

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN CRISTÓBAL
DE HUAMANGA**

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL



**“INFLUENCIA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN LOS
HÁBITOS ALIMENTICIOS Y LA DESNUTRICIÓN EN LOS NIÑOS
DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE MORCOLLA - PROVINCIA
DE SUCRE DE LA REGIÓN DE AYACUCHO”**

**TESIS DE INVESTIGACIÓN PARA OPTAR EL TÍTULO
PROFESIONAL DE LICENCIADA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

**PRESENTADO POR LA:
Bach. Sayda LAPA OCHOA**

**ASESOR:
Antrop. Mg. Lucio Alberto SOSA BITULAS**

**AYACUCHO – PERÚ
2019**

*A mi madre Julia Ochoa Lujan, por
brindarme su apoyo incondicional e
impulsarme a lograr mis objetivos. A
los comuneros de Morcolla por
permitir integrarme en sus hogares y
en este mundo majestuoso y privado
que es la comida.*

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga alma mater de mi formación profesional y de los hijos de la Región de Ayacucho.

A la Facultad de Ciencias Sociales por el acogimiento en sus aulas y de manera muy especial a la Escuela de Profesional de Antropología Social en la cual me he formado.

A las autoridades comunales y a los pobladores y familias de la comunidad campesina del Distrito de Morcolla, por las atenciones prestadas y por el apoyo que se me brindó para poder realizar mi investigación. Esperando que esta investigación pueda servir para mejorar y entender sobre las formas de alimentación que se ha visto influenciado por los medios de comunicación, sin tener que suprimir nuestro legado.

A mi asesor al Mg. Lucio Alberto Sosa Bitulas, por darme suficiente libertad para proponer y orientarme en cada una de las fases de este trabajo de Investigación. Sin su sabia dirección la conclusión de esta Investigación no habría sido posible.

A mi madre: Julia Ochoa Lujan, Marco Antonio Quispe Tofenio y a mi hijo Liam Anthony Quispe Lapa, por ser la inspiración para culminar la tesis, a mis hermanos: Ana, Silvia, Jhossy, Yeltsin, Leoner y Carmen María por la motivación y confianza. Quiero agradecer especialmente a mi amiga Guisela E. Cotera Mayta por darme su tiempo e impulsarme a realizar esta investigación.

CONTENIDO

AGRADECIMIENTO	iii
CONTENIDO	iv
CONTENIDO DE TABLAS	vi
CONTENIDO DE FIGURAS	vii
GLOSARIO	viii
INTRODUCCIÓN	1

CAPITULO I

ASPECTOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema.....	6
1.2. Objetivos de la investigación.....	8
1.3. Marco Teórico - Conceptual.....	8
1.3.1. Antecedentes de la investigación.....	8
1.3.2. Bases Teóricas.....	16
1.3.3. Definición de términos.....	19
1.4. Hipótesis y variables.....	25
1.4.1. Hipótesis.....	25
1.4.2. Variables.....	26
1.5. Método.....	26
1.5.1. Instrumento.....	27
1.5.2. Universo.....	28
1.5.3. Muestra.....	28

CAPÍTULO II

ASPECTOS GENERALES DE LA ZONA DE INVESTIGACIÓN

2.1. Ubicación Geográfica.....	29
2.2. Límites:.....	29
2.3. Creación Política.....	29
2.4. Reseña Histórica.....	29
2.5. Características Agroclimáticas.....	32
2.5.1. Suelos.....	32
2.5.2. Hidrografía.....	32
2.5.3. Clima.....	33
2.6. Población.....	33
2.7. Accesibilidad.....	34
2.8. Instituciones Públicas.....	34
2.8.1. Salud.....	34
2.8.2. Educación.....	35
2.9. Principales Actividades.....	35
2.10. Aspectos Socio culturales.....	37

CAPÍTULO III

LA PUBLICIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A TRAVÉS DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA ALIMENTACIÓN EN LAS COMUNIDADES CAMPESINAS

3.1. Medios de comunicación en las comunidades campesinas.....	40
3.1.1. Radio.....	40

3.1.2. Televisión.....	41
3.1.3. Internet	41
3.2. Programas y contenidos en relación a la alimentación de los niños	42
3.2.1. Oferta alimentaria.....	42
3.2.2. Desprecio por los alimentos propios y/o naturales	43
3.3. Productos ofertados mediante la publicidad en los medios de comunicación	43
3.3.1. Productos naturales Vs. Productos industrializados.....	43
3.3.2. Influencia de los alimentos a partir de los programas sociales ...	44
3.4. Influencia de la publicidad en los medios de comunicación en la alimentación de las comunidades campesinas	49
3.4.1. Respuesta de las comunidades campesinas frente a la publicidad de productos alimenticios de los medios de comunicación	49
3.4.2. La interculturalidad alimenticia en los niños de Morcolla.....	52

CAPÍTULO IV

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

4.1. Situación socio económica de la población	54
4.2. Nivel educativo de los padres de familia	59
4.3. Número de hijos por familia	60
4.4. Formas de alimentación y crianza de la familia.....	61
4.5. Alimentación de madres Gestantes	63
4.6. Creencias y alimentación a los niños 0 a 3 años	65
4.7. Alimentos en épocas de Festividad y Ceremonial.	72
4.9. La Cocina como un espacio de socialización	75
4.9.1. Como se cocina / tipos de cocina	76
4.9.2. Tipos de combustible que utilizan.....	79
4.9.3. Alimentos que consumen en el desayuno a diario	81
4.9.4. Que alimentos consumen en el almuerzo a diario.....	83
4.10. Lugares de abastecimiento de los alimentos	86
4.10.1. Las tiendas.....	87
4.10.2. El almacenaje	88

CAPÍTULO V

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

5.1. Cultura alimenticia.....	90
5.2. Dieta alimentaria tradicional	92
5.3. Cambios en la dieta alimentaria	95

CONCLUSIONES	98
--------------------	----

RECOMENDACIONES	100
-----------------------	-----

BIBLIOGRAFÍA	101
--------------------	-----

APÉNDICE	104
----------------	-----

CONTENIDO DE TABLAS

Tabla 1 . Características de los suelos.....	32
Tabla 2. Tipos de Hidrografías.....	33
Tabla 3. Accesibilidad al distrito de Morcolla.....	34
Tabla 4. Calendario Festivo y Agropecuario del Distrito de Morcolla.....	39
Tabla 5. Programas Sociales en Morcolla.....	47
Tabla 6. Actividades principales de las familias.....	56
Tabla 7. Nivel de estudios de las familias.....	59
Tabla 8. Cantidad de hijos por familias.....	60
Tabla 9. Tipo de combustible que se utiliza para la cocina.....	80
Tabla 10. Utensilios de cocina que usan las madres.....	80
Tabla 11. Tipos de comida en el desayuno.....	82
Tabla 12. Tipos de comida que se prepara en el almuerzo.....	83
Tabla 13. Frecuencia consumen sus alimentos las familias de Morcolla.....	85

CONTENIDO DE FIGURAS

Figura 1. Vista panorámica de Morcolla.....	31
Figura 2. Ritual de Chaco.....	36
Figura 3. Los cargontes en el Aniversariode Morcolla	38
Figura 4. Procesión de San Francisco de Asís	38
Figura 5. El programa JUNTOS.....	45
Figura 6. Los estudiantes de la I.E. Cesar Vallejo	47
Figura 7. Sesión demostrativa con las beneficiarias del vaso de leche.....	48
Figura 8. Actividad económica la agricultura	54
Figura 9. Actividad económica Chacco de vicuñas	55
Figura 10. Pequeña actividad económica.....	56
Figura 11. Feria gastronómica promovido por la municipalidad.....	58
Figura 12. Concurso de bebe Mamon promovido por la Centro de Salud.....	66
Figura 13. Concurso del gateo promovido por el centro de salud	67
Figura 14. Complemento dietético para prevenir la anemia (Las chispitas).....	68
Figura 15. Alimentación de niños del programa Qali Warma.	70
Figura 16. Fiesta patronal costumbrista	73
Figura 17. Fiesta patronal costumbrista, en la fiesta del agua	73
Figura 18. Producción estacionaria	74
Figura 19. Alacena de la familia Quispe.	75
Figura 20. La cocina de espacio de socialización	76
Figura 21. Cocinas tradicionales a base de adobes.	77
Figura 22. Cocinas mejoradas tecnificadas.....	78
Figura 23. Cocinas a gas donadas por el estado.....	79
Figura 24. Supervisión de los productos en buen estado por parte de las autoridades	87
Figura 25. Formas de almacenamiento de los productos.	89

GLOSARIO

Chaka	Cocina elaborada a base de piedras y combustible. Suele usarse en el campo.
Charki	Carne de cordero deshidratada y salada.
Chuma	Comida sancochada y sin sal (escurrir el agua del arroz).
Chunku	Bebida de la zona que es a bases de alcohol y agua.
Habas puspu	Habas tostadas. Es una comida diaria que se consume en la chacra principalmente.
Kaypi kachkan	Aquí esta.
Kuta	molido de algún tipo de cereales y otros.
Kutikamuy	Regresa.
Llanta	Leña.
Maray	Piedra alargada que sirve para hacer harina de habas, cañihua, trigo, etc.
Munachkan	Cuando sientes alguno tipo de antojo o querer algo ya sean frutas dulces comidas y otros.
Ñati	Enfermedad del estomago
Pacha	Enfermedad de la tierra.
Pukuna	Instrumento por medio del cual se genera un soplido para hacer arder el fogón.
Qullusta	Piedra redonda y pequeña que se usa para aplastar chuño, ajo, ají.
Quqaw	Almuerzo o alimentos que llevan al campo o pastoreo.
Sansa	Fogón construido a base de barro presente en todas las casas del centro poblado de Morcolla.
Uchu	Ají.
Unquy	Proceso patológico definido que tiene un conjunto característico de señales y de síntomas que afectan el bienestar del individuo.
Watya	Se realiza en las chacras durante la época de cosecha.
Waykuna	Combustible proveniente de la bosta para cocinar en <i>sansa</i> y <i>chaka</i> .
Wislla	Cucharón de madera que usa para mazamorras, lawas y sopas.
Wallpapa Atakanta	Las patas del pollo /gallina.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación sobre “Influencia de los medios de comunicación en los hábitos alimenticios y la desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla - Provincia de Sucre del departamento de Ayacucho”. La finalidad de la investigación comprende a rasgos socioculturales de los procesos sobre la problemática de la alimentación por la influencia de los medios de comunicación y la imposición de los mercados de expendir productos industrializados, que es uno de los condicionantes que ha conllevado a una desnutrición crónica según el INEI (pag. 25- 2019) en los menores de edad.

Esta investigación se desarrolló con el objetivo de conocer la influencia de la publicidad y los mercados (ofertadores de productos industrializados) en los hábitos de alimentación y desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla, conllevando a un cambio de la cultura alimenticia. Los hallazgos que se presentan son los resultados de trabajo de campo, estar allí me permitió establecer con las familias, empatía y confianza.

Siendo la investigación descriptiva y explicativa, se presenta datos relevantes y preocupantes en las que su proceso y cultura alimenticia originada por la ingesta de una dieta inadecuada, afecta negativamente el crecimiento y desarrollo del niño, y se expresa en la mengua del área motora, la disminución de la capacidad de concentración y bajos niveles de motivación, entre otros efectos irreversibles sobre el comportamiento (OMS 1997).

Con la presentación de este trabajo quiero mostrar que los pobladores de la comunidad de Morcolla, han transformado sus formas ancestrales de alimentación de campo a una alimentación urbana, influenciado por la publicidad de productos industrializados y la imposición de los mercados, y a ello se suma el

desconocimiento de los valores nutricionales acarreando consecuencias serias en las familias, lo que incide según los datos del INEI en desnutrición infantil.

La seguridad alimentaria se constituye en un elemento fundamental que permite la protección del capital humano y la disminución de los niveles de desnutrición infantil (cierre de brechas), anemia y de situaciones de quiebre de brechas en poblaciones vulnerables fundamentalmente.

La experiencia muestra que este enfoque presenta muchas ventajas para el ejercicio de nuevas prácticas de gobierno: permite una mayor articulación entre diferentes sectores del estado y niveles de gobierno, así como instancias públicas y privadas, permite una mayor participación de la población en las decisiones locales, mejora las capacidades e ingresos de la población y consecuentemente permite un mejor abordaje sobre las formas de alimentación teniendo en cuenta la influencia de los medios de comunicación.

En la comunidad campesina estudiada, los padres de familia tienen un desinterés “descuido” de sus hijos en cuanto a su alimentación. Es lo que la etnografía registra desde que se realiza el trabajo de campo imágenes de madres y padres poco o nada interesada por la salud de sus hijos, dadas al “facilismo” y en espera de los programas sociales que se promueve en la zona.

Al tomar la familia como escenario etnográfico y el hogar, que la desnutrición afecta a todos los niños en distintos grados, y su causalidad no es única, pues depende no solo de la alimentación y la salud del niño, sino también de las dinámicas familiares y de los procesos de cambio social y ambiental que se viven y afectan a los distintos ámbitos de la vida familiar y comunal.

Sin duda uno de los problemas de salud sobre el cual se ha implementado más acciones a nivel nacional en el Perú es la desnutrición, ya que se había conocido como un problema de salud importante en la población peruana desde décadas pasadas. En los albores del siglo XXI no podemos decir que el problema de la desnutrición haya sido resuelto en las comunidades campesinas, sino se ha convertido en un problema social, pues está en relación con la capacidad de los

conjuntos sociales, las diferentes publicidades sobre productos con altos índices calóricos, con baja cantidad proteicos y productos sintéticos para cubrir su propia demanda de alimentos, y la capacidad de los gobiernos para generar estrategias que le permitan a su población hacerle frente, sobre todo si tomamos en consideración que las prevalencias más altas de la enfermedad en sectores más vulnerables, principalmente aquellas con las poblaciones marginadas.

En síntesis, la influencia de las excesivas publicidades de los productos y la imposición de los mercados juegan un papel importante en la toma de decisiones en la hora de comprar productos que llegaran a las mesas de los hogares de las familias, aturdidos por las publicidades engañosas que mal informan a cerca del contenido de los productos, conllevando de esta manera a sustituir sus productos originarios (yuyu, machka, atajo, trigo, cebada, arveja, maíz, haba, oca, papa orgánica, quinua, entre otros) y desencadenando en una desnutrición en nuestra sociedad.

La falta de información acerca de los diversos productos publicitados en los medios de comunicación, se debe tomar en cuenta que es un problema de primer orden que el gobierno debe tomar en agenda, las diferentes instituciones públicas y privadas, deben informar sobre el uso y el contenido de estos “alimentos” lo que en muchos casos conlleva a la desnutrición en las familias.

Abordando la complejidad del contexto sociocultural en donde se procesan la salud, la enfermedad y la atención, se puede contribuir a dar respuestas eficaces para esta situación. Dado que el personal del puesto de salud de Morcolla son las figuras que está más en contacto con la desnutrición infantil, es importante aproximarse a su concepción de lo asistencial como una actividad científica y técnica impregnada de procesos sociales, ideológicos, culturales, económicos e institucionales en el ámbito de nuestra sociedad.

La redacción de la Tesis está estructurada en cinco capítulos. El primer capítulo presenta los aspectos metodológicos de la investigación, donde el planteamiento del problema nos va vislumbrar la realidad objetiva de la investigación y la problemática de la comunidad, para ello el presente estudio está

enfocado en un marco teórico planteado por diferentes investigadores sociales que nos permite el desarrollo y la comprensión de esta problemática del consumismo de las publicidades de productos en los medios de comunicación y de los mercados; para ello planteamos soluciones a priori con un método descriptivo.

El segundo capítulo presenta las generalidades de distrito de Morcolla de la provincia de Sucre: Ubicación política y geográfica, límites, vías de acceso, estudios socioeconómicos, servicios básicos, actividades económicas. Donde se llevó a cabo la investigación.

El tercer capítulo trata sobre las consecuencias de las publicidades en los medios de comunicación con ella la radio, la televisión y en plena era tecnológica se ha incorporado las redes sociales con el internet en la vida cotidiana de la población. A ello se suma que los programas reality show (esto es guerra, combate) publicitan productos alimenticios procesados y también inciden en el rechazo de algunos alimentos de origen animal que forman parte de su dieta alimenticia de las familias.

El cuarto capítulo infiere sobre los resultados de la investigación social acerca de la influencia de la publicidad de productos procesados en los hábitos alimenticios, se hace un análisis desde la observación y la entrevista de las familias campesinas, su situación económica de la población, formas de crianza de sus hijos, patrones de cultura alimenticia, dieta alimenticia permanente, alimentos por edades, alimentos por género, alimentos festivos, alimentos ceremoniales, lugares de abastecimiento, la influencia de alimentos a partir de los mercados, influencia de los alimentos a partir de los programas sociales.

El quinto capítulo presenta el análisis de los resultados, desde la observación participante con las familias campesinas, presentándose sobre el contexto de la comunidad, antecedentes, la concepción sobre enseñanzas y aprendizajes, en este capítulo se exponen un completo análisis de los datos sistematizados sobre la información recolectada.

La importancia de la Antropología radica en que, desde esta perspectiva,

se puede trabajar con representaciones sociales, lo que nos permite analizar la cultura alimenticia a partir de sus formas de vida cotidiana de la familia y esto a su vez que repercute en la alimentación, no podemos dejar de mencionar que la alimentación es una construcción cultural.

Las representaciones sociales son estructuras que los grupos sociales construyen y que les sirven para entender y explicar la realidad de alimentación de las familias de la comunidad de Morcolla.

Finalmente debo señalar que los aportes y observaciones realizados por los miembros del jurado calificador han permitido mejorar la redacción final de la presente tesis, sin cuyo apoyo no hubiera sido posible la presente versión.

CAPITULO I

ASPECTOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

El presente trabajo de investigación se plantea a partir de la influencia de las publicidades en los diferentes medios de comunicación a cerca de la alimentación de los pobladores, haciendo unos estudios exploratorios desde la perspectiva antropológica, en tanto no solo era resaltante aquello que se consume, sino cómo se consume. En ese sentido, es importante enfocar mi trabajo de campo en torno a los hábitos alimenticios que se consumían tradicionalmente productos de su cultivo, en mi paso por la zona he notado, que en la actualidad se ha dado un notable cambio en lo que respecta sus formas de alimentación a consecuencia por la excesiva publicidad en los diferentes medios de comunicación de productos industrializados, hecho que me motivo investigar en qué medida ha influenciado su consumo en las mesas de los hogares alterando de esta manera su cultura alimenticia.

Sin embargo, para poder explorar la cultura alimentaria de una localidad, por más pequeña que esta sea, hay que pasar muchos más meses del que yo tuve la oportunidad de pasar en mi trabajo de campo. Es por eso que, teniendo como base lo expuesto en los estudios antropológicos; tanto en la principal teoría “Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional en Puno”, “Alimentación en comunidades de puno en problemática sur andina”, "Nuevos hábitos Alimenticios en las familias Migrantes de la Asociación los Licenciados". Ayacucho” y otros, creció en mí la inquietud de explorar cómo es que se daban las prácticas alimentarias de acuerdo a un contexto que yo considerara particular, refiriéndome antes de la llegada de energía eléctrica a la zona y con ello los

medios de comunicación. De acuerdo a ello pude indagar que hay estudios técnicos de salud sobre la desnutrición en niños menores de 0 – 5 años, pero que no existen estudios antropológicos sobre la alimentación, las formas de crianzas, estructuras sociales, etc., en la zona propuesta. Sin embargo al realizar el trabajo etnográfico pude comprobar que sus formas de alimentación se habían modificado por la influencia de los medios de comunicación, y que los productos industrializados pasaban a formar parte importante de su dieta alimenticia y de esta manera contribuyendo a la alta tasa de desnutrición en el grupo más vulnerable (niños y ancianos), a ello se suma la escasez de servicios básicos agua y desagüe, baja producción agrícola – ganadera, y la falta de cultura alimenticia saludable.

Problema general

¿Cómo influye la publicidad en los diferentes medios de comunicación en las prácticas alimentarias y en los hábitos de alimentación y desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla?

Problema específico

- ¿Cómo ha contribuido la publicidad en los medios de comunicación y los mercados en los hábitos de la cultura alimenticia y la desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla?
- ¿Cómo fue la aceptación de los diversos productos publicitados y su influencia en los hábitos alimenticios, preparación y consumo por parte de los pobladores de la comunidad de Morcolla?
- ¿Cuáles son los usos sociales y simbólicos que se dan a los alimentos tanto de forma cotidiana como festiva en esta época del año?

1.2. Objetivos de la investigación

General

Conocer la influencia de productos publicitados en los medios de comunicación en los hábitos de alimentación y desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla.

Específicos

- Conocer cómo ha contribuido los productos publicitados en los medios de comunicación en el cambio de hábitos de la cultura alimenticia y la desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla.
- Indagar cómo fue la aceptación de los diversos productos publicitados y su influencia en los hábitos alimenticios, preparación y consumo por parte de los pobladores de la comunidad de Morcolla.
- Explicar los usos sociales y simbólicos que se dan a los alimentos tanto de forma cotidiana como festiva en esta época del año.

1.3. Marco Teórico - Conceptual

1.3.1. Antecedentes de la investigación.

La alimentación de los seres humanos constituye la continuidad de la vida biológica, fisiológica y cultural para su crecimiento y desarrollo en la sociedad.

En lo histórico, la alimentación fue un proceso sociocultural en la adquisición preparación, combinación ha estado constantemente en cambios, pues el hombre adquirió, difundió, adecuó modelos de consumo habituados al patrón cultural de su habitud diversificando y variando sus alimentos de acuerdo al medio geográfico en el que vive y experimentando el ser aprovechado los elementos comestibles que la naturaleza ofrece como vegetales, minerales y animales pues el ser humano necesita reponer las energías desgastadas en la movilidad social.

Para Ana Manco y Jorge Manrique (2001) en “Alimentación en comunidades de Puno”, el estudio de la alimentación debe incluir aspectos sociales, económicos y culturales, pues la alimentación implica un proceso complejo de criterios de producción, comercialización y almacenamiento de los productos alimenticios que se determinan por una serie de factores que deciden el consumo de alimentos. En primer lugar, el medio ambiente y la altitud influyen en un tipo determinado de cultivos. En segundo lugar, los factores culturales hacen que aquellos productos producidos localmente jueguen un rol identitario por venir de la pachamama; asimismo, los productos alimenticios son el mejor contexto para iniciar y mantener los lazos familiares y de amistad en la comunidad. Finalmente, la estructura familiar es la que en última instancia da la debida importancia a los alimentos, tiene un determinado presupuesto (razón por la cual se toma en cuenta la estratificación social) y una propia valoración de lo que es nutritivo.

Benjamín Orlove (1996, P 498) *Agricultura, alimentación y políticas*. Quien también toma en cuenta los determinantes culturales y reconoce un cambio social que influye en los patrones de consumo de alimentos en cuanto a las costumbres alimentarias, el autor explica los principales componentes de la dieta andina, dentro de la cual hay un sistema de preferencias (predilección de lo harinoso, por ejemplo), valoraciones, aversiones y modos de comer (como el valor que tiene el compartir los alimentos) que determinan, en parte, los hábitos de consumo. Ahora bien, lo cultural no constituiría el único determinante, sino que, desde luego, hay factores ecológicos (la variabilidad del clima, los ciclos estacionales, la variedad de los recursos, etc.), económicos (los recursos no agrícolas, ingresos, la desigualdad entre familias, el papel del mercado) y nutricionales. Todos estos elementos configurarían posibles motores de cambio de los hábitos alimenticios.

Siguiendo en la misma línea del cambio social por la presencia de instituciones de seguridad alimentaria tenemos al trabajo hecho por Fortunata Solorio y Esther Revilla, “Enfoques sobre alimentación andina”. Este texto se centra en la dinámica de la alimentación andina en relación a las políticas de apoyo alimentario en comunidades campesinas de Juliaca, Puno analizando las

experiencias de las instituciones que trabajan en este aspecto de acuerdo a su visión del problema y a los métodos empleados que se plasman en los ejes de acción en la zona. Ahora bien, la presencia de estas instituciones se da de forma paralela a las costumbres alimentarias de los pobladores que implican los patrones de consumo, las comidas en las fiestas, el sistema fresco-cálido y los procesos de transformación de alimentos.

Según (Sulca Pariona M.p98, 2015) en su Tesis para optar la licenciatura “Nuevos Hábitos Alimenticios en las Familias Migrantes de la Asociación los Licenciados (Andrés Avelino Cáceres) Ayacucho”, “... existe una tendencia de los hijos, hacia el consumo de productos urbanos, producto de la presión social y la influencia de la televisión, haciéndose evidente en el desayuno, almuerzo y comida... los nuevos hábitos alimenticios los gustos y disgustos, se asimilan dentro de un proceso de socialización cada vez más exigente, hacia el consumo de alimentos de procedencia urbana...”

Hoy en día los medios de comunicación y los mercados influyen en el consumo de alimentos o formas de vida y de esta forma llegan a todos los hogares del Perú, estos están al alcance de todas las posibilidades económicas, en la comunidad de investigación solo captan algunos canales como tv Perú, América Televisión, canal 5. Estas influencias se encuentran en las tiendas comerciales, camiones que vienen desde Ayacucho, Ica trayendo productos por mayor que ofrecen diversos productos a bajo costo al alcance de su economía de los pobladores del lugar.

Hoy en día la comida está en manos de grandes empresas nacionales y transnacionales y para ello publicitan sus productos en diferentes medios de comunicación y los mercados influyen en el consumo de alimentos o formas de vida llegando de esta manera a todos los hogares del Perú, estando al alcance de todas las posibilidades económicas.

Hidalgo, (2009) ...la cocina constituye el escenario principal de las interacciones a nivel familiar al ser un lugar de reunión al interior del hogar; además, es aquí donde también se distinguen las posiciones al interior del núcleo de la familia y con respecto a la familia extensa. Asimismo, es la puerta de salida hacia el ámbito externo, al constituirse este espacio como el primer lugar de la casa al que acuden las visitas

inesperadas e importantes, afianzándose las relaciones por medio de la hospitalidad a través de la invitación de comida y el ofrecimiento de ayuda mutua para la preparación de alimentos....

Hidalgo (2009), Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad Altiplánico de Tamaco, 2009 (p. 256) de acuerdo a lo expuesto, por tanto, las prácticas alimentarias en Tamaco deben entenderse en relación a las actividades productivas, lo que se produce en la zona, las formas de conservación y transformación, y las adquisiciones en el mercado. Y a su vez, en función a lo que se consume a diario y en ocasiones festivas. De acuerdo a ello, hay un sistema alimentario que comprende una serie de clasificaciones y preferencias hechas por los pobladores que se manifiestan de forma constante a nivel comunal. A su vez, detrás de estas prácticas alimentarias, son los alimentos producidos, los platos que se consumen y sus modos de preparación y consumo los que transmiten un conjunto de determinados valores culturales que van acorde al contexto ritual, festivo y en la cotidianeidad; y dan cuenta de la organización al interior de las familias y comunidad....

De acuerdo a Orlove, (1996). La población andina es una fuente de deficiencias nutricionales es Marco Ferroni en la alimentación del campesinado andino: mitos y realidad. Aquí la intención principal del autor es desmitificar la idea de las deficiencias nutricionales que se adjudican al campesinado andino, sobre todo los de la sierra sur. Para ello toma en cuenta que el tema de la nutrición en la alimentación andina tiene imbricaciones sociales y económicas más complejas, pues los hábitos alimentarios han pasado por un proceso de cambio donde consume más elementos de una dieta moderna (azúcar, leche, etc.) que trasciende las condiciones ecológicas; además, la estratificación también juega un rol, pues a mayores ingresos más aparentes serán las ingestas de calorías y menor la deficiencia nutricional. En función a ello, y similarmente a lo expuesto por Solorio y Revilla, el problema no es tanto lo que se consume sino la insuficiencia de calorías ingeridas, las cuales se ven vinculadas a los bajos ingresos y a las bajas proporciones de autoconsumo.

Al respecto Antúnez de Mayolo (1981) la alimentación fue balanceada

disponiendo de una dieta sin brecha que se encuentra hoy en todos los países desarrollados entre superalimentados y desnutridos”. Actualmente la brecha de estos alimentos se podría decir está basado de acuerdo a la economía de cada familia y algunas familias con mayor ingreso económico pueden balancear su dieta alimenticia. Según estudios de la cultura prehispánica “la alimentación Inca, las proteínas de origen animal no fueron carenciales en la dieta por el contrario existieron en mayor de la que dispone hoy el poblador peruano” “los funcionarios incas encargados de velar por la salud del poblador llegaron a establecer el medio de proporcionar al poblador una dieta balanceada de nutrientes en cantidad suficiente” (ibídem. 1981, p, 29, 141)

Por otro lado, Valcárcel. (1949) argumenta que, “los estudios de la alimentación peruana antigua nos revelan hasta qué punto eran conocidas las verdades bromatológicas, como era acertada su dieta y con qué extraordinario criterio supieron seleccionar las plantas nutritivas, transformándolos, mejorándolos, mediante la domesticación”.

Contreras (2002) Los textos anteriores, dan cuenta de las características y transformaciones de los distintos productos comestibles y pone de manifiesto las formas adecuadas de consumir los alimentos asociados a su estado y modo de vida cultural. Es así, que “la alimentación constituye una preocupación básica para las sociedades humanas”.

“La alimentación también, es un componente importante de las fiestas, de los mitos y de las ceremonias en general. La fiesta exige una alimentación determinada. La palabra fiesta se refiere a una ocasión especial, generalmente de carácter público, durante las cuales la comida se consume, tanto en calidad con en cantidad de manera diferente que en los días de las ordinarias. Generalmente los alimentos consumidos durante las fiestas son más “raros”, en el sentido de menos frecuentes, son de la alta calidad, son más difíciles de preparar y requieren más tiempo”

En nuestra sociedad andina el hombre para asegurar sus alimentos básicos honra a sus dioses proporcionales ofrenda y sacrificios, esparciendo semillas o salpicando con la sangre de un animal; creando de esta manera una alianza

propiciando íntimamente vinculada al clima, hombre y deidad. Asimismo, el pagapu a los apus en agradecimiento por el cuidado a sus ganados.

El Perú es multilingüe y pluricultural porque también tiene una diversidad alimentaria, la misma que varía entre los diferentes pisos ecológicos de cada región; donde producen tubérculos, cereales y leguminosas, alimentos de origen animal y vegetal según la organización sociocultural de los pisos ecológicos. Al respecto, Hurtado (2000, p. 87) menciona que el hombre organizó su espacio geográfico con autosuficiencia alimentaria aprovechando su capacidad de autoproducción y una constante actitud conservacionista del equilibrio ecosistémico. Organizó su espacio geográfico en base a tres áreas: el área de producción, constituido por los campos de los diversos sistemas agrícolas, campos ganaderos. Con sus ecosistemas chala, yunga, quechua, puna, rupa rupa y omagua.

En este marco socio cultural las personas asumen el hábito de consumir cotidianamente la ingesta de alimentos. Para (Bourdieu, 2001, P 26) "hábito o costumbre bien a designar el conjunto de disposiciones de los agentes en la que las prácticas se convierten en principio generador de nuevas prácticas". entonces el hábito está estructurado social y culturalmente, bajo las disposiciones de los agentes sociales quienes se socializan, reproducen y reafirma la continuidad y los cambios en los hábitos alimenticios.

Al abordar el concepto de habitus, Bourdieu; señala, "que la tradición es lo que va y viene sin cuestionar, inscrita en la cotidianidad de prácticas, relaciones y creencias" en ese sentido. El hábito es un concepto que presenta un modelo de la reproducción social y cultural que enfatiza el lado inconsciente de la vida, un mundo fabricado que se vive sin cuestionar los valores y contenidos culturales y de poder que le dan forma.

Sin embargo, frente a este sentido de continuidad y la relación con la naturaleza, se producen cambios tan abruptos que se quiebra los hábitos, dentro de esta explicación, al referirnos a la población de Morcolla, se presentan cambios que redefinen el sentido de esas continuidades con implicancias notables en la vida de las familias. La inserción de los mercados va hacer que cambien estos

hábitos alimenticios significo rupturas de un sistema de ordenamiento social y cultural. En ese sentido “los hábitos alimentarios” son parte de su identidad cultural, sus tradiciones religiosas, sus prohibiciones alimenticias, son elementos característicos de cada cultura, en este cambio e introdujeron nuevos hábitos alimenticios y nuevas identidades en la vida cotidiana generando nuevas necesidades que surgieron a consecuencia de los cambios económicos, sociales y tecnológicos.

Según Del Pino (2012) La ciudad es todo un bagaje cultural y forma parte de un sistema de conocimientos que se hereda, a pesar de los nuevos conocimientos en el contexto.” Tener que adaptarse a una nueva dieta en los lugares de desplazamiento luego de su abrupta ruptura con sus lugares de origen, muchas familias tuvieron que pasar a vivir en ciudades y a expensas de comidas a base de arroz y fideos.”

La insercion acelerada de estas poblaciones en el mercado de consumo, de imágenes e información ha cambiado en los sistemas tradiciones de consumo y crianza en menos de dos decadas, es muy acelerado; llega no solo por la TV. Lo que significa que la familia ahora tenga necesidad de producir dinero para comprarlos.

La exigencia de los padres y el niño al encontrarse en un determinado contexto recibirá y cultivará una serie de experiencias, formas de actuar, de sentir y pensar, características de su comunidad. Las relaciones que establecen el hombre con la naturaleza, la recepción y el intercambio de afecto. El desarrollo infantil presenta una situación heterogénea según los diferentes niveles socioeconómicos de las familias.

Bautista, (2014) “Consumo de alimentos en el Perú 1990-1995” menciona que en nuestro país ; especialmente en la sierra y la selva la calidad de los alimentos que se brinda a los niños a partir de los 6 meses es muy bajo en valor energético: como la sopa, caldo; todo ello debido a falta de información cultural, en la que el bajo consumo de calorías en la dieta permite que el niño crezca adecuadamente predisponiéndolo a enfermedades y a la desnutrición que es muy común sobre todo a los 6 y 18 meses de edad; también cabe señalar otros factores

que influyen en la adecuada nutrición de los niños entre ellos tenemos; los patrones culturales adaptando ideología y hábitos que no favorecen al niño.

Por lo mencionado reconoce la existencia de sectores sociales diferenciados, donde la desigualdad, se evidencia con una ausencia de oportunidades, y esto ha ocasionado a un grupo social sin acceso a una alimentación adecuada. Los gustos que tienen las personas por las comidas, las cuales tiene un origen en el componente.

La mayor relevancia de desnutrición crónica en la región refleja una falta de alimentación y nutrición adecuada durante los periodos más críticos del desarrollo físico y psicomotor de los niños.

Según (Giovanni Sartori pg 11-26) lamentamos el hecho de que la televisión estimule la violencia, y también de que informe poco y mal, o bien de que sea culturalmente regresiva, la televisión como su propio nombre indica- es «ver desde lejos» (tele), es decir, llevar ante los ojos de un público de espectadores cosas que puedan ver en cualquier sitio, desde cualquier lugar y distancia. Y en la televisión el hecho de ver prevalece sobre el hecho de hablar, en el sentido de que la voz del medio, o de un hablante, es secundaria, está en función de la imagen, comenta la imagen y, como consecuencia, el telespectador es más un animal vidente que un animal simbólico.

En la actualidad, con las funciones que debería cumplir informar, lograr una comunicación bidireccional, ligar a los grupos con las bases de su cultura local como fuente de recreación e innovación, entre otros. Todo está dirigido a intereses de pequeños grupos de poder y para evitar que la población “recapacite” acorde a su realidad, lo saturan de imágenes sin sentido, pero acogedores.

Por otra parte, Yaranga Ojeda, (2013) “El consumo de televisión en la formación de la identidad social en adolescentes del distrito de Ayacucho” menciona que la televisión imparte ciertas normas de conducta y comportamiento, que los adolescentes se sientan atraídos. Así podemos encontrar los realitys que actualmente están de moda, en el que se puede ver algunos estereotipos de belleza que los adolescentes tratan de imitar.

Asimismo, es un espacio donde los adolescentes van formando su

identidad, individual o colectiva ya que se identifican con determinados personajes, modos de vida, dejando de lado su propia identidad formando a partir de las relaciones familiares y sociales. Eso con la finalidad de aceptarse a sí mismo y ser aceptado.

La televisión es y seguirá siendo una fuerte potencial de reproducción de diferentes modelos y realidades para adolescentes y tendrá impacto en la que hacen y como asumen su identidad.

Entonces se puede decir que la televisión influye en el adolescente, para poder construir su realidad, se puede decir que la televisión para el adolescente es formadora de identidad, perdiendo su identidad, esto se evidencia en la conducta, las formas de caminar, de peinar y en los gustos que tienen los adolescentes en cuanto a la música, comida, bailes y otros aspectos.

1.3.2. Bases Teóricas.

Durante las décadas de los sesentas y setentas, el principal debate que se dio en torno al tema de la alimentación estuvo protagonizado por el estructuralismo y el materialismo; sobre todo entre Claude Levi-Strauss y Marvin Harris respectivamente.

Con respecto al estructuralismo de Levi-Strauss, la comida para él era concebida como un sistema cultural cuyas lógicas de alimentación, preparación de alimentos, consumos, modos de comer, ritos, etc. respondían a estructuras mentales, ideológicas y simbólicas que escondían significados sobre el modo de ver la vida, y que no necesariamente dependían de conocimientos bioquímicos, nutricionales, económicos o algún otro aspecto material. De acuerdo a ello aseveraba que el gusto estaba culturalmente formado y socialmente controlado. (Vokral, 1991; Caplan, 1997; Harris, 1987)

Para el estructuralismo las figuras familiares son determinante en las relaciones de alimentación, teniendo en cuenta su percepción por el mundo andino y su interrelación con los otros, las comunidades en general tienen diferentes modos de ver a la comida como alimento, más aún que se da un salto al cambio de alimentación influenciado por los medios de comunicación y la imposición del mercado a través de las múltiples formas de publicitar alimentos por partes de las

transnacionales.

Dentro de la influencia del estructuralismo, Levi-Strauss ve a la comida como “bueno para pensar” mientras, Mary Douglas la concibe como “bueno para comer” (López, 2002: 225). De acuerdo a ello, la selección de alimentos no solo se restringe a procesos mentales racionales, sino que, según el autor, las elecciones pueden ser inútiles, nocivas e irracionales de acuerdo a ello hay una influencia de un dominio cultural y social.

Dentro de la influencia del estructuralismo, mientras Levi-Strauss ve a la comida como pensamiento, Mary Douglas la concibe como un contenedor de significados expresados en todo un sistema de comunicación. De acuerdo a ello, tanto los platos como las formas de comer esconden una serie de mensajes crípticos a descifrar; entonces, aquello que se codifica a través de la comida expresaría un conjunto de patrones y eventos sociales: jerarquías, inclusión y exclusión, aversiones, preferencias, etc. (Douglas, 1997: 36)

Estas ideas se expresan en la *cultura alimenticia de las comunidades del altiplano*, la autora se basa en el sistema alimentario para hablar de las estructuras de la alimentación. Para ello, recurre a los patrones encontrados en las comidas, horarios de comidas, preferencias, cantidades, frecuencia y categorizaciones de las familias altiplánicas de modo que “la comida se toma como un medio a través del cual se da un sistema de relaciones dentro de los cuales la familia está expresada”.

Ahora bien, cuando se habla de la cultura alimenticia en la comunidad campesina de Morcolla las familias tiene sus formas culturales de ver el mundo andino, en base a que muchos alimentos son prohibidos, ya que causan algún desorden físico en las personas y malas prácticas y acciones a partir de su consumo. De esta manera, la alimentación se manifiesta como un sistema de comunicación a decodificar que manifiesta las estructuras de la sociedad y son símbolos de un orden social particular (Caplan, 1997; Harris, 1987)

En los últimos años los estudios antropológicos sobre la comida dejaron poco a poco de polarizarse entre alguna postura teórica en específico dando paso a posturas más escogidas que buscaron la interdisciplinariedad como ellos son la antropología de la nutrición a través de la perspectiva biocultural.

Ahora bien, en esta perspectiva se plantea también que las deficiencias nutritivas específicas de cada sociedad podrían ser también determinantes de una serie de pautas de comportamiento cultural, ya sea el caso de condenar el consumo de “patitas de pollo”, “mollejas” “huevos” sobre todos a los niños menores de 5 años, generando de esta manera deficiencia nutricional (Messer, 1995). Ello porque las prácticas alimentarias se toman, desde los estudios antropológicos, como un elemento más dentro de un conjunto de costumbres sin tomar en cuenta el impacto de dichas prácticas en la salud (Fieldhouse, 1998) y por ende en las actividades que se dan dentro de una sociedad. En la actualidad, los estudios sobre alimentación desde la antropología están abarcando nuevos temas, debido a preocupaciones sociales que se vienen registrando. De esta manera, los temas más tocados hoy en día incluyen: comida y cambio social (sobre todo con la industrialización de los alimentos que juegan parte dentro las políticas gubernamentales y el “fast food” como producto de la globalización), seguridad alimentaria (tema que está en continuo debate por el interés de los antropólogos en la agricultura, salud y nutrición sobre todo en zonas que presentan escasez de comida, desastres naturales y embates del cambio climático sobre medios de subsistencia) y, en general, las costumbres alrededor de la alimentación (etnografías que incluyen clasificaciones, preferencias, comida y ritual, relación con la cosmovisión, vida cotidiana, identidad, comida y religión, entre otros temas).

No hay estudios antropológicos con respecto a las formas de alimentación en esta comunidad, ahora bien, para ordenar la información, los estudios que estoy abarcando es la alimentación y su influencia por los medios de comunicación y la imposición del mercado, los cambios de las prácticas social y culturales sobre la alimentación.

Así mismo también se toma en cuenta los patrones culturales a la hora de preparar los alimentos para una festividad, un compromiso social, matrimonio y rituales que están presentes a la hora del acto de comer. A ello se menciona que la comida tradicional se ha visto influenciado con productos industrializados lo que hace la alteración en la forma de preparar y degustar las comidas.

1.3.3. Definición de términos

Creencia

Huanca (1993 pag.72, 1963) Las creencias, son un conjunto de imágenes e ideas en los miembros de una cultura que han sido definidas como: “Un estado disposicional adquirido, que causa un conjunto coherente de respuestas y que está determinado por un objeto o situación objetiva aprendidos” “creencias aceptación como verdadera de alguna proposición determinada. Tal aceptación en todo caso crea en el individuo una actitud mental que puede servir de base a la acción voluntaria”

Es un estado de la mente en el que un individuo tiene como verdadero conocimiento o la experiencia que tiene acerca de un suceso o cosa; cuando se objetiva el contenido que tiene una proposición lógica, con una afirmación. Como mera actitud mental, que puede ser inconsciente, no es inconsciente, no es necesario que se formule lingüísticamente como pensamiento, pero como actúa en la vida psíquica y en el comportamiento del individuo.

Las creencias populares han sido importantes en la evolución de la especie humana, las creencias sobre el cuidado de los niños, que deben comer u otros alimentos de acuerdo al género, toda creencia se transmite y mantiene a través de la experiencia del grupo social en la práctica. Las creencias están relacionadas con el proceso salud- enfermedad.

Baztàn, Diccionario Tematico de antropologia, (1993, p 144) construcción ideática (sobre la realidad y/o inmaterial material) a la cual se da valor de veracidad y de elemento explicativo de la actuación individual y colectiva, independiente de su confrontación con el mundo objetivo. Toda creencia esta culturalmente formulada y ligada principalmente al ámbito religioso, aunque también a las actitudes, ideología, mitos, símbolos, normas y valores de cada sociedad.

El hecho de que las creencias pueden abordarse desde la óptica subjetiva en virtud de la fe religiosa y pueden entenderse también objetivamente dados por validos el creyente en el mundo de la objetividad.

Cultura

Para el antropólogo Edward Brunett Tylor (1871:1) define el término cultura, partimos desde la definición antropológica, ciencia encargada del estudio del hombre en relación a un determinado grupo cultural. La noción de cultura involucra todo un bagaje de conocimientos establecidos de generación en generación con la finalidad de perpetuarse y hacer parte de su legado.

La cultura, en su sentido etnográfico, es ese todo complejo que comprende conocimientos, creencias, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre en tanto miembro de la sociedad. La condición de la cultura en las diversas sociedades de la humanidad, en la medida en que puede ser investigada según principios generales, constituye un tema apto para el estudio de las leyes del pensamiento y la acción humano.

La cultura se define como patrón de comportamiento aprendido por los hombres en calidad de miembros de un grupo social y transmitido de generación en generación; combinación de materiales, actividades y pautas que forman un sistema cultural. (1980, pág. 26)

Las culturas son tradiciones y costumbres, transmitidas mediante el aprendizaje, que rigen las creencias y el comportamiento de las personas expuestas a ellas. Los niños aprenden estas tradiciones creciendo dentro de una sociedad particular. Las tradiciones culturales incluyen costumbres y opiniones, desarrollada a lo largo de las generaciones, sobre lo que es un comportamiento adecuado o inadecuado. Las tradiciones culturales responden a las preguntas. ¿Cómo débenos hacer las cosas? ¿Cómo interpretamos el mundo? ¿Cómo distinguimos el bien el mal? Una cultura genera una serie de constantes en el pensamiento y el comportamiento de una sociedad determinada.

La familia

Rogoff (1993) menciona sobre la unidad familiar principal dentro del mundo andino, pero al mismo tiempo es uno de los primeros agentes educativos y principales en el proceso de aprendizaje. La familia brinda a los niños y niñas todo su afecto, toda su atención y cuidado, en sentido concreto, es la encargada de la crianza. Sin embargo, también es importante considerar otros espacios de

socialización, donde el niño va poniendo en práctica valores y comportamientos aprendidos en la familia para demostrar y demostrarse un nivel de responsabilidad que tiene en cada etapa de su vida y en cada contexto en el que se ve involucrado.

El niño y sus padres están adaptados a sus mutuos papeles y formas de participación. Los niños pequeños parecen estar equipados con medios que les garantizan el acercamiento a los miembros más experimentados de su sociedad, la colaboración con ellos, y el hecho de llegar a formar parte de su entorno físico y cultural... las estrategias infantiles se complementan con los rasgos de la relación cuidador-niño que refuerzan la participación gradual de éste en las actividades valoradas socialmente que exigen destrezas peculiares de esa sociedad.

La realidad circundante, porque de esa realidad el niño y niña aprenderá, de esa realidad aprenderá a valorar el entorno socio-cultural en el cual se rigen diferentes formas o criterios de pervivencia. En ese sentido los niños y niñas aprenden por los sentidos, por la vivencia y la manera comunal de realizar las actividades practicadas en su contexto.

Los parientes

Ccorahua, (2013) menciona que los parientes vienen a ser los otros actores que de manera paulatina difunden sus saberes y conocimientos a los nietos, sobrinos, ahijado. La crianza de los niños y niñas en el contexto andino no solo pasa por la familia nuclear, la presencia de parientes más cercanos consolida las relaciones afectivas. En este espacio están inmersos los abuelos, abuelas, tíos, primos, sobrinos, vecinos, parientes que están unidos por vínculos consanguíneos y de parentesco social. La socialización primaria y la relación que se tiene con la familia son de mucha importancia. La familia extensa en situaciones especiales, también es parte de la crianza del niño y de la niña.

Berger y Luckmann, (1979). La familia al desarrollar una determinada actividad invita a los parientes más cercanos con la finalidad de recibir una ayuda, el niño (a) al observar esta interacción está construyendo en su mundo interior una relación que a futuro pondrá en práctica. Es así como el niño y niña del ámbito rural construyen su realidad.

La comunidad

Es el conjunto de personas establecidos en un determinado territorio, donde se practican patrones culturales, por ejemplo, el ayni, las creencias, la relación de dualidad, que es manejado al interior de la comunidad como parte de la complementariedad social y cultural. Así mismo, la comunidad viene a ser el medio físico, donde se reproducen las prácticas socio-culturales que la van identificando y haciéndola particular. Dentro de la comunidad sus habitantes desarrollan estilos de vida propia. En razón a la importancia de la comunidad en la vida del niño y de la niña, está encargada de la reproducción de los patrones culturales que son difundidas y perpetuadas de generación en generación, para luego formar parte de un legado histórico y trascendental en la vida de cada habitante. Al interior de la comunidad, los habitantes con el paso del tiempo van cumpliendo obligaciones y comportamientos que tienen un significado propio por medio del cual se van identificando y se van definiendo.

Costumbre

Las costumbres es una forma de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que las distingue de otras comunidades; por ejemplo, por sus fiestas patronales, sus danzas, sus platos típicos, su dialecto y su artesanía. Son costumbres que se transmiten de una generación a otra ya sea de forma oral o representativa con el tiempo estas se convierten en tradiciones de un pueblo.

La costumbre es un hábito adquirido por la práctica frecuente de un acto. Las costumbres de una comunidad o de una persona son el conjunto de inclinaciones y de usos.

Bourdieu (2010) menciona que el hábito incluye las esculturas mentales cognitivas manejan el mundo social, un hábito se adquiere como resultado de la ocupación duradera de una posesión dentro del mundo social. Los hábitos se varían en función de la naturaleza de la posesión de que la ocupa la persona en ese mundo por ello el hábito engendra unas representaciones y unas prácticas que estas siempre más ajustadas de lo que parece a las condiciones objetivas de las que son producto en ello su propio hábito te condiciona con respecto a la gente con la gente con la te va relacionar.

Cocina

La cocina se manifiesta como un hecho cultural básico, en primer lugar, porque, como fenómeno universal forma parte de todas las culturas.

Baztàn, (1993) El hecho cultural de las cocinas la historia de la alimentación es una auténtica historia natural y moral de la cultura, ya que se da cuenta de las características y transformaciones de los distintos productos comestibles y pone de manifiesto los comportamientos y las modas a las que ha dado lugar el consumo de los alimentos, así como los mitos y símbolos a ellos asociados.

La cocina es un espacio muy importante para las familias de cualquier contexto socio-cultural, donde la mujer tiene un lugar privilegiado para la preparación de los alimentos, de acuerdo al trabajo de campo realizado las familias tienen distintas formas de preparar los productos y para ocasiones especiales.

Hábitos alimentarios

Victoria Galarza CECU (2008). Define como los hábitos adquiridos a lo largo de la vida que influyen en nuestra alimentación. Llevar una dieta equilibrada, variada y suficiente acompañada de la práctica de ejercicio físico es la fórmula perfecta para estar sanos. Una dieta variada debe incluir alimentos de todos los grupos y en cantidades suficientes para cubrir nuestras necesidades energéticas y nutritivas. Con esta guía aprenderemos lo que es una dieta sana y la importancia de hacer ejercicio físico.

Estilos de vida

Molinelli, Persona Familia y Relaciones Humanas, (2008) refiere sobre estilos de vida, a la manera general de vivir, es decir, a los comportamientos de las personas en su vida cotidiana. A lo largo de los años, vamos construyendo estas formas de vivir con las acciones que realizamos cotidianamente, las cuales con el tiempo se convierten en patrones de conducta. Estos patrones se van reproduciendo casi de manera automática y son difíciles de cambiar. Por ejemplo, cuando a un pequeño le mandan a lavarse sus dientes; y más adelante lo hacen

automáticamente al levantarnos, luego de cada comida y antes de acostarnos. Posteriormente, este u otros hábitos similares pueden ser parte de un estilo personal de cuidado del cuerpo y la salud.

Medios de comunicación

Molinelli, (2008) “Los medios de comunicación masiva, como internet, diarios, revistas, radio, la televisión, son instrumentos fundamentales para difundir información, educación y entretenimiento. Asimismo, como son medios atractivos, dinámicos y orientados a las distintas edades, logran obtener la atención de las personas. De este modo influyen en la formación de creencias, opiniones y actitudes. Casi sin darnos cuenta, van influyendo en nuestra manera de pensar, de vestir, en nuestras elecciones al momento de comprar algo, en nuestros gustos musicales, en nuestra forma de divertirnos, etc.

El problema es que no todos los mensajes que se transmiten son positivos. Muchas veces utilizan imágenes o ideas que, con el fin de vender algo, crean estereotipos, se burlan de algunas características de las personas, ponen a un género como objeto de otro, fortalecen algunas actitudes y conductas, etc.”

Publicidad

Instituto Nacional de Salud Pública (2014). “De acuerdo con la evidencia, la publicidad de alimentos y bebidas es uno de los factores que promueven cambios en los patrones de alimentación que fomentan la obesidad al promover productos de bajo o nulo valor nutricional”.

La publicidad en su concepto general es la difusión o divulgación de información, ideas u opiniones de carácter político, religioso, comercial, etc., con la intención de que alguien actúe de una determinada manera, piense según unas ideas o adquiera un determinado producto

Mercados

La antropología como ciencia holística, no solo estudia a la sociedad, sino también al mercado como un espacio social del individuo, logrando múltiples objetivos que puede aplicarse en la práctica y son:

- **El consumidor:** sus motivaciones de consumo, sus hábitos de compra, sus

opiniones sobre nuestro producto y los de la competencia, su aceptación de precio, preferencias, etc.

- **El producto:** estudios sobre los usos del producto, tests sobre su aceptación, tests comparativos con los de la competencia., estudios sobre sus formas, tamaños y envases.
- **El mercado:** estudios sobre la distribución, estudios sobre cobertura de producto en tiendas, aceptación y opinión sobre productos en los canales de distribución, estudios sobre puntos de venta, etc., la publicidad, pre-tests de anuncios y campañas, estudios a priori y a posteriori de la realización de una campaña sobre actitudes del consumo hacia una marca y estudios sobre eficacia publicitaria, etc.

Consumo

Leonard, (2013). “Desmercantilizar nuestra cultura”. Recuperar nuestro paisaje mental y físico, que hoy está en manos de los anunciantes comerciales. Prohibir las vallas publicitarias y otras formas intrusivas de publicidad. prohibir la publicidad comercial para niños y en lugares de uso y esparcimiento público.

1.4. Hipótesis y variables

1.4.1. Hipótesis

Los hábitos de alimentarse es un proceso sociocultural de todas las poblaciones, y que en la actualidad se ha visto influenciado a consecuencia de las publicidades de productos alimenticios en los medios de comunicación y la imposición de los mercados para su distribución; con productos engañosos, con etiquetas que dicen aportar en la buena alimentación de las familias, esto ha generado cambios en las formas de alimentación en los hogares teniendo como resultado la desnutrición de los grupos más vulnerables (niños y ancianos); las consecuencias de estos medios televisivos es que en esta zona como en cualquier otra, se ha invadido de productos industrializados los que cada día pasa a formar parte de su dieta alimenticia modificando de esta manera las costumbres y prácticas alimentarias propios de la zona en cuanto a su preparación y

consumo. Así mismo también los alimentos forman parte de una estructura social y simbólica dentro de los hogares y la comunidad como en fechas festivas.

1.4.2. Variables

a) Variable independiente

- Influencia de la publicidad en los medios de comunicación.

Indicadores.

- Publicidades engañosas
- El uso de los medios televisivos y las redes sociales en las familias
- Aceptación de los productos industrializados a través de los medios televisivos.
- Mayor demanda en consumo de productos industrializados a costos más asequible por las familias.

b) Variable dependiente

- Cambios y modificaciones en las formas de alimentación de los hogares.

Indicadores.

- La falta de información sobre el contenido de los productos procesados
- Preferencia de los productos industrializados por los productos naturales.
- Las creencias en la alimentación y la crianza de los niños.
- Los hábitos en el consumo alimenticios cotidiano, festivo y ceremonial.

1.5. Método

El método que se utilizó para realizar la presente investigación fue de tipo cualitativa - descriptivo se usó para adquirir información a profundidad para poder

comprender el comportamiento y las razones que permiten desarrollar estas prácticas culturales de creencias en la alimentación de las familias en la comunidad.

Los métodos y técnicas de investigación cualitativas están orientados hacia una perspectiva comprensiva y subjetiva de los fenómenos, que nos acercan a la percepción subjetiva que los individuos tienen de las cosas y a la interpretación que hacen de los hechos, permitiéndonos acceder a los prejuicios, creencias y valores que orientan su comportamiento.

Con el uso de esta metodología se busca las representaciones que los individuos se forman de lo que les sucede, tratando de eliminar lo anecdótico, y buscando lo que de discurso social tienen detrás.

En cualquier caso, no debemos perder de vista que las técnicas cualitativas no buscan el acceso a los hechos externos y observables, sino que se orientan a conocer la interpretación que los individuos hacen de los fenómenos sociales y de sus propias experiencias en relación a ese aspecto de la realidad social.

Además, se tratará de profundizar en lo que se dice explícitamente en los discursos de los sujetos, extrayendo las prenociones, creencias, valores, actitudes que -muchas veces de una forma inconsciente- orientan el comportamiento de los individuos.

1.5.1. Instrumento

Como instrumentos para la recolección de datos en el desarrollo de la investigación de campo, se utilizó como un elemento muy importante el cuaderno de campo y la observación participante este me permitió tomar notas de todos los acontecimientos producidos por las familias en la comunidad sobre todo centrándome en el trabajo de investigación que son las formas de alimentarse y sus diferentes cambios, esto con la finalidad de registrar toda la información sobre las prácticas de las familias frente a un determinado modo de vida.

La recolección de los datos se realizó utilizando la entrevistas, la ficha de observación y la observación participante permitiendo conocer a profundidad las diferentes organizaciones sociales, estilos de vida, y hace referencia a algo más

que una mera observación e incluye la intervención directa del investigador en el fenómeno de estudio como es las formas de alimentación en la comunidad y los actos, comportamientos, conductas, estilos y prácticas de crianza de sus hijos en la comunidad campesina. La observación permitió por un momento ser parte del entorno de la comunidad.

La investigación realizada ha buscado destacar este hecho cambiante, en el sentido de describirlo a partir de la experiencia de cada una de las familias en relación a las prácticas de crianza de los niños por los grupos etarios. Los fenómenos producidos y reproducidos al interior de una determinada sociedad son propios y particularmente esenciales, no podemos universalizar las actitudes de los seres humanos. Más aun sabiendo que cada cultura tiene una mixtura de conocimiento, comportamiento, estilos, modos y prácticas de vida significativos tanto en el tiempo y espacio.

1.5.2. Universo

La población del distrito de Morcolla, que cuenta con aproximadamente 70 familias de las cuales más adelante vamos a desarrollar su economía y las actividades que principalmente se dedican, la situación de salud, las formas de crianza, etc.

1.5.3. Muestra

La muestra fue intencional, para este estudio se eligió 30 familias y se tomó como referencia a familias mayores de edad quienes nos aportaron datos sobre cómo era la alimentación antes de la llegada de los diferentes medios de comunicación a la zona y otro grupo de familias jóvenes, que tienen hijos menores de 0 – 5 años de edad, quienes aportaron información de cómo es la alimentación en la actualidad. Estos dos grupos de familia sirvieron para desarrollar la muestra.

CAPÍTULO II

ASPECTOS GENERALES DE LA ZONA DE INVESTIGACIÓN

2.1. Ubicación Geográfica

El distrito de Morcolla se encuentra ubicado en el margen derecho de la cuenca del río Sondondo a una altitud de 3.456 m.s.n.m., siendo sus coordenadas geográficas 14°04'15" latitud sur y 73°52'15" longitud oeste del meridiano de Greenwich, lo cual determina que se trata de un distrito ubicado en la sierra rural del país.

2.2. Límites

NORTE : Con el distrito de Querobamba, Provincia de Sucre.

ESTE : Con el distrito de Soras, Provincia de Sucre.

SUR : Con el Distrito de Huacaña, y el distrito de Chipao, provincia de Lucanas, departamento de Ayacucho.

OESTE : Con los distritos de Apongo y Asquipata (comprensión de la provincia de Fajardo, departamento de Ayacucho)

2.3. Creación Política

El Distrito de Morcolla es uno de los once distritos que conforman la Provincia de Sucre, ubicada en el departamento de Ayacucho, Perú, dicho distrito fue creado el 21 de diciembre de 1956, mediante la Ley N° 12682, su capital legal es Morcolla y tiene categoría de pueblo.

2.4. Reseña Histórica

La historia de los pueblos del sur ayacuchano es inherente a los diferentes acontecimientos y/o etapas de la historia peruana andina, la misma que cobra

importancia porque permite reconstruir el pasado, comprender el presente y construir el futuro. Los procesos de formación y alineación de los asentamientos humanos en contextos y dinámicas socioeconómicas, han permitido a los pueblos experimentar logros y fracasos en base a ello, otorgar salidas o soluciones a los diversos problemas de la vida cotidiana.

Debida a la escasa información escrita para esbozar la historia del distrito de Morcolla, se ha acudido a las fuentes orales para alternar con la mínima fuente escrita hallada. En la versión de los propios pobladores se resume a continuación la historia del distrito de Morcolla de la forma siguiente:

Morcolla en tiempos atrás fue una hacienda, donde los propietarios abandonaron dicha hacienda, quedando la misma en manos de sirvientes. Transcurrido el tiempo, llegaron a formar el pueblo una familia de apellido “Morcco”, quienes antes vivían en un lugar denominado “Hatun Huerta”, una parte de esa familia (Morcco), fueron a poblar el lugar denominado hoy Morcolla chico. En realidad, se trataba de dos hermanas donde, la menor decidió permanecer en Morcolla chico (esta hoy se halla en la jurisdicción de la provincia de Fajardo) y la mayor funda el actual pueblo de Morcolla Grande. Este último, con el acontecimiento poblacional, dio pase a la formación de la actual localidad de Morcolla con una división dual bipartita originándose 02 ayllus: “Morochuco” y Ccochapata”, cuyas labores productivas basado en la agricultura y ganadería, lo desarrollaban en beneficio de cada ayllu.

En la versión de otros Morcollinos se tiene un mito de origen diferente al anterior sobre el surgimiento del actual nombre de Morcolla. Se trata de los primeros pobladores del pueblo quienes fueron sirvientes de la hacienda, cuya actividad económica estaba basada en la agricultura, produciendo maíz en abundante y siendo la dieta alimenticia a base de sopa de maíz, mazamorra y otros derivados. Lo peculiar de estos pobladores era que preparaban sin diluir muy bien el maíz, quedando siempre pequeños grumos de masa dura, que en el vocablo quechua significa MORCCO, entonces solían decir siempre “Morcolla” que quiere decir “puro grumos” o “siempre grumos” (en la comida), luego con el tiempo se castellanizaría al actual nombre de Morcolla.

En la década del 40, surgen las autoridades mediante el sistema de “varas”, o los “varayuq”, ejercido por pobladores adultos y jóvenes. Los “Warma varayucc” (los varayuq jóvenes), estaban integrados por jóvenes de 14 a 20 años de edad, los que se encargaban de administrar el orden interno a nivel de jóvenes en la comunidad y los adultos desempeñaban funciones mayores como la administración de los campos de cultivo, rodeo y protección de ganados, orden interno y todo aquello que estaba ligado al bienestar social en la comunidad.

Morcolla fue anexo del antiguo distrito de Huacaña. Luego en 1948, es reconocido como Comunidad Campesina. Posteriormente los vecinos notables gestionan la distritalización y, es así que se logra el 21 de diciembre de 1956.

Los Morcollinos siempre se han caracterizado por asumir la defensa de su territorio distrital, pugnando los problemas de linderos con pueblos vecinos: con Tintay su anexo y otras comunidades de las provincias de Lucanas y Fajardo.

Además de ello un distrito como Morcolla, que supo sobresalir de la guerra interna que vivió durante la década de los 90 – 2000 con semejante historia cuenta con gran capacidad de revertir la pobreza y lograr su desarrollo.



Figura 1. Vista panorámica de Morcolla
Fuente: Archivo Fotográfico de la Investigadora, julio 2017.

2.5. Características Agroclimáticas

De acuerdo a la situación geográfica, el distrito de Morcolla ofrece una gran variedad de microclimas en función a los ordenados pisos ecológicos (baja, media y alta), influencia de fuentes hídricas y la acción de la biomasa que a continuación se describe.

2.5.1. Suelos

Desde el punto de vista agrícola el área de influencia posee suelos livianos, filtrables, con texturas predominantes de franco arcilloso seguida de franco arenoso. A modo de resumen presentamos algunas características del suelo por tipo de zona.

Tabla 1 . Características de los suelos.

Zona baja	Predominan los suelos de textura franco arcilloso, seguido de franco arenoso con alta concertación de graves o piedras (suelos pedregosos)
Zona media	Predominan suelos de textura francos arcilloso (Morcolla).
Zona alta	Predominan los suelos de textura franco arcilloso (Tintay). En algunas partes presentan suelos de textura franco arenoso (Lunco, Pampaminas, Huaco, Volcán, etc.)

Fuente: PDC Municipalidad de Morcolla, 2017.

2.5.2. Hidrografía

En el distrito de Morcolla escurren varios ríos y riachuelos que son tributarios del río Sondondo (río grande), siendo este río el afluente principal tomando en consideración el caudal que mantiene y que a la vez el recorrido que hace de sur a norte hasta llegar a la confluencia con el río Pampas, el cual desemboca en el río Apurímac para desembocar finalmente en el Océano Atlántico. Sin embargo, podemos tipificar que las fuentes hídricas en el Distrito de Morcolla se originan de tres formas: aguas superficiales, aguas subterráneas y aguas pluviales (precipitación).

Tabla 2. Tipos de Hidrografías

Aguas Superficiales	Constituye los ríos: Sondondo, Huaco, Cacta, canales de irrigación artesanales como el que recorre por Willque y el canal de irrigación mejorado de Mesacocha, siendo estos últimos los más utilizados para irrigar los campos de cultivo y pastizales manejados. Además es la fuente principal de la demanda de régimen hídrico para la ampliación de la frontera agrícola en las partes colindantes de su recorrido (promedio de 800Has.)
Aguas Subterráneas	Son las fuentes hídricas permanentes en el distrito de Morcolla, gracias a la existencia de manantiales que se utilizan en la agricultura, ganadería y el consumo humano (Morcolla, Tintay, Pincocalla, Ccocha, Ccantóni, Pampaminas, Volcán de Ccarhuarazo, Huaco y otros centros poblados).

Fuente: PDC Municipalidad de Morcolla, 2017.

2.5.3. Clima

Durante el año el clima en Morcolla presenta tres variaciones demarcadas y de acuerdo a los pisos ecológicos con microclimas especiales. Estas variaciones climáticas explicamos de acuerdo a las temperaturas captadas durante los meses del año y los comportamientos de los meteoros (lluvia, nube, viento, radiación solar, etc.). Este comportamiento del clima se basa desde el punto de vista de intensidad durante el año, en ese sentido, se registraron cuatro tipos de clima: (1) lluvioso, semifrío y húmedo, con invierno seco; (2) lluvioso, semi frío y húmedo, con otoño e invierno seco; (3) lluvioso, templado y húmedo con invierno seco; y (4) semiseco, templado y húmedo, con otoño, invierno y primavera seca.

2.6. Población

En el PDC de la Municipalidad de Morcolla, 2017 de acuerdo al Censo Nacional 2007: XI de Población y VI de Vivienda realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), el distrito de Morcolla, cuenta con una población de 1603 habitantes, de los cuales el 49.9% son hombres y el 51.1% son mujeres. Asimismo, la población predominante son personas que fluctúan entre los 15 a 64 años (48.5%), siendo la edad promedio de 30.1 años. El 66.3% de la población habita en zona urbana, mientras que el 33.7% en la zona rural. Es decir, existe una alta concentración de la población en la capital del distrito. Del total de la población de 15 años a más, el 22.2% es analfabeta. Por sexo, el analfabetismo está concentrado en las mujeres (37.1%).

2.7. Accesibilidad

La ruta de acceso hacia el distrito de Morcolla, desde la ciudad de Ayacucho, es como sigue:

Tabla 3. Accesibilidad al distrito de Morcolla

Ruta	(Km)	Tipo de vida	Tiempo
Huamanga – Querobamba	215.00	Afirmada	10 Horas
Querobamba – Tintay	16.00	Trocha	30 Minutos
Tintay – Morcolla	6.00	Trocha	15 Minutos

Fuente: PDC Municipalidad de Morcolla, 2017.

2.8. Instituciones Públicas

2.8.1. Salud

El servicio de salud en el distrito de Morcolla es prestado por los puestos de salud ubicados en las localidades de Morcolla, Tintay y Huaco, órganos desconcentrados de la Red – Sucre (Micro Red Querobamba). Las cuales desarrollan programas de salud básica (prevención y control de EDA, IRA).

El 69.9% de la población cuenta con Seguro Integral de Salud (SIS), el 6.7% cuenta con seguro proporcionado por ESSALUD y el 23.4% no cuenta con ningún tipo de seguro.

Según estadísticas obtenidas del puesto de salud de Morcolla el problema de salud es considerable, siendo las enfermedades frecuentes que contribuyen al incremento de la tasa de mortalidad infantil y/o general en un porcentaje considerable (35%). Siendo las principales causas de morbilidad infantil y morbimortalidad general, las enfermedades como: gastroenterológicas, las bronco pulmonares, la deficiencia nutricional (desnutrición); enfermedades del aparato cardiovascular, sistema nervioso, parasitosis, traumatismos y accidentes diversos. A ellos se suma cierto índice de embarazos no deseados, muchas veces en mujeres jóvenes o adolescentes, los cuadros de desnutrición de la madre gestante, las enfermedades infecto contagiosas como la tuberculosis que no están ausentes en el ámbito, son problemas que atañen a las comunidades.

2.8.2. Educación

Según la Unidad de Gestión Educativa Local de Sucre, existe el nivel de educación inicial en las localidades de Morcolla y Tintay donde funcionan un centro educativo, con 76 alumnos y 02 docentes y otro centro educativo con 50 alumnos y 02 docentes, respectivamente. El Programa no escolarizado de educación inicial (PRONOEI), se imparte en las comunidades de Volcán, Pampaminas, Huaco y caseríos, con alumnos de ambos sexos, cuyos agentes del proceso de enseñanza son promotores previamente capacitados, que son contratados por la Unidad de Gestión Educativa Local de Sucre.

En el Nivel primario el servicio educativo se imparte en 09 centros educativos ubicados en los centros poblados de Morcolla, Tintay, Lunco, Volcán, Pampaminas, Ccantoní, Ccocha, Pincocalla y Huaco, registrándose un total de 442 alumnos entre varones y mujeres y 25 docentes.

En el nivel secundario el servicio educativo se imparte en 02 colegios, registrándose 85 alumnos y 08 docentes en el colegio ubicado en la comunidad de Morcolla y 53 alumnos en el colegio ubicado en la comunidad de Tintay.

El analfabetismo; es un problema latente en la localidad de Morcolla por la consecuencia de la situación socioeconómica y sociopolítica de los años 1980 al 2000. El escaso acceso a los servicios esenciales brindado por el estado. Como consecuencia, existe en el distrito una tasa de 37%, lo que indica considerable que analfabetismo predominantemente es de sexo femenino. La población del distrito de Morcolla se caracteriza por ser mayormente rural, y su patrón de vida está sujeto principalmente a la actividad agropecuaria.

2.9. Principales Actividades

La producción agrícola constituye una principal fuente de ocupación paralelo a la ganadería en las familias del distrito de Morcolla, cuya producción es principalmente de autoconsumo y en mínima escala se dan los intercambios de producto (el trueque).

Los principales cultivos andinos en plena explotación en el distrito son: el maíz, papa, trigo, cebada, haba, arveja, olluco, oca, mashua, quinua, frijoles y

otros productos en peligro de extinción como la kiwicha, el tarwi, la calabaza, etc., y otros en menor escala.

La siembra de estos productos se realiza con tecnología tradicional andina, empleando mano de obra de los comuneros mediante las modalidades del ayni y la minka en sus diferentes momentos o etapas del ciclo biológico de los cultivos desde la preparación del suelo a la cosecha. Al mismo tiempo, cabe resaltar la existencia de cultivos frutales que se propagan en forma natural o accidental a partir de patrones existentes o implantados como la tuna, durazno, manzano y otros en respuesta a sus nichos ecológicos altamente favorables.

La ganadería es la actividad predominante de la zona, constituyendo sus ganados un capital vivo y principal fuente de ingreso. Las principales especies ganaderas, en orden de importancia son: el vacuno, ovino, equino, porcino, camélidos (vicuña, alpaca, llama) y aves de corral.



Figura 2. Ritual de Chacco

Fuente: Archivo Fotográfico de la Investigadora, julio 2017.

La imagen muestra una de las actividades que realiza la población de la comunidad de Morcolla es el tradicional chacco de vicuñas, una práctica ancestral que se realiza una vez al año en el mes de agosto con motivos ceremoniales y comercial con respecto a la lana de vicuña.

2.10. Aspectos Socio culturales

Dentro de las festividades, los aspectos más saltantes en el distrito de Morcolla desarrollan las fiestas denominadas tradicionales, en las que resaltan por un lado, las fiestas patronales donde se evocan a los santos patronos de las distintas localidades mediante el sistema de cargos emprendidos por los devotos, están las ceremonias agrícolas y ganaderas las que se hallan asociadas a la religiosidad andina, ya que en este caso, la pleitesía y retribución es dirigido a las deidades autóctonas (los apus wamanis, la pachamama, etc.), son las principales actividades socio religiosas que constituyen la ocasión propicia para la práctica de las diferentes manifestaciones festivas.

Las ceremonia agrícola y ganaderas, donde en el primer caso, se expresan a través de los cantos y danzas, los ritos propiciatorios de fertilidad y producción agrícola. Estas ceremonias toman denominaciones como: el “qarawi”, canto ritualizado donde expresan el tributo y pago a la madre tierra en diferentes etapas del ciclo agrícola y en los distintos cultivos de pan llevar y, en medio de las ceremonias ritualizadas prima la armonía, los regocijos y el respeto mutuo entre las personas y de estas con las deidades andinas. La “cachua”, que es otro canto ritualizado propio de las ocasiones de cosecha principalmente de las cosechas de trigo y la cebada, expresión cultural que hoy en día está en detrimento, sin embargo, se practica en los entornos de la población rural.

En el segundo caso, las ceremonias ganaderas conocidas como la “herranza” donde expresan los criaderos evocando los ritos de fertilidad y pago a los dioses andinos depositarios de la prosperidad y reproducción de las especies ganaderas (vacuno, ovino, camélidos, etc.).

Luego, en la fiesta patronal de Morcolla, se vislumbra la avocación a los santos patronos, en cuyos festejos los elementos culturales procedentes de occidente se plasman en un trasfondo originario o andino (expresiones de la reciprocidad, solidaridad, la redistribución de roles y funciones, etc.) expresando devoción y armonía en los pobladores.



Figura 3. Los cargontes en el Aniversario de Marcolla.

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio 2017.

En la imagen se evidencia la fiesta costumbrista que se celebra cada año el 27 de julio con motivos ceremoniales en el aniversario del distrito, aquí se ve a los cargontes y su danzante de tijeras venerando a la pachamama.



Figura 4. Procesión de San Francisco de Asís

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En esta figura podemos observar que el santo patrón SAN FRANCISCO DE ASÍS está decorado con flores y plantas del lugar, asimismo el quille con frutas (manzana, naranja), queso grande en las manos del santo patrón y quesos

pequeños en especial en los niños y los mayordomos, para la abundancia.

Los aspectos más resaltantes de las expresiones culturales en el distrito de Morcolla se plasman en el desarrollo del calendario festivo y agropecuario, en el proceso del ciclo anual. Además, se pueden mencionar las festividades referidas a las fiestas de carnavales, las navideñas y año nuevo, etc. Las que tienen connotaciones igualmente sociales y religiosas. Todas ellas se desarrollan teniendo en cuenta el calendario festivo durante el ciclo anual, las que llaman a los sistemas sociales (sistemas de parentesco consanguíneos) al cumplimiento de roles y funciones en términos de redistribución.

Tabla 4. Calendario Festivo de la comunidad de Morcolla.

MESES	DÍAS	FESTIVIDADES
Enero	1°	<ul style="list-style-type: none"> Celebración del año nuevo, a nivel de la comunidad con bailarinas “huaylías” contratados por los “cargotes”.
Febrero	Fecha movible	<ul style="list-style-type: none"> Celebración de los carnavales con cantos y músicas instrumentales originarios (flautín, tinya, otros)
Marzo		<ul style="list-style-type: none"> Celebración de la vía crucis e inicio de la celebración de la semana santa. Celebración de la Pascua promovido por los cargotes, con procesión del señor de la resurrección.
Julio	23 25	<ul style="list-style-type: none"> Fiesta del “Yarqa aspiy” o limpieza de acequias con bailarines de “danzantes de tijeras” y corrida de toros promovido por los “cargotes”, con comidas típicas como tamales y cuyadas.
Agosto	1°	<ul style="list-style-type: none"> Herranza (ceremonias ganaderas de marcación y señalamiento) de los ganados vacuno y ovino, con pagos retribuciones a los dioses andinos (apus)
Octubre	Durante el mes	<ul style="list-style-type: none"> Fiesta del “vaca taqui” Techado de casas “wasi wasi” con protagonismo de los compadrazgos que llevan las cruces para las casas nuevas.
Noviembre	1°	<ul style="list-style-type: none"> Celebración de “todos los santos” con preparación de comidas típicas para los difuntos quienes de acuerdo a la cosmovisión andina están presentes velando por la abundancia de alimento.
Diciembre	25	<ul style="list-style-type: none"> Celebración de la Navidad con bailarinas “huaylías” y bailarinas (pastores) promovidos por los cargotes.

Fuente: PDC Municipalidad de Morcolla 2017.

CAPÍTULO III

LA PUBLICIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A TRAVÉS DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA ALIMENTACIÓN EN LAS COMUNIDADES CAMPESINAS

3.1. Medios de comunicación en las comunidades campesinas

Yaranga Ojeda (2013: 46). Los medios de comunicación y la globalización es un fenómeno que ha llegado a los lugares más recónditos de todo el mundo y la comunidad campesina de Morcolla no es un caso ajeno ya que la población tiene acceso a los diferentes medios de comunicación como son la radio, la televisión e internet a través de los celulares y algunos pobladores cuentan con tv por cable de la compañía movistar y claro. Esto ha hecho que la comunidad de Morcolla también este informado al igual que cualquier ciudad del Perú del acontecer nacional e internacional, y con ello viene los diversos tipos de publicidades de productos de consumo alimenticio, generando un impacto de cambio progresivo en los hogares sobre la cultura alimenticia y la percepción del mismo.

3.1.1. Radio

La radio como fuente de información sirve para brindar información; las **emisoras** de largo alcance habitualmente transmiten noticias nacionales e internacionales y con ello emiten comerciales promocionando productos de las grandes industrias del Perú y el mundo. En la actualidad la radio es utilizado casi por toda la población; ya que es más accesible y portátil lo que facilita su transporte al trabajo y sobre todo al campo, en esta localidad los pobladores que viven en estancias dedicados al pastoreo solo cuentan con este medio de comunicación para informarse del acontecer nacional y con ello las publicidades de diferentes marcas de productos industrializados que luego estos se puede

comparar en los mercados sin ninguna restricción a su consumo, cabe mencionar que los pobladores no conocen los valores nutricionales permitidos de una dieta alimenticia saludable, lo que conlleva el consumo indiscriminado de estos “alimentos” muchas veces remplazándolos a los productos originarios de la zona.

3.1.2. Televisión

Yaranga Ojeda. (2013: 46). Forma parte de los **medios de comunicación** convencionales, que son aquellos que se difunden masivamente. Y es un **medio** multisensorial, con imagen, movimiento, color y sonido, cuyas condiciones permiten mostrar muy bien las características del producto e incluso enseñar a usarlo cuando fuese el caso.

En la actualidad en la comunidad de Morcolla, casi todas las familias cuentan con este medio de comunicación que de alguna manera es importante para el desarrollo de nuestra sociedad, pero también por este mismo medio se difunde las diversas formas de publicidad de los productos de consumo de primera necesidad como es la alimentación, mostrándolos de una manera saludable y con necesidad de su consumo. Este servicio televisivo con señal de cable es accesible a una parte de la población con mejores condiciones económicas y es así que es inevitable entonces no poder conocer y consumir tantos productos que a la larga es perjudicial para la salud de las personas.

3.1.3. Internet

Pedroza L, Juscamaita, C. (1998). En la actualidad se ha convertido como instrumento necesario para las comunicaciones es un neologismo del inglés que significa red informática descentralizada de alcance global. Se trata de un sistema de redes informáticas interconectadas mediante distintos medios de conexión, que ofrece una gran diversidad de servicios y recursos, como, por ejemplo, el acceso a plataformas digitales.

En la actualidad estamos viviendo la era del internet y este medio también importante a llegado al uso de la población de Morcolla, pero aquí recalcaré que su uso es mayoritariamente de los jóvenes, ya que los adultos no conocen el manejo de esta tecnología, para ello cuentan con los celulares inteligentes con diversos aplicativos (watssap, facebook, twiter, youtube, etc.), hoy en la

actualidad ya no se puede hablar de que las comunidades no tienen este servicio, ya que las empresas de telefonía se han encargado de distribuirlos en las comunidad y en su propia lengua materna (quechua) y de este modo que la población conoce los beneficios de tener este señal de internet, pero como es de conocimiento que la gran mayoría lo usa solo para la distracción y es así que las ventanas de publicidad de bienes y servicios están disponibles al público. La gastronomía ha acrecentado en los últimos años y con ello el interés de la población por conocer nuevas recetas de comida, en la cual la gran mayoría de los ingredientes son productos industrializados, lo que ha conllevado a pensar que estos tipos de comidas son mejores que la que se consumía antes.

3.2. Programas y contenidos en relación a la alimentación de los niños

3.2.1. Oferta alimentaria

Una oferta adecuada de alimentos a nivel nacional o internacional en sí no garantiza la seguridad alimentaria a nivel de los hogares. La utilización normalmente se entiende como la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos.

La oferta alimentaria está siendo promocionado y/o publicitado indiscriminadamente por todos los medios de comunicación, creando en los integrantes de las familias nuevas formas de creencias del valor nutricional que dicen tener estos productos, contribuyendo en el consumo masivo por tener bajo precio. Actualmente en la comunidad de Morcolla los niños en gran cantidad consumen como loncheras para los colegios productos como: cereales ángel, frugos, pulp, yopi, papitas lays, cuates, etc.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana”. En esa misma Cumbre, dirigentes de 185 países y de la Comunidad Europea reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria

Mundial, "el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en concordancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre."

3.2.2. Desprecio por los alimentos propios y/o naturales

Los diversos programas emitidos por los reality show (esto es guerra, combate, en boca de todos y otros) de canales nacionales, la plataforma de estos programas de competencia es ganar ciertos retos que se les imponen a los concursantes para ganar puntos lo que conlleva ganar grandes premios, el reto de estos concursantes es comer o pasar con la boca ciertos alimentos que para ellos son "asquerosos", pero no valoran que esos alimentos en la mayoría de los hogares pasan a formar parte de la dieta diaria y en otros casos familias con más necesidad, ni siquiera eso tienen para poder alimentarse, de esta manera estos programas fomentan el rechazo a algunos alimentos como por ejemplo las vísceras de los animales (riñoncitos, hígados, patitas de pollo y res, cabeza de pescado, lengua de res, criadilla de res, hueveras de pescado, colas de res, sangrecita, morcilla de cerdos, etc.) también al tococh, mazamorra de llipta, zuri, etc. Lo que consiguen que algunos pobladores empiezan a tener cierto rechazo y desprecio a estos productos, influenciado por estos mensajes ofensivos y denigrantes a los consumidores. Pero son estos los mismos programas que promocionan los productos industrializados induciendo a los televidentes al consumo necesario que se debe tener para una buena alimentación.

3.3. Productos ofertados mediante la publicidad en los medios de comunicación

3.3.1. Productos naturales Vs. Productos industrializados

Los diversos medios de comunicación hablan mucho de los productos industrializados, sus características, sus beneficios, del aporte que conllevaría a una buena nutrición y alimentación de los consumidores, pero un caso emblemático es la del **Grupo Gloria** en una de sus marcas "pura vida" la cual no contenía leche, sin embargo, en la presentación o etiqueta se veía la imagen de una leche de vaca; cuando este producto en realidad contiene soya.

El INDECOPI analiza el caso de la marca pura vida del Grupo Gloria el 6

de noviembre 2018, cuyo producto ha sido sancionado en Panamá porque se vendía como leche evaporada cuando no lo era.

A pesar de este caso tan sonado en nuestro país se sigue consumiendo la leche pura vida y otros productos industrializados como cereales, embutidos, salsa, conservas, cremas de ají, pastas entre otros, y está siendo promocionada por los medios televisivos con mensajes de crecimiento para los niños, buena nutrición, fuerza y desarrollo intelectual apoyándose en imágenes de deportistas, y personajes destacados, y eso son aceptados por las familias de la comunidad de Morcolla. A pesar de que el Ministerio de la Salud ha informado que muchos de los productos industrializados de consumo alimenticios, no contiene lo que dicen contener, ni la cantidad que permite a una sana alimentación, se sigue consumiendo con la misma frecuencia lo que conlleva deslucir la salud de la población.

Cuando hablamos de productos naturales nos referimos a los productos cultivados por los mismos pobladores, mayormente tubérculos y cereales, esto por el clima de la zona; en algunas familias cultivan hortalizas en biohuertos acondicionados para el autoconsumo fomentados por los programas sociales, pero es el caso de los medios de comunicación que no difunden estos alimentos ni el contenido nutricional para concientizar su consumo saludable y sus diversas formas de preparación en los hogares.

3.3.2. Influencia de los alimentos a partir de los programas sociales

La influencia de los programas sociales como el Programa Juntos, comedor, vaso de leche (PVL) y otros es percibida como positiva por muchos, siendo esta medida en función de los aprendizajes. Principalmente cada dos meses van a la provincia de Sucre al cobro del programa JUNTOS, en esta ocasión aprovechan comprar productos que desearían consumirlos que no hay en su zona y que han observado en la televisión de las tiendas comerciales y camiones que llegan a las ferias dominicales.

Los discursos que escuchamos sobre la desnutrición se orientaron en su mayoría a los aprendizajes que como resultado del trabajo institucional han influenciado positivamente las prácticas de cuidado de las familias, dando

centralidad al tema de la alimentación de los niños. Son dos las expresiones que más resaltan en estos aprendizajes: por un lado, los aprendizajes en función del trabajo institucional, mientras que por otro los aprendizajes como resultado de la experiencia de maternidad y paternidad.

Desde el discurso de varones y mujeres, especialmente de pobladores de Morcolla, se hizo referencia a un antes y un después en términos de la preocupación por la alimentación y la incorporación (intencional) de prácticas nutricionales adecuadas. De acuerdo a varias personas con quienes conversamos, los aprendizajes provendrían de una relación más fluida con las instituciones que trabajan temas de salud; el Centro de Salud más cercano de cada localidad, la municipalidad distrital y provincial intervienen en las comunidades.



Figura 5. El programa JUNTOS
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En la imagen se puede ver las madres del programa Juntos de la comunidad de Morcolla, después de una charla con los promotores de dicho programa y la municipalidad, con la finalidad de promover familias saludables en la comunidad fomentando los buenos hábitos dentro de sus hogares y mejor sus hábitos alimenticios de la vida familiar de los miembros de dicha comunidad.

Informante. Así, Mario de 50 años, padre de cuatro hijos y Presidente de la comunidad de Morcolla, reconoció que anteriormente “no tomaba importancia” a

la alimentación de sus hijos, en tiempos en que no estaba familiarizado con el mensaje de distintas instituciones en materia de nutrición. *“De repente habrán estado desnutridos”*, manifestó Mario respecto de la salud de sus dos mayores hijos antes de que la municipalidad iniciara su programa sobre familias saludables, nutrición e infancia. Ayudando a visibilizar la problemática de la desnutrición infantil. Según Mario, las madres en Morcolla han aprendido en los últimos tres años a monitorear el desarrollo de sus niños en base a las tarjetas de registro de peso y talla, CRED, con que trabaja el programa Juntos. Manifiesta que *“anteriormente en la posta no decían nada, las madres no sabían cómo mirar su tarjeta”*.

El estado a través del programa JUNTOS y otros programas sociales está comprometido por el desarrollo de la niñez y la disminución de la desnutrición, pero todo esto no es suficiente para socavar el problema y los daños que se evidencia en el desarrollo y la alimentación de las familias.

Informante:

Por su parte, Anita de 24 años menciona que la disminución de los índices de desnutrición en su comunidad. *“Hemos aumentado el consumo de agua hervida y ya tenemos huertas, porque nosotros no sembrábamos verduras (...) Ahora damos a nuestros hijos todo tipo de verduras y a veces frutas, eso nos han recomendado, pero siempre tenemos que aumentar comprando de la tienda para que sea rico”*, agregó en relación a las nuevas prácticas orientadas a mejorar la situación nutricional de los niños en la comunidad.

En la comunidad de Morcolla las mujeres aseguraron incluir intencionalmente en su dieta productos variados a los que acceden en la provincia de Sucre cada vez que cobran el dinero del programa Juntos, algunas mujeres sostuvieron comprar productos envasados, pescado, pollo y menestras que, a pesar de ser un producto costoso, incluyen en su alimentación, por recomendación de los promotores de salud.

Esta percepción de aprendizaje responde en gran medida al mensaje con que llegan las instituciones. En este sentido, los aprendizajes señalados se precisan mejor en tanto se distingue entre las dimensiones de alimentación, por un

lado, y valor nutricional por otro. Cabe señalar que, si bien se hace referencia a aprendizajes en torno a la alimentación familiar, es también fuerte el discurso que alude a un pasado en que la alimentación era mejor, variada y natural. Es decir, no se trata necesariamente de un aprendizaje sobre la alimentación, sino sobre los valores nutricionales de la alimentación. Por ejemplo, el hecho de que en algunas familias se consumiera huevo desde mucho antes de la intervención de instituciones es diferente a las motivaciones específicas que orientan el consumo en el presente.

Tabla 5. Programas Sociales en Morcolla

Programas sociales	Instituciones
Programa vaso de leche	Municipalidad distrital de Morcolla
Programa de JUNTOS Comedor popular Salud	Programa Juntos (coordinador provincial y promotor) Municipalidad provincial de Sucre Centro de salud de Morcolla

Fuente: Elaborado por la investigadora de acuerdo a la libreta de campo.

En la tabla podemos observar los diversos programas sociales que benefician a la población como: programa de vaso de leche, programa nacional Juntos, comedor popular y el sector salud, cada uno de ellos cumplen una función vital en la comunidad con la finalidad de mejorar la calidad de vida de las familias mediante capacitaciones, charlas y el acceso al comedor todos con pago módico de s/2.00 nuevos soles. Es así que la municipalidad de la provincia de Sucre interviene en sus 11 distritos contribuyendo en la alimentación, con el objetivo de disminuir la tasa de desnutrición que es preocupante en su región.



Figura 6. Los estudiantes de la I.E. Cesar Vallejo

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En esta imagen se observa la participación de los jóvenes de la I.E.P Cesar Vallejo, en una charla sobre liderazgo promovido por la municipalidad, y que además promueve la educación, todo ello para mejora la calidad de vida de los jóvenes.

Otro de los programas sociales es el vaso de leche, promocionado por la Municipalidad Distrital de Morcolla donde las madres que tienen al cuidado niños menores de 03 años tienen el acceso al beneficio.



Figura 7. Sesión demostrativa con las beneficiarias del vaso de leche
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

La imagen muestra capacitación a las madres de familia sobre la importancia de la alimentación y cuidados de los niños menores de 03 años a través del programa vaso de leche (PVL). Los actores involucrados es el gobierno local, municipalidad distrital, con apoyo y coordinación del puesto de salud para concientizar a las madres de cómo preparar y seleccionar los alimentos que contenga nutrientes que benefician a los niños en su alimentación y no tengan anemia.

Informante. El presidente JASS Cesar 2017. Nos han orientado más respecto a la organización, higiene como debemos mantener nuestras casas, mediante charlas, reuniones, asambleas permanentes, pero también realizaban visitas a nuestros domicilios para constatar si estamos plasmando o aprendido en los talleres de práctica. Cosa que así nosotros construíamos las cocinas mejoradas que tener esos servicios.

En efecto de la versión del presidente de JASS de la comunidad de Morcolla se desprende que esta política de trabajo a base de organización ha logrado un empoderamiento en la medida en que muchos de ellos consideran adecuado y que les ha permitido mejorar la calidad de vida entorno a sus viviendas, a la buena distribución del agua y una adecuada alimentación en beneficio de sus hijos.

3.4. Influencia de la publicidad en los medios de comunicación en la alimentación de las comunidades campesinas

Los medios de comunicación tienen gran influencia en el comportamiento de las personas; sus mensajes pueden ser potenciadores o perjudiciales para su salud. En este caso los pobladores en gran parte han cambiado su tipo de alimentación, complementando con productos industrializados que se venden en los mercados y ferias, a través del trabajo etnográfico se ha podido observar que la publicidad de productos a través de los medios de comunicación que más ha influenciado en la elección de los alimentos es la televisión, seguidamente del internet y la radio.

Los consumidores modifican sus pautas de consumo ante publicidades de productos engañosos y negativas aparecidas en los medios de comunicación, lo que implica que de alguna manera están modificando sus hábitos alimenticios que genera resquebrajamiento en la salud de las familias.

3.4.1. Respuesta de las comunidades campesinas frente a la publicidad de productos alimenticios de los medios de comunicación

En la actualidad la tecnología ha invadido todos los rincones de nuestro país, ni que decir de la publicidad que existe en los medios televisivos para promocionar o vender un producto que en su mayoría son importados y estos llegan a los mercados, posterior a las tiendas grandes y pequeñas, es así que los productos están al alcance de toda la población y también se utiliza para las loncheras de los niños en etapa escolar.

Todos los productos industrializados que se comercializan en las tiendas,

bodegas, ferias en la comunidad de Morcolla son aceptados por la mayoría de los pobladores sin ningún rechazo, mencionan las madres en las encuesta que algunos productos que adquieren no sabían cómo se utilizaba, ni tampoco les gustaba el sabor como por ejemplo: ajino moto, doña gusta, sopas instantáneas, cocoa, jamonada, mortadela, hot dog, y otros; pero de apoco y la constancia ha hecho que fue gustando a la familia y así de esa manera se acentúo en la mesa de los hogares.

Guias Empresariales,(2011: p 19) El último caso, el de mercado libre es aquél donde sí interviene la actuación del Público que puede decidir si compra o no un bien o servicio por cuestión de precio, calidad, volumen o lugar. Bajo esta presión, el conjunto de oferentes de un mismo bien o servicio, inclusive de un producto sucedáneo o sustituto, debe estar atento en poder vender, de conformidad con las reacciones de los clientes quienes, por su parte, tienen la posibilidad de cambiar de producto o de canal de distribución como les convenga.

De ese modo, los compradores influyen sobre el precio y la calidad de los bienes o servicios. Esta doble actuación supone una regulación automática de los mercados, por ello, los oferentes deben velar permanentemente por su actualización a modo de no quedar rezagados en calidad, oportunidad, volumen o precio.

Para Sulca Pariona, M. (p 94 2015). "Nuevos hábitos Alimenticios en las familias Migrantes de la Asociación los Licenciados". Los nuevos hábitos de alimentación se establecen a partir de la inserción de los nuevos productos y recetas de preparación de los alimentos por el gusto y sabor que cae agradable a los miembros de la familia; pero todo esto relacionado con la economía que posee cada familia para la adquisición de los productos. "los nuevos hábitos alimenticios son transformaciones atribuidas a la llegada de nuevos productos, a la aparición de nuevos instrumentos y a la creación de nuevas recetas".

Si efectivamente los cambios en la alimentación y la pérdida de cultura alimenticia en las familias se han ido dando conforme que la familia agregaba nuevos productos de mercado para su consumo diario, algunas veces dejando de lado sus productos cotidianos, otras veces fue el complemento a sus productos que cultivan, así de esta manera modificando su alimentación diariamente.

Informante. Hoy en día todo ha cambiado, antes no había arroz, azúcar, fideo, solamente salcito se compraba. Ni siquiera no había tienda, iban una vez a la semana a Sucre, mi mamá siempre traía pancito, siempre estábamos esperando pan... lo que más se comía era del campo, papa,

cebada, trigo, alverja, así comíamos, pero había bastante ganado, siempre no faltaba carne, con carnecito molido por ejemplo de alverja, bien rico es, yo me acuerdo de eso, siempre nos daban esa comidita... entonces comíamos, pero ahora no, creo que también los animales están más debilitados, no es como antes, antes era más natural, y había más animales, como vivían en el campo, todo el mundo criaba a sus animales... así pues señorita. (Alejandro, Morcolla)

Los potajes que consumen las familias en el campo hoy en la actualidad contienen como producto central: el arroz, el azúcar, fideos, pan, harinas, condimentos y otros acompañados con la gran diversidad de productos que cultivan en la zona; la adquisición de estos alimentos no obstante se basa en las viejas relaciones de intercambio que aseguraban la diversidad de productos en las localidades a través del “Trueque” con productos como el charqui, queso, leche, tubérculos, etc., pero en la actualidad esas relaciones comerciales están desapareciendo poco a poco y en la gran mayoría estos productos y otros publicitados son adquiridos en las tiendas comerciales y las ferias a cambio de dinero y para ellos los pobladores venden sus productos que producen tales como: carne, charqui, queso, quinua, tubérculos, huevos de gallina, etc. Para adquirir productos como: fideos, pan, azúcar, aceite, arroz, especerías, leche evaporada, sustancias, etc. para su complementación

Informante. Entonces pues, no había muchas compras en esos tiempos, antes no conocíamos esos fideos, ahora puro plata están comiendo. Antes se compraba sal, azúcar, dos veces al mes. Ahora mis hijitos se acostumbran tarde y mañana su desayuno y lonchecito, aunque sea cualquier agüita, con azúcar, a dónde ya hemos llegado yo digo, para azúcar si ya no hay, dos tres huevitos, hay que llevar a vender, en vez que comer estamos llevando a la tienda ya, cuando hacen quesitos también están llevando para la tienda ya, antes nada, comían ellos con canchita, motecitos, pero no había más necesidad para comprar pues, en este pueblito no había ningún tipo de tienda, no era necesario pues hacer dinero (Carlos de Morcolla)

De acuerdo a (Giddens, 1991) “la creciente influencia de la televisión quizá sea el acontecimiento más importante que está teniendo lugar en los medios de comunicación en los últimos treinta años. Si las tendencias de la audiencia televisiva continúan como hasta ahora, a los dieciocho años el niño promedio de hoy en día habrá pasado más tiempo viendo la televisión que realizando otras actividades a excepción del sueño”

En efecto la influencia de las formas de alimentación también se manifiesta a través de la televisión ya que algunos canales promocionan productos como el AJI-NOMEN una sopa instantánea, esto porque en casa los adolescentes o personas adultas ven los diversos programas de televisión dando mensajes sobre la facilidad en la preparación como cocinar en tan solo cinco minutos.

Los cambios no solo se dan entre las preferencias entre los productos locales y aquellos adquiridos en las tiendas, sino también con respecto a la valoración que se tiene de estos últimos. El discurso en torno al arroz o los fideos resultan ambiguos, pues por un lado remiten a un símbolo de *status* al ser alimentos que vienen desde las ciudades, pero también se piensa como una comida que no alimenta tanto como los productos locales.

Yuly Yaranga Ojeda 2013 (pgs. 43-44) menciona en su investigación que la televisión muestra esteoritpos que mayormente los adolescentes los toman como un modelo a seguir y tratan de parecerse a ellos, se genera poco aprecio a las cualidades no físicas. Los adolescentes se basan en la imitación para ser aceptados por la sociedad, solo para aparentar y ser bien vistos por su entorno en especial, es decir su grupo por no ser excluido toma las posturas o conductas que da la televisión... Se puede decir que la televisión para el adolescente es formadora de identidad, perdiendo esto se evidencia en la conducta, las formas de caminar, de peinar y en los gustos que tienen los adolescentes en cuanto a la música, comida, bailes y otros aspectos.

3.4.2. La interculturalidad alimenticia en los niños de Morcolla

Cuando hablamos sobre la interculturalidad y las distintas formas de alimentación en la comunidad en estudio, definimos como el proceso de comunicación e interacción entre personas y grupos con identidades culturales específicas, donde no se permite que las ideas y acciones de una persona o grupo cultural esté por encima del otro, favoreciendo en todo momento el diálogo, la concertación y, con ello, la integración y convivencia enriquecida entre culturas.

Es así que cuando tomamos el estudio se visualizó que las personas han dado un giro a la originalidad en el modo de preparar sus alimentos inducido con productos publicitados; pero existe aún todavía un grupo muy pequeño de personas mayores de edad que son tradicionalistas y mantienen su postura generacional, y los pobladores más jóvenes quienes distraídos y absorbidos por las

publicidades en los diferentes medios de comunicación, pasan a la sana aceptación y consumo de estos productos alimenticios sin importar su procedencia, trayendo como consecuencia en algunos casos a una mala alimentación y problemas en la salud de los niños y a las familias, también se da un cambio cultural en la preparación de sus alimentos cotidianos.

CAPÍTULO IV

PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

4.1.Situación socio económica de la población

La situación económica de las familias, está sustentado por la práctica de dos tipos de economía: economía de subsistencia y de mercado. La primera aglomera actividades tradicionales propias de las poblaciones campesinas, tales como: agricultura de subsistencia a través de cultivo de maíz, cebada, papa, mashua, haba y otros productos de consumo frecuente. Los recursos alimenticios que se obtienen mediante dichas actividades están destinados fundamentalmente y de manera directa para satisfacer la necesidad de las familias, la disponibilidad de alimentos a diario proviene de estas actividades. Aun se practica la agricultura de policultivo y la crianza de animales menores y otros como vacuno, caprino.



Figura 8. Actividad económica la agricultura
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En esta imagen se evidencia la forma de economía que refleja los pobladores, teniendo en cuenta que su agricultura es de riego y de secano mayormente para su consumo.

También otra actividad importante para la población es la ganadería a menor escala, los pobladores han visto esta actividad como una necesidad tanto comercial (carne y lana) como de consumo (charqui).



Figura 9. Actividad económica Chacco de vicuñas

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

La imagen muestra otra de las actividades económicas de los pobladores para su desarrollo social y cultural es el Chacco de vicuñas. Esta actividad ancestral que se viene aun practicando en la comunidad con el objetivo es extraer el pelaje de las vicuñas para comercializarlos. Toda la población se integra en dicha actividad y si por alguna causa falleciera una vicuña se determina con la venta de la carne.

*El **chacco** consiste en cercar amplias zonas de la pampa con cientos de personas, las cuales van reduciendo el cerco y arreando a las vicuñas hacia las 'mangas trampas' de forma cónica. Ahí se escogen uno a uno los ejemplares a esquilar a fin de obtener su fibra valorizada en US\$450 por kilo.*

Otra de las actividades es el comercio, los productos venden en las pequeñas ferias que hay en la provincia de Querobamba o en el aniversario del distrito en el mes de Julio. Esta actividad es principalmente de las madres o

ancianas que buscan en pocas cantidades hortalizas y/o frutas para comercializarlos, y así de esa manera son incentivados para el cultivo de frutos en los espacios de la casa y/o a los alrededores de sus huertos.



Figura 10. Pequeña actividad económica
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

Esta imagen muestra la venta de fruta en las ferias de Querobamba, Morcolla, este producto proveniente de sus jardines y/o huertas de las zonas quebradas.

Tabla 6. Actividades principales de las familias

¿Cuál es su actividad principal de la familia?			
	RESPUESTAS	Nº Jefes de familias	%
1	Agricultura, ganadería	20	67%
2	Obrero	2	7%
3	Ama de casa y la crianza de animales domésticos	7	23%
4	Otros	1	3%
Total		30	100%

Fuente: extraído del cuaderno de campo de la investigadora 2017

El cuadro muestra que del 100% (30) de encuestados la mayoría 67% (30) padres de familia su actividad principal es la agricultura y la ganadería, seguidamente de 23% (7) que las madres de familia se ocupan a ser amas de casa, y también se dedican a la crianza de animales domésticos para su consumo, y un

7% (2) se dedican a la actividad de obreros, albañiles y el grupo minoritaria representa el 3% (1) a otras actividades.

Familia Quispe Q.

La familia Quispe Q. es la familia con quien pasé más tiempo en la comunidad, dado que tuve la oportunidad de quedarme en su casa durante el tiempo que duró mi trabajo de campo. De esta manera, aunque los padres solo hablaban quechua, pude conocerlos a través del día a día y el compartir de las actividades. La familia tiene seis hijos, cuatro de los cuales viven fuera de la comunidad (Lima). Por ello, las actividades familiares solo se distribuyen entre los señores Quispe Q. Ahora bien, las actividades a lo largo del año no son las mismas y ameritan también una cierta movilidad. Así, aunque la actividad principal de esta familia es la agricultura, también poseen un poco de ganado compuesto por vacas principalmente. Al no poder tener a los animales en la comunidad (por disposición comunal) el señor Quispe Q. tiene que mudarse entre los meses de noviembre y mayo a una estancia cercana a la comunidad para el pastoreo. Al no poder contar con una despensa o una tienda cercana a su estancia, semanalmente acude al centro Poblado para poder abastecerse de papas y maíz que posee en su despensa y abarrotes que posee en su tienda la señora Quispe Q. No solo se dedica a la agricultura, sino que también atiende una tienda pequeña que posee en su casa, en el transcurso de la semana vienen los camiones que traen diversos productos desde verduras y todo tipo de abarrotes por mayor es ahí donde compra para comercializarlos en su pequeña tienda.

Así como ella hay otras madres que se dedican al comercio estacional promovido por la municipalidad, donde se vende productos preparados por ellas misma.



Figura 11. Feria gastronómica promovido por la municipalidad

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En la imagen se aprecia las madres de familia participando en una feria gastronómica promovida por la municipalidad donde ofrecen sus productos como las humitas, chicha de qura, y otros productos estacionarios.

Situación socio económica de las madres

La economía de las madres de familia también se sustenta la mayoría con el cobro de la pensión de S/200.00 nuevos soles del programa Juntos que otorga el estado cada dos meses y en algunos casos se complementa con la venta de sus animales domésticos como: gallina, cuyes, vacas, ovejas, y otros a ello también se suma la venta de quesos.

Por otro lado, existe un programa de desarrollo económico por parte de la Municipalidad Distrital de Morcolla dirigido a madre de familia, en la enseñanza del cuidado y manejo de un biohuerto con el objetivo de mejorar su economía y su alimentación.



Figura 11. Trabajo promovido por el programa Juntos en los biohuertos
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

La figura nos muestra el trasplante de hortalizas (col) que serán plantados en sus huertos o chacras bajo el cuidado de las madres de familias hasta el producto final, muchos de ellos para vender y lo sobrante para consumo de la familia.

4.2. Nivel educativo de los padres de familia

De la muestra la mayoría de las familias tienen primaria completa e incompleta y en algunos casos son iletrados; y a la entrevista manifestaron que no entienden y no conocen del contenido nutricional que debe consumir sus hijos.

Tabla 7. Nivel de estudios de las familias

¿Qué nivel de estudio tienes?		
Iletrados	2	7%
Primaria Incompleta	10	33 %
Primaria Completa	8	27%
Secundaria completa e incompleta	7	23%
Superior técnico	3	10%
Total	30	100%

Fuente: Extraído del cuaderno de campo de la investigadora 2017

En la siguiente tabla se evidencia que del 100% (30) de los encuestados, el 33% (10) tiene primaria incompleta, seguidamente del 27% (8) de primaria

completa, el 23% (7), secundaria completa e incompleta, de los encuestados tienen estudios superiores técnicos el 10% (3), el 7% (2) no saben leer ni escribir.

Hoy en día los padres por su misma situación de educación que ellos tuvieron exigen a sus menores hijos acudir al colegio y algunos los mandan a Ayacucho para que puedan estudiar o tengan una educación superior, muchos no cuentan con recursos económicos solo se quedan a estudiar en Querobamba carreras como técnicos en agropecuarias, computación informática que ofrecen el instituto de Querobamaba.

4.3. Número de hijos por familia

Se ha tomado en cuenta el número de hijos de cada familia para tomar como referencia a la cantidad de personas que hay en cada hogar y para ello realizamos la encuesta a 30 familias y teniendo como resultado lo siguiente.

Tabla 8. Cantidad de hijos por familias

Nº Jefes de familias	¿Cuántos hijos tienes?
3 Jefes familias	2 hijos
7 Jefes familias	3 hijos
6 Jefes familias	4 hijos
5 Jefes familias	5 hijos
4 Jefes familias	6 hijos
5 Jefes familias	7 hijos
30 Jefes familias	27 hijos total

Fuente: Extraído del cuaderno de campo de la investigadora 2017

En el siguiente tabla de los encuestados de un total de 30 familias se ha determinado que 5 familias cuentan con solo 7 hijos, seguidamente de 4 familias cuentan entre 6 hijos, tienen 5 familias tiene 5 hijos , también 6 familias encuestados tienen 4 hijos y las otras 7 familias tienen 3 hijos, solo 3 familias tienen 2 hijos, con esto se demuestra que la mayoría de las familias encuestados tienen sus hijos de todas las edades entre niños, adolescentes, jóvenes y adultos, en la mayoría el mayor de sus hijos se encuentra en la ciudad de Ica, Lima, Ayacucho y/o otras ciudades del país, ya sea por motivos de estudios, trabajo, etc.

Estos cuando regresan a su pueblo tienen diferentes hábitos en la alimentación, ya que en las ciudades hay mayor influencia a los medios de comunicación y los mercados que venden esos productos.

Según YARANGA OJEDA, menciona que los adolescentes son principales comunicadores de los medios de comunicación, en el especial de la televisión, por la variedad de programas que muestra en el que los adolescentes encuentran un medio de entretenimiento y diversión, escapando de su realidad, imaginando o creando su propia realidad, con elementos que forma de la pequeña pantalla y lo que ha aprendido en su entorno familiar y social.

Entonces se puede decir que la televisión influye en el adolescente, para poder construir su realidad, se puede decir que la televisión para el adolescente es formadora de identidad, perdiendo su identidad, esto se evidencia en la conducta, las formas de caminar, de peinar y en los gustos que tienen los adolescentes en cuanto a la música, comida, bailes y otros aspectos.

4.4. Formas de alimentación y crianza de la familia

En el trabajo de campo que realice se puede vincular que las comunidades campesinas Morcolla, constituye un referente muy importante en la configuración de sus representaciones sociales y la influencia de las diversas publicidades en los diferentes medios de comunicación es un referente en los cambios y estilos culturales de la alimentación tradicional, lo que ha conllevado en algunos casos según informe estadístico de la zona a la desnutrición infantil. Así mismo, explica la diferencia del rol que cumplen los hombres y las mujeres, si bien el género manifiesta al tipo de relación que se da entre hombres y mujeres en un determinado contexto histórico- social, éste también es reforzado gracias a los programas de salud que trabajan con una visión de la mujer como responsable directa de la salud de los hijos. El rol que cumple los hombres en esta cultura alimenticia es muy poco; pues ellos se dedican más al trabajo en el campo u otras actividades económicas.

Según Carrillo (1991) La comida no solo cumple un rol fisiológico, más tampoco cubre solo el aspecto simbólico ni en su función social que se manifiesta en su continua utilización. En efecto, la comida actúa también como un valor de cambio y por tanto tiene una dimensión económica. Que supone una organización de las familias para poder cubrir sus necesidades inmediatas.

De acuerdo a ello, es importante tener en cuenta todas las formas de adquisición de alimentos y las estrategias familiares para acceder a ciertos productos, los cuales se ven supeditados no solo a la producción sino a otros factores como los ingresos, el papel del mercado y determinantes culturales (como el conocimiento de los alimentos a través de la despensa y el trueque que es propio de las sociedades andinas) que confluyen para determinar los patrones de consumo de los pobladores de Morcolla. De estos hablaré en las próximas líneas.

Las concepciones de género tienen implicancias en cómo se piensa el crecimiento y la apetencia de los niños y niñas. De acuerdo a las mujeres en Morcolla que participaron de nuestro taller, los niños se desarrollan más rápidamente en el vientre que las niñas. La fortaleza física sobre la cual se enfatiza con los rituales en los modelos de crianza de los niños especialmente se asocia a una mayor necesidad que ellos tienen de energía, en contraposición a las niñas. La mayor apetencia que se espera y promueve en los niños se traduciría en las diferencias que encontramos en la situación nutricional de niñas y niños, en que las niñas son las más afectadas por la desnutrición.

La situación nutricional de las familias e identificar las variaciones en los hábitos y actitudes de las mismas partía de una mirada que implicaba trabajar con categorías como “familias preocupadas por la alimentación de sus hijos” y “familias despreocupadas / que no prestan atención a la alimentación de sus hijos”.

El propósito de identificar los factores que influyen en la actitud de los padres de familia frente a la alimentación de sus hijos sugiere un abordaje de la problemática común al de la mayoría de instituciones en el sentido en que hace uso de las mismas categorías y esquemas de intervención. En efecto, la “falta de preocupación” es una suposición generalizada desde un gran grupo de quienes laboran en instituciones de servicios de salud y educativos. Es cierto que la clasificación de familias en función de su actitud y “preocupación” por la alimentación puede aportar al conocimiento de las variaciones intrafamiliares y la disposición/gestión de recursos con que las familias afrontan la problemática. Sin embargo, creemos que este enfoque es insuficiente en la comprensión

multidimensional del problema. Más aún, pone trabas en la necesidad de reflexionar acerca de nuevas formas de intervención y de abordar el tema de la alimentación. Las familias son numerosas que de alguna manera no solventan las cantidades necesarias para una adecuada alimentación y aquí dominado por un tipo de consumo publicitado se ha perdido las costumbres y prácticas en consumirlos sus productos del lugar y en mayoría de los casos estos productos publicitados llenas las mesas de los hogares.

La etnografía y fichas de alimentación que trabajamos cada salida al campo nos muestra que la alimentación no es significativamente distinta entre las comunidades (en términos de componentes nutricionales), menos aún entre las familias de una misma comunidad y al interior de una misma familia, para las madres de familia, la alimentación es un tipo de consumo; que las familias de su comunidad ha ido variando pues han incorporado a su dieta alimenticia productos diversos publicitados en los medios televisivos así como: el ajinomón, el uso de condimentos, pastas de tomate, sardinas enlatadas, leche evaporada, cereales, yogurt, embutidos entre otros: en esta investigación se realizó algunas visitas, en el cual se observa que los hijos de la familia prefieren consumir más platos como tallarín con atún, sopita de fideos, arroz con huevo frito, papas fritas, muchas veces sin muchas verduras. Si bien manifiestan muchas a un aprendizaje del valor nutricional de los alimentos, es difícil explicar la desnutrición de sus hijos en términos de la pobre alimentación, más aún si en la misma familia hay niños con una situación nutricional “normal”.

4.5. Alimentación de madres Gestantes

Durante la investigación pude conversar con una mujer que estuviese en estado de gestación, no en vano, todos los miembros de la familia nuclear se organizan para poder cumplir con ellas. El tiempo de embarazo, no supone un tiempo en que la mujer no forme parte de la producción familiar; hasta un mes antes de terminar la etapa del embarazo. Del mismo modo, el papel del esposo tampoco cambia y se dedica de forma normal a sus actividades. Por otro lado, tampoco hay restricción alguna con respecto a la comida. En efecto, la comida podía ser la usual y no había impedimento con alguna en especial. Sin embargo, el

consumo de leche, frutas y verduras son privilegiados por su carácter nutricional y energético para la futura madre en esta época; del mismo modo, también se recurren a bebidas calientes para llevar un mejor embarazo, como algunas hierbas en especial, tales como manzanilla, muña y otras hierbas aromáticas, que al consumirse calientes favorecen la fecundidad en la mujer. Al respecto, Vokral (1991) menciona que en la región altoandina se cree que a medida que más avanza el embarazo, más debe protegerse a la madre de calor y sobretodo del frío, pues podría hacer daño al feto.

En nuestro caso, sobre todo para el momento del parto, pude saber que es importante proteger sobre todo contra el frío, pues éste está asociado a la enfermedad, y también puede así dañar al feto. Para contrarrestar la propensión al frío durante el parto las mujeres pueden tomar mates calientes para calentar la matriz y facilitar el momento del parto.

Finalmente, con respecto al tiempo después del parto, existe una costumbre que pude encontrar en todas mis entrevistas y ésta se trata del consumo de carne de oveja, carne de res, carne de gallina en caldos y sin sal su consumo se debe dar en el desayuno, almuerzo y cena por un mes con la finalidad de obtener abundante leche para amamantar a su bebe; y con el transcurrir del tiempo puede incrementar sal a sus comidas.

Se recogió este testimonio

“...cuando nacieron mis hijos siempre los primeros días me preparaban para comer caldos de carnero, gallina de corral bien concentrado y caliente, lo prepara mi mama a veces algún familiar me traía para recuperarme rápido y aumente la leche. Durante la primera semana no agarro mucha agua ni levantar, pues te puede dar recaída.” La señora luisa de 45 años (Entrevista 15 de octubre de 2016).

De acuerdo a la entrevista las creencias sobre el cuidado de la madre en las primeras semanas son muy importante así mismo en la alimentación de los lactantes, entonces es aquí que la alimentación es muy diferente para las madres que para el resto de la familia.

Testimonio Según la enfermera Margoth:

“...En importante conocer que es la desnutrición infantil en los niños menores de 0 a 3 años de edad, también enseñarles a madres gestantes y a las madres que tienen hijos menores de 3 años de edad, para así poder prevenir la desnutrición crónica en los niños, de igual manera se realizan talleres sobre este tema porque la población con la que se trabajó aun todavía no sabían mucho sobre este tema, este taller en la mayor parte se llevó a cabo con las mamas. Se les explico sobre las causas y consecuencias que trae la desnutrición, a través de diapositivas y videos. Asimismo, también se realizó talleres sobre otros temas como: la parasitosis, crecimiento y desarrollo temprano. Logrando de esta manera sensibilizar a las mamas...” (Entrevista 15 de octubre de 2015)

Efectivamente el sector de salud cumple con capacitaciones a las madres sobre la importancia de llevar los controles de embarazo para que así él bebe nace con un buen peso y talla, según ella es importante que crezcan los primeros 36 meses de vida, un niño sano tiene la mayor probabilidad de desarrollar su cerebro, de ser sano y activo, en cambio un niño desnutrido tiene la mayor probabilidad de enfermarse con frecuencia. Es de suma importancia enseñarlos a los padres de familia orientando como deberían evitar la desnutrición en sus hijos menores de 03 años de edad.

A pesar que los programas sociales llegan con el fin de concientizar sobre el cuidado de la primera infancia se puede observar que cada familia cuida de acuerdo a su economía y otras familias no le dan importancia a la alimentación, solo quieren prepáralos para ser personas fuertes, que aprendan sus formas y estilo de vida cultural.

4.6. Creencias y alimentación a los niños 0 a 3 años

Las formas de alimentación a los menores comprende un proceso cultural y social que es a través del amamantamiento, y es complementado con alimentos sólidos desde los 5 meses de edad y de una manera muy particular “masticando por las madres (papilla)”, se entiende como un mensaje del bebe cuando este ya debe iniciar su alimentación con comidas, levantan las manos “munachkan” y es ahí cuando empieza sus primeras comidas y de la olla familiar, ellas no tienen en cuenta que es la mejor etapa que se deben alimentar con la leche materna, lo hacen por acto sociocultural, en algunos casos la madre lacta a su menor hijo

hasta los 2 años de edad. Para ello las instituciones como la municipalidad y el sector de salud preocupados por los índices de desnutrición crónica que padecen los menores, realizan talleres de capacitación promoviendo la importancia de la lactancia y una buena alimentación a los menores, motivándoles a las madres a participar con jugosos premios.



Figura 12. Concurso de bebe Mamón promovido por la Centro de Salud

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017

En la Figura se observa que el centro de salud de Morcolla realizan concursos del bebe mamon, y gana él bebe que no suelta la teta de su mama, esto para promover en las madres la importancia de la lactancia materna exclusiva en los niños menores de 1 año.

Informante. “...Con el tiempo los bebés van desarrollándose y emiten mensajes a través de gestos faciales o mueven la mano o agarran la cuchara cuando ven comer a la madre (mikuyta qawawaspanku munapakunña), entonces las madres entienden que es la etapa de las primeras comidas. La madre comparte con su bebé el caldo de su sopa o la bebida que toma (mikusqaykuta, supachatapas, segundupa juguchanta, yakuchatapas llaquachichaniku). Una vez que los bebés aprenden a sentarse solos (tiachanña) también pueden comer. Una de las madres comentó: “sentado come solo, come con gusto” (tiampaccha kikillan mikun, gustuchawan mikun)” (María de 53 años de edad)

El contacto de madre hijo es importante por ello en coordinación el centro de salud y la municipalidad distrital realizaron trabajos de estimulación temprana en los niños menores de tres años.



Figura 13. Concurso del gateo promovido por el centro de salud

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017

En la Figura se evidencia el trabajo de estimulación temprana que realizan las mismas madres con sus hijos, esto para mejorar la capacidad motora y de aprendizaje.

Cuando hablamos de alimentación en niños menores de tres años, para mejorar su nutrición y combatir la anemia en este grupo etario; el centro de salud a través de los controles de crecimiento (CRED) de niño sano, concede a las madres el multinutriente “CHISPITA” que son productos proteicos y de alto contenido en hierro para así de esta manera prevenir la anemia en los niños. En nuestro trabajo de campo se pudo comprobar realizando las visitas a los domicilios y compartiendo el desayuno y la cena con las diferentes familias seleccionadas intencionalmente donde hubo niños menores de tres años, el consumo de la “CHISPITA” no es estrictamente pues aduciendo que al bebe no le gusta su sabor. Si bien en el resto de casos nos aseguraron en las primeras visitas que sus hijos si consumían este nutriente Chispita, fue notable el sinceramiento por parte de muchas familias.



Figura 14. Complemento dietético para prevenir la anemia (Las chispitas)

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En la figura se evidencia las chispitas distribuidos a través del sector de salud a todas las madres que tiene sus hijos menores de 3 años y se le proporciona una cantidad de 30 unidades que sirve para su consumo 1 por día y la entrega de este producto es previa verificación de sus controles de CRED del niño de manera periódica.

Se ha podido observar que la gran mayoría de madres cumplen con los controles previos de sus hijos tras temer a ser suspendidos por el programa social JUNTOS, el coordinador siempre visita para verificar el estricto cumplimiento.

Informante. Fortunita de 38 años de edad manifiesta: que me han dicho que las chispitas nos mandan para que nuestros hijos no crezcan sanos, y sean sonsos o no se desarrollen bien, además yo mismo he probado un poco de esas chispitas y es medio amargo y no le gusta a mi hija y por eso le doy a mi chanco sostuvo.

La alimentación es muy importante en todas las etapas del ser humano, pero es aquí en este periodo que los niños menores de 3 años deben tener una dieta muy balanceada, ya que es vital para su desarrollo, pero se ha visto obstaculizado muchas veces por patrones culturales y sociales.

Informante: Juana de 43 años madre de 4 hijos nos dice wawakunamanqa manam mikuchinachu huallpapa atakanta, tambram kamqa mikurunman qinantiqa urmanmi llumpayta ñatirunman.

... la señora Juana de 43 años madre de 4 hijos nos dice que a los niños no se debe de hacer comer las patitas de gallina/pollo, si los haces comer siempre se tropiezan y se caen y ahí le dan ñate y eso para ellos es muy malo porque puede darles pacha o cerro.

Al respecto muchas veces la idiosincrasia, sus creencias culturales de las personas es determinante en todo acto, y en este caso sobre la alimentación también lo es.

Entrevista a Luisa de 44 años. La madre de familia manifiesta que las mujeres menores de edad no pueden consumir huevo de gallina, porque según sus creencias estas niñas cuando ya sean adultas va a tener muchos maridos. Otro caso es que tampoco deben comer molleja sus hijos pequeños, porque sus labios del niño se ponen de color oscuro, pero su consumo si está permitido en algún miembro de la familia mucho más joven o adulto.

También otro mito es cuando se come la cabeza del pollo y/o gallina dicen que no verán de noche, baja la visión, ya que la gallina tampoco ve de noche.

Según el estructuralismo para Levi-Strauss, la comida era concebida como un sistema cultural cuyas lógicas de alimentación, preparación de alimentos, consumos, modos de comer, ritos, etc. respondían a estructuras mentales, ideológicas y simbólicas que escondían significados sobre el modo de ver la vida, y que no necesariamente dependían de conocimientos bioquímicos, nutricionales, económicos o algún otro aspecto material. De acuerdo a ello aseveraba que el gusto estaba culturalmente formado y socialmente controlado. (Vokral, 1991; Caplan, 1997; Harris, 1987)

También la alimentación por parte de los programas sociales está beneficiando a los niños de esta población en estudio, el programa qali warma, es un programa que proporciona alimento a los niños en nivel pre escolar y escolar, con el objetivo de disminuir la anemia que es de preocupación de todas las autoridades.



Figura 15. Alimentación de niños del programa Qali Warma.
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017

En la Figura se puede verificar a los niños de la inicial de tres años consumiendo sus alimentos del programa qali warma en la comunidad de Morcolla.

El cuidado de los niños comprende a estereotipos culturales por parte de las familias, donde el cuidado y la crianza se vuelven más compleja a falta de centros de salud cercanos.

Informante. (María 36 años), yo le baño a mi bebito con agua tibia o con yerbas de eucalipto para bañarlo, cuidando que no se moje su MOLLERA que es la parte más frágil y delicada de la frente de la cabecita después con algodón de oveja siempre se le pone su gorrita o algodón para no pase frío. Después del bañarle le cambio su ropita y para que duerma más tiempo le acomodo sus manitos a los costaditos de su cuerpo y lo envuelvo con una colchita así duerme más tiempo, si no hago con su manito se asustan o se despiertan más rápido, así mi mamá nos cuidaba.

Efectivamente en el mundo andino su forma de crianza y cuidado de los bebes no ha cambiado, las madres sujetan (amarran) sus brazos de sus bebes con una tela argumentando que serían más fuertes, sin deformes en el pecho y sobre todo que de esa manera duermen más tiempo y solo se les despierta para dar de

lactar, así se aprovecha para realizar sus actividades domésticas o el trabajo en el campo.

Teniendo como fundamento que las enfermedades es producto del desequilibrio del hombre y sus cosmos, y lo relacionan con la llegada de anuncios específicos que les dan a entender que algo malo sucederá.

Efectivamente la enfermedad en el mundo andino lo conocen como el "Unquy" donde destacan algunas enfermedades que con mayor frecuencia ve en la comunidad como el ñati es una enfermedad que ocurre cuando "se voltea el estómago", a causa de una caída, o por movimiento violento, ataca principalmente a los niños porque están en constante juego impulsivo. (Felices, 2014 P 53)

El ñati es una enfermedad que es frecuente en esta comunidad por diversos factores ya sea por descuido en el cuidado del menor o alguna caída que haya tenido por jugar.

Testimonio de un madre de familia:

El diagnostico se realiza a partir de los síntomas que presenta en el niño que son; vómitos, diarrea y la falta de apetito, Para curar dicho mal se necesita de una persona que conozca el tratamiento con timolina, alcohol, ruda. Se le masajea en el estómago del niño que está enfermo, intentando devolver a su lugar habitual. Para culminar se coloca una tela o el chumpi para que el estómago se mantenga en su lugar estable, además se recomienda estar en reposo y ver que el niño no se caiga o este saltando mucho. (Mercedes de 43 años de edad. Entrevista)

En el caso del susto también es otra de las enfermedades frecuentes que tiene los bebes, niños y las madres ya tienen el "remedio" perfecto para su sanación.

Esta enfermedad tiene origen netamente cultural ya que no tiene alguna similitud con alguna enfermedad diagnosticada por la medicina occidental, Se produce cuando una persona se cae al suelo, el alma huye del cuerpo por este violento desliz. (Felices, 2014)

Informante: En caso del susto es cuando una persona o los niños se caen o se ha asustado con algún animal o algo, y ya se siente mal cambia su estado de ánimo, llora mucho en caso de los bebes y sus ojos están hundidos, para sanar al niño con susto yo le paso con huevo todo su cuerpo desde sus piecitos hasta la cabeza, para finaliza en un vaso con agua le hecho el huevo y veo cuanto se ha asustado. Solo así recupera su ánimo, llevando su vida de manera normal. Reyna (40 años de edad)

Informante: A veces si tengo piedra lumbre un pedazo muy pequeño le paso todo su cuerpo del niño rezándole y diciendo Carlitos Quispe

kutikamuy kaypi kachkan caramelo chaychi, taytayqui mmayki, en la tullpa le pones para ver de qué se ha asustado a veces se asustan lo bebes con gallinas ahí sale lo aplastas bien aplastadito la piedra lumbre y lo haces tomar. (La señora Juana 38 años de edad)

4.7. Alimentos en épocas de Festividad y Ceremonial.

La comunidad de Morcolla como cualquier otra, mantienen sus hábitos costumbristas, sociales, culturales, religiosas y las celebraciones son acompañadas con diversos potajes característicos de la zona y el infaltable chunko bebida preparado a base de caña y agua “quemado”.

Uno de estas prácticas es el danzante de tijera, infaltable en las celebraciones de las fiestas costumbristas de esta comunidad.

La danza de tijeras Según Quelopana Mondoñedo, (2008, P. 134) Esta creencia se remonta a los tiempos de la conquista, cuando la represión y persecución impuesta por la inquisición católica quiso extirpar la idolatría pagana de los nativos y establecer el catolicismo. Entonces que los diablos andinos o quechuas toman por alto las chacras, los campos, las calles, los pueblos y plazas, estos diablos son wamanis o apus, los dioses de la montaña de los cerros y quebradas.

Estas tradiciones de festejo y celebraciones ceremoniales asumen toda la población en general, pero cada año se elige la mayordomía para responsabilizarse de dicha actividad y así año tras año hay un responsable para cubrir los gastos que genera su cumplimiento de sus costumbres.

Informante: entrevista a un cargante: En este año mi familia está de cargo y tiene que trabajar y ahorrar para cubrir todos los gastos que ascienden más de S/. 8,000.00 Nuevos Soles sobre todo la comida y contratar a los danzantes de tijera, los gastos tengo que asumir como mayordomo ya que es parte de nuestra costumbre en Morcolla si o si tienen que pasar la mayoría de las familias de mi comunidad. (Entrevista Cesar de 45 años).

En la entrevista realizada se puede ver como la familia asume los cargos con la finalidad de seguir las tradiciones de su comunidad, para cubrir el monto que genera esta actividad, los mayordomos con sus familias piden ayuda a través de donaciones en efectivo, músicos, danzantes, cervezas, tragos, productos para la comida propios de sus cosechas, leña, etc., lo que conlleva para el cumplimiento de esta fiesta costumbrista que dura 3 días. El no cumplimiento con este mandato se cree que serán castigados por la Pachamama quitándoles sus ganados y la falta

de producción agrícola, a ese temor se da el cumplimiento estricto a estas festividades.



Figura 16. Fiesta patronal costumbrista
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

La Figura muestra la participación de la población en las festividades programadas por ellos mismos. A esto responde que las tradiciones culturales y de religiosidad en las poblaciones son de suma importancia, ya que permite mantener su fe religiosa, la unidad y el altruismo de una población viva.

Según Teófilo Altamirano (1988) los elementos culturales como: la lengua, la religiosidad, los sistemas de cargos, las festividades, las formas de autoridad, entre otros, se reconstituyen en las ciudades. Sostiene, asimismo que son hábitos o costumbres que junto con la apropiación de elementos culturales occidentales serian estrategias de sobrevivencia de los migrantes en un espacio desconocido que no se sabe cómo funciona.



Figura 17. Fiesta patronal costumbrista, en la fiesta del agua
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017

En la Figura se puede apreciar a un danzante de tijeras con la familia que el cargonte en la fiesta del agua, estos danzantes cumplen un reto de ser el mejor y toman como lugar propicio la laguna o represa más grande que abastece a toda la comunidad.

4.8. Cotidianidad en la preparación de alimentos

La madre de familia es la organizadora dentro del hogar y por ende de la cocina, aquí en esta zona de estudio se tiene mucho en cuenta las estaciones del año para preparar sus alimentos con los excedentes que obtienen del campo, como yuyo, choclo, papa, charqui; hay muchas formas de preparación en los alimentos dependiendo de los insumos que tengas en sus hogares. Hoy en día todas las familias de las diferentes sociedades, estamos sumergidos por la globalización, los medios de comunicación y la televisión, donde se publicitan productos engañosos que a lo largo llegan a parar a las mesas de nuestros hogares y no es ajeno la comunidad de Morcolla, ya que las familias optan por comprar con mayor frecuencia en las tiendas, los mercados para complementar la preparación de sus alimentos con productos que cultivan. Demostrando así que las madres no conocen el contenido de estos productos y dan fe a la que la publicidad vende. Cabe mencionar que estos tipos de productos se consumen en cualquier comida, en cambio nuestros productos son estacionales.



Figura 18. Producción estacionaria

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En la Figura se observa las humitas que por general son preparadas en los meses de marzo y abril son alimentos por estación.

Las madres por dar un gusto a las comidas o platos que a diario preparan le añaden ajinomoto, y prefieren platos preparados a base de fideos y arroz, en el trabajo de campo se pudo observar que las madres compran estos productos como el huevo, la leche enlatada (pura vida), el sillao, palillo, sopas instantáneas, hot dog, sibarita y otros, lo que permite incorporarse a las formas culturales de cocinar sus alimentos, esto quiere decir que estos productos pasan a formar parte de su dieta cotidiana.



Figura 19. Alacena de la familia Quispe.
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

La Figura muestra como la familia ha acondicionado una alacena para guardar sus condimentos y/o diversos productos que se adquieren en las bodegas de la zona, aquí se evidencia la influencia de la publicidad, siendo estos productos elegidos a la hora de preparar sus alimentos.

4.9. La Cocina como un espacio de socialización

La cocina de las familias es un cuarto que tiene utensilios, algunos artefactos y productos alimenticios necesarios, pero no toda la familia cuenta con un espacio adecuado para la cocina pues algunos solo lo adecuan como una especie de carpa con techo de calamina y los utensilios son guardados en las habitaciones de la vivienda.

La presencia de la cocina es un espacio que une, estructura, diálogos de la cotidianidad, donde organizan y conversan sobre las actividades que van a desarrollar durante el día es así como se pudo observar en la familia Tofenio Muñoz todos se sientan, en sus respectivos lugares, la madre siempre más cerca de la cocina o tulla pues es ella la que sirve los alimentos, el padre en una silla o un lugar más acomodado.

En este lugar también se da la relación mujer – casa, y la cocina es un espacio femenino, donde las mujeres empoderan su dominio.



Figura 20. La cocina de espacio de socialización

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017

En la Figura se muestra la cocina como un espacio de socialización entre los miembros del hogar, es aquí que las madres empoderan su poder y dominio con lo que respecta la casa. Si bien es cierto que en todas las sociedades la hora de comer es un espacio totalmente íntimo representado mayormente por una mujer, pero en Morcolla las cocinas es ocupada principalmente por las madres.

4.9.1. Como se cocina / tipos de cocina

En cuanto a los modelos de cocina que los hogares cuentan son variados: la tulla o fogón, cocina mejorada, y la cocina a gas. La preparación de las comidas en un arte que se hereda principalmente de la mujer; ya que son ellas las que administran la alimentación de sus familias, están en constante innovación o cambios en la forma o técnicas de preparación de diversas comidas, en algunos casos guiados por el internet a recetas de platos de todas las regiones. En cuanto a

la preparación de las comidas se refiere cada madre tiene una particularidad de cocinar, un estilo, una costumbre. Y aquí una forma de preparar su comida:

Informante. “la sopa de trigo: primero se coloca una olla con agua en la cocina luego se le agrega el molido o kuta y hasta que este hirviendo el agua y ya saliendo algunas de sus cascaras lo saca (pusra) y proceden echar las verduras como apio, col picado y zanahoria con un poquito de charki, y cuida que no se rebalse sino pierde su gusto y al final la sal y se agrega un poquito de ajinomoto para que salga rico” (Karina ama de casa de 35 años de edad)

“yo cocino el arroz con aderezó: primero hecho aceite un poco y luego ajito picado o a veces candadito y espero que este un poco doradito y le hecho agua calculando, así más rico el arroz” (Reyna ama de casa de 29 años)

“cocino arroz pongo agua, le agrego sal un poco que no esté salado y cuando hierva ahí lavo el arroz y lo hecho y ahí cuando este medio sancochado lo escurro el agua y lo hago secar y le hecho un poquito de aceite así es más fácil de cocinar” (Dora ama de casa de 27 años)

Estas formas de preparación de comidas, están determinadas como dije por el arte de condimentar y preparar que tiene cada madre de familia.

Al momento de servir las madres asumen esta responsabilidad: ellas deciden cuanto servir y el orden en que se sirven y se asignan los platos. Los platos servidos primero son para los padres como jefe de familia y luego a los hijos según edad, esto responde a un modelo sociocultural, pero este orden puede variar si hay la presencia de las visitas de algún familiar o amigos.

a) Cocinas tradicionales

El tipo de cocina que se ha utilizado siempre es construido a base de barro, con piedras y/o adobe y las parrillas con fierros, lo que hace muy vulnerable a su uso y el humo es un problema que los pobladores no toman con preocupación.



Figura 21. Cocinas tradicionales a base de adobes.

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En la figura se puede observar que el tipo de combustible que utilizan es la leña y la cantidad de humo dentro de este ambiente hace que dificulta la respiración perjudicando así la salud de los integrantes familiar.

b) La cocina mejorada

Durante mi permanencia en el trabajo de campo, tuve la oportunidad de presenciar la labor que realizaba el programa JUNTOS en la comunidad de Morcolla hay 30 familias que están inscritas (previo censo), para que puedan recibir una serie de beneficios, tienen que cumplir una serie de actividades con el propósito del mejorar la salud y las condiciones de vida de los hogares. Es por eso que una de las actividades que debían realizar las familias era la construcción de una cocina mejorada, como complemento al fogón. De hecho, según algunos pobladores había una serie de inconvenientes con la *sansa*. En primer lugar, tuve la oportunidad de experimentar la cantidad de humo que se aglomeraba dentro de toda la cocina, lo cual hacía más difícil poder respirar durante la preparación de alimentos; y, en segundo lugar, por la *sansa*, se producía hollín, el cual hacía que las paredes y techos tengan un color negro. (Extraído de un folleto del programa JUNTOS).



Figura 22. Cocinas mejoradas tecnificadas.

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017

La cocina mejorada es más práctica porque mantiene el calor, ahorra leña y no contamina de humo en el ambiente, ya que cuenta con chimenea y es construido bajo supervisión y dirección del programa Juntos.

Se ha incorporado las cocinas a gas dentro del mismo espacio de sus cocinas habituales, la inserción de la cocina a gas se ha dado durante esta década a raíz de la electrificación en Morcolla. Sin embargo, la inserción de las cocinas a gas tiene un carácter más complementario, en tanto ésta se utiliza cuando se carece de tiempo puesto que el fogón requiere más tiempo para calentar las ollas de aluminio y preparar los alimentos (de treinta minutos a una hora).

La instalación de las cocinas a gas en los hogares por parte del estado ha contribuido en la disminución de la contaminación por la acumulación de humo, pero cabe recalcar que muy difícil que las familias dejen de usar sus cocinas a leña, ya que es una forma tradicional y costumbrista para mantener caliente la comida.



Figura 23. Cocinas a gas donadas por el estado.

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

La cocina a gas en sus hogares de las familias de Morcolla es un apoyo por parte del estado para mejorar la calidad de vida, la población aún no tiene costumbre y solo utiliza para calentar las comidas o para preparar frituras.

4.9.2. Tipos de combustible que utilizan

Los combustibles que utilizan las familias en la gran mayoría es la leña que juntan cuando van al campo, o compran eucalipto para leñarlos, y a través del programa vale fise se les entrega un vale para canjearlos con el descuento del 50% menos de su costo habitual, siempre en cuando su consumo de energía no supera de 30kw.

Tabla 9. Tipo de combustible que se utiliza para la cocina

Combustibles que usan a diario	Nº Jefes de familias	%
Gas	5	16.7%
Leña	8	26.7%
Ambos	17	56.6%
Total	30	100%

Fuente: encuesta aplicada por la propia autora 2017

De acuerdo a la tabla se puede observar los resultados en cuanto al uso de la cocina a gas el 16.7 % (5) de las familias se cocinan solo a gas, el 26.7% (8) de las familias cocinas a leña manifestando que los alimentos son más ricos y mantiene más cálidos el hogar y el 56.6% (17) de las familias utilizan ambos tanto la leña como el gas, pues para economizar el uso de gas o ahorrar usan la leña.

Tabla 10. Utensilios de cocina que usan las madres.

Nombre	Nombre en quechua	Descripción	Procedencia
Alacena	Churana	Repisa que se utiliza para guardar, proteger y ubicar los utensilios de cocina e insumos	Fabricado por los mismos pobladores con madera, carrizo o adobe
Ollas de Aluminio.		Se usan comúnmente para sopas, lawas, mazamorras. Se puede usar tanto en fogón como en cocina a gas	Comprados en ferias
Ollas de barro		Usan para granear el arroz y para hacer todo tipo de comida, se utiliza solo en cocinas a leña	Comprados en ferias
Tetera de aluminio		Principalmente para preparar mate y leche. Se usa en fogón como en cocina a gas	Comprados en ferias
Sartén de aluminio		Se usa para frituras, su uso es tanto en cocina a gas como en fogón	Comprados
Cucharones de madera y aluminio	Wislla	Se usa para mazamorras, lawas, segundos y sopas	Comprados
Cubiertos		Las cucharas son frecuentes para el consumo de todos los alimentos.	Comprados
Platos, tazas, Vasos		De porcelana (aluminio esmaltado) y plástico	Comprados
Batán		Piedras grandes para moler o aplastar determinados alimentos	Se consigue en el río
Piedra moledora	Quyusta,	La quyusta es para moler trigo chuño, ajo, ají; su forma es redonda y pequeña. El tunay tiene una forma alargada y sirve para hacer harina de habas, chuño.	Se consiguen en el río

Fuente: encuesta aplicada por la propia autora 2017

De acuerdo a la tabla presentada se pueden distinguir una serie de preferencias de acuerdo al conjunto de elementos que se encuentran en la cocina y al rol que tienen éstos. De esta manera, primero podemos distinguir al rol que tiene el fogón en contraste a la cocina a gas; para luego ver las preferencias con respecto a los utensilios de aquellos de aluminio sobre barro.

En efecto, la mayor desventaja de los artículos de barro es que éstos se rompen con facilidad, incluso cuando se están preparando los alimentos (por tal motivo no se usan con la cocina a gas sino solo con el fogón). Sin embargo, su uso es constante puesto que el sabor que los alimentos adquieren es diferente (en el sentido que es mejor). De esta forma, ambos actúan de forma complementaria, puesto que cuando se adquieren los artículos de barro se utilizan en menor medida los de aluminio; pero como el tiempo de duración de los artículos de aluminio es mayor, éstos suelen usarse más a menudo, pues no siempre pueden comprarse los utensilios de barro.

4.9.3. Alimentos que consumen en el desayuno a diario

El departamento de Ayacucho es una gran masa de población vulnerable que tienen como un problema latente que es la pobreza y la mala alimentación de las familias y esto repercute en los niños menores ocasionando desnutrición, enfermedades en suma un pésimo nivel de vida en el sector urbano.

Es un modo habitual de la comunidad de Morcolla que se establece por las familias de manera repetitivos comprendiendo este modelo de comer a su misma tradición, por ello las costumbres es una práctica social. Que alimentos consumen en el desayuno veamos el siguiente:

Tabla 11. Tipos de comida en el desayuno.

Jefes de familias	En el desayuno	
Jefes de Familia 4	Agüita con yerbas muña, eucalipto con biscocho, canchita	13.4%
Jefes de Familia 5	Sopa de fideos y/o arroz y con su mote y/o cancha	16.7%
Jefes de Familia 10	Quaker con cocoa, pan del lugar, papa con huevo, pan con jamón y otros productos de acuerdo a la cosecha.	34.4%
Jefes de Familia 2	Ponche de haba con papa sancochada, queso	5.4%
Jefes de Familia 5	Arroz con huevo, papas fritas.	16.7%
Jefes de Familia 4	Sopa de arroz, fideos, trigo, morón, chochocca, picante de trigo, patachi, sopa de mote, tallarín con atún, lo que sobra del día anterior (calentadito)	13.4%
Total 30 familias		100%

Fuente: encuesta aplicada por la propia autora 2017

La tabla nos muestra que el 33.4 % (10 familias) consumen como desayuno Quaker con cocoa, pan del lugar, papa con huevo, pan con jamón y otros productos de acuerdo a la cosecha; el 16.7% (5 familias) sopa de fideos y/o arroz y con su mote y/o cancha; el 16.7%.

Consumen sopa de arroz, fideos, trigo, morón, chochoca, picante de trigo, patachi, sopas de mote, tallarín con atún, lo que sobra del día anterior (calentadito); y el 13.4% (4 familias) consumen agüita con yerbas muña, eucalipto con biscocho, canchita y el 5.4% (2 familias) desayuna ponche de haba con papa sancochada y queso.

De acuerdo con el cuadro podemos observar que los desayunos de las familias de la gran mayoría de nuestra muestra no son los adecuados para una dieta alimenticia. Además con la observación participante se pudo verificar que las madres no le dan mayor importancia en cuanto a la alimentación de los niños menores de 0-5 años, asimismo no aprovechan algunos productos del lugar, sin embargo le dan una mayor importancia a los productos que venden en las tiendas principalmente fideos, arroz, pan, jamonada, cocoa, etc.

Informante. “... tutatutam qatarini yanuchakuruni wawaykunapaq mikunamkupaq desayunota tomanku estudiadianankupaq qusaymi chakcraman rinapaq, animalchaykunan qawanaypaq kutimuspaqa, docepaqa fiambrita, wakinta tardepaqñam churaykuni, avecesqa puchqurumi, mikupaykunicu yacuchayataña apakuniku ” (Sra. Juana 55 años 2016)

“Me levanto muy temprano a cocinar para que mis hijos coman, hago desayuno, toman y se van a estudiar, mi esposo va a la chacra y ahí lleva su fiambre y en la cena solo comemos lo que sobró de la mañana” (Sra. Juana 55 años 2016)

4.9.4. Que alimentos consumen en el almuerzo a diario

En el consumo del almuerzo no es frecuente la unión de la familia en el hogar, ya que en este horario la mayoría de los pobladores realizan sus actividades agrícolas – ganaderas, pero cualquier espacio es prudente cuando de compartir con la familia se trata, esta hora del almuerzo es puro y sagrado, los pobladores arman la mesa en las chacras y/o estancias para degustar de los famosos “fiambres o quqaw” y luego seguir con su rutina de trabajo, pero sin antes de chakchar su coca para evitar tener más hambre y proporcionarse de fuerza.

Tabla 12. Tipos de comida que se prepara en el almuerzo, fiambre y/o quqaw.

Familias	En el almuerzo	
Familia 10	Sopita de trigo, sopa de morón, arroz chaufa, arroz con huevo frito estofado, guiso de quinua y complementa con algunos productos que tienen de sus cultivos como papa, choclo, yuyo, atajo.	33.3%
Familia 7	Sopa de fideo o arroz, sopa (morón rara vez), con su mote, papa sancochado con queso	23.3%
Familia 5	Huevo frito con arroz y arroz con carne, tallarines con atún , pollo, Caldo de mote, segundo con papitas picadas y charqui, patachi y otros	16.7%
Familia 5	Lawa sin muchas verduras, sopa de mote, segundo de quinua, estofado de res, seco de pollo o carne, sopita de charki.	16.7%
Familia 3	Arroz con pollo, carne, arroz con huevo, tallarines con atún, estofados, seco de cordero, sopa de trigo partido, sopa de mote, picante de trigo, yuyos, chuño otros	10.0%
Total 30 familias		100%

Fuente: encuesta aplicada por la propia autora 2017

En la tabla se puede observar según la obtención de datos a partir de la encuesta que el 33.3% (10 familias) su consumo es a partir de sopita de trigo, sopa de morón, arroz chaufa, arroz con huevo frito, estofado, guiso de quinua y complementa con algunos productos que tienen de sus cultivos como papa, choclo, yuyo, atajo; mientras que 23.3% (7 familias) consumen sopa de fideo o arroz, sopa (morón rara vez), con su mote, papa sancochado con queso; al igual que el 16.7% (7 familias) optan para su almuerzo lawa sin muchas verduras, sopa de mote, segundo de quinua, estofado de res, seco de pollo o carne, sopita con charki y solamente unos cuantos 10% (3 familias) consumen como almuerzo arroz con pollo, carne, arroz con huevo, tallarines con atún, estofados, seco de cordero, sopa de trigo partido, sopa de mote, picante de trigo, yuyos, chuño otros. Llegamos a la conclusión que la gran mayoría de la población consume sopas de todo tipo, con productos de la zona y también adquirido en las tiendas y/o ferias.

Muchas de las entrevistadas mencionan que antes la preparación de sus alimentos era a base de productos que siembran y hoy en día hay muchos productos que ofrecen las tiendas se han incorporado en la preparación de sus alimentos para el consumo de la familia. Además, manifiestan que sus hijos ya no quieren consumir comidas tradicionales y el plato preferido es en la mayoría las frituras, cereales de la tienda, yogurt, y algunas golosinas.

Sobre los ingredientes empleados en las comidas en general, se tiene que la papa, el haba, maíz, arroz, fideos es el alimento central en las comidas cotidianas de las familias en sus diferentes preparaciones respectivamente. La papa no abandona el lugar de alimento central entre marzo y julio (presente al menos en las comidas cada mes). Los otros alimentos “base” de las dietas cotidianas, en términos de presencia y no de proporciones, son la zanahoria, las habas, el arroz y fideos (en este orden). La presencia de la zanahoria en las dietas suele ser más común en Morcolla. Algo similar sucede con las habas, que está presente en las comidas en una proporción similar que el arroz, sin embargo, este último alimento ocupa siempre al menos la mitad del plato servido. Un punto adicional a mencionar con respecto a los alimentos base, es que el arroz y fideo se encuentran presentes en todos los meses de marzo a julio, pero su consumo resulta ser mayor en los meses de marzo, abril y mayo. En cierta medida entonces, estos

alimentos pueden estar supliendo la escasez de los productos aun no cosechados, lo que en definitiva incrementaría el gasto de las familias en estos alimentos durante estos meses.

En mi trabajo de campo también se pudo comprobar que las personas que viven en las estancias o en lugares poco accesibles no cuentan con muchos insumos para la preparación de sus alimentos, y solo acceden una vez al mes a las ferias para comprar por ejemplo las verduras y otros productos que se requiere.

Informante. “En las alturas no contamos como muchas verduras y venimos al pueblo una vez al mes y de ahí llevamos algunos productos, aquí solo comemos más sopita con charki de paco y arroz le echamos un poquito de ajinomoto para que da gustito en ocasiones hay zanahoria o habita seca remojado y pelado le hecho a la sopa” (Santos 48 años 2015)

En las entrevistas realizadas a las familias nos comentaron los mensajes que dan los alimentos y no deben ser consumidos. La idiosincrasia de las personas a través de las creencias culturales sigue vigente.

Informante: “(Luisa 45 años de edad) ... nos cuenta que la comida quemada no come nadie porque si comen pueden ir a la cárcel”

“La señora Reyna de 58 años nos cuenta que “mikuy puchqutinqa” o fermentada o vinagrada cuando dejan la comida para la tarde y ven que se malogro es malo porque alguien se va morir”

Tabla 13. Frecuencia consumen sus alimentos las familias de Morcolla.

Nº de veces que comen al día	Nº Jefes de familias	%
2 veces al día	4	13.3%
3 veces al día	20	66.7%
4 veces al día	6	20%
Total	30	100%

Fuente: encuesta aplicada por la propia autora 2017

Interpretando los datos de la tabla el porcentaje mayor es % 66.7 (20 familias) consumen sus alimentos 3 veces al día desayuno, almuerzo y cena; el 20% (6 familias) lo hacen 4 veces al día desayuno, almuerzo, lonche y cena; en un porcentaje menor 13.3% (4 familias) lo hacen 2 veces al día como son desayuno y almuerzo.

4.10. Lugares de abastecimiento de los alimentos

En la actualidad los productos provienen de los mercados mayoristas de la ciudad de Ayacucho y otros de la ciudad de Ica por la cercanía a esta zona, abasteciendo a las pequeñas tiendas comerciales en las comunidades, y estos abastecen a toda la población con productos en su mayoría industrializados y muy publicitados.

También los productos llegan a la comunidad de Morcolla a través de las ferias semanales que se realiza dando paso abierto al trueque, ya que la localidad no cuenta con una infraestructura para mercado. Las personas tienen que proveer y almacenar sus productos caso contrario tendría que ir a adquirirlos a la provincia de Sucre.

Si bien este acceso más acelerado a productos finales se engrana con las nuevas agendas laborales de los padres y madres de familia, fuertemente sobrecargadas ante los nuevos proyectos de vida deseados para los hijos, también implica que la familia tenga ahora la necesidad de producir dinero para comprar estos productos. Esto implica que la familia destine parte de los recursos producidos en el hogar ya no al consumo, sino a su monitorización (venta), a fin de poder acceder a los productos de las tiendas.

La producción de sus alimentos por lo general no es de autoconsumo la familia siembra diversos alimentos, pero el comportamiento de la naturaleza como del entorno eran aparentemente “regulares” en el pasado. La regularidad de este comportamiento, sin embargo, tenía que ver al mismo tiempo con su irregularidad, es decir, tanto las sequías, las lluvias cortas o prolongadas o las heladas eran aspectos inherentes al comportamiento climatológico de esta comunidad. Es algo con lo cual convivieron las poblaciones de los Andes. En todo caso la clave era en que esa vulnerabilidad era ciertamente predecible y se desarrollaron conocimientos y respuestas que atenuaran sino los efectos ecológicos y productivos, al menos los emocionales. La siguiente descripción etnográfica da cuenta de esos saberes previos de los comuneros donde nos dijeron que se sabía casi con exactitud la noche en que caería la helada, por lo que la gente se agenciaba de cosas para hacer fuego y así disiparla.

4.10.1. Las tiendas

De acuerdo a la investigación realizada en la comunidad de Morcolla son pequeñas tiendas o bodegas que abastecen de productos para complementar la dieta de las familias, así como: condimentos, ajinomoto, caldos magie, la rojita, atún, sal, azúcar, arroz, fideos, leche, huevo, gaseosa, yogurt, frugos, carnes, ajinomen, verduras de todo tipo, golosinas para la lonchera y otros necesarios.

En la comunidad de Morcolla solo existen tres tiendas que cuentan con productos variados, además cabe resaltar que ellos traen sus productos de las tiendas comerciales del distrito de Querobamba la provincia de Sucre.



Figura 24. Supervisión de los productos en buen estado por parte de las autoridades
Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017

En la Figura se puede ver una tienda comercial de la provincia de Querobamba ofreciendo diversos productos, y en cumplimiento la municipalidad de la provincia de Sucre, la Policía Nacional, la Fiscalía y el Sector Salud supervisando sobre el buen estado de los productos, y sobre todo las fechas de vencimiento.

4.10.2. El almacenaje

El almacenaje es un centro de acopio de productos de primera necesidad, es una estrategia familiar ante la posibilidad de sufrir posibles años de crisis. Cuando hay años en que la producción es menor a causa de la naturaleza esto implica un menor acceso a alimentos propios, principalmente de los carbohidratos que son la base de la alimentación familiar. Es característico de las poblaciones altoandinas contar con reservas alimentarias que pueden durar largos periodos de tiempo (hasta un máximo de 3 años en el caso del maíz). Así mismo los pobladores también buscan transformar los alimentos que producen para hacerlos durar más tiempo; sin embargo, requiere de ciertos cuidados y conocimientos para tal efecto. De este modo, las despensas son el lugar donde se guardan los alimentos producidos, transformados o adquiridos en el mercado, para tal efecto son cuartos que por lo general están ubicados dentro de las casas en una habitación exclusivamente destinada para tal fin o se trata de construcciones hechas con calamina, puesto que las condiciones de la despensa están pensadas para prolongar la conservación de los alimentos por un mayor margen de tiempo. Además, cada uno de los alimentos que se mantienen ahí tiene una serie de condiciones que hacen que las formas de almacenamiento sean varias. Asimismo, la utilización de la despensa, aunque se da durante todo el año, hay meses en que cuenta con mayor disponibilidad de productos; justamente esos meses son los que están más cercanos a la cosecha y a las heladas, por lo que la despensa está más abastecida con productos como papa seca, haba seca, maíz y en menor medida charqui (productos que poseen todas las familias).

Mucho depende de la disponibilidad y la producción que tenga cada familia, para todos los casos es preciso que la despensa se mantenga seca para poder conservarlos todos por el mayor tiempo posible, sobretodo tomando en cuenta la humedad característica de Morcolla que no facilita este proceso, cada producto pasa por distintas formas de conservación e incluso clasificación; en efecto, la papa, el producto principal, primero suele clasificarse para luego colocarse en la despensa, las que va a servir como semilla (las cuales se conservan hasta setiembre, mes en que empieza la siembra); cada una de ellas se clasificará y

se guardan en sacos de yute con paja para su posterior conservación. Para que pueda durar alrededor de un año (lo máximo que puede durar) no solo basta con mantener las papas en un lugar seco, sino también es preciso colocarles eucalipto, Si bien es cierto que las papas pueden durar un año, no todas las familias cuentan con reservas de papa para el año siguiente, puesto que la cantidad de producción no es igual en todas las familias; por ello, hacia los meses de febrero y marzo las familias pueden consumir menor cantidad de papa o incluso comprarlas. Los pobladores le llaman “paya papa” la producción que cosecharon primero, es decir “papa vieja”; al contrario de la papa recién cosechada a la que se le conoce como “papa nueva” y los cereales se conservan de la misma forma, es decir, todos ellos se clasifican por separado y se agrupan del mismo modo en la despensa. Para mantenerlos secos, se recurre a los sacos a los que les agregan eucalipto, otro grupo de pobladores guardan sus alimentos en baldes grandes.



Figura 25. Formas de almacenamiento de los productos.

Fuente: Archivo Fotográfico de la investigadora. Julio del 2017.

En esta figura se puede apreciar en sacos de costal de yute como forma de conservación de la “paya papa” para evitar que se pudra. En esta otra Figura se evidencia las arvejas guardado en baldes grandes de aceite. Todo ello con la finalidad de conservar para la escasez.

CAPÍTULO V

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

5.1. Cultura alimenticia

De acuerdo a los testimonios de las familias sobre todo personas mayores de esta comunidad en estudio narran que su alimentación ha cambiado desde la aparición de la electrificación y con ella de la televisión, ya que por este medio se muestra la publicidad de todos los productos industrializados y que luego llegan a los mercados imponiéndolos su consumo y de esta manera incorporándose a su dieta diaria.

Las perspectivas de las personas entrevistadas es que en la actualidad la comida que se consume diariamente no genera fuerza para el trabajo como estaban acostumbrados antes y lo relacionan con la salud – enfermedad.

Son los niños y los ancianos el grupo etario que son vulnerables, según los datos extraídos de los propios pobladores las formas de alimentación y los productos han cambiado según los tiempos y a ello se suma las publicidades en la televisión, así de esta manera contribuyendo a una mala alimentación y las incidencias altas de la desnutrición, esto según fuente extraída del INEI (2017)

La producción agrícola de la mayoría de los pobladores de esta comunidad en estudio son los tubérculos, que se produce para su consumo y el excedente llega a los mercados para el intercambio de productos (trueque) y/o la venta para adquirir otros productos los que se ofrece, es así que el consumo de alimentos en la comunidad de Morcolla se basa principalmente tales como papa, carne, maíz, haba, yuyo, oca, olluco; el charki. Estos se complementan con productos adquiridos como el azúcar, arroz, fideos, aceite, comidas preparadas (sopas instantáneas ajinomén), atún, salsas de tomate, leche evaporada, jamonada, hot

dog, gaseosas, pikeos, condimentos de todo tipo, verduras, frutas, etc. La accesibilidad de estos productos varía de acuerdo al ingreso familiar pues el costo está al alcance de la mayoría de la población, por ello se debe estos cambios en la incorporación a sus formas de alimentación de cada una de las familias; ya que sus hijos prefieren el consumo de estos alimentos influenciados por la publicidad en los medios de comunicación, muchos de estos productos industrializados y transgénicos, lo que genera su consumo el quebrantamiento de la salud sobre todo del grupo más vulnerable.

De acuerdo a ello, es importante tener en cuenta todas las formas de adquisición de alimentos y las estrategias familiares para acceder a ciertos productos, los cuales se ven no solo a la producción sino a otros factores como los ingresos económicos de cada familia, el papel del mercado y determinantes culturales (como el conocimiento de los alimentos a través de la despensa y el trueque que es propio de las sociedades andinas) que confluyen para determinar los patrones de consumo de los pobladores de Morcolla - sucre.

Por otro lado, es muy interesante ver que las familias tienen sus formas de preparar los alimentos y sus modos de consumo en la vida diaria como en las fechas festivas; pues ahí se manifiesta ciertos valores culturales que van más allá del aspecto monetario. Es así que hemos podido ver que hay la reciprocidad, el compartir; si la fiesta no tiene buena acogida o no ofrecieron buena comida o en las bebidas los cargotes son criticados por la población; mientras que el ofrecer una gran recepción con abundante comida y bebida son signos de prestigio dentro de la comunidad la predisposición a dar, la abundancia en las comidas en relación a la energía, etc. son aspectos que se pueden y se les llama almuerzo de “camaradería” en los tiempos festivos.

En efecto, en el tiempo festivo las comidas que se consumen tienen un carácter más “especial”, en los matrimonios, bautizos o cumpleaños, ciertas fechas se diferencian de las comidas preparadas a diario; mientras tanto, en el día a día, aunque los ingresos de las familias pueden ser distintos, aquellos platos que se consumen no marcan diferencias de prestigio, estratificación social o importancia; inclusive con alimentos adquiridos en el mercado, los cuales ya están bien

establecidos dentro de la dieta diaria. Por otro lado, con respecto a la comida que se consume en la chacra, podemos decir que son los productos producidos los elementos principales, no solo a nivel familiar sino comunal; por ello la relación entre la comida y la tierra se manifiesta en la identificación con ella reproduciéndose a través de comidas que se vinculan al ciclo agrario: fiambre que se consume al mediodía en las jornadas diarias y en el pastoreo.

5.2. Dieta alimentaria tradicional

En la investigación realizada con el trabajo de campo y la observación participante quiero dar a conocer los datos que se obtuvo durante mi investigación y a la vez haber formado parte de esta comunidad, también haber convivido con las familias, la dieta alimenticia que tienen las familias mantienen en algunos alimentos pero siempre adoptando nuevas formas de alimentación impuesto por los medios de comunicación y los mercados, como platos que contienen productos de la zona de estudio pero a la vez son complementados con otros productos e ingredientes industrializados que lo obtienen en las tiendas comerciales, así mismo se observó que las raciones de comidas consumidas son mayores a pesar de su escaso ingreso económico de cada una de las familias estudiadas, consumen comidas en raciones grandes acompañados de un plato de mote con su puspu o algunas veces cancha.

(Harris, 1998: pag 554) en su libro Antropología Cultural desde el punto de vista estructural, cuanto más cambien las culturas más permanecerán siendo las mismas, puesto que simplemente constituyen variaciones del tema de las oposiciones recurrentes y sus resoluciones. El estructuralismo, por consiguiente, se dedica a explicar similitudes entre culturas, pero no a explicar las diferencias.

En este caso, el matrimonio, el cual se celebra en el marco de la festividad de San Antonio, la celebración es comunal. Las familias pueden ahorrar por más de un año para gastarlo en este acto. Por tanto, como ya se mencionó en líneas anteriores, una gran recepción que se expresa con la abundancia de comida y bebida; así como por la preparación de platos que no se consumen en la cotidianidad, principalmente asado de res; cuy chaqtado, caldo de mote. De la misma forma, los modos de consumo también marcan una diferencia, por

ejemplo, mediante la utilización de utensilios y vajilla distinta a la que se usa cotidianamente, así como también en la distribución del espacio.

En efecto, el modo en que estos elementos se emplean denota una jerarquía para el caso del matrimonio, por ejemplo, el espacio se distribuye con un conjunto de personas a la cabeza, entre los novios, seguidos de los padrinos y los padres, los invitados se distribuyen con regalos situándose los que llegan primero más cerca a los recién casados. Por supuesto, a aquellos que están distribuidos en un lugar visiblemente tendrán mayor preferencia en la fiesta.

El consumo de carne, por su parte, también está sujeto a la estacionalidad. Ello, debido a que es gracias a las lluvias que los animales tienen más pasto para alimentarse, mientras que en la época seca los pastos se queman y los animales no solo tienen menos comida, sino que también pueden sufrir enfermedades por las heladas. Ello trae como consecuencia que en las épocas más secas del año (sobre todo hacia el mes de setiembre), los ganaderos no puedan comercializar la carne tal y como lo suelen hacer en el resto del año, puesto que los animales enflaquecen y su demanda baja en el mercado. De esta forma, el consumo de carne, sobre todo en las familias que se dedican a la ganadería, también sufre variaciones en cuanto a su cantidad a lo largo del año. Sin embargo, en las familias que tienen poco ganado o que no lo tienen la situación es distinta.

Principalmente, estas familias en la comunidad de Morcolla compran carne cuando alguna de las familias haya degollado a una vaca o un cordero; pero la familia que vende la carne solo se queda con las vísceras y algunas pequeñas partes y ese dinero de la venta lo utiliza para diversos fines y uno de ellos es hacer sus compras en la tienda comerciales productos industrializados.

Dentro del mismo grupo, los animales domesticados como cuy y gallina, también están presentes dentro de los patrones de consumo. Sin embargo, su constancia radica en su carácter festivo y especial, por tal motivo, tanto las familias que crían estos animales como las que los adquieren en el mercado (junto con productos como pescado), los reservan para su consumo según las fechas y preferencias.

Por otro lado, aquellos productos que se adquieren fuera de la comunidad,

tales como arroz, fideos, azúcar, aceite, cereales, lácteos, condimentos, sardinas, embutidos, sopas instantáneas, etc. no suponen los alimentos principales dentro de los patrones de consumo, pero su complementariedad en las comidas es necesaria. Es así que el uso del arroz y el fideo es indispensable para constituir un segundo; Pero, como ya se ha visto, el acceso a productos industrializados adquiridos en el mercado depende de la cantidad de ingresos familiares, los cuales se relacionan con la estacionalidad. Aunque también, como he mencionado, lo cual brinda un margen a las familias para poder adquirir los productos de su necesidad, sin la dependencia total de los ciclos agrícolas y ganaderos. Sin embargo, las personas que se dedican principalmente a la ganadería tienen menos acceso que las personas que viven en la comunidad a este tipo de productos. Por tanto, aunque los patrones de consumo sean similares, las formas de adquisición no lo son. Más, esto no solo sucede con los productos que no se producen localmente sino también con los que sí.

De este modo, la adquisición de alimentos se hace por medio de las despensas y tiendas comerciales, para lo cual las familias deben realizar sus “compras” lo que les falta y abastecer durante la semana para la preparación de sus alimentos.

En función a lo expuesto, podemos ver cuáles son los alimentos que son indispensables dentro de las comidas diarias, los que prefieren consumir en fechas especiales y que sirven también para agasajar a los invitados. Ello se expresa en la cotidianidad a través de un conjunto de platos así como en su distribución en el día que son adquiridos de las pequeñas tiendas comerciales o camiones que distribuyen algunos distritos que se encuentran en las rutas de Ayacucho a Sucre o Puquio a Querobamba en la provincia de Sucre, estos traen productos como arroz, azúcar, aceite, fideos, atún, portolas, sopas instantáneas, cereales ángel, golosinas, condimentos de todo tipo, gaseosas, frugos, chisistos, embutidos y algunas frutas, las personas llevan queso, papa, quinua, charki para poder vender o intercambiar con estos productos que consideran básicos para su alimentación de su hogar. Si en efecto las familias son influenciadas por los medios de comunicación y los mercados al adquirir los productos procesados que sobre todo llega a los niños.

De esta forma, los alimentos se consumen a lo largo de tres comidas básicas durante el día: desayuno, almuerzo y cena. En algunas familias de la comunidad de Morcolla consumen dos veces al día, en el caso que se trate de una jornada que amerite el trabajo en una zona de pasteo o chacra, el almuerzo se reemplaza por el fiambre. En el caso del desayuno, tuve la oportunidad de ver, que las sopas son no solo frecuentes sino necesarias para poder tener la energía suficiente para afrontar el trabajo diario. De este modo, las sopas generalmente constan trigo partido con papa, verduras, carne (si se da el caso). Ya en el almuerzo, las familias pueden contar con uno o dos platos (aunque un plato es lo más común, y si es que se tiene tiempo y disponibilidad se preparan dos) ya sea de sopa o segundo. Ya hacia la cena las sopas también son frecuentes, pero también el consumo si hay comida ya preparada del almuerzo solo lo recalientan y lo acompañan con bebidas calientes y canchita.

Al abordar el concepto de habitus, Burdieu; señala, "Que la tradición es lo que va y viene sin cuestionar, inscrita en la cotidianidad de prácticas, relaciones y creencias" en ese sentido. El habitus es un concepto que presenta un modelo de la reproducción social y cultural que enfatiza el lado inconsciente de la vida, un mundo fabricado que se vive sin cuestionar los valores y contenidos culturales y de poder que le dan forma.

5.3. Cambios en la dieta alimentaria

Hoy en día con la globalización había muchos cambios no solo en la música, formas de vestir, la tecnología, y sobre todo las formas de alimentación en dejarse influenciar por los medios de comunicación y la imposición de los mercados que ofertan o venden productos ya procesados sin embargo no tienen el valor nutricional como lo mencionan o promocionan los productos caso es de la leche evaporada que contiene calcio y otras vitaminas, productos como los fideos lavaggi que supuestamente contiene hierro que son promocionados, los frugos, las gaseosas, atún y otros productos, que se han posesionado en los mercados y han influenciados la mesa de los hogares de las familias de Morcolla y también con esta influencia de alguna manera ha cambiado en sus formas de preparación de los alimentos dejando de lado el consumo de sus productos de la zona, en la investigación de este trabajo se pudo apreciar los hijos de la familia prefieren consumir esos productos del mercado ya que manifiestan que es rico y si les

mencionas un arroz con pollo, arroz chaufa, arroz con papitas fritas o huevo frito, tallarín con pollo, tallarín con atún ellos están felices en comer.

Desde hace muchos años el arte de la cocina se ha ido transformando y con la tecnología del internet podemos conocer muchas formas de cocinar de distintos lugares del país o del mundo, es así como en la comunidad de Morcolla ha venido cambiando sus hábitos alimenticios en las familias utilizan nuevos insumos alimenticios, formas de dieta natural del lugar sin usar mucho condimentos, de acuerdo al trabajo de campo que se realizó en esta investigación las familias cocinan sus alimentos hoy en día incrementando algunos productos industrializados que antes no conocían y que tienen una publicidad en la televisión ha impactado a los consumidores de alguna manera querer probarlo y así es que llega a formar parte de su consumo diario.

En nuestro contexto, la vida de los pobladores de Morcolla está sumamente ligada a la tierra y al medio ambiente, por ello no solo las actividades se dan en función a ellas, sino también que aquello que se produce contiene un rol y un símbolo en sí para la comunidad adquiriendo diferentes significados y usos de acuerdo a los momentos de cotidianeidad o ritualidad. En ese sentido, un determinado plato de comida puede jugar distintos papeles en función al contexto. Sobre todo, en el caso de Morcolla sucede lo que nos mencionan. *Manco y Manrique (1984), en tanto existen factores culturales que hacen que aquellos alimentos producidos jueguen un rol identitario por venir de la Madre Tierra.* Pero a su vez, hay que tomar en cuenta a aquellos alimentos que no se producen localmente, los cuales también tienen un rol importante en las fiestas, pues implican un tema de prestigio y acceso al mercado.

De esta manera, para poder entender el rol de cada uno de estos es imprescindible entender también los modos en cómo se comparte la comida y cómo interactúan las personas alrededor de los momentos de consumo de alimentos. En efecto, son estos momentos propicios para iniciar y mantener los lazos familiares y de amistad en la comunidad. A su vez, bajo estas interacciones se expresan jerarquías, status social, distribución de roles, valoraciones, etc. simplemente a través del compartir de los alimentos, la distribución y ocupación

de los asientos, el orden en que los platos son servidos. Más específicamente, en el caso de las poblaciones andinas, *Orlove (1996) nos dice que las poblaciones andinas valora mucho el hecho de compartir los alimentos, razón por la cual existen insultos y proverbios para quienes no comparten sus alimentos.* En las familias de Morcolla, veremos, en primer lugar, que la acción del comer, sus modos e interacciones entre los pobladores, plasman una serie de roles dentro de la familia y en la sociedad.

Cabe mencionar que las formas de alimentación tradicional con insumos propios de la zona se está incorporando o en algunos casos se está reemplazando con productos industrializados y muy publicitados por los medios de comunicación, confundiendo de esta manera los modos y lo que significa la comida en la mesa de los hogares.

El consumo de alimentos en las familias de acuerdo a las informaciones recogidos en la encuesta y del testimonio, hemos podido comprobar que los cambios en sus hábitos alimenticios tradicionales de las madres en la comunidad de Morcolla han cambiado debido a la influencia de la publicidad en los medios de comunicación y los mercados, lo que trajo consigo una serie de desbalances en la alimentación contribuyendo en el crecimiento de la anemia en las familias, principalmente en los niños.

Informante: "...en mi casa se consume de todo lo que siembro, pero lo de siempre los platos que se puedan cocinar rápido fácil y económico como arroz con papas fritas, tortillas, tallarincito estofado de pollo (en este caso el pollo compramos guardado no traen seguido solo compro cuando voy a Querobamba), ahora ya viene sopa lista para echar agua nomas y dice ya trae con pollo y carne todavía y es barato" Entrevista Juana de 45 años de edad.

CONCLUSIONES

1. Los cambios en sus hábitos alimenticios tradicionales de las familias en la comunidad de Morcolla han repercutido debido a la influencia de la publicidad en los medios de comunicación presente en la zona de estudio y el crecimiento del mercado, ha incrementado a su dieta diaria productos industrializados y transgénicos, lo que trajo consigo una serie de desbalances en la alimentación (denegando sus productos naturales y tradicionales) contribuyendo en el crecimiento de la anemia en las familias, principalmente en los niños y ancianos.
2. La incorporación de los diversos productos alimenticios publicitados por los diversos medios de comunicación en la cultura alimenticia (tradicionales) de la comunidad de Morcolla, ha originado un cambio cultural alimenticio alterando la originalidad en la preparación de sus alimentos cotidianos, quienes distraídos y absorbidos por la publicidad en los medios de comunicación pasan a la sana aceptación y consumo de estos productos sin importar su contenido y procedencia, trayendo como consecuencia en algunos casos una mala alimentación (desbalance nutricional) y problemas en la salud en las familias.
3. Con la presente investigación, hemos encontrado un panorama en el cual es importante y siempre destacar, el papel fundamental de la mujer, quien es el único y decisivo factor que explica las dificultades de las mujeres para acceder a los servicios de salud oficial, entender las prácticas de creencias y costumbres de las madres en torno a la alimentación de sus hijos como un proceso sociocultural, en un contexto de abandono y no presencia del estado-nación, con políticas sociales que respondan a los intereses y demandas de la población y sobre todo de las personas en la extrema pobreza.

4. Existe una relación entre el poblador y su medio que se transmite a través del manejo del tiempo y espacio en los ciclos agrícolas (manejo del ciclo solar y lunar), y a través de los conocimientos adquiridos como parte del continuo proceso de adaptación y el empoderamiento del baúl cultural propio, el cual se ve resquebrajado por el consumismo del mercado comercial que impone los productos industrializados sin discriminación. La relación supone una organización a nivel comunal y familiar para algunas formas de adquisición de alimentos, las cuales se plasman en el trabajo en las zonas de producción, la asignación de roles en la familiar y comunidad, la producción familiar y comercialización, siendo esto la garantía de la continuidad cultural de las etnias del Perú.

RECOMENDACIONES

1. Fomentar los valores culturales y nutricionales por parte de la Municipalidad Distrital, Sector salud, Instituciones educativas y otros; teniendo en cuenta la producción de la zona de estudio, que tengan como objetivos la reducción de los altos índices de desnutrición en el distrito de Morcolla.
2. A la población de Morcolla y en especial a las madres de familia informarse en el valor nutricional de los alimentos, más aún cuando hay niños menores que necesitan una adecuada alimentación; teniendo en cuenta que los productos que cultivan no debe ser remplazados por condimentos o productos procesados.
3. Las autoridades comunales, municipales, programas sociales, gobernador, etc. deben trabajar articuladamente bajo la dirección de las mesas técnicas o multisectoriales que contribuyan en la solución de este problema salud educando y respetando su cosmovisión de esta comunidad y su cultura.
4. El estado a través del Ministerio de Salud debe jugar un papel muy importante en informar a la población sobre el valor nutricional que se debe consumir para una buena alimentación, así de esa manera las familias conocerían que productos deben consumir y no dejarse manipular con publicidad engañosa de productos que solo hacen daño a nuestros niños.
5. Fomentar la cultura alimenticia en las Instituciones Educativas revalorando sus costumbres y creencias en la comunidad de Morcolla; y no dejándose de llevar por la mala información nutricional de productos industrializados que da los medios de comunicación.

BIBLIOGRAFÍA

- BAUTISTA RIVERA, R. M. (2014). Creencias y Costumbres en el Cuidado y Alimentación del Niño de 0 a 03 años: . Comunidad de Chullcupampa-Ayacucho.
- BAZTÀN, A. A. (1993, p 144). Diccionario Tematico de antropología. 2da Edición, Boixareu universidad.
- BOURDIEU, P. (2001). poder, derecho y clases sociales. En P. BOURDIEU, poder,derecho y clases sociales. DESELLEE DE BROOWER S.A.
- BRUNETT TYLOR, E. (05 de Octubre revisado de 2018 p. 1). poen course ware. Obtenido de Uiversidad Cantabria:
<https://ocw.unican.es/mod/page/view.php?id=800>
- CHACCHI ALTAMIRANO, K. (2014 P. 102). "Uso de las redes socialesinformaticas en estudiantes de secundaria. I.E. Libertadores.". Ayacucho: Universidad San Cristobal de Huamanga.
- CONTRERAS ZERON, C. (Revisado el 10 de Agosto de 2018). monografias.com. Obtenido de Arequipa:
<https://www.monografias.com/trabajos13/mercado/mercado.shtml#CONCEPTO>
- CONTRERAS, J. ((2002 p. 18)). Alimentación y Cultura necesidades, gustos y costumbres. Valle del México: Alfoamega grupo editor, S.A de C.V Pitagoras 1139.
- DEL PINO, P. (2012). "Repensar la Desnutrición". Ayacucho, Perú: DESELLEE DE BROOWER S.A.
- DÍAS TRELLES María Alexandra. (2015: pag 117,130). Así criamos acá”: Análisis sociocultural de las condiciones y prácticas de cuidado infantil en una comunidad Nativa Ashàninka en la region Junin. Lima: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL PERU.
- FELICES, F. Y. (2014). "LA COSMOVISIÓN ANDINA EN LAS TABLAS DE SARHUA. AYACUCHO: Tesis para optar el Título de Licenciado en

Antropología Social.

GALARZA Victoria (CECU), C. (24. 2018 de Agosto de 2008 P. 4).
www.ceu.es. Obtenido de hábitos alimentarios saludables:
http://www.aytojaen.es/portal/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/0_1163_1.pdf

GIDDENS, A. (1991). Sociología, Alianza. Madrid: S.A Madrid.

GUERREROS CCORAHUA, M. (2013:p 25). Factores socioculturales que inciden en la desnutrición en las comunidades campesinas de la provincia de Cangallo. Ayacucho: Tesis para optar el título de Licenciado en Antropología Social.

HARRIS, M. (1998: pag 554). Antropología Cultural. Salamanca: el libro del bolsillo Alianza Editorial.

HIDALGO BURGA, M. D. (2009, P.256). Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional: El. Puno: Tesis para optar el Título de Licenciada en Antropología.

HUANCA ROJAS, H. (1993 p.72). “Creencias y Costumbres en las madres sobre el embarazo, parto y puerperio en las comunidades marginales del Distrito de Ayacucho”. Ayacucho: Trabajo de investigación de Antropología social.

LEONARD, A. (2013). La historia de las cosas . (pág. pag. 326). Peru : RAPIMAGEN S.A.

MANRIQUE Jorge y MANCO Ana. (61-65). Alimentación en comunidades de Puno en problemática sur andina: N 06 1984 publicado 2001.

MAYOLO, S. E. (1981 p. 27). La Nutrición en el antiguo Perú . Oficina Numismática del Perú: Editorial gráfica Morsom S.A.

MOLINELLI, P. P. (2008 : p 60). Persona Familia y Relaciones Humanas. Lima-Perú: impreso en el Perú /Quad/Graphis Perú S.A .

MOLINELLI, P. P. (2008: p 136,137). Persona Familia y Relaciones Humanas. Lima - Perú: Impreso en el Perú /Quad/Graphis Perú S.A.

- MOLINELLI, P. P. (2008: p 61). *Persona Familia y Relaciones humanas de 4 de secundaria*. Lima- Perú: Impreso en el Perú /Quad/S.A.
- ORLOVE, B. (1996.:pag 498). *Agricultura, alimentación y políticas en comprender la agricultura campesina en los andes centrales peru*. Morlon Pierre comp. Bartolome de Las Casas: Lima: IFEA, Centro de Estudios Regionales Andinos ,.
- PDC. (del 2012 al 2016). *Plan de Desarrollo Concertado* . Distrito de Morcolla: Municipalidad distrital de Morcolla.
- PEDROZA SINCHITULLO Luci, JUSCAMAITA PILLACA, Celina. (1998 p.113 - 114). *Influencia de la televisión en el Rendimiento académico escolar de los "PAGPA"*. Ayacucho: San Cristobal de Huamanga.
- PINO, P. d. (2012 p. 42). *Repensar la Desnutrición, infancia, alimentación y cultura*. Ayacucho: I.E.P. Instituto de estudios peruano.primera Edición.
- QUELOPANA MONDOÑEDO, J. Y. (2008). *fiestas y costumbres peruanas*. En J. Y. Quelopana Mondoñedo. LIMA: SAN MARCOS E.I.R.L,EDITOR.
- ROGOFF Barbara. (revisado 5 de octubre 2018 de octubre de 16 de Diciembre 2012). *Plataforma de apoyo a la formación profesional de Educadoras infantiles. Obtenido de Desarrollo Infantil y Cultura: <https://soyeducadora.com/2012/12/16/desarrollo-infantil-y-cultura/>*
- SOLORIO, F. y. (1992. 147 págs). *Enfoques sobre alimentación andina*. Puno-Perú, : CEPIA.
- SULCA PARIONA, M. T. (2015). *" Nuevos habitos Alimenticios en las familias Migrantes de la Asociacion los Licenciados"*. Ayacucho: UNSCH.
- YARANGA OJEDA, Y. (pg. 46 2013). *"El consumo de television en la formacion de la identidad social en adolescentes de distrito de Ayacucho"*. Ayacucho: Universidad San Cristobal de Huamanga.
- YUCRA FELICES, Felix (2014) *"La Cosmovisión Andina en las Tablas de Sarhua"* Ayacucho, tesis para optar el título de licenciado en Antropología Social.

APÉNDICE

MATRIZ DE CONSISTENCIA

“LA INFLUENCIA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN LA CULTURA ALIMENTICIA CON VARIANTE DE DESNUTRICIÓN EN LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE MORCOLLA -PROVINCIA DE SUCRE DE LA REGIÓN DE AYACUCHO”

Investigadora: Bachiller Sayda LAPA OCHOA

PROBLEMA	OBJETIVOS	MARCO TEÓRICO	HIPÓTESIS	VARIABLE	METODOLOGÍA
<p>¿Cómo ha contribuido la publicidad en los medios de comunicación y los mercados en los hábitos de la cultura alimenticia y la desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla?</p> <p>¿Cómo ha contribuido la publicidad en los medios de comunicación y los mercados en los hábitos de la cultura alimenticia y la desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla?</p> <p>¿Cómo fue la aceptación de los diversos productos publicitados y su influencia en los hábitos alimenticios, preparación y consumo por parte de los pobladores de la comunidad de Morcolla?</p> <p>¿Cuáles son los usos sociales y simbólicos que se dan a los alimentos tanto de forma cotidiana como festiva en esta época del año?</p>	<p>General</p> <p>Conocer la influencia de productos publicitados en los medios de comunicación en los hábitos de alimentación y desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla.</p> <p>Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer cómo ha contribuido los productos publicitados en los medios de comunicación en el cambio de hábitos de la cultura alimenticia y la desnutrición en los niños de la comunidad campesina de Morcolla. - Indagar cómo fue la aceptación de los diversos productos publicitados y su influencia en los hábitos alimenticios, preparación y consumo por parte de los pobladores de la comunidad de Morcolla. - Explicar los usos sociales y simbólicos que se dan a los alimentos tanto de forma cotidiana como festiva en esta época del año. 	<p>Con respecto al estructuralismo de Levi-Strauss, la comida para él era concebida como un sistema cultural cuyas lógicas de alimentación, preparación de alimentos, consumos, modos de comer, ritos, etc. respondían a estructuras mentales, ideológicas y simbólicas que escondían significados sobre el modo de ver la vida, y que no necesariamente dependían de conocimientos bioquímicos, nutricionales, económicos o algún otro aspecto material. De acuerdo a ello aseveraba que el gusto estaba culturalmente formado y socialmente controlado.</p> <p>Mary Douglas la concibe como un contenedor de significados expresados en todo un sistema de comunicación. De acuerdo a ello, tanto los platos como las formas de comer esconden una serie de mensajes crípticos a descifrar; entonces, aquello que se codifica a través de la comida expresaría un conjunto de patrones y eventos sociales: jerarquías, inclusión y exclusión, aversiones, preferencias, etc.</p>	<p>Los hábitos de alimentarse es un proceso sociocultural de todas las poblaciones, y que en la actualidad se ha visto influenciado a consecuencia de las publicidades de productos alimenticios en los medios de comunicación y la imposición de los mercados para su distribución; con productos engañosos, con etiquetas que dicen aportar en la buena alimentación de las familias, esto ha generado cambios en las formas de alimentación en los hogares teniendo como resultado la desnutrición de los grupos más vulnerables (niños y ancianos); las consecuencias de estos medios televisivos es que en esta zona como en cualquier otra, se ha invadido de productos industrializados los que cada día pasa a formar parte de su dieta alimenticia modificando de esta manera las costumbres y prácticas alimentarias propios de la zona en cuanto a su preparación y consumo. Así mismo también los alimentos forman parte de una estructura social y simbólica dentro de los hogares y la comunidad como en fechas festivas.</p>	<p>Variable independiente</p> <p>Influencia de la publicidad en los medios de comunicación.</p> <p>Indicadores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Publicidades engañosas - El uso de los medios televisivos y las redes sociales en las familias - Aceptación de los productos industrializados a través de los medios televisivos. - Mayor demanda en consumo de productos industrializados a costos más asequible por las familias. <p>Variable dependiente</p> <p>Cambios y modificaciones en las formas de alimentación de los hogares.</p> <p>Indicadores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La falta de información sobre el contenido de los productos procesados - Preferencia de los productos industrializados por los productos naturales. - Las creencias en la alimentación y la crianza de los niños. - Los hábitos en el consumo alimenticios cotidiano, festivo y ceremonial. 	<p>Método:</p> <p>Cualitativo – Descriptivo</p> <p>Universo de población:</p> <p>La población del Distrito de Morcolla, que cuenta con aproximadamente 70 familias</p> <p>Muestra:</p> <p>La muestra fue intencional, para este estudio se eligió 30 familias</p> <p>Técnicas:</p> <p>Etnográfica</p> <p>Instrumentos:</p> <p>Encuesta. Entrevista. Observación participante.</p>

Justificación: Una de las necesidades más apremiantes en la comunidad de Morcolla debería ser la buena alimentación de los niños, son pocas las instituciones públicas que se interesan por el caso de una buena alimentación y preservar la cultura alimenticia, ya que los pobladores invadidos por los medios de comunicación generaron de esta manera cambios y modificaciones en sus hábitos alimenticios, dando prioridad a los productos industrializados como productos de primer orden y restándoles importancia a los productos tradicionales cultivados por ellos mismos y de esta manera generando una mala alimentación para los niños, ya que los pobladores en la gran mayoría desconoce sobre el valor nutricional de los productos que consumen. Por ello es importante mantener viva las tradiciones culturales alimenticias y mejorar la calidad de vida de la población, conociendo e informándonos sobre que comemos.

LA SIGUIENTE ENTREVISTA PERSONAL ES PARA DESARROLLAR UNA INVESTIGACIÓN DE LA UNSCH ACERCA DE LA "INFLUENCIA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y LA DESNUTRICIÓN EN LOS NIÑOS DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE MORCOLLA -PROVINCIA DE SUCRE DE LA REGIÓN DE AYACUCHO"

1.-Nombre y apellidos.....

sexo Femenino () Masculino () edad.....

2.- ¿Qué actividades socio económicas realiza con frecuencia en su vida cotidiana?

.....

.....

3.- ¿Situación socio económica de las madres?

Crianza de animales menores Biohuerto ama de casa

Otros

4.- ¿Nivel educativo de los padres de familia?

Superior técnico Iltrado Primaria completa

Primaria incompleta secundaria completa e incompleta

5.- ¿Número de hijos por familia?

Dos hijos tres hijos cuatro hijos cinco hijos

6 hijos siete hijos

6.- ¿Formas de alimentación o creencias de la familia y en la crianza de sus hijos?

.....

.....

7.-¿Qué tipos de cocina cuenta en su casa?

Gas Fogón cocina mejorada

8.-Que tipos de combustibles utilizas.

Gas Leña Ambos

9.- ¿Cree Ud. que los programas sociales a influenciado en el cuidado y alimentación de sus hijos? ¿SI o NO?

.....

.....

¡Gracias por su tiempo y colaboración...!

LA SIGUIENTE ENCUESTA ES PARA DESARROLLAR UNA INVESTIGACIÓN DE LA UNSCH ACERCA DE LA "INFLUENCIA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN EN LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS Y LA DESNUTRICIÓN EN LOS NIÑOS DE LA COMUNIDAD CAMPESINA DE MORCOLLA -PROVINCIA DE SUCRE DE LA REGIÓN DE AYACUCHO"

1.- Nombre y Apellido edad.....

sexo Femenino () Masculino () edad.....

2.-Que tipos de alimentos se consumen en las fechas festivas según su calendario agrícola.

.....
.....

3.-¿Que alimentos preparaban antiguamente para las fechas festivas y ahora que platos se preparan? ¿Cree Ud. que ha cambiado el consumo de alimentos?

.....
.....

4.- ¿Qué tipo de lonchera o fiambre manda a su menor hijo al jardín?

A) Preparado en casa B) Adquiridos en las tiendas c) otros

5.- ¿qué opina de los medios de comunicación (radio, tv. Internet, celulares, otros) y con qué frecuencia utiliza la radio, televisión, internet, etc?

.....
.....

6.- ¿Cree Ud. que está bien informado sobre el contenido de los productos procesados?

.....
.....

7.- ¿Qué productos compra con más frecuencia en las tiendas, mercados y otros para la preparación de sus alimentos?

.....
.....

¡Gracias por su colaboración y brindarme su tiempo...!