

¿Comidas para los muertos o para los vivos? Miradas sobre el Día de las Almas en los Valles de Jujuy, Argentina.

Autores: Mónica Montenegro y María Elisa Aparicio

Mónica Montenegro

Docente e Investigadora de la Universidad Nacional de Jujuy y de la Universidad Católica de Santiago del Estero, DASS. Sus investigaciones se enmarcan en los procesos de construcción de patrimonio e identidades en el sector septentrional del Noroeste Argentino. Coordinadora del Área de Investigación y Desarrollo Científico (DASS-UCSE). Lavalle 333 (4600) San Salvador de Jujuy. monicamontenegro@ucse.edu.ar

María Elisa Aparicio

Docente e Investigadora de la Universidad Católica de Santiago del Estero, Departamento Académico San Salvador. Su línea principal de investigación está asociada a procesos de patrimonialización de bienes culturales en contextos multiculturales del Noroeste argentino y su relación con festividades y celebraciones. Directora de Proyectos de Investigación radicados en el Gabinete de Investigación en Estudios Culturales, Universidad Católica de Santiago del Estero, DASS. Lavalle 333 (4600) San Salvador de Jujuy. meaparicio90@hotmail.com



Resumen

En este artículo presentamos reflexiones acerca de la importancia y significación que adquieren las comidas durante la Conmemoración del Día de las Almas en los Valles de Jujuy.

A partir de dos casos de estudio de celebraciones institucionales compartiremos diversas miradas que se desprenden de una investigación que nos ha desafiado a re-pensar la alimentación desde un enfoque holístico, pero a través de una perspectiva interdisciplinaria.

Los resultados nos llevan a considerar que las comidas son prácticas culturales que sirven para alimentar a los vivos y son parte de sistemas de reproducción social y cultural que producen relaciones sinérgicas entre memoria, parentesco e identidad social.

Palabras clave

Comidas – Día de las Almas – prácticas culturales - identidad

Are they meals for the dead or the living? Looks related to the day of the souls in Jujuy's Valleys, Argentina.

Abstract

In this article, we present reflections on the importance and significance of meals during the Commemoration of the Day of Souls in the Valleys of Jujuy.

From two cases of study of institutional celebrations we will share different perspectives that emerge from a research that has challenged us to rethink food from a holistic approach, but through an interdisciplinary perspective.

The results lead us to consider that meals are cultural practices that serve to feed the living and are part of systems of social and cultural reproduction that produce synergistic relationships between memory, kinship and social identity.

Key Words

Meals - Day of the Souls - cultural practices - identity



Introducción

Este trabajo tiene como propósito compartir reflexiones y visiones que se desprenden de una investigación interdisciplinaria que venimos realizando como parte del equipo de investigación del proyecto “Miradas socioculturales de la alimentación para una mejor calidad de vida” (SECYT, UCSE) que nos ha desafiado a re-pensar la alimentación en los Valles de Jujuy desde un enfoque holístico pero a través de una perspectiva interdisciplinaria.

La relevancia de esta investigación radica en la necesidad de visibilizar a la alimentación como tema prioritario en las agendas mundiales, nacionales y locales. Definitivamente, las prácticas alimentarias constituyen problemáticas emergentes en nuestra sociedad, tanto en lo referido al acceso a los alimentos y a su relación con aspectos sanitarios y nutricionales, como en virtud de la producción de los mismos en contextos de cambio climático. Desde otro enfoque, las prácticas alimentarias pueden considerarse en la actualidad, como posible vector de desarrollo sustentable y sostenible; en ambos casos están directamente relacionadas a la calidad de vida de las poblaciones.

En el caso de la provincia de Jujuy, podemos decir que este territorio constituye un verdadero mosaico de manifestaciones culturales muchas de las cuales están relacionadas estrechamente con las prácticas alimentarias. Desde épocas prehispánicas los pobladores de estos territorios empleaban algunos alimentos tan importantes como el maíz (alimento sagrado en los Andes), el ají, la papa, el tomate en la preparación de sus comidas. La elaboración de platos y los modos rituales de compartirlos han llegado hasta nosotros, a través de ceremonias (Pachamama, Día de los difuntos) y festividades (carnaval), que siguen operando como mecanismos de reforzamiento de identidad y memoria social en este sector de los Andes Centro Sur.

Sin embargo, con el paso de los siglos y la conquista española, se fueron modificando tanto los ingredientes como los procesos de elaboración de las comidas, lo que derivó en la riqueza y diversidad de aromas, sabores y colores. En tiempos coloniales, ya se había producido un interés por registrar la variedad de platos y su elaboración, lo que llevó a Juana Manuela Gorriti (1890) a publicar su obra clásica “Cocina ecléctica”. La llegada de nuevos contingentes poblacionales durante el siglo XX, dio paso a nuevas experiencias culinarias que nos invitan a estudiar los procesos de apropiación y significación de los alimentos. A través de esta investigación buscamos aproximarnos a una comprensión y valoración de tradiciones e innovación de las prácticas de alimentación de las poblaciones de los Valles de Jujuy.



Discursos y prácticas sobre la alimentación

Al recorrer la provincia de Jujuy, es posible advertir en el devenir cotidiano de las comunidades una multiplicidad de representaciones, discursos y prácticas en torno a la alimentación. Las mismas suelen estar relacionadas con valoraciones y significados que adquieren las diferentes acciones relacionadas con la ingesta de alimentos, y abren un abanico de temáticas multidisciplinares como ser: pautas nutricionales, imagen corporal, acceso a los alimentos, producción alimentaria, gastronomía, comensalismo, entre otras. A nuestro entender, cada una de estas temáticas puede constituir en sí misma una fuente inagotable de investigación.

En los últimos años la alimentación se ha constituido en polo de atención de investigaciones relacionadas a diversos campos disciplinares (salud, antropología, sociología, educación, producción, entre otros), que buscan comprender algunas de las problemáticas emergentes más severas de las sociedades globalizadas: desigualdad en el acceso a los bienes alimentarios, deficiencias nutricionales de las poblaciones, cambio en las dietas, producción de alimentos en función de las (Duque Páramo 2014; Cervantes 2010; Vargas 2010; Aparicio 2009; Aparicio y Montenegro 2005). En la actualidad, la alimentación está vinculándose especialmente con el medioambiente, en relación a las nuevas condiciones para la producción de alimentos que se generan a partir del cambio climático (Ministerio de Agricultura, Alimentación y medio Ambiente de España 2015; UNEP 2011).

En Latinoamérica, la diversidad y la complejidad de las problemáticas alimentarias han requerido abordajes desde diferentes enfoques teórico-metodológicos, que han puesto el foco tanto en las políticas alimentarias, como en los procesos de intervención en relación a los contextos socioeconómicos y culturales; éstos favorecieron el surgimiento de un campo de investigación denominado Antropología de la Alimentación (Aparicio 2009; Carrasco Henríquez 2006). Desde este campo teórico abordamos nuestro problema de investigación, entendiendo que, por su naturaleza, el fenómeno alimentario es de condición múltiple y polisémica.

Hemos asumido que los conocimientos, métodos y técnicas que dominan el tratamiento de las problemáticas alimentarias han adquirido un status sociopolítico que incide en forma directa sobre la construcción social de la realidad alimentaria, tanto a nivel local como transnacional; esto implica la necesidad de una aproximación integradora para poder comprenderlas en toda su expresión y es aquí donde la antropología ofrece, a través de su mirada holística un potencial para reunir las investigaciones de diferentes campos disciplinares (Carrasco Henríquez 2006).

Epistemológicamente, los conocimientos sobre la alimentación son compartidos por un vasto rango de disciplinas y profesiones: medicina, bioquímica, psicología, agronomía, administración, ciencias religiosas, por mencionar algunas. La Antropología permite un espacio de confluencia de saberes, que no implica el abandono de una u otra disciplina, sino



la integración de sus herramientas conceptuales, instrumentales y metodológicas para analizar y comprender el complejo fenómeno de la alimentación (Aparicio 2009).

Consideraremos a la alimentación como un fenómeno complejo que responde a contextos socioculturales, políticos y económicos, y que no depende exclusivamente ni de los recursos naturales, ni de procesos fisiológicos, ni de circuitos de producción, distribución, procesamiento y consumo. Adherimos a Douglas, cuando sostiene que “la elección de alimentos es sin duda, de todas las actividades humanas, la que cabalga de manera más desconcertante entre la naturaleza y la cultura. La elección del alimento está ligada a la satisfacción de necesidades del cuerpo pero también, por ser humana, es expresión indiscutible del orden cultural y social” (Douglas, 1973:145).

La necesidad de alimentarse ha favorecido y permitido la relación del hombre con su medio promoviendo la transformación del mismo. De cierto modo, con el transcurrir del tiempo el ser humano ha conseguido incorporar más y mejores alimentos, ha perfeccionado sus estrategias para conseguir los alimentos, ha utilizado el fuego para transformarlos y mejorar su conservación, ha desarrollado la agricultura y la domesticación para asegurar el continuo abastecimiento (Aparicio 2009; Maridan et al. 1995).

Algunas investigadoras han sostenido que el hombre “tiene la particularidad de seleccionar los alimentos, capacidad que puede ser estudiada por diferentes ciencias y desde distintas perspectivas: físico-química, psicológica, religiosa, económica, antropológica, entre otras” (Aparicio 2009:13). En esta selección inciden diferentes factores tanto biológicos (características sensoriales y aportes nutricionales) como socioculturales (percepción y clasificación de los alimentos, significación simbólica, condicionantes económicos y ecológicos) que se relacionan con aspectos tales como la salud, la estética corporal, la identidad, el status social, el género, la edad, las creencias, el placer y las relaciones interpersonales, entre otros (Aparicio 2009; Herman, 1994; Messer, 1994; Margett et al, 1997).

Las comidas: selecciones culturales contingentes

Las personas estructuran su consumo de alimentos en términos de patrones dietarios, esto incluye ciclos diarios de comidas y colaciones, así como ciclos anuales de festividades y ayunos, en combinación con las clasificaciones individuales de los alimentos. “Cómo se come habitualmente, las horas del día y de la noche en que se come, que tipos de comida se consumen cotidianamente, en que ocasiones y con quien son formas de comunicar información acerca de nuestra identidad social y cultural” (Aparicio 2009: 68).

Las comunidades aceptan los alimentos y preparan sus comidas sobre la base de características sensoriales y culturales determinadas que producen una construcción sociocultural de las dietas y la definición del concepto de gusto. En referencia a este último,



Bourdieu sostiene que se trata de un principio de enclasmiento: “el gusto en materia de alimentos depende también de la idea que cada clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre su fuerza, su salud y su belleza” (Bourdieu 2012:221). Las preferencias de consumo alimenticio son elementos relevantes para analizar trayectorias sociales, dentro del campo de la producción cultural.

El código de la comida es uno de los elementos básicos para descifrar las reglas culturales de la etiqueta, la identidad y la pertenencia a un grupo social (Messer 1989; Herman 1994; Contreras 2014; 1993; Kristensen 2000; Aguirre 2005). El proceso biológico de incorporación de alimentos se complementa con las formas socioculturales de prepararlos (gastronomía) y compartirlos (comensalismo), siendo el gusto un dispositivo de selección absolutamente ligado a criterios sociales. Asimismo, el proceso de incorporación de alimentos es la base de la formación de la identidad individual, ya que cada “individualidad humana es construida, biológicamente, físicamente y socialmente por los alimentos que decide incorporar” (Fischler 1988: 275).

La gastronomía involucra procesos que trascienden lo meramente alimentario para participar de estructuras simbólicas relacionadas con la estética, las modas, la diferenciación de clases y los juegos del poder, y quedan materializados en los platos. Por ello, consideramos a las prácticas alimentarias como componentes simbólicos que construyen formas de pertenencia e inclusión social (Fischler 1988), convirtiéndose en un modo de reconocimiento identitario en relación a otras cocinas y sabores que permiten conservar y poner en valor la riqueza culinaria. De cierto modo, el estudio de los aspectos estructurales de las comidas constituye una forma de explorar las cualidades sensibles de un sistema culinario.

Las comidas no sólo aportan los nutrientes necesarios para nuestra subsistencia, sino que son parte de rituales cotidianos que poseen significados, transmiten mensajes, organizan la vida en horarios y definen reglas para la mesa. La alimentación varía, no sólo de acuerdo a los grupos étnicos y al estado de salud/enfermedad, sino también de acuerdo a los contextos sagrados, festivos o cotidianos (Mintz y Du Bois 2002); sirve además para mostrar ante los ojos de la comunidad el prestigio que va adquiriendo o perdiendo una persona. Por ello, resulta de interés el estudio de la alimentación desde una perspectiva antropológica que permita un enfoque holístico de las comidas atendiendo a sus valoraciones y significados socioculturales.

¿Comidas para los vivos y los muertos?

Entendemos a la alimentación como un espacio estratégico de la cultura y en la cual se desarrollan una sumatoria de problemáticas emergentes que sólo pueden ser entendidos desde un abordaje multidisciplinar. Las comidas forman parte de un sistema sinérgico de



reproducción material y simbólica de las comunidades, por ello, la selección de materias primas, técnicas de preparación, de cocción, el modo de servir las y la manera de consumirlas no es azarosa.

Retomando la idea de que estudiar a las comidas, trasciende lo meramente culinario y lo nutricional, nos adentramos en la esfera de las valoraciones y significados, y para ello analizamos las comidas que se realizan para la Conmemoración del Día de las Almas. Nuestro interés se focaliza en acceder al conocimiento de los modos de apreciar, valorar, reconocer y apropiarse de las comidas, que “alimentan” los sistemas materiales y simbólicos de reproducción social en la región de los valles de la provincia de Jujuy, que se ha constituido como el campo de nuestra investigación.

Elegimos esa celebración, por las particularidades especiales que posee en relación a la presentación de las mesas de ofrendas, donde se funden creencias, símbolos y significaciones otorgadas a las diferentes comidas y bebidas. Algunas de las preguntas que nos han llevado a problematizar sobre las comidas que se preparan en la Conmemoración del Día de las Almas, se relacionan específicamente con los destinatarios, e indirectamente con la función y el contexto que le otorga sentido; por ello, nos preguntamos ¿Las comidas que se preparan son para los vivos o para los muertos? ¿Los modos de conmemorar este fenómeno sociocultural son tradicionales o presentan variaciones?

Esta conmemoración se realiza anualmente el día 02 de noviembre y según la región puede denominarse “Día de los muertos”, “Día de las Almas”, o “Conmemoración de los Fieles Difuntos” (como indica el calendario de la liturgia católica). En el mundo andino, las comidas tienen una participación central en estas celebraciones, que generalmente congregan a las familias para preparar las mesas de ofrendas. En este contexto las comidas permiten crear y mostrar roles y status sociales; como sugiere Durkheim, las comidas en común crean en numerosas sociedades una especie de lazo de parentesco artificial entre los que participan (1960).

También podríamos sugerir que las mesas de ofrendas trascienden las prácticas alimentarias cotidianas y constituyen espacios sacralizados, que permiten re-establecer los vínculos con las almas, y refuerzan las relaciones con los vivos. De acuerdo a Smith (1989) en la comida sacrificial, vista como un acto social, quienes beben y comen juntos están ligados por lazos de amistad y obligaciones mutuas cimentadas en la fe que profesan. Desde el punto de vista de las prácticas religiosas, se considera que el comensalismo promueve la solidaridad de la comunidad religiosa (Goody 1995).

Tradicionalmente, las mesas de ofrendas se realizan al interior de las casas de familia, y han sido las mujeres quienes se encuentran a cargo de los preparativos que consisten principalmente en preparar las comidas que les gustaban a los difuntos que serán motivo de los homenajes. No debe faltar el pan (las ofrendas) con formas de escaleras, angelitos, cruces, palomas, ni los dulces. Las bebidas incluyen principalmente la chicha, aunque no se



descarta la cerveza, el vino, algunos licores y otras bebidas azucaradas. Se seleccionan los mejores manteles y se colocan velas y flores para ornamentar; son importantes las imágenes religiosas y las fotografías de los difuntos. Las casas son visitadas por vecinos y allegados quienes comparten al día siguiente las ofrendas, en un clima de respeto y cierta intimidad.

Sin embargo, con el tiempo los escenarios y los modos de realizar esta conmemoración van cambiando. Las nuevas dinámicas que operan sobre el modelo tradicional, trascienden el ámbito de lo privado-familiar, para pasar al ámbito público-institucional, adquiriendo nuevas funciones en relación a valoraciones y significados referidos a la memoria y a la identidad de grupo.

Uno de los casos que hemos detectado en la Ciudad de San Salvador de Jujuy, se desarrolla en una institución pública estatal relacionada con la cultura (un espacio cultural de la Secretaría de Cultura de la provincia de Jujuy) donde desde hace un par de años, por iniciativa de una de sus empleadas, se prepara una gran mesa de ofrendas y se realizan actos de conmemoración de los difuntos.

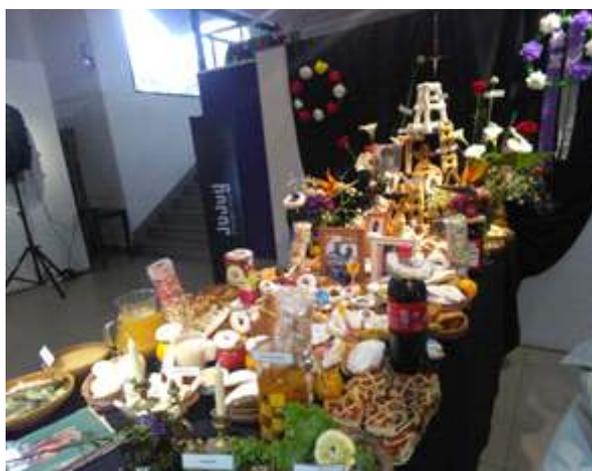


Figura 1 – Mesa del Día de las Almas preparada en el Culturarte, Secretaría de Cultura. Fotografía de las autoras

Al consultar a la organizadora nos indica que en primer lugar el objetivo es recordar a las almas de los familiares de quienes trabajan en la institución y en segundo lugar, poner en valor una tradición que es un legado ancestral, para que no se pierda. Por ello, junto a un grupo de colaboradoras trabajan semanas antes para preparar las comidas y todos los detalles relacionados con la preparación de las mesas. El día 02, se realiza el acto conmemorativo del que participan distintos actores institucionales y la organizadora realiza una serie de oraciones y cantos ancestrales; luego se procede a compartir las comidas y bebidas entre los asistentes. Uno de los efectos más interesantes que produce esta actividad es el fortalecimiento de la comunicación al interior de la institución.



Hay un segundo caso que nos interesa presentar, sobre celebraciones institucionales: es el que se desarrolla en la sede del Departamento Académico San Salvador de la Universidad Católica de Santiago del Estero. Desde hace algunos años, un docente de la Institución viene organizando la Mesa de ofrendas que cada año va creciendo en tamaño y complejidad de las ornamentaciones. La característica particular de esta mesa es que de cierto modo se constituye en mecanismo de activación de memoria social en relación a los difuntos de las familias que integran la institución; pero además se convierte en herramienta didáctica ya que permite a los estudiantes desarrollar saberes significativos en torno a las devociones religiosas relacionadas con esta conmemoración cristiana y también poner en valor estas prácticas culturales como parte del patrimonio cultural.



Figura 2 – Mesa del Día de las Almas preparada en el DASS- UCSE. Fotografía de Estefanía Zalazar

En este caso, en la fecha establecida se realizan oraciones y una celebración religiosa a la que asisten docentes, estudiantes y otros empleados de la institución. Al finalizar la misma se comparten las comidas y bebidas; el comensalismo adquiere un cierto protagonismo en esta conmemoración, que contribuye a reforzar los vínculos intra-institucionales.

Reflexiones finales

Las comidas son elementos culturales centrales en las prácticas cotidianas y también en las festividades y celebraciones. Su preparación, cocción, presentación y el acto de compartirlas, vas más allá del fenómeno de la alimentación; entraña significaciones profundas que son parte de la cultura, la memoria, la tradición y la identidad de los pueblos. En el mundo andino el Día de las Almas constituye una conmemoración tradicional que



más allá del fenómeno religioso, instala fuertemente un mandato familiar al interior de los grupos sociales relacionado con la memoria, que contribuye a reforzar identidades y parentescos. Las mesas de ofrendas son particularmente significativas en tal sentido, ya que trascienden el aspecto espiritual-intangible de los legados piadosos relacionados con los muertos (celebración de misas de indulgencias, letanías y novenas dedicadas a las almas de los difuntos), para centrarse en el ámbito material—tangibile asociado a los vivos.

Las mesas de ofrendas se presentan en espacios privados (al interior de las casas de familia), se preparan únicamente para los familiares y, fuera de la esfera familiar, sólo se contempla a quienes fueron muy allegados a los difuntos. Parte de las ceremonias se realizan en un espacio compartido (cementerio), que no llega a considerarse espacio público, sino privado porque se circunscribe a la tumba del difunto que se conmemora.

Las prácticas tradicionales son dinámicas y van cambiando conforme lo requieren los tiempos; en los dos casos presentados, la conmemoración se traslada a un espacio público—institucionalizado. Sin embargo, lo que no cambia es la función: sigue siendo un mecanismo de memoria social y de homenaje a las almas de los difuntos de las familias, que define una sinergia en relación a la identidad.

Velas, imágenes religiosas, fotografías de los difuntos, coronas de flores, comidas, bebidas y ofrendas de pan se disponen con gran cuidado y delicadeza sobre las mesas de acuerdo a un lenguaje visual propio que define la tradición, configurando sistemas simbólicos de gran eficacia. En este contexto queda muy claro que las comidas no son para los muertos (cuerpos que no tienen vida), sino para las almas (que sí están vivas), y acuden cada año en esta fecha a compartir las comidas con sus familiares y amigos.

Cómo hemos podido advertir a través de los dos ejemplos presentados ciertas estructuras tradicionales cambian con el tiempo, y a partir de nuevas dinámicas re-configuran los modos de conmemoración; sin embargo, hay elementos que se mantienen estables en lo más profundo, y son los que constituyen el núcleo de las manifestaciones culturales. Uno de esos elementos son las comidas, que operan como dispositivos de homenaje, de reconocimiento, de valoración y de afecto, y alimentan de cierto modo la memoria social activando mecanismos identitarios al interior de los grupos sociales.

Referencias bibliográficas

AGUIRRE, P. 2006. Estrategias de consumo ¿Qué comen los argentinos que comen? Miño y Dávila, Buenos Aires.

APARICIO, M. 2009. Comedores escolares y antropología de la nutrición: El caso de la provincia de Jujuy (1995-2002). Tesis de Licenciatura en Antropología, Facultad de



Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Nacional de Jujuy.

APARICIO, M.E. y M. MONTENEGRO. 2005. ¿Es posible el resguardo del patrimonio y su entorno natural? Un desafío para las sociedades del nuevo milenio. En: Ambiente Natural y Desarrollo. Propuesta para la Conservación de la Biodiversidad y el Paisaje. FUNDANDES-Fondo para las Américas. San Salvador de Jujuy

ASLIMOSKI, P. y S. GERASIMOSKI. 2012. Food and nutrition as tourist phenomenon. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 44: 357–362.

BOURDIEU, P. 2012. La distinción. Criterios y bases del gusto. Alfaguara, Buenos Aires.

BURNET, K. 2000. Taste of tradition: a critical examination of the relationship between heritage, food and tourism promotion in Scotland. Organización Mundial del Turismo, Chipre.

CARRASCO HENRÍQUEZ, N. 2006. Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. En: *Estudios Sociales* vol.16, N°30: 80-101. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.

CERVANTES, M. 2010. Cuerpo, alimentación, salud y enfermedad, vistos como un sistema complejo. En: *Diario de Campo* I: 61-65. Instituto Nacional de Antropología e Historia, México DF.

COHEN, E., y N. AVIELI. 2004. Food in tourism - Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778.

CONTRERAS, J. 2014. Patrimonio y globalización: la identidad culinaria como respuesta. En: *Enfoques Socioculturales de la alimentación*, Piaggio, L. y A. Solans (Comps.) Editorial Akadia, Buenos Aires, pp. 167-183.

- 1993. *Antropología de la alimentación*. Ediciones EUDEMA, S.A., Madrid.

DOUGLAS, M. 1973. *Pureza y peligro*. Siglo XXI, Madrid.

DUQUE-PÁRAMO, M.C. 2014. Cultura y Salud: elementos para el estudio de la salud y las inequidades. En: *Enfoques Socioculturales de la alimentación*, Piaggio, L. y A. Solans (Comps.) Editorial Akadia, Buenos Aires, pp. 376-389.

FISCHLER, C. 1988. Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292.

GOODY, J. 1995. *Cocina, cuisine y clase*. Estudio de sociología comparada. Editorial Gedisa, Barcelona.

GORRITI, J.M. 1890. *Cocina Ecléctica*. Félix Lajouane Editor, Librairie Générale, Buenos Aires.

HALL, C. M.; L. SHARPLES, R. MITCHELL, N. MACIONIS, y B. CAMBOURNE (Eds.). 2004. *Food tourism around the world*, Routledge, Londres.

HERMAN, C. 1994. *Cultura, health and illness : an introduction for health professionals*. Edit. Butterworth Heinemann, Oxford

KRISTENSEN, S.T. Social and cultural perspectives on hunger, appetite and satiety. *Eur J Clin Nutr* 54 :473-8.



MARGETTS, S.T.; J.A. MARTINEZ, A. SABA, L. HOLM, M. KEARNEY, y N. MOLES. 1997. A Definition of health yeating: a pan EU survey of consumers attitudes to food nutrition and health. *Eur Clin Nutr*51:S23-S29.

MARRODÁN SERRANO, M.; M. GONZALEZ MONTERO, C. PRADO MARTINEZ. 1995. *Antropología de la nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones*. Editorial Noesis, Madrid.

MESSER, E. 1989. *Guías alimentarias para la población argentina. Lineamientos metodológicos y criterios técnicos*. Publicación de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas, Argentina.

MINTZ, S. W.; y C. DU BOIS. 2002. *TheAnthropologyofFood and Eating. AnnualReviewofAnthropology*, 31, 99–119.

SENGEL, T.; A. KARAGOZ, G. CETIN, F. DINCER, S. ERTUGRAL y M. BALIK 2015. Tourists' approachto local food. *Procedia - Social and BehavioralSciences*, 195, 429–437.

SMITH, S.; M. KENNY, y J. DE MIGUEL. 1989. *La Antropología Médica en España*. Barcelona.

SORMAZ, U., H. AKMESE, E. GUNES y S. ARAS. 2016. *Gastronomy in Tourism. ProcediaEconomics and Finance*, 39, 725–730.

VARGAS, L. 2010. ¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición? *Diario de Campo I*: 66-7. Instituto Nacional de Antropología e Historia, México DF.

Documentos Consultados:

Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente en España 2014. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente. Madrid, 2015.

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (UNEP). *Anuario PNUMA, Temas Emergentes en nuestro medio ambiente global*. 2011, Nairobi, Kenya.