

Mujeres, alimentación y agricultura familiar de subsistencia en Amantani, Puno

Anel López de Romaña

Recibido: 26-05-22

Aprobado: 01-02-23

doi: 10.46476/ra.v3i2.129

Resumen

Los sistemas alimentarios en América Latina vienen atravesando un proceso de transformación en las últimas tres décadas; en el cuál ha aumentado el consumo de productos agroindustriales tanto en zonas urbanas como rurales. En tal escenario, el presente trabajo se pregunta por la transformación de los sistemas alimentarios familiares de pequeños agricultores de subsistencia en la isla Amantani, ubicada en el lago Titicaca, provincia y departamento de Puno. Este artículo se enmarca en el conjunto de cambios asociados al fenómeno de la ‘nueva ruralidad’, en el que los hogares son más móviles y con una mayor diversificación de actividades económicas (pluriactividad). Se examina la manera en que las decisiones, estrategias y dinámicas alrededor de la alimentación han cambiado. Para ello, se analizan narrativas autobiográficas y prácticas alimenticias de cuatro mujeres, quienes a través de sus historias de vida retratan el sistema alimentario en Amantani; cómo perciben que han cambiado sus labores, responsabilidades, su dieta y también sus preocupaciones y riesgos de sufrir inseguridad alimentaria. El presente artículo parte de un trabajo de campo de ocho semanas en Amantani, entre marzo y mayo de 2019. Se realizaron entrevistas y conversaciones con distintos actores del sistema alimentario familiar, así como autoridades locales. La observación participante en momentos de aprovisionamiento, procesamiento y consumo de los alimentos con tres familias de Amantani fueron claves para el desarrollo de esta etnografía de la alimentación. En especial, Elsa, Hilda y Juanita fueron las que abrieron las puertas de sus hogares, cocinas, conocimientos e historias de vida.

Abstract

Food systems in Latin America have been undergoing a process of transformation in the last three decades; in which the consumption of agroindustrial products has increased in both urban and rural areas. In such a scenario, this paper asks about the transformation of family food systems of small subsistence farmers in Amantaní Island, located in Lake Titicaca, province and department of Puno. This article is framed within the set of changes associated with the phenomenon of the ‘new rurality’, in which households are more mobile and with a greater diversification of economic activities (pluriactivity). It examines the way in which decisions, strategies and dynamics around food have changed. For this purpose, we analyze autobiographical narratives and food practices of four women, who through their life stories portray the food system in Amantaní; how they perceive that their work, responsibilities, diet and also their concerns and risks of food insecurity have changed. This article is based on an eight-week fieldwork in Amantaní, between March and May 2019. Interviews and conversations were conducted with different actors of the family food system, as well as local authorities. Participant observation at moments of food provisioning, processing and consumption with three families in Amantaní were key to the development of this food ethnography. In particular, Elsa, Hilda and Juanita were the ones who opened the doors of their homes, kitchens, knowledge and life stories.

Resumo

Os sistemas alimentares na América Latina vêm passando por um processo de transformação nas últimas três décadas, no qual o consumo de produtos agroindustriais tem aumentado tanto nas áreas urbanas quanto rurais. Em tal cenário, este documento pergunta sobre a transformação dos sistemas alimentares familiares de pequenos agricultores de subsistência na ilha de Amantaní, localizada no Lago Titicaca, província e departamento de Puno. Este artigo está enquadrado no conjunto de mudanças associadas ao fenômeno da “nova ruralidade”, em que as famílias são mais móveis e com uma maior diversificação das atividades econômicas (pluriatividade). Ele examina como as decisões, estratégias e dinâmicas em torno dos alimentos mudaram. Para este fim, analisamos narrativas autobiográficas e práticas alimentares de quatro mulheres, que através de suas histórias de vida retratam o sistema alimentar em Amantaní; como elas percebem que seu trabalho, responsabilidades, dieta e também suas preocupações e riscos de insegurança alimentar mudaram. Este artigo é baseado em oito semanas de trabalho de campo em Amantaní, entre março e maio de 2019. Entrevistas e conversas foram realizadas com diferentes atores do sistema alimentar familiar, bem como com as autoridades locais. A observação dos participantes em momentos de abastecimento, processamento e consumo de alimentos com três famílias em Amantaní foram fundamentais para o desenvolvimento desta etnografia dos alimentos. Em particular, Elsa, Hilda e Juanita foram as que abriram as portas de suas casas, cozinhas, conhecimentos e histórias de vida.

Introducción

Vivimos en medio de una crisis ecológica global sin precedentes de la cual somos responsables como humanidad. Académicos y pensadores alrededor del mundo proponen la noción de «Antropoceno» para denominar este período en la tierra, enfatizando así el rol de los seres humanos como fuerza geológica destructiva. Al hablar de Antropoceno, sin embargo, muchas veces se pasa por alto la manera en que esta crisis ecológica viene de la mano con una grave crisis alimentaria, tanto en términos de producción como de consumo. De igual manera, se ignora que la responsabilidad de la crisis climática no es universal sino regional y socialmente diferenciada. Actualmente, el modo de producción de alimentos es la mayor fuente de presión ecológica sobre el planeta, amenaza los ecosistemas locales y la estabilidad de la tierra (Willet et al., 2019).

Cada vez más, vemos una suerte de homogeneización de los hábitos de consumo en el mundo (Aguirre, 2016; Grammont, 2016) y nos acercamos a una cultura alimentaria, caracterizada por el rápido aumento en el consumo de alimentos ultra-procesados, más contaminantes y ricos en azúcares y grasas nocivas (Godfray et al, 2010; Reisch et al, 2013). La región latinoamericana no ha sido la excepción a este proceso. En las últimas cuatro décadas, hemos visto una rápida transición de los sistemas alimentarios vinculada a una creciente dependencia alimentaria y al modelo agropecuario dominante.

Un elemento importante de esta crisis es que sus consecuencias no son experimentadas por igual entre todos los países y mucho menos los sectores sociales de cada región. Los sectores socioeconómicos menos privilegiados deben destinar una mayor proporción de ingresos a la adquisición de alimentos, por lo cual muchas veces optan por alimentos más baratos, con mayor contenido calórico, pocos nutrientes y son menos favorables para la salud. Ciertamente, una dieta saludable y sostenible es mucho menos accesible que una nociva para la salud y dañina para el medio ambiente.

En ese sentido, existe un fuerte vínculo entre la pobreza extrema y la inseguridad alimentaria. En el Perú, los pobres extremos son aquellas personas cuyo gasto per cápita no cubre el costo de la canasta mínima alimentaria mensual (INEI). En el año 2019, la pobreza extrema afectó a 2,9% de la población del país, pero al observar las diferencias regionales, encontramos que mientras en el área urbana la pobreza extrema es 1.0%, en el área rural se estima en 9.8% (INEI, 2019). En particular, la pobreza extrema persiste en zonas donde se desarrolla la agricultura familiar de subsistencia. En Puno, uno de los departamentos con mayor nivel de pobreza extrema en el país, el problema alimentario está estrechamente ligado a esta actividad y donde hay mayor presencia de agricultura familiar, hay mayor desnutrición infantil (Eguren y Mendoza, 2016). Ello se debe en parte, a que esta no garantiza la ingesta de proteína animal.

Las mujeres en zonas rurales se ven particularmente afectadas por la pobreza. Entre 2007 y 2014, el índice de feminidad de la pobreza rural aumentó seis puntos —de 108.7 a 114,7—, mientras que el índice de la feminidad de la pobreza extrema lo hizo en casi dos puntos —de 113 a 114.9— en el mismo período (Brito & Willumsen, 2019, p. 4). Las mujeres padecen con mayor intensidad las desventajas asociadas a la división sexual del trabajo, registran mayores tasas de analfabetismo y, sobre todo, la mayor carga de cuidado y trabajo doméstico no remunerado recae sobre ellas (Trivelli & Berdegué, 2019). Según la FAO (2021), a nivel global y en cada una de las regiones del mundo, las mujeres son más vulnerables a la inseguridad alimentaria. De hecho, en América Latina y el Caribe, 19 millones de mujeres sufren inseguridad alimentaria severa, en comparación con 15 millones de hombres (Brito & Willumsen, 2019). Como profundizaremos en este artículo, las mujeres cumplen un rol clave en la alimentación familiar. Son ellas quienes suelen preparar los alimentos que se consumen en una unidad doméstica y, al mismo tiempo, poseen conocimientos (muchas veces heredados), valoraciones, creencias y costumbres en torno a la alimentación.

Sin embargo, la problemática alimentaria es multivariable, y para comprenderla, así como las desventajas asociadas al género, es necesario considerar factores como el tamaño de tierras productivas, el acceso al agua y la orientación de la producción. Una producción orientada al autoconsumo no es garantía de una estabilidad alimentaria familiar (Pintado, 2016). Los ingresos provenientes de actividades no agropecuarias y el grado de conectividad son también condicionantes. Para comprender mejor este vínculo entre la pobreza extrema, agricultura familiar, género e inseguridad alimentaria, es importante entender —desde una perspectiva sistémica, que tome en cuenta todas las variables— cómo funciona la alimentación en los hogares rurales que se dedican a la agricultura familiar para el autoconsumo.

Paradójicamente, según la FAO, el papel de la agricultura familiar para el logro de la seguridad alimentaria es de primera importancia. En el Perú, más del 70% de las tierras con cultivos alimenticios transitorios pertenecen a la Agricultura Familiar y contribuyen con un porcentaje similar a la oferta de alimentos del país (Eguren & Pintado, 2016). Por tanto, su función para el abastecimiento es decisiva. Sobre todo, en los últimos años, la agricultura familiar ha sido considerada por su papel en el desarrollo y mantenimiento de la biodiversidad y por practicar una agricultura ambientalmente sostenible. Un adecuado y permanente apoyo al desarrollo de la Agricultura Familiar es importante para el aumento de la propia seguridad alimentaria de los agricultores familiares, quienes se encuentran en los sectores poblacionales más pobres del país.

Este artículo analizará la alimentación de los pequeños agricultores familiares de subsistencia de la Isla Amantani, Puno, desde una perspectiva social y sistémica. Se examinarán las principales transformaciones del sistema alimentario familiar

en el marco de la nueva ruralidad y pluriactividad en el campo latinoamericano, así como en un período de transición de los sistemas alimentarios a nivel del continente. Al examinar los cambios del sistema alimentario familiar, se dará cuenta del rol de las mujeres en la alimentación familiar y cómo ha cambiado su vida a partir de estas transformaciones. Ciertamente, son ellas quienes toman las decisiones sobre la dieta del resto de las familias.

Asimismo, el presente trabajo aportará a discusiones actuales en torno a la agricultura familiar y seguridad alimentaria, al proponer la noción de sistema alimentario familiar como eje articulador de los subsecuentes cambios en las dinámicas y decisiones familiares en el contexto de la nueva ruralidad. Como desarrollaremos más adelante, el sistema alimentario familiar comprende las decisiones de obtención, prácticas de procesamiento y hábitos de consumo de alimentos de una unidad doméstica. Nos ayudará a responder: ¿cómo y por qué ha cambiado la alimentación de los pequeños agricultores de subsistencia de la isla Amantaní en las últimas tres décadas? ¿De qué manera ha cambiado la vida y alimentación de las mujeres de Amantaní?

Se realizó un trabajo de carácter etnográfico en la comunidad campesina Santa Rosa en la isla Amantaní, ubicada en el lago Titicaca (3800-4100 m s. n. m.). Allí, cuatro mil habitantes viven en diez comunidades campesinas (INEI, 2007). Se practican distintas actividades económicas, entre ellas el turismo rural comunitario, el cual se ha convertido en la principal fuente de ingresos, pero ha profundizado desigualdades sociales. (Gascón, 2011). De igual forma, se realizan tejidos, tallados de piedra y diversas artesanías, que son vendidas en las zonas turísticas de la isla, así como en ferias eventuales en lugares aledaños como Capachica, Coata, entre otros. La migración estacional y permanente predomina en los varones jóvenes y adultos jóvenes, por lo que observa una feminización y envejecimiento demográfico en la isla.

Se presentará primero una revisión de la literatura donde se ahondará sobre la influencia de la sub-disciplina de la antropología de la alimentación en el presente trabajo, sobre las distintas perspectivas y discusiones en torno a la economía campesina y agricultura familiar y sobre las desventajas asociadas a ser mujer en zonas rurales. En el marco teórico desarrollaremos los conceptos de sistemas alimentarios, agricultura familiar y agricultura familiar de subsistencia y, por último, la noción de Sistema Alimenticio Familiar, la cual articula los componentes teóricos y metodológicos de este trabajo. Luego, pasaremos a los hallazgos de la investigación: primero, los cambios en el entorno alimentario de Amantaní en tres partes: el aprovisionamiento y fraccionamiento de la tierra; los patrones de compra y dietas desiguales; y el tiempo y las estrategias de uso de alimentos. Después, se describirá el sistema alimentario de los agricultores familiares de subsistencia de Amantaní, para terminar con los cambios en el último y en la vida de las mujeres.

Por último, se cerrará el artículo con una conclusión que buscará responder a las preguntas expuestas y proponer otras preguntas para investigar a futuro.

Revisión de la literatura

Estudios en antropología de la alimentación.

La antropología de la alimentación es uno de los pilares teóricos para este estudio. Esta subdisciplina toma una perspectiva social de la alimentación, comprendiéndola como un fenómeno complejo, total y continuo, que expresa por medio de prácticas cotidianas, rasgos de una cultura alimentaria específica a un contexto histórico, ecológico y económico (Contreras & Garcia, 2005). El consumo de alimentos aparece como una necesidad biológica que se conjuga con condicionamientos sociales. En ese sentido, los alimentos no solo se componen de nutrientes, sino de significaciones. A partir de las oportunidades y disponibilidad clasificamos, elegimos y jerarquizamos los alimentos. Asimismo, la disponibilidad de alimentos está delimitada por condicionamientos ambientales y procesos de adaptación heredados y aprendidos, los cuales se modifican según dinámicas políticas, económicas y ecológicas tanto a nivel local como nacional y global (Contreras y Garcia, 2005).

Jordi Gascón (1998) encontró al analizar los patrones de consumo alimenticio en Amantaní, una transformación «de la quinua al arroz». Esta metáfora representa cambios mayores causados por una creciente relación con la sociedad mayor: «de consumir básicamente lo que producía, actualmente buena parte de su dieta se basa en productos foráneos, algunos de los cuales son de producción industrial» (Gascón J., 1998, p. 78). Dicha transición alimenticia se vincula a cambios y factores estructurales como la promoción del turismo, la propiedad de la tierra, la disminución relativa de la producción agrícola (debido al acceso al libre mercado capitalista desde la reforma agraria) y la presión demográfica, que lleva a una sobreexplotación que a largo plazo conduce a un empobrecimiento de la productividad. «Estos cambios obligan al campesino a buscar productos para completar su canasta de consumo: el arroz, los fideos y el pan de harina de trigo sustituyen cereales como la quinua y cebada» (Gascón J., 1998, p. 67). En este contexto, la diversificación del trabajo hace que se tomen en cuenta criterios como la eficiencia y rentabilidad, modificando o eliminando ciertos platillos en prioridad de otros.

Sobre economía campesina y agricultura familiar

En Perú, alrededor de los años 60, se hacen notorios los intereses en la economía campesina. Uno de los primeros antecedentes conceptuales proviene de una relectura de los trabajos pioneros de Chayanov (1931) y de su teoría de la unidad

económica campesina. El centro de su argumento es que la unidad económica campesina (unidad familiar) tiene como objetivo satisfacer sus necesidades, no generar excedentes (Chayanov, 1974 [1925]). De ese modo, su definición de campesino es aquel que no busca generar excedentes, sino que apunta a producir para su unidad familiar. Sugiere, por tanto, una racionalidad campesina en la cual hay un balance entre el consumo familiar y la explotación de la fuerza de trabajo. De ese modo, «el campesino» evaluaría subjetivamente el grado de intensidad de su trabajo, de manera contraria a la lógica capitalista. En el esquema evolutivo de Marx, esta categoría resultaría incómoda (Chayanov, 1974 [1925]). El campesino es propietario de los medios de producción y explota su propia fuerza de trabajo, teniendo como límite la subsistencia y, además, no habría ganancia, salario ni renta, sino una economía singular por la condición ambigua de mantener fuerza de trabajo y factores de producción.

A partir de la década de los 80, la definición de campesino como productor únicamente agrícola fue cuestionada (Marsden, 1990; Shanin, 1986 en Gascón 2021). Así como, el sentido de la familia como unidad económica campesina. En la década de 1990, los investigadores volcaron el análisis a la participación de los campesinos en actividades no agrarias para comprender sus estrategias económicas y la nueva ruralidad (ver Díez, 2014; Zoomers, 1998; Scoones, 2017; Grammont, 2016; Cetraro Chávez, 2007; Grammont y Martínez, 2009; y otros). El fenómeno de la nueva ruralidad —cuyas coordenadas temporales se encuentran en las últimas dos a tres décadas— da cuenta de la creciente interrelación entre espacios urbanos y rurales, caracterizada por la circulación de pobladores y la presencia de actividades e ingresos no agrícolas (Díez, 2014). Los «nuevos hogares rurales» son más pequeños (menos fuerza de trabajo), con mayor nivel educativo y movilidad de sus miembros.

La movilidad o migración y la diversificación de actividades productivas son centrales en esta discusión. La migración viene de la mano de la pluriactividad, ya que campesinos emigran estacional o permanentemente en busca de oportunidades para vender su fuerza de trabajo o mercancías (Burneo & Trelles, 2019). La pluriactividad y migración se consideraron, inicialmente, como una consecuencia de los intereses de un mercado capitalista subdesarrollado. Desde dicha perspectiva, los campesinos se ven obligados a participar en un mercado laboral que les paga salarios bajos y no les ofrece la opción de la proletarización (Gonzales de Olarte, 1994; Loker, 1996; Mayer, 1994) en Gascón, 2021. No obstante, estudios posteriores argumentaron que la pluriactividad no era necesariamente una consecuencia de la pobreza, mas bien, los campesinos más ricos diversificaron su economía invirtiendo capital y trabajo en actividades fuera de sus tierras, sin abandonar la agricultura de subsistencia (e.g., Díez, 2014; Kay, 2008).

Ahora bien, en este trabajo el interés está puesto en aquellos agricultores familiares que optaron por no emigrar permanentemente de Amantaní. Según Collins (1985), la ausencia estacional de miembros productivos altera la división del trabajo entre hombres, mujeres y niños, y se crean cargas más pesadas para aquellos que se quedan. Se deterioran las relaciones de parentesco y comunitarias en tanto se dificulta cumplir con la gama de obligaciones y relaciones de reciprocidad. Como resultado de estas presiones, el hogar se vuelve más unitario y aislado, asemejándose cada vez más a su contraparte en la sociedad industrial occidental (Collins, 1983). Todo ello afecta las decisiones reproductivas y de uso del tiempo. Como consecuencia de todo ello, las formas de coexistencia de las unidades (y lógicas) económico-productivas son también más complejas a múltiples niveles y ello se traduce en las estrategias de vida (Diez, 2014).

El presente trabajo retoma estos grandes motores de cambio en las zonas rurales en la actualidad: los patrones de migración y diversificación de actividades económicas, así como la creciente interrelación entre espacios rurales y urbanos (nueva ruralidad). Las familias cuentan con un repertorio distinto y mayor de actividades, lo cual explica que sus dinámicas para la toma de decisiones hayan cambiado y con ellas, las prácticas, decisiones y valoraciones subjetivas alrededor de la alimentación. Analizaremos diversos elementos sobre el estudio de las estrategias de vida de las familias rurales, enfocándolas en el fenómeno de la alimentación, a través del esquema del sistema alimentario familiar, descrito en la siguiente sección. Asimismo, tomaremos a las unidades domésticas no como unidades económicas, sino como unidades alimentarias o de producción y consumo de alimentos, con las especificidades que la producción alimentaria se destina exclusivamente al autoconsumo y la mayor proporción de los ingresos son destinados a completar la canasta básica de consumo.

Sobre mujeres en zonas rurales

Al menos el 70% de la población mundial viviendo en pobreza se concentra en zonas rurales. Las mujeres constituyen, en promedio, casi la mitad de la mano de obra agrícola en los países en desarrollo (OXFAM, 2019). Asimismo, en todas las regiones del mundo las mujeres tienen más probabilidades, que los hombres, de encontrarse en una situación de inseguridad alimentaria, particularmente en un contexto de creciente dependencia de los mercados. Las pequeñas agricultoras viviendo en pobreza afrontan diversos tipos de discriminación y retos para el acceso a recursos, servicios y educación.

En el Perú, actualmente la presencia femenina en la agricultura se ha vuelto más predominante. Entre 1992 y 2019, el número de productoras agropecuarias se duplicó, pasando de 357 mil a casi 700 mil. Ellas representan el 30% del total de productores familiares del Perú (ILC, 2021). Esta feminización de la agricultura

(Remy, 2014) viene de la mano con un envejecimiento y brechas de acceso a servicios públicos y tierras, así como con una concentración de la pobreza. Los productores familiares varones conducen, en promedio, un 50 % más de tierras que las mujeres. Hay, por tanto, un mayor grado de minifundización en la agricultura familiar encabezada por mujeres. Las tierras manejadas por mujeres suelen ser de inferior calidad para la producción agro-pastoril que aquellas manejadas por varones (ILC, 2021). El tema de la tenencia de la tierra es decisivo e implica aspectos simbólicos fundamentales en lo que se refiere a la distribución de poder, prestigio y riqueza (OXFAM, 2019). Además, las pequeñas agricultoras están más expuestas a los riesgos relacionados con el clima y la violencia intrafamiliar (Brito & Willumsen, 2019). En el contexto de la nueva ruralidad, dado que son principalmente los varones quienes suelen emigrar estacionalmente, las mujeres terminan asumiendo una sobrecarga de labores productivas y reproductivas. De hecho, las mujeres insertas en el sector agropecuario destinan mayor cantidad de horas al trabajo no remunerado que el conjunto de ocupadas (Brito & Willumsen, 2019, p. 6).

El desarrollo de políticas asistenciales —transferencias condicionadas a familias con hijos y pensiones no contributivas a la vejez— orientadas a combatir la pobreza extrema en la población rural han permitido cubrir a una porción importante de mujeres rurales hasta entonces desprotegidas por la vía contributiva (Brito & Willumsen, 2019). No obstante, es también notable cómo definen a las mujeres como titulares de las prestaciones, siguiendo un patrón de naturalización de la asignación de labores de cuidado a mujeres. Más aún, esta sobrecarga se puede convertir, en la práctica, en un desincentivo al trabajo. En ese sentido la elección de las mujeres como receptoras formales reproduce desigualdades de género en torno a la distribución del trabajo remunerado y no remunerado (Brito & Willumsen, 2019).

Finalmente, para entender la vulnerabilidad de las mujeres a la inseguridad alimentaria es necesario tomar en cuenta y conocer sus diversas dimensiones y complejidades. En primer lugar, la disponibilidad alimentaria de las mujeres se ve afectada por la variabilidad climática que merma la capacidad de resiliencia ante posibles crisis alimentarias. En segundo lugar, tienen menos acceso y control sobre recursos, transporte y redes de comunicación que los hombres. En tercer lugar, las mujeres suelen ser quienes comen menos, peor y más tarde dentro de las propias familias. Para adaptarse a la disminución de su capacidad de adquirir o producir alimentos de calidad, optan por dietas más baratas y menos variadas (OXFAM, 2019).

Marco teórico

Sistemas alimentarios

Una interacción compleja entre la industrialización de la agricultura, la liberalización de los mercados alimentarios y agrícolas, y el surgimiento de los imperios alimentarios han llevado a una crisis alimentaria multifacética y socialmente desigual (Van der Ploeg, 2010). El problema alimentario ya no es uno de oferta, sino de acceso (Dreze y Sen, 1989). Se vincula más a una crisis de disponibilidad que ya no pasa por la cantidad, sino por la calidad de alimentos y la sustentabilidad del modelo de producción, así como una crisis de equidad en la distribución (Aguirre, 2016). Para poder capturar la complejidad del problema alimentario, comprender las sinergias y contraposiciones entre la dimensión nutricional, ambiental y social o distributiva, los marcos analíticos actuales proponen una mirada sistémica que integre todos estos elementos (Ericksen, 2008).

La noción de sistemas alimentarios ilumina las interacciones existentes a lo largo de las cadenas de valor: entre productores, sistemas de almacenamiento, distribución, procesamiento, empaque, el mercado y los consumidores finales, en determinados entornos alimentarios. Los sistemas alimentarios comprenden un amplio conjunto de actores y actividades interconectadas que van desde la producción primaria de alimentos, pasando por el acopio, transporte, procesamiento, comercialización y distribución, hasta su consumo y desperdicio; así como el mercado y las instituciones que las gobiernan. Estas actividades e interacciones, si bien tienen como fin último proveer de alimentos a la población, generan diversos resultados socio-económicos y ambientales que, a su vez, retroalimentan al sistema (HLPE, 2017).

Los sistemas alimentarios pueden entenderse también a partir de tres principales elementos: los componentes propios del sistema (las cadenas de valor de alimentos), los factores externos o contextuales que interactúan con los sistemas alimentarios y los resultados de los sistemas alimentarios. Asumiendo el reto analítico de considerar estos tres elementos, el presente artículo sitúa el análisis alrededor de los resultados. Al aplicar una mirada sistémica al consumo, desarrollaremos más adelante el concepto de sistema alimenticio familiar, el cual apunta a una mirada más comprensiva e integral de las oportunidades de la agricultura familiar, en un contexto de importantes transformaciones en el medio rural (Trivelli & Berdegú, 2019).

Agricultura familiar y agricultura familiar de subsistencia

Como se mencionó en la sección anterior, la noción de agricultura familiar guarda sus antecedentes en los estudios de campesinado y las discusiones sobre

unidades económicas familiares. Actualmente, existen múltiples definiciones de agricultura familiar, pero desatacan tres principales elementos en cada una de ellas. En primer lugar, la naturaleza familiar —la propia familia participa en la producción y el consumo, ya que todos los miembros tienen una misma fuente de ingresos—. En segundo lugar, a pesar de una gran variedad de condiciones geográficas, económicas y sociales, destaca un vínculo entre la agricultura y la pobreza. Indicadores como dispersión, poco desarrollo de mercados, insuficiente provisión de servicios, entre otros condicionantes se concentran particularmente en zonas agrícolas. La agricultura familiar, en particular, enfrenta limitaciones como la extensión de tierras, un acceso al riego y financiamiento limitados. En tercer lugar, la agricultura familiar se distingue porque el principal aporte en la generación de ingresos proviene de esa actividad (ILC, 2021). Sin embargo, como mencionamos anteriormente, este último punto es cada vez más cuestionable en tanto diversos autores dan cuenta de una estrategia de ingresos, la cual se orienta cada vez más a la multiactividad (Berdegué et al., 2000; Escobal, 2004)

Para la FAO, la agricultura familiar es aquella que tiene acceso limitado a la tierra y capital, la mano de obra es predominantemente familiar; y la principal fuente de ingresos proviene de la agricultura, el bosque, la acuicultura o actividades pesqueras, pudiendo ser complementada con actividades y rentas no agrícolas, realizadas en y fuera de la unidad familiar (Grisa & Sabourin, 2019, p. 5). Es también un espacio que articula diversas dimensiones, económicas, sociales culturales, ecológicas e institucionales. Entre los tipos de agricultura familiar encontramos la Agricultura Familiar Consolidada, Intermedia y de Subsistencia. Es esta última la que concierne al presente trabajo. Escobal y Armas 2015 —utilizando la encuesta nacional agropecuaria y el censo nacional— definieron la agricultura familiar de subsistencia como aquella cuyos ingresos netos agropecuarios están por debajo de la línea de pobreza extrema.

La Agricultura Familiar de Subsistencia (AFS en adelante) provee la mayor proporción de productos alimenticios en la canasta familiar de Amantaní y en ningún caso se lleva a cabo la venta de excedentes productivos, debido a la escasa cantidad de tierras y de producción. Las unidades agropecuarias en Amantaní poseen pocas tierras (menos de dos hectáreas estandarizadas), no tienen acceso al riego ni tecnología y la producción se destina al consumo propio. La AFS permite que las familias de Amantaní dispongan de productos «de la chacra», tales como: distintas variedades de papas, ocas, izaño, papaliza y cereales como quinua, cebada y trigo. Para completar una dieta adecuada, se adquieren proteínas, frutas y verduras del mercado. En un sentido amplio, la AFS es un modo de vida y trabajo agrícola, practicado por hombres y mujeres de un mismo núcleo familiar, a través de unidades productivas familiares (Grisa & Sabourin, 2019).

Sistema Alimenticio Familiar

La familia constituye un espacio óptimo de visualización de las prácticas y actividades alimentarias, donde se dejan ver modos, costumbres, hábitos y prácticas tanto individuales como colectivas, así como las estrategias desarrolladas por las familias para resolver la alimentación cotidiana (Ruiz-Rodríguez, 2008). En las familias se pueden ver los cambios ocurridos en «la organización social para el abasto, la obtención, la preparación y el consumo de los alimentos», y en los «valores prácticos y consumos». Tal ha sido el enfoque desarrollado por antropólogos de la alimentación como Aguilar y Ruiz-Rodríguez en el caso mexicano. En el caso peruano, pocos estudios tienen estas características. Sin embargo, Ana Manco y Jorge Manrique (1984) coinciden que «es en la familia donde se da la debida importancia a los alimentos, se tiene un determinado presupuesto y una propia valoración de lo que es nutritivo» (p.125). Así también, la tesis de María Dulce Burga (2009)¹, desarrollada en Puno, sostiene que «hay un sistema alimentario que comprende una serie de clasificaciones y preferencias hechas por pobladores que se manifiestan de forma constante a nivel comunal».

El sistema alimentario familiar de pequeños agricultores familiares de subsistencia recoge las decisiones, actividades, hábitos, creencias y prácticas que realiza una unidad doméstica para alimentarse. Se compone de tres fases, la obtención (ya sea por medio de la AFS o compra), las estrategias de uso (procesamiento, almacenamiento, manejo) y por último la preparación y consumo. Las unidades domésticas se entienden como aquellas que comen en la misma mesa o del mismo fogón, y no necesariamente familias nucleares y/o extendidas, tomando en cuenta la alta movilidad que caracteriza a los nuevos hogares rurales. La noción de Sistema Alimentario Familiar recoge, en sus distintas fases, discusiones en torno a la agricultura familiar, la economía campesina y estrategias de subsistencia y estudios de la alimentación y cultura.

Las decisiones y prácticas de obtención de alimento se formulan sobre la base de las posibilidades de acceso físico y económico: el autoaprovisionamiento «de la chacra» y la compra en el mercado. En el caso de sociedades campesinas y economías de subsistencia, donde predomina la pobreza extrema, las compras se orientan a completar la canasta alimentaria que provee la chacra, de modo que, a medida que hay un abandono de actividades agrícolas, el sistema alimentario familiar pierde su resiliencia y autonomía frente al mercado.

Por estrategias de uso y procesamiento de alimentos nos referimos a procesos como la depuración, deshidratación y/o congelamiento de los alimentos cosechados. Dichos procesos suelen caracterizarse por el uso del medio ambiente, como el sol y

1. Analiza las prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional en el ámbito de la comunidad altiplánica de Tantamanco en Puno.

las heladas, con el fin de preservarlos, adaptarlos para su consumo o transformarlos en otros alimentos para conservarlos y/o extender la variedad de la dieta.

Los hábitos de preparación y consumo develan valoraciones, preferencias, reglas y criterios de clasificación subjetivos. Quien prepara los alimentos, toma decisiones cotidianas en la manera de seleccionar, combinar y condimentar los alimentos y así decide la dieta del resto de la unidad doméstica (Douglas 1995). Los criterios de selección se pueden dividir entre elementos como el gusto, valoración nutricional, prestigio social, disponibilidad de recursos alimenticios y monetarios y comodidad (tiempo y dificultad de preparación, adecuación) (De Garine, 1998).

Es importante resaltar que las fases del sistema alimentario deben ser analizadas siempre en su conjunto, interacción y complementariedad. Son prácticas cotidianas que están en constante reformulación, en respuesta a un determinado entorno alimentario y a un contexto económico, social y político. A través de una descripción de la historicidad del sistema, detectamos aquellos nuevos elementos internos y externos, tangibles e intangibles, que modifican los sistemas alimentarios. En ese sentido, al analizar el sistema alimentario familiar, damos cuenta de cómo la nueva ruralidad afecta las decisiones, estrategias, prácticas y valoraciones, en torno a la dieta y la alimentación y empujan a los agricultores a consumir nuevos alimentos y sustituir sus dietas por otras más baratas y accesibles.

Fano y Benavides (1993) analizaron los sistemas alimentarios de cinco comunidades campesinas cercanas a la ciudad del Cusco, identificadas como «zonas productoras de los cultivos andinos». Describen procesos de marginación de cultivos andinos en términos productivos, culturales y económicos, que determinan aspectos del sistema productivo actual (1993). A nivel de la distribución, sostienen que la interconexión entre la producción «campesina» y patrones de consumo urbano ha generado «una erosión llamada mercado». A nivel de consumo, discuten como resultado de lo anterior, un proceso de aculturación y cambios en la dieta tanto en cocinas «urbanas» como en la «rural andina». En ese sentido, aluden a una supuesta «modernización de la dieta campesina».

Metodología

La metodología de este trabajo, de carácter etnográfico y cualitativo, parte del concepto de Sistema Alimentario Familiar (SAF) ya descrito. Entre marzo y mayo de 2019 —tiempo de cosecha en Amantani—, se realizó un trabajo de campo etnográfico en la isla. Durante un total de ocho semanas, se aplicaron distintas técnicas cualitativas de recojo de información para analizar las fases del SAF de cuatro unidades domésticas de Amantani. Es decir, la etnografía se combinó con el estudio de casos de unidades domésticas, vistas como unidades de producción, procesamiento y consumo de alimentos.

Por un lado, se abordó el SAF desde un lente sincrónico, describiendo y analizando las distintas decisiones, actividades, estrategias y prácticas en el presente. Por otro lado, desde una mirada diacrónica, se buscó identificar los elementos del SAF que expresaban un cambio en alguna fase del sistema, ya sea el abandono de una práctica de procesamiento, la eliminación o reducción de algún cultivo, nuevas prácticas de consumo, valoraciones subjetivas y creencias en torno a ciertos alimentos, entre otros (Aguilar, 2001).

Para atender el componente sincrónico del sistema, se realizaron acompañamientos y observación participante en actividades agrícolas y lugares de compra, a fin de identificar las decisiones familiares de aprovisionamiento. Durante estos acompañamientos, se llevaron a cabo conversaciones informales, así como entrevistas semiestructuradas a los miembros de cada una de las unidades domésticas estudiadas. Igualmente, se observaron diversas actividades de procesamiento de alimentos, desde la clasificación de la cosecha, hasta la transformación de papas y ocas, durante las primeras heladas del año agrícola. Asimismo, preparamos y compartimos alimentos con estas cuatro familias —en sus hogares, tierras y celebraciones. También, se aplicaron técnicas como relatos de 24 horas para reconstruir la dieta cotidiana, los cuales constituyen una adaptación de la técnica *recall methods* (métodos de recolección) utilizada por Vokral (1991). Con esta técnica, se pide al entrevistado que recuerde los alimentos consumidos en las últimas 24 horas.

Para identificar los cambios en el sistema alimentario familiar, se recogieron historias de la alimentación personal. En estas historias, los informantes destacan cómo ha cambiado su alimentación durante su tiempo de vida. Igualmente, al estudiar las fases del sistema, se implementó un enfoque de historia de vida (qué comen los niños, los adultos y los adultos mayores; y qué comían hace una, dos y tres décadas). Además, todas estas técnicas se combinaron con entrevistas a actores clave, como autoridades locales y funcionarios de las escuelas y el centro de salud en la isla.

Tabla 1. Características de las cuatro unidades domésticas de Amantani

	UD de Elsa	UD de Hilda	UD de Felicita	UD de Juanita
Composición	Elsa (40) Inocencio (padre, 73) Leandro (pareja, 36) Hijos: Charlie (18), Deisi (5)	Hilda (31) Eusebia (abuela, 85) Nilton (hijo, 8)	Felicita Manuel(esposo) Hijos: Anita (16) Yessi (15), Kevin (5)	Juanita Oswaldo (pareja) Hijos: Cleidi (11), Leonel (8), Milán (4)
Actividades remuneradas	Inocencio: lee hojas de coca Elsa: vende tejidos a turistas Leandro y Charlie: elaboración y venta de piedras talladas	Hilda: vende tejidos a turistas	Manuel: vende cervezas en fiestas Felicita: vende tejidos a turistas	UD se dedica al hospedaje de turistas Oswaldo trabaja en Juliaca
# de terrenos	13	9	10	14
Propiedad y transferencia de la tierra	Inocencio. Se dividirá entre sus 7 hijos incluyendo a Elsa	Eusebia. Se dividirá entre sus seis hijos (tíos de Hilda)	Felicita y Manuel. Se dividirá entre sus 5 hijos	Juanita y Oswaldo. Se dividirá entre sus tres hijos
Programas de transferencias condicionadas	Juntos Pensión 65	Juntos Pensión 65	Juntos	Juntos
Programas de asistencia alimentaria	Qali Warma Vaso de Leche	La escuela de Nilton no cuenta con Qali Warma al ser privada	Qali Warma Vaso de Leche	Qali Warma Vaso de Leche

Por medio de un muestreo no probabilístico, se seleccionó una muestra de cuatro unidades domésticas con distintas composiciones, acceso a tierras y actividades económicas, como muestra la tabla 1. Estas características formulan distintos niveles de acceso económico y configuran diversas decisiones, criterios de selección, preferencias y uso del tiempo. Por ejemplo, la unidad doméstica de Juanita se dedica al hospedaje de turistas, por lo que sus decisiones, actividades y uso del tiempo difiere del resto de unidades domésticas. Asimismo, mientras Elsa e Hilda dependen de su padre y abuela para el acceso a tierras, Felicita e Hilda poseen los terrenos y practican la agricultura familiar. Esto último, como se verá más adelante, genera una mayor inseguridad para Elsa e Hilda, así como una serie de conflictos familiares. Una de las limitaciones del presente estudio es el criterio de selección no probabilístico del mismo. Una muestra más grande permitiría mejores resultados. Asimismo, el trabajo de campo se realizó en los meses de cosecha, cuando la dieta puede contener mayor cantidad de productos de la chacra que en otros meses. No obstante, la investigación propone una aproximación novedosa a procesos de cambio social en zonas rurales. El esquema del Sistema Alimenticio Familiar puede ser adaptado para continuar con el estudio de la alimentación, en distintos contextos, y puede ser un lente útil ante procesos de transformación social, política

y económica. Más aún, aporta al reconocimiento del trabajo no remunerado que realizan muchas mujeres alrededor del mundo y cómo se adaptan constantemente a entornos alimentarios cambiantes.

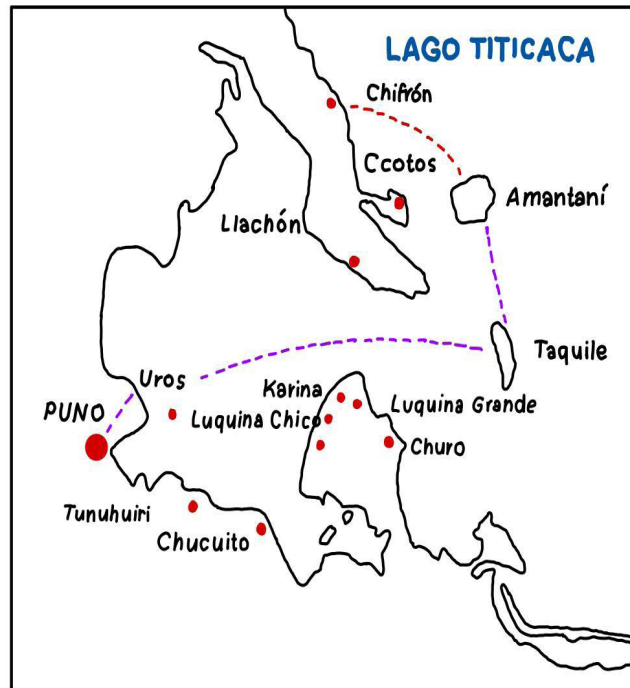
Hallazgos

Cambios en el entorno alimentario de Amantani

Un entorno alimentario es la gama de alimentos disponibles, accesibles, convenientes y deseables en un contexto dado, así como las causas diarias que empujan a los consumidores a elegir determinados alimentos y desarrollar hábitos dietéticos y preferencias (Brito & Willumsen, 2019). El acceso alimentario en Amantani se ha transformado de manera significativa en las últimas décadas. La accesibilidad denota la capacidad de las personas de obtener física y económicamente los alimentos, ya sea a través de los ingresos del trabajo o mediante políticas públicas (como programas de transferencias condicionadas, asistencia alimentaria y asistencia social), o la producción en la chacra. El acceso físico se refiere a los puntos de entrada de los alimentos e infraestructura adecuada para el acceso, mientras que el acceso económico refleja el costo relativo de los alimentos en comparación con los ingresos y el poder adquisitivo del hogar (Intini, & Jacq et al., 2019).

El acceso físico en Amantani está compuesto por la chacra y los lugares de compra. Por un lado, la tierra se ve cada vez más fraccionada y por tanto insuficiente para garantizar la subsistencia ya que se viene realizando un proceso de degradación del suelo desde hace, alrededor, cuatro décadas (Gascón, 1998). Por otro lado, la disponibilidad de productos, tales como verduras, frutas, arroz, aceite, fideos, carnes, enlatadas, pollo, entre otros, ha aumentado drásticamente en las últimas dos décadas. Ello se debe principalmente a la construcción del muelle Chifrón en la península de Capachica, y a la mejora en los medios de transporte lacustre. Antes de que exista dicho muelle, los amantaneños emprendían un viaje considerablemente más largo hasta Puno vía Taquile y Uros (ver Mapa 1), para comprar dichos alimentos complementarios a los de la chacra. A partir de la construcción del muelle, se intensificó el comercio entre capachiqueños y amantaneños: los últimos pueden acudir al mercado de Capachica a comprar o vender alimentos y también se empezaron a ejecutar q'atos (ferias itinerantes) en dos extremos opuestos de la isla (pueblo y occosuyo), los miércoles y viernes de cada semana.

Mapa 1: Rutas comerciales de Amantani antes y después de la construcción del muelle Chifrón.



Elaboración propia

El q'ato transformó drásticamente el acceso físico a alimentos. Aunque anteriormente las tiendas de la isla ofrecían dichos productos, el precio era mucho más alto, debido a las dificultades que implicaba su transporte. Por otro lado, muchos amantaneños relatan cómo se solía realizar el trueque con los habitantes de las islas de los Uros. Los amantaneños intercambiaban parte de su cosecha por pescado de los Uros. Sin embargo, con el incremento del turismo en las islas de los Uros, esta práctica se fue dejando de lado, ya que los turistas se volvieron los principales consumidores de pescado. En cuanto al acceso económico, la pluriactividad y el turismo rural comunitario aumentaron las posibilidades de obtener ingresos para comprar alimentos. Esta mejora en el acceso económico es profundamente desigual entre unidades domésticas.

Hoy día que hay turismo, la vida ha mejorado. Cuando yo era pequeña casi no conocíamos arroz, fideos, nada, todo natural. Entonces, sobre todo cuando vino el turismo, fuimos conociendo las frutas, verduras. El turismo ha dado ese saber. Ellos han traído la plata (alcalde del distrito).

El sistema alimentario familiar de los agricultores familiares de subsistencia de Amantaní

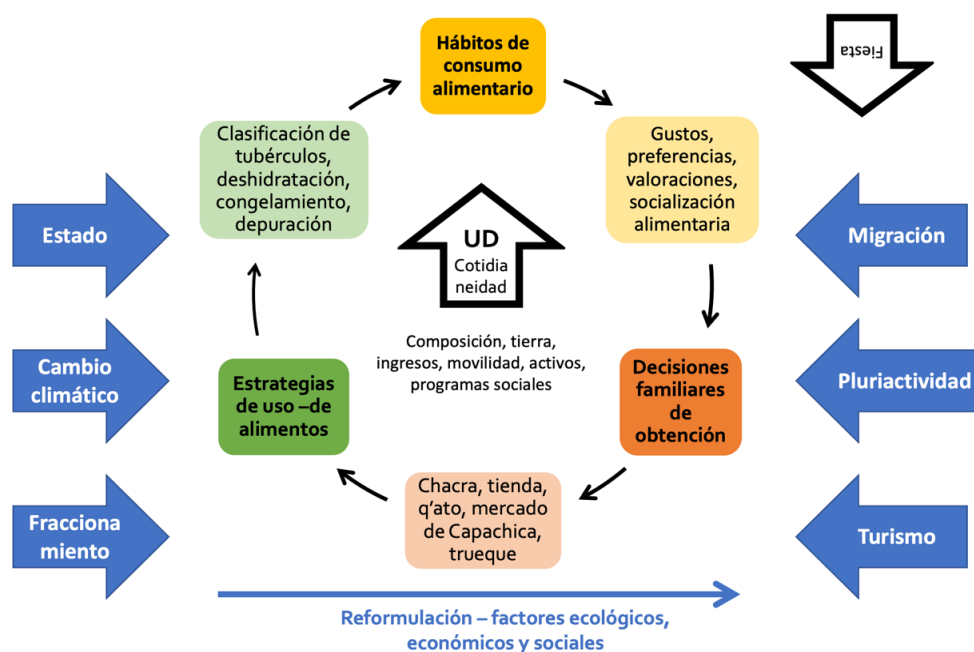


Diagrama 1: El Sistema Alimentario Familiar de Amantaní

(elaboración propia)

El sistema alimentario familiar de Amantaní cohesiona las fases del sistema a nivel teórico y los elementos específicos del entorno alimentario cambiante, descritos en la sección anterior. Tiene como punto de partida la composición, acceso a tierras, ingresos, movilidad, activos y acceso a programas sociales de una unidad doméstica, las cuales marcan sus necesidades y uso del tiempo. El carácter cotidiano del sistema es fundamental para analizar su funcionamiento, pero también es importante reconocer que en ocasiones o eventos festivos muchos criterios de selección o decisiones escapan a la cotidianidad. En cuanto a las fases, la obtención se divide entre la chacra (agricultura familiar de subsistencia, el q'ato) y el mercado de Capachica.

La agricultura familiar de subsistencia permite a las unidades domésticas de Amantaní un aprovisionamiento estacional de tubérculos y cereales autóctonos. En base a sus oportunidades y necesidades, las unidades domésticas deben decidir entre distintas cantidades y combinaciones de alimentos. Estas decisiones responden a retos inherentes al cambiante entorno alimentario de la isla. Ante el fraccionamiento de la tierra, se empiezan a priorizar alimentos de menor riesgo durante el cultivo, como los tubérculos, en oposición a la quinua y otros cereales que son consumidos por las aves. En ese sentido, las decisiones de aprovisionamiento de la chacra reflejan una organización familiar frente a los riesgos y amenazas

permanentes. Ahora bien, las familias que hospedan turistas priorizan el cultivo de la quinua, pero no para el consumo propio. Finalmente, el aprovisionamiento de la chacra también se ve afectado por el cambio climático: «hacer la chacra también es difícil. Mucho sol, antes no era así. Ahora hay mucho sol. Antes sin sombrero andaba, ahora no aguanto nada. Me quema. Así siento» (Juanita)

Los patrones de compra dependen de los ingresos de la unidad doméstica. La compra suele tener el rol de complementar los alimentos cosechados. Entre los alimentos más comunes en las compras cotidianas, se encuentran algunos vegetales (zapallo, lechuga y otros para la sopa), huevos, pollo, aceite, queso, fideos y pan. Las decisiones de compra suelen ser distintas en las familias que hospedan turistas, puesto que preparan platillos como queso frito, panqueques, cuy y pollo, y compran productos como mantequilla, café y mermelada, los cuales no forman parte de la dieta de los amantanños. Las estrategias de uso y procesamiento de alimentos observadas en Amantaní incluyeron la clasificación de la cosecha de papas, la elaboración de harina de quinua y la transformación de papa ñusa en ñusa callo. Dichas actividades requieren de una inversión de tiempo y mano, por ello no todas las unidades domésticas optan por las mismas, muchas de ellas compran los productos procesados.

Se identificaron tres categorías alrededor de los modos en que se consumen los alimentos en la cotidianeidad: cocawi, segundos y caldos o sopas. En primer lugar, el cocawi consiste de productos de la chacra, generalmente los que corren peligro de malograrse, envueltos en un manto al cual se le llama *unkuña*. El manto se ubica en el suelo y los comensales se sientan alrededor. Sobre este reposan papas, ocas, maíz y habas hervidas. En segundo lugar, en cuanto a los caldos, estos suelen consumirse en cualquier momento del día. En este se aprovechan pequeñas cantidades de pollo, verduras y cualquier otro cereal y tubérculo que esté a la mano. Inocencio considera, por ejemplo, que «en el caldo se queda el alimento». Mientras el cocawi y las sopas suelen tener como principal ingrediente un alimento de la chacra, los segundos siempre tienen arroz, fideos o ambos.

El centro de salud, las instituciones educativas y los programas alimentarios Quali Warma y Vaso de Leche, así como programas de protección social contra la pobreza como Juntos y Pensión 65, influyen también en el acceso, preparación y consumo. El personal de salud cumple un rol importante en las valoraciones de la población acerca de lo que debe ser una dieta saludable. En eventos sociales así como en la misma posta médica, se observa, sin embargo, que actores del centro de salud, con el fin de mejorar la dieta en la isla, recomiendan alimentos que en el día a día resultan poco accesibles.

La escuela es un espacio de socialización alimentaria donde los niños comparten distintas creencias, valoraciones, gustos y preferencias alimentarias. Las escuelas

reciben el aporte de Qali Warma, el cual exige a las madres de los beneficiarios colaborar con la preparación de los alimentos en la escuela al menos una vez al mes (siguiendo un sistema rotativo). Juanita, al tener tres hijos en edad escolar, siente una sobrecarga de parte del programa. Incluso, ha tenido conflictos con otras madres de familia al verse obligada a cambiar sus turnos para preparar los alimentos. De acuerdo con la directora de una de las escuelas, los niños actualmente sienten hastío hacia los productos que provee el programa: «los niños están hartos de comer lo mismo no más. No varían alimentos, es lo mismo. Y como no varían entonces los niños prefieren comer comidas chatarras, generalmente como algo novedoso que está entrando al mercado». El turismo también impacta en la socialización alimentaria de los niños:

Desde el momento que aparece el turismo, desde ese momento traen regalitos. Al niño le dan sus golosinas, sus galletitas. Los niños prueban y ya, quieren eso. No [quieren los productos] de la zona, entonces eso es una desventaja también (Valeriano, centro de salud).

Los cambios en el sistema alimentario familiar y la vida de las mujeres de Amantaní

Aprovisionamiento y fraccionamiento de la tierra

El sistema alimentario de los pequeños agricultores familiares de subsistencia, tradicionalmente, se caracteriza por la centralidad de la propiedad de la tierra y el trabajo familiar. La herencia de la tierra es una condición fundamental de la reproducción familiar campesina, ya que garantiza la continuidad de la unidad de producción y reproducción entre generaciones (Deere & León, 2005). En Amantaní, la tenencia de la tierra pasó de terratenientes a los amantaneños en 1952, tras violentos levantamientos campesinos entre 1867 y 1910 (Matos Mar, 1960; Gascón, 2000). Los terratenientes explotaban la mano de obra y limitaban la entrada y salida de personas para controlar el sistema alimentario. Luego, los amantaneños pasan a manejar minifundios, los cuales se transfieren de generación en generación. Al pasar las décadas, a medida que la tierra se transfiere, esta se va fraccionando cada vez más entre sus herederos.

Actualmente, uno de los mayores retos que enfrentan los pequeños agricultores familiares de subsistencia de Amantaní es el continuo fraccionamiento de sus terrenos, el cual los empuja a buscar otros medios de vida emigrando y/o a consumir más productos del mercado, pues los terrenos ya no son suficientes para sostener a las familias. Ahora bien, un aspecto oculto de este proceso de fraccionamiento de los terrenos, son los serios conflictos familiares que se desencadenan, donde las mujeres solteras, viudas, separadas o casadas con campesinos sin tierra, se llevan la peor parte.

Elsa vive con su padre Inocencio y, junto a sus hijos, depende de los terrenos de su padre, pues su pareja no cuenta con este recurso. Inocencio ha cedido una parte de sus terrenos a Elsa y Leandro, y ha reservado la otra parte para su propio uso. Elsa cocina los alimentos consumidos cotidianamente en la unidad doméstica, mientras que los alimentos que provienen de las tierras que Inocencio reservó para él mismo, son para su uso personal y para enviarlos a sus hijos que viven fuera de la isla. Como explica Elsa, Inocencio «se guarda [los alimentos de la chacra], se cierra con candado, lo guarda para sus hijos hombres, a ellos les va a mandar». Elsa, Leandro y Charlie son quienes mantienen y trabajan las tierras, de lo contrario Inocencio no podría mantener los terrenos productivos solo. Se observan tensiones entre Inocencio y Leandro, pues el primero le reclama al segundo un mayor esfuerzo en el trabajo en la tierra. El que Leandro no cuente con casa ni tierra, lo coloca en una condición subjetiva de obligatoriedad hacia Inocencio, que pasa por construcciones de género y un patrón de patrilocalidad. Asimismo, los hermanos de Elsa rechazan que esta utilice los terrenos de su padre y están la expectativa de reclamar su parte de los terrenos.

Mis hermanos no van a vivir acá. Quieren vender nomá ellos. A mi papá le están esperando que va a morir y ellos van a ser dueños, van a venir, van a reclamar. No se que vamos a hacer... Mi sobrina ha dicho «qué cosa hacen acá, este a los hombres pertenece» y yo le estoy cocinando, así. Si no, ¿Qué comería? ¿Qué pensarán? (Elsa).

Aunque legalmente tanto hombres como mujeres deben heredar la misma cantidad de terreno, en la práctica se actúa sobre la base de un discurso y patrón de residencia, en el cual los varones son quienes deben heredar la tierra de sus padres y las mujeres deben ir a la tierra de su pareja (patrilocalidad). Este discurso pone a las mujeres en una notable posición de vulnerabilidad, especialmente a aquellas mujeres que son solteras, separadas, viudas o simplemente no tienen otra forma de acceder a tierra en la isla. El temor de muchas mujeres, como Elsa a que sus hermanos varones regresen a reclamar terrenos y se queden sin medios para subsistir, se asocia al patrón de migración masculina fuera de la isla y la subsecuente feminización y envejecimiento del campo. Estas mujeres asumen labores agrícolas y de cuidado de adultos mayores para acceder a alimentos de la chacra, pero están en una constante posición de temor y vulnerabilidad de perder acceso a los terrenos con los que subsisten.

Patrones de compra y dietas desiguales

Antes casi no había arroz y fideos, más que todo cebadas comíamos, quinquas. No había verduras ni pollo ni carne. Carne cuando mataba ovejas. Eso nomá. El layo que crece en el suelo, ahora ovejitas comen, pero eso comíamos...Nos quitoneábamos (la comida) todavía con mis hermanos. Mi mamá ya no comía

ya, como éramos hartos... De hambre también parábamos, y no había nada para cocinar. Había más pescado, pero tenías que comprarte o cambiarte con algo. No había fruta. *Triste era.*

—*María, 45 años, dueña de una bodega frente al muelle principal de Amantaní.*

María recuerda su infancia como un período de tristeza exacerbada por las dificultades que atravesaba su familia para alimentarse. Expresa cómo en las últimas cuatro décadas se ha sumado una serie de alimentos básicos a la canasta de consumo de las personas de Amantaní. Su narrativa comunica un antes y un después en el que la vida en la isla cambió de manera significativa. Mientras su padre, por ejemplo, debía pasar largos períodos de tiempo fuera de la isla, para conseguir medios económicos, María y su esposo tienen acceso a ingresos en la isla, donde poseen y manejan una pequeña tienda de abarrotes en el muelle. Reconoce que, dentro del tiempo transcurrido entre su infancia y la actualidad, se introdujeron a la dieta de los amantaneños con productos como el arroz y fideos, y hace referencia a un tiempo pasado de mayor hambre y sufrimiento. Relata un desconocimiento a productos considerados básicos en la actualidad, como las verduras, pollo carne y arroz y en cambio, comenta que comían principalmente productos de la chacra, pescado y en vez de verduras, usaban layos (hierbas que crecen en la orilla del lago) en las sopas.

En contraste, Gascón identificó, a finales de los 90, un proceso de empobrecimiento de la dieta en Amantaní, que parece contradecir la narrativa autobiográfica de María. Sin embargo, María apunta a un aumento en el acceso físico a alimentos, pero no necesariamente en una mejora en la calidad de la alimentación. Justamente, Gascón observaba un empobrecimiento de la dieta en términos de calidad, sin tomar en cuenta la medida en que una mayor variedad y cantidad de alimentos se hizo accesible para los campesinos. En otras palabras, observaba cómo una dieta basada en productos «naturales» de la chacra, empezaba a transformarse y ser reemplazada por una en base a arroz, fideos y otros alimentos agroindustriales y ultra procesados. En ese sentido, el autor se enfocó en la intensificación de la dependencia alimentaria y cómo se manifestaba en la isla, a partir de la pérdida de importancia de la agricultura familiar, frente a otras actividades económicas. Hasta la actualidad, podemos decir que este proceso se ha intensificado aún más, con la instalación del q'ato, la intensificación del fraccionamiento de la tierra, la migración y el fortalecimiento del turismo, como recurso comunitario.

Por tanto, ambas narrativas son sensatas y coexisten: es cierto que la disponibilidad ha mejorado en la isla, pero al mismo tiempo, las brechas en el acceso económico se han profundizado considerablemente. De ese modo, mientras unas unidades domésticas pueden complementar los alimentos de la chacra, de manera sostenible

y segura, otras son forzadas a priorizar alimentos de más baja calidad. Las historias de Juanita, Felicita e Hilda reflejan estos contrastes.

La unidad doméstica de Juanita recibe turistas desde hace casi dos décadas. Su padre, al contar con una lancha, la ayudó recomendándole con los turistas que transportaba. Ello le permitió acumular cierto capital para adaptar su hogar progresivamente. En cambio, Felicita, al no tener un vínculo cercano con un lanchero, no pudo acumular este capital inicial y hasta el día de hoy no ha podido adaptar su hogar. La unidad doméstica de Juanita recibe ingresos considerablemente mayores al resto de las unidades domésticas y por tanto su aprovisionamiento de alimentos del mercado es más estable.

En cambio, los ingresos que obtiene Hilda de la venta de textiles y el aporte del programa Juntos, son insuficientes para satisfacer las necesidades de consumo alimentario de su unidad doméstica, formada por Eusebia (85), Nilton (8) e Hilda. «No hay plata para comprar, no hay hombres. Hombre trabaja ¿de donde vamos a sacar plata nosotras?» (Eusebia). Hilda resuelve la alimentación de su hijo y su abuela diariamente, usando distintas estrategias ante la falta de dinero para acceder a alimentos del mercado. Una de ellas es apoyarse de redes familiares para conseguir alimentos. En una ocasión, Hilda viajó a Juliaca a visitar a su tía, quien le compró verduras, frutas y un kilo de pollo. Tras varios días de preparar caldo con pequeños trozos de pollo y verduras, dichos alimentos fueron desapareciendo sin poder ser reemplazados. De ese modo, al terminarse, Hilda preparaba caldos sin verduras, usando chuño, condimentos y distintas variedades de papa de la chacra (ver Cuadro 2). En otra ocasión, Hilda se levantó temprano a recoger muña y tostar un poco de trigo, rellenó botellas con agua de muña y bajó al muelle a venderla junto con la canchita a los comerciantes. Ofrecía ambos productos a dos soles, y logró acumular catorce soles, con los que compró verduras. Es así que mientras unas familias han mejorado su acceso económico a alimentos del mercado, otras llevan una dieta inestable y muy baja en proteínas

Cuadro 2: Consumo cotidiano de la unidad doméstica de Hilda.

Día	Hora	Descripción	Chacra	Compra
1/04/19	07:30	caldo de verdura	papa, chuño, maíz	pollo, verduras
	12:00	cocawi	habas, papa, oca	
	Escuela		maiz, cebada	granada
	18:00	no hay datos	no hay datos	no hay datos
4/04/19	07:30	caldo de <i>quacker</i>	papa, chuño	verduras
	12:00	cocawi	maíz, habas, chuño	
	Escuela	no hubo clases	no hubo clases	no hubo clases
	18:00	caldo de <i>quacker</i>	papa, chuño	verduras
22/04/19	07:30	caldo de quinua	papa, chuño, quinua	verduras
	12:00	cocawi	papa	queso
	Escuela	cocawi	papa, chuño	queso
	18:00	trucha timpu	papa, muña	trucha
23/04/19	07:30	caldo de quacker, trucha	papa, muña	trucha, verduras
	12:00	cocawi	papa, chuño, maíz	
	Escuela		papa, chuño, maíz	trucha, manzana
	18:00	caldo de quacker	papa, chuño	verduras
24/04/19	07:30	caldo de fideo	papa, chuño	fideos
	12:00	no hay datos	no hay datos	no hay datos
	Escuela		papa, chuño	queso
	18:00	caldo de sémola	papa, chuño	sémola
25/04/19	07:30	caldo de sémola	papa, chuño	
	12:00	no hay datos	no hay datos	no hay datos
	Escuela			huevo, arroz
	18:00		mate	
28/04/19	07:30	caldo de papaliza	papaliza, papa	
	12:00	cocawi	oca, papa	
	Escuela			huevo, arroz
	18:00		mate	

El tiempo y las estrategias de uso de alimentos

La AFS es una actividad que requiere de una gran inversión de tiempo y mano de obra: el barbecho, la siembra, el cuidado de los cultivos, la cosecha y la ardua labor de cargar los alimentos en la espalda desde la chacra a la casa. A ello se suma el tiempo que requiere la clasificación, adaptación y transformación de alimentos. Ante la feminización del campo, estas labores recaen cada vez más en las mujeres, como es el caso de Hilda. En esta última sección, describiremos los procesos de adaptación de cereales y transformación de tubérculos; así también, discutiremos por qué muchas de estas prácticas están siendo abandonadas a causa

de la sobrecarga laboral que sufren las mujeres campesinas. El abandono de estas prácticas termina por ocasionar el abandono de ciertos platillos antes vistos como típicos, tales como, la mazamorra de quinua, el phata caldo y la papa ñusa.

Para preparar alimentos a base de cereales cosechados, se deben seguir una serie de procesos de adaptación. Por ejemplo, Felicita explica que para preparar phata caldo (caldo de cebada) primero se debe «sacar los granos de cebada y ponerlos a secar. La cáscara se la debe hacer llevar el viento. El viento se lo lleva y recién cebada se vuelve bonito. Después de que esté todo limpio se pelan en batán. Después que se sale su cáscara se hace secar en el sol y después, se hace hervir en fuego ahí, se deja toda la noche. Después de eso se puede preparar el phata caldo».

En contraste, los tubérculos atraviesan otro tipo de procesos, empezando por su clasificación (ver Diagrama 3). Como explica Elsa, primero se debe asolear la cosecha para que salgan los gusanos. Luego se separan las papas más gusaneadas para consumirlas con mayor rapidez; se guardan en un saco y se lleva a la cocina para poder consumirla como cocawi con chaco. Las papas con mayor tamaño se reservan para realizar frituras, y las pequeñas para transformarlas en chuño, ya que no se pueden pelar ni cortar por su tamaño.

Diagrama 3: Clasificación y estrategias de uso de la papa descritos por Elsa.



Elaboración propia

Tanto la adaptación de cereales, como el procesamiento de tubérculos son estrategias de uso de alimentos que implican una inversión de tiempo; sin embargo, hay una clara tendencia a abandonar los cereales y continuar procesando los tubérculos. Este proceso permite extender la variedad de productos en la dieta, puesto que el chuño es considerado un producto diferente a la papa, con distintos valores nutricionales percibidos. En cambio, los cereales son dejados de lado, en primer lugar, por implicar mayores riesgos en la etapa de la producción y, en segundo lugar, por el costo de tiempo y energía que implica el acto de «moler».

En tercer lugar, a nivel del consumo se señala un reemplazo de estos cereales autóctonos por cereales instantáneos proveídos por programas estatales como Vaso de Leche. Estos son llamados «quacker» (independientemente de la marca) para referirse al platillo de cereales (avena, quinua, cebada, u otros) cuya preparación resulta en una consistencia similar a la mazamorra. La preparación de «quacker» es más fácil y sencilla que la preparación de la mazamorra, y permite a las mujeres disponer de más tiempo por las mañanas. Los cereales autóctonos son también reemplazados por arroz y fideos para la elaboración de «segundos». Por tanto, hay una creciente importancia del criterio de la «eficiencia» en cuanto a las preferencias y criterios de selección de alimentos, el cual pone en evidencia el cambio en el ritmo de vida de las mujeres.

Arroz, fideos cuando era niña se compraban en poca cantidad. Por ejemplo, nosotros vivíamos siempre de nuestra cebada, consumíamos nuestro trigo, nuestra quinua. Mis hermanas cuando venían traían arroz, azúcar, quacker de la ciudad. Entonces nosotros cocinábamos, por ejemplo, un segundo de fideos de vez en cuando. Como se come un asado, o un buen menú, así nosotros cocinábamos el segundo de fideo. Pero después, poco a poco fue aumentando y aumentando, lo que puedes decir *el facilismo*.

Conclusiones

En este artículo exploramos el modo de vida de los nuevos hogares rurales y cómo se manifiesta la actual crisis alimentaria y transición de los sistemas alimentarios latinoamericanos en el día a día, así como la alimentación de los pequeños agricultores familiares de subsistencia de la isla Amantani, en Puno. Intentamos darle un lugar central a las mujeres, puesto que son quienes toman decisiones y asumen responsabilidades en torno a la dieta de la familia y, al mismo tiempo, quienes tienen más riesgo de sufrir inseguridad alimentaria y son más vulnerables a la pobreza extrema.

Desde los 90, se han visto cambios importantes en el entorno alimentario de Amantani, los cuales guardan correspondencia con el fenómeno de la nueva ruralidad. Por un lado, los cambios en el acceso físico a alimentos en la isla están

vinculados al mejoramiento de la conectividad e incremento de la movilidad. Por otro lado, los cambios en el acceso económico a los alimentos dan cuenta de la diversificación de actividades económicas y la importancia del turismo rural comunitario en el caso particular de Amantaní. Por tanto se da una pérdida de autonomía de los sistemas alimentarios hacia el mercado y por ende una disminución de su resiliencia ante la una posible crisis. Adicionalmente, el reemplazo de la ruta Amantaní-Puno a Amantaní Capachica, contribuyó a que se deje de practicar el trueque de tubérculos por pescado con los Uros. Es decir, el acceso de proteína de los amantaneños pasó a depender del mercado casi en su totalidad.

Esta creciente dependencia alimentaria se vincula a la transición de los sistemas alimentarios a nivel del continente y la dependencia alimentaria, puesto que hay un aumento en el acceso físico y económico a productos agroindustriales y de baja calidad. Además, las unidades domésticas más pobres tienen que destinar una mayor cantidad de sus ingresos a la compra de alimentos y muchas veces deben priorizar los alimentos de menor calidad. Por tanto, hay una vinculación entre el proceso de dependencia alimentaria, la pobreza extrema y la agricultura familiar, lo cual resulta en un empobrecimiento de la dieta que afecta a unas familias más que a otras, en el contexto de la nueva ruralidad.

Todos estos cambios en el entorno alimentario de Amantaní se traducen en transformaciones —complejas e interconectadas— en el sistema alimentario familiar de la isla. En primer lugar, encontramos un proceso de fraccionamiento o minifundización de la tierra que afecta sobre todo a las mujeres. Esta desventaja se explica no por las leyes en torno a la herencia, sino por aspectos simbólicos y de orden cultural (OXFAM, 2019), como la valoración de que las mujeres deben irse a la tierra de los hombres, y los hombres deben recibir más y mejores tierras. Además, a través del caso de Elsa e Hilda, identificamos una particular vulnerabilidad de las mujeres viudas, separadas, o casadas con hombres sin tierra.

En segundo lugar, vimos cómo las decisiones de compra y producción de alimento son condicionados por la disposición de tiempo y mano de obra, la cantidad de ingresos y las actividades económicas, en cada unidad doméstica. Se vinculan a necesidades particulares de cada unidad doméstica, pero también, a nivel de la producción agrícola, a un cálculo del riesgo asociado a cada producto. Asimismo, encontramos cambios en el valor subjetivo atribuido a ciertos alimentos, así como los criterios de clasificación que influyen en las decisiones de abastecimiento alimentario.

Identificamos tres criterios de clasificación de alimentos preparados que denotan cambios generacionales: el «cocawi» (productos cosechados y sancochados u horneados en la watya); las sopas y caldos; y los «segundos» (tales como el segundo

de habas, el segundo de fideo y el queso frito). La generación de Eusebia e Inocencio valoran más el cocawi y el caldo, explicando que el último «concentra mejor los alimentos». Del mismo modo, recuerdan ciertas preparaciones tradicionales que han sido dejadas de lado, como el qispiño y el ñuto. En contraste, la generación de Hilda, Felicita, Elsa y Juanita valoran más los segundos «secos», considerándolos una comida más sustancial. Transformaciones vinculadas a la nueva ruralidad se relacionan con estos cambios a nivel de valoraciones subjetivas. Uno de ellos es la falta de tiempo, debido a la multiactividad y sobrecarga. Tanto la escuela como el centro de salud y los turistas difunden valoraciones y conocimientos sobre alimentos. Como la escuela que es un espacio de socialización alimentaria donde se configuran preferencias y valoraciones de niños y niñas. Por último, a partir de la migración, se difunden y consolidan nuevos gustos y preferencias.

Más allá de nuevas necesidades, criterios de clasificación y valoraciones, los resultados iluminaron las desigualdades en la calidad y estabilidad de la dieta, condicionada a la composición e ingresos de las unidades domésticas. Destacamos el caso de la unidad doméstica compuesta por Hilda, su abuela Eusebia y su hijo Nilton. Observamos una alimentación insegura e inestable. Si bien una semana Hilda contaba con alimentos como verdura y pollo, adquiridos por medio de redes familiares, la siguiente semana podría solo contar con papas y chuño para preparar caldo. Esto último se debe a la dificultad de mujeres en su situación —aquellas que se encargan de la producción y reproducción de sus unidades domésticas— de obtener ingresos para completar la canasta de consumo. Hilda, frecuentemente, prioriza comprar alimentos como huevos y frutas para enviarle en la lonchera a Nilton, mientras que ella solo consume productos de la chacra a lo largo del día. Hilda se encarga de la totalidad de las actividades agrícolas, recibiendo algo de ayuda de su abuela para la clasificación de papas. Esta sobrecarga también le impide procurar fuentes de ingreso para comprar alimentos como proteínas a fin de completar los de la chacra.

Para no padecer hambre, Hilda depende del acceso a la tierra y por tanto es más vulnerable a la estacionalidad que caracteriza la dieta de los pequeños agricultores y las dificultades asociadas al incremento de la impredecibilidad del clima. Más aún, al igual que Elsa, Hilda no heredará el terreno del cual dependen ella y su hijo en la actualidad, por lo cual su futuro alimentario es gravemente incierto. El caso de Hilda nos ayuda a comprender el vínculo entre género, pobreza e inseguridad alimentaria, pero, sobre todo, es importante reconocer a mujeres que tienen una particular vulnerabilidad a padecer inseguridad alimentaria con relación a otras en el contexto de los nuevos hogares rurales.

En tercer lugar, encontramos un abandono de ciertas estrategias de transformación y procesamiento de alimentos. Como explicamos, la nueva ruralidad implica una feminización del campo y de las labores agrícolas, frente a una migración temporal

y estacional de varones. A raíz de este proceso, se desencadena una triple sobrecarga de trabajo no remunerado para las mujeres, ya que se encargan de la agricultura de subsistencia y de las labores de cuidado; del procesamiento y preparación de los alimentos; y de las responsabilidades y compromisos por parte de los programas alimentarios y de transferencias de los cuales son beneficiarias. Esta triple sobrecarga genera el abandono de prácticas de adaptación y procesamiento, sobre todo de los cultivos de quinua, habas, trigo y tarwi. Hasta cierto punto, se da un reemplazo por cereales instantáneos, pan, arroz, fideos y harinas, la cual se explica por criterios que en este contexto se vuelven más importantes para las mujeres en su día a día: la eficiencia y rentabilidad, los cuales se repiten en todas las fases del sistema alimentario familiar y conllevan a un empobrecimiento de la dieta.

De esta discusión sobresalen nuevos aportes, preocupaciones y preguntas. Partimos de una necesidad de visitar el concepto de campesinado a la luz de la nueva ruralidad y la pluriactividad, atendiendo también a un llamado de enfoques más holísticos e integradores a través del concepto de sistema alimentario familiar, sus fases interconectadas y constante transformación, en respuesta a entornos alimenticios cambiantes. Esta misma mirada sistémica a la alimentación ha servido para abordar brechas que experimentan mujeres rurales. Ante una falta de datos, en términos del análisis de género y de supervisión del cumplimiento del derecho a la alimentación, esperamos que el concepto de sistema alimentario familiar pueda ser tomado como base para futuras investigaciones. Sostenemos que este modelo permite obtener datos desglosados para analizar el acceso de las mujeres a la tierra y otros recursos, sus decisiones y uso del tiempo, así como entender las experiencias de mujeres y hombres en la agricultura.

Del presente estudio se desprenden nuevas preguntas. Si bien es cierto que, dado el vínculo entre extrema pobreza y agricultura familiar, muchas veces son los agricultores quienes se llevan la peor parte de este modelo alimentario, también es importante rescatar la manera en que los pequeños productores y pueblos indígenas pueden proporcionar conocimientos, lecciones y pruebas empíricas para facilitar una transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles.

Bibliografía

Aguirre, P. (marzo-abril de 2016). Alternativas a la crisis global de la alimentación. *Nueva Sociedad* N°262, 36-51

Aguilar Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *An. Antrop.*, 35, 11-29.

Bernstein, H. (2014). Food sovereignty via the peasant way: a skeptical view. *Journal of Peasant Studies*, 1031-1063.

Brito B., C., & Ivanovic W. (2019). Mujeres rurales, protección social y seguridad alimentaria en ALC 2030. En FAO, *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe*, (Vol. 15). Santiago de Chile.

Burneo, M. L., & Trelles, A. (2019). Comunidades Campesinas en Puno y nueva ruralidad. En P. Vilca, *Puno en el siglo XXI: Desarrollo, ambiente y comunidades*. Lima: SER.

Cetraro, José; Castro, Esperanza y Chávez, Julio, eds. Nueva Ruralidad y competitividad territorial. Lima, centro Ideas, 2007. <http://tinyurl.com/kgdndov>.

Chayanov, A. (1974 [1925]) La organización de la unidad económica campesina. Buenos Aires, Nueva Visión

Collins, J., 1985. Migration and the life cycle of households in Southern Peru. *Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*, 14(4), pp. 279-299.

Collins, J. (1986). The Household and Relations of Production in Southern Perú. *Comparative Studies in Society and History*, 651-671.

Collins, J. (1988). *Unseasonal Migrations: The Effects of Rural Scarcity in Peru*. Princeton: Princeton University Press. 211p.

Contreras, J., & Garcia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Deere, C., & León, M. (2005). La brecha de género en la propiedad de la tierra en América Latina. *Estudios Sociológicos*, 397-439.

Diez, A. (2014). Cambios en la ruralidad y en las estrategias de vida en el mundo rural. Una relectura de antiguas y nuevas definiciones. En A. Diez, E. Raez, & R. Fort, *Perú: el problema agrario en debate*. Sepia XV (págs. 19- 85). Lima: Sepia.

Dreze, J. & Sen, A., (1989). *Hunger and Public Action*. Wider Studies in Economic Development. Oxford. Oxford University Press-Clarendon Press.

Eguren, F., & Mendoza, A. (2016). *Seguridad Alimentaria: Agricultura familiar*. Lima: CIES.

Eguren, F., & Pintado, M. (2015). *Contribución de la agricultura familiar al sector agropecuario en el Perú*. Lima: CEPES.

- Ericksen, P., (2008). Conceptualizing Food Systems for Global Environmental Change Research. *Global Environmental Change-human and Policy Dimensions - GLOBAL ENVIRON CHANGE*. 18. 234-245. 10.1016/j.gloenvcha.2007.09.002.
- Escobal J., & Armas C., (2015) Estructura agraria y dinámica de pobreza rural en el Perú. Lima: GRADE. Documento de Investigación, 79.
- Fano, H., & Benavides, M. (1993). *Los cultivos andinos en perspectiva: Producción y Utilización en el Cusco*. Lima: CBC.
- Gascón, J. (1998). De la quinua al arroz: Cambios en los patrones alimenticios de la sociedad andina. *Debate Agrario*, 22-78.
- Gascón, J. (2000). Sublevaciones colonas y reproducción del sistema de haciendas en el Sur Andino Peruano. *Revista Española de Antropología Americana*, 265-289.
- Gascón, J. (2011). Turismo rural comunitario y diferenciación campesina. Consideraciones a partir de un caso andino. *Mundo Agrario*.
- Gascon, J. & Mamani, K., 2021. Community-based tourism, peasant agriculture and resilience in the face of COVID-19 in Perú. *Journal of Agrarian Change*, pp. 1-16.
- Grammont, H. (2016). Hacia una ruralidad fragmentada: la desagrarización del campo Mexicano. *Nueva Sociedad* N° 262, 51-64.
- Grammont, H. y Martínez, L., Comp. La pluriactividad en el campo latinoamericano. Quito, Flacso, 2009. <http://tinyurl.com/De-Grammont>.
- Grisa, C., & Sabourin, E. (2019). Agricultura Familiar: de los conceptos a las políticas públicas en América Latina y el Caribe. En FAO, *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe* (Vol. 2). Santiago de Chile.
- Godfray, H., C. J., et al. (2010) Food Security: The Challenge of Feeding 9 Billion People. *Science*, 327, 812-818.
- Gonzales De Olarte, E. (1995). En las fronteras del mercado. Lima, IEP.
- ILC, 2021. *Informe País. Situación de la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena PERÚ*, s.l.: International Land Coalition.
- Intini, J., Jacq, E., & Torres, D. (2019). Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS. En FAO, *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe* (Vol. 12, p. 27). Santiago de Chile.
- López de Romaña, A. M. (2019). Sistema alimenticio familiar: Características y transformaciones desde la década de los 90 en una comunidad campesina de la isla Amantani, Puno. Degree thesis, Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Matos Mar, J. (1960). La Isla Amantani. *Revista científica cultural: Boletín de Lima*, 121-127.
- Osorio, C. (2011). La emergencia de género en la nueva ruralidad. *Revista Punto Género*, 153-169.

Paulson, S., 2013. *Masculinidades en movimiento: transformación territorial y sistemas de género*. 1ra edición. Buenos Aires: Teseo.

Reisch, L., et al., (2013) Sustainable food consumption: an overview of contemporary issues and policies, *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 9:2, 7-25, DOI: 10.1080/15487733.2013.11908111.

Remy, M., (2014) «50 años de investigaciones sobre la sociedad rural en el Instituto de Estudios Peruanos» en Tanaka, Martín (Ed), 50 años pensando el Perú. Una reflexión crítica. El Instituto de Estudios Peruanos 1964-2014. Lima: IEP.

Shetty, P., Kennedy, G., & Nantel, G. (2004). Globalization of food systems in developing countries: a synthesis of a country's case studies. En FAO, *Globalization of food systems in developing countries: impacto on food security and nutrition* (1-27). Rome: FAO.

Scoones, I. Medios de vida sostenibles y desarrollo rural. La Paz, Fundación Tierra, 2017.

Trivelli, C., & Berdegué, J. (2019). Transformación rural: Pensando el futuro de América Latina y el Caribe 2030. En FAO, Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe (Vol. 1, p. 76). Santiago de Chile: FAO

Van Der Ploeg, J. D., 2010. La crisis de los alimentos, la agricultura industrializada y el régimen imperial. *Journal of Agrarian Change*, 10(1), pp. 98-106

Vokral, E. (1991). *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Peru*. Quito: ABYA-YALA: COTESU

Willett, W. et al., 2019. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet Commissions*, 393(10170), pp. 447-492.

Zoomers, A. Estrategias campesinas en el surandino de bolivia. La Paz, Kit-Cedla-Cid, 1998.