

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LOS MATACO DEL PILCOMAYO

Un estudio antropológico

PIA 7158 - CONICET 1997-1998

DIRECTORA: *Graciela F. Torres*

CODIRECTORA: *Mirta E. Santoni*

EQUIPO RESPONSABLE: *Liliana Madrid de Zito Fontán*

Liliana N. Romero

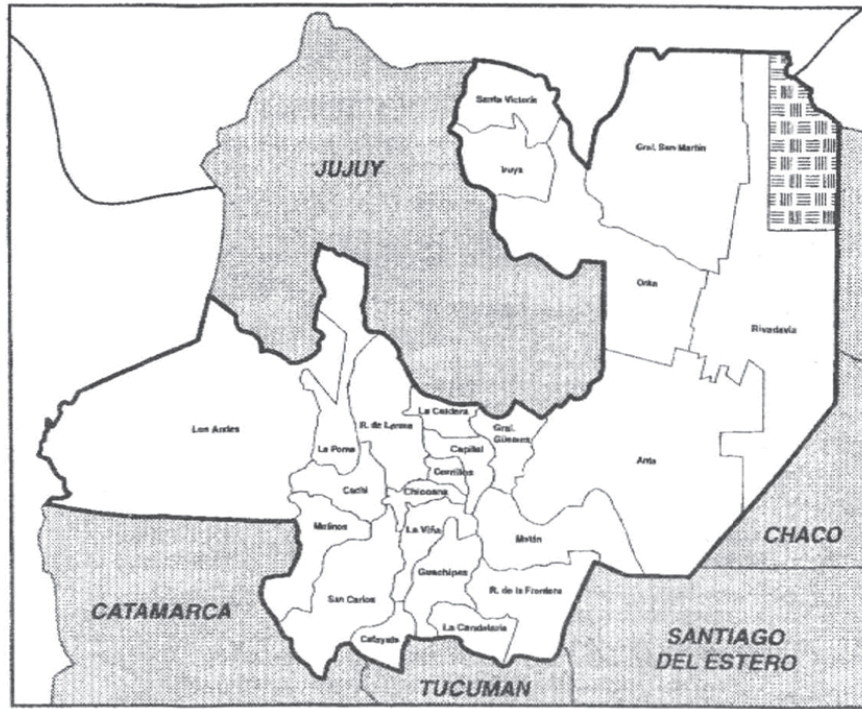
Francisco R. Barbarán

UNIDAD DE EJECUCIÓN: *CEPIHA-UNSa*

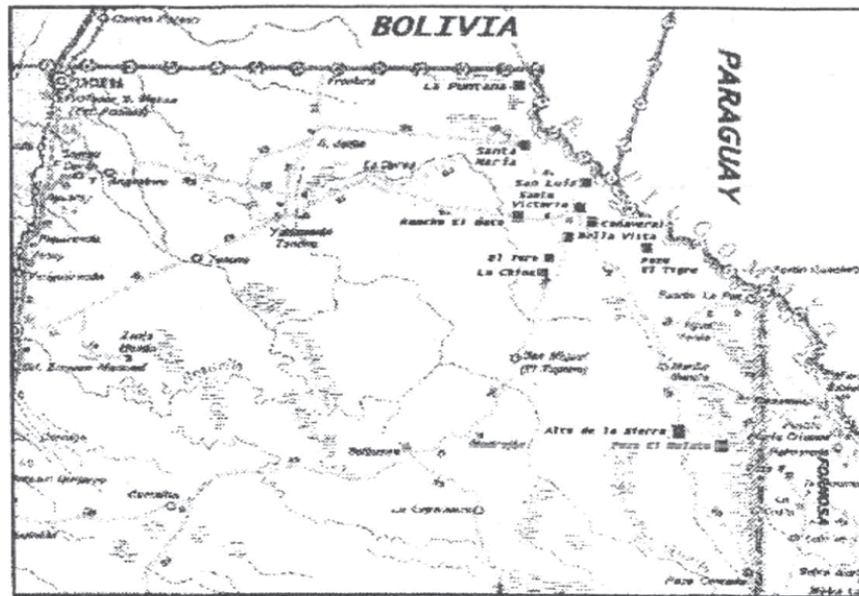
Introducción

En la presente síntesis vamos a dar cuenta de una manera muy condensada, en función del espacio concedido, de los lineamientos generales que seguimos en la investigación realizada en el marco del PIA 7158, acerca de la alimentación actual y el estado nutricional de los Mataco ribereños y montaraces del departamento Rivadavia, ubicado en el noreste de la provincia de Salta, limítrofe con las repúblicas de Bolivia, Paraguay y la provincia de Formosa. Es decir que nos estamos refiriendo a poblaciones ubicadas en el corazón del Chaco semiárido, ambiente deteriorado y degradado en grado importante (Morello y Saravia Toledo, 1959a, 1959b), lo que es percibido por el poblador del lugar, de acuerdo a los testimonios recogidos tanto de informantes criollos como indígenas. Esta situación ha ocasionado, entre otras, consecuencias negativas en el ámbito de la alimentación y la nutrición de los grupos considerados.

La investigación ha sido encarada con una perspectiva multidisciplinaria. Hemos considerado del alimento, en consecuencia, las dimensiones culturales, medioambientales -oferta y disponibilidad de los recursos naturales- y nutricionales. Para poder comprender cómo una persona, selecciona, prepara, distribuye y consume los alimentos es importante tener presente sus condicionantes culturales ya que la conducta alimentaria será un fiel reflejo de su contexto sociocultural. Aguirre (1997); Contreras (1993); García (1984); Helman, (1990); (Pinotti, 1997).



Ubicación del Área Trabajada dentro del Departamento Rivadavia
Provincia de Salta - Argentina



Ubicación de las Comunidades trabajadas en el Proyecto

La nutrición depende de varios factores entre los que podemos mencionar los biológicos y los culturales. Las consecuencias de la selección e incorporación de alimentos son de naturaleza biológica, pero la naturaleza de la selección e incorporación de alimentos está influenciado por procesos sociales, políticos y culturales. Es por ello que se deben efectuar estudios abordando los aspectos biológicos y sociales de la conducta alimentaria de los pueblos.

El presente estudio se plantea el propósito de analizar las técnicas dietéticas, cantidad de alimentos preparados e ingeridos, estado nutricional de la población estudiada, diferencia de alimentación en las distintas épocas del año y pautas culturales de las comunidades aborígenes del Chaco Salteño ubicadas en las zonas ribereñas del río Pilcomayo, así como las del monte vinculadas a ellas, relacionadas con la alimentación.

El control nutricional en países del Tercer Mundo, frecuentemente muestra una estrecha relación entre la valoración antropométrica y la mala salud. Por ejemplo se han podido relacionar niveles de bajo peso por edad y estatura con mortalidad en niños preescolares. Esta relación no se evidencia en países desarrollados ya que en ellos los niveles nutricionales son muy altos para tener un efecto significativo en la mortalidad infantil. En dichos países la estatura sirve como un indicador de mala salud. Por ejemplo, ha sido reportado que la corta estatura en adultos está relacionada con un incremento en la mortalidad debida a enfermedades cardio-vasculares. Esto implica que es necesario darle un papel diferente al control nutricional en países en desarrollo como el nuestro, donde el valor del peso es un útil indicador del estado nutricional para desnutrición severa, contrario a las naciones desarrolladas donde el nivel de nutrición es generalmente alto.

El estudio ha tenido como foco de la indagación la interacción hombre-ambiente, sin perder de vista que en esa interacción, aquí, más que en otras culturas más complejas, el hombre tiene un grado de mayor y más directo compromiso y dependencia con el ambiente por ser portador de una cultura con una estructura tecnológica y económica simple, que lo mantiene -salvo por hechos y circunstancias aisladas que afectan más al individuo que al conjunto social-, prácticamente al margen de la economía de mercado.

Además, conserva aún un grado relativamente importante de aislamiento respecto de la sociedad mayor, con todo lo que ello implica. Todos estos factores lo ligan de una manera más primaria con el entorno en el que está inserto, cuando se trata de tener que procurarse el alimento. Es decir que la estructura cultural que le es propia es de una naturaleza tal que determina una mayor y más directa proximidad con el medio. Lo contrario ocurre en las sociedades urbanas donde la interacción hombre-medio ambiente se encuentra mucho más mediatizada por una estructura cultural -incluida la tecnología, la organización

social y la economía- mucho más compleja que le permite al hombre liberarse de la dependencia directa respecto de su entorno, ya que en el proceso de complejización de las estructuras sociales y económicas se produce una estratificación y especialización que libera a grandes sectores de la sociedad de tareas como la obtención y producción de tales alimentos.

No obstante lo señalado, las poblaciones que hemos encontrado y en las que hemos hecho nuestro estudio se encuentran en un franco proceso de cambio, más marcado en las que se encuentran en la zona costera del río Pilcomayo, debido a que esta zona es la que mantiene una comunicación mucho más fluida con el "exterior" -al Chaco- y su cultura. Por consiguiente, la circulación, en ambos sentidos, de personas, objetos, ideas, modelos, es decir de significantes culturales, es mucho mayor que con respecto al hinterland chaqueño, por lo que las comunidades montaraces mantienen sus características propias quizás en un grado mayor. El proceso de cambio afecta, si bien de manera diferencial, todos los aspectos de la cultura, incluido todo lo relacionado con la alimentación y la nutrición, como veremos oportunamente.

A su vez, analizar la relación hombre-medioambiente, en orden al uso y manejo de los recursos con valor de alimento, nos coloca, aunque de manera parcial, en la perspectiva de una nueva disciplina cuál es la Ecología de la Nutrición, "*que estudia las interrelaciones que mantiene el hombre con los alimentos y el medio ambiente*" (Martínez, J. 1997:1). Este medio ambiente "*como todo ecosistema, tiene factores que lo integran, siendo de tipo biológicos, físicos, sociales, económicos y culturales, denominándoseles 'factores ecológicos de la nutrición' por estar todos ellos relacionados con la alimentación e influir en el estado nutricional y de salud de una persona*" (Martínez, J. 1997:1). En nuestra investigación consideraremos de los factores del medioambiente sólo a los recursos naturales.

No podemos dejar de señalar, a su vez, que el fenómeno de la alimentación de los Mataco, cuya principal fuente de obtención sigue siendo la caza, la recolección y la pesca, se encuadra en la problemática de la propiedad y uso de la tierra, habida cuenta del conflicto planteado por el aprovechamiento de los recursos, con los criollos y los animales alóctonos -vacunos y caprinos fundamentalmente-. Los derechos que poseen o alegan los indígenas sobre la propiedad de la tierra y su relación con la sostenibilidad del uso de los recursos naturales, en función de los cambios culturales y tecnológicos incorporados a través de su contacto e intercambio con la sociedad circundante, movilizan intereses de investigación en todo el mundo: Aberley (1993); Bodmer et al. (1997); Brody (1981); Campos Rozo et al. (1996); Prescott Allen y Prescott Allen, (1996); Redford y Mansour (1996); Robinson y Redford (1991); Saravia Toledo y del Castillo (1988); Simonetti (1996); Townsend (1996 a, 1996 b).

ALGUNAS CONSIDERACIONES ACERCA DE LA METODOLOGÍA Y TÉCNICAS UTILIZADAS

Al haber sido multidisciplinario, el abordaje del tema estudiado, las metodologías utilizadas son las propias de cada una de las disciplinas intervinientes, es decir que habrá un peso mayor de datos cualitativos cuando demos cuenta de la problemática intrínsecamente antropológica, mientras que cuando se trate la masa de datos referentes a los recursos naturales alimenticios y a los estándares de nutrición por ejemplo, los datos serán eminentemente cuantitativos, esto porque sendas disciplinas científicas intervinientes responden a distintos modelos de conocimiento, lo que conlleva una percepción y un análisis diferente de la realidad y los objetos en ella inscriptos. No obstante estas dificultades, que son las dificultades propias de la multidisciplinaria o de la interdisciplina, que hasta ahora parecen no tener solución (Kalinsky, 1996), hemos tratado de articular los distintos enfoques disciplinarios desde un mismo marco conceptual, provisto, eso sí, por la antropología. Según este marco conceptual, la alimentación es un fenómeno definido socialmente en el marco de la cultura, e influido por procesos político-económicos y tecnológicos-productivos, en tanto que la nutrición sería la dimensión biológica de este fenómeno.

Por lo señalado poco más arriba podemos decir que somos conscientes de que el conocimiento que vamos a producir sobre la problemática que nos ocupa, puede ser un conocimiento fragmentado, y acotado por las respectivas perspectivas teóricas y metodológicas de quienes hemos intervenido en este equipo de investigación. No obstante, también se debe reconocer que haber obtenido una masa importante de datos empíricos, recogidos desde distintos campos conceptuales acerca de una misma problemática, buscar sus interrelaciones y los puntos de contacto, los elementos de dinámica procesal que ligan lo social con lo biológico y lo ambiental, debe considerarse un logro, aún cuando antropólogos, nutricionistas e ingenieros en Recursos Naturales y Medio Ambiente no hayamos cambiado nuestra manera de pensar. Pero el haber aceptado conocer, reflexionar, intercambiar e interactuar alrededor de un mismo problema, puede estar significando que los primeros pasos hacia la verdadera y necesaria multidisciplinaria o interdisciplina se están dando, más allá de la simple enunciación.

Si tenemos que definir o caracterizar el método que hemos seguido y aplicado en el trabajo de campo podemos decir que el mismo se encuadra, de acuerdo a lo señalado por Peltó (1989:35-37) en los denominados *diseño o método no-experimental o naturalístico*, en los que a diferencia de los *diseños experimentales*, la investigación se focaliza en una variable dependiente particular, o en un set de tales variables. Una pregunta adecuada a este tipo de

diseño sería, por ejemplo, ¿la prevalencia de desnutrición infantil entre los Mataco del Pilcomayo con qué tipo de factores está relacionada?

Si bien el abordaje del problema se hizo desde disciplinas de campos diferentes (social, biológico y de las ciencias naturales) todos hemos utilizado básicamente una misma herramienta metodológica que es la *entrevista*, en su forma semiestructurada, y aquí es oportuno referimos nuevamente a la cuestión de la factibilidad epistemológica de la interdisciplina o la multidisciplina, para concordar con lo que afirma Kalinsky (1996: 16) cuando sostiene que si bien la tarea de la interdisciplina no ha podido zanjar las reyertas disciplinarias de fondo, *“ha impulsado, sin embargo, préstamos metodológicos y técnicos nada despreciables, aunque no teóricos”* y se refiere, precisamente a la entrevista, utilizada por varias disciplinas como la psicología, la psiquiatría, la medicina, etcétera, basadas en la entrevista socioantropológica que, como sabemos, es la herramienta por excelencia de la investigación de campo antropológica.

Ahora bien, desde los diferentes abordajes disciplinarios hemos realizado el siguiente recorrido metodológico, comenzando por los objetivos, también multidisciplinarios propuestos en el proyecto.

1. OBJETIVOS

1. 1. Objetivos Generales

- Conocer el inventario de los alimentos que consumen actualmente los grupos involucrados en el estudio.
- Determinar los cambios producidos en los hábitos y patrón alimentario y los factores causales de los mismos.
- Conocer el uso y manejo de los recursos alimenticios tradicionales.
- Evaluar los beneficios derivados de los frutos de caza y recolección.
- Definir proyectos aplicados para maximizar el valor local del conocimiento ecológico y de los recursos flora y fauna, en beneficio de las comunidades.
- Determinar la alimentación y nutrición de las comunidades aborígenes del norte del Chaco Salteño.
- Determinar el estado nutricional de grupos en estudio.

1. 2. Objetivos específicos

- Discriminar entre los alimentos tradicionales y los no tradicionales incorporados en el proceso de transculturación.

- Registrar las estrategias de obtención de los alimentos.
- Determinar el patrón de distribución de los alimentos dentro de la comunidad y dentro del grupo doméstico.
- Determinar los recursos con valor alimenticio que a pesar de formar parte de la oferta medioambiental, han dejado de utilizarse y las causas que motivaron esa conducta.
- Inventariar los recursos alimenticios tradicionales.
- Evaluar la disponibilidad de esos recursos y los factores que la afectan.
- Determinar cuáles recursos alimenticios tradicionales fueron reemplazados y las causas que motivaron su sustitución.
- Investigar los factores condicionantes del estado nutricional, haciendo especial referencia a: 1) producción, 2) disponibilidad, 3) consumo y 4) utilización de los alimentos.
- Identificar alimentos y las forma de preparación.
- Conocer el valor calórico de la ingesta familiar y la distribución intrafamiliar.
- Reconocer los grupos nutricionalmente vulnerables.
- Determinar el estado nutricional de la población menor de 5 años y de las embarazadas.

2. UNIVERSO DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación se ha desarrollado sobre una muestra compuesta por:

- a) miembros de la etnia Mataco o *Wichi* (adultos, ancianos y niños),
- b) personal docente de escuelas de las misiones,
- c) profesionales de la salud de hospitales y salas sanitarias,
- d) representantes locales de diferentes cleros,
- e) comerciantes (almaceneros criollos de las distintas comunidades).

2.1 El universo físico

Se relevaron 9 poblaciones de la etnia Mataco o *Wichi*, 4 de ellas localizadas a orillas del Río Pilcomayo y 5 ubicadas en el interior del monte chaqueño, que denominamos “ribereñas” y “montaraces o monteses” respectivamente, a los efectos de poder establecer una comparación entre comunidades asentadas

en dos “franjas” diferentes del mismo ambiente, lo que supone una también diferente disponibilidad de recursos económicos que afectan la conducta alimentaria. Estas localidades se visitaron, durante tres estaciones distintas, a fin de poder realizar un relevamiento de los recursos naturales disponibles, que cubriera prácticamente todo el año. La elección recayó en las siguientes:

RIBEREÑAS:

- La Puntana: alrededor de 700 hab. (según Censo 1984: 378)
- Santa María: 715 hab. según censo del agente sanitario (según Censo 1984: 458)
- San Luis: alrededor de 400 habitantes según información brindada por el enfermero de la misión (Según Censo 1984: 193)
- Pozo El Tigre: 148 hab. de acuerdo a un Censo realizado por el personal docente de la escuela de la misión. (Según Censo 1984: 277)
- Santa Victoria Este, centro urbano, cabecera del departamento Rivadavia había sido elegida cuando se elaboró el proyecto. Al encontramos en el campo con una realidad numérica muy superior a la del Censo Indígena de 1984, debido a la migración constante hacia este centro poblacional, resolvimos suprimir el estudio de los Mataco asentados en la periferia de esta localidad debido a su presumible elevada cantidad (no hay datos en el Censo de 1984, sino para todo el Municipio).

MONTARACES

- Rancho El Ñato: al llegar a esta misión, una de las más alejada (aproximadamente 40 kilómetros monte adentro) que nos tocó visitar cuando estábamos instalados en Santa Victoria Este, nos encontramos con que los aborígenes que figuraban en el Censo (47 hab.) ya no se encontraban viviendo allí.
- Pozo El Toro: cuando visitamos esta misión nos encontramos con que habían unas 35 familias aborígenes, lo cual pueden ser alrededor de 200 habitantes si consideramos un promedio de 5,5 miembros por familia. (Según el Censo de 1984 había 106 habitantes).
- La China: 88 habitantes según Censo de la directora de la escuela del lugar. (Según el Censo 1984 había 38 personas).
- Pozo El Mulato: alrededor de 180 habitantes. Con esta comunidad reemplazamos a Pozo El Bravo, seleccionado previamente pero que al momento de la investigación ya no tenía población aborígen.

- Alto de la Sierra: alrededor de 500 habitantes, según el censo del agente sanitario del lugar. (Según Censo de 1984 había 146 habitantes).
- Bella Vista: con una población de 8 familias, lo que daría un total de aproximadamente 45 habitantes.

3. EL TRABAJO DE CAMPO Y LAS TÉCNICAS UTILIZADAS.

De acuerdo a lo propuesto en el proyecto, realizamos tres viajes (otoño, invierno y primavera) a la región elegida. En total se cumplimentaron 32 días de trabajo de campo intensivo, por parte de un grupo de 5 investigadores en dos de los viajes y 6 en uno de ellos.

Las técnicas utilizadas han sido la *observación participante* y la *entrevista semiestructurada*, las que, en nuestra experiencia como trabajadores de campo, han probado ser las más eficaces, adecuadas y factibles de utilizar. En las entrevistas se aplicó un *cuestionario guía* que se fue reformulando en los sucesivos viajes de trabajo de campo, de acuerdo a las necesidades metodológicas y a los objetivos definidos previamente, completando una muestra total de 193 entrevistas. El registro magnetofónico de la mayoría de ellas se traduce en unas 50 horas de grabación durante las tres campañas realizadas.

También se realizó la recolección, identificación y herborización de material vegetal para su posterior determinación taxonómica.

En cuanto a la evaluación de los alimentos y el estado nutricional se utilizaron los métodos siguientes: a) el recordatorio de las 24 horas del día anterior, b) el método de pesada de los alimentos en cada familia y c) registro de medidas antropométricas (peso, talla total y talla sentado).

4. RESULTADOS

Serán expuestos parcialmente los resultados en forma de tablas, por ser esta modalidad la única que nos permite hacerlo dentro de los límites impuestos a esta presentación.

Tabla N° 1: Origen de los alimentos consumidos por los Mataco en los distintos subambientes

Alimentos							
Industriales		Vegetales Silvestres		Animales Silvestres		Domesticados Vegetales	
Costa	Monte	Costa	Monte	Costa	Monte	Costa	Monte
Azúcar	Azúcar	Ají de monte	Ají de monte	Aguti	Aguti	Anco	Anco
Arroz	Arroz	Algarroba Blanca	Algarroba Blanca	-----	Anta	Batata	Batata
Aceite	Aceite	Algarroba Negra	Algarroba Negra	Cata	Cata	Caña de azúcar	-----
Dulces	Dulces	Ancoche	-----	Conejo	Conejo	Coreanito	Coreanito
Fideo	Fideo	Batata de monte	Batata de monte	Corzuela	Corzuela	-----	Limón
Fiambres	-----	Bola verde	Bola verde	Cuis	Cuis	Maní	Maní
Frangollo	-----	-----	Cardón	Chancho del monte	Chancho del monte	Maíz	Maíz
Golosinas	Golosinas	-----	Cortina del cielo	Charata	Charata	Melón	Melón
Harina	Harina	Chaguar	Chaguar	Chuña	Chuña	Poroto	Poroto
Maíz pelado	-----	Doca	Doca	-----	Carpincho	Sandía	Sandía
Sal	Sal	Doca del zorro	-----	Gualacate	Gualacate	Zapallo	Zapallo
Sémola	Sémola	-----	Mandioca de monte	Garza	Garza	Domesticados Animales	
Yerba	Yerba	Mistol	Mistol	-----	Gato del monte	Vaca	Vaca
		-----	Molle	Iguana	Iguana	Chivo	Chivo

Continuación Tabla N° 1

		-----	Mora	Lagartija	Lagartija	Cordero	Cordero
		-----	Quimil	Lampalagua	-----	Gallina	Gallina
		-----	Quiscaro	Larvas abejas	Larvas abejas	Cerdo	Cerdo
		Sacha- sandia	Sacha- sandia	-----	León- Puma		
		Sachapera	Sachapera	Liebre	Liebre		
		-----	Sacha membrillo	Loro	-----		
		-----	Tala	Mulita	Mulita		
		-----	Tuna	Paloma	Paloma		
		-----	Tusca	-----	Pato		
		-----	Ucle	Pescado	Pescado		
		-----	Ulua	-----	Peludo		
		-----	Verdolaga	Pichi	Pichi		
		-----	Vinal	-----	Pichón de cata		
				-----	Pichón de Pato		
				-----	Pichón de loro		
				Pava del monte	Pava del monte		
				Quirquin- cho	Quirquin- cho		
				Suri	Suri		
				-----	Tortuga		
				Vizcacha	Vizcacha		
				-----	Yacaré		
				Derivado animal			
				Mieles	Mieles		

Tabla N° 2: Plantas nativas alimenticias consumidas por los Mataco. Otros usos.

Nombre Vulgar	Nombre científico	Parte consumida	Epoca	Forma de consumo	Otros usos
Ají del monte	<i>Capsicum chacoense</i>	Fruto	ene-abril	Fresco	Condimento-Forraje
Algarobo blanco	<i>Prosopis alba</i>	Fruto	dic.	Fresco	Medicina forraje tintoreo
Algarobo negro	<i>Prosopis nigra</i>	Fruto	dic.	Fresco	Forraje-medicinal
Ancoche	<i>Vallesi glabra</i>	Fruto	dic-feb.	Fresco	Forraje de aves
Batata de monte	<i>Ipomea sp.</i>	Raíz	dic-mar.	Hervida	Forraje
Bola verde	<i>Capparis speciosa</i>	Fruto	dic-mar.	Fresco-hervido	Forraje
Cardón	<i>Stetsonia coryne</i>	Fruto	nov-mar	Fresco	Forraje de emergencia
Cortina del cielo	<i>Cissus sicyoides</i>	Tallo y raíz	may-set.	Hervido	-----
Chaguar	<i>Bromelia serra</i>	Base de la hoja	jun-set.	Al rescoldo	Forraje-textil
Chaguar	<i>Bromelia hyeronymi</i>	Fruto	ene-abril	Fresco	Forraje-textil
Chañar	<i>Geofrea decorticans</i>	Fruto	mar-abr.	Hervido y molido	Forraje-mueble
Doca	<i>Morrenia af. Odorata</i>	Fruto	dic-feb.	Asado o crudo	Latex como pegamento
Doca de zorro	<i>Funastrum clausum</i>	Semillas	dic-may.	Hervido o asado	Forraje de emergencia
Granadilla	<i>Passiflora sp.</i>	Fruto	dic-feb.	Fresco	Forraje
Mandioca de monte ²	<i>Manihot esculenta</i>	Rizona	dic-mar.	Fresco	Forraje
Mistol	<i>Ziziphus mistol</i>	Fruto	oct-mar.	Fresco	Forraje-medicina
Molle	<i>Bumelia obtusifolia</i>	Fruto	dic-ene.	Fresco	Forraje-mueble
Mora	<i>Maclura tinctoria</i>	Fruto	dic.	Fresco	Forraje
Pata	<i>Ximenia americana</i>	Fruto	dic.	Fresco	Tintórea forraje-mueble

Continuación tabla N° 2

Penca roja	<i>Opuntia retrorsa</i>	Fruto	dic-abril	Fresco	Forraje
Piquillín	<i>Condalia microphylla</i>	Fruto	dic.	Fresco	forraje
Poroto de monte ³	<i>Capparis retusa</i>	Fruto	dic-feb	Fresco	Buen forraje
Quimil	<i>Opuntia quimilo</i>	Fruto	dic-feb	Fresco	Forraje
Quiscaloro	<i>Opuntia pampeana</i>	Fruto	ene-may	Fresco	Forraje
Quiscataco ⁴	<i>Prosopis elata</i>	Fruto	dic-ene.	Fresco	Forraje
Sachamembrillo ⁵	<i>Capparis tweediana</i>	Fruto	dic-feb.	Fresco	Medicinal forraje
Sacha pera	<i>Acanthosyris falcata</i>	Fruto	nov-dic.	Fresco	Forraje-medicina-mueble
Sacha sandía ⁶	<i>Capparis salicifolia</i>	Fruto	dic-feb.	Fresco	Forraje
Salvavida ⁷	<i>Jacaratia corumbensis</i>	Raíz	dic-mar	Fresco	Forraje
Tala	<i>Celtis pallida</i>	Fruto	dic-mar.	Fresco	Forraje-mueble
Tomatillo	<i>Solanum sisymbriifolium</i>	Fruto	dic-mar.	Fresco	—
Tramontana	<i>Funastrum gracile</i>	Hojas y tallo	nov-feb	Fresco	Forraje
Tотора	<i>Typha dominguensis</i>	Rizoma	may-ago	Fresco	—
Tunilla y perro	<i>Opuntia</i>	Fruto	dic-abril	Fresco	—
Tusca	<i>Acacia aroma</i>	Fruto	mar-abril	Fresco-fermen.	Medicina-forraje-tintórea.
Ucle	<i>Cereus validus</i>	Fruto	dic-mar.	Fresco	Tintura y Forraje
Ulua	<i>Harrisia pomarensis</i> ó <i>Harrisia Bonplandii</i>	Fruto	dic-abril	Fresco	—
Verdolaga	<i>Portulaca sp</i>	Tallos y hojas	dic-abril	En fresco	Forraje
Vinal	<i>Prosopis ruscifolia</i>	Fruto	dic.	En fresco	Forraje-medicinal

Notas

¹ Planta de la familia Vitaceae.

² Debe ser sometida a varios hervidos para destruir los glúcidos cianogénicos.

³ También conocido como "sacha poroto".

⁴ También llamado Guiaschín.

⁵ También llamada "Bola y gato".

⁶ Con fruto muy tóxico en verde, para consumirlo debe tratárselo con reiteradas hervidas, históricamente fueron empleados como alucinógenos o como veneno.

⁷ También conocido como yacón, es un arbusto del Chaco seco, cuya enorme raíz carnososa puede ser la salvación del sediento, de allí su nombre de salvavida.

Tabla N° 3: Especies de la fauna con valor alimenticio consumida por los Mataco

Especie Cazada	Nombre Vulgar	Motivo de Caza - otros usos
Reptiles		
<i>Boa constrictor Occidentalis</i>	Lampalagua	Comercio-Alimento. (carne principalmente consumida por indígenas).
<i>Caiman latirostris</i>	Yacaré	Control. Alimento
<i>Chelonoidis chilensis</i>	Tortuga	Comercio de mascotas-Alimento
<i>Tupinambis rufescens</i>	Iguana	Comercio de cueros - Alimento
<i>Teius teyou*</i>	Lagartija	Alimento
Aves		
<i>Amazona aestiva</i>	Loro hablador	Comercio de mascotas-Alimento
<i>Cairina moschata</i>	Pato picazo	Alimento
<i>Chunga burmeisteri</i>	Chuña	Alimento
<i>Columba picazuro</i> ¹	Paloma torcaza	Alimento
<i>Columbina picui</i> ¹	Palomita	Alimento
<i>Egretta alba</i>	Garza blanca	Alimento
<i>Myiopsitta monacha</i>	Cata	Comercio de mascotas-Alimento
<i>Ortalis canicolis</i>	Charata	Alimento-Comercio esporádico de carne de monte.
<i>Oxiura ferruginea</i> ¹	Patillo	Alimento
<i>Penelope obscura</i>	Pava	Alimento
<i>Rhea americana</i>	Ñandú	Alimento: huevos. (carne principalmente consumida por indígenas). Comercio. Esporádico de plumas.
<i>Zenaida auriculata</i> ¹	Bumbuna	Alimento
<i>Sarkidornis melanotus</i>	Pato torterudo	Alimento

Continuación tabla N° 3

Mamíferos		
<i>Catagonus wagneri</i> ¹	Chancho quimilero	Alimento-Comercio esporádico de carne de monte
<i>Chaetophractus vellerosus</i>	Pichi	Alimento. Comercio esporádico de carne de monte
<i>Dasyprocta sp.</i>	Aguti	Alimento
<i>Dasypus novemcinctus</i>	Mulita	Alimento. Comercio esporádico de carne de monte
<i>Euphractus sexcinctus</i>	Gualacate	Alimento-Comercio
<i>Felis geofroyi</i>	Gato del Monte	Control - Alimento
<i>Felis yaguaroundy</i>	Gato del Monte	Control-Alimento
<i>Galea musteloides</i> **	Cuis, tuco-tuco	Alimento
<i>Hydrochaeris hydrochaeris</i>	Carpincho	Comercio-Alimento
<i>Lagostomus maximus</i> ¹	Vizcacha	Alimento - Control. Comercio esporádico de carne de monte.
<i>Microcavia australis</i>	Cuis, tuco-tuco	Alimento
<i>Mazama americana</i>	Corzuela	Alimento-Comercio esporádico de carne de monte.
<i>Pecari tajacu</i> ¹	Chancho del Monte	Alimento - comercio de cueros - Comercio esporádico de carne de monte.
<i>Pediolagus salinicola</i> ¹	Conejo de los Palos	Alimento - comercio esporádico de carne de monte.
<i>Puma concolor</i> ¹	Puma	Control - alimento - medicinal- (grasa buena para golpes torceduras y dolor de huesos)
<i>Tapirus terrestris</i> ***	Anta	Alimento
<i>Tolypeutes mataco</i>	Quirquincho	Alimento - Comercio esporádico de carne de monte. Medicinal (placas del caparazón como antitusivo).
<i>Tayassu pecari</i> ¹	Majano	Alimento - Comercio esporádico de carne de monte.

Fuente: Datos obtenidos durante el trabajo de campo 1998.

Notas

¹ Especies habilitadas para caza deportiva por la DPMARN.

* La especie observada con más frecuencia durante el trabajo de campo, fue *Teius teyou*, sin embargo Cei (1993) describe con área de distribución coincidente con el área de este estudio a las siguientes especies que reciben el nombre común de "lagartijas": *Polychrus acutirostris*, *Leiosaurus paronae*, *Urostrophus gallardoi*, *Liolemos chacoensis*, *Stenocercus caducus*, *Stenocercus roseiventris*, *Tropidurus etheridgei*, *T. melanopleurus pictus*, *T. spinulosus*, *Homonota borellii*, *H. horrida*, *H. whitii*, *Phyllopezus pollicaris przewalsky*, *Vanzosaura rubricaudata*, *Ameiva ameiva ameiva*, *Cnemidophorus ocellifer*, y *Mabuya dorsivittata*.

** El tuco-tuco, también llamado coi o cuis, podría corresponder a dos especies de acuerdo con su área de distribución: *Galea musteloides* o *Microcavia australis* (Redford y Eisenberg, 1993). Debido a que los cuises son difíciles de atrapar, posiblemente hacen uso de estas especies en épocas de inundación, cuando se ven obligados a abandonar las cuevas para refugiarse en lugares altos.

*** Casi extinto, los pobladores de la ribera argentina del río Pilcomayo lo cazan en Bolivia o Paraguay.

Tabla N° 4: Clases de huevos obtenidos consumidos en distintos ambientes

HUEVOS	
Costa Pilcomayo	Monte
Charata	Charata
Iguana	Iguana
Suri	Suri
Paloma	Paloma
Gallina	Perdiz
	Tortuga
	Yacaré

Tabla N° 5: Tipos de mieles obtenidos en distintos ambientes, de acuerdo a la nomenclatura popular

MIEL	
Costa Pilcomayo	Monte
Bala	Bala
Extranjera	Extranjera = "antijera"
Lechiguana	Lechiguana
Moro Moro	Moro moro
Pusquillo	Pusquillo
Señorita	Kella
	Mestiza
	Yana

Tabla N° 6: Plantas cultivadas utilizadas como alimento por los Mataco

Nombre vulgar	Nombre científico
Sandía	<i>Citrullus vulgaris</i>
Limón	<i>Citrus limón</i>
Melón	<i>Cucumis melo</i>
Zapallo	<i>Curcubita máxima</i>
Anco	<i>Curcubita moschata</i>
Poroto	<i>Phaseolus vulgaris</i>
Caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum</i>
Maíz	<i>Zea mais</i>
Batata	<i>Ipomea batata</i>
Maní	<i>Arachis Hypogaea</i>

Tabla N° 7: Variedades de pescado consumidos por los Mataco en los distintos subambientes

PESCADO			
	Costa-Pilcomayo	Monte-Madrejones	
Nombre vulgar	Nombre científico	Nombre vulgar	Nombre científico
Armado	<i>Pterodoras granulosis</i>	Bagre	<i>Pimelodus sp.</i>
Cucharón	<i>Sorubim lima</i>	Chutaza	(?)
Bagre	<i>Pimelodus sp.</i>	Dentado (1)	<i>Hoplias malabaricus</i>
Boga	<i>Lepironus obtusidens</i>	Mojarra	<i>Cheirodon interruptus</i> (2)
Dorado	<i>Salminus maxillosus</i>	Vieja del agua	<i>Liposarcus anisitsi</i>
Dentado (1)	<i>Hoplias malabaricus</i>		
Pacú	<i>Piaractus</i>		
Piraña	<i>Serrasalmus spilopleura</i>		
Sábalo	<i>Prochilodus lineatus</i>		
Sachaboga	<i>Schizodon fasciatus</i>		
Surubí	<i>Pseudoplatystoma coruscans</i>		
Vieja del agua	<i>Plecostomus cordovae</i>		
Vieja del agua	<i>Liposarcus anisitsi</i>		

(1) Martínez Crovetto lo registra con el nombre de "Taratira"

(2) Martínez Crovetto según clasificación de este autor.

4. 1 Encuesta alimentaria

El empleo del método del *análisis del valor calórico de la ingesta diaria mediante la pesada de alimentos*, permitió constatar lo siguiente:

- Una familia puede llegar a recolectar en un día, aproximadamente 20 Kg. de chañar, lo que representa aproximadamente 57800 Kcal. Esa cantidad es utilizada durante 3 días por los 13 integrantes del grupo familiar en cuestión, lo que representa unas 19500 kcal diarias, calculándose 1500 kcal por cada individuo. Esto representa en algunos casos más del 50% del requerimiento calórico total.
- En El Mulato una joven llegó a recolectar sola 1200 grs. de algarroba, pero durante su travesía en el monte, según cálculos estimados, llegó a consumir 250 gr. de este fruto lo que representa 700 kcal, significando el 25% del requerimiento para su edad, actividad y sexo.
- Con estos cálculos aproximados podemos inferir que el consumo de alimentos obtenidos por la recolección representa un importante porcentaje del requerimiento diario, pero esto es posible sólo en la época del año en que estos frutos están maduros, de octubre a enero aproximadamente.
- Otro de los alimentos pesados fue la tortilla, la que es preparada con agua y harina de trigo en el mejor de los casos, con lo que se aumenta el valor calórico de la preparación. El cálculo estimativo de una porción de tortilla es de 200 grs. lo que representa 560 Kcal. Su consumo es diario y a veces se ingiere dos veces al día.

De acuerdo al método *recordatorio de las 24 horas del día anterior* se pudo constatar que se prioriza el consumo de cereales y carnes, no así el del grupo de frutas y verduras, con lo que el aporte de nutrientes se vería restringido en cuanto a vitaminas y minerales, los cuales teóricamente serían provistos por las frutas y verduras del monte, en la época de recolección, pero esto no se pudo cuantificar acabadamente.

4. 2 Encuesta antropométrica y nutricional

Para los menores de 2 años se procedió al registro de los indicadores de peso/edad, teniendo en cuenta que éste es un parámetro muy sensible y se considera indicador de desnutrición aguda y para los niños de 2 a 5 se utilizaron los indicadores peso/talla, talla/edad y peso/edad, considerando que la presencia de dos de los tres indicadores deficientes indicaban desnutrición. No se consideró el sobrepeso ya que en los indicadores que se maneja en el Ministerio de Salud Pública de la Provincia no se registra esta variable.

Para los menores de 5 años se registró un 27% de desnutrición, dato que se acerca bastante a los indicados en el Ministerio de Salud Pública, sólo que para el presente estudio no se registró gravedad de la desnutrición.

5. ALGUNAS CONCLUSIONES PRELIMINARES.

Vamos a formular de manera conjunta y también condensada desde las tres disciplinas intervinientes algunas conclusiones preliminares, muchas de las cuales obrarán a manera de hipótesis explicativas que servirán para orientar futuras investigaciones sobre el tema:

- La investigación revela que la dieta alimentaria de los Mataco del Pilcomayo ha sufrido un cambio importante, sobre todo a partir de la segunda mitad de este siglo aproximadamente. Ese cambio estriba fundamentalmente en la incorporación de alimentos nuevos de procedencia industrial, en detrimento de los alimentos silvestres de origen vegetal y animal que conformaban su dieta tradicional.
- Cambiar alimentos silvestres por alimentos industrializados ha significado reemplazar en gran parte proteínas por hidratos de carbono, ya que éstos son más baratos y accesibles para el nuevo estilo de vida adoptado por los Matacos. Ese nuevo estilo de vida incluye la venta de la fuerza de trabajo, es decir su inserción, en condiciones desventajosas, por cierto, en los intersticios del mercado laboral regional, a cambio de una remuneración que, en muchos casos es ominosa. Con el reemplazo señalado, su patrón alimentario se aproxima al patrón de los sectores de menores recursos de toda Latinoamérica, integrado fundamentalmente por muchos carbohidratos y muy poca proteína de origen animal. En este caso, los grupos de la costa estarían más favorecidos en cuanto al aporte proteico por el mayor y más constante consumo de pescado durante al menos tres cuartas partes del año (abril-noviembre), si bien dicho consumo está sometido a contingencias de tipo climáticas y ambientales en general.
- Encontramos que para el cambio de costumbres alimentarias en general, influyen o han influido factores históricos, ecológicos, culturales y socioeconómicos:
- La intrusión de otros modelos culturales ha significado, además, el surgimiento de nuevas necesidades como el vestido, el calzado, los enseres domésticos de fabricación industrial como la vajilla de cocina y de mesa, por ejemplo, la bicicleta, la radio, etcétera, y, por supuesto, la necesidad de contar con dinero para poder comprar todos estos bienes.
- Con el cambio en que los Matacos se han embarcado y al que los están empujando -las circunstancias sociohistóricas, económicas y políticas-,

consideramos que en lo que a la alimentación se refiere, están resultando perjudicados, con las implicancias que ello tiene para la salud, porque están sustituyendo una dieta que aunque muy inestable era muy variada - proteínas, grasa, carbohidratos, vitaminas y minerales- por una dieta muy restrictiva en cuanto a variedad, ya que predominan los carbohidratos. Y si bien parece que una dieta muy pobre en carbohidratos como la de los esquimales y otros pueblos que vivieron en la costa Noroeste de Estados Unidos dedicados casi exclusivamente a la pesca y consumo de salmónidos (Draper, 1977); (Carretero Collado, 1995) puede ser compensada con una elevada ingesta de grasa, proteína, y minerales, lo inverso (una dieta con una elevada ingesta de carbohidratos y pobre en proteínas y minerales) no parece ser posible sino a riesgo de la salud.

- El factor principal de degradación ambiental en directa relación con la calidad y disponibilidad de recursos alimenticios de los aborígenes es el sobrepastoreo, problema que inclusive amenaza la continuidad cultural de los que viven sobre las orillas del río Pilcomayo.
- El sobrepastoreo define la disponibilidad de los recursos alimenticios, que en el caso de las plantas, coincide con árboles y arbustos que no consume el ganado, salvo como forraje de emergencia y que además se ven favorecidos por la dispersión endozoica de las semillas.
- De la misma manera, en el caso de la fauna, los animales más disponibles son los que aumentan con la modificación del ecosistema por la actividad ganadera, incrementando la vizcacha y el conejo de los palos al tenderse a la eliminación de sus predadores naturales, los que son incompatibles con la ganadería, como es el caso de los zorros y todas las especies de felinos. También incrementan las palomas al verse favorecidas por el establecimiento de pequeños parches de agricultura rodeados de monte, y la catita, que ve facilitada la obtención de las semillas que usa para alimentarse, al concentrarse éstas en las deyecciones del ganado alrededor de puestos y corrales, donde a la vez prefiere nidificar.
- Por el contrario, las especies que requieren buena cobertura boscosa para refugio y reproducción como en el caso de las corzuelas y los pecaríes, tienden a disminuir. Los árboles huecos en pie, son una condición básica para la producción de mieles y la reproducción de Anátidos y Psitácidos de valor alimenticio.
- Las comunidades visitadas, ribereñas y montaraces comparten técnicas dietéticas semejantes con relación a la preparación del alimento. Aunque difieren en el tipo de alimento según la época del año, ambos grupos utilizan los recursos naturales como principal fuente de alimento.

- Las comunidades ribereñas utilizan el pescado como principal alimento, preparado al calor seco, húmedo, y en menor escala, el frito, durante la mayor parte del año.
- Las comunidades montañesas utilizan en mayor escala los recursos obtenidos de la recolección y la caza,
- Las técnicas dietéticas utilizadas son: cortado, trozado, pelado.
- El grupo menos utilizado en ambos grupos corresponde al de las frutas y verduras, las que pueden consumirse durante sus incursiones en el monte.
- En cuanto al cálculo de calorías, los métodos utilizados muestran que cuando los alimentos son preparados en el hogar se llega a cubrir sólo un 25% de las calorías necesarias.
- Durante el período de recolección de frutos se llegaría a cubrir más del 50% de los requerimientos calóricos con el consumo de sólo un tipo de alimento (algarroba, chañar, mistol).
- En menores de 5 años sólo se cubre en el hogar el 20% de los requerimientos.
- El 30% de los menores de 5 años presentan desnutrición.
- La desnutrición más frecuente es la producida por la deficiencia calórica.
- La presencia de un 20% de la población mayor de 6 años con sobrepeso podría deberse a la presencia de un grupo étnico con valores más altos respecto de la estatura sentado, más que al cúmulo de tejido adiposo.

Bibliografía

Consignamos solamente la bibliografía citada en esta síntesis, ya que la bibliografía completa correspondiente al Informe Final del PIA consta de 10 páginas, extensión imposible de incluir en esta reseña.

Antropología

AGUIRRE, Patricia. 1997. Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina. En: Procesos Socioculturales y alimentación, Serie Antropológica, Compilación de Marcelo Alvarez y Luisa Virginia Pinotti. pp. 161-187. Ediciones del Sol, Buenos Aires.

CARRETERO COLLADO, Leoncio. 1995. Environment, Food Availability, and Nutrition in the Northwest Coast: Hazards in Native Traditional Subsistence.

Revista Española de Antropología Americana 25, pp. 119-134. Servicio de Publicaciones, Universidad Complutense, Madrid.

CONTRERAS, Jesús. 1993. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. Fundamentos de Antropología 2, pp. 43-51. Centro de Investigaciones Etnológicas. Granada. España.

DRAPER, H. H. 1977. The aboriginal eskimo diet in modern perspective. *American Anthropologist* 79, pp. 299-316.

GARCÍA, Silvia. 1984. Alimentación. En: Cultura tradicional del área del Paraná medio. Instituto Nacional de Antropología. Buenos Aires, pp. 119-138.

HELMAN, Cecil G. 1990. Culture, health and illness: an introduction for health professionals. 2nd ed. Butterworth Heinemann. Oxford, p. 344.

KALINSKY, Beatriz. 1997. Salud e interdisciplina ¿Fracaso epistemológico o práctica de la intergestión disciplinaria de la ciencia? En: Cultura, salud y enfermedad. Temas de antropología médica. Compiladores Marcelo Alvarez y Victoria Barreda. Ministerio de Cultura y Educación de la Nación. Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano. Buenos Aires, pp. 12-30.

MARTINEZ, Juana. 1998. Una nueva ciencia: Ecología de la Nutrición. En: Nutrición y Ecología. Proyecto de Seguridad Nutricional y Alimentaria. GTZ. Cochabamba, Bolivia.

PELTO Pertti J. 1989. Strategies of field research in nutritional Anthropology. In: PELTO H. Gretel, PELTO Pertti J. y MESSER Ellen editores. Research methods in nutritional Anthropology, pp. 34-56. The United Nations University. Tokio. Japón.

PINOTTI, Luisa Virginia. 1997. El modelo estético hegemónico a fin de siglo, patologías que afectan el crecimiento y desarrollo normal. En: Procesos Socioculturales y alimentación, Compilación de Marcelo Alvarez y Luisa Virginia Pinotti, Serie Antropológica, pp. 139-160. Ediciones del Sol, Buenos Aires.

1er. CENSO ABORIGEN. 1984. Gobierno de al Provincia de Salta, Ministerio de Bienestar Social. Dirección General de Promoción Social. Salta.

Recursos Naturales y Medio Ambiente

ABERLEY, D. (Ed.) 1993. Boundaries of home. Mapping for local empowerment. The New Catalyst Bioregional Series. New Society Publishers. Canadá.

BODMER, R.E.; Fang, T. G. and L. M. Ibañez. 1988. Ungulate management and conservation in the Peruvian Amazon. *Biological Conservation* 45.

BRODY, H. 1988. Maps and dreams. Indian and the British Columbia Society. Douglas & McIntyre. Canadá.

- CAMPOS ROZO, C.; ULLOA, A. y H. R. TOGLER (eds.). 1996. Manejo de fauna con comunidades rurales. Fundación Natura - Organización Regional Indígena Embera Woaunan, Orewa -Organización de Estados Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura- Unidad Administrativa Especial del Sistema de Parques Nacionales, Ministerio del Ambiente. Santafé de Bogotá, Colombia.
- MORELLO, J. y C. J. SARAVIA TOLEDO. 1959a. El bosque chaqueño I. Paisaje primitivo, paisaje natural y paisaje cultural en el Oriente de Salta. Revista Agronómica del Noroeste Argentino 3(1-2).
- MORELLO, J. y C. J. SARAVIA TOLEDO. 1959b. El bosque chaqueño II. La ganadería y el bosque en el Oriente de Salta. Revista Agronómica del Noroeste Argentino 3(1-2).
- PRESCOTT-ALLEN, Rand C. PRESCOTT-ALLEN (Eds.). 1996. Assessing the sustainability of uses of wild species. Case studies and initial assessment procedure. Occasional paper of the IUCN Species Survival Commission N1 12. IUCN.
- REDFORD, K. H. and J. A. MANSOUR (Eds.). 1996. Traditional peoples and biodiversity conservation in large tropical landscapes. America Verde Publications. The Nature Conservancy, Latin America and Caribbean Division. Arlington, Virginia.
- ROBINSON, J. G. and K. H. REDFORD. 1991. Sustainable harvest of neotropical forest animals: 415-429. In: Robinson, J. G and K. H. Redford (Eds.) Neotropical wildlife use and conservation. The University of Chicago Press.
- SARAVIA TOLEDO, C. J. y del CASTILLO, E. M. 1988. Macro y microtecnologías: su impacto en el bosque chaqueño en los últimos cuatro siglos. Actas del VI Congreso Forestal Argentino, Vol. II. Talleres Gráficos el Liberal, Santiago del Estero, Argentina.
- SIMONETTI, J. 1996. Conservación y uso sostenible de la biodiversidad en Zonas áridas y semiáridas de América Latina y el Caribe. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
- TOWNSEND, W. R. 1996 a. ¿Por qué hacer un programa de manejo de la fauna silvestre en Lomerío? BOLFOP, Proyecto de Manejo Forestal Sostenible. Ministerio de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente. Editora El País, Santa Cruz, Bolivia.

Resumen

ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DE LOS MATACO DEL PILCOMAYO

Su principal objetivo es estudiar las costumbres alimentarias de 8 comunidades del grupo Matacos o Wichis del área Pilcomayo: "monteses" y "ribereños", con economía cazadora, recolectora y pescadora. La perspectiva multidisciplinaria, permitió registrar las estrategias de obtención de alimentos, el inventario de los alimentos actuales y su patrón de distribución dentro de las unidades domésticas, evaluar el uso de los recursos naturales, así como los cambios producidos en los hábitos alimentarios y los factores causales de los mismos. Se determinó el estado nutricional de la población y se identificó los grupos nutricionalmente vulnerables. Se utilizó la metodología propia de cada una de las disciplinas intervinientes de acuerdo a los objetivos del proyecto: entrevistas semiestructuradas y estructuradas, evaluación de oferta de recursos naturales (flora y fauna) con valor y uso alimenticio, evaluación calórica de la ingesta y determinación de estado nutricional.

Graciela Torres - Mirta Santoni

Abstract

FOOD AND NUTRITION OF THE *MATACOS* FROM PILCOMAYO RIVER. AN ANTHROPOLOGICAL STUDY.

This research project is within the Nutritional and Food Anthropology. Its main objective is to study the food habits of eight Mataco or Wichi communities from the area of the Pilcomayo river: *ribereños* (who live on the riverside) and *monteses* (who live in the forest), both with a hunting, gathering and fishing economy. The multidisciplinary approach of the project allowed to register the strategies worked out to obtain food, to make the inventory of the food eaten nowadays and its distribution patterns in domestic units, the use of natural resources as a food source, the changes in the food habits and the reasons that caused them. The nutritional condition of the population was assessed and the groups affected from the nutritional point of view were identified.

The methodology characteristic of each discipline was according to the research objectives: structured and semistructured interviews, assessment of natural resources (flora and fauna) used as food, calorific assessment of the food ingestion and assessment of the nutritional state.

Graciela Torres - Mirta Santoni