

## **ACULTURACIÓN ALIMENTARIA DEL PUEBLO INDÍGENA AÑÚ DE LA LAGUNA DE SINAMAICA. VENEZUELA.**

**Daniel Villalobos, Doris García, Alfonso Bravo.**

Laboratorio de Investigación y Desarrollo en Nutrición, Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina, Universidad del Zulia. Red de Investigación Estudiantil de LUZ REDIELUZ. Maracaibo. Laboratorio de Investigación y Desarrollo en Nutrición (LIDN), Edificio Ciencia y Salud, Planta Baja. Sector Paraíso, Calle 65, Esquina Av. 19. Al lado del Hospital Universitario de Maracaibo (SAHUM). Venezuela.

### **Resumen**

**Introducción:** Aculturación es un proceso dinámico que ocurre cuando dos grupos culturales autónomos están en contacto constante, donde uno y otro buscan provocar un cambio hacia una cultura o hacia ambas, dependiendo de la relación de poder que se establezca, esto ocurre en el nivel del grupo y en el nivel del individuo. El objetivo de esta investigación fue describir aculturación alimentaria en indígenas de la etnia Añú del estado Zulia. **Metodología:** Se realizó un estudio descriptivo, transversal y de campo, donde participaron 285 niños incluyendo masculinos y femeninas. Se realizó una evaluación dietética, la cual se basó en un recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo. Se realizaron entrevistas con interlocutores clave, sobre los aspectos relacionados con su alimentación. **Resultados:** La comunidad indígena se ha visto forzada a disminuir la cantidad de alimentos en su dieta y a incluir productos exógenos a su alimentación como: la harina de maíz (63.1%), arroz (63.1%), leche de vaca (44.6%), queso (83.1%), plátano (67.7%), aceite de maíz (77.4%), margarina (94.4%), azúcar (34.4%), cubitos "condimento comercial" (37.4%), pasta (54.4%), pollo (64.6%), huevo (50.8%), pescado (37.9%), carne de res (55.9%), jamón de cerdo (28.7%), caraotas (47.2%), arvejas (45.1%) y yuca (56.9%). altos en energía y bajos en vitaminas y minerales, a consecuencia de la aculturación alimentaria. **Conclusión:** la aculturación, es proceso ineludible del mundo multipolar y que permanece presente como elemento esencial desde los orígenes de la dieta venezolana, ha representado una fuente para expandir los límites del régimen alimentario.

**Palabras clave:** Alimentación, Aculturación, Indígena, Añú, Sinamaica.

### **Abstract**

#### **Alimentary acculturation of the Añú people of Laguna de Sinamaica. Venezuela.**

**Introduction:** Acculturation is a dynamic process that occurs when two autonomous cultural groups are in constant contact, where either seek to provoke a shift to a culture or to both, depending on the power relationship that is established, this occurs at the group level and the individual level. The objective of this research was to describe indigenous food acculturation of ethnic Añú community of Zulia state **Methodology:** A descriptive, transversal and field study, where 285 children of both sexes participated was conducted. A dietary assessment was performed based on a 24-hour recall and frequency of consumption. There were conducted interviews with key partners on matters related to food. **Results:** The indigenous community has been forced to reduce the amount of food in their diet and to include exogenous products such as corn meal (63.1%), rice (63.1%), cow milk (44.6%), cheese (83.1%), banana (67.7%), corn oil (77.4%), margarine (94.4%), sugar (34.4% sugar), cube "commercial seasoning" (37.4%), pasta (54.4%), chicken (64.6%), eggs (50.8%), fish (37.9%), beef (55.9% ), pork ham (28.7%), beans (47.2%), peas (45.1%) and cassava (56.9%), all high in energy and low in vitamins and minerals, as result of feeding acculturation. **Conclusion:** acculturation, is an inescapable process in a multipolar world that remains present as an essential element since the origins of the Venezuelan diet, it has been a source to expand the boundaries of the diet.

**Keywords:** Food, acculturation, indigenous, Añú, Sinamaica.

## INTRODUCCIÓN.

La alimentación constituye uno de los elementos fundamentales de la identidad cultural de las comunidades indígenas y no indígenas. Los hábitos y patrones de alimentación determinan con la frecuencia e intensidad de consumo de ciertos alimentos (Holt *et al.*, 2000). En este sentido, la alimentación, sin lugar a duda, es un proceso complejo y dinámico afectado por factores biológicos, ambientales, tecno-económicos y socioculturales. Actualmente se reconoce la importancia de los cambios en la alimentación asociados a la generalización del estilo de vida occidental (Gariné 1997; Zarzalejo *et al.* 2001). En tal sentido, la alimentación de la comunidad indígena Añú y otros grupos étnicos de Venezuela como los Wayuú, Yukpas, Barí, entre otros, ha sido motivo de preocupación, ya que diversos estudios han concluido que dichos cambios en la alimentación también han ocurrido en poblaciones indígenas (Del Popolo *et al.* 2007; Maury *et al.* 2010; Chumpitaz *et al.* 2006; Villalobos *et al.* 2015), proceso que ha sido denominado “aculturación” y que va acompañado por la pérdida de la identidad de los pueblos originarios. El pueblo Añú no ha quedado ajeno a este proceso, evidenciándose en las últimas décadas el abandono paulatino de diversas costumbres, incluidas las alimentarias (Albala *et al.* 2001).

En este contexto y asociado a la globalización, existe un creciente interés por estudiar el consumo de alimentos en diferentes países del mundo (Holt *et al.* 2000), debido a que las decisiones de consumo y compra de alimentos dependerían del grado de aculturación de los individuos. Uno de los factores importante en este proceso ha sido la migración rural-urbana y/o el contacto permanente de las comunidades indígenas con este entorno urbano, que incide directamente en el incremento del proceso de aculturación y también en la falta de continuidad y manutención de la cultura alimentaria indígena, lo que repercute en la transmisión oral que afecta la reproducción de la cultura original (Grebe 2000).

La aculturación en Venezuela, desde la conquista, ha significado cambios en varios aspectos, siendo la alimentación uno de ellos. Los procesos de acceso de alimentos de las comunidades indígenas procedían de la caza, la pesca y la producción agrícola y de las prácticas de recolección de frutos y especies de los entornos nativos. Probablemente, el intercambio bicultural constante ha permitido en un tiempo cambios en los hábitos que impactaron profundamente en el estado nutricional y se han mantenido hasta hoy día. Adicionalmente, con el avance del desarrollo del país, la multiplicación de los medios de transporte y la construcción de caminos, permitió el ingreso a las comunidades indígenas, de alimentos traídos desde las urbes del país (gaseosas, pasta, enlatados, entre otros),

los cuáles en la actualidad han pasado a ser indispensables en la dieta del indígena. Se ha señalado, que la alimentación del Añú se basa en cereales y tubérculos (arroz, maíz, y yuca), frutos disponibles en las riveras de la laguna de Sinamaica, (bananas, guanábanas y cocos), caza y pesca (Amodio 1998; 2005). Sin embargo, la situación alimentaria de la comunidad se ha deteriorado, tanto que los Añú consideran algunas enfermedades como derivadas directamente del hambre; debido a la disminución de la pesca por múltiples factores siendo las más importante la contaminación ambiental y el acceso a los alimentos, lo que ha obligado a esta comunidad indígena a reemplazar su dieta por alimentos procesados, altos en calorías y pobres en nutrientes, propios de la cultura occidental y ampliamente consumidos en todo el país.

En tal sentido, una población que migra a una dieta occidental está sujeta a cambios en su patrón alimentario por lo que se considera como un grupo potencialmente vulnerable en cuanto a la seguridad alimentaria (Fernández 2003; Araya y Atalaha 2002). Entendiendo seguridad alimentaria como el acceso a los alimentos nutricionalmente apropiados y culturalmente aceptables, procurando en una forma consistente satisfacer otras necesidades humanas (Eide y Oshang 2000).

La alimentación durante los primeros años de vida es de gran importancia, la incorrecta alimentación en la primera infancia representa un importante problema sanitario, ya que puede causar retraso en el crecimiento y el desarrollo físico y mental del niño (Villalobos *et al.* 2015). Debido a los efectos de una alimentación inadecuada y las malas condiciones ambientales estos niños ya han adaptado los patrones biológicos de normalidad, creando nuevas condiciones homeostáticas “homeorresis”. Sin embargo, esta adaptación delimita el desarrollo biopsicosocial de las comunidades indígenas, ya que el niño desnutrido al llegar a la edad adulta ve mermada su capacidad de trabajo y la obtención de ingresos, esto repercute con frecuencia en los patrones alimentarios y estilos de vida que influyen en el estado nutricional de una población. Por ello es importante el reconocimiento y control de los factores asociados a los problemas inherentes al estado nutricional de las comunidades indígenas (González *et al.* 1986; Flores *et al.* 1990).

La etnia indígena Añú ha sido estudiada desde varias disciplinas, sin embargo, existen pocos estudios que aborden sus hábitos de alimentación y la complejidad de este fenómeno alimentario de la comunidad indígena y sus consecuencias nutricionales epidemiológicas obligan a buscar otras opciones de análisis que permitan entender cabalmente el fenómeno. En este sentido, motivado por la necesidad e importancia del abordaje nutricional de la

comunidad indígena Añú de la laguna de Sinamaica, en esta investigación se propone como objetivo describir la aculturación alimentación del indígena Añú.

### **METODOLOGÍA.**

Se realizó un estudio descriptivo, de campo, prospectivo, de corte transversal, de tipo mixto que combina la información biomédica (evaluación de la ingesta alimentaria) con la investigación cualitativa (etnografía de los hábitos alimentarios), en una comunidad indígena de la etnia Añú, que reside en la comunidad de la laguna de Sinamaica, ubicada en el estado Zulia de Venezuela. La muestra quedó constituida por todos los niños que acudieron a la cita con sus representantes para la evaluación nutricional; 285 niños entre 1 y 15 años de edad, masculinos y femeninas. El muestreo fue no probabilístico, donde los elementos de la muestra son seleccionados por procedimientos al azar o con probabilidades conocidas de selección (Sabino 2000).

***Evaluación cualitativa de los aspectos dietéticos y alimentarios:*** la unidad de análisis etnográfico fue inicialmente cada vivienda, pero se amplió a los comedores escolares que ofrecen asistencia alimentaria. Las observaciones formaron parte del diario de campo y se realizaron entrevistas con interlocutores clave, igualmente se llevó un registro de las actividades de recolección y consumo itinerante acostumbradas por los Añú. Además se estudiaron las características socioculturales y económicas del hogar (ingresos y gastos), producción de alimentos y condiciones de la vivienda encuestando al responsable del hogar.

***Evaluación cuantitativa de la ingesta de alimentos:*** se basó en un recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo (n = 285). Donde se registraron todos los alimentos y bebidas consumidas en el lapso de las últimas 24 horas anteriores a la consulta, ya que se trata de niños menores de edad, la información se obtendrá directamente de la madre/responsable de su alimentación. Se utilizaron modelos de alimentos y medidas prácticas para mejorar la estimación del tamaño de las raciones. La estimación del consumo de nutrientes por día se realizó a partir de los datos de los alimentos consumidos, datos previamente obtenidos a través del recordatorio de 24 horas, los cuales serán llevados a gramos de alimentos y se calculó la composición calórica y de macronutrientes, a partir de la Tabla de Composición de Alimentos del Instituto Nacional de Nutrición (INN) de Venezuela, actualizada en 1999.

La recolección de la información fue realizada por personal capacitado. El formulario del recordatorio fue

ajustado previamente en una prueba piloto y el control de calidad en campo fue supervisado por la nutricionista dietista, para administrar dicho formulario. Se calculó la composición de macro y micro nutrientes utilizando el programa computarizado Microsoft Excel 2003, fundamentado en la Tabla de Composición de Alimentos del Instituto Nacional de Nutrición, año 2000. Para estimar la prevalencia de consumo inadecuado de energía y nutrientes se calculó el porcentaje de niños con consumos inferiores a los dos tercios de las recomendaciones, utilizándose los valores de referencia nacionales establecidos, ajustados por sexo y edad (INN 2000). La adecuación nutricional del consumo de 24 horas para un nutriente dado se definirá como la relación porcentual entre la cantidad del nutriente consumido en un día y los requerimientos individuales para ese nutriente. Se considerará consumo adecuado aquel que se ubicaba entre 90% y 10% más del máximo, considerado como máximo el 100%, deficiente <90%; y exceso más del máximo de los requerimientos diarios de calorías y macronutrientes en cada caso, basados en el cálculo del requerimiento individual para calorías y macronutrientes según los Valores de Referencia de Energía y Nutrientes para la Población Venezolana. Finalmente, todos los datos fueron aportados por los representantes legales. Todos los niños participantes en el estudio, los padres y/o representantes manifestaron su consentimiento en forma escrita. Todos los procedimientos empleados fueron ejecutados de acuerdo con las normas éticas de la declaración de Helsinki y CIOMS (2002).

### ***Análisis de Datos.***

Los resultados fueron analizados con estadística descriptiva, reportando los valores de concentración como el promedio  $\pm$  el error estándar y rango para cada variable. La distribución de los datos obtenidos se determinó con la prueba de Shapiro-Wilks. Se aplicó la prueba de significancia del ANOVA (Análisis de la Varianza) y la comparación de medias Post-Hoc basada en los rangos múltiples de Duncan (datos paramétricos). La prueba de Kruskal-Wallis (datos no paramétricos) se utilizó con la finalidad de detectar posibles diferencias entre las variables. Finalmente, los resultados se consideraron significativos a un intervalo de confianza del 95% ( $p < 0.05$ ). Todos estos análisis fueron ejecutados con el programa SPSS versión 20.

### **RESULTADOS.**

Se estudió un total de 285 niños indígenas de la etnia Añú, de los cuales 55.8% eran de sexo femenino y 44.2% de sexo masculino. Se observaron diferencias estadísticamente significativas entre los preescolares y los escolares ( $p < 0.000$ ). La edad media fue 9.0

años, el peso de  $24.50 \pm 10.58$  kg, talla:  $114.99 \pm 21.57$  cm y  $17.46 \pm 2.94$  IMC ( $\text{kg}/\text{m}^2$ ).

Al analizar la información alimentaria recolectada utilizando la etnografía y a través de la frecuencia de consumo (Tabla 1), se puede deducir que el elemento central en la alimentación de los indígenas Añú, consiste en animales de monte “piro-piro”, plátano cocido o asado también conocido por esta comunidad como “kuraana”, pescado (boca chica, cachama, y bagre), y preparaciones de maíz. La culinaria indígena observada, incluye la arepa (torta de maíz moldeada a mano y asada), arroz cocido, yuca cocida, sardinas, atún enlatado, gaseosas, pasta “*espaguetis*” y productos de panadería. Así lo señaló uno de los nativos de la laguna de Sinamaica, en relación con “*el piro-piro antes se comía con más frecuencia, porque es muy saludable y se consigue aquí mismo. Hoy en día lo comemos una vez al mes, pero como ya no se consigue nada y aparte que está escaso – Si se encuentra, se prepara guisado*”. Es muy común entre los indígenas opiniones, que le dan un aspecto benéfico para la salud al consumo de la carne del piro-piro “*Esa carne es oro*”. Sin embargo, su consumo ha disminuido con el avance del tiempo, debido, a la contaminación por la que actualmente está atravesando la laguna. Por otra parte, en la Tabla 1 se muestra la frecuencia de consumo de los alimentos pertenecientes al grupo granos, cereales, tubérculos y plátano. En este grupo de alimentos, prevaleció el consumo diario de plátano (68.1%), la arepa “harina de maíz” (62.8%) y arroz (62.8%). En el caso de los granos, la frecuencia de consumo fue de dos a tres veces por semana, al igual que el pan salado (60.6%), la pasta (54.8%) y la yuca (55.3%). Estos alimentos son una importante fuente de carbohidratos, los cuales proporcionan energía al organismo en crecimiento, suministran además, vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra.

Sin embargo, la pesca y la caza eran la mayor parte de su alimentación, se realizaba con redes, nasas y trampas de madera. El pescado, los cangrejos y otras especies marinas, además de constituir la base de la dieta de esta comunidad indígena, también era comercializado como valor económico y de intercambio inter y extra étnico. Sin embargo, actividades como la caza y la pesca han sido abandonadas por la mayoría de los hombres Añú, desde entonces, pasaron a ser actividades complementarias y se han incorporaron al comercio incluido el contrabando “*bachaquero*” como una de sus actividades económicas que garantizan el sustento alimentario en hogar.

Unos de los entrevistados afirmaron que el pescado se consumía con mucha frecuencia (bagre, carite, boca chico, corvito, cachama, sardina, carpeta, babilla). La pesca ha disminuido debido al aumento de la salinidad

y contaminación del agua de la laguna. “*A veces veo las cachamas ahí muertas en la laguna*”, “*es que el agua está muy salada y los mata*”. Una de las mujeres indígenas, afirma que es un grave problema la contaminación de las aguas de la laguna de Sinamaica, debido a que los hombres pescadores ya no atrapan nada de pescado y sustituyen este alimento por el arroz y la pasta.

En los caseríos o “*palafitos*” más cercanos a tierra firme normalmente se encuentran pequeños conucos con cultivos de coco, plátanos y cambur, entre otros y pequeños corrales con aves y cerdos, de donde obtienen otros alimentos que completan su dieta. Los Añú adquirieron productos industriales en los centros urbanos más cercanos para garantizar su subsistencia. Así lo señala una de las entrevistadas: “*Los alimentos, salimos a comprarlos en El Mojan o algunas veces que podemos ir a Maracaibo a comprar algo*”. Es importante destacar que las actividades pesqueras solo incumben a los hombres, así como el cultivo y el corte del mangle; mientras que las mujeres, aparte de los trabajos domésticos, una minoría de ellas se dedican a la elaboración de cestería y esteras de enea, los cuales son vendidos en los mercados criollos (Ubicados en los municipios Mara y Maracaibo).

En lo que respecta a la distribución de la dieta más de la mitad de los encuestados (68.2%) realizaban tres comidas diarias (desayuno, almuerzo y cena), un 21% ingería además, alimentos a media mañana o media tarde. Un 19% reportó que el tipo de preparación más consumida fue las frutas, seguida de los alimentos guisados 16.9%. Aunque las comidas guisadas con coco son bastante consumidos por los Añú, parece que a los niños también conocidos como “*jaapüchikanü*” les gustan mucho. Así lo describe una madre Añú: “*Hay veces que también se hace las comidas en coco, porque a los muchachos les gusta mucho y pà variar*”. La preparación de los alimentos de los jaapüchikanü o niños, por lo general, una tarea femenina, desempeñada fundamentalmente por las madres (84.6%), y un 18.9% reportó que esta responsabilidad queda en manos de la “*jütüiyü*” o abuela, debido a que las madres deben abandonar el hogar para trabajar y proveer los alimentos. El consumo de las comidas un 37.43% lo realizan dentro del palafito (vivienda), en la explanada o en la planchada, espacios o corredores abiertos hacia fuera. Los niños se sientan en el piso, en círculo, comiendo en platos de plástico ó en totumas, en muchas de las ocasiones el 71.8% en compañía del núcleo familiar (madre, padre, hermanos, abuelos según sea el caso). Sin embargo, 19.25%, reportó hacer las comidas en el comedor del colegio.

La alimentación de los niños durante los primeros meses de vida es mixta (leche materna y formulas infantiles industrializadas), reportado por el 56.9% y

solo 35.9% de las madres Añú mencionó dar leche materna exclusivamente, la que se da a menudo durante el día, según las exigencias de los niños. Según una madre *“Cada vez que llora, le meto la teta porque eso no le llena”*. Esta alimentación en el periodo de lactancia está progresivamente integrada por preparaciones caseras (agua de arroz, sopa de vegetales y sopa de plátano), provenientes las creencias populares y ancestrales de los indígenas Añú. Las mujeres más ancianas de la familia manifiestan su inconformidad con el uso de la lactancia materna exclusiva. Ellas piensan que esta práctica alimentaria no sustentan a los niños.

La edad del destete de los niños puede variar mucho. Algunas mujeres (29.2%) indicaron que lo hicieron al año de vida del niño; otras (14.9%) hacia los dos años y un (17.9%) a los seis meses, sin embargo, hubo entrevistadas que indicaron simplemente, cuando los mismos niños dejan de querer la leche materna. Generalmente, se afirma que *“los varones se pegan más y no sueltan la teta”*, lo que coincide con otras afirmaciones sobre el hecho de que las madres amamantan por más tiempo a los niños que a las niñas, atribuido este prolongamiento al carácter masculino.

Posteriormente, en el periodo de ablactación, la leche materna es sustituida por otros alimentos progresivamente hasta el destete, cuando los niños se integran a la dieta de los adultos. Generalmente se inicia esta etapa con la introducción de leche completa (leche de vaca) al año de edad, en este caso el 44.1% y el 20% la introdujo a los seis meses de nacimiento. En la entrevista, el 26.2% reportó introducir frutas y vegetales (guayaba, mango, melón, papa, plátano, yuca y ñame) en forma de papillas y jugos a los seis meses y 22.1% al año de edad. No es hasta el año que se introducen las carnes desmenuzadas (res, pescado y pollo), (36.9%) solo si las familias tienen el poder adquisitivo para comprar este alimento: *“si hay cobres”*. Un 21% reportó introducir estos alimentos a los seis meses. Finalmente, la introducción de los cereales se inicia en su mayoría a los seis meses (26.7%) o al año de nacido (21.5%) de los casos, con la incorporación en la dieta de alimentos como arroz, pasta y la harina de maíz.

Al respecto una madre Añú afirmó, *“Hubo un tiempo que deje de darle teta (lactancia materna) porque los niños no querían, creo que no les gustaba mucho... Lo sustituí por el tetero (fórmulas lácteas) hasta los dos años de edad, ya después, les di de comer puré de plátano, papa y leche completa.- Los vegetales que consumimos son lechuga, pepino, tomate, cebolla, repollo y ají aunque a mis hijos no les gusta”*.

Más de la mitad, aproximadamente, de los niños Añú tuvieron baja ingesta frutas y verduras (situación más acentuada en la comunidad Añú). (Tabla 3). Al respecto, las madres afirman que los niños *“comen*

*casi todo, lo que casi no comen es verduras porque no les gustan mucho”*. En este contexto los especialistas de la nutrición argumentan que la localidad de Sinamaica, es una zona muy marginal y con muchas carencias, por lo que la mayoría de las familias indígenas Añú no cuenta con el suficiente poder económico y adquisitivo para la compra de muchos alimentos entre ellos las frutas y vegetales por su alto costo.

Los principales alimentos de origen animal con alto valor proteico consumidos por esta comunidad indígena son el piro-piro y la *“arooná”* o yaguasa, debido a la disponibilidad y la fácil adquisición que existe en la zona para su consumo de estos alimentos. (Tabla 2). Las madres dicen que *“son muy buenas, baratas y se consiguen por aquí mismo”*. Sin embargo, un elemento importante, obtenido en los registros etnográficos y alimentarios, es el abandono de algunos alimentos en las localidades que tienen una mayor vinculación con el mundo y la cultura Añú, como babilla, galápago, iguana, cuervo (55.4%) y en algunos caso la yaguasa (61%). Así mismo, se ha abandonado el consumo de vísceras que tradicionalmente y ancestralmente también estaban incluidas en su dieta, como el hígado, riñón de res (59.5%) y la lengua, corazón de res (70.8%) y, sin lugar a dudas, se ha aumentado el consumo de alimentos refinados e industrializados, como harinas, enlatados, gaseosas, embutidos, entre otros productos alimentarios que están impactando en el estado nutricional de indígena Añú (Tabla 4).

En la tabla 2 se observa un consumo diario de queso blanco (83.0%) y de leche (45.2%). La recomendación de estos alimentos según el Instituto Nacional de Nutrición (INN) es de una ración diaria en cada comida de cualquier alimento perteneciente a este grupo (INN 1999). El consumo de pollo se observó en 63.3%, carne de res 54.3% y huevo 51.1% con una frecuencia de consumo dos a tres veces por semana. El consumo de estos alimentos en la etapa de crecimiento es de suma importancia en razón del aporte de proteínas de excelente calidad, además de minerales y vitaminas importantes para el mantenimiento de los tejidos (músculos), huesos y dientes. Al contrastar estos resultados, puede considerarse apropiado el consumo de proteínas, pues responde a las recomendaciones diarias, y la frecuencia de consumo de igual modo. Es importante destacar que alimentos como la yaguasa, galápago, babilla y cuervo, los cuales constituyen productos consumidos ancestralmente por esta comunidad, no son consumidos por más del 50% de los Añú que formaron parte de este estudio, lo que puede sugerir un cambio en este aspecto de la cultura alimentaria de esta etnia indígena.

En lo que respecta al consumo de vegetales, este fue bajo, si se observa que el consumo diario es ínfimo. En relación al consumo de frutas, muestra el mismo comportamiento que los vegetales, un alto de los indígenas porcentaje no consume frutas (Tabla 3).

La tabla 4 muestra la frecuencia de consumo de grasas y azúcares, en la que se destaca el consumo diario de aceite vegetal (94.1%), margarina (34.6%), (azúcar 88.8%), cubitos “caldo de gallina” (63.8%) diariamente, seguido de mayonesa (38%), de café (30.9%) y gaseosas (27.7%). Así mismo, se observa el consumo de dos a tres veces por semana de preparaciones como empanadas (38.3%) pastelitos (34%), tequeños (28.2%) y gaseosas (29.3), el consumo de este producto también es observado en un importante porcentaje de cuatro a seis veces por semana (12.8%).

Al tomar en cuenta las recomendaciones de energía y de nutrientes para la población venezolana (INN 1999), se encontró que el consumo usual de energía promedio de la población Añú fue bajo ( $1752.92 \pm 647.84$  kcal/pers/día). Sin embargo, aun cuando la ingesta de proteínas se mantuvo normal. Sin embargo, el aporte de grasas en promedio fue bajo ( $67.65 \pm 49.77$ ). Si bien el aceite y la margarina encabezó la lista de los alimentos consumidos con mayor frecuencia, fue en poca cantidad y como producto de adición de baja calidad debido al predominio de las marcas con mayor contenido en grasa saturada. (Tablas 4 y 5). En relación con la ingesta de carbohidratos, la mayoría de los niños indígenas tuvieron un consumo inferior al punto de corte (64.42%). El análisis de la ingesta alimentaria de los Añú indicó que existen deficiencias de micronutrientes importantes para el desarrollo y crecimiento normal, como calcio, hierro, magnesio, zinc, cobre y piridoxina.

#### **DISCUSIÓN.**

Los resultados obtenidos permiten confirmar la existencia de un proceso de aculturación en los hábitos y patrones alimentarios de los indígenas Añú. En efecto existe evidencia de que alimentos como la pasta, arroz, margarina, leche de vaca, aceite, son preferidos respecto de alimentos tradicionales, debido a la comodidad y por su rápido acceso. Así se confirma que la cultura alimentaria es sensible ante factores como el contacto interétnico, estímulos de cambio socioculturales, integración social y aculturación.

En este contexto, la aculturación debe ser vista como un proceso de cambio cultural que se genera como resultado del contacto continuo de dos o más sistemas culturales diferenciados y que afecta a actitudes, creencias y comportamientos (Berry, 1990, 2005, 2006). Este proceso complejo biocultural, genera un abandono paulatino de los elementos culturales originales de los individuos. En lo que respecta a la comunidad indígena Añú, la adquisición de elementos

culturales foráneos ha conllevado a la pérdida de la cultura alimentaria. Se podría asumir que en este caso en particular parece existir un proceso bidireccional, orientado potencialmente hacia ambas culturas en el cual la adhesión de cultura Añú tiende a variar con relativa independencia de la adhesión a la otra, lo que explicaría que la comunidad indígena Añú tengan mayor probabilidad de consumir alimentos más procesados y con una carga calórica elevada en forma paralela. Esto podría explicar el menor consumo de alimentos tradicionales en estos indígenas, dando cuenta de cambios en la identidad cultural y social ancestral, los cuales son sustituidos por costumbres urbanas-occidentales. La evaluación del consumo de energía y nutrientes de esta comunidad indígena contribuyó a la identificación del riesgo nutricional que presentan estos indígenas, donde encontró que el consumo usual de energía promedio de la población Añú fue bajo. Sin embargo, aun cuando la ingesta de proteínas se mantuvo normal con diferencias significativas entre los grupos etarios ( $p < 0.000$ ) la ingesta de grasas y carbohidratos fue baja. Rn análisis dietético indicó que existen deficiencias de micronutrientes importantes como el calcio, cobre, hierro, magnesio y zinc; y un consumo excesivo de fósforo y vitamina C.

El deficiente consumo de alimentos es consecuencia de las condiciones socioeconómicas de pobreza (bajos ingresos, analfabetismo, y aculturación), junto con los problemas ambientales que afectan también a la comunidad (inadecuado saneamiento básico), lo cual, es reflejo de la situación de inseguridad alimentaria en la que vive esta población. Es muy probable que las condiciones sanitarias y las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos en el hogar de estos indígenas, sean en gran parte la razón por la cual existe una alta prevalencia del compromiso gastrointestinal, anemia y las deficiencias de macro y micronutrientes en esta comunidad indígena. Una de las especialistas del sistema biomédico afirma: “Los niños se enferman aquí de infecciones, diarrea y desnutrición ¡como arroz! Esta situación no mejora mucho porque existe mucha contaminación en la laguna, y ya con la desnutrición se come lo hay ¿cómo hace uno?”.

Se debe considerar que los factores ambientales y geográficos de la comunidad indígena Añú son condicionantes de la prevalencia de desnutrición crónica y deficiencia en la ingesta de energía y nutrientes reportadas en otros estudios (Villalobos et al 2015). La dieta del Añú, consiste en animales de monte “*piro-piro*”, plátano cocido o asado también conocido como “*kuraana*”, pescado (boca chica, cachama, y bagre), y preparaciones de maíz. En la práctica, las preparaciones con cárnicos no siempre están disponibles por la reducción de caza y pesca. En

este orden de ideas, su patrón alimentario mostró que los alimentos de mayor consumo fueron: la harina de maíz (63.1%), arroz (63.1%), leche de vaca (44.6%), queso (83.1%), plátano (67.7%), aceite de maíz (77.4%), margarina (94.4%), azúcar (34.4%), cubitos “condimento comercial” (37.4%), pasta (54.4%), pollo (64.6%), huevo (50.8%), pescado (37.9%), carne de res (55.9%), jamón de cerdo (28.7%), caraoas (47.2%), arvejas (45.1%) y yuca (56.9%). Sin embargo, más de la mitad aproximadamente de los niños Añú tuvieron baja ingesta de frutas y verduras. Un elemento importante, obtenido en los registros etnográficos y alimentario, es el abandono de algunos alimentos en las localidades que tienen una mayor vinculación con el mundo y la cultura Añú, como la babilla, galápago, iguana, cuervo, yaguasa, hígado, riñón, lengua y corazón de res y un aumentado consumo de alimentos refinados e industrializados, como harinas, enlatados, gaseosas, embutidos, entre otros.

Según algunos estudios, el déficit sostenido de alimentos genera una serie de modificaciones (adaptación) encaminadas a lograr una fase estable de intercambio con el medio. En los indígenas Añú, como en otros indígenas de Venezuela, la alta prevalencia de desnutrición crónica, es acompañada con cambios en los patrones alimentarios, como consecuencia de los efectos negativos producidos por los factores sociales aculturales y tecnoeconómicos que producen adaptaciones fisiológicas para permitir la subsistencia con menos nutrientes, ocasionando retraso en el crecimiento como se ha reportado en indígenas Wayúú, Barí, Piaroa (Villalobos et al. 2012; Maury et al. 2010; Hidalgo et al. 2009). La alta prevalencia de desnutrición y cambios de patrones alimentarios son producto de la inseguridad alimentaria en los indígenas, que obedece fundamentalmente a problemas de acceso económico (Rosique et al. 2010). Sin embargo, aun cuando los ingresos económicos sean escasos, los indígenas incluyen en su dieta alimentos como gaseosas y frituras lo que sugiere un patrón de consumo y una generalización del estilo de vida occidental.

La comunidad indígena Añú se ha visto forzada a disminuir la cantidad de alimentos en su dieta y a incluir productos exógenos a su alimentación, altos en energía y bajos en vitaminas y minerales, a consecuencia de la aculturación alimentaria. Según el parecer de las madres entrevistadas, la crisis que produce esta situación deriva directamente del aumento del desempleo y la contaminación de la laguna, que provoca la disminución de los peces, los cuales constituyen la base principal de su dieta tradicional. No obstante, el patrón alimentario encontrado en los niños Añú de la laguna de Sinamaica, se asemeja, en líneas generales, a la

caracterización alimentaria de la región zuliana, lo cual induce a pensar en la adopción de dietas “occidentales” o globalizadas, altas en azúcares y otros carbohidratos refinados y bajas en fibras, proteínas animales y grasas poliinsaturadas, que definen la llamada transición alimentaria. Un aspecto que puede explicar el bajo consumo de vegetales, frutas y alimentos de origen animal lo constituye la escasa accesibilidad a estos alimentos en la comunidad Añú, en razón de que estos solo pueden ser adquiridos en los mercados criollos más cercanos.

Para la comunidad indígena Añú, en la disponibilidad alimentaria, intervienen aspectos como la producción, el mercadeo, los hábitos y la capacidad de compra que agudiza aún más la situación nutricional de los niños. No obstante, en esta etapa de la vida en las que los niños depende alimentariamente de la decisión de otras personas, su estado nutricional se verá afectado por el criterio de selección y combinación de los nutrientes.

Sin duda, la aculturación debe ser entendida como un proceso ineludible del mundo multipolar, que representa ahora una fuente de inspiración para expandir los límites de la alimentación humana que disponga de acceso a la información y poder de adquisición de los insumos requeridos. Venezuela, no escapa a esta realidad y tanto su comunidades urbana como indígenas ha sido tocada por este fenómeno. Dentro de este proceso, se hace necesario el rescate de los valores culturales y simbólicos de las comunidades autóctonas. Es posible afirmar que la aculturación alimentaria y ciertos elementos sociales originaron la migración de la dieta ancestral del Añú a otra completamente distinta con muchas deficiencias de nutrientes específicos esenciales para el correcto desarrollo y crecimiento de los niños. Sin embargo, este fenómeno no se presenta de forma aislada y por lo general se asocia a procesos culturales, ambientales, económicos y sociales.

Uno de los elementos que podría explicar el comportamiento hacia la relación que tiene el bajo aporte calórico y nutritivo de la dieta Añú y la afectación del estado nutricional (Villalobos et al., 2015) es el modelo alimentario-nutricional de la cultura que articula los elementos que propiciaron el abandono de algunos alimentos en la localidad que tienen una mayor vinculación con la cultura Añú y al aumento del consumo de alimentos refinados, relacionados más con una cultura occidental, los cuales son los factores principales que impactan el estado nutricional de indígena Añú.

Por otra parte, dentro de este proceso de aculturación, se hace necesario el rescate de los valores propios de los pueblos originarios del país; sus alimentos y preparaciones autóctonas, sus sazones, sus aromas y, por supuesto, sus sabores. Así mismo, la modernidad

en Venezuela dio paso a la entrada de alimentos procesados en la dieta de los indígenas como parte de su dieta normal. Particularmente, en el caso de la etnia Añú, pareciera que con el crecimiento urbano de la ciudad de Maracaibo desde la explotación petrolera, se ha instaurado una vía comercial de introducción de productos alimentarios foráneos, poco conocidos por estas culturas indígenas, como las gaseosas, las pastas, las harinas procesadas entre otros alimentos. Sin duda estos elementos sociales y culturales, demuestra cómo el proceso de la aculturación es un fenómeno social que involucra cambios en un individuo y colectivos resultado del contacto entre culturas diferentes, el cual genera adaptación alimentarias, sociales, culturales, conductuales y psicológicas a un contexto totalmente disímil (Berry et al. 2006).

Hoy en día, podríamos dilucidar en el ámbito alimentario, la población venezolana, centra su alimentación o está dentro de un concepto de una diversidad cultural. Estos elementos pueden ser la guía que encamine los orígenes de la cultura alimentaria de Venezuela, vista esta, como un binomio que integral lo indígena ancestral y la modernidad foránea. Esta perspectiva permitirá sacar provecho para enriquecer no solo la cultura gastronómica, sino también los elementos nutricionales importantes que componen estos patrones alimentarios. Sin duda, se tendrá una ventaja comparativa si desde esta perspectiva bicultural enriqueciéramos la alimentación y sacáramos provecho de los aspectos positivos que ofrecen ambas y esta beneficiaría el estado de salud de la población venezolana. Se debe incorporar la cultura alimentaria al patrimonio de la nación como instrumento útil para construir la identidad nacional. El pueblo es lo que come, se tiene la necesidad, como todo pueblo, de disponer de una imagen y cultura alimentaria propia, característica y auténtica (Vargas 2000).

Considerando la descripción de la situación anterior y proyectando una visión hacia el futuro, se debe tener en cuenta que el círculo que conforman los factores que afectan el estado nutricional del indígena Añú, pueden continuar interactuando indefinidamente y deteriorando cada vez más el estado nutricional de estos indígenas. Por lo que la construcción de un modelo alimentario-nutricional que articule modernidad y tradiciones culturales es un puente que puede integrar a los indígenas Añú con sus raíces generacionales y su contexto alimentario natural.

## CONCLUSIÓN.

La situación alimentaria de la comunidad indígena Añú de la laguna de Sinamaica, está determinada por los cambios sociales, culturales, ambientales y tecnoeconómicos donde persiste la deficiencia en la

ingesta de energía y nutrientes específicos, lo cual ha provocado en estos indígenas deterioro del estado nutricional durante el período de crecimiento. Se requiere de nuevas investigaciones que permitan intervenciones orientadas a un consumo alimentario más saludable en esta población indígena.

## REFERENCIAS.

- Albala C, Vio F, Kain J et al. 2001. Nutrition transition in Latin America: the case of Chile. *Nutr Rev.*59: 170-176.
- Amodio E. 1998. Culturas indígenas de Venezuela. En *Gran Enciclopedia de Venezuela*. Tomo VI. Caracas: Globe. p. 165-187.
- Amodio E. 2005. Pautas de crianza de los pueblos indígenas de Venezuela, Jivi, Piaroa, Ye'Kuana, Añú, Wayu y Wuanto. Fondo de Naciones Unidas para la Infancia, UNICEF. <http://www.unicef.org/venezuela/>.
- Araya B, Atalaha E. 2002. Factores que determinan la selección de alimentos en familias de sectores populares. *Revista Chilena de Nutrición.* (29): 13-21.
- Berry JW. 1990. Psychology of Acculturation. En: J Berman (Ed.). *Cross cultural perspectives: Nebraska Symposium of Motivation* (457-488). Lincoln: University of Nebraska Press.
- Berry JW. 2005. Acculturation: Living successfully in two cultures. *International Journal of Intercultural Relations*, 29: 697-712.
- Berry JW. 2006. Stress perspectives on acculturation. En DL Sam y JW Berry (Eds.), *The Cambridge handbook of acculturation psychology* (43-57). Cambridge University Press. New York.
- Berry JW. 2006. Design of acculturation studies. En DL Sam y JW Berry (Eds.), *The Cambridge handbook of acculturation psychology* (129-141). Cambridge University Press. New York.
- Berry JW, Kim U, Power S et al. 1989. Acculturation attitudes in plural societies. *Applied Psychology: An International Review*, 38:185-206.
- Bertrán Vilá M. 2010. *Acercamiento antropológico de la alimentación y salud en México*. Physis. vol. 20.2. Rio de Janeiro.
- Chávez A, Martínez C. 1980. El crecimiento y desarrollo físico: En: *Nutrición y desarrollo infantil*. Mc Graw Hill. México.
- CIOMS (Consejo de Organizaciones Internacionales de las Ciencias Médicas /Organización Mundial de la Salud). 2002. *Pautas éticas internacionales para la investigación biomédica en seres humanos*. USA: CIOMS/OMS.
- Chumpitaz C, Russo D, del Noyal B et al. 2006. Evaluación nutricional de la población infantil warao en la comunidad de Yakariyene, estado Delta Amacuro, agosto - octubre 2004. *AVFT (Vzla)*. 25: 26-31.



Del Popolo F, Oyarce AM. 2005. Población indígena de América Latina: perfil sociodemográfico en el marco de la CIPD y de las Metas del Milenio. CEPAL. <http://www.cepal.org/celade/noticias/paginas/7/21237/delpopolo.pdf>

Del Popolo F, Oyarce AM, Ribotta B. 2007. Condiciones de vida de indígenas urbanos en el marco de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Documento presentado a la reunión de expertos "Urban Indigenous Peoples and Migration", Santiago de Chile.

Eide A, Oshang W. 1991. Food security and the right to food in international law and development. University of Oslo. 1: 416-467

Fernández SP. 2003. De lo rural a lo urbano: Grupos domésticos, trabajo y vivienda en un asentamiento indígena urbano marginal en San Cristóbal de las Casas, Chiapas, México. Tesis de Maestría, El Colegio de la Frontera Sur, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México.

Flores S, Villalpando S, Fajardo A. 1990. Evaluación antropométrica del estado de nutrición. Procedimientos, estandarización y significado. Bol Med Hosp Infant (México). 47: 25-35.

Garine IV. 1997. Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación. Revista Cuadernos de Nutrición. (3): 21-28.

González Richmond A, Naranjo B, Chávez Villasana A. 1986. El uso de peso y talla en la evaluación de un paquete integrado de nutrición-salud. Rev Invest Clín (Vzla). 38: 131-136.

Grebe M. 2000. Creencia e identidad en la cultura Mapuche: rewe, kultrun y ngillatue. Lengua y Literatura Mapuche. 9: 273-288.

Hidalgo G, Heiva P, Marcías C. 2009 Vitamina A, anemia y antropometría nutricional en preescolares y

escolares piaroa, cuenca del cataniapo, estado Amazonas. Rev Soc Med Quir Hop Emerg Pérez de León. (Vzla). 40: 6-16.

Holt SHA, Cobiac L, Beaumont-Smith NE et al. 2000. Dietary habits and the perception and liking of sweetness among Australian and Malaysian students: A cross-cultural study. Food Qual Prefer. 11: 299-312 NEGI. XII. 2001. Censo General de Población y Vivienda 2000. México.

INN (Instituto Nacional de Nutrición). 1999. Tabla de composición de alimentos para uso práctico. Caracas.

INN (Instituto Nacional de Nutrición). 2000. Valores de referencia de energía y nutrientes para la población venezolana: revisión 2000. Caracas.

Maurry E, Mattei A, Perozo K et al. 2010. Niveles plasmáticos de hierro, cobre y zinc en escolares Barí. Pediatr. (Asunción). 37: 112-117.

Sabino C. 2000. El Proceso de investigación. Una Introducción Teórico-Práctica. Panapo. Venezuela.

Rosique G, Restrepo M, Manjarrés L et al. 2010. Estado nutricional y hábitos alimentarios en indígenas embera de Colombia. Rev Chil Nutr. 37: 270-280.

Vargas L. 2000. El mestizaje de la alimentación en América latina. En: Historias de la nutrición en América latina; 2000. p. 44-56.

Villalobos D, García D, Bravo A. 2015. Situación nutricional de los niños indígenas de la etnia Añú de la Laguna de Sinamaica del Estado Zulia, Venezuela. Antropo. 33: 39-50.

Zarzalejo Z, García M. 2001. Hábitos alimentarios en niños desnutridos menores de 2 años en una comunidad urbano marginal. An Venez Nutr. 24: 40-47.

Tabla 1. Frecuencia de consumo alimentario de granos, cereales, tubérculos y plátano de la comunidad indígena de la etnia Añú.

Alimentos	Frecuencia de Consumo Alimentaria													
	No lo consumen		Diario		2 a 3 veces por semana		4 a 6 veces por semana		Semanal		Quincenal		Mensual	
	n	%	n	%	N	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Pan	11	5,9	30	16,0	114	60,6	22	11,7	6	3,2	2	1,1	3	1,6
Pan Dulce	41	21,8	29	15,4	75	39,9	16	8,5	11	5,9	9	4,8	7	3,7
Arepa	15	8,0	118	62,8	24	12,8	30	16,0	1	0,5	0	0	0	0
Arroz	11	5,9	118	62,8	19	10,1	36	19,1	4	2,1	0	0	0	0
Pasta	17	9	5	2,7	103	54,8	7	3,7	23	12,2	20	10,6	13	6,9
Avena	29	15,4	30	16,0	86	45,7	13	6,9	6	3,2	12	6,4	11	5,9
Crema de arroz	67	35,6	17	9,0	71	37,8	7	3,7	5	2,7	11	5,9	10	5,3
Fororo	58	30,9	22	11,7	69	36,7	9	4,8	6	3,2	11	5,9	11	5,9
Caraotas	25	13,3	2	1,1	87	46,3	8	4,3	25	13,3	29	15,4	12	6,4
Lentejas	68	36,2	0	0	59	31,4	8	4,3	22	11,7	22	11,7	9	4,8
Frijoles	67	35,6	0	0	48	25,5	9	4,8	19	10,1	27	14,4	16	8,5
Arvejas	35	18,6	0	0	84	44,7	7	3,7	19	10,1	28	14,9	15	8,0
Ocumo	94	50,0	8	4,3	45	23,9	9	4,8	10	5,3	12	6,4	10	5,3
Papa	24	12,8	45	23,9	75	39,9	17	9,0	10	5,3	5	2,7	10	5,3
Ñame	100	53,2	4	2,1	47	25,0	9	4,8	11	5,9	8	4,3	9	4,8

Yuca	29	15,4	8	4,3	104	55,3	6	3,2	17	9,0	12	6,4	12	6,4
Plátano	8	4,3	128	68,1	36	19,1	8	4,3	1	0,5	0	0	0	0

Tabla 2. Frecuencia de consumo alimentario de leche, carnes y huevo de la comunidad indígena de la etnia Añú.

Alimentos	Frecuencia de Consumo Alimentaria													
	No lo consumen		Diario		2 a 3 veces por semana		4 a 6 veces por semana		Semanal		Quincenal		Mensual	
	N	%	n	%	n	%	n	%	N	%	n	%	n	%
Huevo	17	9,0	15	8,0	96	51,1	20	10,6	19	10,1	20	10,6	1	0,5
Pollo	6	3,2	22	11,7	119	63,3	25	13,3	2	1,1	12	6,4	1	0,5
Pescado	20	10,6	36	19,1	74	39,4	23	12,2	7	3,7	21	11,2	7	3,7
Pescado Enlatado	116	61,7	19	10,1	24	12,8	8	4,3	3	1,6	13	6,9	5	2,7
Carne	29	15,4	10	5,3	102	54,3	7	3,7	12	6,4	15	8,0	12	6,4
Hígado	115	61,2	1	0,5	20	10,6	5	2,7	9	4,8	25	13,3	13	6,9
Lengua	135	71,8	0	0	10	5,3	5	2,7	7	3,7	22	11,7	9	4,8
Cerdo	143	76,1	2	1,1	2	1,1	2	1,1	5	2,7	18	9,6	16	8,5
Yaguasa	116	61,7	3	1,6	14	7,4	2	1,1	5	2,7	17	9,0	31	16,5
Galápago	106	56,4	0	0	24	12,8	4	2,1	8	4,3	17	9,0	29	15,4
Babilla	103	54,8	2	1,1	20	10,6	3	1,6	6	3,2	16	8,5	38	20,2
Cuervo	142	75,5	0	0	3	1,6	2	1,1	7	3,7	14	7,4	20	10,6
Jamón de Cerdo	76	40,4	6	3,2	53	28,2	2	1,1	11	5,9	34	18,1	6	3,2
Embutidos	92	48,9	3	1,6	44	23,4	2	1,1	9	4,8	26	13,8	12	6,4
Leche	13	6,9	85	45,2	63	33,5	17	9,0	4	2,1	4	2,1	2	1,1
Queso	3	1,6	156	83,0	17	9,0	12	6,4	0	0	0	0	0	0

Tabla 3. Frecuencia de consumo alimentario de Vegetales y Frutas de la comunidad indígenas de la etnia Añú.

Alimentos	Frecuencia de Consumo Alimentaria													
	No lo consumen		Diario		2 a 3 veces por semana		4 a 6 veces por semana		Semanal		Quincenal		Mensual	
	N	%	n	%	N	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tomate	34	18,1	50	26,6	74	39,4	18	9,6	0	0	7	3,7	5	2,7
Lechuga	53	28,2	44	23,4	66	35,1	15	8,0	0	0	5	2,7	5	2,7
Pepino	60	31,9	39	20,7	65	34,6	13	6,9	0	0	5	2,7	5	2,7
Pimentón	41	21,8	43	22,9	73	38,8	18	9,6	0	0	7	3,7	6	3,2
Repollo	58	30,9	35	18,6	69	36,7	14	7,4	0	0	6	3,2	6	3,2
Vainitas	64	34,0	41	21,8	54	28,7	15	8,0	0	0	7	3,7	6	3,2
Zanahoria	34	18,1	52	27,7	74	39,4	13	6,9	1	0,5	7	3,7	7	3,7
Cebolla	27	14,4	63	33,5	72	38,3	12	6,4	0	0	7	3,7	7	3,7
Auyama	37	19,7	51	27,1	70	37,2	15	8,0	2	1,1	5	2,7	8	4,3
Ajo Porro	56	29,8	45	23,9	61	32,4	14	7,4	0	0	5	2,7	7	3,7
Ají	47	25,0	51	27,1	63	33,5	14	7,4	1	0,5	5	2,7	7	3,7
Guayaba	39	20,7	27	14,4	88	46,8	16	8,5	5	2,7	1	0,5	12	6,4
Melón	38	20,2	20	10,6	86	45,7	16	8,5	4	2,1	3	1,6	21	11,2
Patilla	33	17,6	23	12,2	95	50,5	12	6,4	5	2,7	4	2,1	16	8,5
Durazno	121	64,4	5	2,7	36	19,1	3	1,6	2	1,1	13	6,9	8	4,3
Fresa	101	53,7	14	7,4	45	23,9	4	2,1	2	1,1	13	6,9	9	4,8
Lechosa	78	41,5	13	6,9	54	28,7	8	4,3	6	3,2	16	8,5	13	6,9
Mandarina	79	42,0	9	4,8	55	29,3	6	3,2	7	3,7	18	9,6	14	7,4
Manzana	75	39,9	12	6,4	57	30,3	4	2,1	5	2,7	18	9,6	16	8,5
Merey	122	64,9	9	4,8	35	18,6	4	2,1	0	0	9	4,8	9	4,8

Cambur	67	35,6	3	1,6	62	33,0	17	9,0	7	3,7	15	8,0	17	9,0
Guanábana	116	61,7	6	3,2	32	17,0	8	4,3		0,5	16	8,5	9	4,8
Mango	74	39,4	10	5,3	59	31,4	8	4,3	7	3,7	18	9,6	11	5,9
Naranja	117	62,2	5	2,7	37	19,7	5	2,7	0	0	15	8,0	9	4,8
Pera	127	67,6	10	5,3	27	14,4	5	2,7	0	0	10	5,3	9	4,8
Piña	120	63,8	7	3,7	31	16,5	6	3,2	1	0,5	14	7,4	9	4,8
Uvas	118	62,8	3	1,6	31	16,5	8	4,3	0	0	17	9,0	11	5,9
Níspero	184	97,9	2	1,1	1	0,5	0	0	0	0	0	0	1	0,5
Zapote	144	76,6	1	0,5	17	9,0	10	5,3	0	0	6	3,2	10	5,3

Tabla 4. Frecuencia de consumo alimentario de grasas, aceites vegetales, azúcares, alimentos preparados y misceláneos de la comunidad indígenas de la etnia Añú.

Alimentos	Frecuencia de Consumo Alimentaria													
	No lo consumen		Diario		2 a 3 veces por semana		4 a 6 veces por semana		Semanal		Quincenal		Mensual	
	N	%	n	%	N	%	n	%	N	%	n	%	n	%
Aceite	2	1,1	177	94,1	4	2,1	0	0	0	0	0	0	5	2,7
Mantequilla	122	64,9	23	12,2	21	11,2	8	4,3	5	2,7	2	1,1	6	3,2
Margarina	50	26,6	65	34,6	50	26,6	10	5,3	5	2,7	3	1,6	5	2,7
Azúcar	8	4,3	167	88,8	11	5,9	2	1,1	0	0	0	0	0	0
Panela	167	88,8	1	0,5	5	2,7	1	0,5	0	0	9	4,8	5	2,7
Café	93	49,5	58	30,9	22	11,7	3	1,6	3	1,6	4	2,1	5	2,7
Gaseosas	24	12,8	52	27,7	55	29,3	24	12,8	14	7,4	8	4,3	10	5,3
Salsa tomate	49	26,1	43	22,9	60	31,9	14	7,4	3	1,6	9	4,8	9	4,8
Mostaza	104	55,3	24	12,8	41	21,8	5	2,7	2	1,1	5	2,7	7	3,7
Mayonesa	21	11,2	72	38,3	65	34,6	13	6,9	3	1,6	7	3,7	7	3,7
Cubitos	39	20,7	120	63,8	20	10,6	3	1,6	1	0,5	3	1,6	2	1,06
Sopa Deshidratada	98	52,1	18	9,6	38	20,2	8	4,3	7	3,7	13	6,9	6	3,2
Pastelitos	53	28,2	15	8,0	64	34,0	18	9,6	18	9,6	13	6,9	7	3,7
Empanadas	32	17,0	23	12,2	72	38,3	19	10,1	17	9,0	17	9,0	8	4,3
Tequeño	59	31,4	14	7,4	53	28,2	16	8,5	16	8,5	17	9,0	11	5,9

Tabla 5. Ingesta dietética y adecuación de la ingesta de energía, macro y micronutrientes de la comunidad indígenas de la etnia Añú.

Ingesta	Todos	Lactantes	Preescolares	Escolares
Calorías	1752,92±647,84	1183,94±364,83	1741,90±664,65	1789,89±641,58
Proteína	64,59±39,98	39,69±16,03	69,43±65,34	63,95±23,26
Grasas	67,65±49,77	70,99±91,64	64,10±44,06	68,95±49,47
Carbohidratos	239,23±83,51	184,65±66,83	239,47±91,03	242,13±80,55
Calcio	733,16±413,10	851,69±501,33	746,93±457,55	720,88±390,56
Fósforo	932,59±333,89	740,19±247,07	924,45±311,88	946,59±345,30
Hierro	17,98±22,68	22,51±17,33	23,52±16,78	15,42±14,56
Magnesio	62,05±50,03	39,87±32,98	50,44±39,25	68,12±53,73
Zinc	6,36±11,56	1,28±1,32	6,32±13,32	6,66±11,06
Cobre	0,21±0,86	0,0±0,0	0,35±1,59	0,16±0,15
Sodio	195,82,±219,97	130,26,±132,32	170,33±148,12	210,07±246,62
Potasio	586,38±435,31	565,18±436,31	528,49±365,25	611,71±462,09
Retinol	779,95±676,73	660,77±534,91	960,79±844,93	661,77±534,91
Tiamina	2,64±5,50	2,86±4,69	1,84±4,18	2,96±6,00
Riboflavina	3,64±6,81	6,60±9,18	3,98±6,30	3,33±6,88
Niacina	15,56±9,44	15,64±13,1	14,35±9,77	16,06±9,10

Villalobos et al. 2016. Aculturación alimentaria del pueblo Añú, Laguna Sinamaica, Venezuela. *MedULA* 25: 45-55.

Piridoxina	0,46±0,85	0,29±0,2	0,34±0,45	0,52±0,98
Acido Ascórbico	93,69±97,88	176,90±167,04	113,09±106,03	81,01±86,42

---

Recibido: 1 abril 2016      Aceptado: 30 mayo