

12° CONGRESO ARGENTINO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL

La Plata, junio y septiembre de 2021

GT45: Antropología de la Alimentación: aportes y debates actuales

Preferencia/valoración de alimentos en la Quebrada de Humahuaca, y su relación con la seguridad alimentaria y el estado nutricional”.¹

Revisión de estudios locales

Marisel Arrueta. UE-CISOR (CONICET/ FHyCS-UNJu).

marrueta@cisor.unju.edu.ar

Ethel Alderete. UE-CISOR (CONICET/FHyCS-UNJu).

alderetew@gmail.com

Resumen

En el marco de los estudios de la seguridad alimentaria este trabajo tiene por objetivo conocer los patrones de consumo de alimentos de origen andino, y la relación de los significados y valoración con el estado nutricional de las familias campesinas que habitan las localidades rurales del este de la región de la Quebrada de Humahuaca- Jujuy; que en su condición de productoras de alimentos resulta necesario profundizar los componentes: disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad, para nuevos cuestionamientos en el estudio de lo alimentario en la zona.

El análisis se fundamenta en los antecedentes de las investigaciones realizadas sobre el tema alimentario en la localidad andina de Humahuaca para reconocer las transformaciones y riesgos que afectan la salud nutricional de la población.

¹ El presente trabajo es la síntesis del Proyecto Institucional CISOR, de beca Posdoctoral, bajo la dirección de la Dra. Ethel Alderete- UE-CISOR CONICET/Universidad Nacional de Jujuy, FHyCS.

Sistematizar la información dispersa para comprender cómo se presentan los pilares de la seguridad en el territorio, será el propósito a definir en este trabajo y que no ha sido considerado de manera integral en las investigaciones locales.

Finalmente, el estudio contribuye al conocimiento y promoción de la seguridad alimentaria en la Quebrada de Humahuaca de la provincia de Jujuy.

Palabras clave: *Estado nutricional; Comunidades; Quebrada de Humahuaca; Seguridad Alimentaria.*

Introducción

Las preferencias en el consumo de alimentos están influenciadas por múltiples determinantes de lo social, económico, el contexto cultural e identitario y los recursos de información disponibles en el entorno (Haghighian Roudsari et. al 2018). La valoración, en cambio, involucra las características y significados simbólicos que las culturas atribuyen al alimento, por sus cualidades diversas (Desmet, Hekkert 2007). Tanto los significados y valores de un alimento han definido históricamente el patrón de consumo en una sociedad o grupo, y al que se ha vinculado las preferencias en la ingesta de productos exclusivamente tradicionales con alimentos altamente procesados e industrializados que ofrece el mercado global en los territorios de origen indígena-campesina.

Tal es el caso de las poblaciones andinas, que habitan las áreas rurales de la Quebrada de Humahuaca, donde la dieta tradicional rica en la producción y consumo de cereales, frutas y vegetales no está exenta de los cambios socio-culturales y económicos, que transformaron las prácticas alimenticias. Diariamente, las familias campesinas de la región se abastecen de productos propios, de origen andino o andinizados, y de los productos urbano-industriales que proveen los mercados locales.

Los alimentos andinos como la papa y el maíz tienen fuerte incidencia en la formación del patrón alimentario tradicional. Desde épocas pre coloniales conformaron la dieta cotidiana privilegiada de las poblaciones agro alfareras y en mutua conexión simbólico-ritual con la naturaleza y sus deidades, confluyendo en

ritos y en festividades agrarias celebradas actualmente por las familias de toda la región sur-andina (Arrueta y Peralta 2020).

La declaración internacional de la Quebrada de Humahuaca como patrimonio cultural y natural de la humanidad, proclamada por la UNESCO en el año 2003, resultó un cambio significativo en el estilo de vida y en las representaciones simbólico-prácticas de gran parte de los pobladores agro-pastoriles y alfareros de la zona.

Estudios de distintas vertientes disciplinares reconocen que, a partir de la declaración jurídica e internacional del territorio como patrimonio mundial, se intensificaron las transformaciones en los sistemas de producción local y de consumo de alimentos de origen nativo, empujados por presiones sociales-culturales, económicas y tecnológicas derivadas de un mercado foráneo que transfiguraron las practicas habitadas. Al activarse los flujos migratorios de carácter comercial y turísticos nacionales e internacionales se re diversificó el contexto local y la identidad indígena-campesina de la región (Karasik 1994; Romaguera, et.al 2007; Arzeno y Troncoso, 2012; Cordova 2015; Fabrón. 2014; Mancini y Tommei, 2012)

Variaciones en el estado nutricional, fueron uno de los efectos consecuentes en sus habitantes. A los índices precedentes de desnutrición hallados en estas poblaciones de altura (Alderete y Bejarano, 2017; Aparicio et.al, 2012; Dipierri, Bejarano y Alfaro, 2008, Monteban 2020) los distintos grupos etareos comenzaron a presentar sobrepeso y/u obesidad; conformando hogares con familias con una “doble carga nutricional” (Romaguera D. et.al 2007; Bassett, et, al 2013).

La incorporación a la dieta de productos industrializados, altos en contenido de grasa, azúcar y sal, desplazó el consumo de alimentos naturales y contribuyó al aumento del sobrepeso y la obesidad (López de Blanco y Carmona 2005; Pérez Izquierdo 2018). Además, la introducción de alimentos procesados a través de potentes estrategias publicitarias se enfocó en resaltar su valoración mercantil y en asociarlos al alcance de mejores estatus sociales (Olivares y Díaz 2003; Díaz Ramírez et.al 2011; Araya 2002; Campos Rivera 2014).

La Quebrada de Humahuaca, desde hace aproximadamente dos décadas, se constituye como un territorio reconfigurado, en el cual conviven dos modelos alimentarios de consumo. D. Romaguera y otros (2008) lo definieron como un

territorio con un “patrón similar al occidental” y el otro “patrón similar al andino”. Las contrastaciones de estos conceptos se remiten exclusivamente a valores nutricionales, dejando de lado cuestiones y factores diversos que inciden sincrónicamente.

En este trabajo el análisis de las preferencias y valoración de los alimentos en las poblaciones rurales de quebrada requiere, primero, de su comprensión en relación a los tres elementos fundamentales de la seguridad alimentaria, la disponibilidad, el acceso/ uso y estabilidad/sostenibilidad alimentaria; variables a tener en cuenta cuando tratamos con hogares que combinan en su dieta alimentos saludables y/o no saludables o bien que aún están en etapa de transición epidemiológica, para la comprensión del estado nutricional de los grupos.

Antecedentes de estudios locales

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

Los estudios de referencia local conjugan abordajes epistemológicos, metodológico y empíricos de disciplinas tales como la antropología social y de la alimentación, antropología biológica y ciencias de la nutrición.

Las investigaciones antropológicas (Arzeno y Troncoso, 2012; Mancini y Tommei, 2012; Castro y Fabron 2018; Fabron 2014) relacionan el objeto de sus análisis con el marco teórico de la soberanía alimentaria. Analizan las características de la agricultura familiar y los patrones alimentarios pasados y presentes, así como las representaciones sociales, prácticas y saberes de la población de origen; a partir de las cuales se establecen dinámicas alimentarias que se transmiten de generación en generación en el contexto de desarrollo local como en lugares de destinos a donde migran los individuos quebradeños. Ambos espacios se construyen con la memoria e identidad social de los grupos que reproducen las mismas pautas alimentarias de origen.

Los enfocados en la antropología de la alimentación (Lodi 2009, Cordova 2015), problematizan las estrategias de consumo de las unidades domésticas familiares de la zona y utilizadas bajo el modo productivo “capitalista”. Proceso que produjo

desarticulación de las relaciones sociales preexistentes y sustitución por relaciones basadas en la propiedad privada; que generaron cambios alimentarios por las nuevas formas de mercado y necesidad de contar con un ingreso en dinero para poder acceder a los satisfactores (Lodi, et.al 2009).

Los resultados se complementan a los obtenidos en una investigación doctoral titulada: Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. La misma abordó aspectos de la soberanía y seguridad alimentaria, al relacionar modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña. (Cordova 2015).

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

Por otra parte, un equipo de investigadores de la Universidad Nacional de Jujuy y UCSE (Dipierri. et.al 2008; Aparicio, et.al 2012; Alderete y Bejarano et.al 2016, 2017, Monteban 2020) con especialidad en los estudios de antropología biológica y de la alimentación en poblaciones de altura, abordan el estado nutricional de los grupos a partir de la aplicación de las técnicas antropométricas para medir el índice de masa corporal (IMC). Los resultados relevados demostraron que las poblaciones jujeñas presentan un estado de salud menos favorable que las poblaciones situadas próximas al nivel del mar. Estas condiciones no han cambiado en el tiempo y son congruentes con las desigualdades socioeconómicas y ambientales existentes entre las poblaciones relevadas y donde su “variación interregional” en relación a la tendencia secular de la talla tampoco ha variado. La ingesta de alimentos con alto contenido de carbohidratos y grasas se encuentra entre las estrategias de adaptación utilizadas comúnmente en hogares con inseguridad alimentaria del Noroeste Argentino, dando como resultado una asociación positiva con la obesidad (Monteban, 2020)

Otro par de investigaciones de carácter nutricional (Romaguera et. al 2008; Bassett, et. al 2013) sostienen que, los patrones dietéticos dominantes encontrados en poblaciones andinas son dos: un patrón "similar al occidental" con énfasis en alimentos no autóctonos (presente en áreas urbanas de la región de quebrada) que

reflejan las consecuencias resultantes de la “transición nutricional” al asociarse con una peor calidad (por consumo de macronutrientes) de la dieta y, un patrón “similar a los andinos” que incluye una variedad de cultivos autóctonos con un alto nivel de desarrollo durante la temporada de poscosecha, que se asocian a una mayor calidad de la dieta presente en algunas zonas rurales desarrolladas de la región.

Las mediciones antropométricas aplicadas revelaron una alta prevalencia de sobrepeso y obesidad, en poblaciones adultas y transición nutricional en edades jóvenes (Romaguera et. al 2008). Datos evaluados por la composición típica del plato principal, compuesta por arroz, pasta, harina de trigo o maíz acompañada por tubérculos, huevos, pocas hortalizas y carne de vaca o de llama, constituyendo una dieta monótona con alto consumo de azúcares (bebidas azucaradas y dulces) y cereales refinados. (Op. cit)

Los resultados indican que éstas poblaciones se hallan en etapas tempranas de “transición nutricional” y hacia adentro los hogares presentan una “doble carga de malnutrición”. Concluyen sus autoras que es el “punto de partida para reincorporar productos autóctonos de la región y fomentar consumos de alimentos más saludables y una dieta menos monótona” (Bassett, et. al 2013).

Dentro del conjunto de las investigaciones recabadas en la Quebrada de Humahuaca, no se hallan datos actuales referente a los cambios sociales, culturales, económicos y su impacto en los hábitos alimentarios y nutricionales, además, no problematizan la alimentación como el marco epistemológico en el análisis de la seguridad alimentaria. Más bien se centran, por un lado, en las transformaciones ocurridas en las prácticas productivas y de consumo local, que denotan los problemas consecuentes y que ameritan rescatar los pilares de la soberanía alimentaria, y por el otro lado, abordan solo el tipo de alimentación/ nutrición de sus pobladores. Ambos abordajes, a nuestro parecer, no trabajan sobre la articulación y el equilibrio de todos los componentes para comprender el fenómeno de la alimentación: disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad. Propósito que detallaremos en este artículo.

Disponibilidad en la Quebrada de Humahuaca

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

La Quebrada de Humahuaca en materia de producción local se encuentra destinada al autoconsumo, originarios de sus condiciones generacionales de producción y reproducción social, favorecidas por el entorno agroecológico, que abastecieron a la población rural con alimentos derivados de la agricultura, pastoreo, en menor grado de la ganadería, así como del intercambio y venta en ferias o mercados interlocales para la obtención de otros bienes de consumo. (Fabron 2018),

Las actividades de subsistencia se complementan con las derivadas de la horticultura, cultivos de lechuga, acelga, zanahoria, cebolla, tomate, pimiento, perejil, apio, remolacha, zapallito, haba, arveja, maíz, papa, oca, ulluco, etc. (PROSAP 2015) que en la actualidad adquieren características de una producción “hortícola comercial” de pequeñas explotaciones agrícolas familiares, vendidos en ferias locales provinciales y mercados intrarregionales.

En el último tiempo a partir del uso y aplicación de tecnologías agroecológicas se agregaron valor en forma semiartesanal a la producción local, para la fabricación de sopas de hortalizas, productos deshidratados de tomate, remolacha, manzana, pera, banana, cereales andinos a base de quínoa y sales saborizadas, todos derivados de la producción primaria, así como otras actividades de recuperación de la producción tradicional, realizando por organizaciones, como la Red Puna, la Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles (CAUQueVa) y programas CEDAF. La región pasó a producir cantidades variadas y suficientes de alimentos derivados de su productividad local, que en términos generales satisfacen las necesidades de consumo y monetarias de sus pobladores.

Tal es así que el patrón alimentario, en términos de disponibilidad, se compone de los elementos que ofrece la estructura económica en la que la unidad doméstica se encuentra inserta. Entran aquí consideraciones de índole monetario, pero también vinculadas con la ecología del lugar y con la posición socioeconómica de las unidades domésticas (que exceden el mero marco de ingreso en dinero) (Córdova 2015)

Ahora bien, disponer de una cantidad y variabilidad de alimentos, resultante de los procesos ocurridos a largo plazo en la región, no aseguran una alimentación sana. Muy por el contrario, sitúan a la sociedad una disyuntiva selectiva, que no siempre o casi siempre es nutritivamente saludable.

Accesibilidad y dieta

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

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

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

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

Estabilidad/sostenibilidad de la alimentación

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

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

Pero los sectores urbanizados de la quebrada con transiciones alimentarias, derivadas de los procesos de capitalización interna, representan una dificultad para la salud pública porque conforman “hogares con doble carga de malnutrición”, las intervenciones dirigidas a reducir el problema de la desnutrición son contrarias a los programas de prevención de la obesidad. Para reducir el exceso de peso recomiendan una dieta baja en grasas, lo que tiene efectos adversos para los miembros del hogar con bajo peso, (Bassett, 2003), y sin considerar que estamos hablando de poblaciones de altura de bajas temperaturas, alejadas de las grandes urbes, con niveles socio-económicos bajos y atenciones sanitarias hospitalarias insuficientes. Componentes no siempre contemplados en los programas de promoción de la salud.

Seguridad Alimentaria y el abordaje nutricional

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

elementos fundamentales, la disponibilidad, el acceso/ uso y estabilidad/sostenibilidad alimentaria.

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

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

Monteban (2020) define la inseguridad alimentaria como “el fenómeno multidimensional, que presenta un contínuum de niveles de gravedad (de leve a severa). Puede definirse como la disponibilidad limitada o incierta de alimentos seguros y adecuados, que obliga a las personas a reducir la cantidad o calidad de los productos que consumen. Tanto las prácticas individuales como los contextos socio ambientales pueden influir en la relación entre la inseguridad alimentaria y el estado nutricional”.

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

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

dietas tradicionales con la introducción de alimentos procesados con alto contenido de grasa, sal azúcar, aún en áreas rurales (Popkin 2017).

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

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

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

En este sentido los estudios de la zona se reducen a dar cuenta de los procesos de capitalización de la economía e internacionalización cultural y social que han dinamizado los productos alimenticios y sus comidas, los hábitos alimentarios de sus pobladores, en el marco del reposicionamiento de la diversidad cultural en la gestión del desarrollo local especialmente articulado con las prácticas turísticas contemporáneas, casi siempre con un impacto negativo en la salud de la población. Ahora bien, considerar los riesgos a la que se halla expuesta constantemente una población y niveles preferenciales resultaría un abordaje integral para el estudio y seguimiento de la seguridad alimentaria.

Aportes finales

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

Partiendo de los antecedentes de estudios en relación al contexto geográfico, socio-cultural-económico y ambiental de la quebrada, este trabajo para el análisis y comprensión de la seguridad alimentaria organizó integralmente los elementos que la definen. Proceso de suma importancia para recabar información y articular a posteriori con el estudio de las preferencias y valoraciones de alimentos y su relación con el estado nutricional en poblaciones rurales locales.

El mismo propone partir de hipótesis y metodologías combinadas en técnicas cualitativas-etnográficas (entrevistas, grupos focales, visita de hogares de familias), cuantitativas (aplicación de encuestas) y antropometría (mediciones de talla y peso para calcular el Índice de Masa Corporal (IMC) de los integrantes del hogar.

El estudio también propone un trabajo de intervención acompañada por los centros de Atención Primaria de Salud de la Provincia de Jujuy y el hospital de la Quebrada de Humahuaca, no solo para reconocer actores y roles determinantes en el fortalecimiento y sostenibilidad de la seguridad alimentaria y nutricional, sino también para un seguimiento en la población, que definan nuevas categorías y variables prevenibles desde lo social-cultural-alimentario, que den soporte a investigaciones futuras.

Referencias bibliográficas

- Alderete E, Bejarano I, Rodriguez A. (2016) Beverage intake and obesity in early childhood: Evidence from primary health care clients in Northwest Argentina. *J Dev Orig Health Dis*;7(3):244-252. Disponible en: https://www.researchgate.net/profile/Ethel_Alderete/publication/286219634_Beverage_intake_and_obesity_in_early_childhood_evidence_form_primary_health_care_clients_in_Northwest_Argentina/links/570ff77f08ae68dc79096e77/Beverage-intake-and-obesity-in-early-childhood-evidence-form-primary-health-care-clients-in-Northwest-Argentina.pdf
- Alderete, E. y Bejarano I. (2017). Factores de riesgo y protectores para la obesidad infantil en el NOA. Teoría, Evidencia y Prevención. Santiago del Estero: Ediciones DASSUCSE. Disponible en: https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2020/05/factores_de_riesgo_y_protectores_para_la.pdf
- Aparicio, M.E; Bejarano I; Garrod. T; Alfaro. E; Dipierri. J (2012) Antropometría nutricional en escolares asistidos alimentariamente (Jujuy, Argentina). *Rev Antropo*, vol 26, p19-27.
- Araya B. M, Atalah S. E. (2002). Factores que determinan la selección de alimentos en familias de sectores populares. *Rev Chil Nutr*, vol 29, p 308–15. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000300006
- ARRUETA M y PERALTA. (2020). Festividades Agrarias. En Teruel, A.A.; Alderete, E. y Trillo, D. (Coords.) Cuaderno II. La Quebrada de Humahuaca. Pobladores, saberes e historias. 1ª . Edición - San Salvador de Jujuy: Edición de la UE CISOR (CONICET- UNJu).
- Arzeno, M. (2008) Pequeños productores campesinos y transformaciones socioespaciales. El cambio agrario en la Quebrada de Humahuaca (Jujuy). Buenos Aires: Tesis de Doctorado, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Disponible en: http://www.pertuba.com.ar/archivos/publicaciones/Arzeno_Mariana_Tesis_Doctoral.pdf

- Arzeno, M. y C.A. Troncoso (2012). Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina), en Revista de Geografía Norte Grande, vol 52, p 71-90. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34022012000200005
- Bassett, M. N., Giménez, M. A., Romaguera, D., y Sammán, N. (2013). Estado nutricional e ingesta alimentaria de poblaciones de regiones de altura del Noroeste Argentino. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, vol 63, p 114-124.
- BASSETT, M. N., ROMAGUERA, D., GIMÉNEZ, M. A., LOBO, M.O & SAMMAN, N. C.,(2014). Prevalence and determinants of the dual burden of malnutrition at the household level in Puna and Quebrada of Humahuaca. Nutrición Hospitalaria, vol 29, p 322-330.
- Bolzán A, Mercer R. (2009). Seguridad alimentaria y retardo crónico del crecimiento en niños pobres del norte argentino. Arch Argent Pediatr. Vol 107, p 221–8.
- Calvo, E. B., y Aguirre, P. (2005). Crisis de la seguridad alimentaria en la Argentina y estado nutricional en una población vulnerable. Archivos argentinos de pediatría, vol 103, (1), p 77-90. Disponible en: <https://www.sap.org.ar/docs/publicaciones/archivosarg/2005/A1.77-90.pdf>
- Campos Rivera Nh, Lagunes Ir.(2014). Preferencias Alimentarias y su Asociación con Alimentos Saludables y No Saludables en Niños Preescolares. Acta Investig Psicológica, vol 4 (13) 85–97. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/3589/358933346006.pdf>
- CEDAF (Centro de Estudios para el Desarrollo de la Agricultura Familiar). Proyectos. Universidad Nacional de Jujuy. Pág web: <http://www.cedaf.fca.unju.edu.ar/phone/folleto.html>
- CEPAL (2009) Inseguridad Alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. Programa de Naciones Unidas. Disponible en: <https://www.cepal.org/es/publicaciones/38913-inseguridad-alimentaria-nutricional-america-latina-caribe>
- Desmet Pi, Hekkert P (2007). Framework of Product Experience. Int J Des, vol, p 13–23. Disponible en: <http://www.ijdesign.org/index.php/IJDesign/article/view/66/15>

- Díaz Córdova, D. (2015) Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña. Tesis de doctorado, Universidad de Buenos Aires.
- Díaz Ramírez G, Souto-Gallardo Mc, Bacardí Gascón M, Jiménez-Cruz A. (2011). Efecto de la publicidad de alimentos anunciados en la televisión sobre la preferencia y el consumo de alimentos: revisión sistemática. *Nutr Hosp*, vol 26 (6), p 1250-1255. Disponible en: http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112011000600009
- Fabrón, G. (2014). Producción agrícola tradicional en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca (Dto. de Humahuaca, Jujuy, Argentina). *La Zaranda de Ideas. Revista de Jóvenes Investigadores en Arqueología* vol 10 (1), p 28-46.
- FAO (2007) Conferencia Internacional sobre Agricultura Orgánica y Seguridad Alimentaria. Roma. Disponible en: http://www.fao.org/organicag/ofs/index_es.htm
- FAO (2011) La seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones. Guía práctica. Disponible en: <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- FAO, FIDA y PMA (2015). El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo. Cumplimiento de los objetivos internacionales para 2015 en relación con el hambre: balance de los desiguales progresos. Roma, FAO. Disponible en <http://www.fao.org/3/a-i4646s.pdf>
- Longhi. F; Cordero L Y Paolasso. P. (2020). Pobreza y desnutrición infantil en la ruralia del noroeste argentino. Una mirada integradora. En: *Una mirada histórica al bienestar rural argentino: debates y propuestas de análisis / Alejandra de Arce... [et al.]*– 1a ed. – Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Teseo
- Franklin B, Jones A, Love D, Puckett S, Macklin J (2012). *White-Means S. Exploring Mediators of Food Insecurity and Obesity: A Review of Recent Literature.* *J Community Health*, vol 37, p 253–64.
- Godfray Hcj, Beddington Jr, Crute Ir, Haddad L, Lawrence D, Muir JF (2010). *Food security: the challenge of feeding 9 billion people.* *Science*, 327, 812–8
- Haghighian Roudsari A, Vedadhir A, Amiri P, Kalantari N, Omidvar N, EINIZINAB H. (2017). *Psycho-Socio-Cultural Determinants of Food Choice: A Qualitative*

- Study on Adults in Social and Cultural Context of Iran. *Iran J Psychiatry*, vol 12, p 241–50.
- Karasik, G. (1994). Pequeños productores agropecuarios de Tilcara y desarrollo local. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, San Salvador de Jujuy: Univ. Nac. de Jujuy.
- Lodi, M. E; Cordova. D Y Guerrero, S. (2009). Estrategias de consumo y Modelos Basados en Agentes en la Quebrada de Humahuaca. Universidad Nacional de Buenos Aires. Disponible en: https://www.researchgate.net/publication/319589447_Estrategias_de_consumo_y_Modelos_Basados_en_Agentes_en_la_Quebrada_de_Humahuaca
- López De Blanco M, Carmona A.(2005). La transición alimentaria y nutricional: un reto en el siglo XXI. *An Venez Nutr*, vol 18, p 90–104.
- MANCINI, C y TOMMEI C. (2012). Transformaciones de la Quebrada de Humahuaca (Jujuy) en el siglo XX: entre destino turístico y bien patrimonial. *Mar del Plata*, vol 8 (9), p 97-116.
- Monteban M. (2020). Inseguridad alimentaria y obesidad en madres del Noroeste Argentino: estudio local en contexto global. *Rev Argent Salud Pública*, vol 12, p 27.
- FABRON, G Y CASTRO, M (2018). Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional*. vol 51 (28). Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572018000100004
- Olivares S, Yáñez R, Díaz N.(2003). Publicidad de alimentos y conductas alimentarias en escolares de 5° a 8° básico. *Rev Chil Nutr*, vol 30, p 36–42.
- POPKIN BM, ADAIR LS And NG SW. (2012). Global nutrition transition and the pandemic obesity in developing countries. *Nutr Rev*, vol 70, p 3–21.
- Popkin Bm.(2001).The nutrition transition and obesity in the developing world. *J Nutr*, vol 131, p 871–873. PROSAP. (2015). Estudio: diagnóstico de las áreas de riego de la provincia de jujuy Anexo II: “Agricultura de La Provincia de Jujuy”. Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de la Nación. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-br149s.pdf>

Romaguera D; Samman N; Rossi A; Miranda C; Pons A; Tur J.A (2008) Dietary patterns of the Andean population of Puna and Quebrada of Humahuaca, Jujuy, Argentina. *British Journal of Nutrition*, vol 99, p 390–7.

Smith Lc, El Obeid Ae, Jensen Hh. (2000).The geography and causes of food insecurity in developing countries. *Agric Econ*, vol 22, p199–215