

El Problema de la Obesidad en Chile. ¿Globalización de las Pautas Culturales de Alimentación?.

Marcela Romo.

Cita:

Marcela Romo. (2001). *El Problema de la Obesidad en Chile. ¿Globalización de las Pautas Culturales de Alimentación?.* IV Congreso Chileno de Antropología. Colegio de Antropólogos de Chile A. G, Santiago de Chile.

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/iv.congreso.chileno.de.antropologia/5>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/ef8V/qxo>

El Problema de la Obesidad en Chile ¿Globalización de las Pautas Culturales de Alimentación?

Marcela Romo*

La obesidad es un problema emergente en la población chilena actual. La prevalencia de obesidad entre los niños es de un 10% a un 14%, y en la población adulta de un 15% a un 25%, aumentando en los estratos socioeconómicos bajos. ¿Cuál ha sido la causa de que en poco más de una década se haya pasado del problema del hambre y la desnutrición infantil al problema de la obesidad y enfermedades asociadas (diabetes, hiperlipidemias, enfermedades coronarias)? Esto se explica, al menos en gran parte, por un cambio en los hábitos de alimentación de los chilenos. Estudios demuestran un aumento, en los últimos 20 años, del consumo de carnes, cecinas, productos lácteos y una disminución de cereales y legumbres. De allí la importancia de conocer cuáles son los factores culturales que están estructurando el consumo de alimentos en la población chilena, cuáles son los cambios que se están produciendo, y si efectivamente esto es el resultado de un abandono de la alimentación tradicional por una alimentación "occidentalizada" (rica en productos procesados y "comida rápida" o "comida chatarra"). La respuesta a estas interrogantes son vitales para poder realizar intervenciones a nivel de la salud pública que puedan resultar eficaces.

Introducción

Los cambios en los hábitos alimentarios de la población chilena han significado un aumento de la obesidad en todos los niveles etarios y con ello los crecientes problemas de salud para la población. Los estudios con enfoques biomédicos y/o económicos no han posibilitado un avance sustancial en la comprensión de este fenómeno. Para entender el comportamiento nutricional y los serios problemas que conllevan los malos hábitos alimentarios del mundo moderno, es fundamental el rol

de los científicos sociales integrados en la investigación. Algunos de los nuevos problemas de la salud como la obesidad y los desórdenes alimenticios, no pueden ser explicados plenamente sin abordar el contexto sociocultural en el que se insertan estos fenómenos. El problema general que se plantea es ¿cuál o cuáles son los patrones alimentarios que rigen el consumo de alimentos en la población chilena hoy? ¿la globalización de la alimentación nos ha llevado a adquirir pautas alimentarias modernas nocivas para la salud de la población? Las respuestas pueden ser enfocadas desde múltiples perspectivas; sin embargo, consideramos que una respuesta desde la antropología nutricional es fundamental para comprender el fenómeno de cambio en los patrones alimentarios que se están viviendo actualmente en el país.

Aportes de la antropología al estudio de la nutrición

La antropología nutricional es una rama de la antropología aplicada que se ha venido desarrollando desde hace aproximadamente 20 años, en el que muchos antropólogos y otros científicos sociales se han interesado en una aproximación multidisciplinaria al tema de la malnutrición. Esto ha resultado en el surgimiento de esta subdisciplina donde se aplican teorías y métodos de la antropología, economía, ecología y nutrición. El estudio de la alimentación es de especial interés desde la perspectiva cultural, ya que este es uno de los comportamientos que presenta una mayor variabilidad inter e intracultural. Son múltiples los factores que inciden en la selección que hacen las personas de los alimentos, tales como: características sensoriales; factores económicos y ecológicos; percepción que tienen de los

* Licenciada en Antropología - Universidad de Chile. Departamento de Nutrición Pública, Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos, Universidad de Chile, José Pedro Alessandri 5540, Macul, Casilla 138-11, Santiago, Chile. E-mail: mromo@uec.inta.uchile.cl

alimentos y clasificación que hacen de estos; factores simbólicos ligados a los mismos en relación con elementos de estatus social, género, edad, creencias, conocimientos y valores asignados a los mismos. Por otra parte, existen una serie de encadenamientos con otros campos simbólicos, tales como la salud, la enfermedad, la imagen y estética corporal, el placer y las relaciones interpersonales, que poseen profundos componentes socioculturales (Helman 1994, Margetts 1997, Messer 1994).

La cultura ha sido un tema poco abordado en la investigación nutricional en América Latina, y aquellos más estudiados dicen relación con la lactancia materna en ambientes con poblaciones con fuerte componente indígena (Hurtado y Gittelsohn 1997, Piggot y Kolasa 1983) y con la desnutrición (Fonnaroff 1976, Ortale y Rodrigo 1996). Sin embargo, en la actualidad estos estudios están cobrando especial importancia, sobre todo en los países desarrollados por los fuertes cambios en la dieta y el consumo de alimentos industriales. En un proceso de transición socioeconómica este fenómeno también se está produciendo en Chile y otros países de similares características, con investigación más incipiente aún (Barker et al. 1995, Rozin P.1980, Schroll et al. 1996)

Hay que tener en cuenta que en todo estudio que aborde los factores que afectan el comportamiento alimentario, existen interacciones entre los factores biológicos y culturales, que están insertos en el proceso de selección de los alimentos. Las personas aceptan los alimentos clasificándolos como comestibles o rechazándolos como no comestibles, y establecen preferencias entre los ítems comestibles sobre la base de características sensoriales y culturales. El término sensorial incorpora factores psicofísicos, cognitivos y afectivos (usualmente analizados por separado por los sicólogos) que incurren en la discriminación de sabores y preferencias en la selección de alimentos. El término cultural incluye factores simbólicos, sociales y económicos que en interacción con los datos sensoriales y preferencias, forman los patrones alimentarios y determinan la selección de alimentos (Messer 1989).

Evolución de la dieta

La significación e intervención que ha tenido la alimentación en la evolución humana y el desarrollo, mantenimiento y desaparición de sociedades y culturas, se inscribe como uno de los temas centrales de discusión teórica dentro de la antropología. Casi todas las teorías en torno al proceso de hominización apoyan la idea,

entre otras condiciones intervinentes, que los cambios en la dieta ocurridos en ciertas especies de primates y homínidos, y particularmente el paso del vegetarianismo al omnivorismo, con un resultado de una mayor ingesta proteica y de ácidos grasos polinsaturados, permitió un mayor desarrollo del cerebro, lo que provocó una transformación radical en la morfología fisiología y estilo de vida de quienes llegarían a ser los *Homo sapiens* (Porzecanski 1994, Broadhurst et al. 1998). Recientes hipótesis establecen también una relación entre el proceso de hominización y el desarrollo de la organización social humana en conexión con el surgimiento de la cocción de los alimentos hace 1.9 millones de años con el *Homo erectus*. El desarrollo de la cocina habría producido profundos cambios en la forma de alimentarse planteándose el surgimiento de la comensalidad. Resulta necesario postergar el consumo y reunir los alimentos en un lugar para más tarde prepararlos y consumirlos. Esto traería aparejado cambios en la organización social del grupo, dividiéndose entre aquellos dedicados a la recolección (se presume individuos masculinos) y aquellos dedicados al cuidado y preparación de los alimentos (individuos femeninos) (Wrangham et al. 1999).

Los cazadores paleolíticos que vivieron entre aproximadamente el 100.000 y el 10.000 a.C. disfrutaron de niveles de bienestar bastante elevados en comparación con los estándares que les sucedieron. Esto es así hasta el punto que Sahlins llama a aquélla la "sociedad opulenta primitiva", basado en gran parte en los estudios de sociedades cazadoras-recolectoras actuales. Dichas dietas son miradas hoy como modelos para las dietas actuales por los estudiosos de la nutrición, habrían proveído una cantidad de calorías acorde al gasto energético, ricas en proteínas pero relativamente bajas en grasas sobre todo saturadas, altas en fibra y con una cantidad adecuada de micronutrientes (Cordain et al. 2000, Nestle 1999). Recientemente los antropólogos han moderado las concepciones catastrofistas tanto como las bienestaristas y se acepta que el modelo más cercano a la realidad fue la alternancia de períodos abundancia y escasez sin que ninguno de ellos fuera determinante, ni la abundancia era obesidad ni la escasez hambruna (Aguirre 2001).

Se ha planteado la hipótesis de un gen ahorrador (*thrifly gen*). En el contexto de adaptación (ecológico y social) durante el largo período del paleolítico los individuos portadores de estos genes "ahorradores" tuvieron ventajas selectivas en este contexto de adaptación y los transmitieron a sus hijos. De ser así los alelos de las enfermedades metabólicas crónicas de hoy (obesidad,

hiperlipidemias, diabetes) están asociadas, forman parte del genotipo normal de la humanidad, los que hoy se han convertido en desventajas y son etiquetados como alelos predisponentes a enfermedades. Estas características del cuerpo paleolítico fueron modeladas por la forma de vida de la que dependen tanto la dieta como la tasa de actividad física, muy superior a la de la vida moderna actual (Ibid.).

La revolución técnico nutricional que significó el desarrollo de la agricultura y ganadería durante el neolítico posibilitó la primera explosión demográfica. Este aumento en la población se debió a la mayor en la cantidad de calorías disponibles lo que permitió la reducción de el periodo intergenésico, lo que unido a invención de cerámica permitió cocinar los cereales o tubérculos para preparar papillas lo que contribuyó a la supervivencia de los niños nacidos en partos consecutivos. Sin embargo, se produjo una merma en la calidad de la salud general de la población ya que junto al desarrollo del sedentarismo y la formación de aldeas, vienen aparejados el hacinamiento y contaminación de los acuíferos, combinadas con una nutrición deficiente debido a la reducción de la variedad en la dieta. Si bien aumentó la cantidad de alimentos, se sacrificó la variedad restringiéndose la dieta a un "alimento principal" (staple food) generalmente un cereal o un tubérculo, complementado con el producto de la crianza de alguna especie animal. Esto trajo aparejado que, cuando faltaba este alimento básico, por algún problema climático o peste, ante la carencia de alternativas, la población periódicamente era sometida a grandes hambrunas. Por otra parte esta alimentación basada en unos pocos alimentos lleva a una malnutrición crónica por falta de determinados micronutrientes (Aguirre 2001, Eaton y Cordain 1997).

Por otra parte los mecanismos de distribución e intercambio de alimentos característicos de la mayoría de las sociedades igualitarias de cazadores recolectores parecen haber asegurado una nutrición adecuada para la mayoría de los miembros de tales poblaciones. Comienzan a evidenciarse desigualdades a medida que sociedades comienzan a jerarquizarse, siendo las élites aquellos mejor alimentados tanto en lo referido a la cantidad como a la variedad de los alimentos. Con el surgimiento de los estados las diferencias en la alimentación entre las clases sociales se acentúan (Danforth 1999).

La revolución industrial trae a su vez nuevos y drásticos cambios en la dieta, no sólo por los cambios en la producción agrícola sino por el desarrollo en el procesamiento de los alimentos. Por ejemplo, el azúcar que

hasta el siglo XVII era un artículo de lujo o medicina, pasa a masificarse no sólo como endulzante sino también como una forma de preservar alimentos (mermeladas y confites), y hoy es uno de nuestros alimentos básicos y está presente en muchas preparaciones y brebajes, el que sin embargo entrega gran cantidad de hidratos de carbono y escasos otros nutrientes.

Los cambios en la dieta aparejados por la revolución industrial tienen que ver con la mecanización de la producción alimenticia entregando alimentos preprocesados, el desarrollo de las tecnologías de conservación (conservas, latas, alimentos congelados), el transporte, el aparecimiento de redes de intermediarios y la separación entre el productor y el consumidor. Hoy la industria mundial de la alimentación es una de las más importantes en el mundo y nos dicta a través del manejo de los precios así como de la publicidad, que es lo que debemos comer, con independencia muchas veces de los valores culturales locales, como también de las consideraciones con respecto a la salud de la población. Los alimentos se obtienen hoy en el mercado donde son transados como mercancías y no como nutrientes. Hoy no comemos lo que queremos sino lo que nos quieren vender, y no nos venden lo que alimenta sino lo que produce ganancias (Harris 1997). Algunos ejemplos nefastos son la leche en polvo como sustituto de la leche materna, las gaseosas y la comida chatarra.

Las Pautas Culturales de Alimentación

La percepción de los alimentos no escapa de esta fuerte impronta cultural que va desde aquellos procesos síquicos que dicen relación con las sensaciones de apetito, hambre y saciedad, hasta las representaciones sobre la alimentación que definen desde qué es lo comestible y su forma de obtención, hasta las preparaciones y maneras de servir y de comer. Las principales formas de clasificación de los alimentos descritos son: alimentos versus no alimentos, alimentos sagrados versus profanos, formas paralelas o tradicionales de clasificación (e.g. fríos, calientes), alimentos usados como medicina y alimentos sociales (como señales de relaciones sociales, estatus, ocupación, género, identidad grupal) (Helman 1994). A su vez las representaciones de la alimentación están relacionadas con otros universos simbólicos como las representaciones sobre el cuerpo y su funcionamiento, la salud y la enfermedad, y modelos estéticos corporales (Kristensen 2000).

En estudios recientes se ha señalado que existen fuertes diferencias culturales en la percepción de la alimentación, funcionando en algunos grupos como fuente de placer y en otros como un "estresante" importante que actúa contra el placer (Rozin et al. 1999).

Dentro de las comidas, las personas seleccionan los alimentos conforme a sistemas particulares de estilos de comida: por conceptos culturales; que los elementos sean comestibles y preferidos; como estos deben ser preparados y servidos. Sin embargo, el acto alimentario no sigue una pauta rígida, es más, las personas comen intermitentemente, esto es, su estructura de ingesta tanto a través del día como a través del ciclo vital de acuerdo también a convenciones culturales. Todo este conjunto nos lleva a la construcción sociocultural de las dietas. Las personas estructuran su consumo de alimentos en términos de patrones dietarios, esto incluye ciclos diarios de comidas y colaciones, así como ciclos anuales de festividades y ayunos, en combinación con las clasificaciones individuales de los alimentos. Cómo se come habitualmente, las horas del día y de la noche en que se come, qué tipos de comidas se consumen cotidianamente, en qué ocasiones y con quién, son formas de comunicar información acerca de nuestra identidad social y cultural. El código de la comida es uno de los elementos básicos para descifrar las reglas culturales de etiqueta, identidad y pertenencia a un grupo social (Messer 1989, Helman 1994, Kristensen 2000).

Los patrones alimentarios son construidos en base a alimentos codificados de acuerdo a ubicación dentro de la dieta. Los alimentos pueden ser clasificados en comidas (los alimentos considerados como básicos o los acompañamientos) y los condimentos o saborizantes (la sal, especias, ciertas verduras), u otras categorías culturalmente definidas. Alternativamente, muchas comidas son consideradas "colaciones" y por lo tanto no comidas "verdaderas". Esto corresponde generalmente a comidas no cocinadas y consumidas sin los alimentos básicos, o comidas fuera de las comidas regulares. ¿Qué constituye una comida en oposición a una colación? Esto es definido en cada cultura quien también define las comidas apropiadas en los diferentes momentos del día. Para estudiar la dieta, es importante tomar en cuenta las colaciones, las que pueden o no ser mencionadas en las encuestas a causa de que ellas no son consideradas realmente alimentos. También hay que tomar en consideración que los alimentos considerados inferiores, solo usados en tiempos de pobreza o

consumidos ordinariamente solo por niños o jóvenes, pueden no ser reportados si ellos no forman parte de la dieta de los adultos (Pelto 1989, Helman 1994). Cuántas comidas son preparadas y cuál es su distribución durante el día, está también culturalmente determinado. El número, horario, estructura y contenido de las comidas pueden ser relativamente fijos o bien pueden variar a través del año de acuerdo a los recursos estacionales y festividades. Los índices de diversidad en alimentos pueden también ser usados para entender por qué, en ciertos contextos culturales, los niños sufren malnutrición pese a aparentemente adecuadas fuentes de alimentos básicos. Algunas veces la malnutrición ocurre a causa de que las dietas de los niños son muy monótonas o demasiado abultadas. Los índices de diversidad de alimentos podrían ser desarrollados como una herramienta para estudiar de que manera la disponibilidad de la variedad influye sobre las opciones de alimentos, y por lo tanto, sobre los niveles de consumo de aquellos alimentos que se comen excesivamente (Helman 1994, Messer 1989, Pelto 1989).

Como es posible observar, todo el complejo mundo de las representaciones de los alimentos están fuertemente influenciadas por factores históricos y sociales.

Las personas socializadas e insertas en una cultura alimentaria determinada, están expuestas a múltiples influencias de otros grupos, mediante la educación y los medios de comunicación. Cada ser humano recibe durante su endoculturación ciertos modelos que serán modificados, deformados, reinterpretados o cambiados, producto de la experiencia y de las nuevas informaciones. Esta nueva percepción será retransmitida al grupo social produciéndose el cambio en las pautas alimentarias. Existe sin duda una gastronomía propia de cada grupo social, la que es dinámica, aquel cuerpo de prácticas de alimentación culturalmente elaborada y transmitida de cualquier cultura que incluye: la selección de un conjunto básico de alimentos, el uso frecuente de un conjunto característico de sabores, las características del procesamiento de cada alimento, la adopción de una variedad de reglas acerca de las comidas aceptables y sus combinaciones, ocasiones en que son ingeridas, el contexto social de la comida y los usos simbólicos de los alimentos. Como resultado existe una verdadera "gramática de la alimentación", que norma las características, orden, sabores, temperaturas, principios de exclusión e inclusión de los diferentes alimentos, preparaciones y ocasiones en que se consumen.

Obesidad y Globalización de la Dieta

Chile, en las últimas dos décadas ha pasado de un país con altas tasas de desnutrición y bajas tasas de obesidad, a prácticamente erradicar la desnutrición y tener altas tasas de obesidad en todos los grupos de etáreos (Albala et al. 2002). Por ejemplo la prevalencia de obesidad se ha duplicado en los últimos 10 años entre los niños preescolares y escolares (Kain et al. 2001), mientras que en dos investigaciones realizadas en 1988 y 1992 en adultos santiaguinos, la obesidad aumentó de un 6% a un 11% en los hombres y de un 14% a un 24% en las mujeres¹. La obesidad se incrementa con la edad, y existe una mayor prevalencia entre las mujeres que entre los hombres, y es más alta en los estratos socioeconómicos bajos (Albala et al. 2002). Pasamos del problema de la desnutrición silenciosa a los obesos malnutridos, alimentados con productos mas baratos y calóricos pobres en micronutrientes (Aguirre 2001).

Un análisis de los datos de la FAO demuestra que las disponibilidad total de calorías se ha incrementado en las últimas dos décadas, con un mayor aumento de aquellas provenientes de grasas saturadas. En 1980 el promedio de calorías per capita disponibles era de 2.667 calorías (21% proveniente de grasas), incrementándose a 2.844 (28% de grasa) en 1998 (Albala et al. 2002). De estos datos también se observa que entre 1985 y 1995 se ha incrementado en forma notoria el consumo de carne (aves 140%, vacuno 65% y cerdo 200%) y ha disminuido el consumo de cereales y legumbres (12%) (Albala et al. 2001). Entre 1960 y 1989 la estimación de la ingesta calórica mostraba una distribución de 10-13% proteína, 20-25% grasa, y 60-70% hidratos de carbono, sin cambios relevantes durante este periodo. Análisis comparativos recientes demuestran que la población de a aumentado el consumo en los estratos pobres de pan, carne roja (grasas saturadas) y bebidas gaseosas (azúcar) lo que a significado un incremento de un 22% en el total calorías ingeridas, y el consumo de calorías proveniente se grasas se incrementa en un 26%. Así mismo se ha demostrado que menos del 70% de los adultos consume menos de 2 porciones de frutas al día, y un 59% menos de dos porciones de vegetales (Albala et al. 2002). Estos cambios en la dieta se han asociado al aumento de enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo 2, hipercolesterolemia y cáncer.

Por otra parte, nos vemos bombardeados por la publicidad, un estudio realizado sobre las preferencias de

escolares con respecto a los comerciales de televisión están en relación directa con la ingestión de "snaks" de los niños en los colegios (Olivares et al. 1999). Esto es observable en las preferencias de los consumidores en los supermercados por el consumo de alimentos dulces y salados altos en grasas, en detrimento de legumbres, frutas y vegetales.

La influencia en de los estilos de vida modernos son observables en la baja prevalencia de diabetes tipo 2 en aymaras y mapuches rurales probablemente por el mantenimiento de sus dietas y actividad física (trabajo agrícola o ganadero) tradicional, en contraposición a los mapuches urbanos y la población urbana en general (Uauy et al. 2001).

Al quedar liberada la alimentación de un hábitat específico o de las alternancias estacionales, la modernidad alimentaria urbano-industrial nos lleva a la deslocalización de la dieta así como a la ilusión de una abundancia permanente. Sin embargo, nos encontramos ante un homogenización de la dieta, existen mayores cantidades pero también menor variedad, tanto en el número de los diferentes alimentos consumidos como en los sabores y formas de preparación. Nos vemos enfrentados una alimentación industrial en donde no sabemos el origen exacto de lo que comemos y que modificaciones sufrió (aditivos, colorantes transgénicos, edulcorantes, etc.). A la vez percibimos una estandarización en los sabores, formas y colores de nuestros alimentos debido a su procesamiento la sentimos como "comida de plástico" (Aguirre 2001).

Pero los cambios no sólo se producen en los tipos de alimentos consumidos sino también en las prácticas asociadas. La comida familiar tradicional pasa a ser una práctica en extinción. Los horarios de colegio o de trabajo y las distancias en las urbes obligan a realizar una o más de las comidas diarias en los lugares donde se labora. Se pierde esta instancia de transmisión de normas, reglas y símbolos. Inclusive las personas pueden estar en la misma casa pero no comen juntas, se produce un "picoteo" individual sin respetar horarios de comidas, en forma solitaria frente al televisor o el computador. Hoy especialmente los jóvenes consumen gran parte de sus alimentos en forma "ambulatoria" en la calle, junto al kiosko, en la cafetería.

Pero también hay menos tiempo para dedicar a la preparación de los alimentos, la fuerte incorporación de la mujer al mundo laboral hace que cada vez más requiera de alimentos fáciles y rápidos de preparar, perdiéndose las tradiciones culinarias locales ya que son que requieren de gran tiempo y trabajo. Además están las modas que nos inducen a determinados alimentos (ej. alimen-

tos light) o determinadas cocinas (comida japonesa, peruana, etc.) internacionalizando nuestra comida.

Nos enfrentamos a una desestructuración de las pautas culturales de alimentación, y el aumento de la alimentación solitaria desestructurada, fuera del control que ejerce la comensalidad, los que nos lleva a una gastro-anomia, pero no por una falta de valores o pautas culturales con respecto a la alimentación, sino que el individuo muchas veces en la soledad de su alimentación individual se ve enfrentado a múltiples patrones de referencia (Fischler, Aguirre 2001). Debemos escoger entre múltiples alternativas comer rico, o sano, o a la moda, o rápido o barato.

Las pautas culturales de alimentación son dinámicas, y que están siendo constantemente intervenidas en la actualidad por los mensajes emanados desde los medios de comunicación, las sociedades médicas y de nutrición, la moda y el estado entre otros. Dichas entidades pueden estar enviando mensajes poco claros y quizás contradictorios, tanto sobre la nutrición y otras temáticas relacionadas, como la salud, la estética corporal, el placer y en definitiva los estilos de vida aceptables socialmente.

En lo referido a las políticas de salud, es necesario que las autoridades tomen iniciativas fuertes de promoción de la nutrición saludable que compita con efectividad con los mensajes emanados de la industria alimentaria y su publicidad (Nestle 1999). En estos momentos el Ministerio de Salud a priorizado dentro de los mensajes de la guías alimentarias para la población chilena 2 el aumento del consumo de frutas y verduras como el más importante y el que mayores aportes hace a la salud. Si la industria alimentaria no promueve el consumo de estos productos de bajo valor agregado, sería necesario que las acciones gubernamentales no sólo se limitaran a informar de los beneficios de estos alimentos, sino que apoyaran a los productores e hicieran campañas de marketing realmente competitivas; a la vez que incentivara y promocionara la comida tradicional que contiene estos productos uniéndola a los valoración de los aspectos identitarios que de las tradiciones culinarias locales y nacionales.

Notas

- 1.- Sin embargo, el explosivo aumento de la obesidad no debe ser atribuido solamente a los cambios en la dieta sino en general a los cambios en los estilos de vida en general. El sedentarismo es sin duda el otro gran detonante de este problema, largas horas pasadas sentados frente al televisor o al computador, la utilización de vehículos motorizados para moverse de un lugar a otro,

el tipo de trabajo de oficina, lleva a una drástica disminución de la actividad física de los individuos. La encuesta CASEN 2000 nos muestra que solo un 8.6% de la población mayor de 15 años realiza más de 30 minutos de ejercicio 3 veces por semana (lo que es la recomendación), y un 71% no efectúa ningún tipo de ejercicio (Albala et al. 2002)

2.- Las indicaciones del ministerio de educación propuestas en las GUÍAS ALIMENTARIAS PARA CHILE son las siguientes:

- Consuma diferentes tipos de alimentos durante el día
- Aumente el consumo de frutas, verduras y legumbres.
- Use de preferencia aceites vegetales y disminuya la grasa de origen animal.
- Prefiera la carne como pescado, pavo y pollo.
- Aumente el consumo de leche, de preferencia de bajo contenido graso.
- Reduzca el consumo de sal.
- Modere el consumo de azúcar.

Bibliografía

- Aguirre, Patricia. Del gramillón al aspartamo. 2001. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Boletín Informativo Techint. Abril-Junio 2001.
- Albala C, Vio F, Kain J, Uauy R. 2002 Nutrition transition in Chile: Determinants and consequences. Public Health Nutr (en prensa)
- Albala C, Vio F, Kain J, Uauy R. 2001. Nutrition Transition in Latin America: The case of Chile. Nutr Rev.59:170-176
- Barker, M.E., Thompson K.A., McClean SI. 1995. Attitudinal dimensions of food choice and nutrient intake. Brit J Nutr; 74: 649-59.
- Broadhurst CL, Cunnane SC, Crawford MA. 1998. Dietary lipids and evolution of the human brain. Br J Nutr 79(4):390-2.
- Cordain L, Brand Miller J, Eaton S, Mann N, Holt S y Speth J. 2000. Plants animal subsistence ratios and macronutrients energy estimations in worldwide hunter-gatherer diets. Am J Clin Nutr 71: 682-92.
- Danforth M.E. Nutrition and politics in prehistory.1999. Annual Review of Anthropology(28): 1-25
- Eaton S.B. y Cordain L. 1997. Evolutionary aspects of diet: Old genes, new fuels. Nutritional changes since agriculture. World Rev Nutr Diet 81: 26-37.
- Fischler, Claude. Sweetness, pleasure, and morality. ARISE. www.arise.org/fishpa.html
- Fonaroff, A. 1976. Percepciones culturales y trastornos nutricionales: estudio de casos de Jamaica. Bol Ofic Sanit Panam 80: 135-50.
- Harris, Marvin. 1997. Bueno para comer. Alianza Editorial, Madrid.
- Helman, C. 1994. Cap. 3 Diet and nutrition. Culture, health and illness. Butterworth Heinemann. Ltd., Oxford; pp 31-53.

- Hurtado, H. y Gittelsohn J. 1997. Factores sociales y culturales que influyen en el proceso de alimentación del niño en América Latina. En: nutrición y alimentación del niño en los primeros años de vida. O'Donnell A, Bengoa JM, Torún B, Caballero B, Lara Pantín E, Peña M (editores). Organización Panamericana de la Salud, Washington DC; pp 391-422.
- Kain J, Uauy R, Vio F, Albala C. 2001. Trends in overweight and obesity prevalence in Chilean children: comparison of three definitions. Eur J Clin Nutr. (en prensa)
- Kristensen, ST 2000. Social and cultural perspectives on hunger, appetite and satiety. Eur J Clin Nutr 54: 473-8.
- Margetts, BM, Martinez, JA, Saba A, Holm L, Kearney M, Moles.1997. A Definitions of 'healthy' eating: a pan-EU survey of consumer attitudes to food, nutrition and health. Eur J Clin Nutr 51 :S23-S29.
- Messer, E. 1989. Methods for determinants of food intake. En Pelto G., Pelto P. y Messer E. Research methods in nutritional anthropology. United Nations University Press, Tokio.
- Nestle M. Animal v. plant foods in human diets and health: is the historical record unequivocal? Proceedings of the Nutrition Society 58(2): 211-8. 1999.
- Olivares S, Albala C, Garcia F, Jofre I. 1999. Television publicity and food preferences of school age children of the Metropolitan Region. Rev Med Chile.127(7): 791-9.
- Ortale, S. y Rodrigo M.A. 1996. Estudio biocultural de la desnutrición infantil de causa primaria en el ámbito urbano del gran La Plata, Provincia de Buenos Aires, Argentina. Arch Latinoam Nutr 46:136-42.
- Pelto, G. 1989. Methods for determinants of food intake. En Pelto G., Pelto P. y Messer E. Research methods in nutritional anthropology. United nations University Press, Tokio.
- Pigott, J. y Kolasa K. 1983. Infant feeding practices and beliefs in one community in the Sierra of rural Ecuador: a prevalence study. Arch Latinoam Nutr 33:126-138.
- Porzecanski, T. 1994. Aspectos antropológicos de la nutrición Humana. Rev Chil Nutr 22(2):91-97.
- Rozin P. 1980 Human food selection: why do we know so little, and what can we do about it? Internat J Obesity 4:333-7.
- Schroll K, Carballo A, Decarli B, Martins I, Grunenberger F, Blaauw YH, de Groot CP, 1996. Food patterns of elderly Europeans. SENECA Investigators. Eur J Clin Nutr; 50:86-100.
- Uauy R, Albala C y Kain J. 2001. Obesity trends in Latin America: Transiting from Under to Overweight. J Nutr.;131: 893S-899S.
- Wrangham R.W., Jones J.H., Laden G., Pilbeam D., Conklin-Brittain N.L. 1999. The Raw and the Stolen. Cooking and the Ecology of Human Origins. Current Anthropology 40(5): 567-94.

Antropología, Salud y Cultura Organizacional

Ricardo Oyarzún B.*

Introducción

La preocupación antropológica por el proceso de salud-enfermedad ha sido constante en el tiempo, no sólo como un área aplicada sino que también, pero en menor medida, en el área de la antropología filosófica que ha revisado los fundamentos epistemológico de esta condición humana: el estar sano o enfermo. Esta ha sido una discusión que se ha centrado, como en otras áreas, en el hemisferio norte: Europa y América del Norte. Nosotros hemos participado de estas discusiones en nuestra etapa formativa en pre y post grado, sin que hayamos tenido la oportunidad de intercambiar vi-

siones, perspectivas, hallazgos investigativos u otros aspectos en nuestra vida profesional.

Por otro lado, los antropólogos en Chile hemos estado siendo demandados por agencias públicas nacionales y organismos internacionales a participar profesionalmente en diferentes proyectos de intervención social y en menor medida en procesos de investigación para aportar desde nuestra perspectivas disciplinaria a la explicación de fenómenos que impactan en diferente medida este proceso de salud-enfermedad en poblaciones o zonas geográficas específicas. También, se nos invita a procesos de aplicación de intervenciones sociales acotadas a una muy dispersa

* Antropólogo. Universidad Austral de Chile.