

**UNIVERSIDAD NACIONAL SAN CRISTÓBAL
DE HUAMANGA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
ESCUELA DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE
ANTROPOLOGÍA SOCIAL**



**“NUEVOS HABITOS ALIMENTICIOS EN LAS FAMILIAS
MIGRANTES DE LA ASOCIACIÓN LOS LICENCIADOS
(ANDRÉS AVELINO CÁCERES) AYACUCHO”**

Tesis

Para optar el Título de Licenciada en Antropología Social

Bach: SULCA PARIONA, Mariela

Asesor: Antrop. MALDONADO VALENZUELA, Mario

AYACUCHO - PERÚ

2015

Tesis
An 174
Sul
Ej. L

A mis padres Manuel Sulca Mendoza y Adrepina Pariona Palacios, por sus constantes apoyos que nunca dejare de reconocer.

A la Asociación Los Licenciados (Andrés Avelino Cáceres) 1era etapa, familias, que permitieron, mi presencia, para la realización de mi trabajo de investigación, a todos ellos mi agradecimiento permanente.

AGRADECIMIENTOS

A la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, mi Alma Máter, por brindarme la oportunidad de ocupar sus aulas y lograr la cristalización de mi profesión.

A la Facultad de Ciencias Sociales, en especial a la Escuela de Formación Profesional de Antropología Social, forjadora de profesionales competentes a su plana docente, por sus enseñanzas durante, mi permanencia universitaria.

Al Antrop. Mario, Maldonado Valenzuela, con mucha gratitud por sus valiosas orientaciones y su tiempo brindado durante la elaboración y culminación del presente trabajo de investigación.

A las diversas personas que colaboraron durante la ejecución del presente trabajo, mis sinceros agradecimientos.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	vii
Metodología y Técnicas.....	x
Marco Teórico.....	xii
Hipótesis.....	xxvi

CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES DE LA ASOCIACIÓN LOS LICENCIADOS

1.1.- Ubicación geográfica	27
1.2.- Formación de la Asociación los Licenciados.....	30
1.2.1.-Necesidad de vivienda.....	31
1.2.2.-Planeamiento para la ocupación del terreno	33
1.2.3.-Lotización y la ocupación del terreno	34
1.2.4.-Origen de la Asociación Los Licenciados 1era etapa	36
1.2.5.-Población.....	38
1.2.6. Vivienda.....	39
1.2.7. Recursos naturales	39
1.2.8. Infraestructura educativa.....	40
1.2.9. Accesibilidad	40
1.2.10. Mercados	40
1.3.-Condición socioeconómica de las familias migrantes	41
1.3.1.-Ingresos por la venta de animales menores.....	44
1.4.-Redes socioculturales en la organización de la Asociación	46
1.4.1.-La Asociación y las demandas sociales	46
1.4.2.- Conflictos: Intra asociados, extra asociados y límites territoriales	47
1.5.-Reproducción sociocultural en las familias migrantes	48
1.5.1.-Fiesta costumbrista en la Asociación los Licenciados	49
1.6.-Retorno a su lugar de origen	50

CAPITULO II

NUEVOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LAS FAMILIAS MIGRANTES EN LA ASOCIACIÓN LOS LICENCIADOS

2.1.- La alimentación de las familias migrantes.....	53
2.1.1.-Las Comidas.....	55
2.2.-Influencia del movimiento migratorio en las familias migrantes	58
2.3.- Factor económico influye en la alimentación familiar	59
2.3.1.-Inversión en la alimentación familiar	60
2.3.2.- Persona que decide los gastos	63
2.4.- La influencia de los medios de comunicación en la alimentación familiar.....	64
2.5.-Acceso a los Alimentos.....	67
2.5.1.- Acceso mediante la actividad agrícola	68
3.5.2.- Acceso por compra	69
3.5.3.- Programas de ayuda alimentaria	69
2.6.- Concepciones culturales sobre la comida.....	71
2.6.1.- Tabúes	72
2.6.2.-Alimentos según las etapas de la vida	74
2.7- Organización de alimentos para la semana	77
2.8.- Tradición – Costumbre y Hábitos en el consumo de alimentos.....	80
2.8.1.- Consumo de alimentos en festividades.....	80

CAPITULO III

COTIDIANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1.- La cocina como un espacio de socialización familiar	82
3.2.- Preparación, servicio e higiene de la cocina	84
3.2.1.-Cómo se cocina	86
3.2.2.- Tipos de combustible empleados en la cocina.....	88
3.2.3.- Cómo se alimenta.....	90
3.2.4.- Compañía durante las comidas	91
3.2.5.- Presentación de los platos.....	92

3.2.6.- Alimentarse mientras se observa TV.	92
3.2.7.- Cantidad de la ingesta alimentaria.	94
3.2.8.- Consumo de alimentos al día	94
3.3.- Cambios y continuidades en la alimentación de las familias	96
CONCLUSIONES.....	98
BIBLIOGRAFÍA.....	99
GLOSARIO.....	102

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación titulado “Nuevos hábitos alimenticios en Familias Migrantes de la Asociación, Los Licenciados (Andrés Avelino Cáceres) – Ayacucho” es producto del estudio realizado con las familias migrantes, del sector I los Licenciados.

Es de conocimiento, que existe una diversidad alimentaria en la sociedad humana, con sus propios patrones alimenticios así con sus diferentes productos que utilizan, existe pues un consumo diversificado de los alimentos.

Por su naturaleza social, esta práctica es importante, para la especie humana, porque permite su reproducción y a la vez compromete, la salud integral.

En ese sentido el estudio, ha tenido en cuenta la afluencia migracional, en estos últimos años a la ciudad de Ayacucho, donde se viene produciendo entre otros, cambios en la dieta alimentaria, por diversos factores el cual necesita ser abordado, de acuerdo a las nuevas realidades toda vez, que está ocasionando, una pérdida de patrones culturales alimenticios, en relación a sus lugares de origen.

Dentro de este contexto, esta población migrante, en situación de pobreza, en este nuevo espacio social de la ciudad re socializan nuevos hábitos de consumo, de manera variada y masificada, los medios de comercialización y la publicidad, ejercen influencia, en la práctica de estos nuevos hábitos de consumo, con productos alimenticios, donde desconocen sus propiedades, se puede señalar, de un lado, por la presión del entorno social y de otro, por la tendencia a imitar, las nuevas pautas alimenticias ciudadinas.

Este proceso en estos pobladores, no fue simple, tuvieron que adecuarse y adaptarse a los nuevos hábitos alimenticios, significaba un cambio en sus gustos, sabores y olores y como la comida urbana, se fue incorporando en las mesas de estas familias migrantes, dentro de la percepción “es más rico” si antes, en sus lugares de origen la alimentación, era de acuerdo sus recursos naturales como (papa, olluco,

mashua, quinua, cebada, trigo, haba, etc.) reconocidos por ellos como productos orgánicos y de alcance cotidiano. Una vez establecidos en la ciudad estas familias cambia el modo de sus vidas se adaptan y adecuan a las circunstancias de una “vida” para subsistir, realizan diferentes ocupaciones laborales, donde sus ingresos económicos permiten la obtención, variedad y preparado de comidas, que se van haciendo habituales e imprescindibles, en la mesa de estos hogares.

El presente trabajo de investigación comprende cuatro capítulos.

En el CAPITULO I: Trata sobre el planteamiento del problema y el marco teórico

EN el CAPITULO II: Aborda las generalidades de la Asociación los Licenciados (Andrés Avelino Cáceres), se da a conocer las características sociales del área de estudio, los recursos naturales, los servicios con que cuenta, infraestructura educativa, la accesibilidad, el mercado y la historia de formación de dicha zona de investigación.

En el CAPITULO III: Muestra los hábitos alimenticios de las familias migrantes en la Asociación Los Licenciados; se analiza el conocimiento sobre la alimentación de las familias, influencia, disponibilidad y acceso a la alimentación adecuada, concepciones culturales sobre la comida, mitos, tabúes en torno a la alimentación, consumo según etapa de la vida, organización de alimentos para la semana.

Y en el CAPÍTULO IV: Trata la cotidianidad en la preparación de alimentos, la cocina como un espacio de socialización familiar, preparación, servicio e higiene de la cocina, los cambios y continuidades de la alimentación de las familias. (Productos, cantidad y calidad). El Consumo de productos citadinos con productos industrializados produciendo variedades en el preparado de comida.

Planteamiento del Problema

La presencia de los migrantes, ubicados en el AAHH Los Licenciados, ocasiona una nueva configuración urbana, así como nuevas demandas laborales y servicios básicos, pero también traen consigo su ropaje cultural, dentro de ella, sus prácticas alimentarias, que van a ser confrontados con la presencia de alimentos urbanos.

Por el mismo proceso de convivencia, en este nuevo espacio urbano, estos migrantes, tanto por la presión social y la influencia de los medios de comunicación, son inducidos al consumo de productos urbanos, en desmedro de sus alimentos de origen rural.

Existe una tendencia permanente, hacia el hábito de consumo de productos urbanos, por tanto estas familias, se han adaptado a los nuevos patrones alimenticios de la ciudad.

Formulación del Problema

¿Cómo los patrones alimenticios, varían por factores socioculturales en los migrantes del AA HH Los Licenciados, ocasionando nuevos hábitos alimenticios en las familias?

Objetivos

General

- Conocer los nuevos hábitos alimenticios de las familias migrantes en el AA.HH Los Licenciados.

Específicos

- Explicar los factores socioculturales que influyen en la alimentación de las familias migrantes.
- Explicar los hábitos alimenticios que han adoptado las familias migrantes de la Asociación Los Licenciados en relación a su comunidad de origen.

- Explicar los gustos y disgustos en la combinación, manipulación y consumo de los alimentos, que está, a su alcance las familias de los Licenciados.

Metodología y Técnicas

La metodología utilizada, fue la etnográfica, teniendo en cuenta, el comportamiento y el acceso a la información, requerida, para los propósitos de la investigación.

Universo

Según el libro de padrón, de la Asociación Los Licenciados, cuentan con 920 pobladores y 230 familias.

Muestra

Se realizó una muestra, tomando el 10% del total de las familias, que hace un total 23 familias. De las 23 familias seleccionadas, primer grupo: familias que consumen productos alimenticios adquiridos en el mercado, son 10 personas entre ellas 5 varones y 5 mujeres menores de 30 años, segundo grupo familias que complementan sus alimentos con productos de los lugares de origen son 13 personas de las cuales 8 mujeres y 5 varones mayores de 30 años.

Técnicas

La Observación Participante

Permitió la recopilación de datos y la captación de la realidad sociocultural de un grupo social determinado en este caso a las familias seleccionadas, para lo cual se clasificó en dos grupos: familias que consumen productos alimenticios adquiridos en el mercado y segundo grupo familias que complementan sus alimentos con productos de los lugares de origen, la observación a cada familia se ha hecho un día para identificar y conocer y describir todo la cotidianidad alimenticia.

La aplicación de la entrevista como de la encuesta se realizó después de las observaciones lo cual permitió seleccionar los sujetos en estudio.

Las entrevistas se hicieron a las madres de familia por ser las actoras directas sobre la alimentación familiar. La encuesta se realizó individualmente a familias seleccionadas, de acuerdo a sus hábitos y preferencias alimentarias de los miembros de la familia.

Marco Teórico

La alimentación de los seres humanos constituye el soporte y continuidad de la vida biológica, fisiológica y cultural es imprescindible, para su crecimiento y desarrollo, dentro de la sociedad.

Bajo este marco el tema ha sido enfocado desde la perspectiva antropológica, donde el consumo cotidiano de alimentos obedece a patrones culturales de consumo individual y colectivo. En concordancia al espacio geográfico en el que reside, interactúa y se moviliza los sujetos sociales, tanto en sociedades urbanas periurbano y rurales. En este sentido la antropología es la ciencia que estudia la diversidad cultural de la sociedad humana, paralelo al sentido cultural de la alimentación con que cuentan y practican ciertos grupos sociales en un espacio y tiempo determinado, y a la vez los pueblos disponen sus recursos alimenticios según sus necesidades de consumo en el que está habituado, de acuerdo al patrón cultural de una sociedad específica.

A nivel histórico, la alimentación fue un proceso sociocultural en la adquisición preparación, combinación que constantemente han experimentado el ser aprovechando los elementos comestibles que la naturaleza ofrecía como vegetales, minerales y animales, pues todos los seres vivos necesitan reponer las energías desgastadas en la movilidad social y para ello era necesario y de suma utilidad la ingesta de productos alimenticios. En el devenir del tiempo y el espacio, el hombre adquirió y difundió, adecuo y se adaptó a modelos de consumo habituales al patrón cultural de su habidad diversificando y variando sus alimentos de acuerdo al medio geográfico en el que vivía. En este sentido el tipo de alimento que el hombre ha tenido que ingerir para su sustento, ha cambiado a través de los tiempos, porque se encontró obligado a comer aquellos que tenía más próximos y eran más fáciles de obtener con las escasas herramientas que poseía. La enorme capacidad de adaptación del ser humano al medio y a las circunstancias, conlleva la aparición de diferentes modos de alimentarse en las distintas sociedades. Por otra

parte, esto hace que los hábitos alimenticios de una población no sean estáticos sino adaptables a las lógicas variaciones de su entorno vital, sociocultural y geográfico.

En términos de Hurtado, (2000, p.73) En la sociedad prehispánica “El hombre Tahuantinsuyo gozo de una buena salud y gran longevidad, por la cantidad y calidad de alimentos de origen vegetal, animal y mineral”. Pues contaban con alimentos disponibles para el sustento de la vida obtenido de los diversos productos que la naturaleza favorecía en diversos lugares, según las estaciones y épocas del año, así como la organización de la ganadería y la recolección y la industria alimentaria que tenía como base la continuidad de la vida.

Tal como señala Guzmán (1951, p. 229) “La producción alimenticia fue abundante, suficiente y de alto valor nutritivo para satisfacer las necesidades de la población creciente, así mismo se logra satisfacer las necesidades alimentarias a base de una sabia distribución de alimentos”. Dicho de otro modo, la alimentación en el Tahuantinsuyo fue de consumo adecuado, vegetal y cárnico de alto valor nutricional y al régimen de producción, distribución y conservación de alimentos en forma perfecta.

Al respecto Antúnez De Mayolo (1981, p. 27) Al decir que “La alimentación fue balanceada disponiendo de una dieta sin brecha que se encuentra hoy en todo los países desarrollados entre superalimentados y desnutridos”. La brecha no existía en la sociedad prehispánica, pero en la actualidad evidenciamos por la diferencia de acceso y disponibilidad en el mundo de hoy, donde unos son superalimentados y otros desnutridos. 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, pp. 29, 141)

De otro lado, Valcárcel. (1949, p. 62) 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”

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 todas las sociedades humanas” (Contreras, 2002, p. 27)

Asimismo la alimentación se configura en la preocupación principal del individuo y de la familia, por lo que se diría que la cultura alimentaria va más allá de querer mantener un hábito. La comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad, hospitalidad e intercambio que genere amistades de confianza. Según el contexto cultural la proximidad o estrechez de las relaciones sociales puede expresarse mediante los tipos de alimentos, su distribución y su consumo tienen siempre lugar con relación a individuos.

Así, dice Vilaplana I Batalla (2011, p. 54) “A lo largo de la historia, el papel de la alimentación ha ido cambiando al principio el hombre buscaba alimentos tan sólo para satisfacer las necesidades biológicas pero ha habido profundas transformaciones en el acto de la alimentación: aspectos como el lujo, la religión, el estatus social, el placer y la interacción social han sido elementos clave en el desarrollo de la cultura alimentaria”.

Del mismo modo Contreras (2002, p. 18) manifiesta que “La alimentación también, es un componente importante de las fiestas, de los ritos 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 como en cantidad de manera diferente que en los días ordinarios. Generalmente los alimentos consumidos durante las fiestas son más “raros”, en el sentido de menos frecuentes, son de alta calidad, son más difíciles de preparar y requieren más tiempo”

El cual es cierto, pero, dependiendo de las culturas y de las religiones en el que puede existir restricciones a ciertos alimentos como la carne, uno son aceptados otros son prohibidos y la selección de alimentos en diferentes países, regiones o culturas suele tener diferentes características.

En nuestra sociedad andina el hombre para asegurar sus alimentos básicos honra a sus dioses proporcionándoles ofrenda y sacrificios, esparciendo semillas o salpicando con la sangre de un animal; creando de esta manera una alianza propiciatoria íntimamente vinculada al clima, hombre y deidad.

El Perú es pluricultural porque también tiene una diversidad alimentaria, la misma que varía entre los diferentes pisos ecológicos; donde producen tubérculos, cereales y leguminosas o también alimentos de origen vegetal, animal 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. Organizo su espacio geográfico a base de tres áreas: el área de producción, constituido por los campos de los diversos sistemas agrícolas, los campos ganaderos. Con sus ecosistemas chala, yunga, quechua, suni, puna, ruparupa y omagua

constituyo una fuente nutricional a base de los recursos naturales desde el inicio del poblamiento”

Los distintos pisos ecológicos ofrecen una diversidad de productos de consumo, domesticado por el hombre con su racionalidad, la tecnología y la reproducción cultural diversa, pero hay un límite de adquisición de estos productos por la economía que posee cada familia y por los gustos y antojos que tienen. Porque no toda comida que existe en el mundo es del agrado de todas las familias, no porque la cultura del gusto se construye y se hereda y obedece al paladar de los miembros de unas familias y se adquiere por imitación u otra concepción.

Abordando los hábitos alimenticios, según estudios de Vilaplana I Batalla (2011, p. 54) argumentan que: “Los hábitos alimentarios de un determinado grupo poblacional están condicionados por gran variedad de factores. En primer lugar, la posibilidad de disponer de un determinado alimento en una zona geográfica concreta, facilita que se instaure una tradición en su consumo. Pero existen otros factores igualmente importantes como condicionantes religiosos y culturales que determinan en gran manera el consumo de un alimento e incluso cuándo va a ser consumido”.

Bajo este marco sociocultural las personas asumen el hábito de consumir cotidianamente la ingesta de alimentos. Para Bourdieu (2001, p. 26) “habito 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 hábitos está estructurado social y culturalmente, bajo las disposiciones de los agentes sociales quienes socializan, reproducen y retroalimenta tanto la continuidad y los cambios de hábitos alimenticios.

Se entiende que “El habitus es duradero pero no inmutable siendo producto de la historia es un sistema de disposiciones abierto, que está



continuamente enfrentando a experiencias nuevas por lo tanto continuamente afectados por ella” (Ibídem. 2001, p. 33)

En el imaginario colectivo los hábitos alimenticios fueron contruidos según la relación con medio geográfico, donde crearon sus creencias y tradiciones, se socializó y con el transcurso del tiempo, sufrieron cambios por las presiones del marketing y la publicidad ejercida por las empresas agroalimentarias en tiempos actuales.

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, dice Del Pino que, El habitus es un concepto que presenta un modelo de la reproducción social y cultural que enfatiza el lado inconsciente de la tradición y del sentido natural de cómo se ordena el mundo de la vida, un mundo fabricado que se vive sin cuestionar los valores y contenidos culturales y de poder que le dan forma.¹

Sin embargo frente a este sentido de continuidad y el mundo naturalizado, se producen cambios tan abruptos que rompen el hábitos y fuerzan a un nivel consciente la producción de esta “naturaleza”

Dentro de esta explicación, al referirnos a los migrantes en los Licenciados, se presentan cambios que redefinen el sentido de esas continuidades con implicancias notables en la vida de estas familias. La migración a la ciudad significó múltiples rupturas de un sistema de ordenamiento social y cultural. En ese sentido “Los hábitos “alimentarios” son parte de su identidad cultural, sus tradiciones religiosas, las restricciones y prohibiciones alimenticias, son elementos característico de cada cultura, estas transformaciones sociales introdujeron nuevos hábitos alimentarios y consecuentemente nuevas identidades que

¹Citado por DEL PINO PONCIANO (2012). Repensar la desnutrición .Infancia, alimentación y cultura en Ayacucho, Perú. IEP Instituto de Estudios Peruanos. Primera Edición Lima Noviembre. Pág. 33.

pasaron a formar parte de lo cotidiano generando nuevas necesidades que surgieron como consecuencia de los cambios económicos, sociales y tecnológicos.

(Nunes Dos Santos, 2007, p. 235) corrobora en ese sentido. "...los hábitos alimentarios son las elecciones efectuadas por individuos o grupos de individuos como respuesta a las presiones sociales y culturales para seleccionar, consumir y utilizar una fracción de los recursos alimenticios posibles" Margaret Mead (Guthe y Mead 1945 - 3). (Citado por Nunes Dos Santos ,2007 p, 238)

De otro lado, Franco (2001) y Bourdieu (en Sloan 2005), manifiestan que el gusto y las preferencias son formadas culturalmente y controladas socialmente, es decir los hábitos culinarios son influenciados por factores como la clase social, la religión, la edad, la educación, la salud y el ambiente social. Por lo tanto se puede afirmar que el gusto es formado socialmente y no individualmente e influye el comportamiento de consumo como expresión de la clase social a la que pertenece.²

Bajo esta percepción el hábito parece algo innato, aunque se forma de esquemas de valoración de una estructura social. Por hábitos se entiende las formas de obrar, pensar, sentir y de alimentarse que están originadas por la posición que una persona ocupa en la estructura social. En efecto la alimentación, no es y nunca lo ha sido, una mera actividad biológica. Es algo más que una mera colección de nutrientes elegido de acuerdo a una racionalidad estrictamente dietética o biológica. Igualmente sus razones o sus implicaciones no son estrictamente económicas "comer es un fenómeno social y cultural.

El tratamiento de la antropología en la alimentación constituye uno los caminos más enriquecedores para compenetrarse en la vida de los

²Citado por NUNES DOS SANTOS CRISTINE: (2007) Somos los que Comemos, Identidad Cultural y Hábitos Alimenticios y Turismo UESC UFBA Bahía Brasil. pág. 235.

pueblos. Esta práctica alimentaria, refleja el modo de vida, sentimientos y pensamientos más profundos de las personas y comunidades.

Según, la (OMS) “la alimentación es la ingesta de alimento por parte de los organismos para proveerse de sus necesidades alimenticias, fundamentalmente para conseguir energía y desarrollarse, no hay que confundir alimentación con nutrición ya que esta última se da a nivel celular y la primera es la acción de ingerir un alimento. La nutrición hace referencia a los nutrientes que componen los alimentos y comprende un conjunto de fenómenos involuntarios: digestión y absorción”.

Para cubrir esta necesidad todas las personas deben establecer relaciones con el medio humano y físico que las rodea, las personas construimos representaciones sociales sobre la alimentación y los alimentos, ya que el acto de alimentarse conduce a una serie de hábitos sociales específicos. Las personas construimos representaciones sociales sobre la alimentación y los alimentos y porque el acto de alimentarse conduce a una serie de hábitos sociales específicos.³

La alimentación humana tiene implicaciones en las representaciones y los imaginarios, abarca elecciones, clasificaciones, símbolos que organizan las diversas visiones de mundo en el tiempo y en el espacio. Dado que la alimentación humana es un acto cultural, es posible pensarla como un sistema simbólico en el cual están presentes códigos sociales que operan en el establecimiento de relaciones de los seres humanos entre sí y con la naturaleza.⁴

“Para los integrantes de las distintas culturas, los alimentos son interpretados como una amplia gama de símbolos, expresando y creando relaciones entre hombres, entre hombre y mujer, entre el propio hombre y

³VI Congreso Vasco de Sociología - Grupo 14. Sociología Rural y del Sistema Alimentario 1 “*El Sistema Alimentario como área de estudio para la Sociología*” José Ramón Mauleón. Departamento de Sociología 2, Universidad del País Vasco.

⁴María Eunice Maciel Apuntes acerca de la cultura alimentaria en Brasil pág. 117

los dioses, con la naturaleza, etc. Por lo tanto, podemos afirmar que los alimentos constituyen una parte esencial de la forma en que determinadas comunidades humanas se organizan y funcionan, así como de la forma en la que sus integrantes miran al mundo y su diversidad" (Lillo Crespo y Vizcaya Moreno 2002, p. 62).

Se puede agregar que la "La alimentación constituye, además un sistema de comunicación en la medida en que la alimentación no es tan solo una selección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituye un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes" (Contreras 2002, p. 19). Quiere decir que los alimentos se encuentran en las técnicas, en los usos, en las representaciones publicitarias, en la economía, en los valores, en los prejuicios y en las actitudes de una población determinada. Pero por otra parte el significado simbólico de los alimentos es fácil identificar las personas según lo que comen, del mismo modo que las personas ellas mismas se identifican y se construyen mediante la comida.

Con ello, surge la interrogante, que señala ¿Porque para algunos grupos consideran comida privilegiada y para otros es sustancia repugnante? Y ¿Porque si existe tanta gama de sustancia comestible se seleccionen pocas?

Para esta explicación, se acude a la cita. "A un nivel biológico básico, la selección de alimentos aparece determinada por ciertas características sensoriales como el gusto, olor, textura, color (y otras características visuales), incluso el sonido (el crujir) o características fisiológicamente percibidas como la sensación o quemadura que dan lugar a selección o rechazo, jerarquías de preferencia y combinaciones entre artículos" (ibídem. 2002, p. 42)

Más allá de este código biológico, se encuentra el componente cultural, donde los individuos aprenden a aceptar o rechazar, gustar o no gustar, preferir o evitar de acuerdo con gustos que le han sido transmitidos como

parte de una cocina cultural. Es por ello que: "La cultura o civilización, en sentido etnográfico amplio, es aquel todo complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres y cualesquiera otros hábitos y capacidades adquiridos por el hombre en cuanto miembro de la sociedad" (1975:29).⁵"En pocas palabras, cada pueblo tiene su propia escala de valores gastronómicos y estos valores no dependen únicamente ni básicamente del poder nutritivo de cada alimento" (Jean-Louis Flandrin, s.f. pp. 9 ,10)

Los reconocimientos y aceptaciones gastronómicas de un pueblo, de una región, de una clase social o de un individuo dependen de un conjunto de razones naturales, económicas, culturales y sociales. Estas razones socioculturales no siempre son claramente percibidas y generalmente porque los gustos de los diversos grupos étnicos o sociales son diferentes.

Cuando se trata, el aspecto de la alimentación surgen infinidad de ideas como: la preparación de diferentes platos y como estos se constituyen en cada familia de acuerdo a su ideología, costumbre y economía en donde se ve toda una construcción cultural. La alimentación es un acto natural que realizamos cotidianamente. Pero cabe señalar que la alimentación, varía, de acuerdo a sus contextos. Esto se produce por diversos factores, como:

- Los gustos y los hábitos alimenticios.
- Los alimentos que tengamos al alcance y podamos adquirir.
- Las costumbres de la familia y la sociedad en que vivimos.
- Ciertas creencias individuales y sociales.

La cultura alimentaria va más allá de querer mantener un hábito alimentario por lo contrario a medida que un plato cae agradable y es aceptado por los miembros de una familia esta forma parte del hábito

⁵TYLOR, Edward B. (1975) [1871] "La ciencia de la cultura", a KAHN, J.S. (comp.): *El concepto de cultura: textos fundamentales*, p. 29-46. Barcelona, Anagrama.

alimentario de la familia en donde se forman diferentes percepciones y concepciones. “No siempre estos factores favorecen una “buena alimentación”. A menudo, la escasez de recursos económicos hace que la cantidad o la calidad de los alimentos que se consumen no sean adecuadas. En otros casos, las formas de alimentarnos se repiten de familia en familia simplemente, tenemos “la costumbre” de comer determinados alimentos o preparaciones, en determinadas ocasiones” (Duran, Cinthya. 2009. p. 5).

Por su parte, Roberto da Matta, (1984) establece una distinción entre comida y alimento, en la cual “comida no es sólo una sustancia alimentaria, un estilo y un modo de alimentarse. Y el modo de comer define también a aquel que lo ingiere.”⁶

Más allá del valor cultural la comida crea diferencia social y diferenciación de caracteres básicamente en cuatro aspectos (Identidades sociales de género, edad, clase, étnica) marcadas a través de la comida.

“La comida, son productos transformados y organizados según reglas, recetas y platos en buena medida esa complejidad arranca de las particularidades de la especie humana que en tanto omnívora está bendecida y condenada a la variedad, pero al mismo tiempo no hay pueblo ni en la actualidad ni en el pasado que considere comida a todas las sustancias comestibles en su entorno”⁷.

En el lugar de estudio la comida se construye a partir de la ideología de cada familia puesto que para ello no es una mera rutina por el hecho que las madres consideran que su alimentación obedece a gustos, variedades, olores, sabores y a la economía de cada familia.

⁶Da Matta, R. (1984) *Relativizando, uma introdução à Antropologia Social*. Petrópolis, Vozes. (1986) *O que faz o Brasil, Brasil*. Río de Janeiro, Rocco. (1987) “Sobre o simbolismo da comida no Brasil”, *Correio da Unesco*, año 15, núm. 7, p. 22.

⁷<http://latinut.net/antropologia/Editorial>.

Las ciudades atraen en efecto cada vez más personas, pero, sobre todo, en ausencia de progresos científicos notables capaces de aumentar los rendimientos, la reanudación de la expansión demográfica va a provocar una conmoción en todas las estructuras de producción y de abastecimiento alimentario.

Las migraciones e intercambios culturales sean forzadas o espontáneas se han producido, desde civilizaciones ancestrales, pero solo en la actualidad se ha dado una gran explosión de la movilidad social y de una creciente desterritorialización de las culturas. Para Lema Otavalo (2001, p. 3) "La combinación de elementos culturales propios y ajenos, en sociedades con grandes "fronteras étnicas" propiciaría, una mayor creatividad y mayor mercantilización de los productos culturales. Es decir, que le permite al migrante escoger y acoger nuevos elementos culturales para utilizarlos según sus necesidades y conveniencias de sobrevivir".

Según, Teófilo Altamirano (1988) señala a 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 serían estrategias de sobrevivencia de los migrantes en un espacio desconocido que no se sabe cómo funciona.

Considerando que en el proceso migracional, el migrante tiene ya un cúmulo de hábitos propios de su cultura de origen y luego la adquirió antes de salir, éste llevará a la ciudad todo su bagaje cultural. Por ejemplo, no con la desterritorialización las familias migrantes han dejado de preparar algunos platos típicos de sus pueblos, aunque esta preparación no es la misma, entonces aquí hay que tomar en cuenta un aspecto que Altamirano casi no menciona, los platos típicos, adquieren otros elementos, escenarios, tiempos, es decir, hay creaciones y resignificaciones desde muchas vías como la preparación, los ingredientes etc.

“Primero el migrante al incorporarse a la ciudad lo hace en condiciones sociales y económicas desventajosas hecho que inevitablemente conduce a la pobreza, frustración y marginación. El segundo sostiene que a pesar de las dificultades que implica el trasladarse a un contexto distinto como es la ciudad el migrante puede desarrollar una continuidad cultural en base a una identidad de pertenencia a un grupo con características relativamente distintas al resto de la población urbana. El tercero sostiene que los migrantes campesinos a pesar de condiciones adversas pueden adaptarse paulatinamente a la vida urbana” (Altamirano. 1984, p.133).

Respecto a estas tres interpretaciones excluyentes se puede señalar, que el primero no es importante en la vida del migrante considerándose como marginales, respecto al segundo es que representa una continuidad de la vida rural basada en identidades comunales convirtiéndose en una organización de los migrantes, el tercero representa que los migrantes son eficientes para adaptarse y así integrarse a la vida rural. Sin embargo cualquiera que sea las causas de migración esta se produce tanto en forma individual como grupal.

Pero la migración no es solamente un desplazamiento poblacional, junto con el proceso migracional el migrante lleva consigo su bagaje cultural; aunque esta tiende modificarse, pero no desaparecer en la ciudad. La migración es un vehículo de continuidad de algunos aspectos de la vida económica, social y cultural de los campesinos, paralelamente a este proceso la migración es además la fuente a través de la cual se producen los cambios y continuidades en la vida de los migrantes. “La continuidad significa que la migración no es únicamente un fenómeno poblacional, sino un proceso en el cual el migrante porta sus valores culturales y sociales económicas desde su lugar de origen hasta los blancos migratorios” (Altamirano.1988, pp.35, 49).

Pero una vez asentados en espacios periurbanos, los migrantes se dan cuenta de ciertos límites que van impedir que se explen sus

capacidades, pues el espacio urbano no está preparado para entender su mundo social y cultural originarios que portan los migrantes. Con el proceso migracional, el migrante posee un cumulo de hábitos propios de su cultura, que este llevara a la ciudad todo su bagaje cultural. Uno de ellos la comida ya que es un elemento cultural y forma parte de un sistema de conocimientos que se hereda, un conocimiento en continuo dialogo con los nuevos contextos sociales. "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."(Del Pino, 2012, p. 42).

La inserción acelerada de estas poblaciones en el mercado de consumo, de imágenes e información ha cambiado los sistemas tradicionales de consumo y crianza en menos de dos décadas. El mercado de consumo y el consumo de imágenes e información es muy acelerado; llega no solo por la migración sino por la virtualidad de la comunicación con la radio, la TV. Lo que implica que la familia ahora tenga la necesidad de producir dinero para comprarlos.⁸

En realidad, si todos los alimentos se encuentran disponibles casi siempre, tenemos que decidir qué comer: construir un "régimen", concepto que hace referencia a lo que consumimos habitualmente. En primer lugar, tenemos que decidir lo que comemos en función de las diversas informaciones de tipo médico con las que la ciencia nos Bombardea. Es con ello que no se trata de comer por comer, con el único fin de saciar el hambre, sino de obtener por medio de los alimentos, los nutrientes necesarios para poder realizar todas las actividades según la actividad física que se desarrolle, el sexo, la edad y el estado de salud.

⁸Ponciano del Pino "Repensar la desnutrición". Infancia, Alimentación y Cultura en Ayacucho ,Perú 2012 pág. 60

Hipótesis

En la práctica de hábitos alimenticios las familias migrantes del AAHH Los Licenciados en Ayacucho en proceso están asimilando patrones de consumo urbano, ocasionando, una ruptura progresiva frente al consumo rural.

CAPITULO I

ASPECTOS GENERALES DE LA ASOCIACIÓN LOS LICENCIADOS

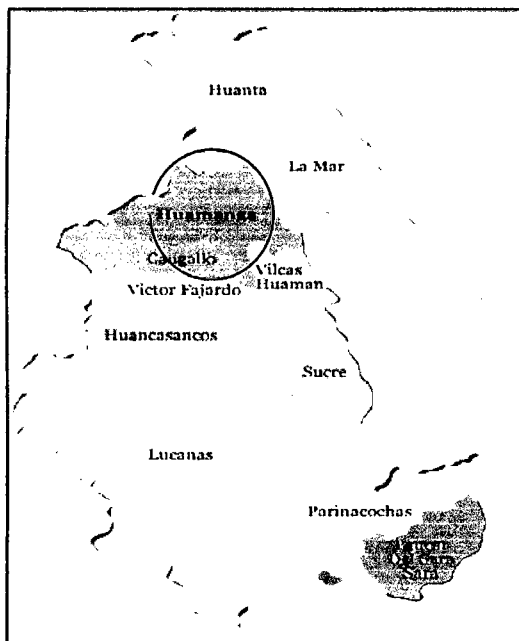
1.1.- Ubicación geográfica

El espacio de investigación se encuentra en la periferia Sur este de la Provincia de Huamanga de la región de Ayacucho, dentro del Distrito de San Juan Bautista, región central de los Andes a una altura (altitud) del 2,761 m.s.n.m. llamada Asociación Los Licenciados 1^{era} etapa (Andrés Avelino Cáceres).⁹

⁹El término de Licenciados en la ciudad de Ayacucho es múltiple en cuestión a nombres de lugares, lo más conocido es "Los Licenciados Héroes del Cedepa" ubicado dentro del Distrito de Ayacucho. Pero el área de nuestra investigación como lo recalado anteriormente está ubicado en la periferia sur este de la provincia de Huamanga dentro del Distrito de San Juan Bautista llamado Asociación Los Licenciados 1^{era} etapa (Andrés Avelino Cáceres). Cabe mencionar que existen tres Asociaciones uno de ellos es nuestro lugar de investigación ya mencionado, seguido por Los Licenciados 2^{da} etapa (Héroes de Arica), Los Licenciados 3^{era} etapa (Villa Militar).

Mapa N° 01

Mapa Regional de Ayacucho



Fuente: www.google.com.pe/Mapasdeayacucho.

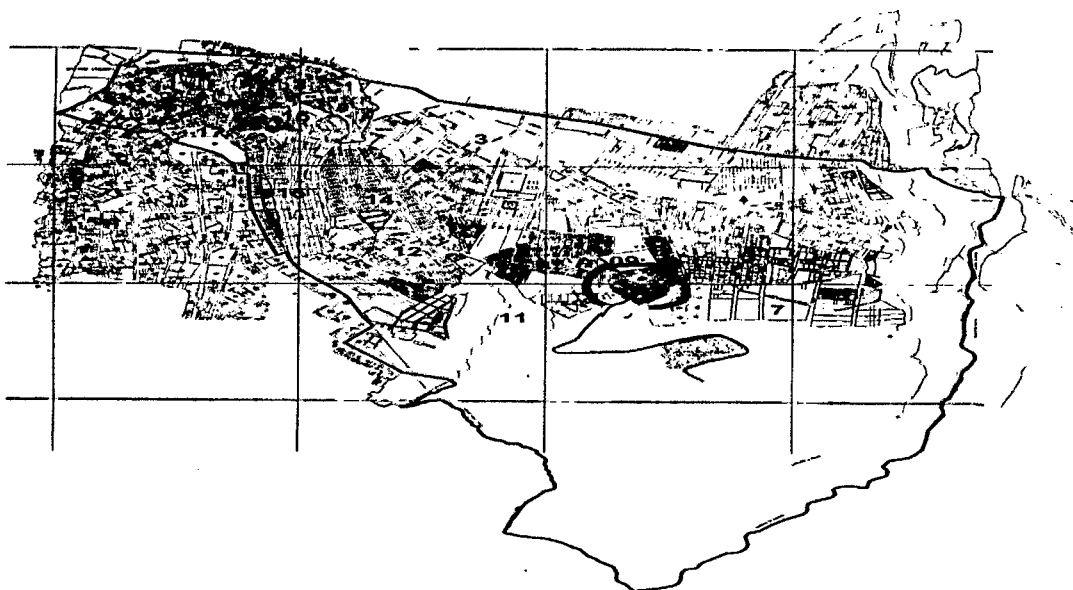
Mapa N° 02

Mapa Provincial de Huamanga



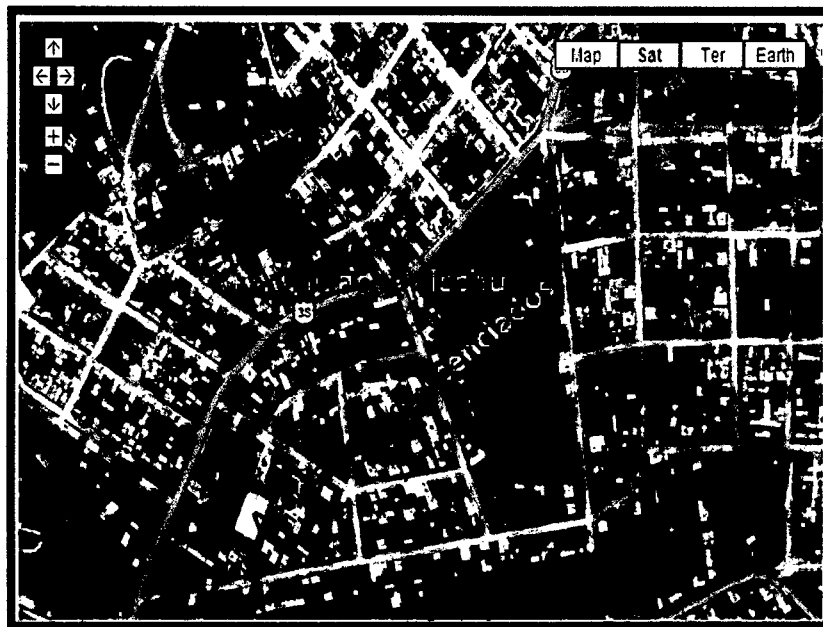
Fuente: www.google.com.pe/Mapasdeayacucho.

Plano N° 01
Plano del Distrito de San Juan Bautista



Fuente: Archivo visión de plano (oficina catastro municipalidad S.J.B)

Croquis N° 01
Croquis de la Asociación Los Licenciados (Andrés Avelino Cáceres)



Fuente: www.google.com.pe/Mapasdeayacuchosatelital. 2014

Croquis satelital de la Asociación los Licenciados primera etapa Andrés Avelino Cáceres.

1.2.- Formación de la Asociación los Licenciados

El desplazamiento migracional, tiene como uno de sus causas a la situación de pobreza de los pobladores del campo, su asentamiento poblacional en la ciudad, se realiza, dentro de un contexto, de ingresos económicos precarios, repercutiendo a la apropiación de los terrenos periféricos, con ausencia de servicios básicos y creciendo de una manera desordenada, alterando el trazo urbanístico.

CUADRO N°01

Razones que género la migración al interior de la Asociación Los Licenciados - San Juan Bautista

RESPUESTAS	N° de familias	%
Tener vivienda propia	11	48
Por ser licenciados	10	43
Por estudio	2	9
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora. 2014.

Los datos obtenidos en la investigación muestra las migraciones de las familias que formaron la Asociación los Licenciados, las razones que motivaron a ocupar dicho terreno que actualmente poseen; demuestra que el 48% de las familias quieren tener vivienda propia debido a que cuando venían a la ciudad no había donde descansar, los hoteles o el alquiler cuestan caro o el llegar a descansar en la casa de un familiar es incómodo, seguido por un 43% el hecho de ser Licenciados donde buscan reivindicación económica, social del estado por haber servido a la patria ya que hacen valer la existencia de una ley“ el reglamento de la ley 29248¹⁰o ley de Servicio Militar” que otorga la dación de un terreno para la

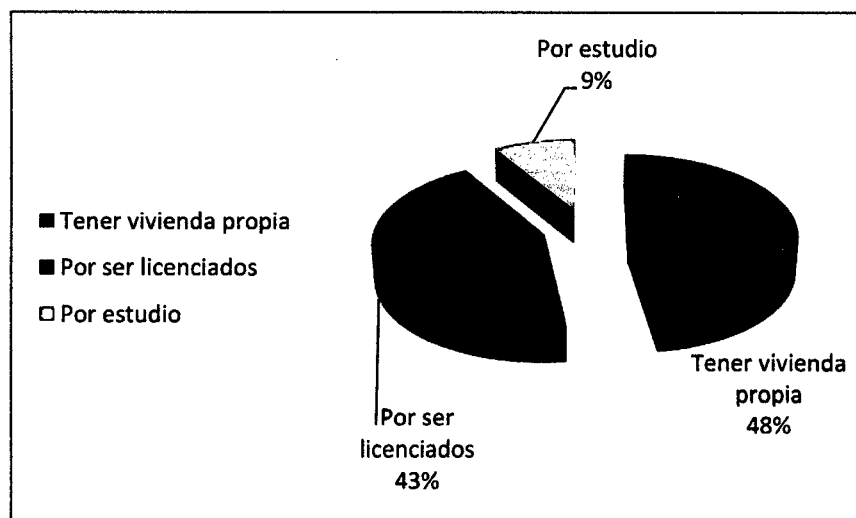
¹⁰Ley de Servicio Militar. ARTÍCULO 49: De los Licenciados

49.1.- El personal dado de baja por tiempo cumplido, se denomina Licenciado, y pasara a formar parte de la reserva orgánica del Instituto de las Fuerzas Armadas Correspondiente con el grado que obtuvo durante su permanencia en el activo. Los ex

construcción de sus viviendas, y un 9% por mejorar la educación de sus hijos.

GRAFICO N° 01

Razones que ocasionaron la migración al interior de la Asociación Los Licenciados- San Juan Bautista



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora. 2014.

1.2.1.-Necesidad de vivienda

La presencia de los migrantes, ocasionó en ellos, el problema de la vivienda, ¿Dónde vivir?, como una alternativa buscaron el apoyo de los familiares residentes buscar una casa ya sea alquilada, comprada o se alojan es por ello que en nuestra ciudad vemos las casas en la periferia de la ciudad y estos problemas se van agravando con constantes invasiones, tal como señalan los entrevistados.

“Yo estaba en mi pueblo cuando llego una invitación a todos los que habíamos sido cachacos que se estaban reuniendo

cadetes y ex alumnos de la escuela de Formación de las Fuerzas Armadas del Perú, siempre que hubieran permanecido en ellas por lo menos un año. Los beneficios son:

1. Recibir prendas de vestir de uso civil
2. Recibir sus documentos personales de Licenciamiento.
3. Obtener en forma gratuita una parcela en las zonas de colonización de acuerdo a los planes de desarrollo previstos para las indicadas zonas.

para comprar terreno y me vine y me escribí se dio una oportunidad así para tener terreno que nos dijo que iba costar menos para nosotros” (Saturnino Baldeon, agricultor 29 años)

En los momentos actuales los migrantes, planifican su traslado llegan a lugares donde viven sus familiares y su permanencia puede ser temporal o también definitiva. Se podría señalar, que es mucho más organizada.

El objetivo principal de estos pobladores, donde la mayoría son Licenciados del Ejército, fue contar con una vivienda propia para, la seguridad de sus hijos migrantes, vengan a estudiar y no paguen alquiler, la convocatoria fue una oportunidad para ellos ya que el costo del terreno sería menos, favoreciéndoles así para su adquisición de dicho terreno.

“... bueno me vine a visitar a mi hijo que estudia aquí vivíamos en un cuarto alquilado, mi paisano me conto que los licenciados se estaban reuniendo para comprar terreno a un precio barato es por eso que estoy aquí ya que soy licenciado nos informó que había una ley que nos favorecía para que nos de terreno” (Miguel Prado, obrero 30 años)

“Los que venimos a la ciudad siempre no hay casa llegamos siempre [donde] aun pariente y no es lo mismo para nosotros...No es como estar en tu casa.” (Eliseo Bellido, moto taxista 48 años)

Es por ello que los Licenciados exigen lotes de terreno para construir sus viviendas buscando reivindicación económica, social del Estado por haber servido a la patria ya que hacen valer la existencia de una ley “el reglamento de la ley 29248 o ley de Servicio Militar” que otorga la dación de un terreno para la construcción de sus viviendas.

Según opinión de Meneses (1998, p.46).

“El problema de la vivienda no es un problema particular ni aislado, sino, por el contrario es un problema global en la sociedad peruana, es un problema estructural que tiene que ver con la pobreza urbana y rural en el

país". Como menciona Meneses "el problema de la vivienda no sólo está en la adquisición del terreno, sino también es el problema de la calidad de la vivienda". (Ibídem 1998, p. 46)

1.2.2.-Planeamiento para la ocupación del terreno

En el proceso de ocupación de los terrenos, este grupo de Licenciados ajenos en asuntos de invasión se organizan bajo el asesoramiento y la iniciativa de un grupo de Licenciados conformado por Roberto Sicha Pomacanchari, Braulio Arango, Gabriel Lauremuchu, Hugo López Bonilla y Oscar Huaytalla Tineo. La primera acción era comprar no prosperando la idea de compra procedieron sus miras a la invasión para ello localizan el terreno a ser ocupado y/o invadido.

"Nos hicimos pasar por estudiantes de la UNSCH de Arqueología ya que este terreno tenía guardianes, haciéndose amigos de los guardianes y tomando ocultamente fotografías planeando todo estratégicamente para la invasión. Luego realizamos la convocatoria a todos los Licenciados, realizando reuniones en la tercera cuadra de jirón Lima –Huamanga y en el cerro Apacheta para el Distrito de Tambo. Tenían una estrategia hacer un simulacro el 2 de octubre del 2004, ese simulacro se convirtió en una lucha contra los policías que los dueños habían contratado." (Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años).

"No sabíamos cómo entrar al terreno nunca lo hemos hecho era todo mate de risa y sin nada" (Roberto Sicha, obrero 37 años)

"Era un día sábado pensábamos que no trabajan los policías pero sucedió lo contrario solo era como un simulacro pero se convirtió en nuestra primera lucha pero ganamos, no sé quién les conto" (Soto obrero, 38 años).

Luego de las reuniones previas a la ocupación de terreno, este grupo de Licenciados se reúnen por las noches para posesionar el terreno en mira no importándoles si es un campo de cultivo o hay espinas, rocas, es así

que van al lugar e invaden, y amanecen ya instalados en el lugar con tal de tener un terreno propio para construir su vivienda. "La invasión violenta se inicia con la reunión de un grupo de personas identificadas por pertenecer a vecindad, familia, o paisana con el interés común de procurarse vivienda, que en una o varias asambleas de carácter reservada planean la invasión a menudo. (De Soto 1987, p. 20)

"Para nuestra segundo enfrentamiento los Licenciados contratamos a un policía para que nos comunicara cuantos venían, con qué cosas venían y a qué hora venían, así para la amanecida del 4 de octubre del 2004 citamos a más gente, llegando más Licenciados de Tambo llegando a la 1 am de la madrugada, para ello ya estaban preparados con hondas, lanza cohetes, guaraca y piedras comprando también vinagre para el gas lacrimógeno comenzando así por segunda vez el desalojo logramos ganar." (Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años).

"No permitíamos que nadie entre solo nosotros y nos pusimos apodos para que no nos denuncie pero al final los dirigentes fuimos denunciados pero luego llegamos un acuerdo con los dueños para que nos venda en metro a 2.50" (Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años)

Una vez realizado el ingreso al terreno, y del encuentro con la policía lo que hicieron fue cuidar todo el perímetro del terreno, no se permitía el ingreso de personas ajenas al lugar ni siquiera de sus propios familiares, para evitar "soplones" y como estrategia cada se pusieron un apodo "chapa" para que los dueños no lo denunciaran, y hacían ollas comunes para alimentarse. Es así que los Licenciados llegan a un acuerdo con los dueños del terreno que habían sido el Sr Sulca Arones, y Clicancia Auqui Reymundes.

1.2.3.-Lotización y la ocupación del terreno

Después de sucesivas negociaciones los Licenciados llegan a un acuerdo con los dueños y se empieza la lotización de dicho terreno, tal como señala:

(Roberto Sicha, obrero 37 años)

“conversamos con los dueños que había sido el Sr Sulca Arones, y Clicancia Auqui Reymundes el costo iba ser de 2.50 soles el metro cuadrado pero al final se llegó al acuerdo que todos debemos llegar a pagar 1.000 soles por el terreno en la caja los libertadores, luego ya empezamos repartirnos por sorteo entre 150 a 200 metros primero nos escogimos nosotros por ser los dirigentes y aceptaron los demás y luego teníamos que regularizar los terrenos pagábamos entre 20 a 50 soles a caja los libertadores”.

“Si aceptaron que los dirigentes teníamos esa potestad de escoger primero nuestros terrenos el tamaño y el lugar, conversamos los cinco, Roberto Sicha, Braulio Arango, Gabriel Lauremuchu, Hugo López y mi persona que el tamaño del terreno iba ser 200 metros y así fue, pero algunos Licenciados no aceptaban ya que todos los que tenían 150 o 200 metros el terreno todos debemos pagar 1.000 soles a la caja libertadores los demás dijeron que no, el mío solo es 150 mi terreno y si va ser a 2.50 el metro cuadrado sale menos por que debo pagar más y le explicamos en una reunión que los dueños no aceptaban a pesar de haber conversado, sino no hay terreno eso fue la última palabra de los dueños y aceptaron aunque descontentos”. (Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años).

Después de haber logrado negociar con los dueños el Sr Sulca Arones, y Clicancia Auqui Reymundes se comenzó la repartición del terreno, en donde los dirigentes escogieron sus terrenos el tamaño y el lugar y los demás aceptaron, después los demás se repartieron por medio de sorteos según la lista inscrita tocándoles a otros en pampas y a otros en terrenos pedrizos, cada uno a 150 a 200 mt² para ello contrataron a ingenieros, pero hasta el 2005 faltaba regularizar. Cada poblador pagaba su cuota de 50 a 20 soles pero total tenían que llegar a 1 000 soles por persona hasta el 2005 en la caja los libertadores. Cada uno de ellos llamando Asociación con su respectivo junta directiva pero el presidente es el señor Roberto Sicha Pomacanchari conocido como el fundador de la Asociación los Licenciados 1^{era} etapa

1.2.4.-Origen de la Asociación Los Licenciados 1era etapa

La primera forma de organización, se produce el 22 de febrero del 2003 denominando FF.AA Andrés Avelino Cáceres por un grupo de Licenciados, bajo la reivindicación de “beneficios ganados” en la que existía una ley que garantizaba el beneficio en economía, salud, vivienda y educación, tomando así la iniciativa un grupo conformado por: Roberto Sicha Pomacanchari, Braulio Arango, Gabriel Lauremuchu, Hugo López Bonilla y Óscar Huaytalla Tineo. La finalidad era obtener un terreno para todos los licenciados.

Constituyendo a todos los Licenciados en la tercera cuadra de Jirón Lima para ello ya se tenía una lista de los Licenciados y los interesados llevaban un carnet que los identificaba como Licenciados. La idea no era solo convocarlos, sino que tenía que haber un beneficio; surgiendo la idea de un terreno para construir sus viviendas propias para lo cual se reunieron por las noches en el cerro de Apacheta (Tambo). Primero decidieron comprar un terreno grande conversando con el rector de UNSCH, Gobierno regional, pero no prospero la idea para lo cual buscaron terreno en Vista Alegre, Canaán Bajo, Quikapata pero no se realizó.

“Dirigimos nuestras miradas hacia la parte Sur este de Huamanga ya que era una zona grande, los dueños eran el Sr Sulca Arones, Clicancia Auqui Reymundes, ya que no pudimos comprar nació la idea de conseguir por la fuerza “la invasión” para los cuales los Licenciados nos hicimos pasar por estudiantes de la UNSCH de Arqueología ya que este terreno tenia guardianes, haciéndonos amigos de los guardianes y tomando ocultadamente fotografías planeando todo estratégicamente, para la invasión. Después de haber hecho los estudios convocamos a más Licenciados mandando un comunicado a todas las bases como las Provincias de Vilcas Huamán, Cangallo, Tambo, VRAE”. *(Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años)*

Haciendo el 2 de octubre del 2004 un simulacro

"Era un día viernes pensábamos para el día sábado no trabajaban los policías pero se dio lo contrario. Los dueños que eran varios uno de ellos el Sr Sulca Arones, Clicancia Auqui Reymundes, contrataron policías dándose así el primer enfrentamiento ese primer día vencimos" (Roberto Sicha, obrero 37 años).

"Los Licenciados contratamos a un policía para que nos informara cuantos venían, con qué cosas venían y a qué hora venían, así para la amanecida del 4 de octubre del 2004 citamos a más gente, llegando más Licenciados de Tambo llegando a la 1 am de la madrugada, para ello ya estaban preparados con hondas, lanza cohetes, guaraca y piedras comprando también vinagre para el gas lacrimógeno comenzando así por segunda vez el desalojo, pero los Licenciados redujimos a los policías y al fiscal. Cuando estuvieron allí nadie podía entrar ni siquiera ningún familiar. Todos tenían un apodo debido a que estuviera dentro un "soplón" y le contara los nombres a los dueños para denunciarlos aunque eso paso, pero posteriormente. Después de una larga lucha llegan a un negocio vendiéndoles a S/2.50 el metro, siendo total 8 has."(Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años)

"Después de haber logrado negociar se comenzó la repartición de tierras, en donde los dirigentes escogieron sus terrenos el tamaño y el lugar y los demás aceptaron, después los demás se repartieron por medio de sorteos según la lista inscrita tocándoles a otros en pampas y a otros en terrenos Pedrizos, cada uno a 150 a 200 m² para ello contrataron a ingenieros, pero hasta el 2005 faltaba regularizar. Cada poblador pagaba su cuota de 50 a 20 soles pero total tenían que llegar a 1 000 soles por persona hasta el 2005 en la caja los libertadores. Cada uno de ellos llamando asociación con su respectivo junta directiva pero el presidente de la federación es el señor Roberto Sicha Pomacanchari conocido como el fundador de la asociación los Licenciados 1^{era} etapa". (Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años)

“Hoy la Asociación los Licenciados cuenta con 920 personas de distintas edades y géneros y con 230 familias inscritas en la primera etapa y ya están en proceso de titulación. Es así que se funda el 4 de octubre del 2004 con el nombre de Asociación Los Licenciados “FF.AA Andrés Avelino Cáceres” (1^{era} etapa). Y como había mucha población de Licenciados deciden formar otra Asociación. Esto debido a la migración masiva de los Licenciados se decide formar otras asociaciones de igual manera por medio de la invasión la Primera etapa, llamados FF.AA Andrés Avelino Cáceres, la Segunda etapa Héroes de Arica y la Tercera etapa llamado: Villa Militar. Los tres Asentamientos siempre relacionados, pero cada uno tiene su propia organización”.(Oscar Huaytalla Tineo, obrero 38 años).

1.2.5.-Población

Según el padrón oficial, la Asociación Los Licenciados cuenta con 920 pobladores de distintos géneros y edades, en su mayoría son personas de procedencia rural.

CUADRO N° 02
Procedencia de las familias migrantes

LUGARES	N° de Familias	%
Vilcas Huamán	10	43
Cangallo	8	35
Tambo	5	22
Total	23	100%

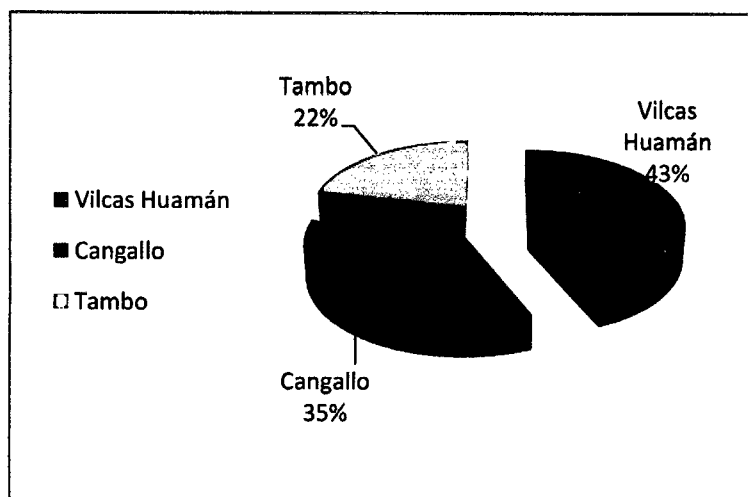
Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

El componente poblacional de la Asociación Los Licenciados demuestra en su mayoría 43% provienen de la provincia de Vilcas Huamán, esto es debido a grados de parentesco y paisanaje, luego un 35% de la Provincia

de Cangallo y sigue en un 22% del Distrito de Tambo ya que tienen un contacto más directo por que uno de los fundadores es de dicho lugar.

GRAFICO N°02

Procedencia de las familias migrantes



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora. 2014.

1.2.6. Vivienda

La conformación de las viviendas, se encuentran construidas de acuerdo a las condiciones socioeconómicas de los pobladores, algunos aprovechan materias de la zona y otros construyen con material de construcción urbana. Los materiales de construcción utilizados por los pobladores son de adobe, piedra techados con calamina, teja y muy poco con material noble, aunque la tendencia es construir con material noble. La mayoría de las casas son de una a dos habitaciones, y muy aparte está habilitado el baño y el caño. El 100% de las viviendas cuentan con agua y desagüe y tienen luz eléctrica definida.

1.2.7. Recursos naturales

En lo referente a su configuración geográfica, existe una presencia de recursos naturales, como plantas silvestres al interior de sus viviendas. En la Asociación Los Licenciados se encuentran una gran variedad de piedra, el cual es un recurso no explorable, los recursos vegetales son

escasos debido a la configuración del suelo, las especies que en su mayor número se desarrollan son: Molle, Cactus, Tuna, Huarango. etc.

Como una reproducción de su habitat cultural, reproducen la crianza doméstica de animales menores: gallinas, cuy, conejos, patos, porcino y ovinos.

1.2.8. Infraestructura educativa

Producto de sucesivas demandas, cuentan con el Centro Educativo "Pronoei" "Pacificadores de la Nación" es una infraestructura con material noble con una sola aula, una cocina y un baño; fue construida por los propios pobladores el año 2007 a petición de los mismos por la demanda que presentaba los menores para estudiar, la junta directiva encargada en ese entonces, bajo la presidencia de Roberto Sicha, solicitaron un terreno disponible para su construcción, materiales, los materiales fueron donados por el Municipio de San Juan Bautista y las carpetas donadas por la ONG WORLD VISIÓN, ¹¹viene funcionando hace 7 años con una sola aula con 27 alumnos entre las edades de 4 a 5 años. Las Instituciones Educativas cercanas al lugar de estudio son: I.E. Miraflores (escuela) y I.E. José Faustino Sánchez Carrión (colegio).

1.2.9. Accesibilidad

Para su interconexión con la Asociación Los Licenciados, se realiza a través de vías de acceso como la denominada Avenida Machupiqchu por donde circulan las líneas de transporte Nros. 6, 7 y 10. La distancia con La Asociación, ocasiona un tiempo promedio de 30 a 40 minutos en transporte urbano desde la plaza mayor de la ciudad de Ayacucho.

1.2.10. Mercados

En el lugar de estudio no cuentan con mercados, se abastecen con pequeñas bodegas los pobladores mencionaron que para hacer compras

¹¹World Visión es una organización cristiana se dedica a promover la protección integral y el desarrollo del potencial de los niños para que sean agentes de cambio en una sociedad más justa y segura trabaja con los jóvenes sus familias y comunidades para reducir la pobreza y la injusticia.

“grandes” para la semana acuden al Mercado Nery García, Mercado 12 de Abril, las Américas porque los precios son cómodos además pueden encontrar diversidad de productos con facilidad.

1.3.-Condición socioeconómica de las familias migrantes

En la Asociación Los Licenciados de acuerdo a las encuestas, a la observación comprobación en situ, en su mayoría son trabajadores que cuentan con trabajos eventuales.

“...yo soy albañil, trabajo en construcciones pero este trabajo a veces dura poco tiempo, a veces hasta meses no podemos estar seguros con este trabajo porque en ocasiones incluso no nos pagan o paralizan las obras porque no compran materiales y tenemos que esperar hasta que compren los materiales, y el pago también no es tan bueno en el mejor de los casos es 25 soles o 20 soles. Si eres ayudante a los maestro ganan un poco más 50 soles.”(Donato Pariona, obrero 42 años)

Como menciona este padre de familia, en los sitios urbanos revela un mundo laboral precario, informal e inseguro, pero siempre ingenioso. Los trabajadores realizan diferentes actividades ocupacionales, pasando de uno a otro en reacción a las oportunidades de la demanda. Hacen “lo que sea” para ayudar a su familia y seguir adelante. A pesar de que gana muy poco.

“Cuando vine a vivir aquí aprendí a manejar carro pero no tenía, luego alquile se gana poco hay días que se gana más hay días que no,... hay veces se gana para pagar para el alquiler del carro y gasolina y queda poco para mí” (Santiago Bellido, moto taxista 28 años).

Esta realidad sucede en la mayoría de estos hogares donde los padres de familia realizan trabajos temporales, que termina en periodos cortos de tiempo. La condición socioeconómica de las familias incide en el consumo de alimentos del grupo familiar. Para ello presentamos la ocupación de los padres de familia.

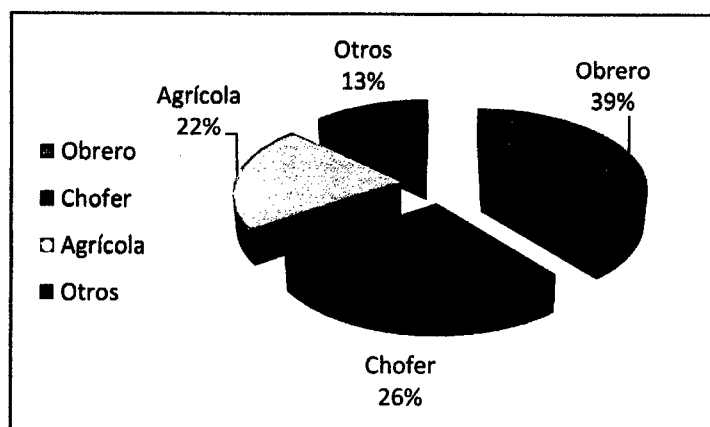
CUADRO N° 03
Ocupación de los padres de familia de la Asociación
Los Licenciados – San Juan Bautista - 2014

RESPUESTAS	N° de familias	%
Obrero	9	39
Chofer	6	26
Agrícola	5	22
Otros	3	13
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora. 2014.

Interpretando los datos obtenidos, la mayoría de la población después de haberse establecido en la Asociación Los Licenciados se dedican a actividades ocupacionales eventuales, donde el 39% de los padres de familia son obreros, dedicándose a la construcción de viviendas, esta es una ocupación que demanda permanente esfuerzo físico, un 26% son conductores de vehículos, como propietarios o alquilando con esta ocupación independiente, cubren sus demandas, solamente un 22% son agricultores se dedican a la actividad de la agricultura, cultivan la tierra en sus lugares de origen y que vienen temporalmente a la ciudad a traer dinero y productos alimenticios a su familia, hijos (que estudian en la ciudad) y un 13% a otras actividades como el comercio dedicándose al negocio o la artesanía es un arte manual que generalmente lo realizan en casa empleando los materiales de piedra de Huamanga y arcilla. Las madres de familia no tienen ocupación laboral como los padres de familia; ya que se dedican a la educación de sus hijos, contribuyen a la economía familiar, mediante el tejido de chompas, bordar y la crianza de los animales menores, que ocasiona eventualmente un apoyo económico.

GRAFICO N°03
Ocupación de los padres de familia de la Asociación Los Licenciados
– San Juan Bautista – 2014



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

La composición de hijos es uno de los factores que influye en la condición económica de cada familia.

CUADRO N°04
Número de hijos por familia de la Asociación Los Licenciados – San
Juan Bautista

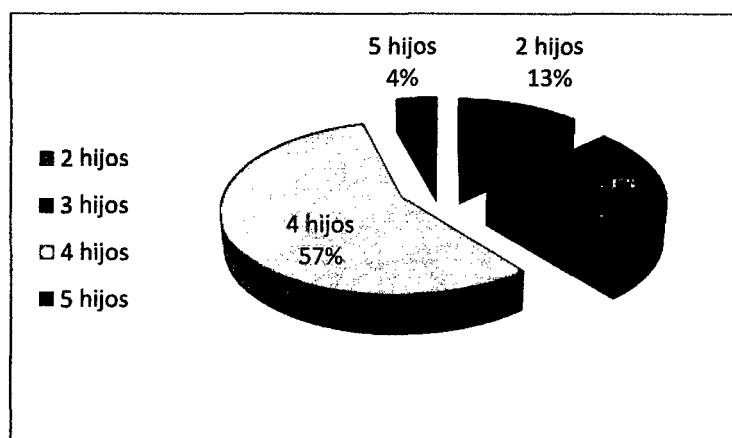
Respuestas	N° de familias	%
2 hijos	3	13
3 hijos	6	26
4 hijos	13	57
5 hijos	1	4
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Analizando los datos obtenidos, muestra que el 13% de las familias tienen dos hijos y el 26% tienen 3 hijos y 57% tienen 4 hijos y un 4% tienen solo un hijo por ser parejas jóvenes. El promedio, es de 04 hijos, significa una composición familiar de 06 miembros.

GRAFICO N°04

Número de hijos por familia de la Asociación Los Licenciados – San Juan Bautista



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

1.3.1.-Ingresos por la venta de animales menores

La actividad de crianza de los animales menores es un medio de ingreso económico que ayuda la compra de productos alimentarios, es un apoyo circunstancial.

“Yo crío cuy no ocasiona tanto gasto come la sobrita de mi verdura, cascaras de papa, haba hay veces me vendo para comprar alguna cositas o para el pasaje de mis hijos.... cuychaqa upa qullqicha” (Zósima Yupanqui, ama de casa 44 años)

Esta actividad de la crianza de animales menores, permite un ingreso económico a las amas de casa, criar estos animales (Cuyes y Gallinas), no ocasiona gastos porque lo alimentan de los residuos de la comida, las verduras y del maíz que proceden de sus chacras.

CUADRO N°05

Familias que crían animales menores en la Asociación Los Licenciados - San Juan Bautista 2014

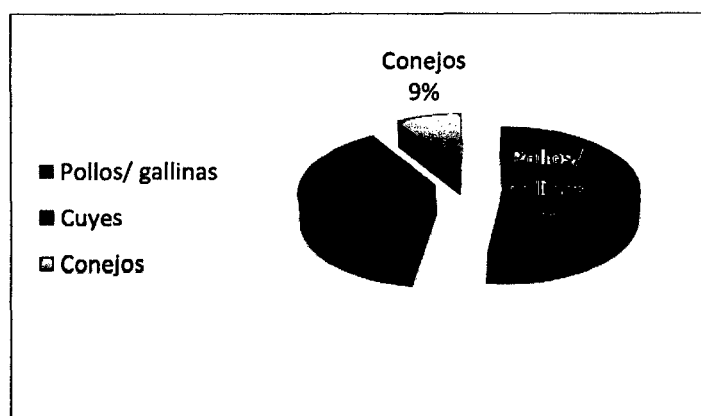
Animales menores	N° de familias	%
Pollos/ gallinas	12	52
Cuyes	9	39
Conejos	2	9
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

La crianza de animales menores está compuesta de pollos/gallinas, cuyes y conejos. El 52% del total de familias de la Asociación Los Licenciados crían pollos y gallinas, el 39%, cuyes, y un 9% cría conejo. Las familias que venden animales menores destinan el dinero obtenido a la compra de condimentos para la comida, luego, a gastos de educación (pasajes, copias) de los hijos.

GRAFICO N°05

Familias que crían animales menores en la Asociación Los Licenciados - San Juan Bautista 2014



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

1.4.-Redes socioculturales en la organización de la Asociación

La organización es la expresión del grado de cohesión, que permite, comprender, como se encuentran organizados dentro de sus componentes sociales, políticos y como vienen funcionando y cumpliendo los roles.

En ese sentido se observa, que existe un crecimiento de las organizaciones sociales en la Asociación Los Licenciados, en relación a sus orígenes, el cual se debe a las nuevas demandas, que exige la población.

En este proceso la Asociación Los Licenciados, luego de la invasión y una vez logrado establecerse en Asociación procedieron a la elección de sus dirigentes para las diferentes actividades como son: la organización de los pobladores, la implementación de servicios básicos que en ese momento no existía, hasta hoy en día siguen practicando este tipo de organización, en cierta medida democrática, que está constituido de la siguiente forma: primer presidente de la Asociación Los Licenciados fue el señor Roberto Sicha Pomacanchari.

- La Asamblea General (los pobladores).
- Presidente
- Vicepresidente
- Secretario
- Tesorero
- Vocales

1.4.1.-La Asociación y las demandas sociales

El grado de organización es un indicador, para apreciar la participación conjunta de las autoridades y la población, el cual se puede evidenciar con la apertura y limpieza de las calles, construcción del local comunal, construcción del Pronoei, y la instalación de agua (abrir zanjas) se realiza a través de trabajos comunales siempre todos los domingos. Los trabajos

de mano de obra no calificada se realiza con el apoyo presupuestal del Distrito al que pertenece o de otros Distritos como Carmen Alto o por parte de alguna ONG o del estado.

La participación no es plena, porque existen pobladores indiferentes que solo esperan que el gobierno realice sus demandas. Pero la gran mayoría de la población participa, comprenden que la única manera para lograr su propio desarrollo, constituye su organización en ese sentido, lograron la instalación saneamiento básico la titulación y sobre todo el reconocimiento como asentamiento legalmente constituido.

1.4.2.- Conflictos: Intra asociados, extra asociados y límites territoriales

a) Intra asociados

La manifestación de conflictos al interior de la Asociación Los Licenciados es por la falta de participación de algunos pobladores en las asambleas, trabajos comunales y por el incumplimiento de sus pagos por el bien de la Asociación los Licenciados. Otro problema más grave es que algunos pobladores de la Asociación Los Licenciados quieren pertenecer al Distrito de Carmen Alto ya que este según ellos les dan apoyo, uno de los apoyos fue la construcción de la casa comunal.

b) Extra asociados

Sobre las manifestaciones de conflictos sociales, generalmente se manifiesta por pobladores en la recepción del agua en la pileta pública, lo cual es compartida con el A.H Álvaro Quijandria aun teniendo este Asentamiento su propia pileta pública a su interior, pero ahora cada poblador de la Asociación Los Licenciados tiene instalado el servicio de agua potable en sus propias viviendas.

c) Límites territoriales

El espacio limítrofe, al no estar definido por ambos Distritos de San Juan Bautista y Carmen Alto. Hace que el Distrito de Carmen Alto de manera

arbitraria quiere abarcar espacios que pertenecen al Distrito de San Juan Bautista. Esto ocasiona controversias al interior de la Asociación donde algunos pobladores quieren pertenecer al Distrito de San Juan Bautista por estar dentro del espacio de dicho Distrito y por el apoyo que les brinda y otros al distrito de Carmen Alto por sentirse seguros, en este lugar.

1.5.-Reproducción sociocultural en las familias migrantes

Los pobladores procedentes de diferentes lugares de origen, mantienen y reproducen sus prácticas culturales, pero también a su vez, asimilan patrones de comportamientos urbanos, influenciados, por la educación y medios de comunicación masiva, entre otros.

Sin embargo, persisten maneras de solidaridad social, como el trabajo de reciprocidad familiar en la construcción de casas. Esta ayuda de trabajos que realizan las personas con miembros de la familia, debe ser retribuida en otra circunstancia, cuando lo necesitan.

Esta ayuda de trabajo es una práctica vigente en la Asociación Los Licenciados, estos migrantes bajo este sistema de trabajo, ayudan en la construcción de sus casas, también puede observarse, cuando surgen situaciones imprevistas de salud.

"Me vecino vino a mi casa y me dijo Eliseo no sé si pudieras ayudarme hacer pared luego cuando tú haces yo te ayudo es que no hay plata para pagar a la gente y yo le ayude y él también me ayudo" (Eliseo Bellido, moto taxista 48 años)

Para que funcione el ayni existe la confianza y la solidaridad entre los vecinos, no sólo de parientes, sino también de las amigos, amigas y vecinos mientras las redes sociales sean más cercanas, funcionan mejor, y fortalece los lazos de amistad, pero como se sabe el ayni no es la ayuda gratuita por decirlo así porque luego se devuelve este favor, cuando la otra persona lo necesite, como menciona nuestra informante:

"a mí me ayuda mi vecina nos hemos hecho amigas ya que vivimos cerca ella me ayuda y yo la ayudo si me dice vecina ayúdame a cocinar comida para el cumple de mi hijo yo voy a

veces yo le digo veci miras mi casa estoy yendo al centro ella lo hace a si es aquí" (Juana Tecsi, ama de casa 38 años)

"Para la fiesta de aquí la gente ayuda no serán todos pero hay voluntarios que se ofrecen, aunque no tengan dinero ayudan a preparar la comida, la chicha."(Donato Pariona, obrero 42años)

Esta reproducción del ayni es una práctica del campo donde la cooperación se manifiesta en diversas actividades, como en fiestas o desgracias, según mencionan los informantes cuando llegaron a la asociación no había actitudes de solidaridad, pero a través de la convivencia y la confianza, ahora este sistema del ayni está presente entre los pobladores pero se está perdiendo, por la presencia de jóvenes, muchos impactados por la TV y la radio, principalmente.

1.5.1.-Fiesta costumbrista en la Asociación los Licenciados

Por la diversidad de migrantes no se agrupan alrededor de una santidad tradicional, sin embargo realizan actividades como afirma el entrevistado

Por el momento no se realiza ninguna fiesta solo cuando festejan el Aniversario de la Formación de dicha asociación que es el día 4 de octubre.

"El año pasado el aniversario lo realizamos los residentes de Vilcas Huamán en la que hacemos nuestras costumbres, nuestras comidas, canciones con corridas de toro e invitamos siempre a la población huamanguina; ahora este año les toca a los residentes del distrito de Tambo, así tal vez con el tiempo va poder realizarse fiestas patronales pero por el momento todavía no es así."(Saturnino Baldeón, agricultor 29 años)

Se realizan una reproducción de las costumbres andinas, en la cual se hace una verbena, que es el día 3 de octubre, en la cual todos los pobladores tienen una fiesta con juegos artificiales, con comida y bebidas, en donde la música que impera es el huayno y el toril, el día 4 de

Octubre es el día central donde se realiza un pequeño desfile en donde los pobladores los varones como son Licenciados se visten con sus vestimentas de soldados y se pintan las caras y desfilan gritando viniendo desde el parque Miraflores, como también los alumnos del Pronoei y las madres de familia realizan desfiles, luego de eso al medio día hay corrida de toros que se realiza en la misma loza deportiva de dicha Asociación que es amenizada por un Huacrapuco y banda musical.

“El gasto que ocasiona está a cargo de todo los pobladores en especial de los residentes encargados, que se eligió año pasado quienes hacen aportes, la comida para los asistentes, además en el día central, ese día se hace la elección de los nuevos carguyuoq o residentes que van agarrar cargo, quienes deberán hacer la fiesta del siguiente año, la elección es voluntaria, pero si no hubieran postulantes, entre los vecinos se encargan de poner algún vecino que esté en las condiciones de hacer esta fiesta, el aspecto económico no es tan importante ya que los gastos se dan por medio de ayni, se comprometen con cervezas, carneros, papas, sacos de arroz, etc. y todo esto firmado en un libro de acta.”(Saturnino Baldeon, agricultor 29 años).

Esto demuestra que por el momento no se establece ningún tipo de fiestas patronales solo festejan el aniversario en la que cada migrante residente según al lugar que pertenece o provincia lo realiza según sus costumbres de su lugar de origen.

1.6.-Retorno a su lugar de origen

El migrante andino, no pierde la ligazón con su lugar de origen mantiene un vínculo con su lugar de origen ya sea retornando en épocas de fiesta o según el calendario agrícola.

185875

"Yo si regreso a mi pueblo a traer algunas cosas para comer además como me voy olvidar de mi chacra yo nací ahí" (Juana Tecsi, ama de casa 38 años).

"Yo regreso a ver a mis ganados que he dejado al cuidado de mi primo para ver como esta y a sembrar y luego a cosechar" (Mercedes Cárdenas, ama de casa 29 años).

"En vacaciones vamos con mis hijos a despejar la mente comer tuna yuyo." (Santiago Bellido, moto taxista 28 años).

"Yo viajo siempre cada año a la fiesta de santa rosa y me encuentro con mis paisanos y compadres y tomamos..." (Donato Pañoria, obrero 42 años).

Según la encuesta las familias informantes mencionan que tienen siempre una relación con su lugar de origen, porque en ella se encuentran todas sus vivencias, familias y no pueden olvidar, su pasado.

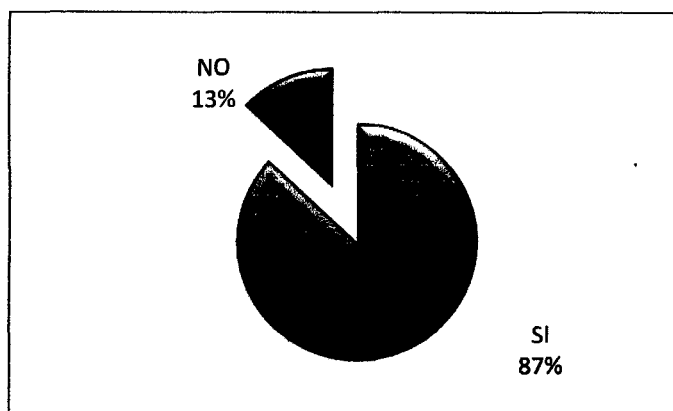
CUADRO N°06
Retorno a sus lugares de origen

Respuestas	N° de familias	%
Si	20	87
No	3	13
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Sobre la pregunta, sí retoman o no a su lugar de origen, un 87% de la población sí retorna a su lugar de origen manteniendo un vínculo, ya sea en épocas de siembra o cosecha o en fiestas, y un 13% no retornan a sus lugares de origen debido a que se han acostumbrado a la ciudad. Esta atracción es incentivada por la ciudad porque en ella se genera la dinámica económica y educativa con mayor rapidez a diferencia de la zona de expulsión. Por esta razón un gran porcentaje de la población rural busca migrar a las urbes.

GRAFICO N° 06
Retorno a su lugar de origen



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

La población realiza migraciones breves en los meses de enero y febrero se realiza un retorno para realizar el aporque al sembrío y las vacaciones. Y en mes de marzo se da el respectivo retorno a la Asociación Los Licenciados, ya que en ese mes se da inicio de la matrícula y se reincorporan a las clases y para que el poblador se incorpore al trabajo. Así en el mes de junio y Julio se da la migración a sus lugares de origen ya que se inicia el tiempo de la cosecha. En el mes de Agosto, setiembre y octubre se siembra con riego en lugares que tiene riego y en el mes de noviembre y diciembre cuando inicia la lluvia con ello también el aporque de los primeros sembríos. Y así sucesivamente.

CAPITULO II

NUEVOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LAS FAMILIAS MIGRANTES EN LA ASOCIACIÓN LOS LICENCIADOS

2.1.- La alimentación de las familias migrantes

El consumo alimentario de estas familias no solo obedece a la selección de los productos alimenticios, sino a la experiencia sobre las preferencias de las familias. Significa que la alimentación en estas familias el consumo de productos independientemente de sus valores nutritivos, lo que más interesa es contrarrestar el hambre, esto se hace un círculo vicioso cotidiano.

Al formularse la pregunta ¿qué es la alimentación? En las familias de la Asociación los Licenciados la primera respuesta es que es el acto de ingerir comida de acuerdo a las necesidades que tienen.

Se recogieron, algunas respuestas:

“Alimentarse es comer productos de la chacra” (Mercedes Cárdenas, ama de casa 29 años)

Analizando, que es la alimentación por parte de las familias.

Para algunas madres alimentarse *es comer productos de la chacra*, los entrevistados prefieren consumir alimentos producidos en el campo ya que son alimentos sin conservantes ni químicos. Esto representa el

conocimiento que tienen las familias al creer estar bien alimentados siempre en cuando consuman o preparen sus comidas con productos de la chacra; ya que estas comidas les mantienen sin hambre en cambio la comida de la ciudad no llena la barriga y da hambre al rato.

“Es ingerir comidas que tengan nutrientes, vitaminas para estar sanos” (Juana Tecsi, ama de casa 38 años).

Mientras otras familias alimentarse es *ingerir comidas que tengan nutrientes, vitaminas para estar sanos*, este conocimiento que tienen las familias es sobre una alimentación occidental ya que este conocimiento es adquirido mediante los promotores de los centro de salud.

“Alimentarse es que la barriga este lleno” (Saturnino Baldeon, agricultor 29 años)

“Alimentarse es ingerir lo que se pueda conseguir para vivir” (Zósima Yupanqui, ama de casa 44 años)

Con las repuestas

Alimentarse es que la barriga este lleno y Alimentarse es ingerir lo que se pueda conseguir para vivir,

Con estas respuestas los entrevistados manifiestan comer no importándoles si es bueno o malo con tal de que el estómago no este vacío debido a que sus ingresos no les permite adquirir o tener una alimentación buena.

Se hizo, una pregunta retrospectiva, sobre la alimentación:

¿Cómo fue la alimentación en su comunidad?

“Antes de venir a vivir aquí en mi pueblo comíamos todo de la chacra es natural con guano de mi oveja,... si nos faltaba comíamos lo que guardamos en el “marca”, mientras aquí en la ciudad todo es plata y como estamos lejos compramos de la tienda y poco ya de la chacra eso si traemos y no dura casi nada ya” (Donato Bellido, obrero 42 años)

El informante reconoce que su alimentación en su lugar de origen era a base de productos de su chacra, lo cual es una alimentación de productos orgánicos si les faltaba solo recogían o subían a su “marca” lo cual es un lugar donde almacenan sus productos para todo el año hasta que ingrese la próxima cosecha, y menciona que aquí en la ciudad se compra de la tienda o mercado resaltando la importancia del factor económico. Para ello el modo de vida agrícola define la situación alimenticia de la familia, así como la rutina y el estilo de vida. Dentro del sistema de producción para el autoconsumo imperante en la zona rural, la disponibilidad de alimentos está fuertemente vinculada al calendario agrícola, con una época de variedad seguida de una comida abundante pero monótona.

En la siguiente entrevista menciona:

“comíamos más o menos ya cansaba comer lo mismo veníamos a la ciudad y comprábamos algunos productos para combinar y salía bien la comida” (Saturnino Baldeon, agricultor 29 años).

Según, esta opinión, reconoce que los productos alimenticios en sus chacras les cansaba consumirlos, cuando venían a la ciudad compraban algunos productos y cuando regresaban a su pueblo lo combinaban y la comida ya era más agradable. Cabe mencionar que el informante es joven y menciona la preparación de la sopa que antes era solo con morón, papa, charqui y ya; mientras que en la ciudad se pone verduras, zanahoria, apio, poro, zapallo y condimentos como doña gusta, dándoles un sabor más digerible.

2.1.1.-Las Comidas

Podemos señalar, dentro de la realidad del campo, buena parte de la dieta alimentaria, carbohidratos¹². El elemento sólido compuesto por la sopa es el alimento principal, se come todos los días. La sopa es descrita

¹²Los carbohidratos son sustancias químicas que constan de una molécula simple de azúcar o de varias en diferentes formas. Cubren la necesidad más constante y básica del cuerpo: la energía. Aportan calorías de disposición inmediata para las células, tejidos y órganos del cuerpo (en especial para el cerebro y el sistema nervioso).

como ligera, caliente, buena para alimentar el cuerpo, dando fuerza. Los segundo (platos principales en las áreas urbanas del país) se consideran como comidas pesadas, por lo tanto no son útiles para el trabajo agrícola. La sopa de estas comunidades no sólo es líquida, tiene una fuerte concentración de papas, trigo, cebada, puede incluir habas, y puede incluir orégano. Se acompaña la sopa con porciones de papa o mote.

“Comemos más sopa eso es bueno porque es liquido....quien va preparar segundo entra muchas cosas y a veces casi no hay, en fiesta no más se prepara, además salimos a nuestras chacras a ver los ganados y tarde ya se regresa para calentar la sopa nada mas ya y dormir ya...” (Zósima Yupanqui, ama de casa 44 años)

Las madres mencionan que en sus lugares de origen la preparación de la sopa es más rápido ya que solo se necesita un morón (kuta) ya sea de trigo o cebada y se incluye papa, haba, charki y su verdura de yuyo, mientras una vez establecidos en la ciudad la elaboración de la sopa entra muchos ingredientes como fideos o morón luego papa, zanahoria, zapallo, apio, poro, nabo y verduras. Y cabe mencionar que con el ganado las madres pasan el día entero fuera de casa y la sopa es más fácil de preparar.

El consumo del almuerzo, no es frecuente, salvo excepciones, como manifiestan algunas entrevistadas, que no se encuentran en sus domicilios salen a pastear sus ganados. Esto por las exigentes tareas agrícolas, llevar los animales a los pastos o trabajar en la chacra. Usualmente llevan el quqaw, o refrigerio, para comer alrededor de la una de la tarde, consta de pequeñas porciones de papa, maíz, habas tostadas o chakcha coca.

Las madres, establecidas en la ciudad por influencias de diferentes factores urbanos incorporan en su preparación nuevos ingredientes

siendo estos más aceptados, de manera cotidiana, dejando de lado, sus productos naturales.

En la encuesta realizada a las madres y teniendo en cuenta los conocimientos que tienen sobre su alimentación se preguntó ¿el conocimiento que tienen acerca de su alimentación es?

CUADRO N°07
Valoración de los alimentos por parte de las familias de la
Asociación Los Licenciados

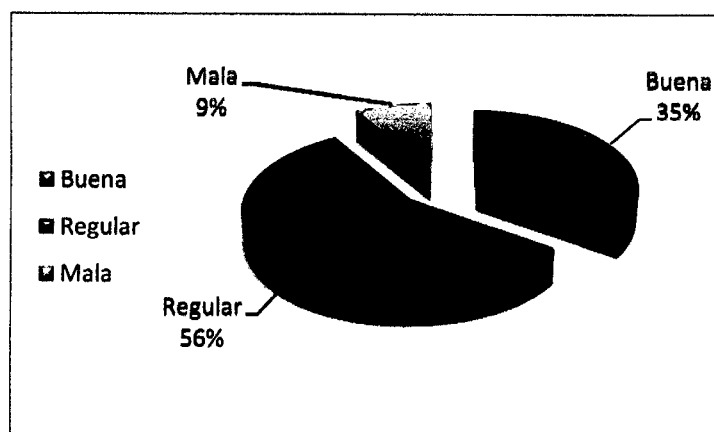
Respuestas	N° de familias	%
Buena	8	35
Regular	13	56
Mala	2	9
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Según, esta valoración que tienen la madres de sus alimentos cotidianos, manifiestan de una total de 23 personas, un 35%, cree que su alimentación está compuesta con suficiente proteínas y vitaminas esto sería según la noción occidental. Según la noción andina el consumo de comidas que están preparados a base de productos naturales de sus chacras lo cual les va dar más fuerza para el trabajo. El 56% considera que su alimentación es regular ya que consumen alimentos balanceados tanto de productos naturales y productos conservados, y un 9% considera que su alimentación es mala solo consumen alimentos que están a su alcance económico consumo de comidas que no contengan nutrientes, que contengan grasas, se alimentan, diríamos por inercia y se encuentran propensos a contraer, diversas enfermedades, principalmente los niños.

GRAFICO N° 07

Valoración de los alimentos por parte de las familias de la Asociación Los Licenciados



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

2.2.-Influencia del movimiento migratorio en las familias migrantes

Con el proceso de la migración los pueblos y comunidades de la sierra peruana experimentan procesos de profunda transformación. Estos se han acelerado y se presentan hasta hoy. Es por ello que el "El hombre en si tiende a desenvolverse en diferentes espacios desde tiempos remotos lo que ha permitido el desplazamiento de los seres humanos de un lugar a otro por razones económicas, climatológicas, políticas, sociales y religiosas."(OCHOA 1985, p. 41)

Entendiéndose a la migración como un fenómeno a través del cual el individuo o grupos de población trasladan su residencia de un lugar a otro, sea en forma voluntaria o forzada, temporal o definitivamente, por diversos motivos: sociales económicos, políticos, desastres naturales etc. es un fenómeno que ha venido produciéndose en forma sucesiva a lo largo de la historia de la humanidad.

En el caso de la Asociación Los Licenciados obedece generalmente a la búsqueda de mejores condiciones de vida y contar con una vivienda propia por la reivindicación económica y social por parte del Estado trayendo con ello conjunto de hábitos culturales entre ellos alimenticios.

Según, Teófilo Altamirano (1988); 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 serían estrategias de sobrevivencia de los migrantes en un espacio desconocido que no se sabe cómo funciona.

Considerando que en el proceso migracional, el migrante tiene un cúmulo de hábitos propios de su cultura, adquiridos, éste llevará a la ciudad todo su bagaje cultural. Por ejemplo, las familias migrantes han dejado de preparar algunos platos típicos de sus pueblos, aunque esta preparación no es la misma, entonces aquí hay que tomar en cuenta un aspecto que Altamirano casi no menciona, los platos típicos, adquieren otros elementos, escenarios, tiempos, es decir, hay creaciones y resignificaciones desde muchas vías como la preparación, los ingredientes.

Por qué “El mercado de consumo y el consumo de imágenes e información es muy acelerado; llega no solo por la migración, sino por la virtualidad de la comunicación con la radio, la TV en ciertas comunidades y el uso extendido de celulares”. (Ponciano Del Pino 2012, p. 60)

2.3.- Factor económico influye en la alimentación familiar

A parte de las dimensiones sensoriales, simbólicas y estructurales, las consideraciones dominantes en las construcciones dietéticas parecen ser económicas. Incluso cuando la gente tiene conocimientos nutricionales sobre lo que sería bueno para comer, consideraciones sobre el sabor y el coste tiene preferencia en la determinación de las elecciones de alimentos, y los factores económicos aun limitan más las posibilidades de satisfacer las elecciones realizadas en base al gusto.(Contreras 2002 p. 55).

“si no hay dinero no puedes comprar nada por más que ese alimento sea bueno para la salud o sea rico” (Mercedes Cárdenas, ama de casa 29 años)

El consumo de alimentos varía según la situación económica. No puede negarse que en un mundo cada vez más estandarizado, el ingreso monetario se convierte en una importante variable explicativa de la evolución del comportamiento nutricional. La alimentación requiere un presupuesto familiar ya que el hecho de alimentarse les corresponde a los padres. Los presupuestos alimentarios varían de acuerdo a la ocupación de los padres de familias, esto quiere decir que la alimentación depende del ingreso económico familiar.

2.3.1.-Inversión en la alimentación familiar

En estas familias, con ingresos precarios, la distribución, para el acceso a los alimentos y con ello seguir subsistiendo, necesita explicar, de qué manera realizan estrategias, para la obtención de alimentos.

Por eso, el patrón de consumo de alimentos varía según el modo de inserción en el mercado de trabajo las posibilidades de ingreso, ciertas características del grupo familiar (formas de organización, cantidad de miembros). Por lo tanto la inversión en la alimentación depende del ingreso económico y de la cantidad de miembros en la familia.

Mencionan las familias de la Asociación los Licenciados que la inversión en su alimentación oscila entre 50 soles si no compran leña o 60 soles cuando compran leña (10 palos de leña) compran en los mercados Nery García, 12 de abril y las Américas.

“yo compro todos los domingos para toda la semana en el mercado 12 de abril , vamos siempre con mi hija mi esposo me da 60 soles para comprar 3 kilos de arroz, 2 kilos de azúcar, 2 jabones bollvar , 1/2kilo de quaker, 3 leches pequeñas pura vida, 1 kilo de tallarines, 10 kilos de papa, 2 kilos de papa para sancochar (arenosa), 1 kilo de lentejas, 1kilo de pallares, 1 kilo de zanahoria,

1 kilo de tomate y en 1 sol me dan 5 cabecitas de ajo y de mi vecina ya compro en 10 soles leña son 10 palos , así cada semana.”(Milagros Vila ama de casa 26 años).

Como menciona la entrevistada la compra que realiza para la alimentación de la semana son todo los fines de semana esto lo realizan, los domingos, el esposo afronta la alimentación familiar.

“nosotros compramos por saco arroz, azúcar eso dura 1 mes a 2 meses máximo y los domingos solo compramos lo que falta jabón, leche, tallarines, harina etc.”(Mercedes Cárdenas, ama de casa 29 años)

De las compras realizadas para la alimentación de la semana, las familias hacen una pequeña inversión diaria para cocinar, compran productos que hacen falta para condimentar y preparar los alimentos con la compra de diversos condimentos doña gusta(de res, gallina y pescado) canela entre otros, oscila a 3soles que se va utilizar en la preparación de la sopa como la compra de verduras (pecadillos) ya que ingresa poco ingredientes, y 10 soles para hacer segundo(compra de carne), el dinero los da el esposo entre 3 a 10 soles para el gasto y a veces sobra plata de la compra de la semana. El gasto depende de qué se va cocinar y para cuantos miembros de la familia; también ellas invierten de la ganancia que obtienen de la venta de sus tejidos o la venta de animales menores, el cual no es permanente.

“La entrada y la profundización de las relaciones de mercado (de la economía monetarizada) trajo nuevos productos para ser consumidos en los hogares, tales como el arroz, fideos o azúcar, a los cuales se puede acceder más rápidamente también implica que la familia tenga ahora la necesidad de producir dinero para comprarlos. En consecuencia, los hogares destinan parte de los recursos producidos o traídos de su lugar de origen ya no al consumo, sino a su monetarización (venta), a fin de poder acceder a los productos de las tiendas”. (Del Pino Ponciano 2012 p. 165).

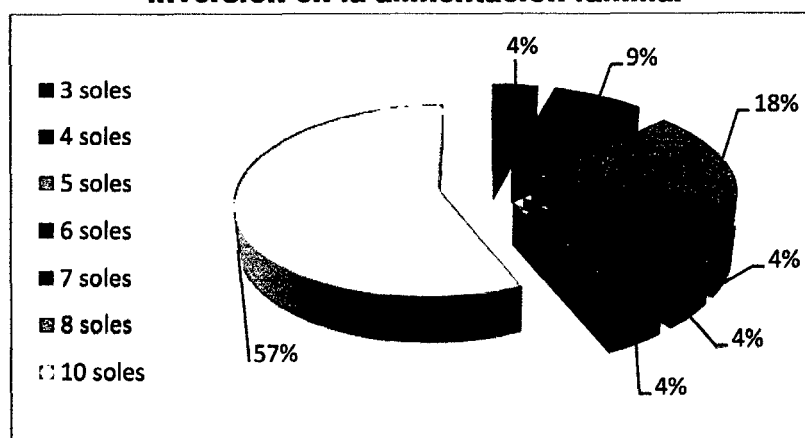
CUADRO N° 08
Inversión en la alimentación familiar

Monto Diario	N° de Familias	%
3 soles	1	4
4 soles	2	9
5 soles	4	18
6 soles	1	4
7 soles	1	4
8 soles	1	4
10 soles	13	57
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Las familias invierten diariamente en sus alimentaciones entre 3 a 8 soles dando una total de 43% , parece increíble creer que algunas familias se sostengan con estos bajos inversiones lo que ha llevado e crear estrategias para adquirir alimentos, seguido por las familias que invierten 10 soles diarios para su alimentación, dando una total de 57% esta inversión es cuando compran carne para su alimentación; lo que invierten a diario es lo que falta para preparar y condimentar los alimentos además este monto va depender de que cosa se va cocinar a diario en la casa, pues todo esto comprende el desayuno, almuerzo y cena, también va depender del número de integrantes de la familia pues la inversión va ser más si la familia es numerosa .

GRAFICO N° 08
Inversión en la alimentación familiar



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

“poco nomás me da dinero mi esposo para hacer comida tengo que hacer alcanzar” (Juana Tecsi, ama de casa 38 años)

“hacemos milagros para que lo que me da me alcance hay veces que ayuda a la señora de la tienda para que me regale su verdurita” (Zósima Yupanqui, ama de casa 44 años)

Con las respuestas obtenidas la inversión en la alimentación familiar es insuficiente, ocasionando una permanente insatisfacción de consumo de estas necesidades, principalmente por los niños y jóvenes.

2.3.2.- Persona que decide los gastos

La mayoría de madres de la Asociación Los Licenciados, dicen que ellas deciden las compras diarias y que se va a comer cada día. En cuanto a las compras grandes, la mayoría dijo que la pareja decide, como ocurre también cuando se trata de las visitas a familiares o amigos. Es la madre quien toma casi todas las decisiones, la gran mayoría de las veces y en todos.

“Yo decido en mi casa (risas) lo que se va preparar que comida, la cantidad pero otras cosas lo decidimos con mi esposo los dos todo, para la comida sola yo decido” (Juana Tecsi, ama de casa 38 años)

“mi esposa decide que cocinar yo no sé las mujeres son especialistas en esas cosas además yo no sé cocinar solo doy dinero” (Santiago Bellido, moto taxista 28 años)

Se observa que las decisiones lo asumen las madres de familia pero el sustento económico lo proporciona el padre de familia, para que las madres compren de acuerdo a las necesidades familiares.

2.4.- La influencia de los medios de comunicación en la alimentación familiar

La inducción, hacia el consumo de alimentos en la sociedad moderna está influenciada por la publicidad (mercadotecnia y marketing vivimos en una sociedad de política de consumo).

Según Buzzi 1968. "La publicidad no crea nuevas necesidades simplemente se hace eco de la tendencia del hombre a diferenciarlas y multiplicarlas. La publicidad no ha añadido ningún elemento substancial nuevo al mecanismo a través del cual se hacen las elecciones lo que la publicidad puede hacer es empujar al consumidor hacia un nuevo producto o marca" (citado por Contreras 2002, p. 117). Los anunciantes ponen delante de un público agradecido multitud de porciones alimentarias.

Como bien se sabe, los medios de comunicación se han vuelto muy importantes en el entorno de las personas, existen diferentes medios como lo es la televisión, la radio, espectaculares, trípticos, propaganda pegada en postes entre muchos más, pero los que más impactan a las personas son los comerciales que se presentan en la televisión, en este medio podemos observar comerciales sobre muchas cosas pero con lo que más llaman la atención es con la comida.

Se observó la influencia de los medios de comunicación en las familias de la Asociación Los Licenciados es constante, las madres de familia a la hora de cocinar agregan a sus comidas condimentos que observan en la TV diciendo que la comida va estar rica como "la doña gusta, ajinomoto, Tuco lopesa" y preparan esa sopa instantánea de ajinomen", dándoles un sabor rico; se observó también que a la hora del almuerzo está encendida la TV, los niños comentan a su mamá que ha salido un producto nuevo en este caso era el ají ya preparado "uchukuta".

Si bien sabemos la persona en muchas ocasiones puede ser vulnerable con esto las grandes empresas suelen aprovecharse, ya que aquí nos presentan productos totalmente industrializados, con altos contenidos de grasas, altos contenidos de colorantes artificiales entre muchas cosas más que no benefician en lo absoluto a nuestro bienestar.

“Los anunciantes divulgan las noticias sobre “nuevos” alimentos y, con la ayuda de cupones para la reducción temporal del precio “regalos” para los niños y la promesa de una vida mejor, estas creencias continúan teniendo un papel importante en la cocina moderna; y en la medida en que los anunciantes tratan de persuadir a los consumidores para que compren la multiplicidad de comestibles que se produce, la historia de una cultura se desvela. La publicidad se capitaliza el deseo de las masas de vivir una “buena vida” (Contreras 2002 p. 118)

Para estas familias los productos promocionados en la TV como fideos, condimentos (doña gusta, ají panca etc.) bebidas entre otros. Admiten, que no son nutritivos, pero paradójicamente, lo consumen.

CUADRO N°09

Noción sobre los productos promocionados en la TV por parte de las familias de la Asociación Los Licenciados

Respuestas	N° de familias	%
Buenas	9	39
Malas	14	61
Total	23	100%

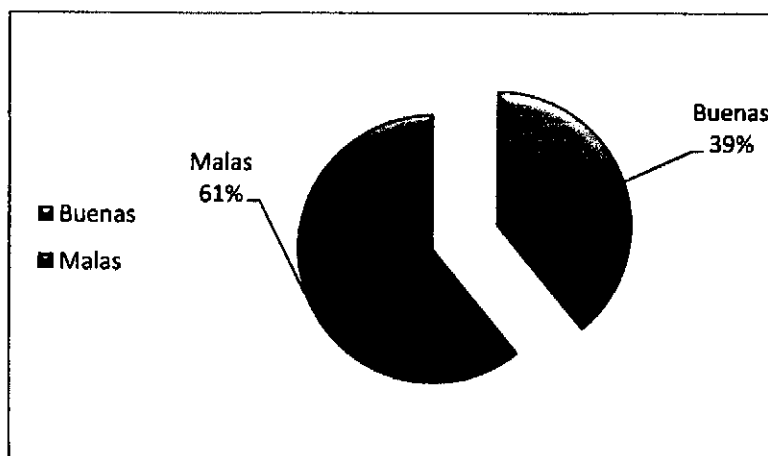
Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Manifiestan que los productos promocionados en la televisión son buenas un 39% de las familias revelan que los productos promocionados en la TV son buenas, porque les gusta este producto y que la comida es más agradable y no es consciente del daño que le ocasionaría a su salud, y un 61% de las familias manifiesta que estos productos son malos ya que

están hechas por conservantes y estos les causa enfermedad como el cáncer. Presentamos algunas respuestas obtenidas.

GRAFICO N°09

Noción sobre los productos promocionados en la TV por parte de las familias de la Asociación Los Licenciados



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

- ✓ *Son buenas porque puedes ver y conocer su valor nutritivo en la envoltura*
- ✓ *Buena porque tiene registro sanitario*
- ✓ *Nos permite consumir nuevas cosas que necesita el cuerpo y ya no lo tradicional.*

Por las respuestas obtenidas en estas familias se aprecia la influencia que ejerce la TV, se dejan llevar por el gusto, por el sabor por lo que le cae agradable no importándoles el daño que pueda ocasionarlas.

- ✓ *Mala porque causa enfermedades*
- ✓ *Mala porque no son naturales*
- ✓ *Mala porque tiene muchos colorantes y químicos.*
- ✓ *Mala porque nos volvimos dependiente.*

Se reconoce que los medios de comunicación cumplen la función de inducir al consumo de diversos productos alimenticios sin considerar, los daños que puedan ocasionar, en el organismo humano.

2.5.-Acceso a los Alimentos

Aunque exista disponibilidad de alimentos nutritivos, no necesariamente son accesibles para todos. El acceso depende de los ingresos económicos, así como de disponibilidad de la tierra y otros recursos de producción.

"Nosotros traemos de mi chacra algunas papitas y maíz"
(Zosima Yupanqui, ama de casa 44 años)

"Nosotros tenemos un bebé y por eso en la posta nos da menestras como lentejas, soya y haba más" (Donato Pariona, obrero 42 años)

La crisis económica familiar crea estrategias de sobrevivencia frente a la carencia económica por lo que las familias migrantes de las zonas rurales traen sus productos para alimentarse y a la vez participan en programas sociales del Estado.

Los alimentos pueden encontrarse disponibles y ser accesibles, pero eso no significa que serán comidos. El consumo de alimentos está íntimamente relacionado con el principio de autoridad de los progenitores.

Este es un factor que ayuda a mantener hábitos de alimentación increíblemente variados alrededor del mundo, mientras se logra que la alimentación sea un área en la cual se desarrollen experimentos con identidad. Así como los estilos de vida tradicionales interactúan de manera más cercana con un sistema de consumo globalizado, y, las minorías continúan sufriendo el rechazo social, no es de sorprenderse que se imiten las formas de consumo de las clases sociales dominantes.¹³

¹³ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE EN EL PERÚ. Dimensiones Culturales en la Nutrición y la alimentación. Un enfoque innovador para reducir la desnutrición infantil. Serie: Cultura y Nutrición. Documento No. 01 Pág. 10

2.5.1.- Acceso mediante la actividad agrícola

La mayoría de estas familias son migrantes de diferentes espacios rurales de nuestra región quienes retornan a sus lugares de origen en épocas de cosecha y dicho productos que va formar parte de la dieta alimentaria, de esta manera aminoran los gastos alimentarios en la ciudad.

“Yo vivo aquí pero traigo papa de mi pueblo porque sembramos, aquí la papa esta caro para economizar los gastos y me guardo” sino como aguantaríamos en la ciudad todo es plata” (Miguel Prado, obrero 30 años)

Se refuerza que una de las formas de acceso a la alimentación es mediante la actividad agrícola, aun viviendo en la ciudad estas familias traen de sus chacras productos para alimentarse en la ciudad y de esa manera economizan los gastos.

“Cuando viajamos a mi pueblo nos traemos maíz, cebada, hasta queso es más barato allí hay veces mi hermano cuando viene me trae eso ya me guardo,...aquí del mercado compramos solo arroz, fideos y azúcar más que nada los condimentos para que este rico la comida” (Juana Tecsi, ama de casa 38 años)

En sus formas de vida, estas familias crean reservas de estos productos (maíz, papa, cebada, trigo etc.) y los consumen gradualmente, comprando productos que falta como arroz, azúcar, aceite, fideos, leche, atún, entre otros condimentos(ajinomoto, sazón lopesa, doña gusta, etc.), según los entrevistados con el ingreso que tienen no pueden acceder a la compra de todos los productos porque también están los gastos de la educación de los hijos, la vestimenta y la alimentación, los pobladores muchos de ellos viajan a sus pueblos y siembran papas, maíz, habas, ollucos, etc. Crean de esta manera estrategias de sobrevivencia frente a la carencia, trayendo productos para alimentarse.

3.5.2.- Acceso por compra

Los diversos productos que se promocionan en la TV son de alcance globalizador. Las grandes transnacionales que producen alimentos los comercializan en todo el mundo su influencia abarca todos los espacios, donde se venden productos alimenticios con alto contenido de grasas, sacarosa y sal, etc.

La inserción acelerada de estas poblaciones en el mercado de consumo, por imágenes e información ha cambiado los hábitos tradicionales de consumo y crianza de los hijos, en estas dos últimas décadas.

La emisión publicitaria va controlando, sus “trucos” para hacer comprar productos que en muchas ocasiones no son sanos y aparte pueden alterar nuestra economía. Estos medios de comunicación en muchas ocasiones suelen ser contraproducentes ya que afectan el consumo de alimentos sanos esto se debe a que estos medios solo nos fomentan la compra e ingestión de alimentos con escaso valor nutricional y costo elevado.

3.5.3.- Programas de ayuda alimentaria

Las posibilidades de obtención de alimentos obedece a políticas de alimentación que el estado promueve uno de ellos es el programa de vaso de leche y programa juntos y no hay comedor popular en la Asociación Los Licenciados.

Las estrategias utilizadas por las familias para la obtención de alimentos recurren generalmente a programas de vaso de leche es donde se accede fácilmente por tener hijos menores, y están inscritos al programa juntos; lo cual va generar una pequeña ayuda en la economía familiar de dicha Asociación Los Licenciados.

CUADRO N°10

Familias de la Asociación Los Licenciados Beneficiarias por Programas Sociales

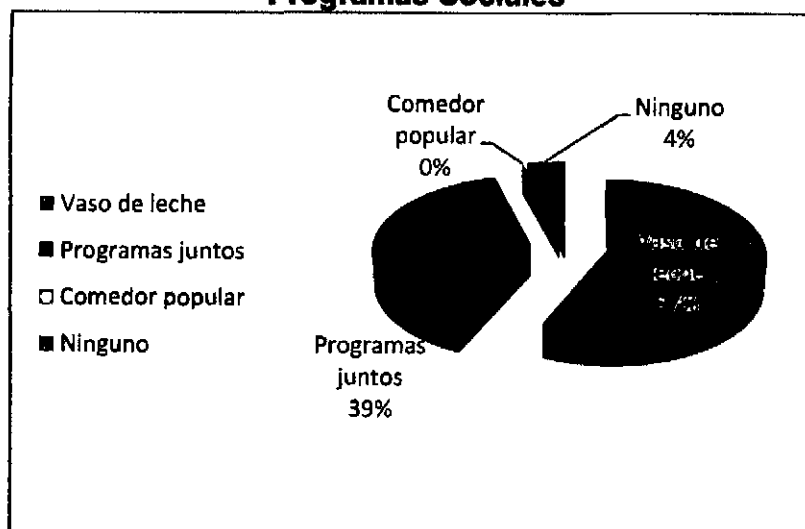
Programas Sociales	N° de familias	%
Vaso de Leche	13	57
Programas Juntos	9	39
Comedor popular	0	0
Ninguno	1	4
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Las familias de la Asociación Los Licenciados tienen acceso a asistencia alimentaria: Vaso de Leche. Como se observa del total de las familias un 57% son beneficiarias del vaso de leche, porque este programa reparte alimentos como la leche y la avena que son utilizados en el desayuno de la familia y ¿porque la leche para las madres es un alimento importante? es por qué contiene calcio y ayuda a nutrir a su familia, mientras que un 39% son beneficiarias a programa juntos, es una ayuda en el ingreso económico familiar siendo invertido en la educación, vestimenta del hijo menor y poco en la familia; mientras que ninguna familia es beneficiaria al comedor popular debido a que no existe en la Asociación, y un 4 % no es beneficiaria por ninguno ya mencionados. La distribución de la atención de estos programas no es equitativa. Se establece por criterios político partidarios, intereses grupales y por clientelismos políticos.

GRAFICO N°10

Familias de la Asociación Los Licenciados Beneficiarias por Programas Sociales



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora. 2014.

2.6.- Concepciones culturales sobre la comida.

Comienzo partiendo de la noción sobre creencias alimentarias, lo cual es toda forma de idea, de concepciones, mitos, tabúes o prohibiciones que se tiene sobre algunas comidas o productos alimenticios, que obedece a diferentes motivos.

La alimentación son manifestaciones culturales que cada familia tiene o adquiere. En la reflexión de Contreras (2002, p. 89). La ideología alimentaria a su vez es entendida como parte del conocimiento social de la población comporta representaciones de creencias de los patrones sociales de uso y restricciones alimentarias. "Algunas sustancias se aceptan o se rechazan principalmente debido a nuestro conocimiento de lo que son y de donde proceden. Los factores ideales predominan en muchos rechazos de alimentos, pero aparecen con menos frecuencia en las aceptaciones. Se considera como no comestible dentro de una cultura específica, y esta es la única razón por lo que se rechaza".

Por lo tanto la precepción sobre la alimentación se construye a partir del conocimiento adquirido dentro de una determinada cultura, y ahora por la influencia de la modernidad.

La sopa: la sopa por lo general se toma en los hogares de las comunidades diferencia mucho de la noción más urbana que se tiene de este plato, asociada más a los caldos ya que la sopa lleva de todo. Frente a preparaciones como el segundo, la sopa se concibe como más alimento y tiene las características de ser livianas, caliente, cohesiona el cuerpo, da fuerzas y resulta más fácil de preparar.

El segundo: el segundo por lo general es pesado y no permite sobrellevar las exigencias del trabajo y están concentrados los nutrientes y se demora en preparar y se necesita muchos ingredientes.

Si bien los significados asociados a la sopa dan cuenta de la presencia del modelo cultural de crianza que valora la fuerza, en tanto este plato potencia las capacidades del cuerpo para las actividades respectivas.

Entre ambos se puede decir que existe una complementariedad.

2.6.1.- Tabúes

Así las prohibiciones de consumo de algunos alimentos obedecen a las creencias que se obtiene desde sus experiencias.

En mayor parte de las culturas humanas existe tabúes¹⁴ o limitaciones para el consumo de alimentos.

Hay algunas prohibiciones que son temporales. Estas afectan a los individuos en periodos críticos de sus ciclos de vida y pueden así subdividirse en restricciones: muchas restricciones alimentarias se acompañan de regímenes preinscritos.

Para aclarar lo dicho nos basamos en la siguiente cita: Ana María Canesque dice, los estudios de la comunidad explicaron tabúes y creencias relacionados a los alimentos como reglas arraigadas que se imponen a las mujeres en situación de posparto o de enfermedad prescribiendo el consumo de un conjunto de alimentos calificados como cargados, livianos, calientes y fríos.¹⁵

¹⁴ Conjunto de restricciones que por motivos sociales, culturales, ideológicos o religiosos impiden el uso, debido a ciertos prejuicios o convenciones sociales.

¹⁵ Debates sociológicos N° 16 1991 pág. 214

Varios factores parecen ser fundamentales en la interpretación de las restricciones y tabúes alimentarios. Aunque constituye la parte negativa, a veces están determinados por creencias positivas que suelen ser más difíciles de identificar. Costumbres tradicionales se desarrollan en la nutrición, salud y la organización social a través de estas restricciones y tabúes. *Margaret Mead* les ha llamado ideología. Estas se organizan en sistemas coherentes que reflejan los valores sociales, morales y religiosos de la sociedad en cuestión.¹⁶

No todos los alimentos son considerados comidas, para otros es repugnante y para otros agradables, esto también se manifiesta dentro de la realidad del centro de investigación. Como:

"No comemos comidas que estén preparados con las vísceras de los animales ni que tengan mucha grasa" (Donato Pariona, obrero 12 años)

"Yo no como frejol agarra empacho" (Zósima Yupanqui, ama de casa 44 años)

"Yo no como mazamorra de calabazo porque te manda cada ratito al baño" (Mercedes Cárdenas, ama de casa 29 años)

"No comemos comidas a base de carne de chanco eso hace daño" (Juana Tecsi, ama de casa 38 años)

Analizando las informaciones, una de las prohibiciones alimentarias que se mencionó son las "Comidas que contienen grasa, comidas chatarras (pollo a la brasa); ya que considera que esta comida traen problemas de salud como el alto colesterol en la sangre, problemas con el corazón y la gordura.

Las prohibiciones alimentarias son creencias, por experiencias vividas y están determinados de acuerdo al estado de salud de cada miembro.

"Podríamos citar cientos de ejemplos que demuestran que no es únicamente su poder nutritivo lo que convierte a un producto vegetal o animal en un alimento, sino también y sobre todo la elección que realiza la

¹⁶ Jesús contreras. Alimentación y cultura necesidades gustos y costumbres. Alfoamega grupo Editor S.A de cv Pitágoras 1139 col del valle México D.F

propia cultura. Cada cultura tiene su propia definición de lo que es comestible y de lo que no lo es". (Jean-Louis Flandrin. S.f. p. 10)

Es importante conocer el uso que cada cultura da a los diferentes alimentos que considera comestible. Por otra parte, los efectos de estos productos no son los mismos en todas las sociedades, y no, como se podría suponer, por tener unas características biológicas diferentes, sino porque hay una cierta adaptación y maleabilidad de la naturaleza por parte de la cultura. Contrariamente, ciertos aportes nutritivos considerados necesarios para ciertos pueblos no lo son para otros.

Dentro de esta relatividad, cada cultura, persona tiene su propia escala de valores gastronómicos y estos valores no dependen únicamente ni básicamente del poder nutritivo de cada alimento. Algunos productos considerados comestibles e incluso excelentes son, sin embargo, prohibidos por las religiones, a todos sus fieles y perpetuamente o bien solo a unos cuantos o en ciertas épocas del año.

2.6.2.-Alimentos según las etapas de la vida

El consumo de alimentos según el ciclo de la vida, obedece a creencias que manejan las familias de la Asociación Los Licenciados; si un producto es bueno o no para el desarrollo, que dentro de su cultura está establecida.

Actualmente, un componente importante en la antropología del desarrollo constituye el estudio de las culturas propias de cada edad. Así, podemos hablar de una cultura infantil, de una cultura adolescente, de una cultura adultez y de una cultura de la vejez.

"Yo cuando estaba embarazada comía algunas cosas nomas mi esposo me lo hacía a mi hijo le doy más leche para que crezca grande y fruta, a mi papa que es anciano le preparo comida livianas sino le va ser daño como su estómago ya no acepta pero solo algunas veces ya que no hay plata"(Mercedes cárdenas, ama de casa 29 años)

"En mi familia comemos de todo grade, chico, joven y viejo yo con mi bebe comía de todo me daba más hambre además no hay plata para

cocinar para cada uno su comida" (Juana Tecsi, ama de casa 38 años)

Existe una explicación de una cultura de edades, se configura también de cada edad una cultura alimentaria ya que hay diferencias en cuanto al consumo de alimentos, elaborando sus alimentos tomando en cuenta la edad de los integrantes de su familia y la porción de comida varía de acuerdo a la edad.

CUADRO N° 12
Consumo de alimentos según la edad en las familias de la
Asociación Los Licenciados

Respuestas	N° de familias	%
Consumen	13	57
No consumen	10	43
Total	23	100

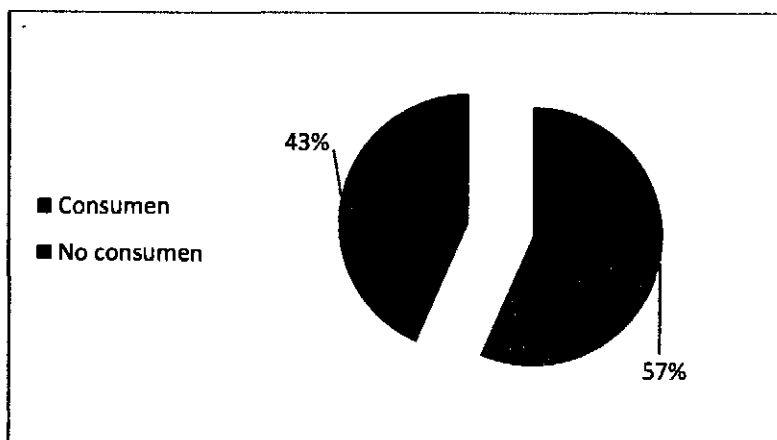
Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Se aprecia que 57% de las familias de la Asociación Los Licenciados consumen la alimentación de acuerdo a la edad y un 43% manifiesta que no toma en cuenta la alimentación según las edades todas comen lo que se prepara en casa adulto, joven o niño.

Según la encuesta realizada a las familias la mayoría respondieron que su alimentación se da de acuerdo a la edad, a continuación se mostrare algunos alimentos que se consumen según las etapas de la vida, de estas familias.

GRAFICO N°13

Consumo de alimentos según la edad por parte de las familias de la Asociación Los Licenciados



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

CUADRO N° 14

Alimentación según etapa de vida según las familias de la Asociación Los Licenciados – San Juan Bautista - 2014

Madres gestantes	Niños	Adolescentes	Ancianos
• Caldo de cordero • Frutas • Verduras • Huevo sancochado • Leche • pescado • Queso	• Leche • Frutas • verduras • Pollo • Pescados • Menestras	• Menestras • Frutas • Verduras • Leche • Pescado	• Mazamorra • Jugo de frutas • Caldo de pollo • Purés de papa

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora .2014.

Según el cuadro en las familias de la Asociación Los Licenciados sus alimentos obedecen a requerimientos de nutrientes por lo que la alimentación de una madre gestante es similar al del niño ya que son fundamentales para el desarrollo físico e intelectual, porque el organismo necesita satisfacer las demandas, el metabolismo. Los niños de estas edades aceptan tan solo una serie limitada de comidas, y excluyen en

ocasiones determinados alimentos de los que grupos fundamentales. De igual forma las necesidades nutricionales de los adolescentes están estrechamente relacionadas con la maduración biológica y los cambios propios de la pubertad ya que están en desarrollo físico y emocional. En cambio la alimentación en los ancianos es un fenómeno complejo que abarca cambios se diferencia por el limitado concentrado de alimentos que tiene sus comidas.

2.7- Organización de alimentos para la semana

El poder compartir las comidas con las familias constituyo un parte medular de las etnografías en la que se basa este estudio, lo que permitió tomar nota de cuáles eran los productos que componía las dietas familiares cotidianas.

CUADRO N° 14
Dietas Alimentarias Diarias

	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
Familia N° 1	<i>Quaker con pan</i>	<i>Segundo de Lentejitas</i>	<i>Recalienta la comida del almuerzo</i>
Familia N° 2	<i>Mate con pan y un segundo</i>	<i>Sopa de fideos</i>	<i>Mazamorra morada con arroz con leche</i>
Familia N° 3	<i>Sopa de fideos con mate de muña</i>	<i>Segundo de quinua</i>	<i>Recalienta la comida del almuerzo</i>
Familia N° 4	<i>Quaker con leche y pan con huevo</i>	<i>Sopa de morón de cebada con charqui y su mote</i>	<i>Recalienta la comida del almuerzo</i>
Familia N° 5	<i>Segundo de papas fritas con arroz y mate de muña</i>	<i>Tortilla de coliflor</i>	<i>No come</i>
Familia N° 6	<i>Papa sancochada con huevo con siete semillas</i>	<i>Sopa de fideos</i>	<i>Lonche con pan</i>
Familia N° 7	<i>Quaker con manzana verde y pan</i>	<i>Caucau sin carne</i>	<i>Recalienta la comida del almuerzo</i>
Familia N° 8	<i>Quinua con pan con mantequilla</i>	<i>Sopa de trigo con presitas de pollo</i>	<i>Lonche con pan</i>
Familia N° 9	<i>Quaker con leche y pan con palta</i>	<i>Segundo de lomo saltado sin carne</i>	<i>Recalienta la comida del almuerzo</i>
Familia N° 10	<i>Leche con pan con mermelada de fresa</i>	<i>Segundo de Pallares</i>	<i>Recalienta la comida del almuerzo</i>

Familia N° 11	Mate de cedrón con pan y huevo frito	Tallarines rojos con atún y papa sancochada	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 12	Café con pan con tortilla	Chaufa	No come
Familia N° 13	Papa sancochada con mate filtrante de anís	Sopa de arroz	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 14	Agua de manzana verde con pan	Sopa de fideos	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 15	Quaker con pan	Sopa de trigo con fideos	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 16	Sopa de sémola	Papa rellena	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 17	Café con pan con mantequilla	Sopa de quinua	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 18	Papa sancochada con huevo y café	Carapulcra	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 19	Quaker con pan	Papa rellena	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 20	Quaker con pan	Sopa de cebada	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 21	Arroz con huevo	Sopa de maíz con su col y mote	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 22	Mate de muña con pan de chapla	Segundo de Lentejitas	Recalienta la comida del almuerzo
Familia N° 23	Quaker con pan	Sopa de papas con mote	Recalienta la comida del almuerzo

Fuente: Elaboración propia (M.S.P) en base a la observación realizada a las familias del AA.HH Los Licenciados 2014.

Como se observa hay un gran variedad de desayunos que forman parte el desayuno cotidiano de las familias aunque no sean nutritivos forman parte del hábito alimenticio que depende del ingreso económico que cada familia posee.

De igual forma se muestra una variedad de comidas que forman parte del almuerzo de las familias que están elaboradas según la ideología (como lunes de lentejita para que todo la semana tengas dinero) que posea cada una de ellas y según la inversión ya que unas necesitan más inversión que otras.

La mayoría de las entrevistadas solo recalientan la comida que les sobra del almuerzo ya que otra preparación ocasionaría otro gasto y más trabajo para la madre. Toda preparación se repite una sola vez a la semana y preparan una sola.

Según este cuadro la frecuencia del desayuno se encuentra compuesta en buena parte por el Quaker combinado con leche, esto refleja que buena parte de las madres de familia son beneficiarias del programa de vaso de leche, en este sentido este líquido alimenticio se amplía para toda la familia; asimismo en ese orden en el desayuno consumen mates todos acompañados con pan, luego en el almuerzo se observa que sobresale el consumo de la sopa de fideos teniendo en cuenta que es un uso alimentario que no contiene componentes vitamínicos, arroz y menestras esto significa el cambio de hábito alimenticio en la dieta alimentaria de estas familias, siendo un indicador de la transformación sufrida por la dieta tradicional de los pobladores. También en ese orden hacen uso de alimentos andinos como sopa de trigo, cebada y quinua, esto se encuentra de acuerdo a los productos que provienen de sus lugares de origen.

En el consumo de la cena de acuerdo a sus posibilidades económicas más que recalentar hacen uso del sobrante del almuerzo y así mismo para evitar mayores gastos en el uso de combustibles.

De lo expresado podemos precisar que los alimentos que consumen se encuentran en relación a los recursos económicos que disponen. Así mismo este consumo alimentario no garantiza una adecuada alimentación en los miembros de la familia, siendo los principales afectados los niños menores de 5 años tanto en la salud y su desarrollo cognitivo.

2.8.- Tradición – Costumbre y Hábitos en el consumo de alimentos.

En la memoria colectiva, de estos pobladores existe toda una recreación evidenciado en sus diversas manifestaciones culturales, como las tradiciones y costumbres.

En esa mira. La tradición significa prácticas familiares y sociales, provenientes de épocas pasadas; mientras que la costumbre significa prácticas que han adquirido más fuerza y se han hecho más usuales. Por lo tanto hablar de hábitos estaríamos hablando lo que se hace por costumbre.

En ese orden los hábitos alimenticios, en estas familias son manifestaciones tradicionales, costumbristas, donde la preparación de las comidas se repite anualmente por medio de las diversas festividades viendo de esta manera las tradiciones y costumbres son heredados de generación en generación.

2.8.1.- Consumo de alimentos en festividades.

Los cambios de las estaciones del año o las fiestas condicionan las manifestaciones sobre la elección de comidas. En donde se consumen las comidas tradicionales. De igual manera la disponibilidad de ciertos alimentos coincide con las épocas del año y sus fiestas. Por lo que las fiestas convierten a ciertas comidas en tradición o costumbre familiar, que se convierten en patrones alimenticios que obedece a conocimientos de obtención de productos y a sistemas de conocimiento.

En nuestra cultura alimentaría es frecuente asociar una celebración familiar a preparaciones culinarias por ejemplo en: bautizos, casamientos cumpleaños, santos, fiestas religiosas lugares de trabajo o con compañeros de estudio.; lo que sugiere alguna comida especial en la cual se conjugan todos los conocimientos que se tenga de los ingredientes a utilizar para su preparación y de los cuales generalmente se solicita posterior a la comida la receta especial de la familia la cual se guarda

celosamente y no se da a conocer por que constituye una herencia y se traspasa de madre a hija.

CUADRO N°15
Consumo de Alimentos en años festivos por las familias de la
Asociación los Licenciados

Navidad y año nuevo	Cumpleaños	Bautizos, llenado de techos y entierro	Carnavales, Todos los santos, fiestas patrias	Pascua
<i>Chocolate con paneton Asado de chancho</i>	<i>Un botella de vino o chicha de jora con algún bocadillo</i>	<i>Puca picante y mondongo o carapulcra en llenada de techo</i>	<i>En carnavales se come picante de yuyo o de nabo Choclo sancochado</i>	<i>Ayuno</i>
<i>Ponche con paneton o mondongo</i>	<i>Arroz con pollo, papa a la huancaína</i>	<i>Asado de chancho en bautizo</i>	<i>Mondongo o chicharrón en cualquier fiesta</i>	<i>Pachamanga</i>
<i>Pollo al horno o pollo a la brasa y uvas para año nuevo</i>	<i>Puca picante con tallarín y chicharrón</i>	<i>Adobo de chancho o sado de res en entierro con tu café o anisado</i>	<i>En todos los santos se come tanta wawa</i>	<i>Puca y chicharrón y mondongo por las mañanas</i>
<i>La paso como cualquier día</i>	<i>Torta</i>		<i>Manzanas acarameladas</i>	<i>Manzanas y uvas acarameladas</i>

Fuente: Entrevista aplicada por la propia autora.2014.

Según las respuestas obtenidas; en estas fechas importantes, estas familias, rememoran sus creencias y para resaltar, elaboran comidas, fuera de la preparación cotidiana, el cual es compartido con familiares y amistades, que en buena cuenta, refuerzan los lazos sociales, mediante el medio alimentario.

En tal sentido, se considera que el uso alimentario de manera social, constituye en un medio de cohesión social y a la vez encuentro social.

CAPITULO III

COTIDIANIDAD EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3.1.- La cocina como un espacio de socialización familiar

La presencia de la cocina es un espacio que une, aglutina, estructura, diálogos de la cotidianidad, así observamos en la familia Bellido Yupanqui todos se sientan, en sus respectivos asientos, la madre siempre cerca de la cocina o Tullpa, el padre en una silla la más grande con bordes de imágenes en la cual esta familia planifica todo el devenir del día y de la semana hasta del mes que cosa van hacer que deben cumplir. La cocina en estas familias es un espacio importante de la casa, porque es el lugar que significa fuente de alimentación familiar, el lugar donde se realiza la preparación de los alimentos y la condimentación de los alimentos por las madres de familia. En este espacio se produce la manipulación de los alimentos, y es el conjunto de previstos de utensilios para la preparación de alimentos. La cocina de las familias es una habitación que tiene utensilios, algunos artefactos y productos alimenticios necesarios, pero no toda familia cuenta con un espacio adecuado de cocina muchas veces se innova estos espacios.

Aquí una explicación de una cocina de una de las familias: es un espacio aproximado de 3m ancho 3m de largo de material rustico techado de calamina esta negreado el techo por el humo que produce al cocinar con leña está al lado de un cuarto, es con ello que mencionan que el uso de estas cocinas mantiene caliente el hogar, en la parte de una de las esquinas esta la "Tullpa" hecha con ladrillos y barro por el medio cruza tres

fierros donde se sienta la olla, delante de la "Tullpa" se encuentra el asiento de la madre de familia lo cual es una pequeña silla, al lado de la cocina en la parte izquierda hay una pequeño muro de abobe donde se encuentran los condimentos como la sal, el ají, aceite, canela, y el azúcar entre otros en sus pequeños envases y algunas ollas de la más grande a lo más pequeño delante de ese muro hay una pequeña mesita donde se encuentran los platos y las cucharas cada uno en su envase y un tazón grande donde se guarda los vasos, debajo de la mesa se encuentra un tostador "Toqto" y al lado se encuentra el ayudín y el politón para la limpieza de las servicios, y al otro lado de la cocina en la parte derecha está la leña respectivamente "rajado"(chiktasqa) y ordenado para que con el calor del fuego se seque y sea más fácil de prender el fuego, y al lado se encuentra los envases de agua los cuales son 4 porongos de aceite y un balde grande. En una de las esquinas están guardados los productos como el arroz, azúcar, fideos entre otros. Cabe mencionar también que para el almuerzo respectivo hay 5 sillitas pequeñas en donde se sientan los niños para almorzar. Rodeando a la madre. Los niños varones repiten las niñas ya no; luego de terminar el almuerzo la madre lava los servicios para lo cual se dirige al caño llevando los platos en un tina regresando y coloca lo servicios en sus lugares respectivos.

En otras familias la cocina está un poco lejos de los cuartos sus paredes son de abobe techado con calamina la cocina de leña se encuentra en una esquina donde hay una ventana por donde sale el humo, delante de la "tullpa" hay una pequeña silla y en la otra esquina esta la cocina de Gas no tiene silla; no pueden estar juntos ya que es peligroso, al lado de cada cocina se encuentra colgado en la pared las ollas, hay una pequeña mesa donde se guarda los servicios y los condimentos. A la hora de almuerzo la madre les sirve y los niños se van llevando sus platos al cuarto donde ven TV, la madre se queda en la cocina; cuando terminan regresan a la cocina con sus platos. Los productos se guardan en el cuarto ya que la madre sacaba el arroz según la cantidad que se necesita para cocinar.

Cabe mencionar también que en las familias para preparar sus alimentos se hace en ollas de barro, la olla chiclayana o chicla, olla de acero inoxidable, las madres tienen diversas perspectivas para elaborar sus alimentos en estas ollas.

Una de las madres, manifiesto que las comida salen más ricos en las ollas de barro y el arroz granea bien en las ollas chiclayananas.

Quiere decir, como los materiales de las ollas influyen en la apariencia o en el gusto de las comidas esta forma parte de las habilidades y el preparado de comidas.

Por lo que la cocina más que un lugar, tiene un significado de compartir alimentos, y es el lugar donde se condimentan las comidas, por lo que la cocina se convierte en un hecho cultural, porque permite organizar, administrar gastos en cuanto a preparación de alimentos.

3.2.- Preparación, servicio e higiene de la cocina

En este acápite daremos cuenta de las prácticas cotidianas en las familias en torno a la preparación y consumo de los alimentos.

Estas familias de la Asociación Los Licenciados por lo general son las madres las encargadas de la preparación de los alimentos en los hogares, quienes son usualmente asistidas por las hijas. Los hijos varones también ayudan en las tareas vinculadas a la preparación de alimentos en los días que no tiene clases si no es así las madres son las encargadas de todo. En los casos de familias con hijos de ambos sexos es a las niñas quienes les indican ayudar más que a los varones. Para empezar a cocinar primero las madres inician haciendo la limpieza de la cocina luego van hacer compras de lo que le falta, regresando colocan la olla con agua en la cocina ya sea de leña o de gas, luego inician a pelar los productos alimenticios si se va cocinar sopa, si es segundo también empiezan haciendo el aderezo con los productos alimenticios respectivos, las cascarras de las verduras llevan al cuy que está en un corral en el patio.

La preparación de las comidas es un arte culinario que heredan principalmente las mujeres ya que son ellas las que administran la alimentación de sus familias, ellas están en constante innovación o cambio de técnicas de preparación de diversas comidas lo cual se debe a los medios de comunicación a libros de recetas de comidas. La preparación de comidas se configura de acuerdo a cada madre pues cada una de ellas tiene un estilo, un costumbre, una manera de preparar una cierta comida he aquí una forma de preparación de comidas.

1.- Segundo de lentejas: primero lavo las lentejas con agua caliente y en seguida frío ajo, cebolla y 4 tomates picados en cuadradito, sal y agrego agua y cuando hierve hecho lentejas y papas y al final agrego ajinomoto para el gusto, sirvo con arroz y su ensalada.(Milagros Vilca, ama de casa 26 años)

2.-Sopa de cebada: primero se coloca la olla con agua en la cocina luego se agrega la kuta de cebada que ya está molido esta va hirviendo y a medida va saliendo sus cascaras(pusra) cuando está limpio se agrega las verduras; antes se ponía solo haba, papa, orégano y charqui si había, ahora se pone zapallo, zanahoria, apio, nabo, poro y verduritas, siempre cuidando que son se rebalse porque si no pierde su gusto al final agrego sal y doña gusta de carne o de pollo y ajinomoto con eso sale rico”(Mercedes Cárdenas, ama de casa 29 años).

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

Al momento del servido las madres asumen esta responsabilidad: ellas deciden cuanto servir y el orden en que se asignan los platos servidos. Dentro de esta dinámica, al igual que lo observado en la preparación de alimentos, se tiene familias en donde en los platos servidos primero son para los padres como jefe de familia no solo respondía a una relación jerárquica entre padres e hijos sino también al modelo cultural en que predomina la valoración de la fuerza física ya que el padre es quien

realiza las labores que requerían de mayor esfuerzo, luego a su hermano mayor, al hijo menor y luego al final la madre.

En otra familia se le sirve primero al hijo menor para que el plato de comida se enfríe más rápido para su consumo. El higiene de los servicios es encargado de las propias madres o las hijas. Este orden puede variar ligeramente entre los hogares, considerado que las visitas vayan primero, luego a lo demás miembros del hogar.



Figura N°01 (archivo personal.2014) preparación de alimentos de las familias del AAHH los Licenciados.

3.2.1.-Cómo se cocina

El uso de las cocinas precarias se encuentra extendido en estas familias, pero también algunas cocinan con gas, al respecto las madres prefieren usar la tradicional ya que las cocinas con gas demora en cocinar los alimentos adicionalmente toma un promedio entre una y dos horas para su cocción dependiendo de qué alimento se cocina y suele terminarse más rápido que la leña aparte de ser peligroso a pesar de que cocinar en gas es más higiénico, no negrea a las ollas, además la cocina con leña da un sabor único a los platos y además sirve como un medio para mantener

caliente el hogar. Solo en tiempos de lluvia suelen intercalar la cocina por motivo que es difícil conseguir leña y cuesta más.



Figura N°02 (archivo personal.2014) el uso de la cocina de gas por las familias del AAHH. Los Licenciados.



Figura N°03 (archivo personal.2014) cocina precaria de una las familias del AAHH. Los Licenciados.



Figura N° 04 (archivo personal.2014) una madre de familia en plena preparación de sus alimentos.

3.2.2.- Tipos de combustible empleados en la cocina.

En cuanto al tipo de combustible con lo que cocinan sus alimentos estas se organizan principalmente de acuerdo a sus ingresos económicos que poseen y luego de acuerdo a las precepciones que tienen.

CUADRO N° 17

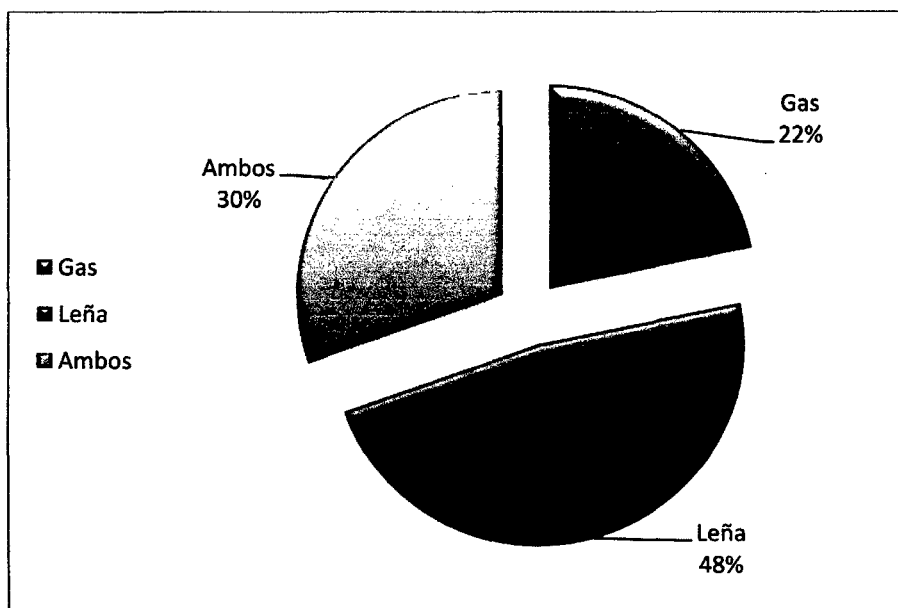
Tipos de combustible empleados en la cocina.

Respuestas	N° de familias	%
Gas	5	22
Leña	11	48
Ambos	7	30
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Interpretando los datos, 22% de las familias de la Asociación Los Licenciados prefieren cocinar con gas porque es más higiénico y no negrean las ollas y por lo fácil que es cocinar; además con la ayuda del FISE se puede obtener el gas a un precio cómodo ya que favorece en descuento de mitad de precio, y un 48% cocina con leña porque está más a su alcance económico y porque se cree que las comidas salen más deliciosas (con el humo) y mantiene caliente el hogar, un 30% de las familias prefieren cocinar con ambos combustibles para economizar, porque hay ciertas comidas que se cocinan más fácil con leña que con gas, eso da entender que para su cocción de ciertos alimentos se utiliza la leña (mondongo, menestras, pachamanga. etc.) y otros el gas (arroz, tallarines. etc.).

GRAFICO N° 17
Tipos de combustibles



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.



Figura N° 05 (archivo personal.2014) cocina precaria y uso de la leña para la cocción de sus alimentos por parte de una de las familias del AAHH. Los Licenciados.

3.2.3.- Cómo se alimenta.

En las familias de la Asociación Los Licenciados se puede decir que el patrón de consumo de alimentos en los hogares se desarrolla con la presencia de la madre y los hijos los padres almuerzan en “la calle” por motivo del trabajo. Comer constituye en la que la familia socializa, comiendo, comentando diferentes temas (como le fue en el colegio, que le dijo la profesora entre otros). La comida suele ser un momento de expresión de afecto de los padres a los hijos y viceversa, esto sin embargo no sucede en todas las familias. La preparación y consumo de los alimentos es relativamente tenso, causa de riñas entre los hermanos y reprimendas de la madre a sus hijos, con el fin mantener cierto orden, pero esto no sucede en todas las familias. Sobre los implementos para alimentarse si bien en algunas familias se observó la presencia de una mesa en la cocina, esta no siempre es usada para apoyar los platos de comida y comer¹⁷. Por lo general la familia come sentada en una especie

¹⁷En la familia Yupanqui bello solo en la visita realizada se usó la mesa para comer; no obstante la actitud de los miembros del hogar dejaba notar que esta no era una práctica

de círculo cada uno en una silla reservando a la mamá junto al fuego para que pueda servir más a quienes así lo desean o sino llevan sus platos al cuarto para que puedan comer viendo TV empleando de esta manera un espacio del hogar para consumir los alimentos esto es en el dormitorio, y la madre se queda en la cocina para que los que deseen repetir, ella pueda servirlos. Para comer generalmente se utiliza los platos y los utensilios.

3.2.4.- Compañía durante las comidas

En las observaciones a las familias cuando llega la hora de almorzar ellas esperan que lleguen sus hijos para almorzar juntos, es así que esperamos la llegada de los niños, lo cual lo hacen contentos llegan botan sus mochilas al cuarto y corren a comer preguntado qué cosa ha cocinado si no es de su agrado no comen se fríen huevo.

Según la observación del comportamiento a la hora de los alimentos las familias de la Asociación Los Licenciados se manifiesta que la ingesta no es la misma si se come solo o bien acompañado. Esto es especialmente importante. Pues que muchos de ellos no tiene ganas de comer por el mero hecho de comer sin compañía. También es muy importante el carácter de este acompañamiento en las comidas.

*“Cuando estoy sola no me da ganas de comer yo espero que regresen mis hijos de su escuela para comer juntos”
(Zósima Yupanqui, ama de casa 44 años)*

Las familias manifestaron que alimentarse sola o solo no da ganas de comer pero sí acompañado; da ganas de comer conversando y sin darse cuenta ya terminaron la comida.

cotidiana. La decisión de usar la mesa ese día probablemente se relaciona con el hecho de presentarse a sí mismos.

3.2.5.- Presentación de los platos

Un condicionante en los hábitos alimenticios es la presentación de la comida. Cuidar la presentación de los platos puede ser muy útil en la alimentación. La manera en que se presenta un plato es muy importante para estas familias, que a la hora de comer la presentación de los platos es importante por lo menos para los niños tienen que servir bien sino no comen (hacen berrinche). En las familias de la Asociación Los Licenciados se observó que las raciones de comidas consumidas son mayores a pesar de su escaso ingreso económico estas familias consumen comidas de raciones grandes acompañados de un plato de mote o un bolsa de cancha.



Figura N° 06 (archivo personal.2014) presentación de los platos de una de las familias del AAHH. Los Licenciados.

3.2.6.- Alimentarse mientras se observa TV.

La actividad de comer es un acto indispensable y a su vez gratificante. Pero esta tiene su lugar y su momento, en tal sentido alimentarse observando la TV. Deja de tener sentido, porque mantiene distancia respecto de la alimentación y se pierde la conciencia de su importancia.

“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 medio de hoy en día habrá pasado más tiempo viendo la televisión que realizando cualquier otra actividad a excepción del sueño. Casi todos los hogares tienen hoy un televisor”. (Giddens 1991, p. 219)

Es comprensible y necesaria que, en ocasiones, los padres de familia de la Asociación Los Licenciados se ayuden de la televisión para lograr que los hijos coman, que premien un buen comportamiento y permitan ver los dibujos durante la cena o que dejen a los niños delante de la tele para que los adultos puedan disfrutar de una comida.

Como se menciona en la hora del almuerzo los niños llevan sus platos al cuarto, comen viendo TV y cuando desean aumentar regresan, la mamá les sirve y de nuevo regresan a comer frente a la TV

Una madre de familia supo manifestar que a la hora de la cena cuando el padre llega de trabajo este junto a sus hijos van a cenar viendo TV hasta ella misma lo hace.

Pero comer y ver la TV a la vez de manera habitual es una mala costumbre, porque comer no es una actividad lúdica para momentos de ocio. En cambio, viendo la tele el sujeto asume la televisión y la comida como elementos de un mismo acto. Si se contempla así, se establece como hábito pasivo en el que el sujeto se deja alimentar sin prestar atención a qué hace, porque su interés está ajeno a ese acto y no interactúa en un proceso importante como es su nutrición. En definitiva, aunque en principio ayudarse de la tele para introducir alimentos en la boca o en la dieta pueda parecer más fácil, y a la vez malos hábitos son muy difíciles de quitar. Se ha visto también que alimentarse frente al televisor, en general, favorece que comamos más y peor. Se ingiere

mayor cantidad de alimentos de la necesaria y éstos no son siempre alimentos saludables.

3.2.7.- Cantidad de la ingesta alimentaria.

En las familias de la Asociación Los Licenciados la cantidad de alimentos que se ingiere es en un plato promedio equivalente a un plato grande hondo habitualmente las madres sirven porciones que van de acuerdo con el rango de edad. Lo que se sirve a un adulto es usualmente en un plato hondo de caucho lleno hasta el borde los platos varían, un plato especial para la sopa que es de caucho y hondo mientras para la comida es un plato de metal, en algunas familias solo se utiliza el mismo plato hondo también para servir la sopa y el segundo y los utensilios en algunas familias utilizan la cuchara tanto para la sopa como para el segundo, mientras que los niños reciben una ración menor y un plato pequeño, pero son los niños varones los que optan por pedir más. A las comidas acompañan un plato de mote o cancha.

3.2.8.- Consumo de alimentos al día

El desarrollo de la sociedad hacia ritmos de vida más dinámicos, involucra una serie de actividades que saturan el ser humano, así como la influencia de los medios de comunicación, la cultura y la personalidad, dan como resultado nuevas formas de alimentación. El desarrollo científico y el uso de los medios de publicidad son utilizados en su mayoría para crear, a través de costosas campañas publicitarias, la posibilidad de adquirir hábitos dependientes, deficientes, desequilibrados que puede poner en riesgo.

Los nuevos hábitos de alimentación se establecen a partir de la inserción de nuevos productos y recetas en la preparación de alimentos por el gusto y el sabor que cae agradable a los miembros de la familia; pero todo esto relacionado con la economía que posee las familias 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” (Jean-Louis FlandrinS.f. p. 16).

Un hábito no solo significa comer se toma en cuenta la secuencia del consumo y el horario que cada persona tiene en particular para comer cierta comida.

CUADRO N° 17
Frecuencia de alimentos en las familias de la Asociación Los
Licenciados

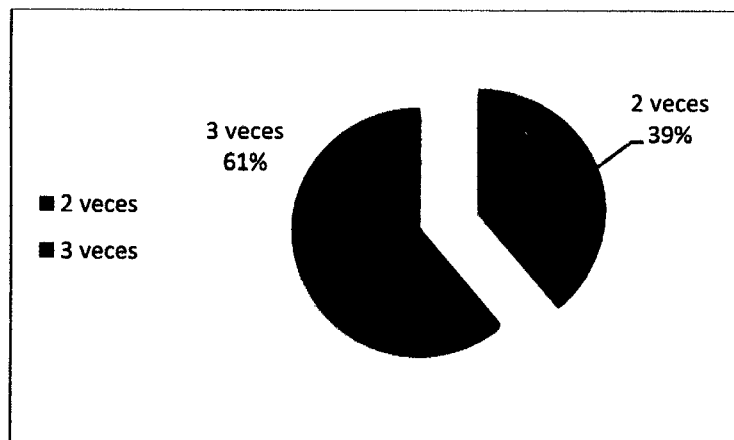
Veces	N° de familias	%
2 veces	9	39
3 veces	14	61
Total	23	100%

Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora.2014.

Interpretando los datos 39% de las familias de la Asociación Los Licenciados consumen sus alimentos 2 veces al día y se refiere al desayuno y al almuerzo, para estas familias, la cena no es tan importante ya que el estómago necesita descansar o su ingreso económico no es muy bueno. Un 61% de las familias consume sus alimentos 3 veces al día y se refiere al desayuno, almuerzo y cena, esto lo hacen en forma cotidiana. En la observación en la fue participe todos las familias tiene una comida adicional a media mañana ya sea a las 10 a 11 am alimentos como frutas entre otros, estas familias manifiestan que tienen hijos menores que requieren ser alimentados hasta a ellos mismos les provoca comer.

GRAFICO N° 18

Frecuencia de alimentos en las familias de la Asociación Los Licenciados



Fuente: Encuesta aplicada por la propia autora. 2014.

3.3.- Cambios y continuidades en la alimentación de las familias

Aborda los cambios y continuidades en la alimentación lo que a su vez tiene un impacto en el sistema tradicional de alimentación. Esta sección trata de este cambio a partir de las variaciones en el consumo de alimentos. Mostrar los productos que actualmente conforman y no conforman las dietas cotidianas en los hogares.

CUADRO N° 19

Productos que consumen hoy y productos que consumían antes

Alimentos	Consumo Anterior	Consumo Actual
Papa	si	si
Maíz	si	consumo mínimo
Mashua / Oca	si	no
Haba	si	no
Olluco	si	consumo mínimo
Condimentos	no	si
Verduras	no	consumo mínimo
Azúcar	consumo mínimo	si
Arroz	consumo mínimo	si
Frutas	no	consumo mínimo
Fideo	no	si

Fuente: Etnografías realizadas por la propia autora. 2014.

Según el cuadro elaborado de cambios y continuidades de la alimentación se muestra claramente que los alimentos que más se consumía antes de que migraran eran alimentos naturales procedentes de sus chacras y muy poco consumían lo de la ciudad. Sobre los ingredientes empleados en las comidas en general, se tiene que la papa es el alimento central en las dietas cotidianas de las familias. Así, en sus diferentes preparaciones ella forma parte de más de 60% del total de comidas observadas. Los otros alimentos de las dietas cotidianas como el maíz, mashua, oca, habas y olluco, la presencia del maíz en las dietas suele ser más común en todas las familias. Los otros alimentos en la actualidad su consumo es menos que la anterior siendo reemplazados por otros productos. Se dejó de consumir los alimentos naturales de su chacra como antes, ahora consumiendo en pocas cantidades uno por no tenerlo a su alcance por estar lejos, el otro por que deciden comprar alimentos de las tiendas que suelen ser más ricos y fáciles de preparar, el arroz, azúcar, fideo, aceite y condimentos ocupan siempre la mitad del plato servido un punto adicional por mencionar con respecto a los alimentos “base” es que el arroz y fideo se encuentran presentes en toda la alimentación. Estos alimentos están supliendo los escasos de los productos de sus chacras.

CONCLUSIONES

1. En los hábitos alimenticios las familias de la Asociación Los Licenciados incluyen productos de sus lugares de origen complementando con productos urbanos de acuerdo a sus nuevos hábitos y posibilidades económicas.
2. 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.
3. Afrontan la economía familiar, los progenitores, pero la decisión sobre el tipo de alimentación, lo deciden las madres de familia, quienes se encuentran influenciadas por la TV.
4. En 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.
5. Contribuyen las madres de familia a la economía familiar y al consumo alimentario, con estrategias domésticas, mediante la crianza de animales menores, intervención en programas sociales.
6. Por la precariedad económica de las familias, buscan aminorar sus costos en la preparación de los alimentos, utilizando combustible natural.
7. Las familias ante un acontecimiento social como bautizos, casamientos cumpleaños, carnavales, fiestas religiosas, entierros todos los santos, navidad, elaboran alimentos, fuera de lo cotidiano, ocasionando un sobre gasto familiar. Pero a la vez, cuentan con el apoyo de familiares.

BIBLIOGRAFÍA

ALTAMIRANO, Teófilo. (1988) Cultura andina y pobreza urbana. Pontífice universidad católica del Perú Fondo editorial. Lima.

AGUIRRE, Ángel. (1993) Diccionario Temático de Antropología. EDIC. 2da. EDIT BOIXAR IV ESPAÑA.

ANTÚNEZ, Santiago E. (1981) La Nutrición en el Antiguo Perú Editorial Grafica Morsom S.A. Banco Central de reserva del Perú – Oficina Numismática Lima Perú.

BOURDIEU, Pierre. (2001) Poder, Derecho y Clases Sociales. 2da edición, Editorial DESELLEE DE BROOWER S.A.

CONTRERAS, Jesús. (2002) Alimentación y Cultura necesidades, gustos y costumbres. Alfoamega grupo Editor, S.A de C.V Pitágoras 1139 Col del Valle México D.F.

CONTRERAS, J. (2011) Implicación Social de la Industria Alimentaria. Fundación Alimentum. Ed. Ergon

DA MATTA, R. (1984) Relativizando, uma introdução à Antropologia Social. Petrópolis, Vozes. (1986) *O que faz o brasil, Brasil*. Río de Janeiro, Rocco.

DEL PINO, Ponciano. (2012) Repensar la desnutrición. Infancia, alimentación y cultura en Ayacucho, Perú. IEP Instituto de Estudios Peruanos. Primera Edición Lima Noviembre.

Acción contra el hambre en el Perú. (S.F) Dimensiones Culturales en La Nutrición y la Alimentación. Un enfoque innovador para reducir la desnutrición infantil Serie: Cultura y Nutrición. Documento No. 01.

DE SOTO, Hernando. (1987) El otro Sendero.7a.ed. Bogotá: Instituto Libertad y Democracia. Lima- Perú

DURAN, Cinthya. (2009) Los hábitos alimenticios de las familias. Revistas científicas.

GIDDENS, Anthony. (1991) Sociología, Alianza Editorial S.A., Madrid.

GUZMÁN, Alberto. (1951) La Nutrición en el Antiguo Perú. Centro de Altos Estudios de UNMSM Lima.

HURTADO, Ciro. (2000)La Alimentación en el Tahuantinsuyo, Instituto de Cultura Alimentaria Andina, Editorial San Marco Lima Perú.

EAN-LOUIS, Flandrin. (S.F) Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas Universitat de París -8- Vincennes Ecoledes Hautes Etudes en Sciences Sociales.

LEMA, Lucila. (2001) Revista Yachaikuna, 1, Marzo 2001 Los rituales de la cotidianidad.

MALPICA SANTISTEBAN, Carlos. (1970)Crónica del Hambre en el Perú Moncloa- Capodónico - Editores asociados.

MENESES, Max. (1998) La Utopía Urbana. Editorial Brandon, Lima. Ministerio Británico para el Desarrollo Internacional. (2003). Perú: Voces de los Pobres Edit. F&F, Lima.

NUNES, Cristine. (2007) Somos los que Comemos, Identidad Cultural y Hábitos Alimenticios y Turismo UESC UFBA Bahía Brasil.

LILLO, Crespo & VIZCAYA, Moreno. (2002) Origen y desarrollo de los hábitos y costumbres alimentarias como recurso sociocultural del ser humano: una aproximación a la historia y antropología de los cuidados en la alimentación 1.- semestre 2002 año VI - N° 11 pág. 62.

OCHOA C, Emiliano. (1985) "Migrantes una mirada Sociocultural en el Barrio de Santa Elena" CEAS – UNSCH Ayacucho- Perú.

TYLOR, Edward B. (1975) [1871] La ciencia de la cultura, a KAHN, J.S. (comp.): *El concepto de cultura: textos fundamentales*, p. 29-46. Barcelona, Anagrama.

VALCÁRCEL. Luis E. (1949) Historia de la Cultura Antigua del Perú Imprenta del Ministerio de Educación. Lima.

VILAPLANA, Montse. (2011) Cultura Alimentaria, Farmacéutica Comunitaria. Máster en Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Vol. 30 núm. 6 Noviembre-Diciembre.

Cuadernos de Nutrición vol. 25 Marzo- Abril 2002 Instituto de investigaciones Antropológicas Posgrado en Antropología Universidad Autónoma de México. 2002

GLOSARIO

ALIMENTACION.- Es el proceso por el cual se incorpora sustancias nutritivas al organismo.

ALIMENTO.- Se refiere a todo aquel producto o sustancia (líquidas o sólidas) que, ingerida, aporta materias asimilables que cumplen con los requisitos nutritivos de un organismo para mantener el crecimiento y el bienestar.

BROMATOLÓGICAS.- Estudia los alimentos en cuanto a su producción, manipulación, conservación, elaboración, distribución y su relación con la sanidad.

CARBOHIDRATOS.- Son sustancias químicas que constan de una molécula simple de azúcar o de varias en diferentes formas. Cubren la necesidad más constante y básica del cuerpo: la energía. Aportan calorías de disposición inmediata para las células, tejidos y órganos del cuerpo.

DIETA.- Es un régimen que puede ser prescrito o no y que incluye todas las preparaciones y alimentos que se ingieren en un día a través de los diferentes tiempos de comida.

HÁBITOS.- Los hábitos conforman las costumbres, actitudes, formas de comportamientos que asumen las personas ante situaciones concretas de la vida diaria, las cuales conllevan a formar y consolidar pautas de conducta y aprendizajes que se mantienen en el tiempo y repercuten (favorable o desfavorablemente) en el estado de salud, nutrición y el bienestar.

NUTRIENTE.- Los nutrientes son aquellos compuestos orgánicos o inorgánicos presentes en los alimentos los cuales pueden ser utilizados por el cuerpo para una variedad de procesos vitales (suplir energía,

formar células o regular las funciones del organismo), son los Hidratos de Carbono, Grasas, Proteínas, Vitaminas y minerales.

NUTRICION.- Es la utilización que hace el organismo de las sustancias alimenticias provenientes de los alimentos.

LICENCIADOS: Son miembros de la Fuerza Armada Militar dados de baja.

OMS: Organización Mundial de Salud.

