

CONFERENCIA

Rumbos y senderos de la antropología nutricional

PERSPECTIVA EN NUTRICIÓN HUMANA
ISSN 0124 - 4108
Separata 40 años. Agosto 2005
Universidad de Antioquia Medellín, Colombia

María Eugenia Romero

Antropóloga. Universidad de los Andes.
Master of Arts en Antropología Social
Docente e investigadora independiente
E-mail: ma1romero@yahoo.com

Como preámbulo, nada mejor para iniciar que las palabras del colmenero Rudii Pañko, en **Las veladas en Dikanka**, libro escrito por Nicolás Gogol autor que vivió en Rusia entre los años 1809 y 1852- que hace una invitación como la siguiente:

"Pero eso sí...cuando vengan Uds. a visitarnos les ofreceremos unos melones como puede que no los hayan comido desde que nacieron. Pues ¿y la miel? a fe mía que en ninguna granja encontrarán mejor... ¡cuando la sacan a la mesa no pueden imaginarse el olor que se esparce por toda la habitación! Es tan clara como una lágrima o como el cristal fino con que hacen los pendientes. Además allí, mi vieja les ofrecerá unas piorogi y qué piorogi!-especie de empanada rellena- ¡Si Uds. supieran... ! azúcar... ¡Pura azúcar! y la mantequilla? ... ¡se te escurre por los labios cuando empiezas a comerla! Son unas maestras esas babas -las ancianas rusas- ...

¿Han bebido ustedes. alguna vez Kvas de peras (es una bebida refrescante típica de Rusia) o el varejnyj (un licor) de pasas y ciruelas? ¿Se les ha ocurrido comer kasha hecho con leche?... ¡Dios mío qué manjares hay en el mundo! los empiezas a comer, y te relames de gusto! ¡Su dulzor es indescriptible! el año pasado... Pero bueno ...La verdad es que estoy hablando demasiado. ¡Vengan ustedes a comer! sólo que dense prisa a venir... Se les servirá de comer de tal modo, que luego se lo contarán ustedes a todos los que encuentren en el camino...

TRAYECTORIA DE LA ANTROPOLOGÍA NUTRICIONAL

El testimonio anterior, y el libro al cual pertenece, no es otra cosa que un texto ilustrativo de antropología cultural y nutricional, de sociología de la cultura: es una radiografía de la gente rusa del siglo XIX, de su comida, sus costumbres y formas de trabajo. Al leerlo se sienten y saborean los aromas, olores y sabores de los alimentos; se revive el entorno de villas, pueblos y fondas campesinas. La antropología nutricional es una rama de la antropología aplicada en la que muchos antropólogos y profesionales de la salud, nutricionistas, enfermeros, médicos epidemiólogos, se interesaron en los últimos veinticinco años. Representa una aproximación multidisciplinaria al tema de la nutrición y de la alimentación humana, en ella se aplican teorías y métodos de ciencias tan diversas como la antropología, la economía, la ecología y la nutrición, la sociología, entre otras.

El estudio de la alimentación, de las formas de comida y de las maneras en la mesa, de la producción, distribución y preparación de los alimentos, representa un área de interés especial en la perspectiva económica, política, social y cultural que cobra mucha vigencia en los tiempos que corren.

Son numerosos los factores que inciden en la selección de los alimentos por parte de las personas; en ello se tienen en cuenta el sistema ideológico, las creencias y representaciones, así como las características sensoriales, los factores económicos y ecológicos. La percepción de los alimentos y la clasificación que se hace de estos, así como los factores simbólicos

ligados a los mismos, en relación con elementos de estatus, género, edad, creencias, conocimientos y valores asignados a los mismos, representan las áreas de la antropología nutricional.

En la forma como un pueblo se alimenta están presentes y encadenados otros campos simbólicos tales como las nociones de salud y de enfermedad, la imagen y estética corporal, el placer y las relaciones interpersonales, el folclor, los dichos y leyendas, las tradiciones y canciones populares¹.

Nada mejor para conocer un pueblo que acercarse a sus plazas de mercado, a las fondas camineras y a las mesas campesinas. Por ello, los sabores, aromas y texturas de los alimentos, vistos en su amplio contexto económico y social así como todos los elementos asociados a la producción, cultivo, consecución, preparación, distribución y múltiples formas de conservación, salados y añejamiento, entre muchas otras, integran un área importante de investigación y de conocimiento.

Aquí podemos explicar las razones culturales y sociales de fenómenos como la desnutrición (ideas, creencias, dichos, leyendas asociados a ésta condición). Los tabúes y prohibiciones alimentarias poseen un aspecto estrictamente simbólico de la propiedad y característica de los alimentos, ideas acerca de la distribución y preparación de los alimentos y de sus materias primas². Y por ello las gentes, en especial las mujeres, pero en algunas culturas los hombres, también desempeñan este papel en calidad de encargados de la reproducción social de los

¹ Gretel H. Peltó, Pertti J. Peltó, and Ellen Mecer. *Research methods in nutritional anthropology*. Tokio: United Nations University, 1989. www.unu.edu/unupress/unupbooks/80632e/80632E00.htm.

saberes culinarios y de la salud, ilustran permanentemente y dan consejo sobre lo que es bueno y adecuado, recomendable, o no, en situaciones de salud y de enfermedad. Esta herencia es importante y afortunadamente comenzó a ser evaluada y dilucidada por parte de la medicina occidental.

La antropología nutricional nació en el momento en que nutricionistas, antropólogos y otros profesionales interesados en la alimentación, comenzaron a mirar, con mayor detenimiento, las ollas y las preparaciones elaboradas por las distintas gentes con quienes trabajaban, en el momento en que comenzaron a despertarse las inquietudes de investigadores de distintas disciplinas sobre las condiciones de vida y de salud de las poblaciones, la preocupación por la alimentación y los modos de la cocina y de los fogones, exigieron nuevas y más amplias miradas hacia el tema de la nutrición y de la alimentación.

El afán y el alcance de los profesionales interesados, no ha sido únicamente el de buscar orígenes sino, examinar los contextos y contenidos de aquello que se ha denominado antropología nutricional.

HISTORIA

Con posterioridad a las publicaciones de investigadores como Margaret Mead, a partir de la década de los años 30, de Audrey Richards, en los Estados Unidos y de profesionales de la nutrición y de la antropología en México, Francia y España, surgió en las agencias de gobierno, en los institutos de investigación y en las universidades, un interés por esta forma de

acercarse a la gente y a su manera de alimentarse.

Una visión más reciente señala las perspectivas de la antropología nutricional dentro de una visión contemporánea. Investigadores como N. Jerome, R Kandel y Gretel Peltó³ propusieron incluir en los trabajos puros y aplicados, además de estudios de casos sobre desnutrición, dieta, aculturamiento y estudios nutricionales longitudinales, las ideas, comportamientos y creencias asociadas a la estructura social, a los patrones de consumo, a la destinación de recursos, a la tenencia de la tierra, la distribución de alimentos y la estructura social, entre otros.

Con base en las recomendaciones anteriores, se requirió, aproximarse a los estudios de los patrones alimentarios, las formas de comida y las encuestas alimentarias en múltiples direcciones. Ya era importante inquirir acerca de "lo que había consumido una persona o un grupo familiar el día anterior"-lo que se denomina recordatorios de veinticuatro horas, sino inquirir acerca de las creencias asociadas a lo que se había consumido, a por qué y cómo se había preferido una preparación o un alimento frente a otro y a dilucidar aspectos económicos y sociales; entre estos los rituales, los tabúes y preferencias alimentarias asociados a la distribución y consumo de los alimentos.

A partir de los años 1980, se encuentran aproximaciones a lo ecológico y a lo cultural de la alimentación, no obstante en los años 1970, se habían llevado a cabo estudios sociales y culturales acerca del tema, particularmente, se estudiaron las implicaciones de la estructura cognitiva de

² Jerome, N. Nutritional anthropology: contemporary approaches to diet and culture. New York: Redgrave Publisher, 1980, p.33.

³ Ibid., p.37.

la planeación en la alimentación y, a su vez, las implicaciones sociales y culturales de las deficiencias nutricionales⁴.

El sistema para explicar dentro de un modelo los patrones alimentarios, incluía esferas como las que se señalan a continuación: organización social, el ambiente ecológico y físico, la tecnología, la esfera individual de las necesidades psicológicas y biológicas, de donde se organiza la dieta y el sistema cultural o ideológico y la superestructura que sustenta el comportamiento social⁵. Esas tendencias se reflejaron y repercutieron de distinta forma, tanto en programas aplicados como en las propuestas de los centros de investigación en África, Asia y en países como México, Guatemala, Honduras y Nicaragua, Chile, Perú, Colombia y Venezuela.

En nuestro país, es necesario reconocer la importancia de los trabajos pioneros de investigadores como Gerardo Reichel y Alicia Dussan de Reichel, cuando estudiaron la alimentación de Aritama, un pueblo mestizo de la Sierra Nevada de Santa Marta, y otras investigaciones de profesionales destacados como Virginia Gutiérrez de Pineda y Yolanda Mora de Jaramillo.

En los años 1950 se conocía en el Instituto Colombiano de Antropología, hoy de Antropología e Historia (ICANH) un mapa alimentario del país, elaborado por el maestro Luís Alberto Acuña cuyo destino hoy desconozco. De manera detallada y prolija este artista dibujó sobre el mapa del país, los principales alimentos y preparaciones, tanto de grupos campesinos como de indígenas y de las

sociedades urbanas, con los ingredientes utilizados, los platos, utensilios y sus nombres respectivos.

En la década de los años 1980 se comenzó a trabajar el tema de las prácticas y hábitos alimentarios, en grupos de áreas rurales y urbanas y de zonas campesinas o indígenas, en tesis de grado de las carreras de nutrición de universidades como la Javeriana, la Nacional y obviamente la Universidad de Antioquia. Fue también en grupos interdisciplinarios de la Universidad Javeriana, en la Facultad de Estudios Interdisciplinarios FEI, donde se realizaron investigaciones aplicadas en los campos de la lactancia materna y la alimentación infantil desde la óptica de la antropología nutricional, e igualmente en otros programas donde se requería del apoyo permanente de las ciencias sociales. Numerosas tesis de nutricionistas, antropólogos y otros profesionales abordaron lo económico, lo social y lo cultural de la alimentación, abriendo de esta forma nuevos derroteros en la investigación y en los campos de la intervención social.

El mismo programa de la FEI decidió orientarse a comienzos de los años 1980 hacia un Programa de Maestría en Alimentación y Nutrición, (MAN) bajo los mismos derroteros de dos programas que se organizaron en el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, INCAP de Guatemala y el INTA de la Universidad de Chile. Desafortunadamente, el programa de Colombia no sobrevivió a la crisis de finales de los años 1980 y a la circunstancia que se dio en los programas de gobierno cuando la alimentación y la nutrición dejaron de formar parte de un interés

⁴ Jerome NW, Kandel RF and Pelto GH. 1980. An ecological approach to nutritional anthropology. In: Nutritional anthropology. NW Jerome, RF Kandel, and GH Pelto editors. P. 13-45.

⁵ Rappoport, 1971. En: Gretel, op cit., p. 14.

primordial de las políticas gubernamentales, entre los que merece citarse el programa PANDRI.

Poco a poco se comenzó a hablar de Seguridad Alimentaria en los Ministerios de Salud, de Agricultura y en el ICBF. Pero esa posición y postura programática y de lineamientos del gobierno no trascendió las esferas de lo local y se perdió la década de los años 90 sin llevar a cabo un esfuerzo persistente y continuo de investigación y programas aplicados, por ejemplo en educación nutricional, con el resultado de que hoy son mayores y más preocupantes las cifras de desnutrición infantil y materna.

LOS FUNDADORES Y LA HISTORIA

Aunque no todos los fundadores de la Escuela ni las directivas de la Universidad de la época estuvieron presentes en la sala, fue interesante recordar a algunos de ellos, entre los que se destaca el doctor Hernán Vélez y la doctora Yolanda Torres. No siempre se tiene la oportunidad de festejar en nuestro país un aniversario de creación de institutos de formación de profesionales y de pedagogía de las ciencias y de investigación y menos que hayan alcanzado a cumplir cuarenta años, como lo hace la escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia en ésta ocasión. Bien se sabe que la tendencia más reciente es la de acabar, liquidar y, en la mayoría de las ocasiones, privatizar, los esfuerzos de formación y de investigación organizados con inmensos esfuerzos y que representan una herencia y un trabajo acumulado para las futuras generaciones.

Es posible recordar los nombres de cuatro o cinco instituciones de investigación que en los últimos quince años han vivido su inevitable final a consecuencia de falta de apoyo e interés por parte de entidades

públicas y privadas y por orientaciones gubernamentales. Aquí cito, entre otras al Instituto de Investigaciones de la Orinoquia, la Corporación Araracuara, asimilados por otras corporaciones, cuya asimilación la condujo inexorablemente a la pérdida de su importancia; al IDEP, Instituto de Investigación Educativa y Pedagógica de Bogotá, que después de más de un lustro de apoyo y acciones diversas hacia la comunidad educativa, se le fue restando su importancia investigativa y de proyección y, obviamente, su asignación presupuestal.

En razón de la importancia que representaba para el sector de la alimentación y de la nutrición, se debe citar entre estos, al antiguo Instituto de Investigaciones Tecnológicas (ITT) de Bogotá, cuya función fue adscrita a alguna dependencia de la Universidad Nacional de Bogotá, y a corporaciones privadas que ahora, llevan a cabo los estudios de laboratorio y pruebas de los alimentos y sus componentes. Este centro incursionaba ya en los años 1980 en la preparación de alimentos de alto valor nutricional y de bajo costo y en la identificación de raciones de alto contenido nutricional para estudiantes.

Es oportuno señalar y prevenir que lo más probable y seguro es que esta tendencia de privatización de las entidades de investigación y de docencia se afiance en vista de la política de globalización imperante en todas las esferas de la actividad productiva, entre ellas la investigación, la educación y la formación de profesionales. Es vital la relación de los centros académicos e investigativos del país con otros de la región y de otros continentes, pero esa relación debe darse dentro de iguales y absteniéndose de desbaratar lo que las instituciones oficiales han logrado con tanto esfuerzo. Vale la pena aquí señalar y preguntarse por el

destino que correrán los institutos de investigación de la Universidad Nacional de Colombia. Mientras tanto, cada vez es más notorio el papel que desempeñan ministerios e institutos del sector en “dictar políticas y programas” desde el nivel central, los cuales se vislumbran totalmente alejados de la realidad vivida en el contexto regional y local.

El conocimiento y la investigación, tanto como la educación y la cultura forman parte de una economía de consumo, donde las empresas multinacionales del conocimiento, de la ciencia, de la producción intelectual y editorial; las empresas de comunicación y de medios son las que fijan políticas y programas para todo el mundo, en nuestro caso para América Latina. Sin embargo, esta coyuntura que, si bien es difícil y no afortunada, no debe desanimar la tarea de espíritus que persisten en la investigación académica y en la formación de ciudadanos para la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

La Universidad de Antioquia desempeña actualmente en el país un lugar privilegiado puesto que durante el último año los grupos de investigación de este centro docente fueron reconocidos con el primer puesto por parte de Colciencias. Entre estos figuran grupos de investigación de ciencias sociales, física, biología y ciencias médicas, para no citar sino unas pocas áreas ⁶

Dicen que recordar es vivir y recordar la historia, nuestra historia, es importante para emprender un viaje imaginario para conocer el entorno en que fue creada esta Escuela. ¿Qué sucedía en el mundo de los años 1960? ¿En 1965? En la década de los años 60 el hombre llegó a la luna, ahora, se

dice que “llegó a la luna”, pues algunos dudan de ello. Hasta su muerte en 1963 Kennedy fue presidente de los Estados Unidos, en Colombia el presidente era Guillermo León Valencia. Era la época de la Alianza para el Progreso. Colombia había comenzado la era del Frente Nacional que llevó al cogobierno por parte de dos partidos políticos tradicionales; se libraban ya las batallas contra las repúblicas independientes de Marquetalia y Riochiquito en el Piedemonte Llanero. Fue la década del famoso mayo de 1968, en París, movimiento que repercutió en todos los centros universitarios del mundo.

Y aquí en Antioquia, ¿Dónde se producían los alimentos? ¿Qué comían? ¿Dónde se hacían las compras? ¿Qué restaurantes y fondas se frecuentaban? ¿Dónde se hacía el mercado? ¿Qué alimentos se preparaban y cómo era ese proceso? ¿Qué propaganda de alimentos aparecía en la prensa, en la radio y en la televisión? ¿A dónde iba la gente a divertirse? ¿Que hacían los ciudadanos los fines de semana? Estas son algunas preguntas interesantes para responder en una pesquisa de investigación que asocie la sociedad y la cultura local con la alimentación de la época en que fue creada la Escuela de Nutrición.

En razón del desarrollo de la industria de alimentos del arroz, pastas, café, lácteos ya había comenzado con fuerza la estrategia de mercadeo y propaganda de los alimentos procesados. Las bebidas gaseosas ya habían entrado a formar parte de la dieta cotidiana y la pasteurización de la leche, quesos y otros derivados de la leche, formaron parte de la dieta; se conocían ampliamente los alimentos enlatados importados y locales. La venta de refrigeradores ocupaba ya un importante

⁶ Alma Mater. Universidad de Antioquia No. 531 (abril de 2005); p.11.

renglón de la economía nacional con su obvia repercusión sobre la salud y la alimentación. Obviamente ya existían supermercados que poco a poco desplazaban alguna clientela, de las plazas de mercado hacia sus corredores y pasillos donde "todo estaba al alcance de la mano", el cambio de patrones de compra sí que representó una modificación bien importante en los hábitos y prácticas alimentarias.

Desde los años 1940 numerosas mujeres en especial en las cinco grandes zonas urbanas del país habían ingresado a la fuerza de trabajo en las fábricas y ello había significado, su obligatoria ausencia, al menos temporal, de las cocinas y fogones y se había iniciado así, una etapa sin reverso del cambio de los patrones alimentarios del pueblo colombiano.

PERSPECTIVAS

El panorama de conflicto de la sociedad actual y la génesis de nuevas y más violentas formas de conflicto social con cualquier denominación que se adopte para definirlo, debe estimular a las personas y grupos interesados en la investigación de los fenómenos políticos, económicos, sociales y culturales. Es necesario dilucidar para beneficio de todos, las formas y procesos de organización social y los aspectos de la vida cultural de una nación. El papel del investigador, como testigo de los hechos sociales no puede ser interrumpido ante ninguna circunstancia, si los científicos sociales dejasen de desempeñar su importante labor de testigos, documentalistas, testimonios claves del acontecer ciudadano cotidiano, ningún otro profesional o sector de la sociedad

asumiría esa función social. Si los estudiantes no reciben en los centros docentes ese sentido crítico y analítico que forma la esencia de las ciencias sociales, no se puede imaginar qué clase de profesionales egresarían de los centros académicos. Por ello, esta debe ser una labor permanente e impostergable. Tareas pendientes son muchas las que quedan; unas ya han sido emprendidas con ahínco por grupos de investigadores, otras están en la lista de lo que queda por hacer.

LA SALUD Y LA NUTRICIÓN

Es a todas luces necesario examinar las prácticas alimentarias sin desligarlas de la salud ni de los aspectos ya señalados en una perspectiva multidisciplinaria. Colombia contará en el año 2015 con más de 53 millones de habitantes, 49% hombres y 51 % mujeres, la edad promedio en años será de 28.3 años; 4.842.822 de niños (aproximadamente el 9%) tendrán menos de cuatro años y casi 10 millones de niños tendrán menos de 10 años.⁷ Estas cifras merecen, políticas y programas prioritarios de salud y nutrición para una población cada día más joven y obviamente estrategias para una población cada vez de mayor edad.

Si bien algunas fuentes señalan que Colombia es uno de los países de América Latina en el que ha mejorado en forma general sus condiciones de salud y nutrición, razón por la que fue excluida en los años 1990, de políticas y programas de numerosos organismos internacionales, aun son preocupantes algunos indicadores tales como los niveles de desnutrición en mujeres, el nacimiento de niños con bajo peso y otras deficiencias nutricionales.

⁷ www.dane.gov.co

Ya la encuesta de salud y nutrición de los años 1980 mostraba dolencias y enfermedades asociadas a los hábitos y prácticas alimentarias. Entre estas: sobrepeso, hiperglicemias, altos niveles de colesterol y triglicéridos y más recientemente otras dolencias asociadas no solo con la alimentación sino con los modos de vida y trabajo y con la vida sedentaria. Se esperan los resultados de la encuesta nacional que se lleva a cabo en la actualidad (2005).

Son realmente preocupantse las condiciones de vida, de salud y de nutrición de más de tres millones de desplazados en Colombia y las precarias condiciones de vida de poblaciones marginales, tanto urbanas como rurales que han sido víctimas del conflicto armado, del desempleo y de condiciones económicas adversas.

Abraham Horowitz, profesor y notable investigador de la nutrición y de la Salud Pública señalaba hace ya 20 años: "Hemos subestimado lo propio para preferir lo que viene del exterior desconociendo los valores de nuestra cultura que se refleja en un estilo de vida, no nos hemos distinguido en los países de las Américas en desarrollo por el uso racional de los recursos naturales, humano y financieros para la solución de los problemas sociales⁸.

Si las cifras nacionales en cuanto a estado nutricional son preocupantes, lo es aún más el examen de los datos mundiales, como las siguientes. En 1985 había 1.000 millones de habitantes con desnutrición de los cuales una cuarta parte vivirían en países en vía de desarrollo. La población incapacitada por desnutrición en el mundo ascendía a 12 millones de habitantes en

1985 y en el año 2002, cinco millones de niños morían por hambre, 17 millones de niños nacían con bajo peso y 220 millones de mujeres en el mundo padecían de anemia, cada año, un total de 250.000 niños quedaban ciegos por xeroftalmia. En la actualidad, según la FAO, de 852 millones de personas desnutridas en el mundo, 53 millones viven actualmente en América Latina y el Caribe, de estos 53 millones, 33 viven en América del Sur, casi 7 en el Caribe y 12,6 en América Central. Según la FAO, los costos del hambre son abrumadores porque el hambre representa grandes costos económicos y pérdidas en productividad e ingreso⁹.

LOS MEDIOS Y SU INEVITABLE PRESENCIA

Cada día es mayor el papel que desempeñan los medios de comunicación en la vida cotidiana y en la vida social en general; los medios de comunicación representan los voceros de las estrategias de consumo de todo tipo de bienes, para poblaciones cautivas de la economía que adquieren bienes y servicios de contado o mediante el crédito y el endeude quedando atados de por vida, como los siervos de la época feudal o los indígenas de las encomiendas de la época Colonial en América. Los alimentos, y los distintos productos de este sector no son ajenos al papel que representan en la propaganda que influencia los estilos de vida y el consumo de determinados productos.

Se han llevado a cabo en el país investigaciones que han examinado el papel de la propaganda en las preferencias de alimentación de niños y jóvenes. No solo las multinacionales de las bebidas y de la alimentación, realizan cada día más

⁸ Horowitz, Abraham. Salud, nutrición y desarrollo. En: Nutrición un desafío nacional. Caracas: Fundación Cavendes, 1985. p. 15-24.

⁹ Health News Express News International Group, Mayo, 2005, Londres.

investigaciones para conocer las preferencias de sus clientes cautivos y aquellos potenciales.

La familia, la escuela y la universidad pueden desempeñar un papel radical en la formación y educación de los niños y jóvenes como consumidores potenciales para, "no caer en las garras" del consumismo, sino promover estilos de vida saludables con estrategias de educación nutricional y de salud, el fomento del deporte y de actividades que conduzcan a una vida sana.

LA INVESTIGACIÓN INTERDISCIPLINARIA

Es importante extender una invitación a continuar con el desarrollo de la investigación interdisciplinaria; esto incluye a numerosos especialistas que contribuyen con aspectos como el conocimiento de la naturaleza bioquímica de los alimentos, las asociaciones del aspecto nutricional con la medicina y con la antropología física, con la economía y la epidemiología¹⁰.

Cada día cobra más valor el trabajo local, en comunidades, donde mediante proyectos con estrategias tanto cualitativas como cuantitativas, con posturas como las de la investigación acción participativa (IAP) se puedan examinar datos inmediatos y urgentes, dentro de una perspectiva ética y justa tanto para los trabajadores de las ciencias como para las comunidades. En esta esfera, la estrategia cualitativa, etnográfica y antropológica, aunque suene redundante, aporta con el conocimiento sobre los patrones de la alimentación y uso de los alimentos, dieta, estilos de vida, condiciones de vida, el lenguaje local y los conocimientos,

actitudes y prácticas de las comunidades.¹¹

Un enorme bagaje de investigación ya tiene el país, y lo posee Antioquia, con desarrollos sobre la etnología de la alimentación actual, tanto en grupos indígenas como campesinos; dicho trabajo debe continuar con proyecciones hacia las poblaciones urbanas, a aquellas en proceso de urbanización y a la población desplazada de regiones en conflicto social.

NUTRICIÓN Y ARQUEOLOGÍA

Otra faceta bien interesante es el estudio de la arqueología de la alimentación, para responder las preguntas: ¿Qué comieron los ancestros? ¿Cómo vivieron y en dónde vivieron? ¿Qué cultivaban, por qué y en que condiciones? ¿Cómo utilizaron alternativamente los recursos de los bosques, ríos, sabanas, con la cacería, la pesca o la recolección, o del desarrollo de la horticultura y de la agricultura para su subsistencia? ¿Cuales fueron las adaptaciones prehistóricas de la alimentación y de la adaptación a nuevas dietas?¹².

LA ACTUALIDAD

¿Y ahora? ¿Qué sucede en años recientes con el aumento en el uso de productos químicos para la aspersión de cultivos agroindustriales o con la utilización indiscriminada de fumigantes para los cultivos de estupefacientes y para la elaboración de estos mismos cuando los químicos utilizados son vertidos a las fuentes de agua, que, a su vez, alimentan fuentes de irrigación o de agua potable para las poblaciones?

¹⁰ Jerome, op cit., p. 49, 57.

¹¹ Ibid., p. 52.

¹² Ibid., p. 52.

Los patrones actuales de consumo de alimentos en sociedades altamente urbanizadas se basan principalmente en la disponibilidad y condiciones económicas de las familias, en la exposición a los medios de comunicación, en la accesibilidad tanto a la educación como al trabajo que conlleva a estilos de consumo y patrones de dieta y de salud¹³.

No faltan por supuesto las nuevas ondas y olas, la macrobiótica, por ejemplo, que propende por una comida saludable dentro de una conciencia ambiental y ecológica.

Ya lo señalaba adecuadamente Werner Jaffé, miembro del Instituto de Investigaciones Científicas de Venezuela en los años 1980, al solicitar examinar en detalle una ecología alimentaria que estudie la interferencia del hombre en el medio ambiente, y que, piense en el futuro con un sentido de responsabilidad internacional. La razón de esta postura, cita este profesor, era la que, entre otros hechos, un cuarto de mujeres de la población mundial no recibe la ración diaria adecuada, que hay una demanda de mayor producción mundial de cereales, mientras que la deuda de los países va en aumento¹⁴.

De nuevo, con los datos que aporta Jaffé, se puede pensar que se está llegando a exageraciones, pero no es cierto. La población del planeta en el año 2050 puede alcanzar 10.000 millones de personas; de éstas, 30% vivirá en países industrializados, el 70% en el resto de países.

En el año 2000, 25 ciudades tenían más de 10 millones de habitantes, de los cuales 16

estaban en países en desarrollo, entre ellas México, con 30 millones.

¿Cuál es el panorama real?. Jaffé señala, existe un altísimo costo de las tecnologías para producir alimentos y las técnicas agroquímicas cada vez están más alejadas de los productores pequeños y medianos y, sólo unos pocos países poseen tecnologías integradas de producción y distribución de alimentos, entre ellos Chile, Cuba, Costa Rica, Taiwan y Corea del Sur. Por ello, Jaffé propone desarrollar más investigación sobre los alimentos de origen animal: por ejemplo, alimentar a los rumiantes con fibras, afrechos, cáscaras de cereales; utilizar al máximo los subproductos agrícolas y estudiar la genética de razas en producción animal. Plantea además el desarrollo pesquero, la cría de peces, maricultura combinada y diversificada de aguadulce; la investigación en biología así como disminuir la utilización de los fertilizantes químicos¹⁵.

Existen centros de producción de alimentos y una gran masa de países principalmente consumidores de esos productos y ello parece inevitable a menos que se ponga cortapisa a requerimientos exagerados de tratados que abortan el desarrollo y avance de las economías agroindustriales y domésticas de países entre los que figura Colombia.

Con solo 25 millones de dólares al año se podría reducir la desnutrición en 14 países de América Latina y África antes del 2015 y salvar a 900.000 niños de la muerte por hambre¹⁶. La deficiencia de vitamina A figura entre una de las principales causas de muerte. La intervención en América

¹³ Ibid., p. 323.

¹⁴ Jaffé, W. Nuestros alimentos: ayer hoy y mañana. Acta Científica Venezolana (1987); p. 177.

¹⁵ Ibid., p. 177.

¹⁶ ADE Academy for Educational Research citado en Health News.

Latina puede alcanzar un descenso de 16% en la muerte de niños. De 1990 a 2002 en América Latina siete millones de personas mejoraron sus condiciones nutricionales, pero en países como Venezuela y Colombia, la situación empeoró mientras que en Brasil y Perú mejoró.

Desafortunadamente, con el paso de los años, hay mayor pobreza y menor consumo de alimentos; y los programas sociales no se desarrollan con la importancia que requieren. América del Sur posee fuentes de agua, tierra, recursos, pero estos países en desarrollo les será cada vez más difícil satisfacer sus necesidades básicas de alimento. Se requiere, por lo tanto, mayor tecnología e investigación en lo local y trabajar en seguridad alimentaria, examinar la calidad desigual de las tierras y tener esto en cuenta en la planeación.

Una concepción moderna de esta ciencia aplicada propende porque exista una conservación de los ecosistemas, de las fuentes y suelos, cosechas, uso adecuado de los fertilizantes, control de la erosión y de la lluvia ácida; aspectos aparentemente extranutricionales, como los créditos a los productores de mercados locales, a las cadenas de frío, de producción y distribución de alimentos, y el reconocimiento o subsidios a las pérdidas de cosechas y por supuesto, la adaptación a los hábitos siempre cambiantes de la población. Por ello debe existir una responsabilidad política de la investigación científica. Pero, lo más importante es que las sociedades y países definan por sí mismos qué tipo de desarrollo quieren emprender en sus entornos.

Según Horowitz, algunos países que han demostrado mayor desarrollo de sus

sistemas de salud y nutrición como Cuba y Chile, y recientemente, Venezuela, a partir de una decisión política acompañada con esfuerzos sostenidos en el tiempo. Todo ello requiere, mayor conciencia social, "no es pan o libertad, sino pan y libertad", señala este académico.

Las anteriores propuestas no bastan sino existe un compromiso de los sectores político, educativo, productivo de los países para tener una sociedad más justa y equitativa. Pero un mundo sin hambre no se logra meramente con la conciencia social de algunos gobiernos, sino con las relaciones efectivas entre el sector industrial y productivo y los clientes o usuarios; o sea con la población y más que todo, con la conciencia del consumidor, educado en un sentido general, y para el caso, con elementos claves de nutrición y de salud que le permitan optar por lo más adecuado para él y su familia.

Esos cambios en la dieta en las sociedades modernas conlleva a evidentes mejoras de las condiciones de salud, pero también existen problemas de salud contemporáneos asociados al cambio en los hábitos y dietas¹⁷.

EMPRESAS LOCALES Y RECONOCIMIENTO DE LA HERENCIA

Se trae a colación un programa actual en España, titulado "Don Quijote de la Mancha, la sombra del Caballero" inaugurado en el Palacio del Infantado de Guadalajara. Posee unas 200 piezas procedentes de más de cincuenta instituciones y colecciones privadas. Entre estas, se han sumado el sector gastronómico que adelanta la XIII edición del Concurso de Gastronomía de Castilla,

¹⁷ Gaull, G.E., Kotsonis, M.A. Nutrition in the 90 s. New York: Macer Dejaar, 1991.

La Mancha bajo la convocatoria de los platos que se citan en el Quijote. Allí, los más destacados cocineros manchegos y los más importantes de España, propondrán cuarenta platos quijotescos, 10 para cada estación del año¹⁸.

Y en la comida de pastores y de arrieros aparecen los tasajos, carne adobada y puesta a secar cuatro días, pistos, gachas, gazpachos de pastor, mojetes, matahambres, caldereta de cordero, cordero con papas, ajoarriero (bacalao seco salado con papas grandes, ajo, aceite de oliva, perejil picado y huevo duro), las migas del pastor, (un plato preparado con pedazos de pan de varios días, picado en dados, trasnochados y fritos en aceite de oliva, se sirven con tocino, jamón y chorizo picado. Estos son los platos descritos por Cervantes que aun se sirven en las mesas ibéricas... ¡sus recetas originales poco o nada han cambiado...!

Otro ejemplo para destacar es el de la polaca Hanka Sawka que publicó recientemente su libro "A la mesa de Hanka" con los recuerdos emocionales de su vida en Polonia. Al recordar las sopas espesas y los pasteles, afirma: teníamos poco en Polonia y salimos en 1966 hacia Paris... sin nada... En momentos así, cuando no se tiene nada luchas por

recordar lo que hacían tu madre y tu abuela, especialmente en fiestas como la Pascua. La tradición es lo que nos mantiene conectados. La comida puede ser un sustento aun cuando la despensa este vacía¹⁹.

Muchos más recuerdos de comida en tiempos de privación han sido objetos de escritos en lugares tan lejanos como Rusia, China, Europa Oriental y el oeste de lo Estados Unidos y también en nuestro país.

Esas y otras más son en síntesis, el número de tareas que espera a estudiosos y egresados de la Escuela de Nutrición de la Universidad de Antioquia y del resto de unidades académicas de este centro. Se requiere investigación en la academia (pura y aplicada), en biología, ecología social nutricional y cultural; más acciones con las comunidades rurales y urbanas y mejora de las condiciones de vida y salud.

Se trata, de incluir, lo alimentario como una nueva forma de vida productiva, mediante la organización profesional y técnica de microempresas, restaurantes, industrias de alimentos, empresas de turismo gastronómico y lo más importante, rescatar y apreciar la herencia alimentaria reconociendo su valor, importancia y obviamente sus limitaciones.

¹⁸ Revista Avianca no. 39 (Mayo de 2005); p.52.
http://www.escuelai.com/spanish_culture/el_quijote/gastronomia.html

¹⁹ Florence Fabircant, New York Times, Nueva York, E.E.U.U. 3 de abril 2004.