

Aspectos cualitativos de la Inseguridad Alimentaria dentro de la crisis de salud venezolana

Marianella Herrera-Cuenca* pp. 53-71

Resumen

La seguridad alimentaria establece que todas las personas deben tener acceso a alimentos suficientes y saludables en todo momento que les permita el goce de una vida en óptimas condiciones; las cuatro dimensiones implícitas en el concepto requieren de la satisfacción y alcance de algunos elementos cualitativos que a lo largo de la historia de la humanidad se han instalado dentro del proceso alimentario. Este trabajo intenta discutir los aspectos cualitativos de la Inseguridad Alimentaria referidos como elementos cotidianos asociados a la alimentación e inmersos dentro del contexto de la emergencia humanitaria compleja en Venezuela. Se sugiere continuar la investigación sobre estos elementos, que de otra manera permanecen enmascarados en las cifras de desnutrición, medios de vida alterados y dimensiones de la pobreza. Debido a la compleja interacción de estos factores se requiere una perspectiva más holística en el abordaje de la Inseguridad Alimentaria y tomarlos en cuenta para su superación.

Palabras clave

Inseguridad Alimentaria / Crisis de salud / Venezuela
Patrones de consumo de alimentos / Tiempos de comida

Abstract

Food security establishes that all people must always have access to sufficient and healthy food that allows them to enjoy a life in optimal conditions, the four dimensions implicit in the concept require the satisfaction and scope of some qualitative elements that throughout the history of mankind have been installed within the food process. This paper attempts to discuss the qualitative aspects of food insecurity referred to as everyday elements associated with food and immersed within the context of the health and complex humanitarian emergency in Venezuela. It is suggested to continue research on these elements, which otherwise remain masked behind the figures of malnutrition, altered livelihoods and dimensions of poverty. Due to the complex interaction of these factors, a more holistic perspective is required in addressing food insecurity and taking them into account to overcome it.

Key words

Food Insecurity / Health Crisis / Venezuela / Food Consumption Patterns / Eating Times

*Médico egresada de la Universidad Central de Venezuela (UCV), Doctora en Nutrición (USB). Docente e investigadora del Centro de Estudios del Desarrollo de la UCV. Jefa del grupo de trabajo Global en Seguridad Alimentaria del Consejo de Investigaciones de Academy of Nutrition and Dietetics (USA).
Correo-e: manya@gmail.com

Introducción

El mundo entero debe enfrentar el reto de alimentar a las personas en medio de una pandemia sin precedentes y que tomó a los países sin estar preparados para ella (Gates, 2020). En Venezuela la crisis por la pandemia de covid-19, se superpone a otra crisis preexistente: la EHC (Emergencia Humanitaria Compleja) (Van Praag y Arnson, 2020) y ha implicado un empeoramiento de la ya deteriorada situación de salud, alimentación y nutrición de sus ciudadanos en un marco de continuo detrimento social, económico, institucional y político, que no contribuye a mejorar el bienestar de las personas (Landaeta *et al.*, 2017; The Lancet, 2018) y que impacta como nunca la Seguridad Alimentaria de la población.

La Seguridad Alimentaria ha sido un concepto innovador desde su introducción en la cumbre sobre alimentación de la FAO (Food and Agriculture Organization) en 1996 (FAO, 1996). La multidimensionalidad del concepto ha permitido su abordaje desde diferentes aspectos y la interconexión con otros aspectos relativos a ella, también multidimensionales y complejos como la pobreza, la salud y la educación (Santos, 2019).

En las últimas décadas el entendimiento de los retos y amenazas a la Seguridad Alimentaria ha logrado colocar sobre la mesa de discusión aspectos como el alza en los precios de los alimentos, los cambios en los patrones de alimentación y las brechas en la distribución de alimentos, los mismos que de alguna manera evidencian la desigualdad entre los diferentes grupos poblacionales para cubrir sus requerimientos nutricionales (Landaeta *et al.*, 2018b). Estos aspectos que afectan la capacidad de las personas para alimentarse, se imbrican en una compleja red de interacciones, donde la consideración de un solo factor no es suficiente para abordar el proceso alimentario de manera eficiente (Santos, 2019).

En Venezuela, la instalación de la crisis de Inseguridad Alimentaria se inició lentamente, para instalarse en el tiempo y con mayor severidad, dadas las condiciones económicas del país asociadas al contexto hiperinflacionario, la caída en la producción de alimentos, el cambio en la orientación de los programas de atención alimentaria y nutricional, entre otros factores que acompañaron este proceso (Landaeta *et al.*, 2018a).

De tal manera, que la medición de la Seguridad Alimentaria se ha hecho fundamental en los últimos años en el país, habiéndose iniciado en el 2016 con la Encuesta Nacional de Condiciones de Vida (Encovi), cuyos resultados mostraron que el 80 por ciento de los hogares encuestados vivían en

condiciones de Inseguridad Alimentaria (Landaeta *et al.*, 2016). Sin embargo, detrás de la cifra, se encuentra una serie de aspectos que pasan inadvertidos y que al margen de la angustia del hambre y la inminente malnutrición por exceso y por déficit, no son reconocidos por gran parte de las comunidades científicas, económicas, políticas e incluso humanitarias que deben hacer frente a esta crisis.

La salud está íntimamente relacionada con la alimentación y sus consecuencias nutricionales. No puede gozarse de un buen estado de salud si el estado nutricional, está deteriorado, pues de la adecuada nutrición y cobertura de los requerimientos nutricionales depende el buen funcionamiento del organismo, desde el inicio de la vida. Incluso desde antes de la concepción, la alimentación de los futuros padres impacta el desarrollo de los futuros hijos (Koletzko, 2012). Hoy en día la evidencia muestra que la influencia del ambiente alimentario es un factor fundamental en la programación de la salud o la enfermedad de los individuos, por ello la importancia de tomar en consideración todos los aspectos que puedan afectar la alimentación y la nutrición.

Desde que se considera el concepto multidimensional de la Seguridad Alimentaria, según el cual todas las personas deben tener acceso a alimentos suficientes y saludables en cualquier momento, permitiéndoles el goce de una vida en óptimas condiciones (Ruel, 2013), se asume que la garantía para el acceso, la disponibilidad, la bio-utilización, y la estabilidad de las tres anteriores, deben ser aspectos fundamentales para el logro del derecho humano a la alimentación (Delgado y Herrera, 2019).

La alimentación como hecho social, cultural y antropológico, habla sobre una serie de hechos que confluyen en el acto de comer. La socialización se da a través del compartir de alimentos ¿y el consumo de cuáles alimentos? Los que están disponibles localmente, los que las tradiciones culinarias han instalado como usos y costumbres, las representaciones, símbolos y creencias que allí se encuentran.

Jean Pierre Poulain (2019) introdujo el concepto del «Espacio Social Alimentario» para definir a la articulación de las dimensiones sociales, psicológicas y fisiológicas de un grupo, lo que permite identificar las lógicas de interacción con el medio (componentes físicos, climatológicos, biológicos) y con el ámbito cultural (dimensiones lingüísticas, simbólicas, tecnológicas e imaginarias). Este espacio entonces requiere, que exista una verdadera articulación entre los alimentos a ser consumidos, la preparación, el sistema alimentario, los hábitos de consumo, los tiempos de comida, el lugar donde

ocurre el consumo de alimentos y la presencia de otras personas, en general la familia que come en conjunto y donde en el momento del consumo de alimentos se da un intercambio particular de ideas, de formación, aprendizaje por decir lo menos (CASA, 2012).

De lo anterior, es posible establecer que para que exista consumo de alimentos con sus rituales y simbolismos y se garantice al menos dos de las cuatro dimensiones de la Seguridad Alimentaria en una familia deben, entonces, coexistir algunos de los siguientes aspectos: 1) alimentos (acceso y disponibilidad); 2) fuentes de bio-utilización (gas, electricidad, agua); 3) un espacio físico para prepararlos (la cocina y los utensilios asociados); 4) un espacio físico para consumirlos (la mesa y los utensilios asociados); 5) las características familiares determinadas para que exista el compartir de la mesa familiar; y 6) el simbolismo cultural traducido en la despensa local de alimentos que han contribuido a construir la memoria culinaria y los gustos y preferencias tradicionales (Ruel, 2013; Poulain, 2019). De ahí la preocupación por describir y documentar algunos aspectos que pasan inadvertidos dentro de una crisis de Inseguridad Alimentaria tan severa, como la venezolana y otras más en pleno siglo XXI.

Metodología

El objetivo de este trabajo es discutir los aspectos cualitativos de la Inseguridad Alimentaria (IA, de ahora en adelante), referidos como elementos cotidianos asociados a la alimentación e inmersos dentro del contexto de la EHC que vive Venezuela e identificar posibles elementos que aporten explicaciones dentro del ámbito de la crisis que ayuden a entender el cambio en algunos de dichos elementos. Se trata de una revisión documental exhaustiva de literatura pertinente en los temas de: inseguridad alimentaria, patrones de consumo de alimentos y tiempos de comida, normas, usos y costumbres en alimentación, tradiciones culinarias, el placer de comer, las relaciones intrafamiliares al momento de la comida, ética y alimentación y derecho a la alimentación y a la salud. Frecuentemente ocultos detrás de aspectos económicos, productivos e incluso logísticos referentes al proceso de la alimentación humana, los aspectos cualitativos como consecuencias de la IA van desarrollándose e instalándose de una manera lenta que pasa inadvertida incluso para los expertos, y que son más fáciles de describir que de explicar.

Para realizar la búsqueda de literatura, se utilizó como motor de búsqueda la plataforma Google, Google académico y la biblioteca física de la Fundación Bengoa para la alimentación y nutrición. En las plataformas digitales, se utilizaron los siguientes términos para identificar los temas relacionados con los objetivos de esta revisión con relación a la Seguridad Alimentaria: Venezuela, patrón de alimentación, tradiciones culinarias, placer de comer, tiempos de comida, normas, unos y costumbres al comer, educación nutricional, educación en salud, comer en familia, ética y alimentación y derechos a la salud y alimentación. Se tomaron en cuenta referencias de páginas digitales de organizaciones, comentarios importantes relacionados en redes sociales y artículos o libros electrónicos que surgieron en la búsqueda.

Se procedió a limpiar los resultados de la exploración para asegurar que estuvieran relacionados con seguridad alimentaria y los aspectos cualitativos relevantes para esta investigación. También se chequeó que no hubiese repeticiones.

Se obtuvieron 40 referencias en total, incluyendo, libros impresos, libros electrónicos, páginas digitales, entrevistas en medios digitales y comentarios en redes sociales.

Esta investigación no pretende ser una revisión sistemática de literatura, y por lo tanto es una búsqueda inicial en relación con un tema poco trabajado en referencia a la Seguridad/Inseguridad Alimentaria con un énfasis particular en la Venezuela en crisis.

Que significa ser inseguro desde el punto de vista alimentario

Contar con Seguridad Alimentaria, a nivel individual, hogareño y comunitario, tiene unas características esenciales. Para comenzar, el acceso, la disponibilidad y la garantía de la bio-utilización debe ser constante (FAO, 1996), pues no funciona tener alimentos una semana sí, y otra no; o poder cocinar un día sí y otro no porque la electricidad, el agua o el gas son inestables; pues al menos en teoría, los humanos, luego de una larga transformación, social, biológica y cultural, consumen alimentos todos los días, varias veces al día. Los tiempos de comer cuando había para luego pasar otro tiempo sin comer hasta que la caza, la pesca o la recolección lo permitiesen, hace ya miles de años que han finalizado (Sanz, 2018).

Antes de que se descubriera el fuego, los humanos comían solo alimentos crudos y es que la complejidad que añadió el fuego al consumo de alimentos implicó el desarrollo de los utensilios para la cocina, los cuales por

más sencillos que resultasen eran importantísimos para esta actividad. Los estudios sobre el paleolítico dan cuenta del consumo de asados de animales hace ya 300 mil a 40 mil años atrás (Sanz, 2018).

En las sociedades modernas y en las diferentes culturas alimentarse es más que consumir alimentos. En palabras de Mauss (1950), el acto alimentario, en su condición de hecho social total, sustenta relaciones interpersonales y sociales, sistemas simbólicos y artísticos.

Esta última aseveración lleva a considerar todo lo que ocurre alrededor del consumo de alimentos: conversaciones cotidianas, reflexiones, reforzamiento de relaciones intrafamiliares, resolución de conflictos. Las implicaciones del compartir social y familiar e incluso político pasan por la mesa, las instrucciones para el día con los niños, en el desayuno, las cenas familiares incluso han reportado ser factores de prevención de drogas en adolescentes, cuando se quiere conversar de algo importante con alguien cercano, invitamos al menos a un café y las cenas de Estado entre gobernantes se ajustan a las tradiciones y culturas de los países que intervienen (Mendelson, 2014).

De tal manera que, en una emergencia humanitaria compleja, en una catástrofe natural o en un conflicto armado, frecuentemente se habla de las dificultades para alimentar a la población y entre las soluciones se piensa en canastas de emergencia con alimentos básicos que cubran los requerimientos energéticos y de nutrientes esenciales. Sin embargo, poco se habla de los aspectos cualitativos que pasan inadvertidos para el resto del mundo: la pérdida de los patrones de alimentación; los tiempos de comida; las tradiciones culinarias; el placer y disfrute de la comida; las normas, usos y costumbres al comer; la socialización en el momento de la comida; la ética de la alimentación y el hambre; la falta de educación nutricional y de salud. Todo esto, pareciera esconderse detrás de los repartos de comida y alimentos terapéuticos para compensar las crisis alimentarias y queda opacado tras los indicadores de desnutrición, la economía colapsada, la pobreza general y extrema. Lo mismo ocurre con el propio indicador de Seguridad/Inseguridad Alimentaria, que pareciera solamente describir una parte asociada al mero consumo de alimentos, a la disponibilidad y acceso, y a los medios de vida alterados a los que hay que recurrir para acceder a ellos, sin mostrar que el detrimento en dicho consumo puede tener consecuencias emocionales, educativas, sociales y culturales, tanto a nivel individual como familiar y colectivo.

Retomando entonces el hecho de que la Seguridad Alimentaria es un concepto multidimensional, referido al necesario acceso en todo momento

para todas las personas a suficientes alimentos, de calidad, que puedan cubrir sus requerimientos nutricionales acorde con sus costumbres y culturas, es también oportuno recordar que para ello debe garantizarse: el acceso, la disponibilidad, la bio-utilización y la estabilidad de las tres dimensiones anteriores. Por lo tanto, la vulneración de la Seguridad Alimentaria, en alguna de sus dimensiones, hace a una persona, hogar o comunidad inseguro desde el punto de vista alimentario, y pone en riesgo el cumplimiento del derecho humano a la alimentación descrito en el artículo 11 del PIDESC (Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales) (Naciones Unidas, 1966), toda vez que la condición de IA compromete los aspectos cualitativos cotidianos, de los cuales depende la adecuada ingesta de alimentos, la dignidad de las personas y el no deterioro de las tradiciones culinarias y de las rutinas de alimentación.

Patrones de alimentación y tiempos de comida

Los patrones de alimentación se refieren a los hábitos de consumo de alimentos por parte de una población, lo que incluye los grupos de alimentos más frecuentemente consumidos. Se han realizado intentos para describir los patrones de alimentación saludables y contrastarlos con los potencialmente no saludables. Imamura *et al.* (2015) utilizaron dos modelos para definir la calidad de la dieta de las poblaciones mediante dos patrones de alimentación: uno saludable y otro no saludable, descritos en la tabla 1.

Tabla 1

Alimentos que constituyen los Patrones de Alimentación «Saludable» y «No Saludable»

Patrón saludable	Patrón no saludable
Frutas, verduras (hortalizas), frijoles y legumbres, frutos secos y semillas, cereales integrales, leche, ácidos grasos poliinsaturados totales, pescado, omega 3 de origen vegetal (verduras-hortalizas) y fibra dietética.	Carnes rojas no procesadas, carnes procesadas, bebidas endulzadas con azúcar, grasas saturadas, grasas trans, colesterol de la dieta y sodio.

Fuente: Imamura et al., 2015

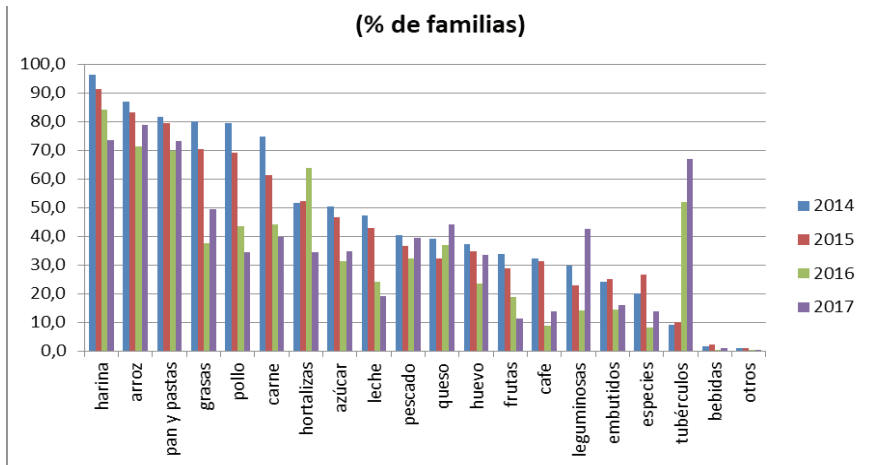
En esta tabla, no se toman en cuenta las harinas, panes y pastas, arroz, o tubérculos, que son alimentos muy utilizados en Venezuela. En todo caso, en este país, así como en otros en emergencias humanitarias, donde el poder adquisitivo de la población es escaso, la tendencia es a utilizar alimentos

rendidores, más económicos y ricos en calorías, que puedan saciar el apetito, brindar una sensación de llenura, pero comprometiendo la calidad y la variedad de la dieta (Landaeta *et al.*, 2017a, 2017b).

En el siguiente gráfico, puede observarse la evolución del patrón de intención de compra de alimentos reflejado en la encuesta Encovi entre los años 2014-2017. Se puede observar una disminución en la intención de compra de algunos rubros que tradicionalmente han formado parte de la dieta de los venezolanos, tal es el caso de la carne de res, el pollo y la leche, y se observa un aumento del arroz el cual desplaza del primer lugar a la harina de maíz precocida para ese momento. También se observa un aumento importante de los tubérculos como alternativa para alimentar a las familias y un aumento en la intención de compra de las leguminosas como intento de sustituir las proteínas de origen animal.

Gráfico 1

Compra semanal de alimentos 2014-2017



Fuente: Encovi. 2014-2017 (Landaeta-Jimenez *et al.*, 2017).

Al estimar las calorías persona/día que deben ser consumidas por la población vulnerable, para compensar el déficit calórico, se priorizan usualmente los alimentos terapéuticos y las canastas básicas de emergencia, pero poco se piensa en dietas completas, variadas que incluyan todos los grupos de alimentos. Esta respuesta logística puede entenderse como

una medida temporal; sin embargo, en crisis y conflictos que demoran en el tiempo las consecuencias de no tener una dieta equilibrada pueden ser devastadoras (Imamura *et al.*, 2015).

En la historia de la humanidad, los tiempos de comida han evolucionado desde aquellos marcados por la disponibilidad de alimentos, hasta la existencia permanente, la cual cambió las rutinas de comida a diario; en consecuencia la ingesta de alimentos, en general, se realiza luego de varias horas de ayuno nocturno, en el desayuno, una ingesta de alimentos al mediodía (almuerzo) y antes de dormir en la noche (cena) eventualmente la presencia de meriendas entre comidas, según la costumbre de una población, también puede contribuir a su aporte de calorías y nutrientes (Sanz, 2018).

En Venezuela, los principales alimentos consumidos son: arroz, harina de maíz precocida y algún tipo de grasa, y se reporta una disminución muy importante de las proteínas de origen animal, frutas, verduras (hortalizas), lácteos y huevos (Landaeta *et al.*, 2017). Para enfrentar la crisis, una de las estrategias más utilizadas por las familias venezolanas es dejar de consumir alguna de las comidas y una de las más omitidas es el desayuno (Landaeta *et al.*, 2016).

El placer de comer

El consumo de alimentos no solamente cumple con el «deber» de cubrir los requerimientos nutricionales establecidos; el acto de comer también conlleva un efecto placentero y en palabras de Aduriz e Innerarity es una acción de la cultura y evidencia que el ser humano es un animal simbólico, que ha transformado los asuntos de supervivencia en ámbitos estéticos y que «inevitablemente transforma la fisiología en cultura». De allí, que no es lo mismo consumir un huevo crudo que una *omelette* a la francesa, no es lo mismo comer un pescado crudo que un ceviche o un *sushi*, o una mazorca de maíz cruda que una arepa, donde han existido procesos que han dado origen a preparaciones y recetas que evocan a los ancestros, con las memorias y con los aromas involucrados en esos momentos y sin olvidar las circunstancias que acompañaron el surgimiento de esas recetas (Aduriz e Innerarity, 2012). La población de hoy en día, eminentemente urbana, ha desarrollado su identidad, construida dentro de la modernidad aportada por la confluencia de factores alimentarios, culturales y sociales (Sanz, 2018).

Pero es que el acto de comer, que ha sido y sigue siendo un reto para muchos, también ha representado a lo largo de la historia una de las formas

de entretenimiento más importantes (Aduriz e Innerarity, 2012). Obviamente, la comida comienza a ser una diversión cuando la provisión de alimentos deja de ser un problema. Posiblemente para los 9,3 millones de personas en Venezuela que viven en IA moderada o severa (PMA, 2020), la comida no pasa de ser el reto diario que deben enfrentar para poder alimentarse a sí mismos y a sus familias; tampoco podrá ser una diversión para los más de 800 millones de personas afectadas por hambre en el mundo. Sin embargo, hay que recordar que el desarrollo del gusto implica la introducción de alimentos diversos que contribuirán a la construcción de lo que produce placer.

En el desarrollo del «gusto» se conjugan las memorias, los constructos sociales de aprobación, lo afectivo-emocional que lo influenciará, así como al placer (Popic, 2013). Pero también en el origen del gusto confluyen estímulos distintos que aportarán al desarrollo de las vías neurofisiológicas del mismo (Erickson, 1982). Poco puede esperarse entonces de la memoria gustativa o del desarrollo del dicho sentido cuando los alimentos son limitados, los tiempos de comida han desaparecido y la mesa familiar es inexistente.

Tradiciones culinarias

Muchos elementos se han investigado sobre las tradiciones culinarias en las diferentes culturas, sus ingredientes, preparaciones y eventos. El curry asociado a la comida hindú tradicional, el maíz asociado a las culturas meso y suramericanas, el aceite de oliva y frutos secos asociados a la cultura mediterránea. Todas tienen un origen en la despensa originaria de los países, en los que existía y estaba disponible.

La respuesta a la pregunta de si las tradiciones evolucionan o las preparaciones cambian dependerán mucho de la disponibilidad y el acceso a los alimentos. Magnum Nilssen (2019) afirma que solo lo que existe perdurará en el tiempo y es lógico, porque solo puede cocinarse con lo que se tiene.

Castillo (2013), en «La Mesa Caraqueña de los años cincuenta», defiende el hecho de que en Caracas, en ese periodo,

...se advierte una asombrosa confluencia de tendencias y procesos de diversa índole, que lejos de lo que simplistamente podría suponerse como una exclusiva consecuencia del bienestar económico y de la dominación política autoritaria que prevaleció en esos años, desencadenan una compleja red de interacciones, innovaciones, oposiciones y fusiones que cambian sustancialmente la faz de nuestro país y, muy especialmente, de la ciudad de Caracas.

Y acota muy especialmente que, en conjunto con otros fenómenos globales –por ejemplo, la coyuntura de la Segunda Guerra Mundial y sus consecuencias, entre ellas, la importante oleada de migrantes europeos que llegaron a Venezuela– contribuyeron, junto al auge de la renta petrolera, a una evolución de la comensalidad local, teniendo como espacio a la ciudad de Caracas (Castillo, 2013).

De esta manera, las tradiciones culinarias se conforman, crecen y evolucionan con lo que existe; lo que está disponible, si es accesible, se transforma con la influencia ambiental, entendiendo por ambiente todo lo que rodea al proceso alimentario, los alimentos, las influencias, gustos y preferencias, los mercados, la mesa y sus utensilios, los símbolos y creencias particulares de la población (Castillo, 2013). En medio de la crisis venezolana, la disponibilidad y acceso reducido de los alimentos, así como la reducción en la producción de estos, lleva implícito en sí mismo el reto de la evolución de las tradiciones culinarias desde la casa y desde la mesa pública. Los platos podrían sufrir transformaciones de acuerdo a lo que hay o no hay, por ejemplo, las hallacas podrían ser más pequeñas, con ingredientes menos lujosos (se eliminarían las almendras o las pasas) serían estas, en palabras de Castillo (2020) las «hallacas resilientes», en clara alusión a uno de los platos que identifica la tradición navideña de las familias venezolanas.

Normas, usos y costumbres

Las normas para comer, dónde se come y cuándo se come, quién come primero y por qué son aspectos que pueden transformarse durante una crisis de IA. Desde el aforismo de Brillat-Savarin: «Dime que comes y te diré quién eres» (Brillat-Savarin, [1826] 2010) se puede entender que buena parte de nuestro comportamiento social está determinado por la comida que se elige y que finalmente consumimos (Cartay, 2019). Por supuesto que el acceso a pocos alimentos habla de una historia familiar, de la exposición a factores ambientales, como la dieta poco variada y desequilibrada que influye en distintos aspectos del desarrollo fisiológico del gusto, pero también con el inadecuado aporte de energía, proteínas y nutrientes esenciales para el desarrollo en los periodos críticos del crecimiento (Landecker, 2011).

De las normas al comer en Venezuela existen algunos aforismos que relatan que es importante sentarse a la mesa y comer tres comidas al día. «Meter los pies bajo la mesa» y «Los tres golpes» (Maracucholario Plus, 2020) hablan claramente de la existencia de estas costumbres y hábitos en torno

al consumo. También, la distribución de la comida en el hogar es un tema importante en estos momentos, pues se sabe que «lo que hay» tiende a repartirse entre todos, en una sutil manera de incluirlos, sin que se tengan datos específicos de lo que allí ocurre. Sin embargo, no es de extrañar que, en tiempos de escasez, las comidas alrededor de la mesa, el saltar una o más comidas al día, acostarse con hambre porque no se han consumido alimentos y el hecho de que las madres en particular dejen de comer para poder alimentar a sus hijos, han influido en el cambio de las normas, usos y costumbres de la mesa venezolana (PMA, 2020). La precariedad observada por quien escribe en los trabajos de campo realizados y las visitas intradomiciliarias en comunidades de muy escasos recursos, dan cuenta de la existencia de muy pocos utensilios para cocinar, el uso de la cuchara como cubierto esencial para el consumo de alimentos, el consumo mezclado de los mismos y la manera de comer separados en distintos lugares del hogar cuando no hay una mesa que agrupe a sus miembros.

Todos estos detalles, que parecieran no ser lo más importante a la hora de identificar casos de desnutrición crónica o aguda, pasan inadvertidos, pues al menos en el momento de la visita médica, o medición antropométrica, la compensación calórica, proteica y de micronutrientes resulta lo más esencial considerando que se trata de condiciones asociadas al estado de salud de la persona. Sin embargo, estos elementos que dan fluidez al momento de las comidas, que promueven la comunicación entre los que comen juntos y que han formado parte de la cotidianidad venezolana, podrían perderse ante la escasez de alimentos en el hogar y la falta de utensilios para comer no permite más allá que un envase de plástico de alguna «margarina» que ya no existe.

Desde siempre y en el manual de Manuel Carreño (2000, edición original 1853) –el venezolano que ha enseñado las buenas costumbres y la etiqueta a millones de personas dentro y fuera de Venezuela– se ha reflejado nuestra forma de comer entre otros usos y costumbres, incluido el aseo personal, tan importante para el bienestar personal. A diferencia de otras culturas, en Venezuela el uso de la cubertería ha sido importante desde hace ya varios siglos, en contraste con la India por ejemplo donde comer con las manos siempre ha sido habitual y lo continúa siendo (Rishtedar.com, 2020).

Las relaciones intrafamiliares al momento de la comida

Dentro del contexto descrito, las relaciones intrafamiliares frecuentes al momento de la comida, tan importantes como elemento socializador de los

miembros del hogar, han disminuido. De manera empírica y al observar la distribución física de los hogares más desposeídos, llama la atención que no hay mesa para el consumo grupal de alimentos. Se observan cocinas con topes para cocinar que es lo que de alguna manera ha sustituido el espacio de la mesa en términos de socialización, ahora cuando se preparan los alimentos entre varias personas, se conversa y pareciera que ese es el momento que ha sustituido a lo que en otro momento fuera la «mesa familiar».

Según algunos estudios, el comer en familia contribuye a mejorar las relaciones intrafamiliares, incluso, tal y como se ha mencionado el comer en familia la mayoría de los días de la semana contribuye a disminuir el riesgo de adicciones en adolescentes, en particular el consumo de drogas (CASA, 2012). Además, es importante que en las comidas familiares emergen tópicos de discusión que reflejan los acontecimientos diarios de los miembros de la familia y es el momento de compartir experiencias, conocimientos y aprender de los mayores. La pérdida de este espacio es un elemento cualitativo importante a raíz del deterioro de la calidad de vida de los venezolanos y de la crisis de IA que ha venido experimentando el país de forma cada vez más severa, y que merece mención en este trabajo como una forma de documentar lo que ocurre en el área intrafamiliar alimentaria.

Educación nutricional y en salud

La educación nutricional y en salud, vista más allá de solo impartir conocimientos tradicionales acerca de la importancia de una adecuada nutrición y las bases de un buen estado de salud, en este momento podría tener más que ver con la recuperación de algunos elementos perdidos como consecuencia de la crisis. Al referirnos a la educación nutricional tradicional, podríamos estar considerando el hecho de explicar que la dieta debe contener una fórmula calórica de al menos 15 por ciento de proteínas, 30 por ciento de grasas y un 55 por ciento de carbohidratos (Landaeta *et al.*, 2013), lo cual es muy importante para que la población conozca la relevancia de las proporciones de los macronutrientes y que una dieta a expensas de carbohidratos y grasas a pesar de saciar el apetito, no es una dieta saludable. Por esta razón, en medio de una crisis de IA, la educación nutricional debe hacer referencia a las comidas alternativas, a la optimización de alimentos y al reciclaje. En este momento, la educación alimentaria y nutricional en Venezuela debe abordar estos aspectos a la vez que considerar la interacción con los componentes de salud asociados a la higiene de los alimentos en un ambiente de poca

salubridad y con servicios públicos deficientes (FAO, 2020). Esto ha orientado a los programas de atención, básicamente de las ONGs en el país, hacia una búsqueda más holística en la educación y promoción de la nutrición, la alimentación y la salud, al integrar medidas de higiene: lavado de manos, uso de mascarillas y guantes, más acentuado, ahora en tiempos de covid-19, con la optimización de recursos alimentarios, ejemplificada en la instalación de huertos, la promoción del uso de tallos y hojas comestibles, que en otro momento hubiesen sido descartados y no menos importante la modificación de recetas para realizar variaciones con los ingredientes reducidos de los cuales disponen las comunidades más vulnerables (Proyecto Nodrizas, 2021a).

Estas aproximaciones a la promoción y educación en salud y nutrición son consistentes con una dieta más sustentable, con mayor orientación a la prevención de enfermedades asociadas a una higiene pobre, y cuyos resultados podrían impactar favorablemente la reducción de la malnutrición, enfermedades diarreicas y otras infecciones del aparato gastrointestinal o incluso de covid-19. Una muestra de ello sería la intervención realizada en una red de comedores al este de Caracas, en el cual no se ha reportado un solo caso de covid-19 desde el inicio de la pandemia. Sin tener mayores datos que puedan corroborar la existencia o no de casos no sintomáticos, es muy importante el hecho de que la intervención en promoción de la higiene y manipulación de alimentos iniciada hace ya cuatro años, se ha instalado como hábito en las cocineras comunitarias, el personal de los comedores y las madres beneficiarias y sus hijos quienes han entendido que el lavado de manos al llegar al comedor y al manipular los alimentos, tanto como el fomento del lavado de manos en los niños antes de comer, tiene un efecto en la prevención de la transmisión de enfermedades por la contaminación a través de las manos sucias (Proyecto Nodrizas, 2021b).

Ética, alimentación, Seguridad Alimentaria y derecho a la alimentación

Comer para alimentarse y cubrir los requerimientos nutricionales es muy distinto a comer para saciar el apetito. También es distinto comer con placer y cubrir las necesidades hedónicas del acto de comer, que comer cualquier «cosa que se encuentre en el camino». En palabras de Aduriz e Innerarity (2012), la comida comienza a ser diversión una vez que se pasa la etapa de necesidad y solo entonces la comida puede ser un entretenimiento; todo el ritual gastronómico, con la parafernalia del goce integral que ocurre en el acto de comer, puede manifestarse solo cuando la alimentación ha dejado de

ser una necesidad para el ser humano, porque en un principio las prioridades son la satisfacción de las necesidades básicas, no divertirse con la comida.

Ahora bien, ¿qué sucede cuando hay pobreza, cuando lo que se come porque no se puede acceder a más, es poco saludable? Desde los tiempos de la documentación de Orwell, en su clásico *The road to Wigan Pier* (Larsen, 2015), donde era notoria la brecha en la alimentación de la clase trabajadora inglesa, mucho menos saludable, que la de las clases más pudientes, el tema del acceso a alimentos saludables ha sido una clave para entender los patrones de alimentación de las distintas poblaciones y lo que está detrás de ellos. También es importante el hecho de que los más vulnerables siempre han estado en desventajas y una de las mayores es la calidad, variedad y suficiencia de la alimentación.

El porqué de las escogencias para la compra de alimento, dentro de las clases menos favorecidas, puede responder a diversos factores, entre ellos, la emulación de lo que se cree comen los más adinerados; pero también responde a las posibilidades económicas de las familias, a las actitudes y creencias, y a la compleja interacción con los elementos políticos y antidemocráticos para el uso de la comida como arma de sumisión a alguna ideología o planteamiento (Larsen, 2015). La perspectiva ética de cuales consideraciones son válidas para la distribución de comida a cambio de algo, incluyendo el apoyo político, ha sido discutida en repetidas oportunidades. La presencia de hambre y pobreza ha generado a lo largo de la historia de la humanidad un espacio para el desarrollo de conflictos, guerras y ha dado pie a dictadores para manejar a la población vulnerable (Essex, 2012).

Desde la visión y aceptación del derecho humano a la alimentación, el exigir una postura política a cambio de comida es inadmisibles (Essex, 2012). El derecho humano a la alimentación se encuentra enmarcado dentro de los derechos sociales, económicos, y culturales, donde el nivel de vida debería ser adecuado para todas las personas (Naciones Unidas, 1996), y el goce de estos derechos requiere como mínimo una alimentación y nutrición adecuadas, vestido y vivienda y acceso a la salud. Las estructuras fundamentales del derecho humano a la alimentación dadas por la justicia y equidad en el trato a los más vulnerables, las garantías en la Seguridad Alimentaria y las políticas para el acceso digno a los alimentos deben ser rescatadas para todos, comenzando por trabajos con salarios dignos, que incluyan el desarrollo óptimo de la persona para que pueda alcanzar su máximo potencial como ser humano (Delgado y Herrera, 2019).

Los Estados que han suscrito los pactos internacionales deben comprometerse a brindar la seguridad institucional, política, social y económica para permitir que los ciudadanos de forma autónoma y libre puedan obtener los recursos para alimentarse, según sus creencias y conocimientos alimentarios y nutricionales. La agencia individual debe regir a los ciudadanos en el ejercicio de sus derechos y en el cumplimiento de sus obligaciones, toda vez que el Estado garantiza el esquema de libertades democráticas para que las actividades sean fluidas y rinda mayor provecho para los ciudadanos (Eide, 2020).

Los valores y ética relativos a la alimentación deben estar inmersos en su contexto: desde la consciencia de no robar por hambre, lo cual sigue siendo un delito, hasta los gobiernos que permiten que la población más vulnerable se alimente de la basura. La solidez de las instituciones deberá contribuir al respeto de las normativas al garantizar la inocuidad de los alimentos, la libertad para la adquisición de los mismos y la no utilización de la alimentación como herramienta de control, pues cuando alguno de estos elementos existe se transforma en una violación al derecho a la alimentación y un potencial insumo para la instalación de la IA.

A modo de conclusión

La compleja interacción de factores que se da entre los determinantes de la pobreza, salud, hambre e IA hace que concluir enfáticamente sobre los eventos causales de los mismos sea extremadamente difícil; pero también es muy difícil concluir la influencia que estos conceptos (pobreza, hambre e IA) tienen sobre los aspectos cualitativos de la IA, pues como se ha mencionado a lo largo de este trabajo, muchos de ellos se mantienen ocultos bajo las cifras de las estadísticas de malnutrición, sus consecuencias, el estado de salud, la alteración de los medios de vida de la población o las estrategias de sobrevivencia que de alguna manera deben enfrentar los más vulnerables para sobrellevar la crisis. Sin embargo, después de esta revisión exhaustiva y de la documentación examinada para la realización de este trabajo, podemos aproximarnos a la hipótesis de la alteración de una red de aspectos cualitativos en la cotidianidad de quienes viven dentro de un hogar con IA. De tal manera que el consumo de alimentos, la variedad de la dieta, los tiempos de comida, los usos y costumbres, el placer de comer, las tradiciones culinarias, terminaran deteriorándose cuando las condiciones son precarias y no se dispone de recursos para lo más básico. Se termina este trabajo invitando a

seguir las investigaciones en este campo, los aportes en la identificación de estos aspectos podrían ayudar de manera importante a ubicar hasta donde la crisis que vive Venezuela ha dejado su huella en las familias venezolanas, para determinar a futuro distintas maneras de revertir la crisis alimentaria y nutricional que vive el país. El uso de la despensa local, retomar la mesa familiar y el desarrollo de planes de intervención nutricional focalizados a las verdaderas necesidades de la población, algún día tendrá que iniciarse con base en los constructos que nos identifican como nación, por ello debemos trabajar con la Seguridad Alimentaria de forma integral, considerando tanto sus dimensiones particulares establecidas como los demás aspectos cualitativos que se encuentran implícitos en este concepto.

Referencias bibliográficas

- Aduriz A., Luis y Daniel Innerarity** (2012). «Jerarquías del Paladar, en Cocinar, Comer, Convivir», e-book *Destino*. España.
- Brillat-Savarin, J.A.** ([1826] 2010). *Fisiología del Gusto o meditaciones de gastronomía trascendental*. Madrid: Maxtor.
- Cartay, Rafael** (2019). «Aproximación Epistemológica a la Gastronomía». *Revista Agroalimentaria* 25 (49) pp. 21-44. Mérida, Venezuela.
- Carreño, Manuel** (2000). *Manual de urbanidad y buenas maneras en suma del pensar venezolano*. Caracas: Fundación Empresas Polar, Eduven.
- Castillo D'Í., Ocarina** (2013). *La mesa Caraqueña en los años cincuenta*. Caracas: Facultad de Ciencias Económicas y Sociales- Instituto de Investigaciones Económicas y Sociales «Dr. Rodolfo Quintero», Universidad Central de Venezuela.
- Castillo D'Í., Ocarina** (2020). «Las Hallacas de la Resiliencia», en *Observatorio Venezolano de Seguridad Alimentaria y Nutricional* (Ovsan). Disponible en URL: <https://www.youtube.com/watch?v=BEAV-ktPABY>. Consultado el 7 de enero de 2021.
- Delgado Blanco, Andy y M. Herrera-Cuenca** (2019). «El Derecho a la alimentación en Venezuela bajo el enfoque de derechos». *Cuadernos del Cendes*, año 36, n° 100, pp. 57-80. Caracas.
- Eide A.** (2020). «El derecho humano a una alimentación adecuada y a no padecer hambre». Disponible en: <http://www.fao.org/3/W99905/w9990503.htm>. Consultado el 9 enero de 2021.
- Erickson, R.P.** (1982). «The Across-Fiber Pattern Theory: An Organizing Principle for Molar Neural Function» en William D. Neff, ed., *Contributions to Sensory Physiology*, vol. 6. Elsevier.
- Essex J.** (2012). «Idle Hands Are the Devil's Tools: The Geopolitics and Geoeconomics of Hunger». *Ann Assoc Ame Geog* 102(1) pp.191-207.
- FAO** (1996). «Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria». Disponible en: <http://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>. Consultado el 29 de octubre de 2020.

FAO (2020). «Cultura y tradiciones alimentarias: mediante el apoyo a unas dietas saludables, diversificadas y culturalmente apropiadas, la agroecología contribuye a la seguridad alimentaria y la nutrición al tiempo que mantiene la salud de los ecosistemas». Disponible a través de URL: <http://www.fao.org/agroecology/knowledge/10-elements/culture-food-traditions/es/> Consultado el 8 enero de 2021.

Gates B. (2020). «Responding to Covid-19 -A Once in a Century Pandemic?» *New England Journal of Medicine*, 382(18), 1677-1679. February, DOI: 10.1056/NEJMp2003762.

Imamura F., R. Micha, S. Khatibzadeh, S. Fahimi, P. Shi, J. Powles y D. Mozaffarian (2015). «Dietary quality among men and women in 187 countries in 1990 and 2010: A systematic assessment». *The Lancet Glob Health*; 3 (3), e132–e142.

Koletzko B, B. Brands, L. Poston, K. Godfrey y H. Demmelmair (2012). «Early Nutrition programming of long-term health». *Proc Nutr Soc*; 71: 71.378.doi:10.1017/S0029665112000596.

Landaeta-Jiménez, M., M. Herrera-Cuenca, M. Vásquez y G. Ramírez (2017a). «La alimentación de los venezolanos, encuesta nacional de condiciones de vida 2016». *Anuario Venezolano de Nutrición*, 30(2).

Landaeta-Jiménez, M., M. Herrera-Cuenca, M. Vásquez y G. Ramírez (2017b). «La alimentación de los venezolanos», en Anita Freites, coord., *Venezuela la caída sin fin ¿hasta cuándo? Encuesta Nacional de Condiciones de Vida, Encovi, 2016*, pp. 51-75. Caracas, Venezuela: Universidad Católica Andrés Bello (UCAB).

Landaeta-Jiménez, M., M. Herrera-Cuenca, M. Vásquez y G. Ramírez (2018a). «Las precarias condiciones de alimentación de los venezolanos», en Anita Freites, ed., *Espejo de la Crisis Humanitaria Venezolana. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2017*, pp.151-173. Caracas, Venezuela: UCAB.

Landaeta-Jiménez, M., Y. Sifontes y M. Herrera-Cuenca (2018b). «Venezuela entre la inseguridad alimentaria y la malnutrición». *Anales Venezolanos de Nutrición*, 31(2), 66-77. Disponible en: <https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2018/2/art-4/>

Landaeta-Jiménez M., C. Aliaga, Y. Sifontes, M. Vásquez, G. Ramírez, L. Falque Madrid, M. Herrera, A.M. Reyes, E. Elzakem, H. Herrera y J. Bernal (2013). «Valores de referencia de energía para la población venezolana». *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 63(4), pp. 258-277. Disponible en: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222013000400003&lng=es&tlng=es. Consultado el 9 de enero de 2021.

Landecker H. (2011). «Food as exposure: Nutritional epigenetics and the new metabolism», *BioSocieties* 6, pp.167–194. doi:10.1057/biosoc.

Larsen M.H. (2015). «Nutritional Advice from George Orwell. Exploring the Social Mechanisms Behind the Overconsumption of Unhealthy Foods by People with Low-socioeconomic Status». *Appetite* 91, pp. 150-156.

Maracucholario Plus (2020). «Meter los pies bajo la Mesa» Disponible en: <http://maracucholario.blogspot.com/2020/01/meter-los-pies-debajo-de-la-mesa.html>. Consultado el 6 de enero de 2021.

Mauss, M. (1950 [1925]). «Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques», en *Sociologie et Anthropologie*, pp. 148-254. París: Presses Universitaires de France.

Mendelson Forman, J. (2014). «Gastrodiplomacy: Cooking up a Tasty Lesson On War and Peace». Entrevista en *The Salt what's on your plate*. Disponible en: <https://www.npr.org/sections/thesalt/2014/03/24/291980375/gastrodiplomacy-cooking-up-a-tasty-lesson-on-war-and-peace>. Consultado el 4 de enero de 2020.

- Naciones Unidas** (1966). «*Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC)*». Disponible en: <http://www.ohchr.org>. Consultado el 2 enero de 2020.
- Popic M.** (2013). «Geografía gastronómica» en *Comer en Venezuela, del Cazavi a la espuma de Yuca*, pp 154-157. Caracas: Miro Popic Editor.
- Poulain, Jean-Pierre** (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Paris: Quadrige/PUF, Presses Universitaires de France.
- PMA** (2020). «Venezuela- Evaluación de seguridad alimentaria. Principales hallazgos, 23 febrero 2020». Programa Mundial de Alimentos. Disponible en: <https://www.refworld.org.es/docid/5e56e2d34.html>. Consultado el 4 de enero de 2020.
- Proyecto Nodriz** (2021a) «El Huerto». Disponible en: <https://www.instagram.com/p/CMZnMMNHzwY/?igshid=1ua3az4gah228>. Consultado el 12 de enero de 2021.
- Proyecto Nodriz** (2021b). «Alfabetizando en Salud. Disponible en: <https://proyectonodriz.org/alfabetizando-en-salud-y-cuidados/>». Consultado el 12 de enero de 2021.
- Rishtedar.com** (2020). «¿Por qué se utilizan las manos para comer en India? Disponible en: <http://www.rishtedar.com/por-que-se-utilizan-las-manos-para-comer-en-india/> Consultado el 8 de enero 2021.
- Ruel M.** (2013). «Food Security and Nutrition: Linkages and Complementarities». Chap 2 in *The Road to Good Nutrition. A Global Perspective*, Karger Publishers.
- Santos M.E.** (2019). «Desafíos en el diseño de medidas de pobreza multidimensional e innovaciones recientes». Cepal. Disponible en: https://www.cepal.org/sites/default/files/presentations/disenio-medidas-pobreza-multidimensional-maria-emma-santos_0.pdf. Consultado el 29 de octubre 2020.
- Sanz, Nuria** (2018). «Cooperación internacional en conservación e investigación del patrimonio evolutivo de la producción de alimentos: de la neolitización hasta la Agenda 2030 de las Naciones Unidas», en *El Origen y la evolución de la producción de alimentos y su impacto en los patrones de consumo*. Unesco, Nuria Sanz Editor IGO (CCBY-SA3.0 IGO). Disponible en: <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/igo/>
- CASA** (2012). «The Importance of Family Dinners VIII Report. The National Center on Addiction and Substance Abuse (CASA) at Columbia University. Disponible en: <https://drugfree.org/reports/the-importance-of-family-dinners-viii/> Consultado el 26 de diciembre de 2020.
- The Lancet** (2018). «The collapse of the Venezuelan health system», 391(10128), 1331. Disponible en: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(16\)00277-4/fulltext](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(16)00277-4/fulltext).
- Van Praag, O. y C.J. Arnson** (2020). «A crisis within a crisis: Venezuela and covid-19». 440 Washington: Wilson Center. Available online at: 441. https://www.wilsoncenter.org/sites/default/files/media/uploads/documents/A%20Crisis%20Withi442n%20a%20Crisis_Venezuela%20and%20COVID-19%20%281%29.pdf. Consultado el 28 de noviembre de 2020.