pensión 65”).

En ese sentido, el programa tiene un gran impacto en el SAUD de Amantaní ya que más de la mitad de los hogares reciben el aporte desde inicios de la década de los 2000. Ahora bien, es importante comprender cómo se difunden estos conocimientos, y la medida en que los alimentos recomendados

resultan verdaderamente accesibles para las unidades domésticas de la isla. El 5 de abril se realizó una feria gastronómica, donde el personal de salud asumía un rol educador ante mujeres que voluntariamente decidieron participar del evento. Así entonces, en este evento fue posible observar la actitud y el discurso del centro de salud hacia el tema particular de la alimentación.

En la plaza principal de la isla, nueve cocineras acomodaron platillos que habían preparado para un concurso de “comida típica de Amantani”. Entre los criterios que definían a la ganadora del concurso estaban la limpieza, el sabor, creatividad, técnicas, contenido de hierro y presentación. Entre los platos que concursaban, había preparaciones como tortillas de huevo leche, queso y espinaca; distintos platillos con cuy; llaskas con leche; sangrecita; chaufa de quinua; así como bebidas de maracuyá y manzana. En contraste, productos de la chacra como maíces, ocas y papas se exhibían crudos en el suelo, alado de las mesas.

Foto(s) 12: evento “feria gastronómica”



(Fuente: elaboración propia)

Habiendo analizado los usos y hábitos alimentarios de unidades domésticas con distinta capacidad de acceso alimentario, es claro que estos platos no forman parte de la dieta cotidiana que caracteriza al SAUD de Amantaní. Incluso, Hilda y Elsa prefieren guardar los cuyes para venderlos. Asimismo, el consumo de leche no es frecuente en ninguna de las UD, y la espinaca no siempre está a la venta en el qato. Más aún, las decisiones de aprovisionamiento de la chacra explican la baja producción de quinua, y en los modos de consumo se observa un uso mínimo del alimento en la sopa, por lo que un platillo como chaufa de quinua no podría ser parte de los platos que configuran la dieta.

No obstante, las concursantes de la feria buscaban justamente alcanzar las expectativas de los jueces, papel que era representado por el personal de salud. Ciertamente, los cítricos como el maracuyá ayudan a la absorción de hierro, que se encuentra en alimentos como el cuy, huevo, leche y espinaca. De hecho, la directora del centro de salud interrogaba a las concursantes sobre aspectos como el contenido alimenticio, los condimentos usados, los procedimientos de la cocina, la procedencia del alimento y el contenido vitamínico, apuntando números en un cuadro que decidiría el platillo ganador del concurso.

En contraste, los criterios de clasificación que verdaderamente anteceden el consumo y aprovisionamiento de las UD, siguen lógicas profundamente distintas. Finalmente, la directora del centro de salud cerró el evento con un discurso que terminaba con el anuncio de la ganadora:

“...hemos podido degustar de los platos típicos de la zona local. Como estamos en la lucha contra la anemia, hemos tenido en cuenta los platos que hayan tenido suplementación en hierro, o sean ricos en hierro... el plato que presentó la ganadora fue el relleno de cuy con su salsa de huacatay. Un plato muy innovador, el cuy es una carne blanca que tiene bajo colesterol, y el relleno de sangrecita es un alimento rico en hierro...”

En efecto, la directora del centro de salud se contradice al anunciar como ganador de un concurso de “platos típicos”, a un plato “innovador”. Más aún este no refleja la realidad de las UD de la isla, y el discurso que emplea maneja un

lenguaje poco accesible considerando que muchas de las mujeres solo hablan quechua. En realidad, Hilda, Felicita, Elsa y Juanita no se enteraron del acontecimiento ni participaron del mismo. De hecho, los asistentes eran las participantes, las autoridades y el personal de salud.

“...quiero felicitar a las autoridades, están promoviendo la alimentación rica en hierro, tenemos bastantes niños que tienen anemia. Se les da el tratamiento con el jarabe de sulfato ferroso, pero tenemos que prevenir... **también tenemos que preparar en nuestra casa para nuestros hijos, esposos y nietos, para combatir la anemia.** A los seis meses tenemos que darles alimentos ricos en hierro como la sangrecita, el bofe, los intestinos... lo que hemos dicho y verduras. Para que se absorba mas le hierro tenemos que acompañarlo de vitamina C, se encuentra en el brócoli, coliflor, camu-camu, naranja y mandarina...”

Por tanto, el centro de salud cumple un rol importante en las valoraciones acerca de los componentes nutricionales de los alimentos, pero maneja un lenguaje y recomienda un repertorio de alimentos que resultan poco accesibles para los usuarios del programa Juntos y las UD de Amantaní en general. Si bien las mujeres que participaron del concurso defendían sus obras explicando el contenido de hierro de los alimentos, los platos ciertamente no representaban su consumo cotidiano.

Es decir, el centro de salud recomienda hábitos de consumo alimentario inaccesibles física y económicamente para la mayoría de UD de Amantaní. Así pues, el personal de salud comprende e intenta difundir conocimientos sobre la dimensión nutricional de la alimentación en función a los problemas alimentarios específicos que atacan a la isla. No obstante, no toma en cuenta las características del entorno alimentario de Amantaní, ni las dificultades que implica el aprovisionamiento y las decisiones tras el mismo. Es decir, si bien comprende la dimensión nutricional, desconoce la dimensión social de la alimentación, por lo que transmite conocimientos que resultan poco adaptables a la vida cotidiana.

Por último, además de un criterio estandarizado respecto a los alimentos que un niño debe consumir para estar sano, y un intento concientizador sobre la anemia, el discurso del centro de salud también reproduce la normalización del

rol de la mujer como madre-alimentadora. Igualmente, los programas de transferencias condicionadas como Juntos, con frecuencia definen a las mujeres como titulares de las prestaciones. Aunque ello ha permitido cubrir a una porción importante del gran contingente de mujeres rurales hasta ahora desprotegidas por la vía contributiva, también puede tener costos importantes, al tensionar aún más el tiempo de las mujeres, convirtiéndose en la práctica en un desincentivo al trabajo remunerado que perpetúa su situación de vulnerabilidad (Martínez Franzoni y Voreend 2010) (Brito Bruno & Ivanovic Willumsen, 2019). Juntos no es el único programa que traslada una sobrecarga de tareas a las madres, el programa Qali Warma, también les exige una fuerte inversión de tiempo. Ahora bien, estudiar este programa en la Isla nos ayudará a entender cómo el Estado, a través de la escuela, ha generado un espacio de socialización alimentaria distinto al doméstico.

3.3.2. *El programa Qali Warma y la dieta escolar*

En las cuatro UD hay menores en edad escolar¹⁰. Esto implica que consumen el desayuno y/o almuerzo brindado por el programa Qali Warma. Al tratarse de 5 días a la semana, es parte de la cotidianeidad de los niños. Además, al ser alimentos que se comparten con sus pares, se van consolidando valoraciones, gustos y preferencias hacia distintos alimentos, algunos adquiriendo más prestigio que otros. Al tratarse de una edad crucial de aprendizaje, es discutible el rol del programa en la socialización alimentaria de los niños.

Al mismo tiempo, genera obligaciones en las madres pues estas deben cumplir con preparar alimentos cuando así lo indique el sistema rotativo del programa. Por ejemplo, en el caso de Juanita, al tener tres hijos, debe ir por lo menos una vez a la semana ya sea al jardín, escuela o colegio y aportar con alimentos y su tiempo. Ciertamente, el programa implica para ella una

¹⁰ Deisi (hija de Elsa) y Milán (hijo de Juanita) asisten al Jardín Lampayuni. Por ello consumen el almuerzo de Qali Warma. Leonel (hijo de Juanita) asiste a la Escuela 70037 Virgen de las Mercedes, donde se sirve desayuno y almuerzo del mismo programa. Asimismo, Cleidi (hija de Juanita), Anita y Yessi (hijas de Felicita) desayunan y almuerzan en el colegio Miguel Grau Lampayuni.

sobrecarga de labores, ya también debe atender a los turistas que recibe en su casa.

Ahora bien, aunque el programa cubre las 11 instituciones educativas de la isla, estas reciben distintas cantidades de alimentos. Por ejemplo, en el Jardín de niños Lampayuni se dan almuerzos de lunes a jueves, mientras en las escuelas y el colegio, se brindan desayunos y almuerzos de lunes a viernes. Asimismo, mientras en el colegio y las escuelas hay una cocina donde las madres preparan los alimentos de acuerdo a su turno, en el jardín las madres deben llevar los alimentos preparados cargando ollas calientes en sus espaldas. Debido a que son menos de diez niños en la institución, una sola madre se encarga del almuerzo del día.

El 25 de abril se realizó observación participante durante la preparación del almuerzo Qali Warma en el Jardín Lampayuni, cuando era el turno de Elsa. El profesor encargado le entregó un día antes una bolsa con un poco de arroz y una lata de anchovetas. Elsa tuvo que completar la cantidad de arroz y decidió preparar lentejas, aderezadas con tomate y cebolla y arroz. Asimismo, Elsa fritó papas de la chacra y las mezcló con las anchovetas. A las 11:50 salimos caminando rápidamente al jardín, pues los niños esperaban comer a las 12. Elsa cargaba la olla de comida en su espalda, además de una jarra con limonada y los platos y cubiertos para el profesor. Al llegar, acomodó las ollas en el suelo y los niños se pusieron en fila esperando recibir los alimentos. Cada niño debe llevar su plato, excepto el profesor. Según Miriam, “los profesores primero se sirven, más carne quieren”. A medida que Elsa iba sirviendo el almuerzo, llegaban las madres a recoger a sus niños y conversar mientras ellos comían. El profesor se sentaba a comer con los niños en una mesa y corregía comportamientos que consideraba inapropiado. En ese sentido, se puede discutir el rol de los docentes en el aprendizaje de los modos de consumo alimentarios.

En cuanto al contenido de la dieta que el programa entrega, destaca en primer lugar que, en la escuela, el jardín y el colegio, se repiten los menús que recomienda el programa semana tras semana. Sin embargo, al ir variando la(s)

cocinera(s), se llevan a cabo ciertas alteraciones. Las tablas 7 y 8 muestran el menú de almuerzos que propone Qali Warma para el jardín y el colegio.

Tabla 7: Menú semanal Qali Warma en el Jardín Lampayuni

Día	Plato	Ingredientes del programa	Ingredientes aportados por las madres
Lunes	Segundo de habas	Arroz	Papas, habas, condimentos, cebolla, tomate
Martes	Estofado de pollo con arroz	Conserva de pollo, arroz	Zanahorias, ajo, condimentos
Miércoles	Arroz con papas fritas y cebolla	Arroz	Papas, cebolla, condimentos
Jueves	Arroz con papas fritas, atún y lentejas	Arroz, atún	Lentejas, papa, zanahoria, ajo, aceite, arroz

(Fuente: elaboración propia)

Tabla 8: Menú semanal Qali Warma en el colegio Miguel Grau

Día	Plato	Ingredientes del programa	Ingredientes aportados por las madres
Lunes	Segundo de lentejas	Arroz, lentejas	Papas, arroz, zanahoria, cebolla, tomate, complementos
Martes	Quinoa con papas fritas y conserva	Quinoa y conserva de pescado (juriel, anchoveta, atún, tarioca, etc)	Zanahorias, ajo, condimentos
Miércoles	Estofado de pollo	Arroz conserva de pollo	Papa, cebolla, tomate, condimentos
Jueves	Segundo de fideo	Arroz, fideos	Lechuga, tomate, cebolla, comino, papa
Viernes	Sopa de quinua	quinua	Verduras, papa, condimentos

(Fuente: elaboración propia)

En la penúltima columna aparecen los alimentos que brinda el programa, los cuales varían entre fideos, arroz y proteína animal enlatada. Estos productos tienen en común una larga duración. La última columna muestra cómo las madres deben aportar con alimentos para realmente constituir un platillo. En ese sentido ellas tienen capacidad de decisión para insertar innovaciones al pasar

las semanas. De cualquier modo, también es posible observar patrones en los productos que aportan las madres.

Adicionalmente, en la escuela Virgen de las Mercedes también se reparten desayunos y almuerzos. Del mismo modo, las madres completan los productos que entrega el programa. A través de entrevistas con la directora de esta institución y de la observación participante durante la preparación del almuerzo a cargo de tres madres de familia, fue posible profundizar en el rol del programa y la escuela en torno a la socialización alimentaria de los niños.

La directora comenta que mayoría de los niños llegan a la institución habiendo comido algo en la mañana, y que el desayuno de Qali Warma cumple un rol complementario. Por otro lado, “hay algunos niños que también vienen sin tomar desayuno. Esperan hasta las 9 al desayuno de Qali Warma que nos dan”. Ciertamente, la directora tiene razón al señalar estos casos tomando en cuenta el patrón de cenar a las seis de la tarde. El desayuno de Qali Warma se sirve a las 9, lo que quiere decir que algunos niños se quedarían con el estómago vacío durante 15 horas. La directora añade que estos niños generalmente presentan también un bajo nivel de aprendizaje.

Ahora bien, los desayunos del programa consisten en leche preparada con alguna harina de cereal y galletería. Al preguntarle a la directora sobre su opinión acerca del programa, ella manifiesta que

“Envían lo mismo, su atún, las galletas, el arroz, la quinua, lentejas... y los papás, como le digo, no ponen de su parte también”. “Ellos solo ponen un poco de cebolla, su tomatito, papita, es para ellos mucho. Ellos quieren que les den todo. Mucho asistencialismo. Prácticamente todo lo quieren regalado, todo lo quieren gratis”.

Por tanto, de acuerdo a la directora de esta institución, el programa envía alimentos repetitivos, por un lado, y por el otro, los padres no asumen el rol de complementar los alimentos. En contraste, el 23 de marzo se conversó con las mujeres a quienes les tocaba cocinar ese día. Las tres trajeron zanahoria, cebolla y papas peladas, en distintas proporciones. No hubo una organización previa para determinar lo que traería cada una, pero explicaron que en realidad siempre traen lo mismo, lo cual corresponde con el testimonio de la directora.

Primero cocinaron el desayuno, que consistió en quinua precocida con leche, azúcar y un paquete de galletas. Usaron 10 latas de leche gloria, seis bolsas de quinua precocida y un kilo de azúcar rubia. Para el almuerzo ese día, el programa había brindado 20 bolsas de 500g de tallarines, 11 latas de entero de jurel y aceite vegetal. Así entonces se decidió que el almuerzo del día serían tallarines con jurel, papa, cebolla y zanahoria.

Asimismo, se indagó acerca de las apreciaciones de las madres hacia el programa: “por parte bien, pero por otra parte no nos da alimentos bien. Conservas, no se qué será eso no lo conocemos... todo enlatado”. Al consultar sobre qué aspectos del programa deberían ser modificados bajo su perspectiva, explicaron que sería mejor que les den pescado más no de conserva. Así pues, las madres encargadas de cocinar el desayuno y almuerzo Qali Warma el 23 de marzo manifestaron desconfianza hacia los alimentos que brindaba el programa, al ser todo enlatados. Por último, una vez más la sobrecarga laboral y temporal era un tema de disgusto. Las usuarias del programa argumentan que muchas viven de su chacra y artesanías, y al venir al cocinar perdían tiempo y dinero.

3.3.3. Alimentación infantil: criterios de selección y socialización alimentaria

Finalmente, para comprender los gustos y preferencias que se comparten y consolidan en la escuela como espacio de socialización alimentaria, se llevaron a cabo entrevistas a los directores de la escuela pública Virgen de las Mercedes, la escuela privada adventista Sancayuni.

La directora Marilú comenta que los niños prefieren los alimentos de otro lugar. “Muy poco los valoran, pero si son los que más consumen”. Explica esta desvalorización de los productos tradicionales a través del hastío que expresan los niños. Sin embargo, desde una mirada más analítica y general, también parece que esta desvalorización tiene que ver con la consolidación de valores de la modernidad que se reproducen en la escuela

“... los niños están hartos de comer lo mismo nomás. No varían alimentos. Es lo mismo. Y como no valoran, ni varían, entonces los niños prefieren comer comidas chatarras, generalmente, como algo novedoso que está entrando al mercado. por ejemplo, las papitas lays, chisitos. Tienen preferencia. Esos dos productos”.

Precisamente la directora está interpretando la manera en que los niños en la escuela adoptan gustos, preferencias y hábitos de consumo (socialización alimentaria). Asimismo, comenta que a las madres se les dice:

“Tienen que traer comidas nutritivas. Un pan con queso su pocorsito, la gelatina, frutas. Que traigan plátano, maní. Pero ellas no quieren comprar eso”.

Entonces los docentes, al igual que el personal de salud, asumen el rol de dar pautas nutricionales, usando sus propias categorías y haciendo alusión a un repertorio de alimentos cuya disponibilidad en la isla no es constante ni accesible para todos.

Por otro lado, en la escuela privada los niños deben traer sus loncheras. Esto tiene un efecto en el uso de tiempo de las madres ya que todas las mañanas deben cocinar loncheras y enviar a sus niños. El 23 de abril se registraron las loncheras de los diez niños matriculados en el cuarto grado de la escuela. Nueve de las diez loncheras contenía huevo y solo una no contenía ningún alimento de la chacra. El director describe el itinerario alimentario escolar:

“Los chicos en el primer recreo consumen frutas como manzanas, plátano, nada de golosina. Le hemos dicho a los chicos que no queremos ver golosinas, por el tema de la institución, por ser adventista, al menos independiente. Después en el segundo recreo los padres les mandan su almuerzo, normalmente a base de oca y papa”.

A diferencia de la escuela pública, en la escuela privada se prohíbe el consumo de golosinas. Asimismo, se realizó una dinámica con los niños, para recoger sus costumbres, gustos, preferencias y valoraciones sobre los alimentos

Tabla 9: resultados “dinámica de criterios de selección en niños”

		1	2	3	4	5	6	7	8	9
composicion UD	abuela		X	X	X	X			X	X
	abuelo	X	X			X		X	X	X
	mama	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	papa		X		X	X	X	X	X	X
	tia		X						madrina	
	tio		X						padrino	
	hermana		X						X	
	hermano	X			X	X	X			
	primo		X						X	X
	prima		X						X	X
elaboracion		mama	mama, ella	mama	mama y abuela	mama	mama	mama	mama	mama
platos cotidianos	D	lentejas	sopa de chuño	quacker	sopa de papaliza	panqueque y mate	caldo de arroz	caldo de arroz	sopa de fideos	sopa de chuño
	A	revuelto de chuño	cocave	sopa de fideos	fiambre	sopa de papaliza	cebo frito	papa con huevo	cocave, canchacho, habas, ocas	cocave
	C	panqueque	mate		te (muña, manzanilla, toronjil)	cena de habas	canchita	mate	sopa de quinua, segundo de	mate
gusto	✓	queso frito	segundo de trucha	sopa de papaliza	trucha timpo	sopa de chuño, huevo	sopa de pollo y sopa de quinua, pierna de pollo	trucha frita, chocolate, pan	sopa de trucha	trucha
	x	carne de cerdo	grasa, cerdo	grasa	cerdo	carne de sopa, pollo	cerdo a la brasa, arroz con leche, cerdo	carne de cerdo, chuño revuelto	chancho, pollo	ispi, cerdo
platos festivos		pescado frito	segundo de trucha	lenteja y arroz	pescado	sopa de cebada	pescadito frito y oca y papa sancochada	chocolatada	pata caldo	sopa de quinua
valoracion nutricional		verduras	verduras	aceituna	frutas, verduras, cereales, zanahoria, garbanzo, huevo,	verduras	verduras y frutas	verduras y frutas	frutas y verduras	verduras

(Fuente: elaboración propia)

En primer lugar, los nueve niños que participaron de la dinámica viven con sus madres y es ella quien cocina los alimentos que comen. Así se vuelve a confirmar el rol de madre como “alimentadora”. Se les pidió que piensen en un plato que coman en el desayuno, almuerzo y cena, en el día a día. La mayoría de los niños acostumbran a desayunar caldo o sopa, el cual suele contener principalmente productos de la chacra. En contraste, un niño eligió como desayuno cotidiano al panqueque, lo cual sugiere que su familia hospeda turistas, y ello incide en la socialización alimentaria del mismo.

En cuanto a la comida de las 12, cuatro de los niños afirmaron consumir cocawi cotidianamente, lo cual refleja un patrón de consumo con una mayor cantidad de productos de la chacra. Asimismo, uno de ellos mencionó el cebo frito, comida que aparece como eliminada en la historia de vida de Elsa y resulta un dato atípico. Además, cinco niños respondieron que solo comen mate y/o canchita como cena, lo cual denota una alimentación insuficiente tomando en cuenta una distancia de al menos diez horas entre la cena y el desayuno. Más aún, las respuestas de una niña resultan particularmente preocupantes, ya que consumió como desayuno sopa de chuño, almorzó cocawi y cenó mate. En otras palabras, desayunó un caldo con productos únicamente de la chacra, almorzó papa, oca y maíz hervido y cenó una bebida caliente a base de hierbas de recolección hervidas.

Así entonces, las primeras tres preguntas de la dinámica, pensadas para adquirir ciertas nociones sobre las unidades domésticas donde viven estos niños, constatan algunos patrones de uso alimentario antes observados y analizados en las UD que componen la muestra. Sobre todo, se identificó un mayor consumo de productos de la chacra, y se consolidó el consumo de caldos por las mañanas como un patrón alimentario. Ahora bien, mientras las tres primeras preguntas nos evocan al acceso y sistema alimentario de la unidad doméstica a la cual el niño pertenece, las últimas preguntas permiten un acercamiento hacia sus propias valoraciones, gustos y preferencias, independientemente de las creencias de sus padres.

Así entonces, cinco niños eligieron la trucha entre sus alimentos favoritos. Por tanto, la trucha es uno de los platos favoritos tanto de los adultos como de los niños en Amantaní. Asimismo, el modo de preparación del mismo se repite entre las UD. Adicionalmente, solo un niño eligió golosinas como su alimento favorito, Sin embargo, es importante considerar la vigilancia ejercida por el docente, sumada a la prohibición del consumo de golosinas que la institución incluye como norma.

Igualmente, cinco niños eligieron un segundo como su plato favorito, y cuatro eligieron un caldo o sopa. Esta preferencia contrasta con los patrones de

consumo de los niños, ya que la mayoría respondió que consumía sopa con mayor frecuencia que segundos. Más aún, los segundos suelen incluir una mayor cantidad de productos como fideos y arroz. Igualmente, todos excepto uno, incluyeron platillos protagonizados por alimentos que vienen de la compra y no de la chacra. En ese sentido, la dinámica parece confirmar la observación de la directora de la escuela Virgen de las Mercedes, quien señala un hastío de los niños hacia los productos locales.

En cuanto al gusto por la carne animal, solo se mencionó el pollo y la trucha. En cambio, ninguno mencionó la carne de res, cordero o cuy. En los criterios de clasificación de los niños, la trucha es la carne preferida, seguida por el pollo y por último el cerdo, que más bien desagrada a los niños. De hecho, todos los niños respondieron que no les gustaba el cerdo y/o grasa. Sin embargo, al realizar la dinámica, uno de los niños empezó a listar valoraciones sobre la carne de cerdo. “Es grasa, es sucio”, decía. Muchos niños lo apoyaban y empezaron a hacer chistes y sonidos aludiendo al cerdo. “¿a ti te gusta kuchi?”, se acusaban entre ellos. Así, todos se sintieron presionados de escribir y argumentar que no les agradaba el cerdo. Del mismo modo, al preguntar sobre el producto más nutritivo, las respuestas fueron guiadas por el profesor, y todos los niños afirmaron que los vegetales eran los alimentos más saludables y nutritivos.

En consecuencia, además de poder constatar algunos patrones usos y criterios de selección de los niños, esta dinámica también sirvió para destacar cómo la escuela - como espacio de socialización entre pares de la misma edad- cumple un rol fundamental en la manera en que los niños construyen sus criterios de clasificación hacia los alimentos. De cierto modo se van aceptando o rechazando algunos alimentos y se ejerce cierta vigilancia, teniendo entonces un efecto normalizador en los gustos, preferencias y valoraciones.

En resumen, el Estado, a través del centro de salud; las instituciones educativas públicas; los programas alimentarios Qali Warma y Vaso de Leche; y políticas de protección social contra la pobreza como Juntos y Pensión 65, afectan el acceso, preparación y consumo alimentario, y alteran valoraciones

sobre los alimentos. Por tanto, tienen un efecto transversal al SAUD ya que forman parte de la cotidianidad de niños, madres, ancianas y ancianos de Amantaní.

En primer lugar, a través del centro de salud se recomiendan hábitos de consumo alimentario según el ciclo de vida. Si bien las recomendaciones resultan coherentes considerando los problemas alimentarios de Amantaní, muchos de los productos no son parte del entorno alimentario de la isla. Igualmente, los docentes, también asumen el rol de dar pautas nutricionales, usando sus propias categorías y haciendo alusión a un repertorio de alimentos cuya disponibilidad en la isla no es constante ni accesible para todos.

En segundo lugar, el programa Qali Warma sugiere una dieta y envía un repertorio reducido de alimentos (arroz, fideos, cereales, galletas y conservas) y debido a su carácter repetitivo, genera hastío en los niños. Asimismo, las beneficiarias del programa muestran disgusto por dos aspectos del programa: la cantidad de productos enlatados, y la sobre carga laboral que implica ir a cocinar a la escuela, colegio o jardín. Ahora bien, las cocineras, al tener que complementar con alimentos propios, tienen cierta capacidad de modificación en los platillos. Asimismo, considerando la construcción del rol de madre-alimentadoras, las madres deben avocar gran parte de su tiempo a la preparación de los alimentos de sus niños, ya sea para enviarles loncheras en el caso de las escuelas privadas, o cumplir con los compromisos de Juntos y Qali Warma.

Finalmente, la escuela es un espacio en el que los niños desarrollan sus propias jerarquías, conocimientos, creencias, gustos y valoraciones alrededor de los alimentos, independientemente de sus padres. En ese sentido es un espacio de socialización alimentaria entre pares de la misma edad, donde por medio de la comparación y vigilancia, se consolidan criterios de selección que nos permiten reflexionar sobre el futuro del SAUD de Amantaní'

3.4. El consumo en el sistema alimentario de unidades domésticas

El presente capítulo atendió la etapa del SAUD que corresponde a la preparación y el consumo de los alimentos. El consumo, desde la perspectiva del individuo, se define como un acto de ingesta que expresa criterios de selección (valoraciones, gustos, preferencias). No obstante, encontramos en la dieta semanal de las UD cómo el sujeto “madre-alimentadora” (Hilda, Elsa, Felicita y Juanita) decide cotidianamente el consumo de su UD. En ese sentido, se proyectaron los consumos cotidianos como expresión de criterios de selección opuestos al consumo festivo. La fiesta es un espacio-tiempo en el que se comparten alimentos que tienen cierto prestigio en la cultura alimentaria. Por lo mismo, el alimento tiene un rol comunicador, pues sirve para expresar afecto, condolencia o afirmar una posición social. Se presentaron ejemplos de lo anterior, como el caso de Inocencio que envía alimentos a sus hijos, o la costumbre de llevar alimentos a los familiares de una persona recientemente fallecida.

En cambio, en la cotidianidad, se observan ciertas estrategias y hábitos que corresponden a valoraciones, preferencias y gustos individuales y/o compartidos. Para analizar estos últimos, se examinaron listados de consumo por UD. De ese modo, destacaron algunos aspectos que consideramos como característicos del sistema alimentario de las unidades domésticas de Amantaní. Por ejemplo, identificamos tres categorías alrededor de los modos en que se consumen los alimentos en la cotidianidad: cocawi, segundos y caldos o sopas. En primer lugar, describimos el cocawi como alimentos exclusivamente de la chara como papas, ocas, y maíces, sancochados y envueltos en un manto. Los alimentos reposan en el suelo al alcance de los comensales, y el acompañamiento principal es el chaco. Asimismo, se considera al cocawi una comida “de tiempo de cosecha” y suele consumirse al medio día. En contraste, los platos categorizados como “segundos” también suelen consumirse al medio día. Estos se describen como “secos” en oposición a los caldos. Estos últimos se consumen con mayor frecuencia, ya que se sirven de desayuno, cena y

almuerzo. Persiste, además, la valoración de que en los caldos se aprovechan más los alimentos. Inocencio considera, por ejemplo, que “en el caldo se queda el alimento”. Igualmente, mientras el cocawi y las sopas suelen tener como principal ingrediente un alimento de la chacra, los segundos siempre tienen arroz, fideos, o ambos. Aunque los testimonios dan cuenta de un acceso reciente al arroz y los fideos, existen varios platillos considerados “típicos” que los contienen: el segundo de fideos (fideos, arroz, papa), queso frito (queso frito, arroz, papas, ocas), segundo de habas (habas, arroz, papa). Finalmente, es la “madre-alimentadora” quien decide la alimentación cotidiana de la UD, en base a sus posibilidades, pero también en base a criterios subjetivos.

Por ejemplo, Hilda cocina en la mañana, el desayuno, la lonchera de Nilton, y pone a hervir papa o algún producto de la chacra para las 12. Luego, en las tres de la tarde vuelve a cocinar para la cena. Por tanto, a diferencia de Elsa, Hilda sólo cocina dos veces y no consume segundos, lo cual indica un menor consumo de arroz, aceite y fideos (de la compra) en relación a productos de la chacra. Tanto Hilda como Elsa preparan caldos en el desayuno. Los caldos contienen por lo general papa, chuño y vegetales. Durante el trabajo de campo, solo se registro un consumo de pollo en la UD de Hilda. No obstante, al participar de la preparación del alimento, se observó un uso mínimo de la proteína en comparación a la papa y el chuño. Igualmente, Felicita compra solo las patas del pollo para el consumo de su UD. Ambas estrategias alimentarias se basan en el costo del producto. En contraste, la UD de Elsa no consume ninguna carne animal, pero esto se debe a criterios como el gusto y la socialización alimentaria, antes que al costo. De cualquier modo, se observó un consumo de alimentos de la chacra y verduras, arroz y fideos de la compra, principalmente. El consumo de proteína animal aparece como episódico, con algún motivo o función social. Las unidades domésticas consumen trucha con mayor frecuencia. La adquieren en el q'ato a 12 soles el kilo, y cocinan inmediatamente. En cambio, aunque la carne de cuy es valorada como la más nutritiva, ninguna de las unidades domésticas optaba por consumir sus cuyes, sino esperaban la oportunidad de venderlos.

Por otro lado, algunos criterios de selección que se repiten entre UD, son por ejemplo, la valoración respecto al componente nutricional del chuño negro, el cual “da fuerza”. También se considera que el pan de la isla es el “más rico”. Más aún, persiste la categoría de “natural” asociado a los productos de la chacra, en oposición a los productos comprados, categorizados como “artificiales, de maquinaria, procesados”. Tras estas valoraciones se esconde una suerte de desconfianza hacia estos alimentos. Por ejemplo, las madres de los niños usuarios de Qali Warma se quejan principalmente por la frecuencia en la que el programa envía carnes enlatadas y mezclas de cereales pre cocidos cuyo contenido les resulta dudoso. Igualmente, se repite la noción de que el pollo contiene hormonas.

Así entonces, ciertas preferencias se sostienen en las necesidades de la UD, basándose en criterios como la conveniencia, precio o eficiencia en su preparación. En cambio, el gusto corresponde a una respuesta afectiva hacia los alimentos, vinculada a la socialización alimentaria y sentimientos del consumidor. De hecho, también se exploró cómo el gusto tiene una función social en tanto define la pertenencia a un grupo social. Ciertamente, el gusto de los turistas o visitantes se predecía como distinto al propio. Por último, las valoraciones suelen conglomerar creencias subjetivas acerca del contenido nutricional o función social de los alimentos. Asimismo, la escuela y el estado a través de ella y del centro de salud, por ejemplo, difunden valoraciones acerca del contenido nutricional de los alimentos y ejercen una actitud paternalista hacia la dieta de los habitantes de la isla. No obstante, muchas veces suelen recomendar un consumo cotidiano que no está al alcance económico de las unidades domésticas. Además, la escuela es un espacio de socialización alimentaria que no tuvieron miembros de la unidad doméstica que tenían entre 40 y 80.

Por lo tanto, los hábitos de consumo se configuran en base al entorno alimentario, el nivel de acceso alimentario de cada UD y distintos criterios de selección individuales o colectivos. Los criterios de selección encontrados denotan creencias subjetivas y conocimientos heredados que parecen formar

parte de la cultura alimentaria, pero al mismo tiempo, se van adaptando al entorno alimentario y por tanto están en constante transformación.



4. CAPITULO IV: transformaciones en el sistema alimentario de UD

En los capítulos II y III se analizó el SAUD a través de un lente sincrónico, profundizando en cada una de sus etapas y las vinculaciones entre las mismas. Sin embargo, también se fueron señalando componentes del SAUD que resultan más permeables a la nueva ruralidad. En este último capítulo se recogerán las tres etapas que componen el SAUD: obtención, manejo y consumo, desde un lente diacrónico. Justamente, se destacó la importancia del componente cotidiano en la definición teórica del sistema, que le otorga al mismo una capacidad de auto transformación en respuesta a una especificidad histórica, social y ambiental, y a un determinado contexto económico, social y político. En el caso de esta investigación el contexto se comprende en los marcos de la nueva ruralidad y su influencia en los nuevos hogares rurales, concepto también definido en el marco teórico.

Por tanto, este capítulo presentará las innovaciones, eliminaciones y/o reemplazos en torno a las prácticas y decisiones de obtención; estrategias de uso de los alimentos; y hábitos de preparación y consumo alimentario. Estos cambios específicos al SAUD sientan sus bases en elementos contextuales que transforman no solo las partes prácticas u operacionales del sistema, sino también las valoraciones, gustos, preferencias, creencias y conocimientos. Asimismo, las decisiones y dinámicas familiares se ven alteradas por distintas presiones en la UD, las cuales giran en torno al uso del tiempo, la pluriactividad y la sobrecarga de labores no remunerados a las mujeres. En otras palabras, el SAUD ha experimentado transformaciones derivadas de la dinámica actual de los nuevos hogares rurales, resultado en parte de una disminución en el tiempo disponible para labores domésticas vinculadas a la alimentación.

Adicionalmente, el Estado y los programas sociales, el acceso a la educación, el desarrollo del transporte y transformaciones en las rutas comerciales son también elementos del contexto que le otorgan un carácter

reestructurante al SAUD. Si bien Gascón ya señalaba estos cambios contextuales, en los últimos 20 años resulta claro que se han intensificado distintos procesos.

En consecuencia, en primer lugar, se presentarán memorias sobre la alimentación en Amantaní durante la infancia de los informantes. A partir de ello, se discutirán los cambios en el entorno alimentario y las condiciones de funcionamiento del SAUD. Luego de desarrollar las transformaciones contextuales desde las narrativas y experiencias de distintos actores, se abordarán las transformaciones específicas a las tres etapas del sistema alimentario de unidades domésticas.

4.1. Transformaciones en las condiciones de funcionamiento del SAUD

Las unidades domésticas de Amantaní han sido parte de un periodo de transición en zonas rurales, es decir, son también “nuevos hogares rurales”. La “nueva ruralidad” denota hogares más móviles, interconectados con espacios urbanos y pluriactivos. Asimismo, hay un mayor acceso a educación, planificación familiar, cambios en el rol femenino en el campo y en la presencia del Estado.

Ciertamente las familias de Amantaní son móviles y requieren de una diversificación de sus fuentes de ingreso para asegurar su subsistencia. Aquellas personas que se quedan a vivir en la isla realizan distintas actividades para obtener ingresos, siendo el turismo lo más rentable. Sin embargo, aquellos que no cuentan con la infraestructura necesaria para hospedar turistas, deben migrar temporalmente y vender su mano de obra. Aunque este estudio se ha tratado sobre las UD comprendidas como los que viven en el hogar y comen de la misma mesa, la composición de la familia extendida refleja la medida en que la movilidad está presente. Por ejemplo, Elsa, Hilda, María y Juanita, comentaban que todos sus hermanos habían emigrado por trabajo. Asimismo, hay un patrón migratorio que consiste en el retorno de personas mayores de 60 años a la isla,

luego de trabajar por décadas en otros departamentos del país. Ahora bien, muchas de estas personas, debido al gran flujo migratorio de adultos en edad de trabajar, se encuentran en una situación de desatención e inseguridad alimentaria en la isla. Asimismo, Manuel, Leandro y Oswaldo migran estacionalmente a vender productos a mano de obra a Puno, Juliaca y Putina.

Adicionalmente, aunque Hilda, Elsa, Felicita, Juanita, Eusebia, Leandro, Oswaldo, y Manuel tienen la primaria incompleta, sus hijos asisten regularmente a las instituciones educativas que corresponden a su edad. Por tanto, hay un mayor acceso a educación. Asimismo, el Estado muestra su presencia en la isla a partir de los programas Qali Warma, Juntos, Pensión 65, Vaso de Leche y cocina Perú. Niños y educación.

Consecuentemente, a partir de lo anterior, se ha transformado el entorno alimentario en Amantaní, y ello ha modificado las condiciones de funcionamiento del sistema alimentario de Unidades Domésticas. Más aún, la disponibilidad alimentaria y movilidad está condicionada a la conectividad de la isla. El aprovisionamiento de quienes viven en la isla depende de los alimentos disponibles en la misma y en los mercados de fácil acceso fuera de ella.

El entorno alimentario de la isla cambió drásticamente desde que los campesinos de Amantaní expulsaron el control Gamonal oficialmente en el 52. A partir de entonces, la entrada y salida de productos como aceite, kerosene, fideos, atún y arroz dejó de ser restringido como mecanismo de opresión por los gamonales. A pesar de ello, el acceso a estos productos no era una realidad para todos. Ciertamente, dentro de la isla solo se podía acceder a estos productos en las tiendas, que añadían un costo adicional para cubrir los costos de transporte. De hecho, recién hace alrededor de 15 años se construyó el muelle de Chifrón, a una hora de distancia de la isla. Anteriormente, para acceder a tales productos los pobladores viajaban en barcos de Totorá, y posteriormente en lanchas, hasta Puno, demorándose 5 horas de ida. Esto último transformó el acceso físico a los alimentos y generó nuevas adaptaciones en el SAUD, en correlación con el ritmo de vida de los nuevos hogares rurales, que disponen de

menos tiempo para realizar labores domésticas dada la necesidad de diversificar fuentes de ingreso.

Ahora bien, al preguntar sobre cambios alimentarios en la isla a informantes mayores de cuarenta años que vivieron la mayor parte de su vida en la misma, la mayoría evocaron su infancia como un tiempo de “sufrimiento” en torno a la alimentación. Los informantes narraban su historia de la alimentación personal haciendo alusión a una etapa de mayor escasez, hambre y sufrimiento, que contrasta con la actualidad.

4.1.1. El SAUD desde la memoria de los pobladores de Amantaní

A continuación, se presentarán extractos de historias de la alimentación personal y entrevistas con informantes clave que dan cuenta de las transformaciones en las condiciones de funcionamiento del SAUD. La migración, la conectividad y transporte, el turismo y el acceso al dinero aparecen en los recuerdos de juventud de los informantes como ejes de cambio que han resultado en la actual configuración del entorno alimentario del SAUD de Amantaní

“Nos quitoneábamos todavía con mis hermanos, mi mamá ya no comía ya. Como éramos artos... de hambre también parábamos y no había nada para cocinar. Había más pescado, pero tenias que comprarte o cambiarte con algo. Mi papá antes pescaba, cuando pescaba no sufría. Venían a cambiarse con papita, con oquita, mi mama le daba pescadito, así. Pero cuando no está... ¿quién va a traer algo?”. (María)

“Antes casi no arroz y fideos, más que todo cebadas comíamos, quinuas. No había verduras ni pollo ni carne conocíamos. Carne cuando mataba ovejas. Eso noma. Si teníamos ovejas. El layo que crece en el suelo, ahora ovejitas comen. Eso comíamos. No había fruta. Triste era (María) nosotros como éramos artos, mi papá iba a trabajar y mi mamá no podía hacérselo la chacra” (María).

“Mi papá llegaba de un año... iba a la selva a trabajar. En montes dice, en qué trabajaría. Cortando maderas... no se en qué trabajaría, pero mi papá bastante ha sufrido. También tallaba piedras. Hacían batías, todos. Eso llevábamos a Cusco, Arequipa. A Tacna también llevábamos cuando era chiquita. Vendíamos, pero sufríamos” (María).

María describe, en su infancia, una insuficiencia alimentaria no solo en términos de calidad, sino también de cantidad. Asimismo, explica que su padre

migraba estacionalmente para recaudar ingresos. En los períodos en que se ausentaba, era cuando María; su madre; y sus hermanos, padecían de mayores retos para alimentarse, ya que el sistema alimentario de la UD debía ser sostenido enteramente por la madre de María. En cambio, cuando su padre estaba en la isla era posible repartir tareas agrícolas y de pesca y adquirir una alimentación más adecuada. Adicionalmente, María relata un desconocimiento a productos considerados “básicos” en la actualidad, como las verduras, pollo, carne, y arroz, y en cambio, comenta que comían principalmente productos de la chacra, pescado y, en vez de verduras, usaban hierbas en las sopas.

El recuerdo de María da cuenta de las dificultades del entorno alimentario hace 30 o 40 años. Valeriano, el director del centro de Salud, describe las actividades económicas de sus padres, resaltando cómo ha cambiado la economía en la isla desde entonces. Por tanto, su testimonio sirve para complementar el de María y comprender el entorno alimentario que antecede a las coordenadas temporales de la nueva ruralidad:

“En lo que respecta a la economía, en realidad los padres de acá de la isla tratándose de personas mayores, los abuelos, ellos se dedicaban en principio a la agricultura. Siempre primera fuente de trabajo era la agricultura y hacían sus chacritas, ya que en las chacritas recogían los productos, seleccionaban. Vendían acá, lo que producían lo llevaban a Puno. Entonces la gente en esa temporada se dedicaba no al turismo, a la agricultura, la pesca. Pescaban siempre. Esas balsitas iban a pescar. Eso era digamos el transporte, para el trabajo en la pesca. Casitas de totora. Antes plantaban eucaliptos o colle eso lo cortaban e iban a cambiar al sector aimara. Ahí también cambiaban productos como papa, habas chuño. Con eso sobrevivían, criaban gallinas, a sus conejitos. Nada más. No había turismo. Eso era casi en los tiempos... yo tengo 60 años, eso lo he visto en mis primeros años entonces hace 50 años”. (Valeriano, personal de salud, 23/04/19)

De acuerdo al testimonio de Valeriano, durante los años en que María, Elsa, Felicita, Juanita, e Hilda eran niñas, la principal actividad económica era la agricultura. Describe un pasado en el que “sobrevivían” ya que dentro de la isla había menos posibilidades de ingreso. Además, destaca un transporte individual en peores condiciones y menos accesible. En consecuencia, también sugiere estrategias o modos de aprovisionamiento alimentario cotidiano basados en el

intercambio, mientras que actualmente las decisiones de compra han reemplazado a las prácticas de trueque.

Más aún, Valeriano enfatiza la importancia del turismo como una actividad económica que ha traído grandes cambios desde hace 30-40 años, principalmente por permitir generar ingresos dentro de la misma. Igualmente, María también narra su historia de la alimentación personal subrayando el turismo como una actividad transformadora.

“Más antes había sufrimiento, bastante, con turista está mejorando Amantani, sino seguiríamos. Por eso mayoría nos hemos ido para el lado de Arequipa, así. Cuando tenía 14 años me he ido, ya tengo 40 ya. Nos hemos ido en la chacra en Arequipa he trabajado en la variante Ochomayo, para ese lado”.

Señala al turismo como aquello que ha traído ingresos a la isla y ha posibilitado el consumo de verduras, fruta y carnes. Estos productos aumentan la variedad en la dieta. Del mismo modo, informantes clave tales como docentes y autoridades políticas de la isla, coinciden en el aporte del turismo a la economía de las UD y por extensión a su acceso físico y económico a los alimentos.

“La vida se ha mejorado. No había dinero antes, por que no había turismo. Hoy día que hay turismo están mejorando las cosas. Tanto en la familia... por ejemplo no teníamos mucha ropa... era muy difícil. Ahora mas se ha cambiado por el turismo. Eso general a toda la isla, Algunos se benefician con el turismo, con la artesanía, la tienda, transporte... todo se beneficia ahora. Ese es el cambio que ha dado en la isla. (Walter, profesor del colegio Miguel Grau y hospedante de turistas)

“Cuando yo era pequeño casi no conocíamos arroz, fideos, nada. todo natural hay de todo un poco para la alimentación. Entonces sobre todo cuando ya vino turismo, maso menos 88, 89, por ahí recién había turismo. De ahí poco a poco vamos conociendo, las frutas también casi no conocíamos nosotros. El turismo ha dado ese saber. Ellos han traído la plata”. (Aquilino Quispe Quispe, Regidor de Amantani)

Por otro lado, María también explica que migró entre los 14 a 34 años a Arequipa, pero decidió volver a la isla y encontró los cambios que destaca en su historia de la alimentación personal. De hecho, se comparte la idea de que el turismo no solo ha traído ingresos que a su vez han mejorado el acceso a una dieta más variada, sino también ha permitido que algunas familias puedan quedarse en la isla sin necesidad de migrar temporal o estacionalmente.

“Antes se iban a trabajar a Lima, Arequipa. Ahora ya no ya pe. Pa los turistas dedican. Ya no trabajan. Arreglan su casa, turistas están trayendo. Así noma hace a lo fácil noma pe. Así noma pe. De trabajo sufríamos. Trabajo pesado. Así antes era. Así nosotros también trabajamos. Ahora con turista noma. Con turista totalmente, no quieren soltar. Su casa arregla mas, mas. Ya después en grupo alojan. Grupo traen ya”. (Elsa)

Elsa también destaca el turismo como aquello que transformó una época de sufrimiento, pero alude a ciertas desigualdades antes explicadas. De cualquier modo, el ejercicio de recordar su historia de la alimentación personal también la traslada a un periodo de sufrimiento que coincide temporalmente con los testimonios de María y Valeriano. Asimismo, en su historia también destaca cómo el turismo modifica el uso del tiempo y por tanto las dinámicas para asegurar la alimentación familiar.

Por tanto, el turismo evoca en las historias de la alimentación personal una relación entre la conectividad de la isla, el dinero y el acceso a una dieta más variada y cambios en el uso del tiempo, que generan ciertas condiciones que transforman el SAUD. Ahora bien, aunque se considera que el turismo trajo dinero a la isla, el dinero por si solo no asegura el acceso físico a los alimentos, ya que este último requiere de la infraestructura y las rutas de acceso adecuadas para adquirir alimentos del mercado.

“Antes era muy difícil, porque recién hace trece años que hay q’ato. Antes no había puerto acá. Llevaban cosas desde Puno. La gente si venía, pero en sus lanchas, como veleritos y era feo porque muy difícil de desembarcar. Ahora si llevan de todo. Capachiqueños compran de Juliaca. Las cosas las traen desde Arequipa y Cusco. También antes del turismo la gente se dedicaba a la piedra, entonces hacían trueques con eso. Ahora su platita sacan del turismo y no está tan bien visto ese tallado”. (Walter Paucar)

“Recién hace 15 años está la ruta Amantaní-Capachica. Antes a Puno salían las grandes lanchas, pero los pequeños botes siempre han venido de Amantaní, como es cerca.... Por que no había también puerto principal. Ahora si hay puerto. Pero sabían venir botes pequeños. Una familia venía noma pe de Amantaní, no una lancha grande que ahora más de 20 personas creo entran. No había esos botes. Mas ellos iban a Puno siempre, antes yo pasteaba oveja en el cerro y veía botes para Amantaní, pero para aquí no” (Pierina)

Por tanto, lo que permite acceder a estos alimentos con mayor facilidad es la apertura del q’ato, que a su vez fue facilitada por la consolidación de la ruta

lacustre Chifrón-Amantani. Según Pierina y Walter, hasta hace casi dos décadas no había un puerto en Chifrón. Por ello, aunque llegaban pequeños botes, no había una infraestructura que permita un intercambio alimentario eficaz entre Amantani y Chifrón, que mejore las condiciones de acceso alimentario en la isla. Más bien, los barcos más grandes iban hasta Puno, ya que era el lugar más adecuado para desembarcar.

De ese modo, las ferias (q'ato) en los dos muelles de la isla se consolidaron hace menos de 15 años, a partir de la apertura de la ruta Capachica-Amantani, permitiendo el fácil acceso de comerciantes a la isla Capachiqueños. Esta ruta también ha logrado que los Amantaneños realicen compras en Juliaca y el mercado de Capachica que se encuentra a una hora en lancha, a diferencia de Puno, cuyo tiempo de viaje solía ser de 4 horas y exigía que los pobladores pasen la noche en Puno.

“Antes no había feria, ahora recién. Acá no había verduras, no comíamos verduras. Antes comíamos pura natural. Muy diferente se ha vuelto. Las personas recién se han cocinado segundo. Antes no comíamos, puro natural noma comíamos. No había verdura ni carne. Comíamos cancha de cebada, tostábamos la cebada, eso noma comamos. No había nada todavía. Pollo no había nada de pollo. (Ernesta, Pachatata 27/06/19)

En suma, los testimonios reflejan un pasado (anterior a las coordenadas de este estudio) en el que había una insuficiencia alimentaria no solo en términos de calidad, sino también de cantidad. Existe una memoria colectiva acerca de un tiempo de mayor sufrimiento, hace alrededor de treinta o cuarenta años. Asimismo, los informantes consideran que el turismo trajo ingresos a la isla lo cual permitió el acceso económico a productos del mercado como fideos, frutas, verduras, arroz, pollo, carne. Adicionalmente, la construcción del muelle Chifrón y la consolidación del q'ato facilitaron el acceso físico de esos alimentos desde los años 2000.

Ahora bien, tomando en cuenta que Gascón (1998) investigó patrones alimenticios en Amantani hace veinte años, resulta un tanto paradójico que este haya identificado un “empobrecimiento de la dieta”, cuando los testimonios de los informantes relatan haber pasado hambre durante su infancia. Sin embargo,

Gascón observaba un empobrecimiento de la dieta en términos de calidad, sin tomar en cuenta la medida en que una mayor variedad y cantidad de alimentos se hizo accesible para los campesinos. `

Es decir, observaba cómo una dieta basada en productos “naturales” de la chacra, empezaba a transformarse y reemplazar ciertos productos por arroz, fideos y otros alimentos “procesados” o agroindustriales. En ese sentido, el autor se enfocaba en la intensificación de la dependencia alimentaria hacia productos del mercado “agroindustriales” a partir de la pérdida de importancia de la agricultura familiar frente a otras actividades económicas. Por tanto, documenta un reemplazo real de productos “naturales” por “agroindustriales” y le atribuye un empobrecimiento de la dieta. Sin embargo, deja de lado que, aún así, independientemente de la pérdida de autonomía alimentaria, el acceso y por tanto la seguridad alimentaria mejoró hasta el 98.

4.2. Transformaciones en el SAUD

Así entonces, el q'ato, en tanto lugar de aprovisionamiento, expresa una transformación reciente (dentro de las coordenadas temporales de este estudio) en términos de disponibilidad y acceso alimentario. Comprender esto como una transformación contextual que genera condiciones de transformación específicas al SAUD es fundamental. Productos tales como las verduras, leche en lata, atún, arroz, fideos, aceite vegetal, gaseosas y golosinas se tornan más accesibles, lo cual no necesariamente quiere decir que recién se inserten en la dieta, sino que su consumo aumenta, ya que es más fácil y rentable acceder a ellos. Así entonces, ¿qué cambios, desde 1998, manifiesta el SAUD a modo de “innovaciones”, eliminaciones y/o reemplazos y cómo los comprendemos? Se responderá la pregunta para cada una de las etapas del SAUD.

4.2.1. En las decisiones de aprovisionamiento alimentario

En el marco teórico definimos la obtención como una parte del SAUD que, en última instancia, evoca un acto en el que se establecen las consideraciones

y estrategias para conseguir el alimento. Por ello, en el capítulo II, se retomaron consideraciones fundamentales como la composición familiar que determina dinámicas y decisiones familiares; las (múltiples) ocupaciones, que determinan el ingreso para obtener productos de la compra, la propiedad de la tierra y el uso o disponibilidad de tiempo para tareas domésticas entre las cuales la más importante es la alimentación. En cuanto a los componentes de auto transformación en esta etapa del sistema, surgen distintas consideraciones alrededor del aprovisionamiento de la chacra, en contraste con el de la compra.

Del lado del aprovisionamiento de la chacra es la composición, multiactividad y movilidad de la familia la que modifica las dinámicas o modos de organizar el trabajo, atravesadas además por roles de género. Asimismo, la producción agrícola familiar de subsistencia está condicionada por la composición de la familia, su acceso a tierra, agua y mano de obra (no todos los miembros de la UD pueden aportar activamente en actividades productivas). Al avanzar el proceso de continuo fraccionamiento de la tierra, se perpetúan conflictos y dinámicas familiares alrededor del uso de la tierra. Del mismo modo, la composición de la UD define el acceso a la mano de obra. En el caso de la UD de Elsa, vemos cómo Inocencio (propietario del terreno), usa la tierra como un préstamo para generar una obligatoriedad en términos de mano de obra, lo cual le permite tener excedentes productivos para enviar a sus hijos que migraron fuera de isla, extendiendo su aprecio a través de alimentos.

Otro ejemplo dentro de la misma UD, es el uso de waquiy, trabajo colaborativo que resulta útil en situación de migración permanente. Así, las estrategias de uso y modos de separación del terreno son parte de una ecuación mayor que cambiará constantemente con el avance del proceso de fraccionamiento de la tierra. Dichos avances no anticipan un desenlace positivo, ya que los conflictos son latentes y general situaciones de violencia sobretodo hacia las mujeres. Mientras que en las leyes ellas deben heredar igual que sus hermanos hombres, en la práctica persiste en algunos la valoración de que la mujer debe ir al terreno del esposo. En cambio, Antonio usa únicamente su wasicancha, ya que vive solo pues el resto de su familia migró.

Por tanto, el acceso y uso de la tierra responden a la composición de la UD y sus decisiones específicas. Por ejemplo, Antonio, quien vive solo, siembra únicamente en su wasicancha para su propio autoconsumo pues trabajar más sería, en sus palabras, una pérdida de tiempo e inversión. Los hijos de Antonio viven en Lima y visitan la isla con poca frecuencia. Ciertamente, un carácter de los nuevos hogares rurales es la movilidad de las familias.

Se expresan ciertos cambios que guardan correspondencia con los criterios de selección vinculados al consumo, destacando nuevamente las complejas vinculaciones dentro del sistema. Por ejemplo, excepto aquellos que hospedan turistas, se considera la quinua un cultivo vulnerable en su producción y muy trabajoso en su procesamiento, lo cual explica su disminución o abandono parcial. En ese sentido, la escasez de mano de obra, medida por la composición de la UD, es un factor que desalienta cultivos trabajosos y vulnerables.

Algunos testimonios, sobre todo de los Campo Warayocs coinciden con Gascón en la continuación de un proceso de degradación del terreno. Adicionalmente, al preguntar si ha disminuido la actividad agrícola las respuestas suelen ser repetitivas:

“Sigue igual, porque acá las familias de la isla somos más, pero la isla es pequeña, entonces nosotros cultivamos para comer no para vender. En mi familia somos 8. Mi padre tiene que dar a los 8. Ya no es suficiente, nadie no venden acá.” (Valeriano).

En cambio, hay cambios en torno a los usos, creencias y conocimientos alrededor de la tierra. Por ejemplo, Elsa expresa que antes las personas observaban la luna y estrellas para determinar qué días realizar actividades agrícolas. No obstante, este conocimiento es atribuido “los abuelos”, en cambio, la mayoría de las UD consultan el almanaque. Incluso, algunas UD han dejado de creer en la existencia de un “buen día de cosecha” o “mal día de cosecha”, mientras otras asumen que, de cosechar en un mal día, los cultivos pueden malograrse. Adicionalmente, varios informantes dan cuenta de una intensificación en la impredecibilidad del clima.

“Cuando yo tenía mis 20 años, respeto era al suyo” (Inocencio)

“Con suyos ya estamos acostumbrados a sembrar así, pero ahora ya la gente ya no cree en eso, ya los jóvenes cambian” (Aquilino, teniente Alcalde)

“Este tiempo ya estaba helando ya. Ahora a veces quiere helar, a veces llueve. No es como antes. El tiempo cambia. Antes era su tiempo. Ya no ya” (Aquilino, teniente Alcalde)

Otro punto interesante vinculado al uso del tiempo son las decisiones de uso del wasicancha en contraste con los canchones más lejanos. El wasicancha parece cumplir la función de un canchón/almacén, al cual se recurre para obtener productos de manera más rápida y eficiente para cocinar. Al estar a pocos pasos de la casa, el wasicancha permite dedicar más tiempo y cuidado a los cultivos. Por tanto, la reciente instalación de un caño en cada wasicancha anticipa un aumento en la variedad de productos que puede brindar la chacra, ya que permitiría el crecimiento de verduras como zanahoria y beterraga. Es decir, el acceso al agua para riego disminuiría la necesidad de comprar alimentos de uso cotidiano, lo cual conduciría a un SAUD menos dependiente y más autónomo.

No obstante, en última instancia, las transformaciones en el aprovisionamiento de la chacra se observan, más que alrededor del repertorio de productos producidos, alrededor de las dinámicas y decisiones de aprovisionamiento. Estas además se vinculan con criterios de selección que se expresan, por ejemplo, en las decisiones de compra de semillas. De cualquier modo, se decide dentro de un repertorio similar, distintas combinaciones, por lo que de hecho se pueden observar disminuciones en algunos cultivos como la quinua, el izaño y el tauri. Estas decisiones se vinculan en parte a criterios como el gusto o preferencia específicos a los miembros de la UD, pero también, se encuentran criterios como la evasión de riesgos y conveniencia.

En contraste, la papa es uno de los alimentos principales en la dieta y posee un prestigio atemporal. Incluso, al terminarse la producción de papa de la chacra, las UD acuden a otros modos de aprovisionamiento, como la compra y el intercambio. Ahora bien, Elsa recuerda cómo en su niñez, venían mujeres de la zona de los Uros a intercambiar pescado por papa de la cosecha de Amantaní. En la actualidad ya no hay un intercambio con los Uros, lo cual expresa una transformación en el uso de la papa como producto de trueque.

“No hay pescado antes venia challwa de Uros, cambiaban acá con oca, papa, ya no vienen. No habrá. Venían con pescado, querían papa, oca en tiempo de cosecha. Cuando veían pescado, la gente bajaba con arrobas de papa, de oca. Hace 25 años, 30 años. Es que turistas van mayoría a pasear hasta uros más que todos” (Elsa Calsín)

Mientras la obtención de alimentos de la chacra no varía en términos de disponibilidad (el repertorio de productos de secano que pueden crecer en la isla se mantiene, pero son las elecciones entre estos la que cambian), el qato ha facilitado el acceso rápido y rentable a productos como arroz, aceite, atún, fideos, leche y carne. Por tanto, la compra expresa decisiones familiares que se vinculan con el ingreso, ocupación y uso del tiempo, y no con las actividades agrícolas y dinámicas familiares. Sin embargo, las decisiones de aprovisionamiento de la chacra pueden generar necesidades de compra.

“Cuando trajeron Capachicas un poco menos vendieron fideo. En las tiendas si había, pero caro. Mi papá traía de Juliaca azúcar así. Porque aquí estaba muy caro. Antes era de Puno, de Juliaca traíamos arroz, fideo. Antes de la tienda vendían caro. Ahora de acá compran ya no van a Puno. Traen por sacos de la tienda el Milky, Yola...” (Elsa)

Así pues, no solo se hizo más fácil y rentable el acceso a estos productos, si no también se hizo más fácil el aprovisionamiento fuera de la isla, ya que se redujo el tiempo de viaje. Ahora bien, no solo una modernización del transporte ha permitido el acceso a estos productos, los comerciantes también requieren de acceso, por ejemplo, a refrigeración y paneles solares:

“Si ha aumentado. Por la refrigeración. La congeladora. Por esos equipos. Antes incluso en cotos mismo no podíamos comprar pollo. Pero ahora ya hay una tienda que tiene un congelador, refrigerador, entonces ya nosotros compramos cualquier día de la tienda. Antes solo domingo veníamos hasta Capachica también. Ahora ya siquiera hay una tienda. Por ahí también avanza la economía pe. Siempre los esposos van a salir a trabajar y las mujeres se quedan con sus hijos en la escuela. Les manda dinero y con eso también se compra...” (Pierina, trabajadora en un hospedaje en Chifrón)

Más aún, algunos informantes identifican un parcial reemplazo de la carne de pescado por la del pollo, que se deriva de la reducción en disponibilidad del pescado:

“No hay producción de pescado. Chalonas tampoco ya no hacen. Pollo hacen ahora. No conocía yo pollo, en Lima conocía acá no había esas cosas”

¿Por qué se ha abandonado?

Es que no es tan rentable. Desaparecieron los pescados. Ahora mas hay truchas en jaula, ya no hay truchas salvajes tampoco

¿desde cuando hay jaulas?

Hace 20 años. Siempre por el lado aimara bastantes tope jaulas trucha. Hay bastantes dice. Pero acá solamente en occosuyo unito. No consumimos mucho de ahí, pero para necesidad hay. También gente que trae los lunes, los miércoles y los jueves a veces trae. La población como necesita alimentar al huésped, al turista, compra.

¿la compra de pescado está dirigida a turistas?

También para la población. Consumo pero poco, más priorizan para turistas.

(Extracto de entrevista a Valeriano)

Valeriano asegura una preferencia hacia el pollo aludiendo al criterio de la rentabilidad, pero también a la desaparición del pescado. Más aún, también habla de las truchas criadas en jaula, las cuales se valoran como “menos naturales” que las “salvajes”. Se observa también cómo la escasez de pescado y dificultad en su acceso ha aumentado su prestigio social, de modo que hasta cierto punto su uso se prioriza para los turistas. Ahora bien, estos cambios y la medida en que la carne de pollo reemplaza al pescado, debe ser discutida tomando en cuenta las cantidades usadas por platillo, aspecto analizado en la sección sobre los modos de consumo. Ciertamente, en el capítulo II, se observó que las “sopas de pollo” contenían una cantidad mínima de carne en comparación con la papa, chuño y fideos tostados.

Por otro lado, la pesca también debería ser considerada una práctica de aprovisionamiento, pero ninguno de los miembros de las UD la practica actualmente. Ello responde a un patrón en toda la isla que se relaciona con la disminución del recurso, pero también con el uso del tiempo y la migración:

“Pero ahora mis padres ya no pescan. Mi padre no tiene esa costumbre. Mi madre y hermanos si tienen esa costumbre, pero ya se fueron a la ciudad. Mis hermanos se fueron. También por lo que ya no hay mucho pescado. Eso como decir una pérdida de tiempo. Ya no pescan. Ya no le pescan”

“También en cotos no hay pescado. Puede ser por la contaminación. Otros dicen que puede ser mucho consumo. Puede ser por ahí. Cada vez

va aumentando la población. Por ahí puede ser el pescado. No hay pescado. En una noche con una red podías sacar harto pescado, carachi, trucha por temporadas, pejerrey, ispi, también hay en temporadas” (Pierina, Chifrón)

Por tanto, se argumenta que la pesca como actividad de aprovisionamiento se ha ido abandonando en tiempos anteriores a las coordenadas de este estudio y los motivos sugeridos son su depredación y también cambios en el clima, ambos aspectos que Gascón observó en el 98. Sin embargo, la apertura de la ruta Chifrón Amantaní, más reciente, también ha generado un cambio en el acceso físico al pescado, o más bien la distribución del mismo. Ciertamente, se observó una concentración de pescado en el mercado de Capachica, y una cantidad insuficiente en el q'ato.

De modo similar, de la compra se deben adquirir alimentos que antes se producían. Aunque la eliminación del ganado vacuno es anterior a las coordenadas temporales de este estudio y responde a la depredación del pasto y la totora, tal como lo afirmó Gascón, la obtención de queso ha cambiado a partir de la apertura del q'ato. Es decir, una práctica de procesamiento abandonada que desemboca en una dependencia a la compra.

“Teníamos vacas y mi mamá hacía queso. Eso se llamaba cuajo, ahora lo hacen el queso con pastillas. Ahora ese queso trae una señora de Capachica”. (Antonio)

Finalmente, al parecer también se han abandonado prácticas de aprovisionamiento vinculadas al trueque y reemplazado por la compra:

“Mis padres hacían piedras para canjear con víveres para comer en Huancané, otra isla. Ahora ya no casi. Ahora al año van a canjear todo palos llevan, batanes. Este año ha traído mi yerno ha canjeado papa, 8 sacos por piedra” (Inocencio Calsín)

“Los de Amantaní van a vender a qotos o Capachica. No tanto. Ellos a veces vienen con sus tombos, la granadilla que está en su casa es natural. Ellos vienen con eso a comprarse a Capachica. Solo los domingos también vienen. Hacen como un trueque, así. Por ejemplo, en 11 de agosto hay una fiesta, ellos traen su batía. Ellos vienen con eso y traen sus granadillas. Dura maso menos tres días

Por consiguiente, se observa el proceso de abandono de una práctica de aprovisionamiento (trueque) que se concentra ahora en determinadas

festividades o eventos ocasionales. Es decir, más que una práctica abandonada, pasa de ser recurrente a episódica.

Consecuentemente, dentro de las coordenadas temporales de este estudio, por un lado, se han acentuado procesos de migración, interconexión a través del transporte, y multiactividad. Esto se expresa en el ingreso y la composición de las UD en tanto unidades alimentarias. De ese modo, se generan las condiciones para tener un acceso más fácil y rentable a productos del mercado como aceite, arroz, fideos, pollo, atún y otros que reemplazan algunos productos que se obtenían o procesaban de la chacra, justamente por la falta de tiempo para actividades domésticas que las distintas actividades extra agrícolas desencadenan. Se han señalado sobre todo abandonos y reemplazos en términos de dinámicas y prácticas de aprovisionamiento que responden a los criterios antes explicados.

Es decir, la articulación con el mercado y la distribución del tiempo productivo que ello implica, ha conducido a una modificación de los patrones de consumo. Asimismo, muchas de estas transformaciones indican una dependencia alimentaria que va en aumento a medida que las prácticas agrícolas resultan cada vez menos convenientes. Sin embargo, queda irresuelta la discusión sobre si esto verdaderamente implica una modernización de los hábitos alimenticios como Fano y Benavides sugieren. Según Gascón, la sociedad andina estaba viviendo, en la década del 90, la mayor transformación en sus hábitos alimentarios desde la invasión colonización (aunque cita a Orlove para aclarar que ningún factor por sí solo puede explicar un proceso tan complejo). De cualquier modo, sustenta que estos elementos son concomitantes al fenómeno de la dependencia alimentaria en un contexto de libre acceso al mercado capitalista.

“Si bien los grupos campesinos han salido beneficiados socioeconómicamente, el mantenimiento de relaciones con el mercado capitalista es muy desfavorable para la mayoría. Acceden a él como mano de obra barata y en malas condiciones, como demuestra el hecho de que sean reacios a liberarse de sus medios de producción y en cambio el mercado de bienes les sea muy costoso”. (Gascón, 1998, p.41)

Así entonces, argumenta que su interacción con el mercado se debe más a la necesidad que al libre albedrío y, por otro lado, destaca la sobrevaloración del mundo occidental. Actualmente se podría decir que estos procesos se han acentuado, pero el turismo ha evolucionado de manera que hoy en día se considera la actividad que ha traído dinero a la isla. Incluso, es una oportunidad que desincentiva la migración. Juanita afirma que si no hospedara turistas, viviría en Juliaca al igual que sus hermanos. Es decir, permite vivir en la misma y se vuelve una consideración en decisiones de migración temporal.

En cuanto a la sobrevalorización del mundo occidental, se encuentra que, más bien, el turismo rural comunitario ha generado condiciones para que se revaloricen elementos inherentes a las características culturales y ecológicas de la isla, entre ellos la cultura alimentaria. De ese modo, se resalta la valoración de que la dieta en el pasado era “más natural” y que los productos en la isla son naturales y dan fuerza y una vida larga. Del otro lado, se considera que el pollo contiene hormonas, que los alimentos de la chacra con fertilizantes o pesticidas químicos no saben igual, y además, se critican los productos enviados por el Estado por no ser naturales y provocar desconfianza. En ese sentido, criterios subjetivos que se reproducen en momentos de consumo, son también indicadores de las decisiones de compra y la manera en que se llevan a cabo en la actualidad. Al mismo tiempo, en el caso de productos obtenidos de la chacra, estos requieren de una serie de estrategias de uso alimentario.

4.2.2. En las estrategias de uso alimentario

De acuerdo a la definición del SAUD, las estrategias de uso están vinculadas con la capacidad de producción, y sirven para aprovechar los alimentos y extender su duración por el mayor tiempo posible hasta una nueva cosecha. Comprendimos estas prácticas de procesamiento como un conjunto aprendido y repetitivo de acontecimientos y, por otro lado, como el reflejo de estrategias de uso de los alimentos con un fin determinado. En el capítulo II, estas estrategias se dividieron entre prácticas de adaptación compuestas por procedimientos como pelar, moler, pisar y remojar, que tienen el objetivo de adaptar cereales para ser consumidos. En cambio, las prácticas de

transformación requieren del uso estacional de las heladas y convierten tubérculos como la papa y la oca en nuevos productos como el chuño y la kaya.

La migración, pluriactividad, y sobrecarga femenina de labores no remuneradas genera las condiciones para que algunas prácticas de adaptación se abandonen. Por ejemplo, la quinua, cebada, y trigo, son cultivos que requieren de una adaptación para su consumo, la cual exige una inversión de tiempo y esfuerzo. Por tanto, en este escenario las UD prefieren comprar los productos molidos, a pesar que consideran que la mazamorra con harina de quinua molida “con maquinaria” tiene un sabor distinto.

“Antes todo molido era nosotros qonas siempre harina para pelar cebada, tostado también. Todo eso comíamos, ahora eso no conocen. Espina tenía y eso comíamos. Ahora ya no, es todo maquinaria, mis hijos ya no conocen.” (Inocencio Calsín)

“Hay que pelarle, después hay que tostarle, hacer de vuelta en batan como harina, eso. Antes dice diario era pelar noma, pelaban todos los días para sopa. Para haku. Cada rato pelar nomas. Eso ahora ya no quieren”. (Felicita)

“Ahora ya no hacen eso, se llevan a Capachica, hacen moler. Ya no es igual. Algunas partían acá con su molinito. Bien partidito, como arroz o como trigo. Lo hacían pero ahora lo fácil nomas. El morón compran, reemplazan con el patasca. Morón es hecho con la maquina ya no más es. Y no es con las piedritas de acá. Entonces todavía pasa eso. Los fideos son puramente harinas, nada benefician le dan al niño”. (Pierina, Chifrón)

Así, en los testimonios destacan categorías como “lo fácil”. Ahora bien, más que una preferencia, estos criterios denotan mas bien una adaptación al ritmo de vida que caracteriza a los nuevos hogares rurales. Las mujeres deben distribuir su tiempo en actividades de aprovisionamiento, tejido, procesamiento, preparación de alimentos, limpieza de los lugares de consumo, cuidado de los niños, responsabilidades o condiciones del programa Juntos, actividades de cocina de Qali Warma, entre otras. Por ello, ellas optan por comprar productos molidos, evitando el trabajo que implica su producción y procesamiento. Adicionalmente, las entrevistas a informantes clave también dan cuenta de

criterios que señalan un reemplazo de cereales autóctonos por fideos y arroz. Esto último también se adjudica al tiempo que requiere su procesamiento.

“En cuanto al arroz, es parte de los carbohidratos. Son alimentos que contienen bastante harina como la papa, chuño, habas... entonces la gente siempre compra acá lo fácil como te dije. Pero lo anterior... las madres las abuelitas utilizaban los granos que producían. Molían. Entonces el plato patasca a veces, que es muy delicioso. Con un poco de carnesita no estaba mal. Eso era digamos que utilizaban más frecuente las personas mayores (Valeriano centro de salud)

En contraste, del lado de las prácticas de transformación de alimentos, estas se realizan en el tiempo de heladas. Estas prácticas estacionales se siguen realizando de acuerdo a la necesidad, según lo que se obtuvo de las entrevistas. Aunque no se participó de la transformación de la papa al chuño, los testimonios indican que es una práctica social y colectiva, ya que las UD se encuentran en la cima de los cerros para pisar, asolear y congelar el alimento. En el capítulo III se examinó cómo algunos alimentos tales como el chuño tienen un contenido nutricional subjetivo descrito como fuerza física. Asimismo, mientras las prácticas de adaptación son requeridas por productos cuyo cultivo resulta riesgoso, las prácticas de transformación son realizadas específicamente a la papa y oca, los cuales tienen una mayor estima y son considerados más necesarios por los informantes. Adicionalmente, aunque el proceso de transformación de alimentos dura varios días, se pueden transformar grandes cantidades de papa en chuño al mismo tiempo, y almacenarlas hasta por 10 años. En cambio, procesos tales como moler la quinua requieren de mayor fuerza física. Además, los procesos de adaptación se realizan con instrumentos de piedra que involucran un trabajo individual que requiere de mayor fuerza física en relación a la cantidad de producto que se obtiene en una sola jornada de procesamiento. Resalta entonces la gran estima hacia los tubérculos como productos primarios cuya transformación resulta en nuevos productos, apreciados por su conservación en primer lugar, pero también por valoraciones subjetivas.

4.2.3. *En los usos y criterios de selección de alimentos*

Al aumentar el repertorio (y mejorar el acceso) de productos en la isla, aumentan las posibilidades de consumo. Entonces, algunos de los productos que se tornan más accesibles resultan más convenientes o preferibles que ciertos productos de autoabastecimiento. Por ejemplo, según informantes, los fideos han reemplazado, en parte, a algunos cereales utilizados en las sopas. Adicionalmente, en las historias de la alimentación personal, se repetía un recuerdo de consumir sopas con, yuyus y layos. Al parecer, estos productos fueron eliminados del repertorio de productos considerados “comestibles”, pues no se presenció su consumo. Actualmente, como se ha descrito, las sopas suelen contener verduras de la compra y tubérculos de la chacra. Así pues, las “sopas” o “caldos” son preparaciones que se repiten con mayor frecuencia en la dieta cotidiana de las unidades domésticas. Asimismo, aunque la costumbre de consumir sopas se mantiene en el tiempo, los ingredientes que se usan en su preparación reflejan transformaciones en los patrones de consumo. El uso de fideos y pollo se vuelve más frecuente, y las verduras reemplazan ingredientes como hojas de quinua o algas del lago. Por otro lado, como se discutió en el capítulo anterior, algunas unidades domésticas prefieren consumir segundos a las 12, lo cual denota un mayor consumo de arroz y fideos.

Ahora bien, en el desayuno, Elsa e Hilda preparan quacker en ocasiones en las que no tienen tiempo para pelar papas para la sopa. Sobre todo, usan la mezcla de cereales pre cocidos que aporta el programa Vaso de Leche. Adicionalmente, otro platillo o preparación que se consumía habitualmente durante las horas del desayuno, era la mazamorra. No obstante, Felicita comenta que la gente ya no prepara este platillo con la misma frecuencia por la dificultad e inversión de tiempo que significa moler y adaptar el producto. En contraste, Hilda y Elsa comentan que prefieren preparar “quacker” de desayuno.

En ese sentido, considerando ciertas afirmaciones de De Garine, podría tratarse de un reemplazo que se explica por el criterio de adecuación, ya que el quacker se asemeja en consistencia a la mazamorra. Igualmente, su preparación es más sencilla y demanda menos tiempo, lo cual evoca el criterio de eficiencia,

señalado también por Gascón. Además, en la misma preparación hay espacio para innovaciones como el uso de canela, manzana y leche, vistos en la unidad doméstica de Elsa e Hilda.

Por otro lado, algunos testimonios indican que el consumo de cereales tostados cuyo procesamiento ha sido abandonado por el tiempo que demanda, ha sido reemplazado por el consumo de pan. Antes la cena consistía, de modo alternativo o en acompañamiento a un caldo, en canchita y mate. En contraste, actualmente es el pan el que representa una alternativa o complemento a consumir una sopa en la noche o en la mañana:

“Cuando no hay pan, ponemos canchita cebada natural. Habas, también tostaditos. A veces hacemos quacker con manzana. Sin sopa así no mas hacemos desayuno” (Elsa)

“Antes mi papá comía dice puro papa lavado con cáscara nomás. Por eso es fuerte. Lo que más alimenta es la cebada, más cancha. Nunca compraban pan, comían canchita, cebadas y matecito” (Elsa)

Así entonces, las últimas dos citas reflejan un proceso de cambio que marca un inicio desde la década de los 70 o desde la juventud de Inocencio. Ciertamente, Elsa enfatiza un gusto y una preferencia hacia el pan, y se refiere a la canchita de cebada como una alternativa ante la falta del mismo. En cambio, comenta que su padre comía, en su juventud, principalmente cancha de cebada, ya que no había pan en la isla, o al menos no era accesible para su familia en la cotidianeidad. Adicionalmente, el consumo de tubérculos con la cáscara reaparece en varios testimonios como una “costumbre antigua” asociada a un tiempo en el que las personas “vivían más”,

“Canchita noma comíamos mas antes dice. Tanta no había, cebada hanka. No había arroz ni fideos. Verduras no había tampoco, yuyu noma hemos comido. Quinoa yuyu. Leche si había, de la vaca. Más antes hacían queso acá. Ahora ya no hay. había. Challwa bastante. Ahora ya no hay” (Eusebia Calsín).

“Antes cuando era mi padre, ellos casi no han visto los productos de ahora: atún, fideos, esas cosas. Ellos no comían antes. Ellos comían productos de acá, como cebada, quinua, habas, chuño, papa. Pero ellos duraron bien, casi 100 años. Ahora desde que se ha cambiado a arroz, fideos, atún, esas cosas más rápido se están envejeciendo” (Walter Paucar)

Así entonces, hace 30 o 40 años, es decir, en la juventud de Eusebia e Inocencio, los productos mencionados no eran accesibles físicamente. En cambio, hace 15 años, cuando Charlie era pequeño, Elsa explica:

“Había para comprar, pero no había plata. Mi papá me ha dejado, esos tiempos no había. No iba a vender no sabía tejer, de Juliaca cuando he venido total hemos sufrido. Al Charlie también su papá no me daba nada. Medio día tostaba cebada, después le hacía ñuto, como harina eso noma comíamos. Así noma seco, poquito de azúcar, agüita noma le echamos y así noma comíamos”

La historia de la alimentación personal de Elsa, enfatiza nuevamente cómo el acceso a dinero, que ha aumentado considerablemente aunque de manera desigual en los últimos 20 años, es determinante en los usos y criterios de selección. Si bien había un acceso físico a productos más adecuados, la situación de abandono que vivía Elsa, por parte de su padre y el padre de Charlie, impedían un acceso económico a otros alimentos. Elsa por tanto debía preparar harina de cebada para poder comer. En contraste, actualmente Elsa explica que prefiere comer pan antes que canchita de cebada, y dice no recordar la última vez que comió ñuto.

Por otro lado, Eusebia señala abandonos en la dieta dentro de su historia de la alimentación personal, tales como la llaska, pejerrey, ispi, sopa y tostado de cebada. Las yuras, llaskas y el ñuto, si bien evocan un pasado de sufrimiento, también convive, de modo paradójico, la valoración de que antes los mayores, quienes los consumían con más frecuencia, vivían más tiempo.

El acceso fácil que permite el qato, por otro lado, ha traído inserciones en la dieta como el atún y el pescado congelado que viene de Arequipa (jurel). Se explica la inserción del atún y el rechazo a otras conservas considerando que este ha sido incorporado en el consumo de cocawi. En cambio, las conservas de pollo, anchovetas, jurel, entre otras, son enviadas por los programas alimentarios, y generan una aparente desconfianza en las madres de los escolares.

A su vez, el Estado a través del programa Qali Warma, tiene una capacidad transformadora en la dieta del niño. La escuela y el centro de salud

promueven el consumo de ciertos alimentos sobre todo por su contenido de hierro, de modo que el Estado transforma algunas valoraciones en torno a los alimentos e inserta ciertos productos en el consumo de los niños, quienes normalizan estos alimentos en su dieta, a diferencia de sus padres, y se generan de ese modo condiciones para una progresiva transformación de la cultura alimentaria. Incluso los productos que brindan tales programas tienen en común su capacidad de conservación y suelen ser ubicados dentro de una misma categoría:

“Ahora también los niños tienen los alimentos Qali Warma. Antes eso no había. Nosotros teníamos que llevar nuestra lonchera. Era cebada, lo que decimos canchita. Ese era nuestro almuerzo. Ahora se ha cambiado leche para el desayuno, quacker, de almuerzo su arroz, fideos, atunes, esas cosas. Entonces ahorita están los niños más alimentados. En la escuela y en los jardines también”. (Valeriano)

Sin embargo, se observó en el capítulo III, la medida en que las madres encargadas de cocinar tienen cierta capacidad de innovación en una dieta específica semanal donde los alimentos que brinda el programa son repetitivos y hoy por hoy escasamente valorados. A pesar de lo anterior, el personal del centro de salud considera las madres no hacen lo suficiente por asegurar un crecimiento nutricional adecuado en sus niños.

“La papa es un alimento que da fuerza, pero no es un alimento adecuado para el crecimiento, el desarrollo del niño. A eso hay que agregar otros. Por ejemplo, las proteínas de origen animal y en complementación las frutas y verduras. Pero con el turismo si estoy viendo que está cambiando. Hay muchos que están tomando interés de que su niño crezca siempre con desarrollo mental, físico, en buenas condiciones para que después, esos niños sean útiles para el desarrollo, la familia, la comunidad. Hay orientaciones que hacen el personal de enfermería para las madres. Tienen que poner en práctica” (Valeriano, uno de los primeros miembros del centro de salud)

De modo similar, el turismo incide en la socialización alimentaria de los niños y en cómo se revalorizan algunos alimentos y por tanto cambian criterios de selección. Se obtiene que, por un lado, los turistas traen y consumen productos como gaseosas, golosinas y cervezas. Esto incentiva su disponibilidad en la isla ya que los dueños de tiendas aprovechan en vender a los turistas a precios más altos los productos que más demandan. Por otro lado, los

informantes notan que los turistas aprecian productos naturales de la isla, lo cual también ha ingresado en las valoraciones hacia productos de la zona. De ese modo se repite constantemente la noción de que antes se comía “más natural” y se “vivía más tiempo”:

“Desde el momento que aparece el turismo, desde ese momento traen regalitos. Al niño le dan sus golosinas, sus galletitas, los niños prueban y ya, quieren eso. No alimentación de la zona. Entonces eso es una desventaja también. Pero la gente como hay dinero piensa en lo fácil” (Valeriano)

“Por ejemplo, mi padre siempre la costumbre de decir: mi hijo está en tal ciudad. Dice mi padre buena comida dice la gente. Y mi padre se ríe y dice esa buena comida será arroz, fideo, pollo, pan. **Nosotros acá comemos todo natural**”. (Pierina)

Esta valoración repetida, contradice las historias de la alimentación personal que recuerdan un tiempo de sufrimiento, hambre y escasez. Esta paradoja plantea mayores cuestionamientos hacia la manera en que han cambiado los hábitos de consumo desde los 90. Si bien Gascón describió en esa década un empobrecimiento de la dieta, muchos testimonios afirman que su calidad de vida ha mejorado hace 30 años.

Ahora bien, en la actualidad las transformaciones en el SAUD se deben a un mayor acceso físico y económico a productos del mercado, el cual se ha dado en parte por aspectos que caracterizan los nuevos hogares rurales. Ahora bien, hasta cierto punto, las UD, por las presiones de tiempo características de los nuevos hogares rurales, se ven forzadas a perder la autonomía de su sistema alimentario, y en cambio, este último extiende relaciones de dependencia con el mercado y acentúa la necesidad de diversificar actividades y migrar para obtener ingresos. Ciertamente, los informes de la FAO señalan esta característica como parte de una transformación de sistemas alimentarios tradicionales a modernos. Además, los criterios de selección cambian, ya que las prioridades se reordenan, y al mismo tiempo, reformulan hábitos, creencias y conocimientos en la cocina.

Por lo tanto, los hábitos de consumo se configuran en base al entorno alimentario, el nivel de acceso alimentario de cada UD y distintos criterios de selección individuales o colectivos. Los criterios de selección encontrados

denotan creencias subjetivas y conocimientos heredados que parecen formar parte de una cultura alimentaria tradicional, con características de un sistema alimentario tradicional, pero al mismo tiempo, se van adaptando al entorno alimentario y por tanto están en constante transformación.

4.2.4. En los modos de preparación y consumo

Esta última parte busca abordar las innovaciones, eliminaciones y reemplazos alrededor de las prácticas, costumbres creencias e instrumentos que cobran sentido generalmente en el espacio de la casa que se destina al procesamiento y consumo de los alimentos. Las transformaciones en modos de preparación y consumo guardan una íntima relación, y a veces encuentran una explicación, en los usos y criterios de selección.

En primer lugar, el Estado en las últimas décadas ha aportado con innovaciones que son actualmente observables en las cocinas de las familias de Amantaní. De hecho, en las descripciones de los espacios de preparación de alimentos en las UD, se destacó la presencia de cocinas a gas de Cocina Perú, y el acceso a galones de gas subsidiado por el Fondo de Inclusión Social Energético (Fisegas) del Ministerio de Energía y Minas.

Además, anteriormente se llevaron a cabo campañas que buscaban eliminar el uso del fogón en un espacio cerrado, dadas las repercusiones que ello tenía en salud y vista de las cocineras. Sin embargo, el fogón no ha sido abandonado. Por el contrario, Juanita modificó su casa añadiendo una chimenea, de manera que el fogón puede estar dentro de la cocina sin llenarla de humo. El gusto es uno de los criterios que justifican el uso paralelo del fogón y la cocina a gas, en vez que el reemplazo del primero por el último. Persiste la valoración de que el caldo preparado en el fogón tiene más sabor. Sin embargo, resalta sobre todo la rentabilidad, ya que el costo del galón de gas, incluso subsidiado, parece ser alto en relación a los ingresos de UD domésticas como la de Hilda. El uso del fogón resulta más rentable en términos de inversión monetaria, aunque el cortar eucalipto y trozarlo para quemarlo como leña es también un trabajo que requiere de fuerza y tiempo. Por tanto si bien no se ha

abandonado el fogón, si se decide en base a distintos criterios, cotidianamente, entre el uso de la cocina a gas y el fogón.

Por otro lado, distintos testimonios señalan un reemplazo parcial de instrumentos como la q'ona y la pecjana, para adaptar cereales, por maquinaria para moler. Ello sugiere como criterio la eficiencia, pues el uso de instrumentos de piedra requiere de fuerza y tiempo. Sin embargo, persiste la valoración de que los cereales molidos en estos instrumentos son mejores, al tener más sabor y dar más fuerza. Además, estos instrumentos siguen siendo importantes por su valor de cambio en tiempos en que se acaba la cosecha. De ese modo, estos instrumentos no han desaparecido de los hogares, pero sí ha disminuido su uso.

La disminución en la disponibilidad de pescado ha generado el abandono de algunas preparaciones como el ispi y challwa timpu. Hoy por hoy, este plato solo aparece en ocasiones festivas, como el aniversario. Estas preparaciones en cambio se ven en proceso a ser reemplazadas por el trucha timpu o trucha frita.

Del mismo modo, el qispiño es otra de las preparaciones abandonadas por el criterio de eficiencia, pero también por cambios en las decisiones de aprovisionamiento de la chacra, ya que se ha explicado la disminución en la siembra de quinua. El qispiño consiste en quinua molida, mezclada con agua y sal, de manera que se forma una masa, la cual se consume cruda. En ese sentido, es una preparación similar al ñuto, solo que su ingrediente principal es la cebada. Ambas preparaciones han sido abandonadas por los riesgos que implica cultivar los productos mencionados, pero sobretodo por la preferencia a otros productos y el criterio de la eficiencia. De hecho, el qispiño fue el principal atractivo de la feria "saberes productivos" del programa Pensión 65, el cual pedía a los usuarios mostrar sus conocimientos tradicionales en torno a la cocina y artesanía, para educar a los niños preservando conocimientos culturales

Por otro lado, la disminución en el pescado y el desequilibrio ecológico del suelo son condiciones que Gascón describe justifica en su texto para el 98. De ese modo el proceso de abandono de algunos platillos con variedades de pescados que han ido desapareciendo es una transformación que se ha

intensificado y sedimentado en las últimas décadas, hasta el punto de ser presentada como un plato “de los antiguos”.

Mi mamá comía más pescado, así como en un fiambre, lo natural. Challwa timpu, eso nomas hacia. Tiene sopa, también tiene pescados enteros. Se limpiaba las escamas, se lavaba y ponía en olla directamente. Después encima su papa, chuño. (María)

Un proceso similar sucede con la disminución en la posesión de vacas y cerdos que Gascón identifica y atribuye a un desequilibrio ecológico del suelo por una sobreexplotación y presión demográfica. Se trata del abandono en la preparación de queso y en el reemplazo de la grasa de cerdo por el aceite vegetal. A partir de la facilidad en el acceso que trae el q'ato, de valoraciones que (re)configura el turismo y capacitaciones del Estado en temas de nutrición a lo largo del ciclo de vida, se consolida el abandono en el uso de grasa animal en la preparación de frituras.

“Había siempre aceite vegetal, pero mi hermana mayor nos cuenta que ella freía sus tantakankas con grasa de cerdo. Con la manteca. Cómo mataban chacho de la misma sacaba se formaba como aceite. Pero era muy fuerte la grasa. Cuando se enfría la grasa quedaba en los panes que hacía eso. mi hermana mayor contaba eso” (Pierina)

De ese modo, si bien es claro que el aceite vegetal era un producto que no resulta una innovación en la isla dentro de las coordenadas temporales de este estudio, su acceso se ha tornado más rentable, de manera en que se ha normalizado su uso hoy en día, consolidando un reemplazo frente al uso del aceite animal. Pero más aún, destaca cómo este reemplazo también es sustentado en valoraciones de carácter nutricional. Así también, la preparación del tanta kanka aparenta estar en proceso de reemplazo por el pan, debido a su facilidad y capacidad de conservación.

“Antes pocas veces se comía pan. Los que viajaban a Juliaca traían pan, nosotros hacíamos con un poco de harina de lo que se compra fortificada. Y un poco de harina de trigo se amasaba y lo hacemos como toqto y freímos con aceite”

Adicionalmente, en la eliminación del aceite animal es posible analizar transformaciones en las valoraciones, gustos y preferencias. Ciertamente, Elsa expresa que a su madre le gustaba la grasa animal. En contraste, durante la

dinámica en la Escuela Adventista, todos los niños marcaron “cerdo” o “grasa” como un alimento que les disgusta. En ese sentido, la socialización alimentaria anticipa la continuación de este abandono.

“Ahora más hay oveja, más antes chanco, puro chanco había. Leña hacían cargar al chacho dice. Vela se hacia de su cebito no más dice. No había kerosene, nada. Cuando queríamos carne así su cebito de chanco. Poníamos a la sopa. No había aceite también dice. De mi mamá su mamá, ella me ha contado. No aceite, puro manteca. Ellos fuertes era, 200 años han vivido”. (Elsa Calsín)

“Si siguen vendiendo cebo, pero ahora ya no cocinan como antes con cebo, con todo eso. Ahora los que venden compran para chanco o para sus perros, pero antes, compraban cebo de Capachica y con eso se cocinaba”. (Pierina)

Por consiguiente, de las anteriores citas también se puede destacar un reemplazo de la carne de oveja por la de chanco. Ahora bien, se observó que el uso de chalona era episódico en la isla, es decir no forma parte de la cotidianeidad. Asimismo, en el mercado de Capachica se observó la venta de cebo. Sin embargo, según Pierina, las personas compran este producto generalmente para alimentar a sus animales. Por tanto, hay también un reemplazo en su uso.

Por otro lado, el turismo también es responsable de transformaciones en la infraestructura de las unidades domésticas que hospedan turistas, lo cual altera sus modos de preparación. Sin embargo, aunque durante los días en que se reciben turistas se alteran los modos de preparación y consumo, los informantes explican que cuando no reciben turistas, mantienen ciertas costumbres, dependiendo del uso de su tiempo y del carácter estacional del mismo:

“Nosotros seguimos comiendo en el almuerzo nuestro fiambre, nuestro atado caliente, con carne. Nosotros seguimos comiendo esos en la zona. Pero si ha cambiado de alguna forma. Por ejemplo, mis padres en la mañana cocinaban almuerzo con papas, con chuño, todo. Para el medio día es como fiambre. Eso ya se cocinaba en la mañana. Pero ahora en la mañana ya cocinamos una sopa y para el medio día nuevamente nos cocinamos otro segundo. Entonces ha cambiado. Antes se cocinaba en la mañana, desayuno y almuerzo ahora solo desayuno y en almuerzo cocinamos otra vez. Antes era esa costumbre, pero ellos también ven... la comida era fría. Les hacia mal. Estaban acostumbrados antes pero

ahora les hace mal. Les choca un poco y cocinan mismo mediodía también. Les quita un poco de tiempo porque antes solo se desayunaban en la mañana se llevaban su fiambre y salían a pastear, a la chacra a hacer sus cosas solo regresaban en la tarde. Ahora tienen que regresar mediodía y en la tarde nuevamente retomar al campo de trabajo”

Por consiguiente, el turismo también ha modificado ciertas costumbres y valoraciones alrededor de la preparación de alimentos. Se adquieren valoraciones que desplazan costumbres como cocinar en la mañana los alimentos a ser consumidos como desayuno y almuerzo. Actualmente se considera que comer al mediodía aquello que se preparó en la mañana “hace mal”. Por tanto, la costumbre de cocinar tanto en la mañana como a las 12, reemplaza al hábito de cocinar en la mañana dos comidas.

Esto altera el uso del tiempo, sobre todo en tiempo de cosecha. Ciertamente durante el acompañamiento a la cosecha en las UD de Felicita y Elsa se observó y participó del consumo de cocawi preparado en la mañana para poder ir a cosechar todo el día. Esta preparación involucra la ayuda de otros miembros de la UD, en el caso de Felicita, sus hijas le ahorran tiempo ayudándola en el tedioso proceso de pelar las papas. De ese modo, cambios en la disponibilidad de tiempo y el carácter estacional de la alimentación alteran la decisión de las amas de casa de cocinar ya sea en la mañana y a las 12, o solo en la mañana.

Finalmente, los cambios descritos reflejan cómo el “ama de casa”, (refiriéndonos a la construcción del rol de la madre como alimentadora), debe considerar nuevos criterios cuando decide los elementos que utilizará, la forma de combinarlos y el momento del día en que invertirá su tiempo en tales labores domésticas.

“Arroz, fideos cuando era niña se compraba en poca cantidad. Por ejemplo. Nosotros vivíamos siempre de nuestra cebada consumíamos nuestro trigo, nuestra quinua, ahora un poco difícil de tratamiento para transformar. Para cocinar tenemos que lavar... no es fácil. Entonces se consume poco. Mis hermanas venían traían arroz, azúcar, quacker de la ciudad los que llegaban en mi casa. Entonces nosotros nos cocinábamos por ejemplo segundo de fideo de vez en cuando. Como se come un asado, o un buen menú, así nosotros cocinábamos el segundo de fideo. De vez en cuando, un poco de arroz y su fideo y papas. Pero después poco a

poco fue aumentando y aumentando. Lo que puedes decir el facilismo, el otro es difícil, para poder cocinar unas habas seco tienes que hacer remojar de un día para otro. El chuño también de un día para otro, así, en cambio, el arroz al momento le echas, no tienes que pensar el día anterior qué es lo que vas a cocinar”

Así entonces el q'ato ha facilitado el acceso a ciertos alimentos que han generado innovaciones, reemplazos y eliminaciones en los modos de preparación y consumo. Las prácticas abandonadas en general se reemplazan por otras más eficientes, fáciles y rentables. Por otro lado, la rentabilidad que el q'ato le otorga a productos como los fideos, reducen su prestigio, ya que normaliza su consumo. De ese modo se ha retrocedido en un proceso de sobrevaloración de la alimentación occidental, señalada por Gascón en el 98. En última instancia, la pluriactividad hace que se prefiera preparaciones más rápidas y fáciles, y ciertos productos han desplazado a otros por distintos motivos, entre los cuales se encuentran procesos anteriores como la eliminación del ganado vacuno y los cerdos.

Consideraciones finales:

Se han analizado eliminaciones, reemplazos e innovaciones en las distintas etapas del sistema alimentario de unidades domésticas. Sin embargo, es importante comprender su vinculación. Los cambios en la dieta deben ser entendidos en vinculación con los cambios en las decisiones de aprovisionamiento, las cuales a su vez responden y se reestructuran en base al entorno alimentario de la isla y las condiciones que mejoran el acceso físico y económico a una mayor variedad de alimentos. Estas condiciones se vinculan a cambios dentro de las coordenadas temporales de este estudio, como la consolidación del q'ato y construcción del muelle en Chifrón y, principalmente el aumento de ingresos que trae el turismo. Igualmente, al cambiar estas condiciones, los gustos, valoraciones, preferencias, creencias y conocimientos sobre los alimentos se van (re)construyendo. Adicionalmente, el Estado incide en todas las etapas del SAUD, al generar una mayor presión en el uso del tiempo de las mujeres, y asumir un rol educador frente a la alimentación, el cual muchas veces no es coherente con el acceso cotidiano de las unidades domésticas.

5. CONCLUSIONES

A lo largo de la presente tesis, hemos descrito y explicado el sistema alimentario de unidades domésticas de Amantaní, indagando de qué manera se ha transformado desde 1990, es decir, en un contexto de nueva ruralidad. Los sistemas alimentarios en el continente en general, atraviesan un período de transición de tradicionales a modernos, donde supuestamente se homogeneizan dietas y hábitos alimenticios bajo una tendencia hacia el consumo de productos procesados. Estudios anteriores en la zona, señalan desigualdades en términos del acceso físico y económico, calidad e inocuidad de los alimentos, que impactan en la dieta y la seguridad alimentaria de los hogares de pequeños agricultores cuya producción se orienta básicamente al autoconsumo. Ahora bien, las principales transformaciones en los sistemas alimentarios de las unidades domésticas de Amantaní en las últimas dos décadas reflejan: (i) un significativo aumento en el consumo de productos adquiridos por medio de la compra; (ii) un abandono en ciertas estrategias de uso de los alimentos cosechados, específicamente en las prácticas de adaptación de alimentos; y (iii) una (re)configuración de los criterios de selección que desemboca en abandonos e innovaciones en los hábitos de preparación y consumo alimentario.

Con el objetivo de comprender estos cambios a profundidad, en el segundo capítulo se analizaron las decisiones y estrategias en torno a la obtención y procesamiento de alimentos de las unidades domésticas de cuatro mujeres y madres (Elsa, Hilda, Felicita y Juanita). En el tercer capítulo, se examinaron los hábitos de consumo alimentario, así como las valoraciones, preferencias y asignación de tareas alrededor del fogón. La vinculación entre las etapas del sistema dio cuenta de abandonos y permanencias en torno a una cultura alimentaria definida desde la narrativa de sus actores, cuyas prácticas, hábitos y decisiones, se adaptan a cambios contextuales. Por consiguiente, en el cuarto capítulo se enfatizaron aquellas innovaciones, eliminaciones y reemplazos en las fases del sistema alimentario, para retomarlo en su totalidad

e interrelación y analizar de qué manera este ha cambiado desde la década de 1990, en correspondencia con los principales cambios del contexto socioeconómico de la isla, principalmente, vinculados a una mayor conectividad y al incremento de la actividad turística.

En 1998 Jorge Gascón analizó las transformaciones en los patrones alimenticios en Amantaní. El autor identificó una dependencia alimentaria a la cual le atribuye un punto de partida en la década de los años de 1960, cuando en la isla la entrada y salida de productos y personas deja de estar controlada y regulada por la hacienda. El indicado autor, sostiene como principal conclusión un supuesto empobrecimiento de la dieta, el cual relaciona tanto a la necesidad de adquirir productos que completen la canasta de consumo, como a una sobrevaloración del mundo occidental, ambos detonantes de una relativa sustitución de cereales como la quinua y la cebada, por alimentos como fideos, arroz y pan de harina de trigo. A su vez, explicó dicha transformación a través de preferencias y decisiones del ama de casa, quien priorizaba los criterios de la eficiencia (facilidad en términos de preparación) y rentabilidad de los alimentos ante una mayor oferta de productos alimenticios. Como veremos a continuación, si bien estos hallazgos siguen siendo válidos en términos generales, distintos aspectos que influyen en el entorno alimentario de la isla se han transformado en las últimas dos décadas, de modo que mientras ciertos factores y procesos señalados por el autor se acentúan, otros pierden vigencia.

En primer lugar, en los últimos 15-20 años, han acontecido cambios en la conectividad de la isla (la construcción del muelle en Capachica y mejora del transporte lacustre) que han ampliado la disponibilidad y oportunidades de acceso físico a una variedad de alimentos “del mercado”. En segundo lugar, el turismo rural comunitario se ha convertido en la principal fuente de ingresos de un grupo importante de hogares de Amantaní, al mismo tiempo que ha crecido el número de requisitos y regulaciones para el hospedaje de turistas. Además, el turismo como actividad económica ha profundizado brechas sociales dentro de la isla. A su vez, las mencionadas brechas se reproducen en las decisiones de aprovisionamiento alimentario de aquellas familias que hospedan turistas, y

que partir de dicha actividad que muestran variaciones frente a otras UD. Vinculado a lo anterior, se han extendido ciertas creencias y valoraciones en torno a la dieta de los visitantes, lo cual ha generado la (re)formulación de una identificación frente a prácticas inherentes a una cultura alimentaria definida como “propia” en oposición a aquella de estos últimos.

En tercer lugar, se comprueba una mayor presencia estatal. Así, a través de diversos programas sociales, actualmente el Estado impacta en el sistema alimentario de unidades domésticas en mayores dimensiones que en la década de los 90. Por un lado, los programas Vaso de Leche y Cocina Perú, han permanecido y forman parte del sistema alimentario de las unidades domésticas. Por otro lado, se han introducido programas como Qali Warma, Juntos y Pensión 65, que implican una mayor intervención del Estado en la alimentación y en la composición del ingreso familiar. De hecho, Qali Warma determina parte de la dieta de los niños en edad escolar. Ahora bien, estos programas exigen cumplir con una serie de requisitos que permiten un registro del estado nutricional de la población. Asimismo, demandan tiempo y nuevos compromisos para los beneficiarios y las beneficiarias. Por ejemplo, en el caso del programa Juntos, cuyas receptoras son las madres de familia, quienes deben participar de eventos como el concurso gastronómico y la feria de saberes productivos, así como asistir a talleres nutricionales en la posta, en los cuales se busca educarlas en una alimentación adecuada a lo largo del ciclo de vida de los hijos. Igualmente, las madres de los niños beneficiarios de Qali Warma deben asistir con regularidad a cocinar ya sea en el jardín, la escuela o el colegio.

Por tanto, es posible señalar que hoy en día el Estado tiene una mayor presencia en el SAUD de Amantani. El personal de salud y de educación asume un rol de vigilancia frente a la dieta de los pobladores, priorizando atender las deficiencias nutricionales de mujeres y niños. Dichos conocimientos se insertan en los criterios de selección de alimentos. Sin embargo, muchas de las recomendaciones resultan incompatibles con el entorno alimentario y la propia cultura alimentaria presente en valoraciones, creencias y conocimientos que destacan en la narrativa de distintos actores, en particular, de las mujeres.

Asimismo, las exigencias implicadas en estos programas constriñen exclusivamente el tiempo de las mujeres –y por ende, el tiempo dedicado al fogón–, lo cual genera cambios en ciertas estrategias de uso y dinámicas de preparación y consumo de alimentos. Finalmente, la escuela es un espacio de socialización alimentaria fundamental en la cotidianeidad de los niños, donde se consolidan preferencias y valoraciones entre pares de la misma edad, bajo la supervisión de los docentes. Ciertamente, esto último denota una importante transformación, considerando que las madres de estos niños, en su mayoría, no pudieron terminar la primaria.

En cuarto y último lugar, en su texto “De la quinua al arroz”, Gascón (1998) abordó las valoraciones hacia alimentos agroindustriales haciendo referencia a una supuesta sobrevaloración del mundo occidental. Sin embargo, lo anterior resulta paradójico respecto de ciertas valoraciones que se manejan en la actualidad. En efecto, aunque los hábitos de preparación y consumo reflejan un aumento en el consumo de productos agroindustriales, los gustos, preferencias y valoraciones en torno a los alimentos señalan una (re)valorización de los productos autóctonos y de difícil procesamiento. Esto último, está asociado en parte al aumento del turismo vivencial en la isla y a ciertas intervenciones (vía capacitaciones) de entidades como Promperú.

La sustitución de cereales autóctonos como la quinua y cebada, por alimentos como el fideo, arroz y pan, sigue vigente hasta la actualidad. Incluso, platillos considerados “típicos” como el segundo de fideos y el queso frito, incluyen actualmente estos ingredientes. Gascón acertó denunciando un proceso de dependencia alimentaria que conduce a un empobrecimiento de la dieta, en tanto condiciones de los sistemas alimentarios tradicionales conllevan a estrategias y decisiones de aprovisionamiento que buscan, antes que una nutrición adecuada de acuerdo a sus propias valoraciones, un acceso a alimentos constante, rentable y de fácil o rápido procesamiento. Al mismo tiempo, existe una aparente paradoja y es que, al mismo tiempo, las narrativas recogidas en las historias de vida de madres de familia, reflejan una percepción de su infancia como un tiempo de “sufrimiento” y “hambre”, donde “si había mal

tiempo, solo se comía chuño/papa”. Desde luego, el repertorio de productos disponibles ha ido aumentando en las últimas décadas, pero ello implica también la necesidad de destinar ingresos para su acceso. Existe, pues, una brecha entre la noción de empobrecimiento la dieta que se refiere, en términos generales, a la pérdida o abandono de alimentos con alto valor nutricional, y la percepción de los habitantes de Amantaní respecto de su acceso a productos y alimentación.

En síntesis, desde los 90, se han transformado las condiciones de funcionamiento del SAUD a partir de los elementos mencionados: la mejora en términos de conectividad y acceso alimentario en la isla; la consolidación del turismo y la profundización de desigualdades sociales; el rol del Estado a través de programas sociales; y la (re)valorización de productos autóctonos. Ahora bien, para profundizar en las transformaciones alrededor de las decisiones de obtención, estrategias de uso y hábitos de consumo, se consideraron las características y desigualdades entre unidades domésticas principalmente determinadas por la composición y el nivel de ingreso de cada una de ellas. En ese sentido, tratamos las UD como unidades alimentarias, al mismo tiempo que de producción y consumo.

A partir de ello se encontró que procesos inherentes a la nueva ruralidad, que comparte las coordenadas temporales de la presente tesis, vienen influyendo en las etapas del SAUD. Así, con aumento de la migración de varones y una mayor pluriactividad, se constriñe el tiempo de las mujeres para las prácticas de procesamiento de alimentos. A la par, la mayor conectividad de la isla –que permite una mejora en el acceso físico a alimentos del mercado– genera también las condiciones para una “modernización” del sistema alimentario de unidades domésticas. En el contexto de la nueva ruralidad, el ritmo de vida dentro de los hogares rurales de Amantaní explica y acentúa abandonos, reemplazos e innovaciones en las actividades vinculadas a la alimentación.

En la actualidad, las dinámicas y decisiones familiares de obtención de alimentos se dividen entre la compra y la producción agrícola familiar de subsistencia, y son permeables a transformaciones en el entorno alimentario.

Las indicadas transformaciones en el entorno alimentario han facilitado el acceso a productos como verduras, frutas, carne de oveja, pollo, queso, así como arroz, fideos y otros productos procesados. En ese sentido, han cambiado las condiciones de acceso a productos del mercado. En contraste, factores tales como la migración permanente y estacional –principalmente de varones–, y el continuo fraccionamiento de la tierra –sobre todo, por el sistema de herencia–, implican cambios en las dinámicas de aprovisionamiento de la chacra ya que alteran la relación entre tierra, mano de obra y tiempo, indispensables en la agricultura familiar de subsistencia. Asimismo, la disminución en el trabajo invertido en recursos domésticos (Collins, 1986), ha conducido a un parcial abandono de cultivos de difícil procesamiento, como la quinua y la cebada. Además, estos cultivos implican mayores riesgos durante su proceso productivo por ser más vulnerables al clima y las plagas, por los que han sido parcialmente desplazados del SAUD.

Por tanto, también se han llevado a cabo modificaciones en las estrategias de uso alimentario. Sobre todo, se han dejado de lado prácticas de adaptación de quinua, trigo y cebada. En cambio, se prefiere comprar productos más “fáciles” de cocinar. Así, cereales que caracterizaban la cultura alimentaria de la isla son sustituidos por productos del mercado como arroz, fideos, lentejas, debido a su conservación y rentabilidad.

De otra parte, los modos de preparación expresan, en primera instancia, la medida en que el tiempo de las mujeres se estructura en base a las prácticas de alimentación, mientras que los hombres participan más del aprovisionamiento. Las mujeres deciden qué consumirá la UD en el desayuno, almuerzo y cena. Entonces, la manera en que su ritmo de vida se transforma, genera cambios en las decisiones que tomará para la alimentación de su unidad doméstica. En principio, las sopas y lawas son las más consumidas en la cotidianeidad, y se consideran adecuadas para consumir en la mañana, medio día y en la tarde. Evocan el carácter primario de los tubérculos en la cultura alimentaria pues los platillos de sopa tienen una mayor cantidad de papa y chuño, acompañadas por algún cereal, arroz o fideos. De modo secundario se

incluyen cantidades muy pequeñas de verduras y, en algunos casos de alguna proteína animal. En ese sentido, observando la dieta cotidiana se obtiene que la papa es el producto consumido en mayor cantidad. En cambio, las verduras y proteínas, adquiridas en el mercado son usadas en menores cantidades y de forma esporádica.

Las historias de la alimentación personal dan cuenta de un pasado reciente en el que no se consumían verduras. Al mismo tiempo, las historias de vida también asocian esta innovación en su dieta cotidiana, al abandono de algas del lago, algunas hierbas de recojo como y las hojas del cultivo de la quinua, que en un tiempo un poco más remoto, sí eran parte de la dieta de la isla. Por tanto, las verduras, cuyo acceso se ha facilitado debido a los cambios en la conectividad de la isla, han reemplazado los productos mencionados utilizados “por las abuelas”. Ahora bien, en las narrativas de los hombres y mujeres entrevistados de la isla, estos cambios implican una mejora en el estilo de vida antes que un empobrecimiento de la dieta, entendido este como la pérdida de calidad nutricional de los alimentos presentes en la dieta.

Otro cambio significativo es que hace dos décadas, las prácticas de trueque aún eran un modo de obtención de alimentos que permitía usar la cosecha, especialmente papas y ocas, como valor de cambio. Por ejemplo, en tiempo de cosecha, los Uros acudían a Amantaní a ofrecer pescados del lago: challwa, carachi, ispis y truchas a cambio de papas y ocas. Por tanto, ambas partes podían completar su aprovisionamiento con carbohidratos y proteínas sin necesidad de acudir a la compra. Actualmente se ha dejado de lado esta práctica, lo cual, en el caso de Amantaní, ha dificultado el acceso a una fuente importante de proteínas. Así pues, el abandono de esta práctica acentúa la dependencia a productos alimenticios del mercado, pero sobre todo, limita el acceso a proteína para los pobladores de Amantaní. Los Amantaneros explican que los Uros reciben más turistas, y la pesca se destina al consumo de estos últimos. De hecho, actualmente la oferta de pescado en el q'ato es inconstante, mientras que para ir al mercado de Capachica es necesaria una inversión de diez soles en transporte, lo cual sumado al costo del mismo producto, lo hace

casi inaccesible para la mayoría de UD. Por otro lado, aunque los testimonios señalan un aumento en el consumo de pollo, los registros semanales de consumo no confirman su uso en la cotidianeidad, y en cambio dan cuenta de un consumo muy ocasional de productos como atún y juriel congelado.

Es importante señalar que las historias de vida dan cuenta de una disminución en el consumo de quinua, vinculada a las necesidades de los turistas, y a los riesgos que implica el cultivo en su producción y adaptación. Las historias de la alimentación personal describen un reemplazo de preparaciones con quinua, trigo y cebada, como qispiño, mazamorras, y ñuto, por pan de harina de trigo traído de fuera de la isla. Este reemplazo, por un lado, se considera como parte de una mejora de la economía de la isla, pero también como una pérdida de hábitos de consumo más saludables. Ciertamente, se reconoce el pan por su gusto y conservación, pero también por su deficiencia nutricional. Del mismo modo el uso y preparación de arroz y fideos se describe como más “conveniente” que el uso de la quinua o cebada. Estos productos protagonizan los “segundos”, preparaciones que las personas mayores reconocen como innovaciones. De este modo, la preparación de la quinua queda reservada para cuando se reciben turistas en el hogar, que no es el caso de todas las UD de Amantaní.

El consumo alimentario en la cotidianeidad difiere del consumo festivo, pero ambos se han transformado. En celebraciones como el aniversario, las paletas de helado de leche, gaseosas y golosinas son consumidos a lo largo del evento, mientras que el consumo de cocawi, se destina para el mediodía. El consumo festivo y el consumo cotidiano responden a distintos criterios de selección. El festivo involucra un intercambio o interacción social donde el alimento comunica prestigio. A su vez, los niños aprovechan estas ocasiones para consumir golosinas, que normalmente les serían inaccesibles. Por el contrario, en la cotidianeidad, los criterios de selección se supeditan a factores como la disponibilidad de recursos alimenticios y monetarios, el valor nutricional subjetivo y facilidades en torno a la preparación de los alimentos.

En consecuencia, el SAUD de Amantaní se ha modernizado –en el sentido en que usos y prácticas tradicionales han sido abandonados o

reemplazados por nuevos patrones vinculados a estilos de consumo urbanos– y se ha acentuado una dependencia alimentaria que empobrece la dieta (en términos nutricionales), en la medida en que aumenta el consumo de productos de bajo valor proteico y altos en harinas refinadas. En contraste, las historias de la vida más bien rescatan una mejor situación con relación al pasado, ya que se percibe que hoy en día tienen mayor disposición de alimentos.

Finalmente, las decisiones de aprovisionamiento expresan la mayor accesibilidad a verduras, frutas y productos agroindustriales, mientras que la falta de tiempo, tierra y mano de obra dificultan el aprovisionamiento de la chacra, lo cual a su vez reduce la necesidad de estrategias de uso alimentario destinadas a extender la durabilidad de los alimentos de la chacra a lo largo del ciclo anual. Los hábitos de consumo reflejan una transformación en el sentido explicado líneas arriba, al mismo tiempo que una permanencia de aspectos fundamentales del SAUD de la isla, como el protagonismo de los tubérculos en la dieta cotidiana. Al mismo tiempo, que se acentúan las condiciones para el reemplazo de cereales por productos como pan, arroz y fideos, disminuye el consumo de proteína animal –por ejemplo, por la desaparición de formas de acceso tradicionales, como el trueque. El consumo de verduras pasa a ser considerado necesario según los nuevos criterios de selección –en parte influenciados por los programas sociales del Estado–, pero estas se adquieren en el mercado.

La cultura alimentaria compuesta por creencias, conocimientos, costumbres y valoraciones, se adapta a cambios contextuales, lo cual es observable a través de un análisis intergeneracional. Los niños sienten hastío ante productos autóctonos y adquieren e intercambian conocimientos sobre los alimentos en la escuela. Desconocen preparaciones como el qispiño, consumido mayormente en festividades y, en cambio, asocian las festividades con el consumo de golosinas y otros productos procesados. En contraste, bajo la percepción de las madres de familia la dieta se ha ampliado, y el reemplazo de ciertos productos por otros ha implicado adaptaciones en sus costumbres y conocimientos en torno a la preparación de alimentos. Recuerdan hábitos de preparación de sus madres, pero muchas veces les resulta imposible replicarlos

debido a su agitada rutina. Estos no son transmitidos a niños y niñas, anticipando la continuación del proceso de aculturación del sistema alimentario.



6. BIBLIOGRAFIA

- Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *An. Antrop.*, 35, 11-29.
- Aguilar Piña, P. (2012). Cultura y alimentación: aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 11-31.
- Aguirre, P. (Marzo-Abril de 2016). Alternativas a la crisis global de la alimentación. *Nueva Sociedad N°262*, 36-51.
- Bernstein, H. (2014). Food sovereignty via the peasant way: a sceptical view. *Journal of Peasant Studies*, 1031-1063.
- Brito Bruno, C., & Ivanovic Willumsen. (2019). Mujeres rurales, protección social y seguridad alimentaria en ALC 2030. En FAO, *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe*, (Vol. 15). Santiago de Chile.
- Burga, M. D. (Diciembre de 2009). Prácticas alimentarias en un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad altiplánica de Tantamanco, Puno. Lima: Tesis de Licenciatura en Antropología PUCP.
- Burneo, M. L., & Trelles, A. (2019). Comunidades Campesinas en Puno y nueva ruralidad. En P. Vilca, *Puno en el siglo XXI: Desarrollo, ambiente y comunidades*. Lima: SER.
- Cavero, M., & Diaz, R. (2015). Tipología de hogares de pequeña producción agropecuaria en Cusco y Arequipa. *IV Censo Nacional Agropecuario: Resúmenes de investigaciones, experiencias y lecciones aprendidas*, 43-74.
- Collins, J. (1986). The Household and Relations of Production in Southern Perú. *Comparative Studies in Society and History*, 651-671.
- Comas, D. (1998). *Antropología económica*. Barcelona: Ariel.
- Contreras, J., & Garcia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

- De Garine, I. (1998). Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura. *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional* (págs. 14-33). España: Museo Nacional de Antropología.
- Deere, C., & Leon, M. (2005). La brecha de género en la propiedad de la tierra en América Latina. *Estudios Sociológicos*, 397-439.
- DGSE-MIDIS. (2019). *Reporte Regional de Indicadores Sociales del Departamento de Puno*. Lima: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. Obtenido de <http://sdv.midis.gob.pe/redinforma/Temp/PUNO.pdf>
- Diez, A. (2014). Cambios en la ruralidad y en las estrategias de vida en el mundo rural. Una relectura de antiguas y nuevas definiciones. En A. Diez, E. Ruez, & R. Fort, *Perú: el problema agrario en debate. Sepia XV* (págs. 19-85). Lima: Sepia.
- Douglas, M. (1982). Food as a system of communication. En M. Douglas, *In the Active Voice* (págs. 82-125). Routledge.
- Eguren, F., & Mendoza, A. (2016). *Seguridad Alimentaria: Agricultura familiar*. Lima: CIES.
- Eguren, F., & Pintado, M. (2015). *Contribución de la agricultura familiar al sector agropecuario en el Perú*. Lima: CEPES.
- Fano, H., & Benavides, M. (1993). *Los cultivos andinos en perspectiva: Producción y Utilización en el Cusco*. Lima: CBC.
- Gascón, J. (1998). De la quinua al arroz: Cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina. *Debate Agrario*, 22-78.
- Gascón, J. (2000). Sublevaciones colonas y reproducción del sistema de haciendas en el Sur Andino Peruano. *Revista Española de Antropología Americana*, 265-289.
- Gascón, J. (2011). Turismo rural comunitario y diferenciación campesina. Consideraciones a partir de un caso andino. *Mundo Agrario*.
- Grammont, H. (2016). Hacia una ruralidad fragmentada: la desagrarización del campo Mexicano. *Nueva Sociedad N° 262*, 51-64.

- Grammont, H., & Luciano, M. (2009). *La Pluriactividad en el campo latinoamericano*. Quito: FLACSO.
- Grisa, C., & Sabourin, E. (2019). Agricultura Familiar: de los conceptos a las políticas públicas en América Latina y el Caribe. En FAO, *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe* (Vol. 2). Santiago de Chile.
- Herrera, N. (1987). La racionalidad campesina andina y la alimentación: el caso de la comuna de Yana turro en la sierra central del Ecuador. *Agricultura y sociedad*, 183-227.
- Intini, J., Jacq, E., & Torres, D. (2019). Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS. En FAO, *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe* (Vol. 12, pág. 27). Santiago de Chile.
- Levi-Strauss, C. (1965). Le triangle Cilinaire. *L'Arc*, 19-29.
- Matos Mar, J. (1960). La Isla Amantani. *Revista científica cultural: Boletín de Lima*, 121-127.
- Matos Mar, J. (2008). La propiedad en la Isla Taquile, Lago Titicaca. *Revista de Antropología*, 10-60.
- Messer, E. (1995). Un estado de la cuestión. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En J. Contreras, *Alimentación y cultura: gustos y costumbres* (págs. 27-84).
- MIDIS. (30 de 09 de 2019). *Programas y Organizaciones Sociales*. Obtenido de Plataforma digital única del Estado Peruano: <https://www.gob.pe/588-programa-juntos>
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Reviews*, 99-119.
- Ortiz V., P., & Galdo P., R. (1963). *EL INDIGENA DE LA ISLA AMANTANÍ*. Lima: Ministerio de Trabajo y Asuntos Indígenas.
- Osorio, C. (2011). La emergencia de género en la nueva ruralidad. *Revista Punto Género*, 153-169.

- Ossio, J. (1993). Aspectos simbólicos de las comidas andinas: una nueva versión. En R. Olivas, *Cultura, Identidad y cocina en el Perú* (págs. 77-115). Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hostelería, Universidad San Martín de Porres.
- Painter, M. (1984). Changing relations of production and rural development. *Journal of Anthropological Research*, 271-292.
- Pintado, M. (2016). *Agricultura familiar y situación alimentaria en Puno*. Lima: CEPES.
- Rapallo, R., & Rivero, R. (2019). Nuevos patrones alimentarios, más desafíos para los sistemas alimentarios. 2030. En FAO, *Alimentación agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe* (Vol. 11, pág. 25). Santiago de Chile: FAO.
- Rozin, P. (1995). Perspectivas psicobiológicas sobre las preferencias y aversiones alimentarias. En J. Contreras, *Alimentación y cultura: Necesidades, gustos y costumbres* (págs. 85-109). Barcelona: Universitat Barcelona.
- Sautu, R. (2005). *Manual de Metodología*. Argentina: CLACSO.
- Schensul, J., & LeCompte, M. (2013). *Essential ethnographic methods: a mixed method approach*. Maryland: AltaMira press.
- Shack, D. N. (1995). El gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En J. Contreras, *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (págs. 111-125). Barcelona: Universitat Barcelona.
- Shetty, P., Kennedy, G., & Nantel, G. (2004). Globalization of food systems in developing countries: a synthesis of a country case studies. En FAO, *Globalization of food systems in developing countries: impacto on food security and nutrition* (págs. 1-27). Rome: FAO.
- Solorio, F., & Revilla, E. (1992). *Enfoques sobre alimentación andina*. Puno: SEPIA.
- Trivelli, C., & Berdegué, J. (2019). Transformación rural: Pensando el futuro de América Latina y el Caribe 2030. En FAO, *Alimentación, agricultura y*

desarrollo rural en América Latina y el Caribe (Vol. 1, pág. 76). Santiago de Chile: FAO.

Vokral, E. (1991). *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. Quito: ABYA-YALA: COTESU.

Waldstein, A. (2018). The Anthropology of Food. En *The International Encyclopedia of Anthropology*. John Wiley & Sons.

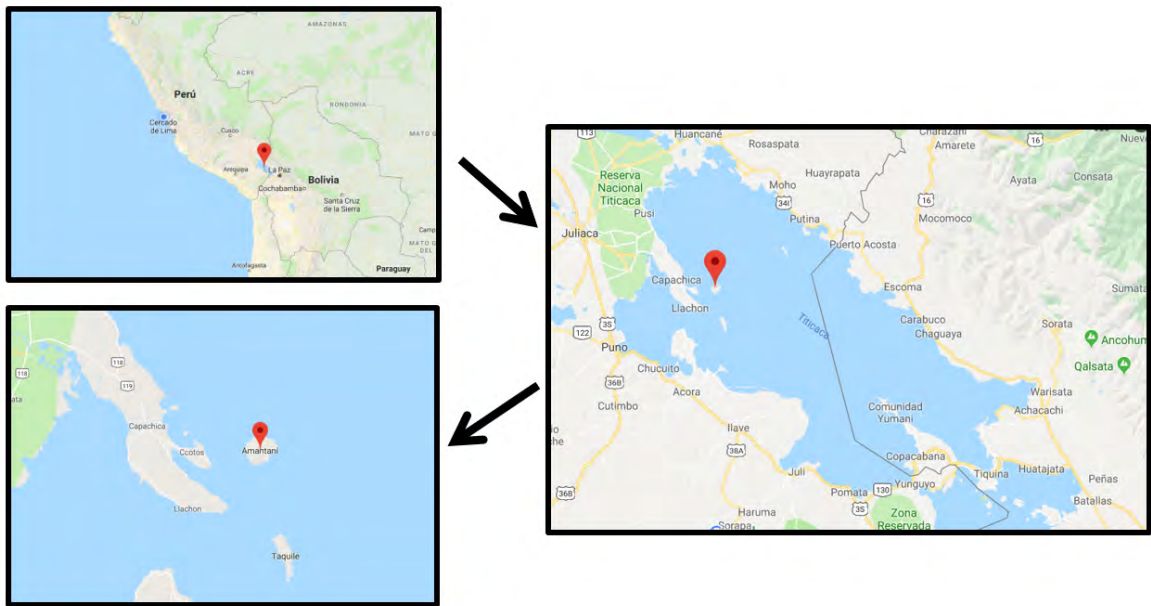
Yucra Pacompia, M. (2008). *Amantaní en el Titikaka*. Obtenido de Slideshare: <https://es.slideshare.net/franklinronaldramosvargas/amantani-en-el-titikaka>



7. ANEXOS

7.1. Mapas: características del lugar de trabajo de campo

a. Ubicación de la isla



(Fuente: elaboración propia con el programa Google Earth)

b. Rutas de acceso y conectividad de la isla



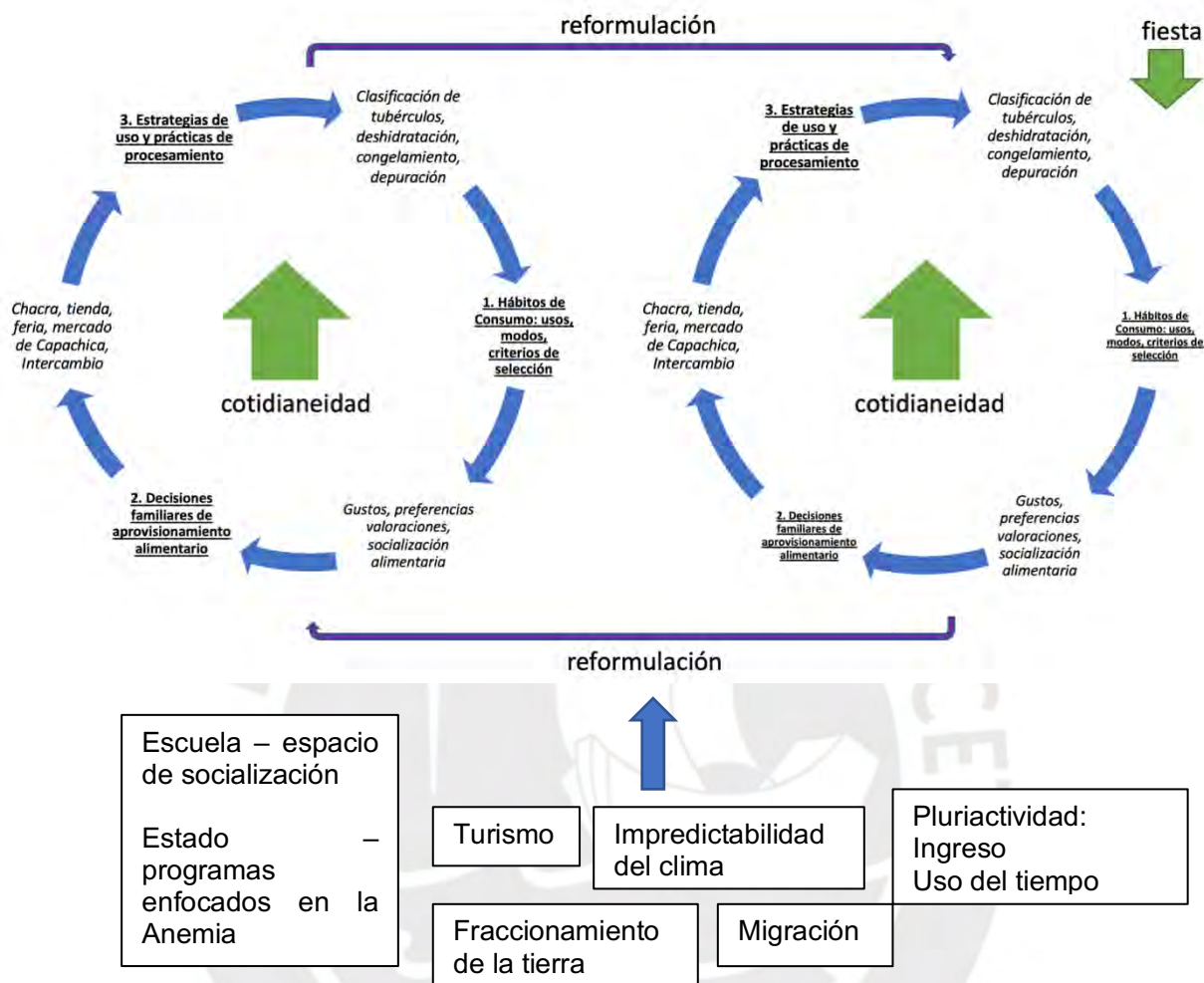
(Fuente: Suyupira, 2018).

c. Amantani y sus comunidades



(Fuente: Forum, B. 2018. Auperou)

7.2. Esquema del SAUD



(Fuente: elaboración propia. En base a Aquilar 2012:53)

7.3. Listado de técnicas e información recogida por tema y UD

a. Decisiones de aprovisionamiento y estrategias de uso alimentario

UD	Técnicas e información recogida
Hilda	Entrevistas semi. Estructuradas Documentos legales OP trueque Acompañamiento al qato Acompañamiento a la cosecha de oca Procesamiento oca caya
Elsa	Conversación con Charlie Acompañamiento al barbecho Acompañamiento a la cosecha de oca Acompañamiento a cosecha de papa Acompañamiento a waquiy Acompañamientos al qato y tiendas Recorrido por el almacén

	OP clasificación de. Papa OP clasificación de oca OP clasificación de oca para caya OP procesamiento ñusacallo
Felicita	Acompañamiento a cosecha de oca Conversación con Anita Conversación con Felicita OP procesamiento cebada OP procesamiento quinua
Juanita	Acompañamiento a cosecha de oca Entrevistas semiestructuradas
Entrevistas complementarias	Antonio: recorrido por Incatiana, consumo de almuerzo, entrevistas María, Ernesta, Miriam, Juana: entrevistas y conversaciones

(Fuente: elaboración propia)

b. Hábitos de consumo: usos, modos y criterios de selección

UD	Técnicas e información recogida
Hilda	OP preparación y consumo del desayuno 2 OP preparación y consumo de la cena OP preparación y consumo de trucha timpu Reconstrucción de la dieta semanal Entrevistas semi estructuradas
Elsa	OP preparación y consumo desayunos, almuerzos y cenas OP preparación de almuerzo para el jardín de Deisi Reconstrucción de la dieta semanal de la UD Menú semanal Qali Warma del jardín de Deisi
Felicita	OP preparación y consumo de mazamorra de quinua OP preparación y consumo caldo de sémola OP consumo huathia Reconstrucción dieta semanal Menú semanal Qali Warma
Juanita	OP preparación y consumo lechellaska Entrevistas semiestructuradas
Observaciones complementarias	Muelle: entrada de productos anticipando el aniversario Plaza: feria gastronómica, evento saberes productivos, juntos y pensión 65 Partidos Loncheras en escuela privada Dinámica en escuela privada

7.4. Ilustración y fotografía: barbecho en Santa Rosa



(Fuente: trabajo de campo, elaboración propia)

7.5. Felicita moliendo quinua con la qona y pecjana tallada por Leandro



(Fuente: elaboración propia)

7.6. Recetario de platos recomendados para turistas (UD Juanita)

QUESO FRITO ESTILO AMANTANI (PAPAS, OCA, CHOCLO DESGRANADO, SARZA ANDINA PICANTE)

INGREDIENTES:

1. Queso paría	2 tajadas
2. Papas	4 unid
3. Oca	3 unid
4. Choclo desgranado	3 cucharas
5. Aceite vegetal	2 cucharas

SARZA ANDINA PICANTE:

INGREDIENTES:

1. Cebolla	½ cabeza
2. Tomate	½ unid
3. Rocoto	¼ unid
4. Chijchipa	4 tallos
5. Limón	1 unid
6. Aceite vegetal	2 cucharas
7. Oca cocida	1 unid
8. Sal y pimienta	al gusto

PREPARACION:

Picar la cebolla en cuadraditos lavar y escurrir, picar el tomate el rocoto, la chijchipa, la oca cocida y mezclar todo los ingredientes anteriores en un pocillo, agregar el limón, el aceite vegetal, sal y pimienta al gusto y reservar.

Cocinar las papas peladas, la oca, y el choclo desgranado y reservar. Cortar el queso en dos de tal manera que tengamos 4 trozos casi cuadrados freír en aceite vegetal y servir, acompañar con la sarza andina.

PANQUEQUE (tradicional)

INGREDIENTES:

1. Harina	5 cucharas
2. Huevo	1 unid
3. Leche de tarro	½ tarro
4. Azúcar blanca	1 cuchara
5. Mantequilla	1 cuchara
6. Esencia de vainilla	2 gotas

PREPARACION:

Poner la harina en un bol, agregar el huevo, el azúcar, la leche, echar de poco en poco y batir con un batidor de metal o una cuchara hasta formar una masa espesa y sin grumos (bolitas de harina) por separado en una sartén derretir la mantequilla y agregar a la masa por ultimo incorporamos la esencia de vainilla batir hasta mezclar todo los ingredientes.

Calentamos una sartén de teflón y echamos la cantidad necesaria, no necesita aceite para freír.

PANQUEQUE DE CAÑIHUACO


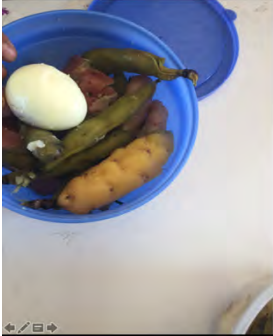

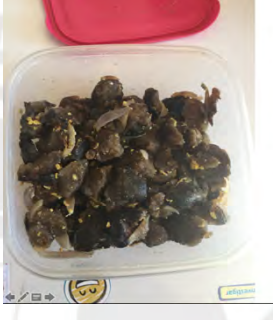





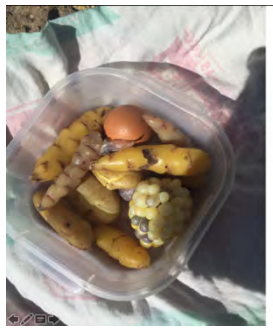
INGREDIENTES:

1. Harina	4 cucharas
2. Cañihuaco	1 cuchara
3. Azúcar	1 cuchara
4. Leche	½ tarro
5. Huevo	1 unid
6. Mantequilla	1 cuchara

PREPARACION:

En un pocillo mezclamos la harina con el cañihuaco, agregamos el huevo, el azúcar y la leche poco a poco, hasta formar una masa uniforme, derretimos la mantequilla y agregamos a la preparación, calentamos una sartén y freimos sin aceite de forma circular.

7.7. Registro de loncheras en la escuela privada Adventista Sancayuni

	<p>Producción familiar Papa, oca</p>	<p>Productos comprados Huevo</p>		<p>Producción familiar Habas, oca, papa, maíz</p>	<p>Productos comprados Huevo</p>
	<p>Producción familiar</p>	<p>Productos comprados Arroz, lentejas, huevo, zanahoria, ajo</p>		<p>Producción familiar Chuña</p>	<p>Productos comprados Huevo</p>
	<p>Producción familiar Papa, beterraga</p>	<p>Productos comprados Huevo, arroz, zanahoria</p>		<p>Producción familiar Papa</p>	<p>Productos comprados Huevo</p>
	<p>Producción familiar Habas, oca</p>	<p>Productos comprados</p>		<p>Producción familiar Habas, oca, papa, maíz</p>	<p>Productos comprados Queso</p>
	<p>Producción familiar Papa</p>	<p>Productos comprados Huevo, cebolla, arroz</p>		<p>Producción familiar Oca, maíz</p>	<p>Productos comprados Huevo</p>

7.8. Dinámica con niños del tercer año de la Escuela Adventista Sancayuni

Nombre: Yanifer 70

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

Abuelo, Mamá, hermano

¿Quien(es) concinan los alimentos que comes?

Mamá

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *lenteja*
 Almuerzo: *salado de chuño*
 Cena: *Pan queques*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

queso bito

1


¿Qué plato o alimento NO te gusta? ¿Por qué?

El arroz

¿Qué comiste en Viernes Santo?

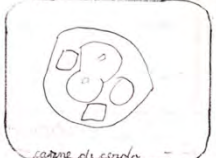
percado frito

Dibujar alimento que me gusta



carne que

Dibujar alimento que NO me gusta



carne de cerdo

¿Qué alimentos son buenos para la salud?

verduras

1

Nombre: YSM ALESIX

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

• mamá • papacancle • primo
 • papa • Tía • prima
 • aguelita • tío • hermana

¿Quien(es) concinan los alimentos que comes?

con mi mamá

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *sopa de chuño*
 Almuerzo: *locan*
 Cena: *mate*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

tucha de reguendo


¿Qué plato o alimento NO te gusta?

ani me me gusta mucha grasa

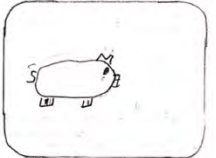
¿Qué comiste en Viernes Santo?

tucha de reguendo

Dibujar alimento que me gusta



Dibujar alimento que NO me gusta



¿Qué alimentos son buenos para la salud?

las verduras

Nombre: ESTER

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

mamá y papá

¿Quien(es) cocinan los alimentos que comes?

Mamá

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *quesa*

Almuerzo: *ropade y queso de casto*

Cena:

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

ropa de papalisa

3

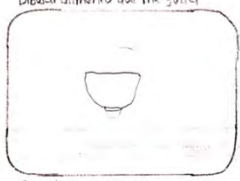
¿Qué plato o alimento NO te gusta? ¿Por qué?

quesa

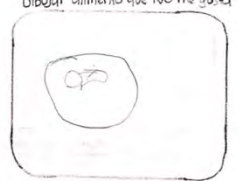
¿Qué comiste en tierras santas?

limón y arroz

Dibujar alimento que me gusta



Dibujar alimento que NO me gusta



¿Qué alimentos son buenos para la salud?

Nanquina

3

Nombre: Betzy JAZMINE
Mamaní
Mamaní

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

con mi mamá; papá, hermanito, abuelo y abuela y yo

¿Quien(es) cocinan los alimentos que comes?

mi mamá y mi abuela

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *ropa de olluco (papalisa)*

Almuerzo: *fiambre (papapelada) oca habas y alvergo*

Cena: *té de (maná, manzanilla y toronjel)*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

ropa de trucha (trucha Limpio) porque es rico.

¿Qué plato o alimento NO te gusta? ¿Por qué?

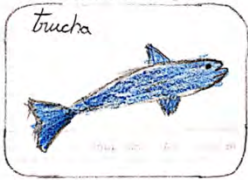
el carne de cerdo

¿Qué comiste en tierras santas?

pericote


Dibujar alimento que me gusta

trucha




Dibujar alimento que NO me gusta

carne (pig)



¿Qué alimentos son buenos para la salud?

son las: frutas y verduras, cereales, huevos y carnes.



Nombre: *dig yamth celsin Mamani*

¿Qué se come en Amantani?

11

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

mama, papa, abuelo, abuela, hermanos,

¿Quien(es) concinan los alimentos que comes?

cocina mi mama

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *yo como panqueque y mate*

Almuerzo: *yo como sopa de papadiza*

Cena: *comemos cena de habas*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

sopa de chuño

¿Qué plato o alimento NO le gusta? ¿Por qué?

no me gusta carne de resaca

¿Qué comiste en tierras santas?

yo comi sopa de sebada

Dibujar alimento que me gusta

huevo



Dibujar alimento que NO me gusta

Pollo



¿Qué alimentos son buenos para la salud?

las verduras

Nombre: *helen*

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

comi papas y mi mamá y comi hermano

¿Quien(es) concinan los alimentos que comes?

Mi mamá

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *caldo de aveces*

Almuerzo: *seba frito*

Cena: *panchula*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

sopa de pollo y sopa de quinua

¿Qué plato o alimento NO le gusta? ¿Por qué?

no me gusta el queso a la brasa

no me gusta arroz con leche

¿Qué comiste en tierras santas?

perceadito frito y sea sangarhaga y papa e sangachada

Dibujar alimento que me gusta



perceadito de papa

Dibujar alimento que NO me gusta



cerdo

¿Qué alimentos son buenos para la salud?

verduras y frutas

Nombre: *Lalida Sarai*

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

con mi mamá y papá y aguelo.

¿Quien(es) concinan los alimentos que comes?

mi mamá.

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *caldo de aveces.*

Almuerzo: *papa con huevo.*

Cena: *mate.*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

turcha pita.


¿Qué plato o alimento NO te gusta?

carne de cerdo.


¿Qué comiste en viernes santo?

tomé chocolatada.

Dibujar alimento que me gusta Dibujar alimento que NO me gusta



chocolate y pan



chumo revuelto.

¿Qué alimentos son buenos para la salud?

las verduras y frutas.

Nombre: *Ryszardo 10*

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

Papá, mamá, hermanito, abuelo, abuela, tío, tía, mis abuelos, padrinos, primo, primo.

¿Quien(es) concinan los alimentos que comes?

mi mamá.

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *yo desayuno papa frito*

Almuerzo: *escogí por carne con haberos oca*

Cena: *papa de quinua segundo de Papa pita*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

papa de turcha

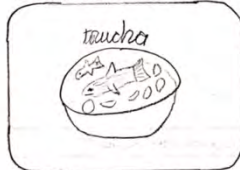
¿Qué plato o alimento NO te gusta? ¿Por qué?

no me gusta chancha


¿Qué comiste en viernes santo?

*papa caldo
ropa de .*

Dibujar alimento que me gusta Dibujar alimento que NO me gusta



turcha



Pollo

¿Qué alimentos son buenos para la salud?

*las verduras
las frutas*

Nombre: *Garvin*

¿Qué se come en Amantani?

¿Con quienes sueles compartir alimentos en tu hogar?

mamá, abuela, abuelo, papá, primo

¿Quien(es) cocinan los alimentos que comes?

mamá

¿Qué platos comes con mayor frecuencia?

Desayuno: *sopa de chuño*

Almuerzo: *cacari*

Cena: *mato*

¿Qué platos o alimentos te gustan más? ¿Por qué?

trucha

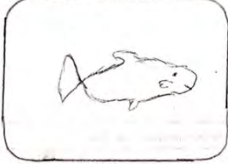
¿Qué plato o alimento NO te gusta?

irpi

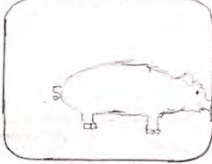
¿Qué comiste en Viernes Santo?

sopa de quinua

Dibujar alimento que me gusta



Dibujar alimento que NO me gusta



¿Qué alimentos son buenos para la salud?

las verduras

(Fuente: trabajo de campo)

7.9. Guía básica de preguntas y enunciados en quechua

- ¿Imataq chay?
 - ¿qué es esto?
- ¿Imapaqtaq chay?
 - ¿para qué es esto?
- Chayta, ¿tarpurqankuchu icha rantirqankuchu?
 - Esto, ¿lo cosecharon o lo compraron?
- ¿Maypitaq chaytas rantirqanku?
 - ¿Dónde (dice que) compraron esto?
- ¿haykataq chaypas chanin?
 - ¿Cuánto (dice que) es de esto su precio?
- ¿Imatataq mikurqanki? (qayna punchaw, qayninpa punchay, chisi, qayna semana,)
 - ¿Qué comiste? Ayer, antes de ayer, anoche, la semana pasada...
- ¿piwantaq kayta mikurqanki?
 - ¿con quién comiste eso?
- ¿Haykaptaq kayta mikurqanki?
 - ¿Cuánto de eso comiste?
- ¿Maypitaq kayta mikurqanki?
 - ¿Dónde comiste eso?
- ¿Munankichu?
 - ¿Te gusto?
- Imaynaptin
 - Por qué

7.10. Glosario

- 1) Api: mazamorra
- 2) Chaco: arcilla comestible con propiedades curativas contra la gastritis
- 3) Chalona: charki
- 4) Chalay: trueque
- 5) Chiqchi: granizo
- 6) Chuma: desabrido
- 7) Chuño: resultado del proceso de deshidratación de la papa
- 8) Cocawi: fiambre, tubérculos y otros productos cocidos envueltos en unkuña y cargados en liklla.
- 9) Cuwicancha: espacio donde se guardan los cuyes
- 10) Hampiy: medicinal (categoría vinculada con ciertos alimentos)
- 11) Hankar: sancochar
- 12) Huathia: horno de piedra o tierra
- 13) Izaño: tubérculo similar a la oca pero de sabor más amargo
- 14) Kaya: oca deshidratada
- 15) Kankar: freir
- 16) K'intu: 3 hojas de coca usadas a modo de ofrenda para propiciar una buena cosecha
- 17) Kutana: instrumento de piedra usado para moler ají, entre otros productos
- 18) Layo: hierba comestible
- 19) Llaska: algas del lago Titicaca. Anteriormente consumidas en sopas o en el platillo lechellaska.
- 20) Liklla: manta tejida con múltiples usos, entre ellos, transportar alimentos
- 21) Minka: colaboración de un familiar o vecino en alguna labor o actividad, especialmente en construcción y refaccionamiento de viviendas. Retribución monetaria o con productos alimenticios
- 22) Ñusa: tocosh, papa que recibió demasiada agua durante su crecimiento y atravesó un proceso de fermentación.
- 23) Ñuto: cereal, por ejemplo cebada, pulverizado y mezclado con agua y azúcar, consumido de este mismo modo.
- 24) Ocacallo, ocacallo o ñusacallo: oca, papa. o ñusa deshidratada y congelada previamente cortada en tajadas
- 25) Pecjana: Batan, instrumento de piedra que se usa para pelar la cebada y chuño.
- 26) Qispiño: harina de quinua con cal y sal. Cocinados a vapor.
- 27) Q'ato: feria realizada dos veces a la semana en zonas opuestas en la isla.
- 28) Q'ona: instrumento de piedra usado para moler quinua
- 29) Q'oncha: fogón
- 30) Tajacha: oca que se deja congelar en la helada de una noche y luego se consume cruda
- 31) Th'impu: caldo de pescado
- 32) Unkuña: tejido pequeño sobre el que se ponen alimentos o elementos ceremoniales
- 33) Uqyacancha: canchon donde se amarran las ovejas, cercado por palos de eucalipto y cubierto con calamina a modo de protección para la lluvia
- 34) Waira: viento
- 35) Waquiy: sistema de cooperación donde una parte aporta tierra cultivable y la otra con semilla y la producción se divide en partes iguales.
- 36) Wasicancha: canchón cercano al hogar de la UD
- 37) Yura: hierba o alga comestible