

## PRESENTACIÓN

**D**urante los años 1996 y 2002 las Cumbres Mundiales sobre la Alimentación (CMA) propusieron en los *Objetivos de Desarrollo del Milenio* combatir el hambre, reduciendo para el año 2015 a la mitad el número de personas que sufren de hambruna en todo el mundo, es decir a 420 millones para el presente año. A pesar de ello, las cifras de desnutrición siguen revelando estimaciones sumamente altas a las acordadas. En las décadas de los setenta y noventa del siglo pasado y a inicios del 2000, se desarrollaron varias crisis mundiales alimentarias dejando para el año 2008 a más de 1020 millones de personas en situaciones alarmantes de hambruna y pobreza. Si bien esta cifra ha descendido, entre los años 2012-2014 se calcularon aproximadamente 805 millones de personas quienes padecían de subalimentación crónica (FAO, 2014), exponiendo una absoluta ineficiencia del sistema de gobernanza alimentaria mundial.

Bajo este marco, cabe señalar que desde la década de los cuarenta del siglo pasado, los discursos más recurrentes de los organismos multilaterales de desarrollo se centraron en temas de hambre y pobreza. La forma habitual de tratar dichas problemáticas fue a través de la cooperación económica y la transferencia de tecnología de los países *desarrollados* a los países más pobres (Bretón, 2009). Lamentablemente, los resultados no fueron los prometidos, por el contrario, este proceso resultó convirtiéndose en la plataforma de un sistema de producción alimentaria intensiva que trajo como consecuencia la pérdida en la diversificación de los productos alimentarios, el deterioro del medio ambiente, la concentración y el control del sistema alimentario en manos de pocas empresas transnacionales y en el sector campesino, en el incremento de una producción cada vez más orientada al mercado en detrimento de las formas tradicionales de autoconsumo, sumándose a esto la vulneración en el control y acceso sobre las condiciones de producción (como el agua y la tierra).

Evidentemente, las prácticas alimentarias locales insertas en entornos culturales, económicos y ecológicos cambiantes, -con un conjunto específicos de creencias alimentarias y dietas-, se manifiestan de diversas formas en los procesos de alcance global. Asimismo, las gramáticas y categorizaciones que establecen las estructuras de alimentación cotidiana de las sociedades, están acompañados de procesos políticos y económicos globales que muchas veces amenazan las estrategias socio-económicas que aseguran el consumo de alimentos de las poblaciones. Por todo ello, hoy en día resulta claro que la causa principal del hambre no se debe a la baja producción, ni a la falta de tecnología sino al carácter estructural de un modelo desigual de acceso y distribución de los recursos del planeta.

En este contexto, el presente número de Antropología Cuadernos de Investigación tiene como propósito invitar a repensar la temática de alimentación desde investigaciones empíricas enmarcadas en las relaciones culturales, sociales y políticas, conduciéndonos a cuestionar y problematizar las condiciones de producción, la significación y el consumo de los alimentos que

muchas veces divergen de los discursos de seguridad alimentaria. Frente a ello, la Antropología de la Alimentación permite analizar la relación entre cultura y naturaleza, no solamente como ideas separadas entre sí sino como la unión de campos que se construyen desde una codificación cultural para establecer comportamientos alimentarios. Conjuntamente con las formas culinarias, la diferenciación social, las representaciones sobre el cuerpo y la comida, el significado del hambre, el orden político y económico, la historia de las sociedades, las nuevas tecnologías alimentarias y de producción, el deterioro y agotamiento del medio ambiente, entre otros, apuntalan a la comprensión de la temática desde diversos ángulos conceptuales (Contreras y Gracia, 2005). Es por esta razón, que la alimentación es un tema que se ha ido construyendo de manera interdisciplinaria, entendiendo a este conocimiento específico desde diversas áreas como un fenómeno en constante dinamismo.

Si bien en América Latina, no es la primera vez que se ha tratado el tema de alimentación, la amplitud y variación de las investigaciones antropológicas nacionales dan cuenta del interés que se ha otorgado a la temática en el transcurso del tiempo. Los artículos presentados en este número abren la discusión sobre los cambios y continuidades en la alimentación con una amplia variedad de perspectivas que permiten la construcción sobre la temática. En el tema central, se presentan tres artículos sobre alimentación. El primero, de Luis Páez, desarrolla la idea de soberanía alimentaria y patrimonio alimentario como estrategia de producción y consumo que enfrenta al actual modelo alimentario global. El autor parte desde una crítica al modelo agroindustrial, cuyo principal interés es elevar los niveles de productividad y rentabilidad a través de la implementación de monocultivos, resultando en una homogenización cultural alimentaria y en la pérdida de la agro-biodiversidad. Uno de los elementos particulares para el caso de América Latina es la relevancia que ha tomado el fenómeno agroalimentario y la salvaguardia de las prácticas culturales culinarias, que en su conjunto constituyen para el autor una verdadera base para asegurar el patrimonio alimentario y la soberanía alimentaria de las poblaciones. A partir de allí, analiza la importancia de la soberanía alimentaria, concepto que difiere al de seguridad alimentaria, promoviendo la agricultura campesina y las diversas prácticas y saberes en torno a la producción agrícola; así como los comportamientos y las políticas alimentarias y el acceso sobre las condiciones de producción. Al mismo tiempo, señala la necesidad de promover y revalorizar el patrimonio alimentario, que desde su dimensión política se constituiría en estrategias locales indispensables para la salvaguardia de prácticas alimentarias sanas, sostenibles y culturalmente apropiadas.

El trabajo de Catalina Unigarro, en otro sentido, incursiona en el estudio del patrimonio alimentario, enfatizando en los procesos históricos de transculturación de los alimentos. La autora no solo destaca el valor cultural y particular que representa la cocina, -entendiendo a esta como el sistema alimentario de cada sociedad-, sino también su dinamismo, poniendo de relieve el debate contemporáneo concerniente a la conceptualización de patrimonio alimentario. En este sentido, son los saberes y prácticas culinarias, que al ser interiorizados colectivamente de generación en generación, actualizando y reconfigurando sus manifestaciones del pasado hacia el presente, se estructuran como símbolos de identidad y consecuentemente como patrimonio alimentario. Unigarro, muestra a través de un análisis de corte histórico la evolución de la cocina en el Ecuador que si bien han persistido ciertas prácticas y conocimientos culturales relacionadas a la producción, significación y consumo de los alimentos, el contacto entre culturas, los intercambios alimentarios y las transformaciones ocurridas conducen a una redefinición del fenómeno alimentario, proceso categorizado por la autora como transculturación. Concluye, que las múltiples raíces alimentarias evidenciadas en los procesos históricos constituyen hoy en día el patrimonio alimentario del país, fenómeno que a su vez se estructura como un sistema alimentario transculturado.

El tercer artículo, de autoría de Laura Boada ilustra la problemática de los programas estatales como la ingesta de CHIS PAZ, micronutrientes aplicados en niños y niñas menores de 5 años con la finalidad de disminuir los índices de anemia en el país. El contexto de la

investigación se desarrolla en la parroquia de Ambuquí de la provincia de Imbabura, donde la principal actividad económica es la agricultura y donde paradójicamente se reflejan diferentes niveles de desnutrición. La autora hace hincapié en la limitación de herramientas orientadas a mejorar la nutrición puesto que son aplicadas sin considerar el valor cultural de los alimentos ni su aceptación organoléptica. Boada, también abre un espacio a la discusión sobre una crisis en la aplicación de modelos que llevarían a la soberanía alimentaria debido al creciente nivel de mercantilización de las familias quienes se encuentran participando en trabajos asalariados y en la comercialización de cultivos. Dichas dinámicas han incidido en la transformación de las prácticas alimentarias locales y específicamente en la diversidad de sus dietas, reemplazando productos con mayor valor nutricional por alimentos adquiridos en el mercado y nutricionalmente más pobres, lo que significaría una creciente inseguridad alimentaria de las familias asentadas en áreas rurales.

Siguiendo con el tema de alimentación, en la sección de *Documentos y Testimonios*, se incluye la obra antropológica *La feria* de José María Arguedas. En ella se describen los principales rasgos etnográficos de cuatro ferias de la sierra peruana: Ingahuasi, Pampamarca, Huancayo y Sicuani. El aporte académico de Arguedas permite la comprensión de las ferias como un espacio que entretiene lo económico y la sociabilidad con la ritualidad y la belleza del paisaje. Pero no solo eso, también nos incita a imaginar la dimensión del sistema social alimentario siendo la feria la representación del circuito de producción, redistribución y transformación de alimentos en mercancías que finalmente circulan dentro de un sistema local con flujos de salida y entrada de productos. En este mismo bloque hemos incluido el ensayo fotográfico del Proyecto *Huecas de Quito*, realizado por la Cooperativa Cultural La Selecta. En él se exponen imágenes de comidas populares, así como la interacción entre los negocios y la clientela mostrando el carácter estético de cada espacio y la cotidianidad de las *huecas* de la capital.

Por otro lado, en la sección de *Propuestas*, Andrea Ponce reflexiona sobre la multidimensionalidad de la memoria y las multifacéticas expresiones del pueblo indígena Suruí Aikewara del estado de Pará en Brasil, con el objetivo de exponer las diversas concepciones nativas de justicia, memoria y los propios derechos de amnistía y reparación desarrollados después del período dictatorial brasileño (1964-1985). En esta misma sección incluimos la investigación de María Patricia Ordoñez y otros, en donde se presentan los resultados de estudios de Paleoimagen y análisis Bioantropológicos de 38 fardos funerarios de Maranga que conforman parte de la colección de restos humanos peruanos conservados en el museo Jacinto Jijón y Caamaño, del Centro Cultural de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador (PUCE). El trabajo desarrollado expone la composición de los fardos además de nuevos datos poblacionales relacionados a la colección. Este bloque concluye con el artículo *El pasado en el presente, métodos de elaboración cerámica vigentes en artefactos arqueológicos* de María Soledad Solórzano-Venegas. La investigación expone los procesos contemporáneos de producción de réplicas arqueológicas realizadas por alfareros de la parroquia La Pila de la provincia de Manabí sugiriendo el alcance de su elaboración como parte de un patrimonio inmaterial todavía no declarado.

*Susana Anda Basabe*

## Referencias bibliográficas

- Bretón Víctor. 2009, “¿Continuarán muriendo de hambre millones de personas en el siglo XXI?”, en: Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros N°224, pp: 69-109.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia. 2005, Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas, Ariel, Barcelona.
- FAO. 2014, The State of Food Insecurity in the world 2014: Strengthening and enabling environment to improve food security and nutrition, FAO, Roma.