

## Ambiente, nutrición y conocimientos locales

Ana B. Magallanes González y Fernando Limón Aguirre\*



Recientemente fuimos invitados por el proyecto de población y ambiente de Conservación Internacional a participar en un par de talleres dirigidos a médicas y médicos del IMSS-Solidaridad, quienes se encuentran ubicados en las clínicas de la región de la Selva Lacandona. La experiencia de este taller resultó interesante en términos de la disposición manifiesta al diálogo con lógicas y participaciones interdisciplinarias: convocados por una organización interesada en el tema de la conservación ambiental, dirigido a personas interesadas en la salud humana y realizado por una nutrióloga y un sociólogo. ¿Cómo hacer compatibles e interesantes todas las posiciones e intenciones?

Quedaba claro para nosotros que la temática ambiental debía estar presente, que algunos aspectos técnicos de la nutrición serían los de mayor interés para los y las médicas y que la cuestión del reconocimiento y la atención a las poblaciones locales era la base. Pero al fin, los cuestionamientos eran cómo mirar y atender la desnutrición y cómo aportar conocimientos para la alimentación entre los campesinos.

La diversidad de especies que campesinos e indígenas involucran en su dieta —arvences, frutos, flores, semillas, animales e insectos— rebasa la que se puede tener en contextos urbanos. Sin embargo, se ven orillados a la venta de tales especies, mismas que podrían proveerles de nutrimentos que resultan indispensables.

### Diversidades cultural y biológica

El tema de la biodiversidad está asociado al de la diversidad cultural. Hoy por hoy las zonas más biodiversas se ubican en los territorios de los pueblos indígenas; luego entonces, la agresión y la destrucción sobre uno significa agresión y destrucción sobre el otro. La vida y conservación de la biodiversidad en los territorios indígenas (la mayor del mundo) depende de la vida y potenciación de la diversidad cultural.

Las estrategias del desarrollo han conllevado procesos acelerados de destrucción, tanto del medio ambiente como del estilo de vida social y cultural de los pueblos indígenas, a la vez que las actuales estrategias de conservación (acordes con los planes de desarrollo) son demasiado economicistas y verticales, y ubican a estos pueblos en una prioridad muy baja.

En este marco, el reto es que la condición de menosprecio, devaluación y empobrecimiento que pesa sobre los pueblos indígenas y campesinos en general, se revierta generando confianza y empoderamiento para enriquecer los conocimientos locales (en respeto al marco cultural y de cosmovisión que les da sustento y senti-

\*Ana Magallanes es estudiante de posgrado (amagalla@slc.ecosur.mx) y Fernando Limón es investigador de la División de Población y Salud de ECOSUR San Cristóbal (flimon@slc.ecosur.mx).



do) y para ofrecer condiciones y apoyo para que dichos pueblos sean reconocidos como responsables cuidadores de sus bosques, selvas o desiertos (es decir, condiciones de posibilidad para el éxito de su vida, en comunidad y en su territorio).

Para trabajar los temas de la nutrición y de la salud asociados a la condición de vida rural de pueblos indígenas en zonas biodiversas es necesario no perder de vista lo anterior y comprender tanto aspectos biológicos —y tratar de explicarlos— como aspectos del conocimiento —según el contexto socio-histórico y cultural que los hace posibles—. El conocimiento siempre tiene un marco que lo posibilita, que lo valida y lo legitima, que lo reproduce y lo defiende. Tal marco es, por decirlo de una manera muy simplificada, una sociedad vigente, localizada. El problema es cuando ese marco se debilita, cuando se sabe devaluado y descalificado en una arena de competencia, cuando es golpeado; cuando en el contexto de una interrelación, de una corresponsabilidad, la parte fortalecida y dominante asume y trata al conocimiento de la contraparte —si es que asume su existencia— como un lastre, un estorbo.

Tal es el caso que nos toca reflexionar para abordar la temática de la nutrición en las comunidades de la Lacandona. ¿Cuál o cómo es la relación entre quienes fueron capacitados para atender los problemas de salud y fueron asignados a trabajar en una zona o territorio campesino/indígena y los pobladores de tal territorio? ¿Cómo trazar una relación interétnica que esté por ampliar y enriquecer los conocimientos para la alimentación?

Nosotros queremos proponer un modelo intercultural para tratar este asunto. ¿Cuál es este modelo? Con el riesgo de ser demasiado reduccionistas quisiéramos proponer las siguientes implicaciones básicas de lo que sería un modelo intercultural:

- \* Otorgar un lugar a la interacción de dos o más culturas en un mismo espacio o campo.
- \* Valorar a tales culturas —la propia y las ajenas— como vigentes, dignas y diferentes entre sí.
- \* Respetar y reconocer la diferencia, la alteridad.
- \* Reconocer la riqueza de la comunicación y el intercambio.
- \* Flexibilidad y disposición al diálogo, o sea, la comprensión y el intercambio.
- \* Búsqueda del equilibrio en los intercambios.
- \* Búsqueda de consensos válidos (con participaciones libres y voluntarias).

### Políticas alimentarias y recursos locales

En lo referente a las políticas alimentarias mundiales, es hasta 1968 cuando la Organización Mundial de la Salud determina la necesidad de que para realizar una evaluación del estado de nutrición (herramienta fundamental, mas no siempre empleada, para la elaboración de políticas alimentarias) era necesario hacer estudios sobre la relación entre la nutrición y el ambiente.

Sin embargo, tal planteamiento no es ajeno a las tendencias mundiales que establecen el círculo de la pobreza como regla para entender los problemas de todos los países, y que dieron lugar a políticas alimentarias homogenizantes que no han logrado terminar con el problema alimentario mundial. Se esquiva el hecho de que este problema es básicamente una cuestión de distribución inequitativa de los alimentos, de la imposición de modelos productivos y de la devaluación de conocimientos locales.

De esta perspectiva global, que ha causado tanto daño al ambiente, surge la necesidad de considerar el conocimiento local de los recursos como estrategia fundamental alimentaria y de conservación ambiental, en la que “debido a la extraordinaria heterogeneidad de las diversas regiones y microregiones [...] resulta inaceptable e imposible *diseñar* un menú adecuado recomendable para todo el mundo” (Medellín, 1982), tanto en la temática alimentaria como en la de conservación.

Está ampliamente demostrado que muchos grupos campesinos e indígenas tienen un conocimiento detallado del medio y que en muchas ocasiones la diversidad de especies que involucran en su dieta —por la inclusión de arvences, frutos, flores, semillas, animales e insectos— rebasa la que se puede tener en contextos urbanos. Uno de los problemas recurrentes es que la debilitada economía de dichos grupos los orilla a la venta





de tales especies, mismas que podrían proveerles de nutrimentos que resultan indispensables, principalmente proteína, que difícilmente recuperan o sustituyen.

Debido al aporte nutrimental que las especies locales pueden brindar a la dieta, es importante determinar el potencial comestible de éstas (toxicidad y aporte nutricional), así como recuperar y fortalecer los conocimientos locales y populares acerca de la preparación culinaria y consumo de tales especies (que permitan dar variedad a la dieta y compatibilidad cultural), todo esto con el afán de fomentar las prácticas alimentarias<sup>1</sup> que mejoren el estado nutricional de los y las habitantes.

Sin embargo, no todas las especies locales —potencialmente comestibles— pueden ser incorporadas a la dieta permanente y aseguradamente. Hay que considerar que tal vez no son lo suficientemente abundantes o accesibles, por lo que su búsqueda y utilización ocasionaría conflicto y gasto energético y anímico; además, pueden no ser accesibles económicamente, no resultar atractivas a los sentidos o no ser compatibles culturalmente (Cfr. Bourges, 1988).

### Estacionalidad y temporalidad

Es también de suma importancia considerar la estacionalidad y la temporalidad<sup>2</sup> como elementos de gran relación entre el ambiente y el estado nutricional de los individuos, así como las características de la distribución intrafamiliar de alimentos por sexo y edad que se dan de manera concomitante. Estudios en diferentes países han mostrado cambios significativos en la ingesta proteica, energética y vitamínica de acuerdo a la estacionalidad, lo cual se refleja en la nutrición de los individuos y en el tipo de dieta (por ejemplo, durante las lluvias aparecen cierto tipo de arvences o insectos que no están disponibles durante las secas, aportando otros nutrimentos a los de la dieta habitual) (Abdullah y Wheeler, 1985).

Considerar la temporalidad de los cultivos nos permite establecer relaciones entre disponibilidad e ingesta de alimentos, lo cual se verá reflejado en el estado de nutrición de los individuos, principalmente en los grupos de riesgo o con menor poder (niños, mujeres y ancianos). Por lo general, en el periodo previo a la cosecha, la disponibilidad del producto se encuentra



mermada; si dicho producto es de primera necesidad —como el maíz, fuente principal de energía en la dieta del campesinado mexicano—, la familia se ve obligada a disminuir su consumo o bien a comprarlo, en detrimento de la adquisición de otros satisfactores, quizá de otros alimentos.

Asimismo, la temporalidad marca algunas normas entre hombres y mujeres. En cierta época del año, las mujeres, además de las labores que históricamente les han sido asignadas a su género, como el cuidado del hogar, los hijos y la dieta familiar, se incorporan de manera más activa a las labores productivas, ya sea a la siembra, cosecha, procesamiento del producto o a todas ellas. Tales actividades representan un incremento en su actividad física, que no se ve necesariamente reflejado en un aumento en la ingesta dietética; esto ocasiona un balance energético negativo y, por lo tanto, desnutrición.

### La forma campesina

La agricultura es una actividad esencial para la supervivencia y bienestar del ser humano, sin la cual la alimentación se encuentra amenazada. Sin embargo, se dice que es también el sector que a ella se dedica, y por depender tan estrechamente de él, el que más ha afectado al medio ambiente. El uso indiscriminado de agroquímicos y pesticidas, asociado al mismo modelo hegemónico de producción, ha tenido ya un reconocido efecto en materia alimentaria, pues además de su acumulación en el organismo, ha terminado con arvences e insectos potencialmente comestibles. Por esto el conocimiento cam-

<sup>1</sup> Con prácticas alimentarias nos referimos no solamente a los patrones de consumo que las diferentes culturas tienen, sino a todo tipo de práctica cultural asociada a los alimentos en las diferentes etapas de la vida.

<sup>2</sup> Estacionalidad: manera como varía la desnutrición de acuerdo a la época del año (primavera, verano, otoño, invierno). Temporalidad: manera como varía la desnutrición de acuerdo a la producción de los alimentos.



pesino sobre las vías sustentables para producir, cosechar, recolectar y consumir las especies locales, debe ser fortalecido con la finalidad de garantizar una seguridad alimentaria.<sup>3</sup>

Es preciso fomentar y fortalecer estrategias que garanticen dicha seguridad, como los huertos familiares que incrementan la diversidad de productos que pueden incorporarse a la dieta; la silvicultura que propicia no sólo la estabilidad del medio y las condiciones ambientales de las cuales depende una producción sostenible de alimentos, sino que también permite la recolección de frutos, flores y semillas, además de proveer el combustible necesario para el procesamiento de los alimentos; la caza racional y la recolección sustentable de insectos que proveen proteína animal y hierro con alta biodisponibilidad a la dieta.

Finalmente y no por ser menos importante, es necesario encontrar rutas alimentarias<sup>4</sup> convenientes, eligiendo rutas cortas que abaraten costos y que contemplen la conservación y almacenamiento adecuado de los productos para su consumo en épocas distintas a las de la producción.

**La propuesta verdaderamente alternativa nos exige romper el modelo vigente de desarrollo, quitárnoslo de la mente como el único, el válido, el necesario; reconocer y empoderar otras formas de *ser en el mundo*, de construir conocimientos y de reconocer el entorno, de desenvolverse en él, de florecer en él.**

### Concluyendo en pro de las alternativas

El solapamiento con enormes *coincidencias* entre los mapas de las regiones más biodiversas con aquellas donde se encuentran ubicados los pueblos indígenas y con los de las poblaciones con mayores índices de pobreza y desnutrición, nos llevan a reflexionar en torno al pasado y al futuro. ¿Por qué es así? ¿Qué futuro hay? El modelo hegemónico fortalece su discurso y refuerza su propuesta (la menos digna, la menos democrática, la menos humana): para salvaguardar la biodiversidad hay

que poner la responsabilidad (acaso propiedad) de los recursos naturales y la naturaleza en manos de los que tienen paga, y de repente hay que dar comida a algunos (cantidad creciente).

La propuesta verdaderamente alternativa nos exige romper el modelo vigente de desarrollo, quitárnoslo de la mente como el único, el válido, el necesario; reconocer y empoderar otras formas de *ser en el mundo*, de construir conocimientos y de reconocer el entorno, de desenvolverse en él, de florecer en él.

Con lo señalado podemos concluir que la desnutrición es un problema complejo que para su tratamiento requiere respuestas y atención complejas: asegurar dietas óptimas (o recomendables), variadas, suficientes, equilibradas e inocuas, en función y reconocimiento de las dimensiones biológica, psicológica y sociocultural de las personas y pueblos; garantizar servicios de atención sanitaria convenientes y accesibles; encaminar y fortalecer condiciones y procesos de empoderamiento y dignidad que conlleva la vida comunitaria, y la valoración y utilización de los saberes locales —que sustentan la diversidad de formas de *ser en el mundo*— para que las respuestas no sean de coyuntura o paliativas y la problemática no sea recurrente.

La alimentación entre los campesinos e indígenas campesinos ha de pasar por finiquitar la devaluación de sí mismos, de sus conocimientos, de sus sustentos culturales; la alimentación entre aquellas y aquellos que *par excellence* son quienes poseen, trabajan, hacen producir y viven de la tierra representará el éxito colectivo de una forma digna y vigente de ser y vivir. ☺

### Literatura citada:

- Abdullah, M. y E.F. Wheeler, "Seasonal variations, and the intra-household distribution of food in a Bangladeshi village", *Am J Clin Nutr* 41, 1985.
- Bourges, H., *Consideraciones sobre el panorama de la nutrición en México. Primer Simposium sobre investigación en alimentos y nutrición en Tamaulipas*, Instituto de Ecología y Alimentos. Cd. Victoria, Tam., 1988.
- Medellín, R. "El deterioro nutricional en las comunidades campesinas", *Cuadernos de Nutrición* 12(6).

<sup>3</sup> Con seguridad alimentaria nos referimos a que la posibilidad de acceder a una dieta equilibrada, suficiente, completa, variada e inocua se vea asegurada.

<sup>4</sup> Se refiere al proceso que sufren los alimentos desde la producción hasta el consumo.