

Patrimonio y Alimentación: miradas "otras".

Autora: Mónica Montenegro

UCSE-DASS

monica.montenegro@ucse.edu.ar

Antropóloga y arqueóloga. Coordinadora del Área de Investigación y Desarrollo Científico de la Universidad Católica de Santiago del Estero, Departamento Académico San Salvador. Investigadora del Gabinete de Investigación en Estudios Culturales y Docente del DASS-UCSE.

Resumen

En este artículo presentamos resultados de investigaciones que hemos desarrollado en los últimos años, relacionadas con la alimentación como fenómeno sociocultural que participa actualmente de complejos procesos de configuración de patrimonio e identidad en una provincia del Noroeste Argentino.

Desde una mirada antropológica nos hemos aproximado al conocimiento de una multiplicidad de representaciones en torno a la alimentación relacionadas con valoraciones y significados que adquieren las prácticas alimentarias sobre las formas tradicionales de elaborar, presentar y consumir los platos, los productos empleados en la cocina, las pautas nutricionales, la seguridad alimentaria, la producción de alimentos en el marco del cambio climático, hasta los modos de comunicar aromas y sabores de la gastronomía local en



función de su uso turístico.

Nos interesa compartir reflexiones e interrogantes acerca de este fenómeno sociocultural complejo que participa activamente de procesos de activación patrimonial relacionados con identidad, turismo y desarrollo local.

Palabras clave

patrimonio, alimentación, identidad, turismo

Abstract

In this paper we present results from research that we have developed in the recent years, related food as a sociocultural phenomenon that currently participates in complex processes of configuration of heritage and identity in a province of the Northwest of Argentina.

From an anthropological view, we have known a lot of representations around food related to assessments and meanings that acquire food practices on traditional ways of elaborating, present and consume dishes, products used in cooking, nutritional guidelines, food security, food production within the framework of climate change, up to ways of communicating aromas and flavors of local gastronomy depending on their tourist use.

We are interested in sharing reflections and questions about this complex sociocultural phenomenon that actively participates in heritage activation processes related to identity, tourism and local development.

Key Words

heritage, food, identity, tourism

Presentación

En el transcurso de nuestras investigaciones sobre patrimonio en la provincia de Jujuy, hemos podido registrar prácticas y discursos relacionados con la alimentación que cubren un amplio espectro temático, abarcando desde aspectos sanitarios, pautas nutricionales, seguridad alimentaria, productos turísticos, hasta festividades tradicionales y celebraciones religiosas, entre otros.

En este trabajo nos interesa compartir resultados de un proyecto de investigación



interdisciplinario¹ que hemos desarrollado desde un paradigma interpretativo y un enfoque cualitativo, aspirando a comprender a la alimentación como fenómeno sociocultural simbólico y contingente, analizando problemáticas emergentes en relación con la calidad de vida de las poblaciones.

Partimos entendiendo a la alimentación como un espacio estratégico de la cultura en la cual se desarrollan problemáticas emergentes que sólo pueden ser entendidas desde un abordaje multidisciplinar, por ello fuimos convocando a colegas de diferentes disciplinas para compartir este espacio de investigación que nos obligó a consensuar diferentes miradas sobre un mismo sujeto de investigación, reconociendo y respetando la pluralidad epistémica y metodológica originada en las diferentes lógicas disciplinares.

Nos interesaba analizar a la alimentación como problemática emergente de las sociedades globalizadas en su múltiple condición: biológica, socioeconómica, política, religiosa y cultural, desde una perspectiva holística que nos permitiera comprender dicho fenómeno de modo integral. Por ello abordamos la alimentación en relación con la seguridad alimentaria, el estado nutricional de las poblaciones, las nuevas condiciones que se generan a partir del cambio climático para la producción de alimentos, los procesos sociales de configuración de identidades y patrimonio, y las dinámicas relacionadas al desarrollo de productos turísticos gastronómicos (Duque Páramo 2014; Cervantes 2010; Vargas 2010; Aparicio 2009; Montenegro y Aparicio 2018).

La alimentación desde enfoques teóricos divergentes y ¿complementarios?

Al aseverar que por su naturaleza, el fenómeno alimentario es de condición múltiple y polisémica, de cierto modo, estamos asumiendo que los conocimientos, métodos y técnicas que abordan el estudio 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.

Al hablar de realidad alimentaria, comprendemos que es imposible de ser abarcada en su totalidad desde un solo enfoque disciplinar; es sabido que el estudio de la alimentación puede ser desarrollado desde la biología, la agronomía, la medicina, las ciencias de la administración, la nutrición, la bioquímica, o la psicología, entre otras disciplinas científicas; sin embargo, es la Antropología la única ciencia que otorga una mirada holística de esa realidad para poder entenderla más allá de una sumatoria de partes; este campo disciplinar opera como espacio de confluencia de saberes, que invita a una integración conceptual y

¹ Investigaciones desarrolladas en el marco del Proyecto: "Miradas socioculturales de la alimentación para un mejor calidad de vida", financiado por SECYT, UCSE.



metodológica para acceder a conocimientos innovadores sobre el complejo fenómeno de la alimentación (Carrasco Henríquez 2006; Montenegro y Aparicio 2018).

En nuestro caso, pensamos que la alimentación es un hecho social significativo, es siempre contingente, material y simbólico al mismo tiempo, que responde a contextos socioculturales, políticos y económicos determinados; en consecuencia, no depende exclusivamente de la disponibilidad de recursos naturales, de los procesos fisiológicos, ni de los circuitos de producción, distribución, procesamiento y consumo.

Algunas investigadoras han sostenido que el hombre posee la capacidad para realizar una selección de alimentos² que puede ser estudiada por distintas ciencias desde perspectivas diferentes: físico-química, psicológica, religiosa, económica, antropológica, entre otras (Aparicio 2009). Podemos sugerir que, las comunidades seleccionan los alimentos sobre la base de sus características organolépticas, religiosas, económicas y socioculturales, estructurando cantidades y ritmos de consumo, patrones dietarios y la definición social de preferencias y gustos³.

En la alimentación confluyen de modo holístico el proceso biológico de incorporación de nutrientes al organismo, con el proceso cultural de selección, valoración y significación de los platos que se ingieren. En esa dinámica, las comidas y bebidas no sólo aportan los nutrientes necesarios para nuestra subsistencia, sino que forman parte de rituales cotidianos con significación otorgada que identifican a los actores, estructuran la vida en horarios y definen normas para el comportamiento en la mesa. Resulta de interés, en este marco, observar tanto la selección de alimentos como la gastronomía⁴ (modo de preparar y servir los platos), y el comensalismo⁵ (forma de compartirlos), entendiendo que, la preparación, presentación e ingesta de platos y bebidas nunca es al azar, y su estudio desde un enfoque gastro-semiótico⁶ permite acceder al conocimiento e interpretación de los significados que le confiere cada cultura.

² En esta selección inciden factores diferentes 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).

³ En referencia a éste 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).

⁴ Como sugieren algunos especialistas, la gastronomía involucra procesos que trascienden lo meramente alimentario para participar de estructuras simbólicas relacionadas a la estética, las modas, la diferenciación de clases y el poder, que quedan materializados en los platos; por ello, las prácticas alimentarias se consideran componentes simbólicos que construyen formas de pertenencia e inclusión social (Fischler 1988).

⁵ El comensalismo es otro modo de mostración de roles y status a partir de la acción de compartir los alimentos, creando y recreando vínculos sociales. 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.

⁶ Desde una perspectiva gastro-semiótica, la cocina transmite significados que son captados y asimilados por el olfato, la vista, el gusto, el tacto y el oído. Su interés reside en decodificar los sistemas connotativos y sinestésicos de las señales olfativas y de los sabores, para interpretar los procesos comunicativos, a partir de los sistemas de signos, y la transferencia icónica (Cornejo 2008).



De todos modos, para integrar enfoques divergentes, aunque complementarios debemos reconocer que, en la actualidad la gastronomía y el comensalismo pueden entenderse además como potenciales recursos de desarrollo turístico de las comunidades locales en un contexto globalizado. En el marco de las nuevas tendencias del turismo mundial, ambos se reconocen como facilitadores de la experiencia turística, donde las prácticas alimentarias ofrecen la oportunidad de ampliar la oferta del destino y quebrar la estacionalidad (Burnett 2000; Hall y Sharples 2004; Aslimoski y Gerasimoski 2012). Así, los platos tradicionales tienen un lugar de privilegio, al lado de museos, monumentos y otros recursos patrimoniales tangibles. Esto promueve el desarrollo de nuevos productos: rutas alimentarias, circuitos gastronómicos y destinos culinarios, poniendo de relieve el valor de alimentos locales que, muchas veces resultan una experiencia exótica para el visitante.

Es dable pensar que a través de la gastronomía y el comensalismo, visibilizan y revalorizan identidades y tradiciones artesanales de cada región, como las recetas de las abuelas, el uso de productos alimentarios de calidad típicos de cada zona, la presentación de los platos, las mesas ornamentadas y dispuestas con mantelerías y vajillas características de la región. Estas prácticas re-crean patrones culturales alimentarios ancestrales desde nuevas visiones culinarias que invitan a vivir nuevas experiencias sensibles a los visitantes, como sugiere Darío Cruz (2019) en sus investigaciones en los Valles de Jujuy, donde demuestra que la presencia de comunidades locales amables e interesadas en nuevas propuestas de desarrollo turístico, que valoran y respetan su patrimonio, tanto inmaterial como material; por ello, conservan y revalorizan las tradiciones que anualmente activan la memoria social de su identidad gaucha a través de festejos y celebraciones donde comidas y bebidas típicas de la región adquieren relevancia y que ofrecen a los turistas como experiencia de destino cultural.

Sin embargo, uno de los retos que enfrenta actualmente el turismo es la accesibilidad, sobre todo en la gastronomía, máxime en estos tiempos en que los trastornos alimenticios son cada día más frecuentes (intolerancias y alergias alimentarias, afecciones específicas, como diabetes, hipertensión, colesterol, entre otras). Es aquí donde se pone de manifiesto la gestión accesible del establecimiento y la administración de recursos, a partir de una oferta que atienda a la diversidad, fomentando la inclusión gastronómica y otorgando un valor añadido a la experiencia turística. La mayoría de las investigaciones están dedicadas a analizar la comida local como una atracción en los diferentes destinos, pero son pocas las que estudian los impedimentos que pueden existir cuando un turista visita un restaurante local sin una cocina orientada al turismo .

Nuevos contextos de significación de la alimentación

Nuestras investigaciones fueron arrojando múltiples resultados y nos permitieron reconocer problemáticas emergentes en relación con la alimentación de acuerdo a los



diversos contextos; así fuimos visibilizando temas como las valoraciones y significados de las prácticas alimentarias, las representaciones sociales de los tutores de niños con malnutrición por exceso, el acceso a los alimentos y la seguridad alimentaria, los procesos de construcción de patrimonio gastronómico, hábitos y ritmos alimentarios en entornos laborales, entre otros, que nos llevaron a subdividir el campo en cuatro grandes ejes temáticos:

- a) **Alimentación y actividad física:** se estudiaron hábitos de diferentes actores sociales en relación con la alimentación saludable, la nutrición y la actividad física.
- b) **Desarrollo turístico y accesibilidad gastronómica:** se analizó la oferta gastronómica de restaurantes turísticos, para conocer accesibilidad e inclusión gastronómica en función de públicos (locales y visitantes) con diferentes requerimientos: vegetarianos, veganos, alergias alimentarias, hipertensos, diabéticos, entre otros.
- c) **Activaciones patrimoniales y prácticas alimentarias:** se analizó a la alimentación en contextos rituales, festivos y ceremoniales como patrimonio cultural, que opera como marcador de identidad y mecanismo de activación de la memoria social.
- d) **La Comida Callejera como fenómeno cultural urbano:** se analizó información referida a relevamientos espacio-temporales en la Ciudad de San Salvador de Jujuy, estudiando su relación con procesos urbanos de alimentación en espacios laborales y la seguridad alimentaria.

Los mismos permitieron reconfigurar cuatro grandes categorías de análisis y varias subcategorías:

CATEGORÍAS	SUB-CATEGORÍAS
Alimentación y actividad física	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentación saludable en espacios educativos • Nutrición y vida saludable en espacios educativos • Hidratación en las Pausas activas laborales
Desarrollo turístico y accesibilidad gastronómica	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo gastronómico y desarrollo sustentable • Neofilia y Neofobia en contextos turísticos • accesibilidad e inclusión gastronómica
Activaciones patrimoniales y prácticas alimentarias	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentación en contextos rituales y ceremoniales • Prácticas alimentarias como patrimonio cultural • Revalorización de alimentos tradicionales
La Comida Callejera como fenómeno urbano	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos urbanos de alimentación en espacios laborales • Seguridad alimentaria y desarrollo sostenible.

Al avanzar con nuevos análisis de la información fuimos adentrándonos en el marco de la alimentación como derecho humano y su relación con la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible; esto nos permitió acceder a miradas “otras” disciplinares que, resultan de interés para comprender apropiaciones, significados y valoraciones que



atravesan la producción, la preparación y el contexto de consumo de algunos alimentos locales.

Algunas consideraciones en relación con patrimonio y alimentación en Jujuy

La provincia de Jujuy ha sido reconocida por la belleza de sus paisajes, y las manifestaciones ancestrales de su cultura a partir de numerosas declaratorias. Sin embargo, lo que permanente se señala como identificador es el patrimonio. Sabemos que esta provincia septentrional es una de las pocas de la República Argentina que posee dos Sitios inscriptos en la Lista de Bienes de Patrimonio Mundial de UNESCO: La Quebrada de Humahuaca y el Qhapaq Ñan.

Patrimonio es un tema recurrente, asociados principalmente a los desarrollos del turismo y que convoca a visitantes de todas las latitudes. Entre las experiencias que los visitantes desean vivir a su llegada a nuestra provincia, la gastronomía es por un amplio margen una de las más deseadas y requeridas. En tal sentido, Gustavo Herrera (2019) señala que la Capital de la provincia, conjuga un amplio abanico de alternativas gastronómicas que se evidencian en el creciente número de establecimientos gastronómicos, cuyas características edilicias, de emplazamiento, de accesibilidad y la calidad de los servicios permiten ofrecer nuevas propuestas de restauración a los visitantes.

Por lo demás, la gastronomía es uno de los elementos más complejos a través del cual se expresan las culturas y constituyen su patrimonio, pero el proceso es muy dinámico y cambia con el correr del tiempo. En Jujuy, es posible identificar algunos platos que se consideran regionales, pero también podemos advertir nuevas tendencias gastronómicas que impactan el cotidiano de los establecimientos gastronómicos y por ello resulta complicado hablar de platos tradicionales, genuinos, auténticos, regionales. Son todos adjetivos que en ocasiones permiten promocionar los productos, aunque no deberíamos restringirnos a estas designaciones (Herrera 2019).

Nuestras investigaciones muestran que, en la actualidad el turismo gastronómico en Jujuy se encuentra fuertemente vinculado al patrimonio y a la cultura y puede considerarse motor de desarrollo económico sustentable para un destino, como así también para la valoración y la integración pacífica y armoniosa de las comunidades. Como señalan algunos profesionales, la gastronomía en nuestra provincia contiene en su esencia electos culturales representativos característicos de una región entonces su desarrollo y promoción fortalecerá aún más ese vínculo (Herrera 2019).

En este marco nos permitimos pensar que, la recuperación de conocimientos ancestrales, mixturados con las nuevas tendencias sobre alimentación (utilización de productos alimentarios tradicionales, cocina fusión, gastronomía accesible, nuevos circuitos



enológicos y gastronómicos, entre otros) permite avizorar un escenario propicio para el desarrollo económico local y regional. En este punto, los aportes de nuestras investigaciones cobran mayor relevancia y nos obligan a profundizar el análisis de problemáticas emergentes como accesibilidad gastronómica, seguridad alimentaria y producción de alimentos en contextos de cambio climático, entre otros temas de interés, con el propósito de contribuir a una mejor calidad de vida de la población.

Conclusiones

La alimentación es sin lugar a dudas, un tema estratégico a nivel mundial y por ello las implicaciones más destacadas que tienen los resultados de este proyecto están relacionadas con un re-pensar a las prácticas alimentarias desde un enfoque interdisciplinario, promoviendo el respeto por la interculturalidad y favoreciendo el desarrollo de nuevas estrategias económicas y culturales que permitan contribuir a una mejor calidad de vida de las poblaciones locales.

A partir de nuestro modo de ver, la alimentación debe ser comprendida como fenómeno sociocultural que comunica status y roles sociales, por ello, puede variar no sólo en relación a grupos étnico, estado de salud/enfermedad, adscripciones sociales y/o religiosas, sino también, de acuerdo al entorno: familiar, laboral, social y al contexto donde se producen las prácticas alimentarias: sagrado, festivo o cotidiano.

La alimentación como hecho social puede denotar identidad, poder, ideología, religión, prestigio social; por ello, resulta imprescindible consolidar equipos interdisciplinarios de investigación vinculados interinstitucional a través de la conformación de una red de especialistas en estudios de prácticas alimentarias. Estamos convencidas de que de este modo podremos generar un espacio de conocimiento interdisciplinario y multivocal que nos permita acceder a la comprensión de la realidad de la alimentación desde una visión holística, y que podamos develar miradas disciplinares “otras” de este fenómeno que despierta nuestro interés epistémico.

Esto se vuelve relevante en el contexto social actual de nuestra provincia, y a la luz de problemáticas emergentes de la alimentación, por ello consideramos oportuno y necesario avanzar con nuevas investigaciones que nos desafíen a conocer otras aristas de esta temática como la comida callejera como fenómeno asociado a procesos de urbanización, las demandas alimentarias en espacios laborales o la producción en el cambio climático. Entendemos que es necesario re-pensar la alimentación desde miradas “otras”, para imaginar juntos nuevas estrategias que contribuyan a revalorizar las identidades locales, fortalecer las economías y generar sinergias productivas a nivel regional desde propuestas de alianzas globales⁷, en el marco de los ocho Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM),

⁷ El 25 de septiembre de 2015, los 193 estados miembros de las Naciones Unidas adoptaron los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible, que según lo previsto deberían guiar las acciones de la comunidad internacional por los próximos 15 años (2016-2030). La Agenda 2030 incluye: 17 objetivos, 169 metas y 230 indicadores.



que representan un cambio en la visión y enfoque mundial del desarrollo.

Bibliografía

- 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.
- 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. *Estudios Sociales* vol.16, Nº30: 80-101. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo.
- CERVANTES, M. 2010. Cuerpo, alimentación, salud y enfermedad, vistos como un sistema complejo. *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.
- CORNEJO, H. 2008. Visión antropológica de la cocina arequipeña. En: *Las cocinas andinas en el Plata*, M. Alvarez (Comp.) Editorial La Crujía, Buenos Aires.
- CRUZ, D. 2019. Entre sabores y perfumes de los valles de Jujuy: Una Propuesta de turismo gastronómico. Trabajo Final de Grado de Licenciatura en Turismo UCSE-DASS.
- DUQUE-PÁRAMO, M.C. 2014. Cultura y Salud: elementos para el estudio de la salud y las inequidades. *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.
- 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
- HERRERA, G. 2019. Diseño de una Ruta Turística Gastronómica para la Ciudad de San Salvador de Jujuy, Provincia de Jujuy. Trabajo Final de Grado de Licenciatura en Turismo UCSE-DASS.
- MARGETTS, S.T.; J.A. MARTINEZ, A. SABA, L. HOLM, M. KEARNEY, y N. MOLES. 1997. A



Definition of healthy eating: a pan_ EU survey of consumers attitudes to food nutrition and health. Eur Clin Nutr 51:S23-S29.

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.

MONTENEGRO, M. y M.E. APARICIO.2018 ¿Comidas para los muertos o para los vivos? Miradas sobre el Día de las Almas en los Valles de Jujuy, Argentina. Revista Difusiones, Num. 15: 51-62

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

VARGAS, L. 2010. ¿Para qué sirven los estudios antropológicos sobre alimentación y nutrición? En: Diario de Campo I: 66-71. 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.