

MBORIAHU JEKUA¹ VERSUS SOBERANÍA ALIMENTARIA EN PARAGUAY

Margarita Miró Ibars²

Resumen

Con el planteamiento de esta investigación se quiere demostrar que la subvaloración de los elementos de identidad, en este caso, los que competen a la alimentación tradicional paraguaya ha incidido negativamente en la pérdida de la Soberanía y la Seguridad Alimentaria, perdiéndose especies nativas de alto contenido alimentario, se ha dejado de cultivar alimentos esenciales, se perdieron ingredientes y recetas saludables obtenidas a muy bajo costo o elaboradas totalmente con los productos de la finca complementados con los productos animales domésticos, de carne silvestre y peces. Con esta autosuficiencia el campesino principalmente y el paraguayo podía disponer de una alimentación sana y equilibrada, lo que hoy es considerado como Soberanía Alimentaria. El concepto del mboriahu jekuaa, y la tardía ineficiencia de la política de Estado nos lleva a figurar entre los países con mayor desnutrición en la Región.

Palabras clave: patrimonio, autonomía alimentaria, saberes.

Introducción

En Paraguay la presión ejercida especialmente después de la Guerra de la Triple Alianza³ con el fin de anular la capacidad del paraguayo se realizó una fuerte campaña en contra de la lengua guaraní, que era hablada por toda la población lo cual contribuyó a la subvaloración de los aportes de ésta cultura a la cultura mestiza; los numerosos gobiernos dictatoriales y en especial la larga dictadura stronista (1954-1989) contribuyó negativamente a que no se atendieran los problemas sociales estructurales ni se planifique para el futuro, sumando a esto la escasa oferta de carreras de las ciencias humanas y de salud; la aplicación de la Revolución Verde el impacto en la década del 1960 la introducción de la televisión y en la década de 1970 la construcción de la Itaipu Binacional (Paraguay y Brasil), generando una serie de desajustes socioculturales y productivos, y por ende alimentarios para toda la población paraguaya.

¹ *Mboriahu jekuaa*: expresión guaraní “*que no se note mi pobreza o no quiero aparentar ser pobre*”

² Margarita Miró Ibars, Fundadora y Directora Administrativa de la Fundación Oñiondivepa de Carapeguá, organización que reside en el área rural del Paraguay.

³ Guerra entre Argentina, Brasil y Uruguay en contra el Paraguay (1865- 1870).



El análisis planteado es el resultado de más de treinta años de haber iniciado la recopilación, registro e investigaciones sobre la cultura alimentaria guaraní-paraguaya, con un enfoque antropológico a fin de reivindicar la alimentación tradicional, sus componentes, sus recetas y al mismo tiempo brindar alternativas alimentarias con los mismos insumos. Principalmente en los libros publicados⁴ existen numerosos datos y recetas que son producto del registro de la oralidad realizados en lengua guaraní de numerosas mujeres y varones que aportaron datos inéditos. En el análisis se fue detectando que la alimentación paraguaya tenía una gran influencia de la cultura guaraní.

En síntesis, si bien es difícil recuperar la biodiversidad y prácticas alimentarias saludables del pasado, pero ese pasado está siendo reconocido y valorado por la misma ciencia brindando conocimientos y alternativas para resolver no sólo los problemas alimentarios, además de los ambientales, de salud, los problemas sociales, geográficos y demográficos. En ese marco se crearon conceptos como los de desarrollo sostenible, calidad de vida, el buen vivir, la biocultura, el considerar a la naturaleza como Patrimonio Natural, promover los valores de los saberes ancestrales por medio del Patrimonio Intangible, promoviendo y revalorizando los valores culturales de cada colectivo humano.

Contexto de la realidad alimentaria en Paraguay.

Se presenta este tema sobre la cultura alimentaria partiendo de la realidad histórica y sociocultural paraguaya por considerar el tema sobre la alimentación y visibilizar aspectos sobre el alto grado de desnutrición que en el presente tiene la población, por esta razón queremos jerarquizar la cultura alimentaria tratándola como parte del Patrimonio Intangible vital de cada día y que cocina es el laboratorio donde se fabrica la salud o la enfermedad de la familia, además la comida importa y es fundamental para la nutrición como base de la salud y como principio de sanación o la causante de numerosas enfermedades, además la terapia

⁴ Miró, M. Tembiú Rehegua – Reivindicación de la cultura culinaria guaraní-paraguaya. 1994; Alimentación y Religiosidad Paraguaya-Chipa Pan Sagrado. 2001; Karu Reko-Antropología Culinaria Paraguaya. 2004.



nutricional puede ser más eficaz, más económica, menos dañina y menos invasiva que la mayoría de los tratamientos médicos convencionales.

Luego de un análisis podemos afirmar que en el Paraguay pasamos de la soberanía alimentaria al *mboriahu jekuá*; del *mboriahu ryguata* al *mboriahu api* y del autoconsumo a la dependencia de alimentos industrializados y foráneos y de baja calidad nutricional.

Presentamos a continuación los conceptos de los términos en guaraní que son fundamentales para la comprensión del artículo.

Mboriahu jekuá, es un concepto, el cual significa *no querer aparentar que se es pobre, es una manifestación de desajuste psico-social-cultural, por el cual no asume su realidad cultural y se circunscribe tanto en el área rural como en la urbana, si bien tienen características diferentes*. El concepto *mboriahu jekuá* lo hemos utilizado debido a que durante el diálogo con los entrevistados y campesinos, aparece frecuentemente, en actitudes y acciones de las personas la expresión, *yma chemoriahu tiempope*, (antes cuando éramos pobres) o *chemoriahu yekuá itereíta* (demostraré que soy muy pobre), *nde nderico upévore reikatu reu*, *che chemboriahu ha ndo valéi hau* (tu eres rico y puedes comer, yo soy pobre y no puedo comer), refiriéndose a alimentos básicos como el coco, el maíz tostado, el algarrobo, el *typyraty* o fariña, rora de maíz o suero de leche, pero sí los venden y lo dan a los animales.

En el tema tratado, este concepto es lo que llevó a desestimar alimentos y recetas, de alto valor nutritivo sustituido por otros de baja calidad nutricional e inclusive tóxicos para la salud derivando una serie de enfermedades actuales y un alto número de desnutrición. Al perder estos alimentos su valor para el consumo, se dejaron de producir.

Mboriahu ryguata: es un concepto que si bien estaba ligado a la pobreza, pero analizando desde la soberanía alimentaria representa que el campesino tenía tierra y en su finca producía todo lo necesario para tener una alimentación sana y equilibrada. Se debe contextualizar que el proceso de desarrollo del Paraguay hasta la década de 1970, las exigencias del consumo, las tierras productivas y el clima facilitaba que se pudiera vivir con limitaciones de tecnologías y recursos que hoy sería considerado como pobreza, el pobre rural



disponía de autoconsumo y el sistema de vida permitía realizar distintas actividades domésticas de la familia, es decir el *moriahu ryguata* es el pobre bien alimentado y que tenía sus necesidades básicas satisfechas.

Mboriahu api: es el pobre, hoy considerado como pobreza extrema.

Tekoha es el territorio es el equivalente a la biocultura. Tekoha para el guaraní y el paraguayo, era el espacio vital donde vivía y desarrollaba su vida. Se debe entender que la cultura guaraní siempre habitó los mejores lugares con monte, agua y tierras aptas para el cultivo donde disponía de todos los elementos para el buen vivir. En el Tekoha se encuentra desde lo ceremonial y todo lo que el ser necesita para desarrollarse en un nivel de equidad y respeto por la vida. La naturaleza no es solo un elemento extractivo para satisfacer sus necesidades, es un ser vivo, con él convive y del cual depende mereciendo todo respeto. El Tekoha es el espacio donde se desarrolla el Teko – la cultura, es el espacio sin tiempo, sin límites, es el universo.

Meliá, B. (2015) en su artículo El Buen vivir se Aprende al referirse al Tekoha expresa:

El territorio guaraní no es una porción de la superficie terrestre; territorio es cultura y cultura es territorio. El territorio guaraní no es un algo anterior a los Guaraníes; es su creación. De ahí que el territorio guaraní no es ocupado ni conquistado, sino pensado, dicho y vivido. Usando un barbarismo, se tendría que decir que es un cultura-torio⁵.

Este territorio-cultura es lo que en las últimas décadas se fue degradando y empobreciéndose en todo sentido, pudiendo hablar también de la desforestación cultural que afecta también al campesinado actual. Por todo esto la situación de desnutrición y pobreza en el Paraguay mientras no sean incluidos estos factores esenciales en las políticas públicas para mejorar la salud, la desnutrición y la pobreza de la población serán soluciones parciales a estos problemas estructurales.

⁵ MELIA, B. El buen vivir se aprende. Revista Electrónica de Educación. Universidad Jesuita de Guadalajara SINETICA Programa Workshop II. 3 al 5 de junio de 2015, Posadas, Misiones, Argentina.



La mujer custodio de las semillas. En la cultura guaraní como en numerosos pueblos originarios cultivadores la mujer era la responsable de guardar las semillas, de colocarlas en la tierra y guardar los conocimientos respectivos. El cultivar la tierra se ha considerado como una explotación de la mujer por su descontextualización, sin embargo tanto el guardar y conocer los métodos de preservación de las semillas de los germoplasmas, el cómo sembrarlas tenía un contenido social, cultural, de subsistencia, espiritual y simbólico relacionados con la fertilidad, la abundancia; utilizando la terminología moderna asegurar la seguridad y la soberanía alimentaria de la comunidad, que concuerda perfectamente con los objetivos de la Soberanía Alimentaria que se debe proteger las semillas, los conocimientos, las tecnologías y que estén resguardadas por una institución, en este caso la institución eran las mujeres.

En el proceso de reivindicar, revalorizar y proponer acciones para defender la soberanía alimentaria y mejorar la nutrición fue fundamental la declaración que la UNESCO en el año 1972 realizó para la clasificación de Patrimonio en:

- a. Patrimonio Natural.** El concepto de Patrimonio Natural contribuyó a que los recursos naturales sean considerados como elementos fundamentales para la vida del ser humano y no ser vistos como meros productos comerciales y básicos para la industria. Lastimosamente poco se ha hecho a nivel nacional para la preservación, conservación y uso sostenible de los recursos naturales, por lo cual aumenta la desertificación, la calidad de las aguas, el empobrecimiento acelerado de la tierra y la pérdida acelerada de la biodiversidad incidiendo directamente sobre la disponibilidad de alimentos y la seguridad y soberanía alimentaria.
- b. Patrimonio Inmaterial.** Contribuyó para la valoración de la sabiduría, conocimientos, técnicas y tecnologías milenarias que sobrevivieron a través de la oralidad, en los pueblos originarios y mestizos establecidos en los ámbitos rurales; el enfoque cosmocentrista fue sustituido por el antropocentrismo generando el proceso de destrucción del planeta. El concepto de Patrimonio Inmaterial contribuyó a jerarquizar y darles el respaldo científico a los elementos culturales

folclóricos y de cultura tradicional, que además contribuían con la cohesión social y la calidad de vida.

Siguiendo con la parte conceptual se presentarán los conceptos de Seguridad y Soberanía Alimentaria⁶, estos dos conceptos están directamente relacionados con el desarrollo y el bienestar de la población, hay que subrayar que los dos conceptos son complementarios más que antagónicos. De este modo, la posición de la FAO es mantener el mandato central bajo la seguridad alimentaria, articulando ésta al derecho a la alimentación.

Seguridad alimentaria: En la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996), los países acordaron lo siguiente: “la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades alimentarias y sus preferencias, a fin de llevar una vida activa y sana”. La utilización de los alimentos normalmente se entiende como la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos. Ingerir energía suficiente es el resultado de: buenas prácticas de salud y alimentación, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la buena distribución de los mismos en los hogares. De este modo, parte importante es la cultura. Este factor ha cobrado mayor importancia en los últimos años. Por ejemplo, antes se trabajaba en las Guías Alimentarias basadas en nutrientes ahora se centran en alimentos, adaptando a los países y su diversidad en la dieta.

Soberanía alimentaria. Casi diez años después de la definición de seguridad alimentaria acordada por los países en la Cumbre Mundial de 1996, en 2007 se amplió el concepto y se instaló el término de Soberanía Alimentaria, donde se establecen seis pilares: se consideran a los alimentos como una necesidad y un derecho; se pone énfasis en valorar los proveedores de los alimentos y sus medios de vida; se remarca la importancia de que estos sean de origen regional, promoviendo sistemas alimentarios locales y acortando distancias entre el productor y el consumidor; se reconocen los conocimientos y la preparación de alimentos tradiciones; se rechaza el “dumping” y la ayuda alimentaria inapropiada; y

⁶ Zabala, R. Representante de la FAO en Colombia.



finalmente, se asume más compatible con la naturaleza priorizando tecnologías conservadoras de los recursos reduciendo el uso intensivo de insumos para la producción.

En el 2012, el Parlamento Latino acordó precisar la soberanía alimentaria como “el derecho de un país a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, que garanticen el derecho a la alimentación sana y nutritiva para toda la población, respetando sus propias culturas y la diversidad de los sistemas productivos, de comercialización y de gestión de los espacios rurales”.

Hay dos diferencias remarcables entre los dos términos: la primera es la concepción de la alimentación como un derecho en el caso de la soberanía y, la otra, es que en el caso de seguridad alimentaria se aceptan tres tipos de agricultura: la agro industrial de gran escala, la orgánica y la biológica, y ésta a su vez, pueden involucrar productores tanto grandes, como medianos y pequeños, mientras que en el caso de soberanía alimentaria se focaliza específicamente en la pequeña agricultura y se prioriza la producción orgánica. La soberanía alimentaria de un país requiere que el principal patrimonio sean las semillas, los conocimientos, las tecnologías y estén resguardadas por una institución de interés nacional que las garantice y las distribuya.

La siguiente frase resume la interrelación entre pueblo, cultura, ambiente y sistema de vida con un profundo conocimiento sobre los sistemas de vida de cada pueblo originario: En cada pueblo, cultura y ambiente, los sistemas productivo-filosóficos eran diferentes: en sus creencias, dioses y espíritus; también en las variedades de cultivos, los calendarios productivos y las maneras de hablar y de cantar para expresarlos, esa diversidad era la garantía de la sostenibilidad de los sistemas del continente, a medida que ésta se fue perdiendo, comenzaron los procesos de degradación el empobrecimiento natural y cultural del continente son el resultado de la subestimación del valor de la diversidad, de las experiencias transgeneracionales de los pueblos, de las sabidurías profundas contenidas en las mil creencias y comportamientos.

Aportes de la cultura culinaria guaraní.

Mediante los registros realizados por León Cadogan⁷ al pueblo guaraní, los de Branislava Susnik⁸ y de Rubén Bareiro Saguier⁹, principalmente, se puede disponer de datos que contribuyen a conocer la dimensión holística de la cultura guaraní en relación al tema tratado, nos permite conocer el génesis y la relación del ser humano con el cosmos es decir su cosmovivencia.

Moisés Bertoni¹⁰, quien se instaló en Paraguay a orillas del Río Paraná, zona cercana aguas abajo de la represa de Itaipu, aportó innumerables datos sobre la cultura guaraní, las propiedades de la alimentación guaraní y registro numerosas especies nativas entre ellas el *ka'a he'é – la Stevia Rebaudiana Bertoni*. El aporte de Bertoni es fundamental para disponer de argumentos para considerar que los guaraníes tenían (*subrayo la palabra tenían, pues hoy sus descendientes ya la perdieron casi totalmente*) tenían una cultura alimentación guaraní que les brindaba salud y longevidad, además agrega los estados mentales y su relación con la biodiversidad, las estaciones y el clima.

En el Siglo XX, también aparece Francisco Américo Montalto¹¹, quien con los argumentos de la medicina moderna justifica los valores de la alimentación guaraní-paraguaya.

⁷ Cadogan, L. Nació en Asunción el 29 de julio de 1899. Hijo de John Cadogan y Rose Stone, australianos, llegados al Paraguay a fines del siglo XIX. Fue Antropólogo y Etnólogo. El rigor de sus trabajos atrajeron la atención de un numeroso grupo de científicos extranjeros: Miguel Angel Portilla de México, Paulo de Carvalho Neto y Egon Schaden de Brasil, Adolfo Berro García de Uruguay, Alfred Metraux y Claude Levy-Strauss de Francia. Más adelante conoció al Padre Bartomeu Meliá, eminente investigador como él. Meliá es el continuador de sus trabajos.

⁸ Susnik, B. Nació en Medvode, Eslovenia, el 28 de marzo de 1920. En Europa se doctoro en Prehistoria e Historia, realizó postgrados Etnohistoria y Lingüística, en Historia y Arqueología sumero-babilonesa, Cultura y Lenguas de Asia Menor y lengua s Bálticas, entre otras. A los 27 años recaló en el Puerto de Buenos Aires con un grupo de emigrados, los denominados “Eslovenos libres” después de la Segunda Guerra Mundial. Llegó al Paraguay a finales de 1951, llamada por el Dr. Andrés Barbero para continuar los trabajos museológicos iniciados por el etnólogo alemán Dr. Max Schmidt. Fallece el 28 de abril de 1996.

⁹ Bareiro, R. Nació en Villeta, Paraguay, estudio Abogacía y Letras en la Universidad Nacional de Asunción, se recibió de Dr. En Letras y Ciencias Humanas en Francia. El material bibliográfico de referencia es Literatura Guaraní del Paraguay. Biblioteca Ayacucho, Caracas, Venezuela. 1980.

¹⁰ Bertoni, M. S. Nace en Suiza el 15 de junio de 1857, estudio Botánica, mas tarde se gradúa como Dr. En Ciencias Físicas y Naturales. En 1891 emigra al Paraguay y funda sobre la rivera del Paraná la Colonia Guillermo Tell, hoy Puerto Botánico.

¹¹ Montalto, F. A. Nació en Asunción el 29 de agosto de 1908. Se graduó de farmacéutico y de doctor en medicina en la Universidad Nacional de Asunción, se especializó en Nutrición en Buenos Aires. Falleció el 15 de agosto de 1995.



La producción científica de las personas citadas da el soporte para defender la teoría de la cultura culinaria guaraní-paraguaya y afirmar que el pueblo paraguayo disponía de soberanía alimentaria, el mboriahu ryguata y el autoabastecimiento.

Breve descripción sobre algunas pautas de la cultura culinaria guaraní.

La educación infantil: los niños disponían de una alimentación especial y se los amamantaba hasta los dos o tres años. Los primeros alimentos que ingerían era miel de abeja y algunas frutas que chupaban. El dominio sobre el deseo de comer era enseñado ya en la infancia, evitando que cayesen en el vicio de la gula. Los padres se cuidaban de comer delante de ellos lo que aquellos podían comer y nunca le privaban de esos alimentos.

Longevidad: era muy común y sobrepasaban fácilmente los 100 años manteniendo todas sus facultades y la alegría de vivir. Aún cuando disponían de gran variedad alimentos, aprendieron a no excederse. (Esta práctica se transmitió al paraguayo que solo comía una porción de comida y las frutas eran consumidas luego de madurarse y fuera de las comidas). Lastimosamente esto se perdió casi totalmente.

Forma de ingerir los alimentos: comían sentados o acostados, con lentitud, masticando mucho y sin entablar conversación; no bebían agua durante las comidas. Preferían platos sólidos y al finalizar de comer ya no probaban bocado alguno durante un tiempo razonable. No comían frutas verdes, ni maduras artificialmente al aire libre. Práctica que ha desaparecido rápidamente, esto se pudo constatar con la población rural inclusive no mezclaban las frutas y las consumían fuera de las comidas, algunas en ayunas, otras a media mañana y otras a media tarde.

Minerales y vitaminas: las vitaminas, minerales y los principales alimentos catalizadores se encontraban asegurados en la suma de la gran variedad de alimentos disponibles entraban a formar parte del dietario. Como edulcorante conocían la miel de abeja y el *ka'a he'é* o la stevia mucho más dulce que el azúcar.



Durante el estudio sobre la alimentación se llegó a verificar que para los guaraníes era fundamental que las plantas alimentarias crezcan en una tierra fértil pues de esa manera beneficiaría más a quien los consuma, por esta razón realizaban sus constantes migraciones en la búsqueda de la tierra sin mal o el Yvy marae'y, por la cual abandonaban el lugar donde habitaban cuando consideraban que se agotaba el suelo y la biodiversidad para que se regenerara el lugar asegurando el Tekoha saludable a las futuras generaciones.

Situación actual de la alimentación en Paraguay.

Para realizar un análisis contextual de la situación actual de la pobreza y de la desnutrición en Paraguay, mencionaremos algunos de los factores que resquebrajó el sistema del mboriaju ryguata, la biodiversidad, la disponibilidad de tierras fértiles, la soberanía alimentaria y las acciones que se realizan como política gubernamental:

- a) **La Revolución Verde.** que dio un impulso al actual desarrollo agrícola, especialmente como nacimiento de una nueva ciencia de la agricultura, se constituyeron prácticas agrícolas de alto rendimiento; motivados por el rápido crecimiento de la población como la principal fuente de hambre y la pobreza; vieron en el desarrollo agrícola una herramienta para el aumento de los rendimientos de los principales alimentos (maíz, arroz y trigo), sin embargo, la resolución del problema de la producción de alimentos, no tuvo en cuenta el problema de la distribución de los alimentos cosechados, como tampoco los impactos al ambiente que traería consigo el aumento de la frontera agrícola y la sobre utilización de pesticidas y fertilizantes. PERKINS (1990) y ALBERGONI; PELAEZ (2007) lo exponen así: Los críticos argumentaron que la Revolución Verde catalizó la desaparición de la diversidad genética al padronizar las características deseables en las semillas así como también el aumento del uso de fertilizantes y petroquímicos, la salinización del suelo y cursos de aguas, y la resistencia de las plagas al uso de pesticidas. En varios países la revolución verde impacto de manera negativa en las pues con la expansión de la frontera agrícola se dio lugar al desplazamiento de Agricultores marginales, la degradación de la Mujeres

agricultoras, y la trágica ironía de los aumento del hambre en presencia de una mayor productividad de alimentos como nunca antes visto. (PERKINS, 1990, p. 6-7).

En este contexto se suma además, la compleja interacción de los nuevos actores, dentro de las innovaciones en los sistemas de innovación de la agricultura, como el sector privado que no pueden estar ausentes de las grandes temáticas mundiales que genera retos, como las crisis alimentarias, del agua y los efectos del cambio climático, desequilibrios sociales y territoriales en zonas rurales y la generación de energías destaca la necesidad de una actualización continua de los principales indicadores de I&D agropecuario.

- b) **La carrera de Nutrición.** El Paraguay es el último país de la Región que crea la carrera universitaria de nutricionista. En 1995 egresa la primera promoción de nutricionistas formados en la universidad privada Uninorte. Las primeras 10 nutricionistas son Tecnólogas de Alimentos quienes hicieron una especialización en nutrición en Paraguay.
- c) **El Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN.** Creado por Resolución S.G. Nº 246 del 7 de mayo de 1996 con el propósito de integrar y conducir las tareas relacionadas con los programas y servicios en el área alimentaria y nutricional, por medio de las acciones de planificación, coordinación, normalización, evaluación y control, en consonancia con los objetivos y metas del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Como resultado del compromiso asumido en la Cumbre Mundial de Alimentación llevada a cabo en el año 1992, de crear una institución rectora en las áreas de nutrición y alimentación, se ha iniciado como Departamento de Nutrición dependiente de la Dirección General de Programas de Salud del MSP y BS.
- d) **Plan Nacional de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional.** El Gobierno Nacional dispone de un Plan Nacional de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional cuya meta es 2025, en líneas generales no se siente la implementación de ese Plan en el interior, lo más probable es que solo se realice en algunas comunidades, pero no es conocido por la ciudadanía. Los datos que se visibilizan en el PLAN son los siguientes: *“El PLANAL es una respuesta a las condiciones de vulnerabilidad de*

cerca de 40% de la población del país, los elevados índices de prevalencia de la desnutrición, malnutrición y enfermedades de base alimentaria, el clima de inseguridad en el campo, los indígenas en situación de calle y mendicidad, las 150.000 fincas campesinas con bajo retorno económico al trabajo familiar, las miles de familias del campo y las ciudades que no ven garantizadas su alimentación durante el año, y la dispersión de esfuerzos y recursos institucionales públicos y de la cooperación externa para la promoción del desarrollo sostenible y el cumplimiento de los Objetivos del Desarrollo del milenio (ODM). El Plan, si bien beneficia a toda la población que vive en el país, considera a los pueblos originarios y a las poblaciones urbanas y rurales en condición de vulnerabilidad como los grupos meta principales. El Objetivo general es erradicar la inseguridad alimentaria y pérdida de soberanía alimentaria, y sus consecuencias de hambre y desnutrición, en sectores vulnerables de la población y reducir la incidencia de la malnutrición y de las carencias y enfermedades de base alimentaria.

La evaluación simple que se realiza a este plan analizando sus objetivos no avizora mucha esperanza de lograr cambios radicales. Para este fin se debería realizar un trabajo interinstitucional muy estricto, disponer de diagnósticos reales de la ubicación de las familias en estado de vulnerabilidad identificando quienes están en los asentamientos suburbanos, de campesinos con tierras y campesinos sin tierra.

- e) **La pérdida de los valores alimentarios y culturales.** Es importantes destacar la escasa oferta de carreras de humanidades y la inclusión en carreras técnicas con bajo contenido de materias que contribuyan a que los egresados tenga una formación holística e integral. Por otro lado se tiene la pérdida de prácticas culturales que fueron dejadas de lado en forma abrupta por el modernismo, las propagandas y muy poca priorización de planes y programas Estatales para prever o resolver la situación.
- f) **Servicio de Extensión Primaria en Salud-APS.** Este servicio fue creado con el fin de que la población rural pueda disponer de Centro de asistencia médica en su barrio, pero en el esquema no contempla la presencia de un nutricionista, si la de médicos,

odontólogos, obstetras, enfermeros y auxiliares, por lo que no se puede contratar nutricionistas.

- g) **Período Cartes (2013-2018).** La revitalización de la simbiosis entre Estado y el gran empresariado. En Paraguay, el modelo económico se caracteriza por la extrema concentración de los recursos productivos en un reducido número de empresas y familias; así como por la desregulación prácticamente total del mercado, sin mecanismos instituciones que garanticen la disponibilidad permanente de alimentos diversos, inocuos y accesibles económicamente en todo el territorio; ni protecciones que posibiliten condiciones de producción, y a los pequeños y medianos comercios e industrias. Desde la década del 1970, pero con mucha más fuerza en los últimos 20 años (con la introducción de la soja transgénica), el agronegocio ganadero y de monocultivos para la exportación ha ido desplazando y expulsando a las comunidades campesina e indígenas de los territorios rurales. La producción de carne y granos transgénicos en el campo paraguayo inserta a las unidades que los producen en el sistema agroalimentario global, controlado por unas pocas y cada vez más poderosas empresas transnacionales. La producción de alimentos diversificados para el consumo interno va cayendo, cada vez más familias que producían alimentos para autoconsumo pasan a depender totalmente de la compra de productos industriales en el mercado; crece la distancia entre el lugar de producción de los alimentos y el lugar de consumo; la inocuidad se ve más afectada y el valor cultural de los alimentos se va perdiendo. (Pereira, M. 2014).
- h) Presentamos una muestra para demostrar la pérdida de la diversidad de ingredientes, de recursos alimentarios, de recetas y de la diversidad de alimentos tradicionales.

Alimentos consumidos en la alimentación tradicional	Alimentos consumidos en la actualidad	Comentario
Mandí'o - Mandioca cruda y cocinada Derivados: popi, popi hu, typyraty, typyraty tuju, fariña, hu'í ata, almidón, hui po, tapioca, Dextrina, Hu'í.	Mandioca cocinada Derivados: almidón, fariña (por muy pocas personas)	Al perderse los derivados incide en la diversidad de recetas utilizadas

<p>Maíz o avati: - según las espigas; avati mi, avati puku; - según el tamaño de las plantas: karape, miri, mita; - según el color de los granos; moroti, sa´y ju, pyta, tíu o kamba, sa´yju para, mbujape; - según su dureza: savoro o blando, tupi moroti o tupiete, tupi pyta y pichinga, pichinga aristado, sape moroti, sape pyta, avati guapy,</p>	<p>Maíz o avati: - según las espigas: avati puku; - según el tamaño de las plantas: miri; - según el color de los granos; moroti puku, sayju, pyta - según su dureza: tupi moroti o tupiete, tupi pyta y pichinga</p>	<p>En varias comunidades guaraní están realizando un proceso de recuperación de semillas y mantienen casi todas las variantes</p>
<p>Poroto o Kumanda: Arika yvyra´í o poroto palito, aletto ñu, kumanda para´í, pyta, moroti, sa´í, ysoperi o maneca, mbakutu y mbakutu ypy.</p>	<p>Poroto o Kumanda: Arika yvyra´í o poroto palito, kumanda para´í, pyta, moroti, ysoperi o maneca</p>	<p>Cada vez el consumo de poroto ha disminuido considerablemente en la población paraguaya</p>
<p>Manduví o Mani: moroti (blanco), pyta (rojo), hu (negro) y rosado.</p>	<p>Manduví o Mani: moroti (blanco), pyta (rojo), hu (negro) y rosado.</p>	<p>El que mas abunda es la rojo, casualmente se encuentran los Maní de los otros colores. Pero el consumo entre la población paraguaya disminuyo mucho.</p>
<p>Mokaja o coco</p>	<p>Mokaja o coco</p>	<p>Hera uno de los alimentos básicos. Se consume muy ocasionalmente.</p>
<p>Guayabo: según el tamaño: herbáceo, arbusto y alto. Según el color: blanco, rosado, rojo amarillo. Otras especies: Arasa pe, mbaja, mbaja´í, mbaja guasu, arasa burro</p>	<p>Guayabo: según el tamaño: arbusto y alto. Según el color: blanco, rosado, rojo amarillo.</p>	<p>Se perdieron varias especies y su principal consumo es el dulce, poco se lo consume como fruta pues muy pocas familias disponen de la planta</p>
<p>Otras frutas silvestres; guapuru, guapovo, jataí, pindo, guavira pyta, guavira mi, inga, pakuri, pakuri guasu, ñandypa, jatay´va, ñangapiry, taruma, aguaí, manduvi guaikuru, aratiku, aratiku pyta, aratiku guasu (con varias especies), aratiku´í, karaguatá, uruku o achiotte, yvahái, mamon o papaya, kurugua, apepu, naranja hái.</p>		<p>Estas frutas son muy difíciles de encontrarlas, con la devastación de la flora y no haber políticas para su cultivo no se las consume.</p>
<p>Frutas de consumo masivo: naranja dulce, banana y variantes, mandarina, limón, mango, melón, piña - ananá o</p>		

avakachi, uva, sandía, pomelo, murukuja, aguacate.		
Lima y la lima puru´a	Existe muy poca oferta y se la utiliza como medicina para problemas estomacales y hepáticos	
Algunas recetas		
La Chipa: de 70 variantes registradas en el 2002	Actualmente 5: chipa mestizo, chipa aramiro relleno con carne y con queso, chipa avati so´o o queso y chipa guasu.	Ocasionalmente, chipa manduvi.
La mandioca de 18 recetas registras.	Actualmente 3: Se consume principalmente cocinada, frita con huevo y queso y como empana rellena con carne.	
Recetas con maíz: 38, recetas sin contar las variantes de sopa paraguaya y las que se utiliza como ingredientes de otras recetas.	12 recetas que se consumen ocasionalmente	
Sopa paraguaya: 9 recetas.	2 recetas	
Mbeju: 14 recetas	2 recetas.	

Conclusiones

Luego de más de 30 años de registrar, recopilar e investigar sobre la alimentación paraguaya podemos afirmar que el panorama de solución al estado nutricional en el Paraguay no es muy alentador y como resumen se cita lo siguiente:

- Escasa disponibilidad de carreras universitarias y escasos especialistas con una buena formación humanista.
- Deficientes políticas de Estado para preservar y universalizar los elementos culturales y nutricionales.
- En los planes programas y políticas gubernamentales escasamente se incluyen los aspectos socioculturales del núcleo humano a ser beneficiado. Si bien el Paraguay es un país pequeño y con aparente homogeneidad cultural, existe diversidad en los municipios y regiones respectivas.
- Perdida de la diversidad de recursos alimentarios originales.



- Homogenización de recetas con bajo contenido nutricional.
- Pérdida de la diversidad alimentos autóctonos.
- Pérdida de la diversidad de especies frutales autóctonas, así como de plantas medicinales de crecimiento espontaneo que contribuía con nutrientes esenciales para la buena salud.
- Finalmente a la gastronomía se debe dar un enfoque holístico partiendo de los recursos naturales, conocer y valorar el proceso de evolución cultural del ser humano en el transcurrir del tiempo. La gastronomía no es un fenómeno aislado debemos tener presente su interrelación con: el ambiente, la sabiduría, la salud, con lo simbólico, la religiosidad popular, el clima, la geografía, la luna, la luz solar, la ciencia, la agricultura, la artesanía, la generación de empleo, la equidad y la calidad de vida.

Queda demostrado que la subvaloración del componente cultural y ambiental y la escasa inclusión de éstos en las políticas publicas atentan contra la seguridad y la soberanía alimentaria y por ende en la calidad de vida de los paraguayos y paraguayas.

BIBLIOGRAFÍA

ALBERGONI, L; PELAEZ, V. Da Revolução Verde à agrobiotecnologia: ruptura ou continuidade de paradigmas. Revista de Economia. 2007.

BERTONI, M. La Civilización Guaraní. Etnología. Origen, Extensión y Cultura de la Raza Karai-Guaraní y Protohistoria de los Guaraníes. Ex – Sylvis. Asunción. 1922.

BAREIRO, S. R. Literatura guaraní del Paraguay. Biblioteca Ayacucho. Caracas, Venezuela. 1980.

GONZÁLEZ, D. Cultura Guaraní. Editora Litocolor. Asunción, Paraguay. 1991.

MELIA. B. La tierra sin mal de los guaraní. Economía y profecía. Suplemento Antropológico 22. Asunción Paraguay. 1987.



MELIA, B. El buen vivir se aprende. Revista Electrónica de Educación. Universidad Jesuita de Guadalajara SINETICA: Programa Workshop II. 3 al 5 de junio de 2015, Posadas, Misiones, Argentina.

MIRÓ, M. Alimentación y Religiosidad paraguaya. Chipa- Pan Sagrado. Servilibro. Asunción. 2001.

MIRO, M. Karu Reko. Antropología Culinaria Paraguaya. Servilibro. Asunción. Segunda Edición. 2014.

MIRO, M. Tembiu Rehegua. Reivindicación de la Alimentación Guaraní y Paraguaya. Asunción, Paraguay. 1995.

MONTALVO, F. M. panorama de la Realidad Histórica del Paraguay. Volumen I. Asunción. 1967.

MONTALVO. F M. La Nutrición en Paraguay. Impresora Oeste. Buenos Aires 1956.

Pereira, M. Derecho a la Alimentación en la administración de Cartes. BASE. Asunción Paraguay. 2014.

PERKINS, J. The Rockefeller Foundation and the green revolution, 1941–1956. Agriculture and Human Values. 1990.

SUSNIK, B. Los aborígenes del Paraguay. Museo Etnográfico Andrés Barbero. Asunción. 1981.

SUSNIK, B. Guerra. Tránsito. Subsistencia (Ámbito americano). Museo Etnográfico Andrés Barbero. Asunción. 1990.