



Estudios sociales (Hermosillo, Son.)

ISSN: 2395-9169

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Castro, Mora; Fabron, Giorgina
Saberes y prácticas alimentarias: familias migrantes entre tierras altas y bajas en Argentina¹
Estudios sociales (Hermosillo, Son.), vol. 28, núm. 51, 2018, Enero-Junio, p. 00
Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41755135004>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

UDEM
redalyc.org

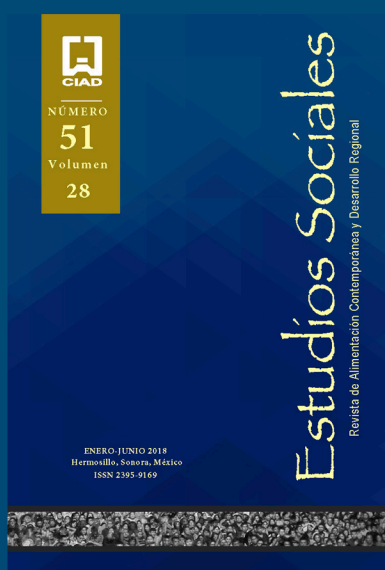
Sistema de Información Científica Redalyc
Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal
Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso
abierto

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo regional

Número 51, volumen 28. Enero - Junio 2018

Revista electrónica. ISSN: 2395-9169



**Saberes y prácticas alimentarias:
familias migrantes entre tierras altas y bajas
en Argentina**

**Food knowledge and practices:
Migrant families between uplands
and lowlands in Argentina**

DOI: <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i51.510>

Mora Castro*
Giorgina Fabron**

Fecha de recepción: 30 de julio de 2017.
Fecha de envío a evaluación: 28 de agosto de 2017.
Fecha de aceptación: 20 de septiembre de 2017.

*Autora para correspondencia: Mora Castro.
Dirección: moradelpilarcastro@gmail.com
Universidad Nacional Arturo Jauretche/Conicet.
Instituto de Ciencias de la Salud.
Av. Calchaquí 6200.
Florencio Varela, Prov. Buenos Aires. Argentina. Tel.
54 11 4210-9000 ext. 6705
**Universidad de Buenos Aires/Conicet.

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.
Hermosillo, Sonora, México

Resumen / Abstract

Objetivo: presentar el análisis de la caracterización de las prácticas y representaciones alimentarias de familias migrantes dentro de Argentina que actualmente residen en la zona Sur del Área Metropolitana de Buenos Aires, **Metodología:** se basó en el trabajo de campo de corte etnográfico y el análisis de fuentes secundarias de información. **Resultados:** se obtuvieron los siguientes resultados: a) las características y procesos de las prácticas y representaciones alimentarias b) la conformación identitaria en contexto de migración a partir de la elaboración y consumo de platos específicos c) las particularidades que se desarrollan en ambos territorios en términos de las gramáticas culinarias presentes y sus formas de transmisión. **Limitaciones:** se basan en los datos censales públicos nacionales de población y agropecuarios de ambas zonas están desactualizados y, en la ampliación de entrevistas a familias migrantes para la muestra. **Conclusiones:** las preparaciones contienen variaciones tanto en las técnicas y formas de elaboración, en la incorporación de nuevos productos y en el reemplazo de ingredientes. Acompaña a dichas variaciones una resignificación en el contexto migrante sobre los conocimientos de elaboración y consumo de los platos procedentes del territorio de origen, que impacta directamente en las identidades y memoria colectiva al tiempo que fortalece las estrategias de acceso.

Palabras clave: alimentación contemporánea; saberes y prácticas alimentarias; transmisión de conocimiento; migración; Florencio Varela; Departamentos Humahuaca y Tilcara; Argentina;

Objective: To analyze food practices and representations features of migrant families within Argentina that currently inhabit in the Southern Buenos Aires Metropolitan Area. **Methodology:** Is based on ethnographic fieldwork and secondary sources of information. **Results:** we obtained the following results: a) characteristics and processes of food practices and representations b) identity building in migrant context through the elaboration and consumption of specific plates c) specific issues within both territories in terms of the grammar of cuisine and their transmission modes. **Limitations:** The main limitations were due to outdated national public information on population and agricultural census in both areas, and the extension of the migrant families' interviews sample. **Conclusions:** We conclude that food practices variations between both territories are mainly those related to elaboration techniques, new products incorporation



and/or ingredients replacements. Additionally, those variations are accompanied by a re-signification, within the migrant context, about the food knowledge and meals consumption, which have a major impact on both identities and collective memory of migrant families as well as the strengthening of access strategies.

Key words: contemporary food; food knowledge and practices; knowledge transmission; migration; Florencio Varela; Humahuaca and Tilcara departments; Argentina;



Introducción

La transmisión de conocimiento es un proceso complejo de traspaso de aquella información que compone a los “sistemas de conocimiento local” (en adelante SCL), entendidos como el conjunto de saberes, prácticas y representaciones mantenidas por determinados grupos sociales y su medio ambiente natural, a través del tiempo. La noción, a su vez, implica que la interrelación del conjunto de saberes conforma “sistemas cognitivos” mediante los cuales se establecen normas y valores que median las relaciones entre las personas y con su territorio (UNESCO, 2001). Las características intrínsecas de estos sistemas contribuyen a la construcción de las identidades, a través de las cuales se enfatizan o minimizan aspectos comunes y diferencias con otros grupos sociales (Morphy, 1991).

Las particularidades de este proceso de transmisión involucran prácticas y representaciones plasmados tanto la oralidad como la materialidad de los objetos (Nahuelquir, 2008; Zedeño, 2007). Es decir, las formas y los canales de transmisión de elementos de los SCL tienen distintos soportes (tangibles e intangibles) que marcan un vínculo entre las personas que comparten un conjunto particular de saberes (Ellen, 1998). En este sentido, considerar el aspecto material es fundamental para indagar instancias específicas de soporte y transmisión de los sistemas de conocimiento local, situando a los objetos como agentes activos en el vínculo entre la materialidad de la producción, la significación expresada en ellos, el contexto de realización y la función comunicativa que llevan consigo.

De todas las prácticas y representaciones dentro de este complejo proceso, interesan aquí aquellas vinculadas a los saberes y prácticas sobre producción, procesamiento y consumo de alimentos. En particular, el soporte material de la alimentación es producto de un conocimiento específico (local y colectivo) el cual transita y se transmite al interior del grupo social que le da el contexto de aparición, definiendo “qué se come, por qué y cómo se prepara” (Aguirre, Díaz y



Polischer, 2015:231). Esto supone que

los grupos proveen a los individuos marcos dentro de los cuales sus memorias son localizadas a través de una clase de mapeado. Situamos lo que recordamos dentro de los espacios mentales provistos por el grupo. Pero estos espacios mentales [...] siempre reciben soporte y presuponen los espacios materiales que los grupos sociales particulares ocupan [...] Es decir, conservamos nuestros recuerdos refiriéndolos al medio material que los rodea (Connerton, 2008:65).

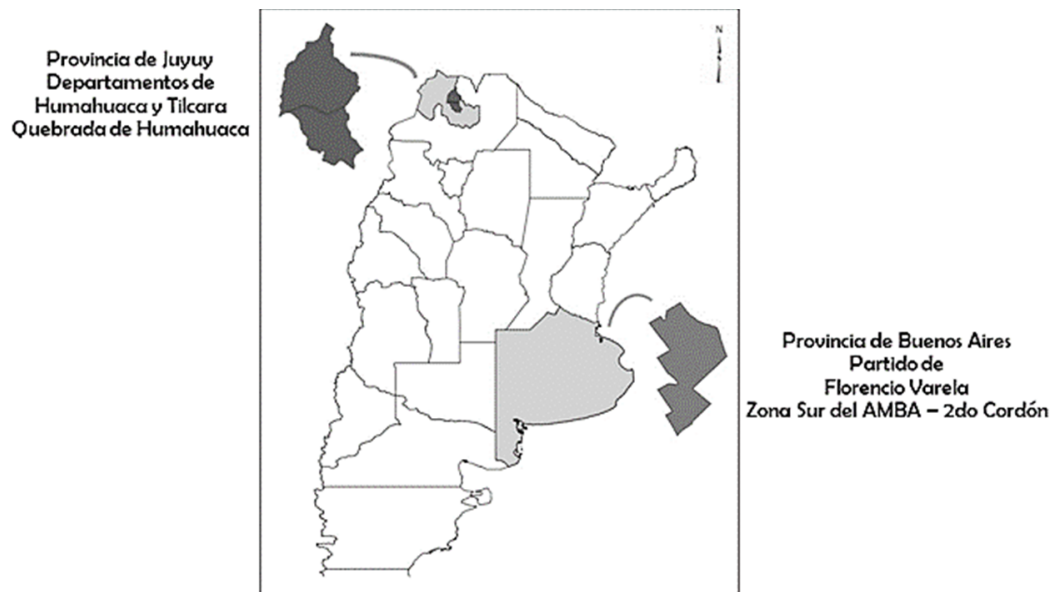
De esta manera, se entiende que la identidad, individual y social, desde los sentidos de pertenencia hacia el grupo que maneja el entendimiento sobre el conocimiento específico, se concreta en cultura material. Por ello, la transmisión de la cocina invoca, además de los conocimientos técnicos, la capacidad de apelar a lazos que conectan habilidades y remiten a un patrón alimentario y, especialmente, a una identidad construida a partir de esos contenidos (Aguirre, Díaz y Polischer, 2015). Las prácticas y representaciones alimentarias se transmiten a través de la repetición y conectan a un conjunto de personas quienes constituyen “redes de información” las cuales son dinámicas e incorporan innovaciones materiales y simbólicas a través del tiempo. En este sentido, el flujo de la información y la reproducción de estas prácticas se manifiesta en la conformación de memorias colectivas (Nora, 1989).

En este trabajo se presenta un análisis en el cual se caracterizan las prácticas y representaciones alimentarias de dos territorios localizados en el centro-este y noreste argentino (provincias de Buenos Aires y Jujuy, respectivamente). En particular, esta investigación se centra en aquellas familias que actualmente habitan en el partido de Florencio Varela (zona Sur del Área Metropolitana de Buenos Aires, en adelante AMBA), pero cuyo origen familiar se encuentra en las tierras altas de Jujuy (Departamentos de Humahuaca y Tilcara) (Figura 1). El objetivo de este trabajo reside en dar cuenta de los procesos de reproducción de saberes a partir de la caracterización de las semejanzas y particularidades que se desarrollan en ambos territorios en relación a la transmisión de saberes alimentarios, no sólo por la importancia que reviste indagar en cada una de las zonas por separado, sino porque no puede entenderse cómo operan los mecanismos de la memoria social en un contexto sin conocer el otro. Esta problemática fue abordada a partir de entrevistas y observaciones directas tanto en Florencio Varela como en la Quebrada de Humahuaca, para lo cual se tuvo en cuenta el acceso y consumo de los productos alimenticios por medio de la



producción propia, puestos en ferias locales, negocios y compra directa a los productores.²

Figura 1 Mapa con las zonas de interés bajo este estudio



Fuente: elaboración propia.

Alimentación y migración

El análisis de la alimentación de un conjunto de familias que, actualmente, habita en el área metropolitana, pero cuyo origen familiar es el área de tierras altas de la provincia de Jujuy, tiene en su núcleo dos aspectos. Por un lado, el material vinculado a los ingredientes y formas de presentación de la comida y, por otro, un aspecto simbólico, que constituye la síntesis de un sistema de conocimiento, representaciones y prácticas vinculadas con la actividad alimenticia. Se acuerda con Muchnik (2006:96) que, *desde la cocina familiar hasta las comidas regionales, los productos forman parte de la construcción de las identidades de individuos y*



sociedades [...] comer identifica al individuo y su pertenencia a una comunidad.

Se piensa lo alimentario con tres características básicas. Primero, como un hecho situado (Aguirre, 2014), es decir, un conjunto articulado de prácticas y procesos sociales, sus productos y consecuencias que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos hasta el consumo de dichos alimentos (Sammartino, 2007). En segundo lugar, la alimentación como fenómeno social y cultural de la nutrición como un asunto fisiológico y de salud (Kuhnlein et al., 2013). Finalmente, como un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos dentro de un grupo sociocultural determinado que establece ciertas regularidades y especificidades (Contreras y Arnaiz, 2005).

Se ha propuesto que lo que se come y cómo se hace contribuyen a definirnos como seres sociales (Harris, 1985). En este sentido, las representaciones de los alimentos, de las comidas y de los cuerpos sustentan la pertenencia a un sector, contribuyendo a separar el “nosotros” de todos aquellos que son, comen y piensan distinto y que son por lo tanto “los otros” (Bertran, 2010). De esta forma, los patrones alimentarios están conformados por grupos de alimentos y combinaciones de los mismos que son consumidos más frecuentemente en un lugar, por un grupo dado y en un momento preciso (Pinotti et al., 2012). El cocinar asegura la reproducción material, pero ese proceso material está estructurado culturalmente. Desde el punto de vista antropológico, una característica importante es que las formas culturales de la alimentación terminaron condicionando la necesidad biológica de hacerlo (Aguirre, 2005). Finalmente, para hacer instrumentar esta idea se toma el concepto de gramática culinaria para definir, dentro de cada grupo, qué alimentos se consideran comestibles, en qué formas se preparan (denominadas fondo de cocción), cuáles son los condimentos utilizados (denominados fondos de especies) y cuáles son las formas apropiadas de comensalidad (Aguirre, 2005).³

En este marco, se sostiene que, tanto en el territorio de origen como en el de migración, asistimos a cambios en el tipo y los modos de alimentarse, producto de la modificación de patrones alimentarios tradicionales a favor de una oferta uniforme (Guerrero y Díaz, 2011; Díaz, 2015). Por ello, es necesario considerar que *además del cambio geográfico, los movimientos migratorios conllevan transformaciones y reelaboraciones de sentido en las vidas de los migrantes, sean estos niños o adultos, así como en las comunidades y sociedades de origen y destino* (Duque-Páramo, 2008:282). En este sentido, la modificación de patrones alimentarios



permite dar cuenta *tanto continuidades como cambios, reflejando los condicionamientos estructurales, las trayectorias y las experiencias* (Piaggio y Solans, 2014:210). En particular, el contexto migrante, posibilita también captar el dinamismo y la flexibilidad de las identidades dentro del cosmopolitismo que caracteriza a las ciudades en la actualidad (Piaggio y Solans, 2014; Ayuso y Castillo, 2017) considerando que los migrantes reestructuran activamente sus identidades al mismo tiempo que negocian permanentemente y redefinen sus valores, normas y prácticas. Este proceso puede evidenciarse *en la comida como medio simbólico en el que se centran y expresan emociones, identidades, tradiciones, valores culturales, normas, fuerzas políticas y condiciones económicas* (Duque-Páramo, 2008:293).

Aproximación Metodológica

Para llevar adelante esta investigación se planteó un diseño metodológico cualitativo. La estrategia principal fue el trabajo de campo de corte etnográfico; con ello se obtuvo la información primaria necesaria a fin de dar cuenta de las articulaciones que se dan entre las representaciones y las prácticas alimentarias en las zonas de interés. Si bien no ha sido posible la permanencia en campo por periodos prolongados, como en las etnografías clásicas (Ramírez, 2009), sí se han podido realizar visitas y recorrido de los espacios clave donde se expresan las dinámicas alimentarias locales. Esto fue durante el periodo 2008-2017. Con ello se alcanzaron más de cuarenta experiencias específicas para conocer, observar y obtener información. En particular, los trabajos de campo se realizaron en Florencio Varela y en distintas localidades de los Departamentos de Humahuaca (Humahuaca, Iturbe/Negra Muerta, Tres Cruces) y Tilcara (Maimará, Tilcara y Juella).

En estos trabajos de campo en ambos contextos se efectuaron:

Además de la información de campo relevada se analizaron imágenes fotográficas, antecedentes bibliográficos y fuentes secundarias (registros históricos, datos censales nacionales y provinciales e información de distintas agencias gubernamentales).

Todas las estrategias metodológicas apuntaron al análisis de las prácticas y representaciones alimentarias, las cuales fueron abordadas a partir de las gramáticas culinarias. Este abordaje posibilita indagar sobre las distintas dimensiones del hecho alimentario en su conjunto: ¿Qué comen las familias?



¿quién lo prepara? ¿qué elementos se utilizan para ello? ¿dónde los consiguen? ¿cómo los procesan? ¿cómo, quiénes y cuándo los comen? ¿qué significa para ellos elaborar esos platos? ¿qué implicancias tiene el hecho alimentario en su constitución como grupo social?

Resulta muy interesante poder advertir los cambios, tanto producto del desplazamiento geográfico hacia el territorio de migración, en este caso Florencio Varela, como aquellos producidos del devenir de las generaciones nuevas en ambos territorios. Para ello, se elaboró una lista de los platos que surgieron de la observación y entrevistas en ambos territorios de modo de relevar qué similitudes y diferencias se presentaban en cada uno de ellos. Luego, se diseñó un segundo instrumento para procesar la información de la cadena operativa y de comportamiento (de acuerdo con Schiffer, 1976)⁵ para la descripción de cada plato indicado por las personas entrevistadas, los siguientes datos: platos de comida, ingredientes, localización de la materia prima, obtención, procesamiento, artefactos involucrados, materiales, usos y contextos, actores involucrados y descarte (Cuadro 1).

Cuadro 1 Cadena operativa y de comportamiento. Ficha para “platos de comidas”

Platos de comida	Ingredientes	Localización de la materia prima	Obtención	Procesamiento	
Sopa de maní	maní	feria	Venta	Picar	
		comercio	Intercambio	Moler	
		productor	Producción local	Cortar	
		contacto directo, comerciante	Producción en contexto migrante	Hervir	
		contacto directo, familiar	Producción propia	Freir	
				Asar	
				Cocer	
				Otro:	
Artefactos		Materiales	Usos y contexto	Actores involucrados	Descarte
Pecana		Cerámica	Alimentación cotidiana	Quién lo obtiene	Reciclado
Cutana		Madera	Festividades	Quién lo prepara	Basura
Batán		Acero	Eventos vitales	Quién lo consume	Compost
Minipimer		Metal	Días no laborables		
Licudora		Cobre			
Cuchillos		Teflón			
Tenedor		Plástico			
Cucharas		Piedra			
Ollas		Otro:			

Fuente: elaboración propia.



El procesamiento de toda la información obtenida en este estudio requirió la elaboración de una base de datos que posee todas estas variables de análisis. Se ha podido discriminar por cada plato ingresado, los ingredientes que lo componen y demás características mencionadas. Así, se ha podido llegar a un nivel micro de las prácticas alimentarias, identificando ingredientes, formas de cocción, utensilios, actores involucrados, maneras específicas de consumo (épocas, lugares, edades y prácticas de compartir) y de transmisión de estos conocimientos (Castro, 2016).

Caso de estudio

Se presentan las características generales de los sectores analizados en este estudio. Tanto el partido de Florencio Varela (zona sur del AMBA) como las tierras altas de Jujuy (departamentos de Humahuaca y Tilcara), cuentan con diversos antecedentes de estudio sobre antropología alimentaria (Álvarez, 2005; Álvarez y Sanmartino, 2009; Arzeno y Troncoso, 2012; Guerrero y Díaz, 2011; Díaz, 2015; Sammartino, 2007; entre otros) y sobre migración (Alegre, 2016; Barsky, 2013; Benencia, 2006, 2012; Grimson y Jelin, 2006; entre otros). En el caso de la Quebrada de Humahuaca se cuenta con una mayor cantidad de estudios vinculados a la temática alimentaria desde una perspectiva antropológica en comparación con Florencio Varela, en donde suele asociarse a la promoción de la salud. Por su parte, la problemática de la migración en Florencia Varela se relaciona con la producción hortiflorícola, con las variaciones históricas en la región en torno a actividades productivas y flujos migratorios internacionales. Mientras que, para la provincia de Jujuy, en general se vincula con la investigación de prácticas económicas y marcos legislativos (Caggiano, 2006; Ceva, 2006; Sala, 2000, entre otros).

Sólo recientemente, el proyecto dentro del cual se enmarca este trabajo ha iniciado la investigación sistemática sobre la alimentación y migración en estas áreas (Castro et al., 2013) (ver nota 1). En efecto, a través de los trabajos realizados se detectaron distintos tipos de evidencias sobre: prácticas productivas, patrones alimentarios y flujos migratorios. En relación a esto último, en contexto migrante cabe destacar la existencia de individuos y familias que refieren pertenencia a comunidades indígenas rurales/campesinas que comparten prácticas y representaciones propias del mundo andino.⁶



Partido de Florencio Varela (Zona Sur del AMBA)

Este partido se localiza en la región pampeana, específicamente al sur del conurbano bonaerense, dentro del “Área Metropolitana” y se ubica en el “segundo cordón o corona”. En términos generales, los partidos de la segunda corona presentan un tejido urbano en consolidación, espacios vacantes entre corredores, crecimiento demográfico acelerado, baja densidad poblacional (con índices altos de hacinamiento y de necesidades básicas insatisfechas), población joven y amplios sectores de clase media-baja y baja⁷ (Barsky, 2013).

Con respecto a las actividades económicas, se ubica en el "borde periurbano" (Barsky, 2013), el cual es definido como un espacio “transicional en permanente transformación” (Alegre, 2016) en donde se desarrolla una agricultura hortiflorícola. Este tipo de agricultura presenta las características de explotaciones primario-intensivas, las cuales constituyen el denominado “cinturón verde” (Barsky, 2013). A su vez, dentro del conjunto de las actividades económicas del área, se desarrolla también la comercial e industrial.

En relación con la composición poblacional, si bien este partido posee datos sobre la población migrante interna, es decir, aquellas personas que han nacido en otras regiones de la Argentina y actualmente viven en el partido de Florencio Varela, no es un dato que el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) registre con fidelidad. De acuerdo con los datos públicos, en toda la provincia de Buenos Aires hay, actualmente, un 28.0% de población migrante nacional (CNPhyV, 2010).⁸ Lamentablemente, no es pública la información por radio censal para el cálculo específico del partido de Florencio Varela. Si bien no se pudo disponer de esta información, ya sea para tener una cuantificación de los habitantes migrantes nacionales o para planificar los trabajos de campo, la estrategia metodológica utilizada (ver más arriba) posibilitó detectar a familias y personas migrantes de las tierras altas, tanto sean argentinas o bolivianas.

Con respecto a las temáticas propuestas, la alimentación del área de Florencio Varela presenta escasos trabajos (Alegre, 2016; ENUDPAT, 2011; IADS, 2013; Rodríguez et al., 2015). Generalmente, estos estudios se encuentran enfocados desde las problemáticas de salud, investigando la dimensión nutricional de la población local. En efecto, los enfoques se pueden agrupar en tres grandes áreas: alimentación y nutrición infantil, dificultades y características del acceso a una alimentación saludable y en la producción agrícola en la zona. Mientras, la



investigación de la temática migratoria ha sido orientada hacia migrantes internacionales y la conformación de las comunidades productivas (Alegre, 2016; Benencia, 2012; Benencia et al., 2016; Le Gall y García 2010).

Departamentos de Humahuaca y Tilcara (Quebrada de Humahuaca)

Los departamentos de Humahuaca y Tilcara, se localizan en el centro-norte de la Quebrada de Humahuaca.⁹ Posee el 40% de su población en espacios rurales (Golovanevsky y Ramírez, 2014), con un patrón de asentamiento disperso y pocas localidades, en las cuales concentran la mayor densidad de habitantes.¹⁰ La Quebrada de Humahuaca presenta las tasas más bajas de decrecimiento de la población rural, sobre todo para el lapso 2001-2010 *y particularmente en el departamento Tilcara. Esto podría deberse a una mejora en las actividades agropecuarias que dan sustento a la población rural de la región* (Golovanevsky y Ramírez, 2014:7). El porcentaje de hogares con hacinamiento no es alto si se lo compara con otras regiones de la Provincia de Jujuy (e. g. Ramal y Valles Bajos).

La agricultura de esta zona presenta un sistema mixto de horti-fruticultura, cultivos de cereales y forrajes complementada con cría de ganado menor (ovinos, caprinos, bovino y llamar) para autoconsumo e intercambio (Tsakoumagkos et al., 2010), que está prácticamente ausente en el conurbano bonaerense. La agricultura es de tipo familiar, básicamente rural y con una mayor superficie de tierras ocupadas en ella. Además de las prácticas agro-pastoriles, están presente en la zona actividades comerciales (en especial, pequeños negocios y puestos en ferias) e industriales (vinculada principalmente a actividades mineras extractivas, procesamiento de carne de vicuña, entre otros). En los últimos años, y sobre todo desde la Declaratoria de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad (UNESCO, 2003) el turismo se tornó la principal actividad económica (Arzeno y Troncoso, 2012).

Con respecto a las temáticas propuestas, la alimentación del área de la Quebrada de Humahuaca y la provincia de Jujuy en general, presenta diversos antecedentes (Álvarez, 2005; Arzeno y Troncoso, 2012; Díaz, 2015; Guerrero y Díaz, 2011; Fabron 2016; Sammartino, 2007; entre otros). Generalmente estos estudios se encuentran enfocados desde perspectivas antropológicas pero observando, a su vez, aspectos vinculados con la nutrición poblacional, hábitos alimenticios, prácticas, herencias de sociedades del pasado, así como también, el abordaje de la producción agropastoril en la zona. Asimismo, la investigación de la temática



migratoria ha sido orientada hacia el análisis de aspectos vinculados con las dinámicas laborales (Benencia y Karasik, 1994; Karasik, 2015; Lagos y Teruel, 1992; Santamaría, 1992), derechos humanos y ciudadanía (Caggiano, 2006; Ceva, 2006; Sala 2000).

Resultados

A partir de la información recolectada en las visitas al campo y el conocimiento del área, se pudo realizar una caracterización general de los puntos de interés que han surgido a lo largo de esta investigación. En este sentido, la mayoría de las personas entrevistadas hasta el momento tiene una actividad vinculada con el circuito de producción, circulación, elaboración y venta de alimentos.

Para el caso de Florencio Varela, el tejido poblacional se encuentra compuesto por distintos grupos de migrantes, lo que lo convierte en un área receptora de población de diferentes orígenes. Las familias de tierras altas han abandonado en buena medida las prácticas alimentarias del territorio de origen familiar, incorporando los nuevos alimentos y representaciones alimentarias del contexto de migración. Sin embargo, existe una fuerte memoria cultural vinculada con elementos puntuales como maíces, papas o ají ... *vos te acostumbrás al ají como si fuese la azúcar o la sal y después es difícil sin estar* (Entrevista, iniciales D. G., 2017).

En este sentido, se ha relevado la importancia que presenta a las familias migrantes poder elaborar, consumir y compartir el alimento que las identifica con su territorio familiar desplegando estrategias para sortear las dificultades que presenta la obtención, procesamiento y lógicas de comensalidad en un área distinta. Entre ellas se encuentra el reemplazo de ingredientes *allá usamos corazón de gallina, acá de vaca*, la modificación los fondos de cocción, intentando mantener el fondo de condimentación lo más parecido posible a su recuerdo o bien a su experiencia en tierras altas *yo acá uso pimentón para 'teñir' de rojo el picante de pollo* o bien la improvisación en las técnicas de elaboración de algunas comidas *el chuño lo preparo en el freezer o las vísceras las corto finitas* para que me queden como lo hacía mi abuela. Estas nuevas estrategias se suman al corpus de conocimientos locales de origen, que comienzan a ser transmitidos, amplían los recursos y establecen innovaciones propias de la condición migrante.

Los inconvenientes que presenta la disponibilidad y el acceso a la materia prima han sabido ser superados por las diferentes comunidades, especialmente con estrategias como los minoristas étnicos (Koc y Welsh, 2014) que proveen a la



comunidad migrante de los elementos de sus cocinas (alimentos, especias, utensilios, platos elaborados, etc.). Ellos, muchas veces se encuentran en distintas “ferias” de Florencio Varela (y zonas aledañas) que presentan variados niveles de organización y de alcance. Todas ellas se conforman a partir de series de puestos individuales agrupados, en los cuales se venden productos de diverso tipo (vestimenta de trabajo y deportiva, alimentos, herramientas, útiles escolares, especias, objetos para recreación, decoración, electrodomésticos, entre otros). Especialmente, los alimentos que se pueden encontrar son: vegetales y frutas (locales, no locales y de estación), huevos, condimentos deshidratados, habas, mote (legumbre cocida en agua), quesos, salames, pochoclos, arroz inflado, chizitos, hierbas medicinales y harina de coca. Según la feria, existe la posibilidad de consumir alimentos, de mayor o menor grado de elaboración, y es notable la concurrencia a los puestos específicos a tal fin. En ellos se ha identificado una fuerte presencia de productos típicos de la región andino-boliviana, así como numerosos puestos de comidas de rápido despacho (carne asada, minutas, papas fritas) (Figura 2). En este sentido, las personas entrevistadas refieren que cuando se localizan los puestos o negocios con los productos demandados consideran que ... *ya conseguí mi lugar para conseguir mis cosas* (Entrevistas, iniciales D. G., 2017) expresando la importancia que tienen tanto los ingredientes de las comidas como una forma de diferenciación de otro tipo de platos ... *estamos acostumbrados a otras cosas* [como] papa andina, chuño, mote (Entrevista, iniciales D. G., 2017) como los condimentos, los cuales hacen *que tengan el mismo sabor de allá o que la comida parezca la de allá* (Entrevista, iniciales P. F. O. y D. G., 2017).

Figura 2 Puestos de comida en la feria de la estación de tren Florencio Varela (izquierda) y en el barrio Capilla (Derecha).



Fuente: imágenes tomadas por las autoras.

Los productos que son necesarios para elaborar las comidas del contexto de origen son: papas, oca, chuño (papa deshidratada), tunta (chuño blanco), quínoa, maíces (“ocho rayas”, “el tipo bolita”, “morado”), charque (trozos de carne de vaca o de cordero deshidratados con sal y secados al sol), maní boliviano y especias (ají en vaina, locoto, anís). Estos ingredientes, por lo general, son más requeridos para la elaboración de las comidas en momentos de celebraciones (cumpleaños, día de la madre o del padre, Pachamama, carnaval, día de todos los santos). Como se ha mencionado, estos productos, son adquiridos por medio de ferias y envíos (de tipo mensual, algunos de varios meses de separación y otros anuales) a través de las personas que siguen viviendo en contexto de origen. Por ejemplo ... *mi mamá siempre me trae los tamales congelados o hasta hace poco me enviaba el apí en encomienda* (Entrevista, iniciales D. G., 2017). Esta “disponibilidad” de productos y la existencia de circuitos de comercialización informal son los que permiten la recreación constante de las representaciones y prácticas alimentarias.

En complemento con estas formas de acceso y disponibilidad, muchas familias entrevistadas ($n=15$, 37,5%) están vinculadas a la agricultura familiar de la zona, obteniendo alimentos frescos (para más detalle ver Fabron y Castro, 2017). Cabe destacar que casi la totalidad de las familias tienen en su cocina, patio o jardín



plantas de especias propias de las tierras altas para incorporar a sus preparaciones.

Para el caso de la Quebrada de Humahuaca, si bien para las primeras décadas del siglo XX fue un territorio de recepción de población migrante, desde la década de los años sesenta en adelante se fue consolidando el proceso de expulsión de la población rural que habitaba esos territorios hacia los centros urbanos de la provincia y del país. También ocurrió un profundo cambio en la alimentación a partir de la incorporación de nuevos alimentos provenientes de otros mercados y circuitos de distribución lo cual produjo, a su vez, un paulatino abandono de las prácticas alimentarias tradicionales cotidianas. Esto se refleja en el desplazamiento de ciertos alimentos de producción y origen local por otros que provienen de otras geografías y otras dietas como, por ejemplo, el reemplazo del maíz por el arroz o bien las bebidas tradicionales como la “ulpada” (bebida sobre base de maíz) por “gaseosas” o “sopas” por “milanesas” (carne empanada). Sin embargo, también se observa que en las zonas rurales (dispersas o agrupadas) se mantienen prácticas alimentarias y formas de elaboración con un mayor protagonismo de los alimentos locales y no industriales. Es curioso que, a pesar de los desplazamientos geográficos y la introducción de nuevos elementos alimentarios, tanto en las zonas rurales como en centros urbanos y en la población migrante, se registre una memoria cultural vinculada a los alimentos fuertemente locales, principalmente los maíces, como elemento central de la identificación personal y colectiva con un territorio específico. Dicha memoria *latente y explícita, se recrea [...] y juega un papel fundamental para definir no sólo una identidad sino también, o como consecuencia de ello, una práctica que impacta a la hora de comer* (Díaz, 2015:193).

Por otro lado, se ha registrado en el patrón alimentario regional la incorporación en la dieta de especies vegetales introducidas durante la colonia. Las especies, como habas, trigo, arvejas, constituyen una parte esencial de la dieta diaria y en las entrevistas realizadas, están incorporadas en la memoria como “locales”.

Finalmente, los restaurantes promocionan la “comida andina” apuntando a la expectativa de los turistas visitantes del área de consumir los platos locales, ello constituye una comida for export (Figura 3) (para mayor detalle, ver Álvarez y Sanmartino, 2009).



Figura 3 Oferta gastronómica en restaurantes. A la derecha en Humahuaca y a la izquierda en Tilcara.



Fuente: imágenes tomadas por las autoras.

Con respecto a las gramáticas culinarias (de acuerdo con Aguirre, 2005) a grandes rasgos se puede decir que en ambas zonas hay una notoria diferenciación entre alimentos consumidos durante la semana, el fin de semana con los alimentos elaborados y consumidos para las fiestas. En particular en Florencio Varela han referido en relación a las reglas de comensalidad la importancia de comer acompañado o compartir los alimentos con otros miembros de la familia, ... yo acá no tengo a nadie, yo vine sola, entonces acá yo hago mi comida de Jujuy, pero a mi esposo no le gusta y tengo que hacer una comida a parte, entonces no da ganas de cocinar (Entrevista, iniciales D. G., 2017).

En relación con la presentación y secuencia con la cual se sirven los platos, cabe mencionar que algunas personas entrevistadas en la Quebrada de Humahuaca manifestaron que el hecho de servir la sopa primero es algo de boliviano o eso lo sirven así en Bolivia. Estas menciones fueron realizadas a modo de diferenciación cultural, dado que la costumbre en Quebrada es que se sirva primero el plato fuerte y en segundo lugar la sopa.



Asimismo, en algunas de las entrevistas efectuadas en Florencio Varela, se pudo relevar aspectos vinculados con la tendencia de la homogeneización de la alimentación y de las estrategias empleadas para no caer en la monotonía

... yo cuando cocino mezclo las cosas... a veces lo vario con cereales y a veces con pasta... trato de no comer pasta solo en una semana... por el hecho de cuidar la salud... especialmente de mis hijos, no tengo fritos todos los días tampoco, trato de variar... hoy comemos sopa y mañana un guiso, pasado maíz pelado... claro cuando mi mamá viajaba siempre nos traía entonces ella siempre nos traía para comer... entonces yo no sabía cocinar, solo sabía comer... (Entrevista, iniciales C. V., 2016).

Tal monotonía también aparece en la fuerte presencia en ambos contextos de comidas como empanadas, pizzas, milanesas y las comidas “de antes” son relegadas a eventos o momentos puntuales.

En relación con la cultura material en contexto de origen, se puede aún registrar la conservación de utensilios familiares que pertenecen a la esfera del procesamiento o consumo (virques de cerámica, pecana/cutana o batanes), así como también los hornos de adobe (aunque no son muy utilizados en la actualidad). Las familias entrevistadas en ambas zonas han manifestado la utilización de ollas (acero inoxidable, teflón), utensilios (metal, plástico), son más utilizados los de cerámica, madera o piedra en contexto de origen. Posiblemente el uso de los utensilios para el procesamiento y consumo de alimentos, esté vinculado al acceso a este tipo de elementos (ya sea en la disponibilidad y en el precio).

En relación con las cadenas operativas y de comportamiento de las “comidas” empleadas en contexto migrante se sintetizan en la tabla a continuación (Tabla 1):

Tabla 1 Síntesis de las “comidas” en contexto migrante (Florencio Varela) y en contexto de origen en la Quebrada de Humahuaca (Dpto. Humahuaca y Tilcara)

Platos de comida	Área de interés		Platos de comida	Área de interés	
	Florencio Varela	Dep. TyH		Florencio Varela	Dep. TyH
Sopa de maní	x	x	Mote con queso de cabra		x
Charque con mote	x	x	Calapi		x



Picante de pollo	x	x	Piri	x
Mote	x	x	Requesón	x
Api (bebida)	x	x	Guiso de charqui	x
Guiso de quinoa	x	x	Guiso de achacana	x
Chunio	x	x	Poko	x
Maíz pelado	x	x	Ulpada (bebida)	x
Caldo	x		Ancañoca / ichar	x
Trigo	x		Chilcan	x
Falso	x		Tortilla de sangre	x
Ají de lengua	x		Morcilla	x
Sopa de chairó	x		Kalapurca	x
Coca (bebida)	x	x	Tijtincha	x
Picante a lo macho	x	x	Arrope	x
Guiso de mondongo con mote	x	x	Maíz tostado	x
Guiso de trigo	x	x	Haba tostada	x
Anticucho	x		Picante de mondongo	x
Yagua	x	x	Chafaina	x

Fuente: elaboración propia.

Como se puede observar, hay variaciones entre un contexto y otro. No obstante, en ambos existe una fuerte impronta boliviana de tierras altas, lo cual se ve reflejado en la cotidianidad y frecuencia en el consumo y elaboración de platos tales como sopa de maní, picante de pollo (pollo con salsa, papas y una porción de arroz) o picante a lo macho (carne, chorizo con salsa y papas fritas). Esta presencia de comidas bolivianas en la Quebrada de Humahuaca está dada no sólo por la cercanía espacial, sino también porque en distintos momentos de la historia Jujuy recibió migración boliviana (rural y urbana) (Grimson y Jelin, 2006).

Finalmente, la transmisión del conocimiento se plasma fuertemente en la repetición de platos y reglas de comensalidad presente en ambos contextos, así como en el esfuerzo por elaborar, adquirir y consumir ciertos platos en momentos del año significativos para estas familias. Las representaciones sobre los consumos puntuales y la elaboración con los criterios que guarda la memoria colectiva tienen una vigencia de gran envergadura. En otras palabras, la transmisión *abarca la percepción de la historia local, familiar y vital de los sujetos y la historia de la comida en sí mismas, los alimentos que las constituyen y del esfuerzo en la preparación, de la ocasión del consumo (festivo o cotidiano) y de los comensales que deben consumirla* (Aguirre, Díaz y Polischer, 2015:230).

Puede decirse que los varones manifiestan su poco agrado hacia las prácticas culinarias; son, en su mayoría, las mujeres quienes desempeñan esas actividades.



En ambas zonas de interés quienes les enseñaron a cocinar a las personas entrevistadas fueron sus madres o abuelas. En este sentido, la presencia femenina en la esfera de la cocina es esencial para la reproducción de saberes y prácticas alimentarias. Parecería que la ausencia de esta figura afectaría la transmisión de algunos conocimientos ... *ella no sabe hacer tantas cosas porque su mamá murió a sus doce o mi mamá [abuela] murió cuando era chica por suerte, ya sabía hacer pan* (Entrevista, iniciales D. G. y E. C., 2017).

Asimismo, en contexto de origen se ha relevado la participación o la ayuda de niños durante el “proceso de cocción” por ejemplo, para buscar leña y agua. Este tipo de actividades son más frecuentes en aquellas familias rurales (Quebrada de Humahuaca) y que no poseen un acceso constante a garrafas de gas (en la actualidad hay una combinación del bracerero o fuego al piso con las cocinas a gas) o agua corriente.

Conclusiones

Discusión y consideraciones finales

Este trabajo partió de preguntas vinculadas con la posibilidad de identificar productos y prácticas alimentarias con anclaje territorial en las familias migrantes. En efecto, se ha podido registrar en la región de Florencio Varela y zonas aledañas una fuerte presencia andina, en la cual las familias bolivianas se destacan por su gran cantidad y mayoría en relación a la población migrante de las tierras altas argentinas. No obstante, el trabajo de campo revela la existencia de flujos migratorios internos importantes para la región de interés en términos de los procesos económicos y socio-productivos.

Ha sido fundamental la estrategia cualitativa con enfoque antropológico empleada, dado que las estadísticas de población y hogares nacionales y provinciales no discriminan individuos que migran de una provincia a otra. Es por ello que resultó dificultosa la identificación de las familias de las tierras altas argentinas en el área de Florencio Varela en términos cuantitativos. La estrategia de “bola de nieve” permitió la localización de las redes de parentesco y alianzas en contexto migrante que, a su vez, conforman el entramado social que caracteriza a los procesos de migración. Estas migraciones fueron realizadas por diferentes motivos ya sea por la falta de trabajo en el contexto de origen, por el desarrollo



laboral en otro lugar o la ayuda al familiar en el contexto migrante (como ocurre en otros casos, por ejemplo Izcara Palacios, 2013). El contacto con el contexto de origen se mantiene con regularidad, conformando un flujo directo entre el territorio de origen y el migrante a partir del intercambio de productos, de especias y de utensilios domésticos utilizados para la producción alimenticia.

La reproducción de prácticas y representaciones locales en contexto migrante se ha podido relevar en las entrevistas a familias, a partir de información específica sobre las preferencias de alimentos y las representaciones sociales vinculadas con los hábitos alimenticios “de la ciudad”. De este modo, los patrones alimentarios de las familias migrantes tienen una diferencia entre los alimentos cotidianos y los alimentos de las festividades considerablemente más marcada que en el territorio de origen. No obstante, forma parte de la discusión en esta investigación el “grado” de las continuidades de las prácticas alimentarias en contexto migrante. Fue en Florencio Varela donde se levantó una considerable muestra que permite sostener que en esta área de interés existe una mayor disponibilidad de productos, ingredientes y comidas elaboradas, lo que posibilita una reproducción continua de estas prácticas, situación que no ocurre en otros lugares del país.

Si bien es complejo plantear el “grado o el grado de pérdida/abandono” de las prácticas alimentarias en contexto migrante, por medio de la metodología utilizada se ha podido recuperar datos que permiten caracterizar las continuidades de las prácticas, en términos de la elaboración de los platos con sus ingredientes, la consideración de las gramáticas culinarias presentes y las representaciones alimentarias y sus formas de transmisión.

En relación con los Sistemas de Conocimiento Local las familias que han migrado se adaptan en el nuevo contexto alimentario articulando los saberes alimentarios originados en su territorio de origen con aquéllos presentes en el nuevo destino por medio de distintas estrategias. En efecto, todas las familias entrevistadas manifiestan conocer los procesos de elaboración de una gran cantidad de comidas andinas (ver Tabla 1 más arriba), recordando su consumo en el seno familiar (*lo preparaba mi mamá, o lo cocinaba mi abuela o lo comíamos en agosto o no lo puedo preparar porque a nadie le gusta*), apelando a una “nostalgia alimentaria” (de acuerdo con Duque-Páramo, 2008). De esta forma, esta memoria permite dar cuenta de un proceso de transmisión sujetado tanto a la oralidad como a las prácticas mismas de elaboración de los alimentos, al recordar a sus madres o abuelas elaborar los platos y/o participar de actividades (producción de especies vegetales, recolección o pastoreo de animales).

Por otro lado, el consumo de comidas andinas a partir de la provisión de los



elementos alimenticios de los “*minoristas étnicos*” (Koc y Welsh, 2014) de la región (no sólo en Florencio Varela, sino también en partidos aledaños Ezpeleta, Berazategui, Avellaneda y La Plata) no excluye la gran capacidad de adaptación culinaria de las familias migrantes debido a que no se puede acceder todo el tiempo a algunos ingredientes. No sólo por su presencia/ausencia en las ferias o comercios, la estacionalidad de la producción vegetal, sino también por cuestiones económicas, dado que cuestan más que en el contexto de origen. Cabe destacar que el lugar que ocupan las ferias en Florencio Varela es absolutamente fundamental en el consumo de comidas elaboradas y en la provisión de ingredientes básicos para la realización doméstica de la comida de las familias migrantes.

Con respecto a las pautas de preparación de los alimentos, así como la manera de servir los platos, resultan ejes fundamentales para la adaptación culinaria (situaciones también estudiadas por otras investigaciones como Álvarez, 2005; Espeixt, 2012; Danesi, 2012; Piaggio y Solans, 2014). De esta forma, las preparaciones contienen variaciones manifiestas, ya sean en las técnicas y formas de elaboración, así como también con nuevas incorporaciones de productos o sustituciones y/o reemplazos.

A su vez, en particular, las pautas alimentarias en ambos contextos adoptadas por jóvenes y niños, se ven afectadas por las variaciones tanto en la incorporación de ingredientes como en sus gramáticas culinarias, lo que da por resultado distintos modelos de pautas alimentarias que conviven simultáneamente. Se concuerda con Díaz (2015:193) que *La contrastación entre la dieta moderna y la dieta de las generaciones anteriores es un tópico que siempre surge en las entrevistas y el rescate de recetas y formas de preparación forman parte indispensable de las estrategias que emplean las unidades domésticas en su vida cotidiana.*

Esta recreación constante sumado a las posibilidades económicas de cada familia, posibilita continuar el proceso de transmisión, incorporando estas nuevas particularidades que refuerzan los sentidos de pertenencia a un territorio específico de origen y activan los procesos de memoria colectiva en el quehacer alimentario.

Por otro lado, otro de los procesos vinculados a la “memoria-identidad” es la distinción de un “otro”, “un otro jujeño vs un otro boliviano” o las “comidas de acá vs las de allá”. Estas diferenciaciones simbólicas detectadas en el discurso de las personas entrevistadas permiten sostener que los *alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias [...] nunca son comidas simplemente, su consumo está condicionado por su significado* (Mintz, 2004 en Meléndez y Cañez, 2010:186). En el contexto de las tierras altas jujeñas existe discursivamente una marcada



diferenciación entre la población jujeña y la población boliviana que allí habita, aunque en las prácticas alimentarias (tanto cotidianas como en las celebraciones) se manifiesta una articulación concreta producto de las diferentes oleadas migratorias previas en esa región. Es decir, que se diferencian discursivamente, pero comparten saberes y prácticas alimentarias. Por su parte, en el contexto de Florencio Varela, esta diferenciación no es tan marcada y se ha identificado que el “nosotros” se compone de aquellas familias migrantes de las tierras altas jujeñas con la gran población migrante de las tierras altas bolivianas en la región, diferenciándose así de un otro “de la región rioplatense” (u otras comunidades migrantes que habitan la zona). Allí, las familias migrantes jujeñas ven a las familias migrantes bolivianas como lo que hemos denominado “*aliados alimentarios*” con distintas especificidades en ese vínculo: provisión de información sobre los “*minoristas étnicos*”, los lugares de elaboración de las comidas, los circuitos de comercialización de los productos necesarios para los platos, provisión de insumos a partir de la cosecha propia, o bien el compartir el consumo de dichos alimentos en los diferentes momentos del año, especialmente las celebraciones religiosas. De manera similar, en el contexto de origen para este estudio, las familias bolivianas ven a las familias jujeñas como sus aliados para el mantenimiento de las prácticas y saberes alimentarios debido a cierta familiaridad en las gramáticas culinarias de ambos grupos.

Con este trabajo se intentó dar cuenta de las formas de reproducción de las prácticas y representaciones alimentarias en dos territorios geo-ambientales diferentes vinculados a partir de la dinámica migratoria actual y reciente del país. La transmisión de conocimiento se plasma en la misma práctica de reproducción de las gramáticas culinarias y platos, así como también en la adaptación y formas de reemplazo de los ingredientes, utensilios, formas de obtención de los mismos. Resulta compleja de definir en términos de grados cuantitativos las semejanzas y diferencias, sin embargo, se pudo analizar las particularidades de los procesos involucrados en las prácticas y representaciones alimentarias.

Notas al pie:

¹ Este trabajo se enmarca dentro del proyecto PICT 2013-1367 “Saberes y prácticas sobre producción, procesamiento y consumo de alimentos en contexto local y migrante. Un estudio comparativo sobre la Memoria Social y los Sistemas de Conocimiento Local Indígena en Quebrada de Humahuaca y en Buenos Aires”, financiado por la Agencia Nacional de Promoción de Ciencia y Tecnológica (ANPCyT), radicado en el Instituto de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional Arturo Jauretche (UNAJ), Argentina.



² Para más detalle sobre prácticas productivas dentro de esta investigación se puede consultar el trabajo de Fabron y Castro, 2017.

³ Entre las reglas de comensalidad figuran la forma de compartir la comida, la organización por edades, por géneros, grupos étnicos o clases, la separación entre cocinas cotidianas y excepcionales, los horarios de la comida y el orden en que deben consumirse (Aguirre, 2005). Todas estas variables serán consideradas para el análisis del caso de estudio.

⁴ Se entiende por familia a una unidad social, biológica y jurídica, es decir al grupo de personas que pueden estar emparentados o bien por vínculo sanguíneo (hasta un grado específico), por adopción o matrimonio y que pueden compartir un hogar (o no) (CNHPyV, 2010). Por otro lado, se realizaron 42 entrevistas para este trabajo (25 en la Quebrada de Humahuaca y 17 en Florencio Varela) a individuos adultos de entre 35 a 86 años, mayormente mujeres (83%). Los lugares donde se realizaron pueden sintetizarse en: 1) puestos y comedores de ferias, 2) comedores y cocinas de las casas de las familias y 3) talleres de discusión sobre alimentación. La duración de cada entrevista varió entre treinta minutos y dos horas, dependiendo de la disponibilidad de las personas involucradas.

⁵ La noción de cadena operativa fue abordada a partir de definiciones generales planteadas para otro tipo de cultura material, las cuales resultan útiles a la hora de realizar el análisis propuesto (Leroi-Gourhan, 1953-1955; Pelegrin et al., 1988).

⁶ Con representaciones del “mundo andino” se hace referencia al culto por la Pachamama, conocimiento y uso de flora y fauna presente en el área tanto para consumo alimenticio como para medicinal, relación espiritual con el territorio, organización política comunitaria, patrones de uso del espacio, reciprocidad en el trabajo colectivo en las actividades agrícolas-pastoriles (minga) (Díaz Córdova, 2015; Karasik, 2015; Reboratti 2014).

⁷ De acuerdo con el CNPHyV (2010) este partido tiene una población total de 426.005 habitantes y un total de 113.135 hogares. Con una densidad poblacional de 2.242,10 hab/km², compuesta principalmente por adultos, siendo que el 70% son mayores de 15 años.

⁸ En particular, la cantidad de migrantes extranjeros para Florencio Varela es de 6,87% (29.291 personas) CNPHyV (2010).

⁹ La Quebrada de Humahuaca ha sido definida como una unidad espacial diferenciada del área puneña (al norte y oeste) y del área de los valles orientales y yungas (al este y sur), conformando una zona de transición entre ambientes diferentes (Albeck, 1992).

¹⁰ De acuerdo con el CNPHyV (2010) la suma total de la población de los Departamentos Humahuaca y Tilcara es de 46.722 habitantes y con un total de 9.423 hogares.

Bibliografía

- Aguirre, P. (2005) Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos que comen. Buenos Aires, Miño y Dávila.
- Aguirre, P. (2014) “La complejidad del evento alimentario” en Piaggio, L. y Solans, A. (comps.), Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de



- salud. Buenos Aires, Editorial Akadia.
- Aguirre, P., Díaz, D. y G. Polischer (2015) *Cocinar y comer en Argentina hoy*. Buenos Aires, FUNDASAP.
- Albeck, M. E. (1992) "El ambiente como generador de hipótesis sobre dinámica sociocultural prehispánica en la Quebrada de Humahuaca en Cuadernos Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Núm. 3. 1992, pp. 95-106.
- Alegre, S. (2016) "Configuraciones territoriales en el periurbano del partido de Florencio Varela" en *Mundo Agrario*. Vol. 17, núm. 34, abril 2016. En: < En: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/MAv17n34a09/7265> > [Consultado el 26 de octubre de 2016]
- Álvarez, M. (2005) "Cocinas con aire de familia" en *De los Andes al mundo, sabor y saber*. Lima, Universidad San Martín de Porres.
- Álvarez, M. y G. Sammartino (2009) "Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca, Argentina" en *Estudios y perspectivas en turismo*. Vol. 18, núm. 2, pp. 161-175. En: < En: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322009000200004&lng=es&tlng=es > [Consultado el 18 de junio de 2017]
- Arzeno, M. y C. Troncoso (2012) "Alimentos tradicionales andinos, turismo y lugar: definiendo la nueva geografía de la Quebrada de Humahuaca (Argentina) en *Revista de Geografía Norte Grande*. Num. 52, septiembre 2012, pp. 71-90. En: < En: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34022012000200005&lng=es&nrm=iso > [Consultado el 13 de noviembre de 2013]
- Ayuso, A. y M. T. Castillo (2017) "Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas" en *Estudios Sociales*. Vol. 27, núm. 50. En: < En: <http://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/479> > [Consultado el 05 de julio de 2017].
- Barsky, A. (2013) *Gestionando la diversidad del territorio periurbano desde la complejidad de las instituciones estatales. Implementación de políticas públicas para el sostenimiento de la agricultura en los bordes de la región metropolitana de Buenos Aires*. Tesis de doctorado, Argentina, Departamento de Geografía, Universidad Autónoma de Barcelona.
- Benencia, R. (2006) "Bolivianización de la horticultura en la Argentina" en Grimson, A. y Jelin, E. (comps.), *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdades y derechos*. Buenos Aires, Prometeo Libros.
- Benencia, R. (2012). "Transformaciones en la horticultura periurbana bonaerense en los últimos cincuenta años" en *El papel de la tecnología y la mano de obra*. En: < En: <https://periferiaactiva.files.wordpress.com/2012/08/roberto-benencia.pdf> > [Consultado el 7 de septiembre de 2015]
- Benencia, R. et al. (2016) "Organización socio-productiva de la horticultura del Partido de Florencio Varela" en *Boletín Hortícola*. Vol. 18, núm. 52, 2016, pp. 16-26.



- Benencia, R. y G. A. Karasik (1994) "Bolivianos en Buenos Aires: aspectos de su integración laboral y cultural" en *Estudios Migratorios Latinoamericanos*. Vol. 27, 1994, pp. 34-55.
- Bertran, M. (2010) "Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México" en *Physis Revista de Saúde Coletiva*. Vol. 20, núm. 2, abril-junio 2010, pp. 387-411.
- Caggiano, S. (2006) "Fronteras de la ciudadanía. Inmigración y conflictos por derechos en Jujuy" en Grimson, A. y Jelin, E. (comps.), *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos*. Buenos Aires, Prometeo Libros .
- Castro, M. (2016) "Transmisión de conocimiento y análisis de redes sociales: implementación de métodos mixtos de investigación en un estudio sobre producción textil comunitaria" en *Revista Hispana para el Análisis de Redes Sociales*. Vol. 27, núm. 2, pp. 72-89.
- Castro, M. et al. (2013) "Territorio y memoria social: saberes y prácticas sobre producción, procesamiento y consumo de alimentos en poblaciones originarias migrantes". *Primeras Jornadas de Investigación y Vinculación*, Universidad Nacional Arturo Jauretche, Buenos Aires.
- Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas (CNPHyV) (2010) Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina (INDEC).
- Ceva, M. (2006) "La migración limítrofe hacia la Argentina en la larga duración" en Grimson, A. y Jelin, E. (comps.), *Migraciones regionales hacia la Argentina. Diferencia, desigualdad y derechos*. Buenos Aires, Prometeo Libros .
- Connerton, P. (2008) "Seven types of forgetting" en *Memory Studies*. Vol. 1, núm. 1, enero 2008, pp. 59-71.
- Contreras, J. y M. Gracia (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Ariel.
- Danesi, G. (2012) "Estudio etnográfico sobre la alimentación de los migrantes: el caso de los cubanos en París" en Gracia, M. (comp.), *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios*. Tarragona, Publicacions URV, Serie Antropología Médica.
- Díaz, D. (2015) *Antropología alimentaria de la Quebrada de Humahuaca. Modos de producción, patrón alimentario y sus efectos sobre el cuerpo y la salud de la población quebradeña*. Tesis de Doctorado, Argentina, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Duque-Páramo, M. C. (2008) "Niñas y niños colombianos en los Estados Unidos. Agencia, identidades y cambios culturales" en *Revista Colombiana de Antropología*. Vol. 44, núm. 2, julio-diciembre 2008, pp. 281-308.
- Ellen, R. (1998) Comments on Sillitoe's article 'The development of indigenous knowledge. A new applied anthropology' en *Current Anthropology*. Vol. 39, núm. 2, 1998, pp. 238-239.
- ENUDPAT (2011) *Informe del estudio comparativo de aspectos de salud y*



- caracterización del estado nutricional, desarrollo psicomotor, y análisis toxicológico de la población en niños y niñas menores de 6 años que residen en dos municipios de la provincia de Buenos Aires: La Matanza y Florencio Varela, Provincia de Buenos Aires.
- Espeitx, E. (2012) "La vivencia del cambio alimentario en la migración en Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios" en Gracia, M. (comp.), Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios. Tarragona, Publicacions URV , Serie Antropología Médica.
- Fabron, G. (2016) Investigaciones arqueológicas sobre las Formas de Organización de la Producción y Procesamiento Agrícola y sus variaciones temporales en las nacientes de la Quebrada de Humahuaca en su intersección con la Puna (Provincia de Jujuy). Tesis de Doctorado. Argentina, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.
- Fabron, G. y M. Castro (2017) "Agricultura a pequeña escala. Estudio comparativo entre la Quebrada de Humahuaca y el partido de Florencio Varela". Sin publicar.
- Golovanevsky, L. y A. Ramírez (2014) Población rural en Jujuy: dinámica, empleo y condiciones de vida según los censos de población del siglo XXI. III Jornadas Nacionales sobre estudios regionales y mercados de trabajo. Universidad Nacional de Jujuy y Red SIMEL, San Salvador de Jujuy.
- Grimson, A. y E. Jelin (2006) Migraciones regionales hacia la Argentina: diferencia, desigualdad y derecho. Buenos Aires, Prometeo Libros .
- Guerrero, S. y D. Díaz (2011) "Patrones alimentarios, dietas, cocinas y gramáticas culinarias. Una propuesta de utilización de análisis de redes para su exploración y descripción. El caso de la quebrada de Humahuaca". III Encuentro latinoamericano de redes sociales. Buenos Aires, 28-30 Septiembre 2011.
- Hanneman, R. (2001) Introducción a los métodos de análisis de redes sociales. California, Departamento de Sociología de la Universidad de California Riverside.
- Harris, M. (1985) Bueno para comer. Madrid, Alianza Editorial.
- IADS (2013) Informe Final para Florencio Varela. Argentina, Instituto Argentina para el Desarrollo Sustentable. Primera Fase.
- Izcarra, S. (2013) "Aproximación teórica al estudio de los procesos migratorios permanentes" en Estudios Sociales. Vol. 21, núm. 42 pp. 26-54. En < En <http://www.ciad.mx/archivos/revista-eletronica/RES42/Izcarra4.pdf> > [Consultado el 05 de julio de 2017]
- Karasik, G. (2015) "Apuntes sobre el poblamiento y las migraciones" en El Ojo del Cóndor. Buenos Aires, Instituto Geográfico Nacional.
- Koc, M. y J. Welsh (2014) "Alimentos, prácticas alimentarias y experiencia de la inmigración" en Piaggio, L. y A. Solans (comps.), Enfoques Socioculturales de la Alimentación. Lecturas para el equipo de salud. Buenos Aires, Akadia.
- Kuhnlein, H. V. et al. (2013) "Indigenous peoples' food systems: The many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health". FAO y CINE.
- Lagos, M. y A. Teruel (1992) "Trabajo y demografía. Análisis de la problemática a partir

- de un caso específico: la composición laboral de los ingenios de Jujuy (República Argentina, 1870-1915)" en *Data*. Núm. 2. 1992, pp. 116-134.
- Le Gall, J. y M. García (2010) "Reestructuraciones de las periferias hortícolas de Buenos Aires y modelos espaciales ¿Un archipiélago verde?" en *EchoGéo*. Núm. 11. En: < [En: https://echogeo.revues.org/11539](https://echogeo.revues.org/11539) > [Consultado el 9 de septiembre 2016]
- Leroi-Gourhan, A. (1953-1955) *Evolution et techniques*. Paris, Albin Michel.
- Meléndez, J. M. y G. M. Cañez (2010) "La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México" en *Estudio Sociales*. Núm. especial 2010 pp. 183-204.
- Morphy, H. (1991) *Ancestral connections. Art and an aboriginal system of knowledge*. EE.UU., University Press.
- Muchnik, J. (2006) "Identidad territorial y calidad de los productos: procesos de calificación y competencias de los consumidores" en *Revista Agroalimentaria*. Núm. 22, enero-junio 2006, pp. 89-98.
- Nahuelquir, F. (2008) "Memorias y construcción de pertenencias comunitarias entre 'la gente de Don Valentín Sahyhueque'" en *Actas de las 3º Jornadas de Historia de la Patagonia*. Bariloche, Argentina
- Nora, P. (1989) "Between memory and History: Les Lieux de Mémoire" en *Representations*. Núm. 26. 1989 pp. 7-24.
- Pellegrin, J., Karlin, C y P. Bodu (1988) "Chaines operatoires: Un outil pour le préhistorien" en *Technologie préhistorique. Notes et Monographies Techniques*. Vol. 25. 1988 pp. 55-62.
- Piaggio, L. y A. Solans (2014) *Enfoques socioculturales de la alimentación. Lecturas para el equipo de salud*. Buenos Aires, Akadia .
- Pinotti, L. et al. (2012) "Modalidades alimentarias en la Quebrada de Humahuaca patrimonializada" en Babot, M. P., Marschoff, M. y F. Pazzarelli (comps.), *Las manos en la masa, arqueologías y antropologías e historias de la alimentación en Suramérica*. Córdoba, Museo de Antropología UNC.
- Ramírez, S. (2009) "La contribución del método etnográfico en el registro del dato epidemiológico. Epidemiología sociocultural indígena quechua de la ciudad de Potosí" en *Revista Salud Colectiva*. Vol. 5, núm. 1, 2009, pp. 63-85.
- Reboratti, C. (2014) "El noroeste entre la globalización y la marginación" en *Geograficando, Revista de la FHCE*. Vol. 10, núm. 2. En: [En: http://www.geograficando.fahce.unlp.edu.ar/article/view/Geov10n02a06](http://www.geograficando.fahce.unlp.edu.ar/article/view/Geov10n02a06) > [Consultado el 20 de julio de 2017]
- Rodríguez, J. et al. (2015) "Política nutricional activa en la implementación del soporte nutricional" en *Revista del Hospital El Cruce*. Vol. 17, núm. 7, 2015, pp.7-18.
- Sala, G. (2000) "Mano de obra boliviana en el tabaco y la caña de azúcar en Jujuy, Argentina" en *Estudios Migratorios Latinoamericanos* . Vol. 15, núm. 45, 2000, pp. 337-370.



- Sammartino, G. (2007) "Patrimonio alimentario de la Quebrada de Humahuaca". Informe final presentado al F. N. A.
- Santamaría, D. (1992) "Migración laboral y conflicto interétnico. El caso de los migrantes indígenas temporarios en los ingenios saltojujeños" en Campi, D. (comp.), Estudios sobre la historia de la industria azucarera argentina. Tucumán, UNJu-UNT.
- Schiffer, M. B. (1976) Behavioral Archaeology. New York, Academic Press.
- Tsakoumagkos, P., Soverna, S. y C. Craviotti (2010) Campesinos y pequeños productores en las regiones agroeconómicas de argentina. Buenos Aires, Serie Documentos de Formulación. Imprenta de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.
- UNESCO (2001) "Local and Indigenous Knowledge Systems (LINKS). En: < En: www.unesco.org/links > [Consultado el 20 de julio de 2017]
- UNESCO 2003 "Convention Concerning The Protection Of The World Cultural And Natural Heritage" (Declaratoria de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad). World Heritage Committee, Documento WHC-03/27.COM/24. Paris. En: < En: <http://whc.unesco.org/en/list/1116/documents> > [Consultado el 20 de julio de 2017]
- Zedeño, M. (2007) Blackfeet landscape knowledge and the badger-two medicine traditional cultural district en The SAArchaeological Record. Vol. 7, núm. 2, pp.9-22.

Entrevistas

- Iniciales: D. G. (2017) [comunicación personal] el 22 de mayo de 2017.
- Iniciales: D. G. (2017) Entrevista con Mora Castro el 20 de junio de 2017. Florencio Varela [Grabación en posesión de la autora].
- Iniciales: P. FO. (2017) Entrevista con Mora Castro el 20 de junio de 2017. Florencio Varela [Grabación en posesión de la autora].
- Iniciales: C. V. (2016) Entrevista con Mora Castro el 2 de octubre de 2016 [Grabación en posesión de la autora].
- Iniciales: E. C. (2017) Entrevista con Giorgina Fabron el 22 de mayo de 2017. San Salvador de Jujuy [Grabación en posesión de la autora].