



MOVILIDADES GENERACIONALES Y CAMBIOS DE HÁBITOS Y DIETAS ALIMENTICIAS EN LA COMUNIDAD MATSIGENKA DE NUEVO MUNDO (MEGANTONI, CUSCO)

GENERATIONAL CHANGES OF HABITS AND DIET IN THE MATSIGENKA COMMUNITY OF NUEVO MUNDO (MEGANTONI, CUSCO)

Ruth María Sebastian Leonidas

Universidad Nacional Mayor de San Marcos

11150228@unmsm.edu.pe

 <https://orcid.org/0000-0002-1844-6575>

Envío: 15 de diciembre 2022 Aceptación: 31 de mayo 2023 Publicación: 15 de agosto 2023

Resumen

En este artículo se discuten los “cambios recientes” relacionados a la movilidad de diferentes generaciones de pobladores matsigenka de la comunidad de Nuevo Mundo (Megantoni, Cusco). Más específicamente, se aborda la relación entre la movilidad y las transformaciones en los hábitos alimenticios de los abuelos, padres, hijos y nietos de dicha comunidad. Al mismo tiempo, se plantea el tema de la disociación de la identidad matsigenka y la preferencia hacia los “nuevos alimentos” por parte de la generación más joven¹. En tal sentido, se evidenció un choque cultural en relación a los nuevos alimentos incorporados en la dieta alimenticia de los abuelos matsigenka, cuando se asentaron en la misión dominica y la



escuela del Instituto Lingüístico de Verano (ILV), lo que dio lugar a su adaptación en la dieta alimenticia de los abuelos. Asimismo, se refieren las diferencias generacionales en los gustos alimentarios entre la generación de los abuelos/padres y la generación de los hijos/nietos. Es decir, mientras que los abuelos y padres matsigenka prefieren comer, si están disponibles, alimentos que provienen de la caza, pesca, cultivo de la chacra y recolección; la generación de los hijos y nietos se inclina hacia una alimentación de índole industrial y urbana.

Palabras claves: movilidad generacional; hábitos alimenticios; dieta alimenticia; disociación de identidad; nuevos alimentos; identidad matsigenka; adaptación alimentaria.

Summary

In this article, I discuss the “recent changes” related to the mobility of different generations of Matsigenka inhabitants of the community of Nuevo Mundo (Megantoni, Cusco). More specifically, I address the relationship between mobility and changes in the eating habits of grandparents, parents, children and grandchildren of the Matsigenka community of Nuevo Mundo. At the same time, I raise the issue of the dissociation of the Matsigenka identity and the preference towards “new foods” on the part of the younger generation (my generation). I argue that there was a culture shock in relation to the new foods incorporated into the diet of the Matsigenka grandparents when they settled in the Dominican Mission and the School of the Summer Institute of Linguistics (SIL) going through an adaptation to these new foods in the diet grandparent’s food. Likewise, I refer to the generational differences in food tastes between the generation of grandparents/parents and the generation of children/grandchildren. That is to say, while the matsigenka grandparents and parents prefer to eat, if it is available, food that comes from hunting, fishing, farm cultivation and gathering, the generation of children and grandchildren leans towards a diet of an industrial nature, food from the city.

Keywords: generational mobility; feeding habits; food diets; identity dissociation; new foods; matsigenka identity; food adaptation.

1. Introducción

En primer lugar, es importante destacar que el área de estudio de la presente investigación se encuentra dentro del Santuario Nacional de Megantoni, una zona protegida creada en el año 2004 por el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp). Con una extensión de 215 868.96 hectáreas, representa el 2,39 % del territorio total de áreas protegidas y reservas en el país. El Santuario está ubicado en la cordillera de Ausangate, en el distrito de Megantoni de la provincia de La Convención, departamento de Cusco, y es hogar de diversas especies en peligro de extinción, con distribución restringida y nuevas para la ciencia. Además, se han identificado alrededor de 1 400 especies de plantas y 71 especies de insectos, incluyendo los escarabajos peloteros y 22 especies de peces. La importancia del Santuario radica en su labor de protección y conservación de la biodiversidad presente en la zona, lo que lo convierte en un espacio fundamental para la investigación científica y el turismo ecológico.

El objeto de estudio se centra en la comunidad nativa de Nuevo Mundo, la cual se encuentra dentro del distrito de Megantoni. Esta comunidad fue fundada el 15 de septiembre de 1974 y está registrada en el Registro Nacional de Comunidades Nativas. Su territorio abarca 1 651 hectáreas y cuenta con un título de propiedad jurídicamente reconocido por el Estado peruano a través de una resolución ministerial.

Además, la comunidad posee el reconocimiento como reserva de 10 621 390 hectáreas mediante una resolución directoral. Su territorio comprende a los ríos Huitricaya, Kumbiroshiato y Mipaya, hasta los límites territoriales establecidos con la comunidad kakinte de Kitepampani. Esta última se encuentra ubicada en la parte intermedia entre la comunidad kakinte de Taini y Nuevo Mundo.

La comunidad nativa de Nuevo Mundo está conformada por el grupo étnico matsigenka, perteneciente a la familia etnolingüística arawak y ubicados en Cusco y Madre de Dios. En cuanto a las actividades productivas de la comunidad, estas se centran en la agricultura, pesca y caza. La producción de maíz, yuca, plátano y frutas son las principales fuentes de sustento para sus habitantes.

De acuerdo a la información proporcionada por la secretaria técnica del Comité Distrital de Seguridad Ciudadana de Megantoni (Codisec), se estima que la población de la comunidad nativa de Nuevo Mundo alcanza

los 3 071 habitantes (Codisec, 2019). Esta cifra se basa en datos recopilados por las autoridades competentes y representa una aproximación del número de personas que habitan en dicha localidad.

Por otro lado, se realizó un padrón comunal en el año 2020, el cual arrojó un total de 293 familias empadronadas. Este registro permite un mejor conocimiento de la estructura familiar de la comunidad y es una herramienta valiosa para la planificación y ejecución de políticas públicas y programas sociales.

Es importante destacar que la elaboración de estos informes y registros es fundamental para el desarrollo y bienestar de la comunidad. La recopilación de datos precisos y actualizados permite a las autoridades conocer las necesidades y problemáticas de la localidad, lo que a su vez facilita la toma de decisiones y la implementación de soluciones efectivas.

Asimismo, resulta relevante mencionar que, durante el mandato del presidente Alberto Fujimori, la compañía Shell Corporation suscribió un contrato para iniciar la explotación de hidrocarburos en la zona del Bajo Urubamba. En el año 1981, se formalizó el acuerdo para los lotes 28 y 42 con la empresa Shell, lo que permitió la perforación de cinco pozos exploratorios entre los años 1987 y 1993. Fue en este periodo que Shell descubrió los yacimientos de gas de Camisea. En marzo de 1988, se firmó un Acuerdo de Bases para la explotación del Gas de Camisea entre Shell y Petroperú. Posteriormente, en marzo de 1994, ambas empresas petroleras suscribieron un convenio para la evaluación y el desarrollo de los yacimientos petrolíferos encontrados. Finalmente, en julio de 1998, Shell se retiró del segundo periodo del contrato de explotación de los yacimientos de Camisea entablado con Petroperú. Cabe destacar que estas acciones fueron aprobadas por la comunidad recién formada, en los años 70 del siglo pasado, y se realizaron a través de acuerdos y convenios con el Estado peruano y las empresas petroleras.

Luego de la retirada de la empresa Shell, el Estado peruano entró en negociaciones con el Consorcio Camisea para suscribir un nuevo contrato, que continúa vigente en la actualidad. En mayo de 1999, la Comisión de Promoción de la Inversión Privada (Copri) presentó una propuesta y comenzó el proceso para desarrollar el gas de Camisea. El Comité Especial del Proyecto de Camisea (Cecam) inició entonces una convocatoria para el Concurso Público Internacional el 31 de mayo del mismo año. El Consorcio

Camisea resultó ganador y obtuvo el contrato de licencia para explotar los hidrocarburos en Camisea (Megantoni, Cusco).

El nuevo contrato se llevó a cabo tras el hallazgo de cinco yacimientos petroleros en el Bajo Urubamba por parte de la Shell Corporation. La licitación se inició durante el gobierno de Alberto Fujimori y culminó en la transición del gobierno de Valentín Paniagua. Vale destacar que, en diciembre del 2000, se suscribieron los contratos para la explotación de gas y petróleo del Consorcio Camisea, los cuales fueron arbitrados por el Cecam.

Así pues, el desarrollo del gas de Camisea es un proyecto importante para el Perú, ya que permite la exportación de gas natural a países vecinos y genera empleo y riqueza en la región. Además, se han tomado medidas para minimizar el impacto ambiental y social de la explotación, lo cual es fundamental para garantizar la sostenibilidad del proyecto a largo plazo. En resumen, la suscripción del nuevo contrato con el Consorcio Camisea supuso un paso importante en el desarrollo energético del Perú y produce una serie de beneficios significativos para el país y su población.

Ahora bien, en esta investigación se utilizó una metodología etnográfica con un enfoque descriptivo y exploratorio. El objetivo principal fue recopilar información sobre los cambios en las actividades cotidianas de las familias matsigenkas, sus procesos migratorios, su percepción en torno a la seguridad alimentaria y su relación con los hábitos y dietas alimenticios. Para ello, se emplearon diversas técnicas de investigación como entrevistas no estructuradas, historias de vida, observación participante y evidencias fotográficas. Es importante destacar que se realizó una doble transcripción del material, ya que la recolección de información se llevó a cabo en idioma matsigenka y, posteriormente, se tradujo y transcribió al castellano. En cuanto al análisis, se utilizó un enfoque cualitativo que permitió obtener una comprensión profunda de los patrones y significados culturales relacionados con la alimentación y la seguridad alimentaria en la comunidad matsigenka.

Durante la investigación, se optó por entrevistas no estructuradas como herramientas para el acercamiento a las personas y así lograr establecer una relación de confianza con ellas. Para ello, se realizaron visitas frecuentes a sus hogares, siempre tras coordinación previa para no impedir sus actividades diarias. Sin embargo, en algunos casos, estas visitas se vieron interrumpidas por la llegada de visitantes inesperados o miembros de la familia. A pesar de esto, se aprovechó la oportunidad para recopilar aún más información,

lo que permitió contactar con otros entrevistados y ampliar la investigación. Es preciso mencionar que algunos entrevistados se negaron a participar por timidez, mientras que otros aceptaron conversar, pero sin ser grabados. En definitiva, las entrevistas no estructuradas fueron una herramienta valiosa para esta investigación, en la medida que permitieron obtener información detallada y de primera mano sobre las experiencias y vivencias de las personas entrevistadas.

En el marco de la investigación sobre historia de vida, se aplicó una técnica de entrevista a los comuneros con el objetivo de indagar sobre las causas de su migración y la diversidad de alimentos en sus lugares de origen y en la comunidad de estudio. En relación a la adultez, se realizaron preguntas acerca de la familia, el matrimonio, el trabajo y la alimentación. Se consultó acerca de las uniones o separaciones matrimoniales, las edades de convivencia en el pasado y en la actualidad, así como la organización de las comidas diarias en su familia. Además, se indagó sobre las formas de conseguir, preparar y servir alimentos. Respecto de las técnicas de obtención, se consultó si se usaban las tarrafas, el anzuelo, el machete o si los compraban. La pregunta acerca de la preparación y procesamiento de los alimentos incluyó interrogantes sobre el uso de ollas en cocina, en candela o gas. Estos datos permitieron obtener información valiosa para la investigación llevada a cabo.

Durante la primera fase del trabajo de campo llevado a cabo entre enero y agosto de 2020, se logró realizar un total de treinta entrevistas, de las cuales veintisiete fueron no estructuradas y tres, historias de vida. Con el objetivo de analizar los cambios entre las diferentes generaciones, se dividió a los comuneros entrevistados en tres grupos según su rango de edad: la generación de adolescentes y jóvenes (16 a 30 años), la generación de padres (30 a 60 años) y la generación de abuelos (60 años o más). Toda la información obtenida durante las entrevistas fue cuidadosamente recolectada y registrada en la libreta de campo. A partir de agosto hasta diciembre del mismo año se llevó a cabo una observación participante y se tomaron apuntes detallados acerca de las experiencias y vivencias de los comuneros. Este enfoque metodológico permitió obtener una visión completa y minuciosa acerca de las diferentes perspectivas y opiniones de los entrevistados, lo que resultó fundamental para el análisis posterior de los resultados obtenidos.

De igual manera, la problemática de investigación identificada en la comunidad nativa de Nuevo Mundo se enfoca en la disminución de los

recursos alimenticios, específicamente de los ictiológicos y faunísticos en los alrededores de la comunidad. Esto se debe al aumento de la población, así como a la contaminación, no solo de los basurales provenientes de los alimentos de origen industrial que consumen los comuneros, sino también por la presencia petrolera y los derrames de gas.

Esta situación ha generado una serie de efectos en la población, especialmente en los comuneros matsigenkas. Estos se visibilizan en la disminución de mijanos, que ocurrían en épocas de abril a agosto; así como en la migración de los corredores biológicos, que en matsigenka se dice *ichimine*, palabra que denota zona de reproducción y abundancia de animales y aves de caza.

Es importante destacar que esta problemática no solo afecta a la comunidad de Nuevo Mundo, sino que se ha generalizado en muchas comunidades nativas y rurales del país. Los cambios en los hábitos alimenticios y la disminución de los recursos alimentarios son una realidad que requiere de una atención especial por parte de las autoridades y los investigadores.

Para abordarla, es necesario llevar a cabo investigaciones que permitan identificar las causas y consecuencias de la disminución de los recursos alimenticios, así como los efectos que provocan en la identidad y cultura de las comunidades nativas y rurales. Además, es importante impulsar políticas y programas que promuevan el desarrollo sostenible y la conservación de los recursos naturales, así como el fortalecimiento de las prácticas alimenticias tradicionales. De esta manera, se podrán garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar de las comunidades nativas y rurales del país.

Se debe enfatizar que los pueblos originarios se caracterizan por realizar constantes circulaciones alrededor del territorio reconocido por ellos en la práctica (Heredia, 2018). Los matsigenka también se distinguen por estas periódicas y continuas movilizaciones de un lugar hacia otro, adecuándose a las necesidades alimentarias de las familias (Sebastian, 2022).

Finalmente, cabe mencionar que este artículo es importante para los investigadores que deseen entender cómo los cambios en la movilidad y los hábitos alimenticios afectan a las comunidades indígenas, especialmente en un contexto de disociación de identidad. Además, puede ser una herramienta valiosa para políticas públicas que buscan promover la alimentación saludable en las comunidades indígenas.

2. Marco teórico

La alimentación no cumple únicamente una función física de nutrición, sino que también tiene una dimensión social (Contreras y Gracia, 2005; Harris, 1999). La forma en que se perciben y digieren los alimentos no es exclusivamente a través de procesos orgánicos internos, sino que se ve influida por factores culturales externos que inciden en la percepción y el significado de los alimentos (Contreras y Gracia, 2005). Según Viola (2008), la alimentación humana no es simplemente un proceso biológico, sino también uno simbólico que involucra tanto la clasificación de ciertos alimentos en comestibles o no comestibles, como la creación de normas y procedimientos para su preparación y consumo. Este proceso simbólico es influenciado por factores culturales y sociales, como las tradiciones, costumbres y creencias de una comunidad (Contreras y Gracia, 2005; Viola, 2008). En el contexto de este artículo, se puede destacar que la dieta alimentaria de los pueblos originarios de la Amazonía, como los matsigenka, es el resultado de un proceso simbólico similar, en el cual la selección y preparación de los alimentos experimenta la influencia de su entorno cultural y su relación con la naturaleza. Además, la alimentación es vista como una actividad social que involucra la transmisión de conocimientos y habilidades de generación en generación, lo cual contribuye a mantener las tradiciones y la identidad cultural de estas comunidades.

Es decir, para catalogar la diversidad de alimentos considerados como parte de la dieta tradicional de los matsigenka, ellos obedecieron a ciertas creencias mágico-religiosas que involucran a los espíritus y fuerzas de naturaleza. Los matsigenka consideran, por ejemplo, que permitir a una mujer en periodo de gestación o menstruación el consumo de carne procedente de la caza, hará ajuas al varón. Por eso, para evitar el fracaso en la cacería de su esposo o padre, la mujer matsigenka gestante o menstruante no debe comer dichos alimentos.

Otro caso donde se manifiesta este tipo de creencias es la pesca, específicamente en el uso del barbasco relacionado con la mujer. Cuando una mujer menstruante pisa el río, este se vuelve dulce para los peces y el barbasco ya no surte efecto. Por eso está estrictamente prohibido que una mujer en estado de menstruación acompañe en la pesca con barbasco.

Ello lo ratifica Oseguera (2004), quien refiere que la percepción social de la (in)seguridad alimentaria no puede ser entendida solamente desde una perspectiva biológica o nutricional, sino que es necesario considerar la

simbología de los alimentos. En ese sentido, la alimentación se convierte en un medio para la creación de significados y símbolos en torno a los alimentos que se consumen (Contreras y Gracia, 2005; Harris, 1999; Viola, 2008).

Harris (1999) sostiene que estas estructuras simbólicas están influenciadas por las circunstancias prácticas en las que se desenvuelve una cultura determinada, de modo que al cambiar estas se puede mejorar la calidad de la alimentación. Por lo tanto, en el presente artículo se abordará el tema de la alimentación desde una perspectiva cultural y simbólica, para entender cómo los matsigenka y otros pueblos indígenas de la Amazonía perciben la seguridad alimentaria y cuál es el papel que juegan los alimentos en sus prácticas culturales.

Contreras y Gracia (2005) explican que la cultura y la historia de una región delimitan su identidad y estilo culinario. Por ende, al elegir ciertos alimentos de una cultura culinaria, se está adoptando una identidad vinculada a esa cultura en específico y a su territorio. El comer alimentos que son parte de la dieta tradicional de los matsigenka significa poner en alto el nombre de su cultura e identificarse con ella. Por ejemplo, el consumo de alimentos como los suris o las diferentes variedades de la entomofagia amazónica está considerado dentro de su dieta tradicional. De igual manera, podemos encontrar los alimentos favoritos de los más ancianos y de los padres matsigenka, quienes gustan de comer el patarashca, el “chopiri”, un alimento a base de pescado y plátano rayado, el chilcano de pescado, entre otros.

Sin embargo, con los cambios en los hábitos alimenticios y la movilidad, las culturas culinarias están en constante evolución y se mezclan entre sí (Viola, 2008). Por lo tanto, es posible que las personas adopten hábitos alimenticios de otras culturas y fusionen sus propias tradiciones culinarias con las de otros lugares, creando nuevas identidades culinarias que no están necesariamente limitadas a un solo territorio (Harris, 1999). Esto se demuestra, principalmente, en la generación de los jóvenes, quienes al salir de la comunidad e ir a la ciudad por largos y prolongados periodos de tiempo, sea por estudios y/o trabajo, adoptan alimentos como el lomo saltado, arroz con pollo, chaufa, broaster, etc. Ello se evidencia con su retorno a la comunidad, puesto que gustan de comer en los restaurantes.

Los jóvenes, estudiantes y/o comuneros, que salen de la comunidad en busca de trabajo en las ciudades adquieren estos gustos por su interacción durante la prolongada estadía en los lugares de destino. Estos últimos inician en las ciudades cercanas, como el distrito de Sepahua. Este se ubica

en la provincia de Atalaya, departamento de Ucayali, y está habitado por grupos mestizos y yines. Además, en los alrededores se encuentran otros grupos étnicos, como los nahuas, los asháninka y los matsigenka. Otra ciudad cercana es Atalaya, ubicada también en el departamento de Ucayali, está poblada mayoritariamente por mestizos y descendientes de colonos. Y tenemos a las ciudades de Kiteni, Ivochote como cercanas a la comunidad de Nuevo Mundo. Y así, seguimos con las ciudades intermedias como Satipo, Quillabamba, Cusco, Tingo María, Pucallpa, para, finalmente, arribar en la capital, Lima. A estos lugares los jóvenes migran por estudios o en busca de mejores oportunidades laborales. Es la sensación de salir de la comunidad lo que da valor esas salidas: el reconocimiento social de conocer otros lugares y la idea novedosa de convivir con otras culturas diferentes a la matsigenka.

Esa idea de que lo mejor se encuentra en la ciudad se expresa en las modas, en especial en los alimentos que se consumen y la preferencia por comidas preparadas. De ahí que la identidad cultural alimentaria de los pueblos se esté desvaneciendo debido a la influencia del mercado global, incluso en comunidades remotas (Leyva y Pérez, 2015). La presencia de productos chatarra en los pequeños comercios supera a las verduras, frutas y hierbas frescas (Leyva y Pérez, 2015). Esto llevó a un cambio en los hábitos alimenticios en muchas comunidades rurales y creó un desequilibrio en la ingesta de calorías. Hoy en día, encontramos en los mercados locales y supermercados una amplia variedad de productos alimenticios, que no solo se diferencian en cantidad, sino también en marcas, envasado, procedencia, forma y tamaño. Estos cambios están afectando la identidad alimentaria y cultural de las personas, quienes cada vez están más influenciadas por las tendencias y modas del mercado global, en lugar de mantener sus tradiciones y hábitos alimenticios propios.

Además, estos cambios pueden tener efectos negativos en la salud y el bienestar de las personas, ya que los productos alimenticios procesados y chatarra suelen ser menos saludables que los alimentos frescos y locales. En el caso de la comunidad en cuestión, se ha observado que la salud es afectada por consumir en demasía alimentos ricos en grasas como las frituras, lo que conlleva problemas relacionados a enfermedades gastrointestinales. Otra afección observada deviene de las bebidas gasificadas, las cuales causan problemas gastrointestinales. En el caso de los dulces en los niños, su consumo excesivo provoca anemia y parasitosis.

Por ello, la ingesta de ciertos alimentos no tradicionales se vincula con las nociones de civilización y estatus social dentro de grupos sociales (Heredia, 2018; Yagüe, 2013). Yagüe (2013) sostiene que las preferencias alimentarias de las personas están influidas por diversos factores como la trayectoria de vida, la clase social, la etnia, el nivel socioeconómico y las experiencias culturales. Además, se ha observado que los cambios en los hábitos alimenticios y la movilidad en el mundo contemporáneo generan que las personas estén expuestas a una mayor diversidad de alimentos, lo que transforma la manera en que estos se perciben y consumen (Contreras y Gracia, 2005). Se evidencia que la alimentación no solo cumple una función biológica, sino que también posee una dimensión cultural y social relacionada con la identidad, la pertenencia a una comunidad y la construcción de estatus social (Viola, 2008).

También, podemos afirmar que consumir ciertos alimentos de manera particular constituye una estrategia para mantener o ilusionarnos de tener control sobre nuestro cuerpo, mente e identidad en la modernidad (Fischler, 1988). Fischler (1988) asegura que este es el principal medio de intervención en el cuerpo y un instrumento para controlar nuestro ser. En el caso de las diferencias generacionales de los gustos entre los abuelos/padres e hijos/nietos matsigenkas de la comunidad de Nuevo Mundo, se relacionan también con la idea de que comer alimentos de cierto origen equivale a tener un cuerpo saludable. En palabras de idioma matsigenka, tener un *kameti ivatsa*, que, literalmente, significa “cuerpo saludable”.

Entonces, podría decirse que, para los abuelos y padres matsigenka, comer alimentos de origen natural o de la dieta tradicional significa tener un cuerpo fuerte y saludable, libre de enfermedades. En cambio, comer alimentos de origen industrial es prestarse a la enfermedad porque no fue producido por la tierra, lleno de veneno o químicos.

Para los jóvenes, por el contrario, comer alimentos de la ciudad o de la industria es probar algo diferente, novedoso, aunque no sea bueno para el cuerpo. Esto les permite ser aceptados dentro del grupo de jóvenes en donde se reúnen los que salieron de la comunidad. Además, por la influencia cultural durante su estadía en la ciudad, los de la generación más joven crecen en un ambiente donde los alimentos industrializados son el pan de cada día. Esto se demuestra en los desayunos: los jóvenes siempre quieren desayunar leche con pan, café con leche y galletas.

Asimismo, no se puede negar el mestizaje culinario presente en la comunidad, porque existen hibridaciones de los alimentos. Ejemplo son las frituras de alimentos como los plátanos, la yuca, variedades de pescado; o los guisos de carnes de monte como el majaz, la sachavaca, etc.

Como ya se mencionó, el acto de elegir ciertos alimentos y formas de consumo se convierte en una herramienta para definir nuestra identidad y controlar nuestro cuerpo (Fischler, 1988; Viola, 2008). De igual manera, esta perspectiva sugiere que la alimentación no solo tiene una función fisiológica, sino que también cumple una función simbólica importante en la construcción de nuestra identidad individual y colectiva en la sociedad moderna (Fischler, 1988; Oseguera, 2004; Viola, 2008). A continuación, se presentarán las movilidades generacionales y su relación con los cambios de los hábitos alimenticios en la comunidad de Nuevo Mundo.

3. Movilidad de la generación de los abuelos y padres matsigenka

Esta movilidad, cronológicamente ubicada entre los años de 1970 al 2000, estuvo influenciada por la búsqueda de mejores condiciones de vida relacionada a la educación y salud de las familias matsigenkas (Sebastian, 2022). En ese sentido, los abuelos matsigenka decidieron trasladarse a la misión dominica para poder recibir mejores condiciones de salud y brindar educación a sus hijos (Sebastian, 2022). Se entiende que estos últimos son los padres matsigenka en la actualidad dentro de la comunidad.

3.1. Asentamiento en la misión y contacto con nuevos alimentos (1970 a 2000)

De acuerdo con Sebastian (2022), los abuelos matsigenka buscaron atención médica de los misioneros dominicos cuando las plantas medicinales no fueron suficientes para curar ciertas enfermedades. Además, la comunidad nativa de Kirigueti, donde actualmente se encuentra la misión dominica, fue establecida como una escuela bilingüe para educar a los niños y niñas matsigenka. La ubicación original de la misión dominica estuvo en la desembocadura del río Picha, pero luego se trasladó a Kirigueti. Este contacto con los misioneros dominicos tuvo un impacto significativo en la comunidad matsigenka y en su relación con la medicina y la educación occidentales.

Las razones detrás de la migración de la comunidad nativa de los abuelos matsigenka a la comunidad de Nuevo Mundo podemos hallarla en una de

las entrevistas realizadas por Sebastian (2022). Así pues, se debería a que los matsigenkas:

buscábamos tierras más grandes...planas...primero íbamos a estar en la desembocadura de Mipaya. Pero cuando vimos que los de Picha se trasladaron a lo que hoy es Kiriguete, nosotros también. Yo me vine con mi familia entera... entonces venimos aquí a Nuevo Mundo. (p.75)

En primer lugar, el entrevistado menciona que la migración se debió a la necesidad de encontrar tierras más grandes y planas. Originalmente, la comunidad planeaba asentarse en la desembocadura de Mipaya, pero al enterarse de que los habitantes de Picha se habían trasladado a lo que ahora es Kiriguete, también decidieron seguirlos. El comunero explica que su familia y él se mudaron juntos y, finalmente, se establecieron en Nuevo Mundo. Este testimonio proporciona una perspectiva valiosa sobre la migración y las razones detrás de ella en la comunidad matsigenka.

Basándonos en otra de las comunicaciones personales de Sebastian (2022), podemos ver que en los inicios del asentamiento alrededor del caserío en la misión dominica había diversidad de recursos ictiológicos:

porque en la época en la que llegué por primera vez aquí en la Misión, en lo que hoy se conoce como Kiriguete.... cuando aún no había venido Repsol u otra empresa, recuerdo ahora al señor Javier cuando anzuleaba, en una tirada atrapaba a varios peces de todo tipo y los traían en grandes cantidades. (p. 75)

En los inicios del asentamiento alrededor de la misión dominica, los abuelos matsigenka refieren sobre la estabilidad y disponibilidad de alimentos en la cercanía del caserío en el que empezaban a vivir. En este contexto, entran en contacto con los “nuevos alimentos” conformados por el arroz, fideos, atún y otras especies de pescado enlatado, etc. Es decir: “ahora cuando migramos aquí empezamos a comer fideos, atún, arroz, empezamos a comer mezclado...” (Sebastian, 2022, p. 75).

Se observa un cambio significativo en la alimentación de las familias matsigenka establecidas cerca de la misión dominica. Esto se debió a la incorporación de nuevos alimentos, provenientes de fuera de su cultura, en su dieta diaria (Sebastian, 2022). Un fenómeno similar se puede advertir en los casos de los asháninkas del río Tambo y los nahuas del distrito de Sepahua, quienes también han modificado su dieta a través de la movilidad y

la incorporación de alimentos de origen foráneo (Sarmiento, 2011; Heredia, 2018). En el caso de los matsigenkas, el cambio en su patrón alimentario tradicional se debió al abandono de las cabeceras altas de los ríos, donde vivieron por un largo periodo de tiempo y donde la diversidad de alimentos es mayor (Sebastian, 2022).

La movilidad de las familias matsigenka y su consumo de alimentos procesados están estrechamente relacionados, lo que llevó a la adopción de nuevos marcos culturales en cuanto a la alimentación y los hábitos dietéticos. Es decir, antes del contacto con los misioneros dominicos en la misión de Kiriguéti, los abuelos matsigenka solo consumían alimentos de la caza, pesca, cultivo de la chacra y recolección. Cuando entran en contacto con otros grupos humanos, en este caso con los misioneros dominicos, ingresan a su mesa diaria alimentos que no forman parte de su dieta tradicional. Podemos afirmar la existencia de un choque cultural relacionado con los nuevos alimentos, ya que al principio no estaban acostumbrados a estos nuevos sabores (Sebastian, 2022). Así lo describe una comunera entrevistada:

recuerdo que un día comimos estofado de majás, contenía cebollas, ajos, culantro, condimentos...yo te soy sincera...no me estaba acostumbrada a comer así...olía no sé, no me gustó, así que no lo comí, lo guardaba en mi cushma para luego ir a botarlo en el río para los peces...ya después me fui poco a poco acostumbrando porque así debía ser. (Sebastian, 2022, p. 76)

Podemos observar cómo los primeros contactos entre los abuelos matsigenka y los nuevos alimentos originaron un choque cultural en cuanto a los hábitos alimenticios. Es decir, en el caso del sabor, la comunera estaba acostumbrada a comer majaz asado a la leña o caldo de majaz. Enfatizamos en el sabor porque dentro del universo simbólico de este, entre los matsigenka encontramos a dos: sabor dulce y amargo. El primero lo representan alimentos como la papaya, caña de azúcar, plátanos maduros. En el segundo tenemos a los que sirven para dietarse, como el *kontiri*, una especie, parte comestible, parecida al pijuayo. Son alimentos para curar enfermedades como la diabetes, prevenir la parasitosis porque mata a los bichos y, en especial, para las niñas que tienen su menarquia, es uno de los alimentos amargos que deben consumir durante esta etapa.

Los yaminahuas, por ejemplo, tuvieron que enseñar a los nahuas cómo consumir ciertos ingredientes, tales como la cebolla y los fideos (Heredia, 2018; Sebastian, 2022). Asimismo, Heredia (2018) señala cómo los nahuas

reaccionaron ante el contacto con estos nuevos alimentos y la forma en que los incorporaron a su dieta diaria. De esta manera, podemos ver cómo la movilidad de las comunidades ha traído consigo cambios en los hábitos y dietas alimentarias, así como la necesidad de adaptarse a nuevos productos y formas de preparación. Este proceso implica una redefinición de los patrones alimenticios tradicionales, lo que genera un impacto en la cultura alimentaria de estas comunidades.

Es así que Veber (1998) refiere que la idea de “volverse civilizado” para las comunidades indígenas implicaba la adquisición de conocimientos, habilidades y capacidades para adaptarse al nuevo contexto en el que vivían. En este sentido, la movilidad se convierte en una herramienta clave para la adaptación al nuevo entorno y la adquisición de nuevos hábitos alimenticios que representen un signo de “civilización”. Así, comer alimentos no indígenas es una forma de adaptarse a la vida occidental y adoptar hábitos alimentarios considerados “civilizados”. Por ello, aprender a comer como los blancos se convierte en un aspecto importante en la relación entre contacto, movilidad y la idea de “civilización” (Heredia, 2018).

Según Rodríguez (2017), en el contacto entre los misioneros y el pueblo asonada del río Calleria, los shipibos actuaron como mediadores, enseñando a los iskonawas nuevos hábitos y costumbres occidentales como el uso de ropa, la construcción de casas con pisos de madera en vez de hojas, la venta de arroz, entre otros. Este proceso de “civilización” se manifestó en la adopción de nuevas prácticas alimentarias y vestimentarias (Barletti, 2011). En el caso de los abuelos matsigenka, ellos también se adaptaron a nuevos sistemas culturales de alimentación y reprodujeron estos nuevos hábitos en sus propios marcos culturales para poder desenvolverse en el nuevo contexto (Heredia, 2018; Sebastian, 2022).

Uno de los efectos de los cambios en la cultura culinaria matsigenka se evidencia, por ejemplo, en el desuso de la flecha, que antaño servía para cazar. Esto sería el desplazamiento de una herramienta de caza como la flecha a la escopeta, porque actualmente se usan estas últimas o trampas para tal actividad. Asimismo, antes se usaba la técnica llamada *pankonarentsi*, realizada por los hombres alrededor del cultivo destrozado por el animal silvestre, como el majaz. Los hombres construían una choza camuflada para confundir al animal, esperaban en la noche para que este viniera a comer el cultivo y lo cazaban con fecha. Esta técnica se usaba para cazar a los animales que destrozaban los alimentos o cultivos de la chacra.

En el caso de las mujeres, la técnica reemplazada fue la *pasanta*, una especie de piedra grande y ovalada que servía para machacar la mezcla entre maíz crecido y camote, con el que acompañaban para hacer el masato.

4. Movilidades de la tercera generación, los hijos y los nietos (2000 a 2020)

La movilidad de las personas permitió la adopción de hábitos alimenticios occidentales, especialmente en las nuevas generaciones. Esto trae como consecuencia la disociación de la identidad cultural y la preferencia por alimentos de origen industrial. Los abuelos y padres expresan una añoranza al pasado, a la seguridad alimentaria que les ofrecía el bosque, pero los hijos y nietos, nacidos en la globalización y las tecnologías, se han adaptado a un estilo de vida más occidental y, por ende, a su alimentación (Sebastian, 2022). Además, la circulación fuera de la comunidad, por motivos de estudio y/o trabajo, influye en la adopción de hábitos alimenticios de la ciudad.

En este sentido, la preferencia por alimentos de origen industrial se acentúa en las nuevas generaciones, quienes ya no se sienten atraídos por comer de su propio ambiente natural, de su propia cultura. Esto puede ser un reflejo de la pérdida de identidad cultural y el proceso de asimilación de los patrones alimentarios occidentales, lo cual puede contribuir a la desaparición de la diversidad alimentaria y cultural de las comunidades indígenas. Por lo tanto, es importante generar conciencia sobre la importancia de mantener las tradiciones alimentarias y culturales, así como la valoración y conservación de los alimentos de origen natural y local.

4.1. Añoranza de los alimentos del pasado

La añoranza al pasado refiere sobre la diversidad de recursos alimenticios en las cabeceras, diferente de la realidad actual, donde ya no existe esta pluralidad alimentaria. Denevan (1980) menciona que la diversidad de los recursos silvestres en la Amazonía se despliega en las zonas várzeas. Actualmente, en la comunidad de estudio, por la densidad poblacional, la contaminación ambiental y la presencia petrolera, se han agotado hasta el máximo los recursos disponibles en el pasado en las áreas circundantes a la comunidad.

Podemos entender, a partir de esta información, que la identidad alimentaria de una comunidad está estrechamente relacionada con su entorno natural y su capacidad para movilizarse y acceder a recursos (Denevan, 1980).

En el pasado, la comunidad de estudio contaba con una gran diversidad de recursos alimentarios, pero, como se indicó anteriormente, la realidad actual es muy diferente, ya que la mayoría de estos recursos han desaparecido. Esta pérdida de recursos desencadenó una disminución en la diversidad alimentaria y, por lo tanto, en la identidad alimentaria de la comunidad. Además, la falta de acceso a los recursos naturales en su entorno también puede llevar a la movilidad y la adaptación de los miembros de la comunidad, lo que repercute en su identidad y capacidad para mantener sus prácticas y costumbres alimentarias tradicionales. Por lo tanto, es importante considerar cómo los cambios en el entorno pueden afectar la identidad alimentaria y la movilidad de una comunidad.

Esto evidencia una clara relación entre la movilidad y la identidad alimentaria de las comunidades indígenas de la Amazonía peruana. En este caso, se destaca cómo la movilidad de los miembros más jóvenes de las comunidades hacia centros urbanos y ciudades conduce a una adopción de hábitos alimentarios más occidentales y alejados de su cultura original. Al mismo tiempo, se observa una clara añoranza por parte de los ancianos de la comunidad hacia un pasado en el que la diversidad de recursos alimentarios era mucho mayor que en la actualidad.

Es importante destacar que esta pérdida de diversidad alimentaria no es un fenómeno exclusivo de la comunidad de estudio, sino que es una tendencia que se observa en muchas comunidades indígenas en todo el mundo. En varios casos, esta se relaciona con la desaparición de los recursos naturales, la contaminación ambiental y la presencia de empresas extractivas que explotan los recursos de la zona.

Esta situación plantea una serie de desafíos fundamentales para las comunidades indígenas, ya que la identidad alimentaria es una parte integral de su cultura y su forma de vida. La pérdida de diversidad alimentaria puede tener un impacto negativo en la salud y el bienestar de las comunidades y puede originar una mayor dependencia de alimentos procesados y productos industriales. Por lo tanto, es importante trabajar en la protección y conservación de los recursos naturales, así como en la promoción de prácticas agrícolas sostenibles y la revitalización de la cultura alimentaria tradicional.

Según Jelin (2012), la memoria no solo se refiere a los recuerdos y olvidos, sino también a las narrativas, actos, silencios y gestos de quienes narran. En otras palabras, no es solo un recuento de hechos pasados, también involucra la forma en que las personas los interpretan y transmiten, y cómo estas

narrativas pueden cambiar con el tiempo y según las experiencias vividas (Jelin, 2012; Sebastian, 2022). Por lo tanto, cuando se analiza la memoria de los abuelos matsigenka en relación con el proceso de contacto inicial, es importante tener en cuenta que estas narrativas pueden evolucionar y cambiar con el tiempo, y que su interpretación puede variar según la perspectiva de quien las narra. En este sentido, es necesario considerar la complejidad de la memoria y su relación con la identidad y la historia de los pueblos indígenas. En palabras de Sebastian (2022):

los comuneros entrevistados hablan por unanimidad de los cambios en los hábitos y las dietas alimenticias, como la pérdida o la escasez de los recursos naturales para la alimentación diaria en los lugares de destino, es decir, en este caso, la llegada a la comunidad de Nuevo Mundo. Por ejemplo, en la actualidad, la práctica de criar canes cazadores se mantiene, pero en menor intensidad. Entre los comuneros, los perros siguen siendo usados por sus habilidades cinegéticas, aunque en menor medida. Refiero que se practica en menor medida justamente porque escasean las presas de caza de mayor tamaño. (p. 80)

En sociedades que contaban con abundancia de animales grandes, tanto domésticos como silvestres, se favorecía el consumo de carne, según Harris (1999). El mismo autor explica que, en algunas sociedades, los perros eran considerados como alimento, mientras que en otras eran utilizados como mascotas o para la caza. Para lograr habilidades cinegéticas en los perros, se realizaban cruces con otras razas de perros, tanto silvestres como domésticos. Estos buscaban mejorar las habilidades cinegéticas de dichos animales y se lograba a través de la introducción de una variedad de especies de canes cazadores de Europa. En el caso de los polinesios, ellos realizaron varios cruces híbridos entre dingos y perros de Europa con el mismo objetivo. Los polinesios utilizaron diferentes tipos de híbridos para cazar diferentes presas. Para los canguros, por ejemplo, usaban híbridos de perros entre dingos y lebreles, perros galgos con galgo noruego, entre otros; para presas menores, utilizaban híbridos producto del cruzamiento entre dingos y corgis y los pequeños perros galeses.

Vale mencionar, como un aspecto destacable, que la primera generación, los abuelos matsigenka, no dejan de autoperibirse e identificarse como indígenas o migrantes, mantienen el nexu con su comunidad de origen a través de sus memorias sobre los alimentos que antes comían, produciendo

esta añoranza al pasado. A continuación, se hablará sobre los jóvenes y los alimentos de “afuera”.

4.2. Los jóvenes y los alimentos de “afuera”

En 1950, el ILV llegó a la región de Yarinacocha para iniciar su programa de evangelización y capacitación de docentes bilingües (Kapila, 2005, p. 98). Una vez formados, estos maestros bilingües regresaron a sus comunidades e introdujeron nuevos valores en la vida social de sus paisanos. Además de promover la monogamia, estos docentes recibieron un salario fijo del Ministerio de Educación, lo que les permitió adquirir bienes materiales y objetos de prestigio, como motocicletas, lámparas de gas, rifles y machetes, entre otros (Baer, 1994). Esta nueva situación económica y social tuvo un impacto significativo en las comunidades, especialmente en lo que respecta a la forma de vida y al estatus social de las personas. En palabras de Sebastian (2022):

La relación existente entre la educación y los cambios en los hábitos y dietas alimenticios la ubico en los jóvenes hombres que se fueron a estudiar, más que todo en Yarinacocha (Pucallpa). Allí, se encontraron con comidas distintas a las que usualmente estaban acostumbrados. Durante una de las conversaciones con una informante, se resalta la idea de que algunos de estos primeros estudiantes indígenas preparados por los lingüistas y misioneros, se iban a estudiar conjuntamente con su recién creada familia, donde justamente la entrevistada tuvo la oportunidad de viajar junto a su segundo esposo, a Pucallpa donde aprendería a coser y a cocinar algunos platos comunes en la ciudad. (p. 81)

Tal como se ha señalado, los contactos con diferentes alimentos de otras regiones del país se produjeron principalmente durante la migración por estudios y trabajo. Específicamente, la docencia de los primeros grupos de docentes bilingües formados en Yarinacocha (Pucallpa) desempeñó un papel importante en la difusión de esta movilidad (Sebastian, 2022). Tras su formación, estos docentes empezaron a trabajar en diversas áreas de la zona de Cusco, como lo explica uno de los comuneros: “fui a Montecarmelo a enseñar” (Sebastian, 2022, p. 82). Es importante tener en cuenta que la migración es un fenómeno que busca mejorar la calidad de vida, y es la falta de oportunidades y recursos en el lugar de origen lo que impulsa a las personas a trasladarse temporal o permanentemente a otros lugares (Vivar, 2008). En este sentido, los jóvenes de la comunidad que migran en busca de

mejores oportunidades de vida y estudio actualmente están influyendo en el sistema cultural, especialmente en lo que respecta a su sentido de pertenencia e identidad étnica en relación a los lugares de destino (Vivar, 2008).

Los estudiantes jóvenes están en constante evolución en cuanto a su identidad y esto se ve reflejado en sus preferencias alimentarias. La comida y los alimentos tienen un papel importante en la construcción de su identidad y en su búsqueda por establecer su lugar en el mundo, experimentan con nuevos sabores y texturas de diferentes platos. En esta etapa de la vida, es común que prueben alimentos de otras culturas y se sientan atraídos por comidas exóticas, lo que puede influir en su forma de pensar y en cómo se ven a sí mismos en el mundo. A medida que descubren nuevos alimentos pueden redefinir su relación con la comida y su identidad cultural, lo cual influye en su manera de relacionarse con su entorno social. En palabras de un estudiante tenemos: “yo prefiero comer comidas, no comidas hechas aquí porque el sabor no es el mismo que en la ciudad” (Sebastian, 2022, p. 82). De acuerdo con Delgado y Delgado (2010), los gustos pueden ser utilizados para explicar las diferentes preferencias alimentarias entre distintas generaciones dentro de una población en particular. Según los autores, el universo del gusto está relacionado con la identidad culinaria de las sociedades y su significado profundo se encuentra en relación con lo colectivo y lo individual. Así, se puede inferir que el sabor también tiene un impacto en las preferencias alimentarias de los jóvenes estudiantes migrantes, quienes pueden adaptarse a los gustos de la ciudad donde residen para sentirse más integrados.

5. Conclusiones

La influencia de la movilidad y el contacto con nuevas culturas, así como la misión dominica y el ILV, han sido factores determinantes en los cambios de los hábitos alimenticios y dieta de los matsigenka. Esto ha producido un choque cultural en el que intervienen elementos gustativos, mágico-religiosos, económicos, sociales y culturales. La educación de los primeros docentes bilingües fue fundamental en la adaptación de los nuevos alimentos en su lugar de destino, y contribuyó a la redefinición de los gustos alimentarios tradicionales basados en la pesca, caza y cultivo de tubérculos.

Los abuelos matsigenkas añoran un pasado en el que había una gran variedad de recursos alimentarios en las cabeceras altas. Esto se refleja en su placer por la búsqueda de estos alimentos y en la importancia otorgada a los lugares de origen como símbolos de diversidad alimentaria. Sin embargo, en

los lugares de destino final de las familias, se observa una escasez de recursos alimentarios, lo que indica que la migración tiene un impacto negativo en la disponibilidad de alimentos.

Las diferencias generacionales en los gustos están relacionadas también con la noción de salud, es decir, para los abuelos y padres matsigenka comer alimentos de origen natural es estar protegido de las enfermedades y, entre los hijos y nietos, es símbolo de estar a la moda y valorar lo que es de afuera, simbolizando estatus social dentro de su grupo para ser aceptado.

Hubo una transformación en las técnicas de los alimentos como el *pankonarentsi*, una técnica de caza efectiva contra los animales que destruían los cultivos de la chacra, y la *pasanta*, piedra que servía para moler la mezcla de maíz crecido y el camote para realizar el masato.

En cuanto a la disociación de la identidad matsigenka con respecto a su alimentación, se puede concluir que los jóvenes adquieren preferencias alimentarias que no están en sintonía con su herencia cultural. La influencia de la educación y el trabajo en entornos urbanos está reconfigurando sus preferencias gustativas y esto se refleja en su elección de alimentos. Esta disociación es una muestra de la complejidad y la constante evolución de la identidad cultural y alimentaria en contextos migratorios y urbanos. Cabe preguntarse, entonces, cómo se puede fomentar una mayor valoración y preservación de la herencia alimentaria y cultural, especialmente en las nuevas generaciones, para mantener vivas las tradiciones y la identidad de la comunidad matsigenka.

Nota

- 1 Este artículo presenta dos secciones de un capítulo de mi tesis de licenciatura titulada Cambios en los patrones de alimentación en la comunidad matsigenka de Nuevo Mundo (Megantoni, Cusco).

Referencias bibliográficas

- Baer, G. (1994). *Cosmología y shamanismo de los matsiguenga*. Abya-Yala.
- Comité Distrital de Seguridad Ciudadana de Megantoni [Codisec] (2019). *Plan local de seguridad ciudadana 2019 – Megantoni. En coordinación con la Municipalidad distrital de Megantoni, la Secretaría Técnica del Comité Distrital de Seguridad Ciudadana de Megantoni*. Codisec. Recuperado el 5 de octubre de 2021 de <http://www.munimegantoni.gob.pe/media/4951/plan-local-de-seguridad-ciudadana-2019.pdf>

- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Denevan, W. (1980). La población aborigen de la Amazonía en 1492. *Amazonía Peruana*, (5), 3-41. <https://doi.org/10.52980/revistaamazonaperuana.vi5.228>
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social science information*, 27(2), 275-292.
- Harris, M. (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Alianza Editorial.
- Heredia, Or. (2018). *Experiencias indígenas sobre un proceso de contacto: el caso de los yaminahua de Sepahua*. [Tesis de licenciatura, Pontificia Universidad Católica del Perú]. <http://hdl.handle.net/20.500.12404/13255>
- Jelin, E. (2012). *Los trabajos de la memoria*. Instituto de Estudios Peruanos.
- Kapila, S. (2005). Pequeño libro de historia machiguenga. En: G. Silva & A. Ugarte (Eds.), *El rostro Amazónico del Cusco* (pp. 95-99). Fondo Editorial de la Facultad de Ciencias Sociales, UNMSM.
- Leyva, D., y Pérez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(4), 867-881.
- Oseguera Parra, D. (2004). Comidas peligrosas: la percepción social de la (in) seguridad alimentaria. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, X(19), 31-51.
- Rodríguez, A. (2017). *Entre el "vivir huyendo" y el "vivir tranquilos": los contactos de los iskonawa del río Calleria*. [Tesis de maestría. Pontificia Universidad Católica del Perú].
- Sarmiento, J. (2011). *Kametsa asaiki: The pursuit of the 'good life' in an Ashaninka village (Peruvian Amazonia)* [Tesis de doctorado, University of St Andrews]. Repositorio Institucional - University of St Andrews.
- Sebastian, R. (2022). *Cambios en los patrones de alimentación en la comunidad Matsigenka de nuevo mundo (Megantoni, Cusco)*. [Tesis de pregrado, Universidad Nacional Mayor de San Marcos]. Repositorio Institucional - Cybertesis UNMSM.
- Veber, H. (1998). The Salt of the Montana: Interpreting Indigenous Activism in the Rain Forest. *Cultural Anthropology*, 13(3), 382-413.
- Viola, M. (2008). Estudios sobre modelos de consumo: una visión desde teorías y metodologías. *Revista Chilena de Nutrición*, 35(2), 93-99.