

¿POLÍTICAS ALIMENTARIAS O SEGURIDAD ALIMENTARIA? UN SABOR CULTURAL AMARGO

FREDY MACHICAO CASTAÑÓN
Universidad Nacional del Altiplano, Puno

Resumen

En nuestra sociedad hemos asumido que gastronomía es a alimentación o equivalente a cultura alimentaria, los chef, cocineros, centros de enseñanza para cocinar, ferias gastronómicas, programas televisivos, propaganda en radio, periódicos, revistas y para sazonar un candidato chef a la presidencia peruana esta considerado dentro del ámbito gastronómico. Políticas alimentarias, seguridad alimentaria, educación, salud, pobreza, trabajo e identidad no son parte de la carta a servirse o no son de la canasta familiar diaria de los peruanos. Decir que el Perú es visto de afuera como un lugar donde se come de manera diversa y que el ceviche y el pisco representan la abundancia alimentaria es una falacia.

Palabras clave: alimentación, política alimentaria, seguridad alimentaria, cultura

1. Introducción: Referencia teórica

El homo sapiens es la única especie que piensa y habla acerca de sus alimentos, el único que opera normas y reglas con respecto a lo que come, modo de preparación, formas de consumo; además de elegir con quien o quienes y donde degustar un platillo. Asimismo, organiza sus ingestas mediante comidas o acontecimientos alimentarios, más o menos, socializados y estructurados.

La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales, ya que la mesa es por excelencia el lugar del convival, y la comida una técnica simbólica, una metáfora de la sociabilidad intimista que establece esta comunión en los momentos festivos (Maffesoli 1990: 23).

Los lugares de la refección son múltiples, desde un espacio íntimo en el interior del hogar a una efervescente plaza en el centro de la ciudad. En cualquier caso, la comida es uno de los referentes más evidentes para introyectar y transferir sentido respecto a la identidad de un grupo en función de lo que come. Ya sea con alimentos tradicionales o habituales o con innovaciones alimentarias que pretenden llegar a incorporarse como neo-tradicionales.

Los espacios públicos destinados, entre otras cosas, a la refección son las que principalmente promocionan las innovaciones alimentarias o alimentaciones no tradicionales. Tras el fenómeno de la "macdonalización", es común observar puestos de hamburgueserías en todas las ciudades del Perú. Establecimientos, que por una parte son duramente criticados por el sector sanitario, por otra parte, son reconocidos por los habitantes como lugares de encuentro con familiares y amigos.

La alimentación constituye un sistema de comunicación en la medida en que ésta no sea tan sólo una colección de productos, susceptibles de estudios estadísticos o dietéticos, sino que constituya también en un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de comportamientos propios. En este sentido, la ingesta de alimentos trasciende su nivel nutritivo para desplegar también facetas rituales, simbólicas y sociales. Se asocia con la afirmación de la personalidad individual que, mediante determinados usos y preferencias alimentarias, se identifican con determinados agregados sociales y sus identidades (Barthes 2006: 45; Douglas 1973: 67, Arnaiz 2002: 20).

Los pueblos y ciudades son una vasta red de espacios/lugares a los que la acción continua de la población modifica constantemente. En estos espacios/lugares se pueden reconocer tanto la organización que deriva de la oferta del servicio de arquitectura como la que deriva de las actividades del usuario (Arbide 2001: 81). En este sentido, los espacios son creados por el imaginario de las sociedades desde las distintas representaciones compartidas colectivamente (Valbuena 2005: 51).

Como dice Fiore "un espacio en si, de hecho no existe, siendo el espacio ante todo una creación cultural, por lo cual es posible la creación de un espacio por parte de un grupo local" (Valbuena 2005: 82). En este sentido, el espacio proyecta todos los sistemas de clasificación simbólica, reflejando la sociedad misma, en él se materializa y refuerza constantemente el sistema. De igual manera, Finol asevera que; "el espacio en los estudios semióticos representa una estructura que juega un rol importante en la organización social, a través de él se da sentido a una organización social pero también a una serie de valores culturales que soportan ese orden social. El espacio se convierte en instrumento simbólico, capaz de articular los contenidos de la cultura misma en una sintaxis particular" (Finol 2006: 38). Los espacios en los ritos de comensalidad generalmente son construidos por y para los actores; por el comensal y el proveedor de la alimentación, éstos se adueñan de los espacios y los reinventan para dar sentido simbólico al actor de comer.

2. Pequeño balance de lo trabajado en el Perú

El propósito del artículo no es presentar un balance de la antropología de la alimentación peruana. Brevemente identificaremos los estudios, principales trabajos, autores y enfoques teóricos desarrollados en nuestro país, que han influenciado en el devenir de la antropología alimentaria peruana. Se presentan los principales marcos institucionales en los cuales se ha desarrollado la antropología alimentaria sobre los y las vinculaciones con la academia peruana.

Empezaremos con los ejes de la antropología francesa en el Perú desde los años 1990 hasta hoy. Desde los años 1990 aparece un análisis que sin dejar de lado los factores socioeconómicos o históricos hace hincapié en la semántica del objeto de estudio y su relación con, por ejemplo, la afirmación de identidades (Roel Mendizabal, 2000: 101). Aquí hemos reunido tanto a los estudios sobre el consumo de bebidas alcohólicas, como aquellos sobre la cocina y preparación de alimentos que son estudiados como acciones sociales o como vehículos de interacción social y simbólica. Nosotros mismos nos hemos interesados por los diferentes significados que recubre el consumo de alcohol en los Andes peruanos, siguiendo en este sentido las huellas trazadas por un historiador francés quien supo abordar la problemática bajo una perspectiva antropológica, nos estamos refiriendo a Th. Saignes. Después de un trabajo inicial sobre el consumo de alcohol y los jesuitas en el siglo XVI, nos concentramos en el análisis de los significados que tiene para los mineros del departamento de Huancavelica el consumo de bebidas alcohólicas (Salazar-Soler, 1993; 1999; 2000). En cuanto a los trabajos sobre vida cotidiana y dentro de estos sobre cocina y preparación de alimentos, el más completo es sin duda la etnografía de A. M. Hocquenghem y S. Monzón

sobre la cocina piurana (1995: 13), que incluye una descripción del territorio y sus recursos, uso de implementos, preparación de ingredientes y un amplio recetario (Roel Mendizabal, 2000: 103).

La Revista de Antropología, de la UNMSM, con su escueta producción expone en su página web la impresionante cantidad de 6 números. En ellas pueden observarse académicos como José Matos Mar, Humberto Rodríguez Pastor, Jean Pierre Chaumeil, Jorge Casanova, Carlos Iván Degregori, Rodrigo Montoya, Maurice Godelier, Román Robles, José Vegas Pozo, Harold Hernández, Jurgen Golte, y en antropología de la alimentación (Cornejo, 2005, 2006; Escamilo, 2005; Rodríguez et. al., 2006; Suárez y López, 2007). Los temas que trabajan son diversos y los paradigmas que los acogen también.

En la PUCP se puede encontrar títulos como Prácticas alimentarias durante un contexto de cambio estacional: El caso de la comunidad altiplánica de Tantamaco, Puno, tesis de María Dulce Burga Hidalgo (2009), El Ají y las Culturas Alimentarias Andinas, tesis de Diego Emilio Luza Fernández (2013), en la UAP la tesis Aplicación del programa educativo “escolar sano con alimentación saludable “y su influencia en el nivel cognitivo y en las prácticas nutricionales de las madres de la I.E 2099 El Sol- distrito de Huaura (período 2010- 2011) de Julia Rosa Chávez Pajares. Un punto aparte es el de la USMP, la que tal vez es la que más profusamente ha publicado trabajos sobre alimentación, cocina y gastronomía de nuestro país. Temas sobre el pisco, rocoto, papa, frutas, quesos, comida popular ambulante, dulces, pasteles, cocinas paralelas, recetas, ají, maíz, cocina regionales, historia de la alimentación, cafés y fondas, sabores de la cocina, la nueva coctelería peruana, cocina de laboratorio químico versus cocina local, quinua, carnes y mucho más se encuentran en su biblioteca.

Universidades nacionales donde existe la escuela de antropología se han escrito, en pequeña proporción, tesis y artículos científicos sobre la alimentación y la cocina, como por ejemplo en la UNCP, F. Machicao con los temas de cocina regional, etnografía de la cocina en el valle del Mantaro, características culturales sobre la culinaria, características de la cocina, la alimentación y el entorno cultural en el valle del Mantaro, espacios alimenticios. Mencionar que revistas y periódicos locales, regionales y nacionales han encontrado espacios para la publicación sobre cocina, alimentación y gastronomía. Instituciones públicas, como los Gobiernos Regionales, INIA, Gobiernos Municipales, Congreso de la República han contribuido en publicar experiencias, investigaciones, opiniones, programas y proyectos sobre la alimentación.

3. Importancia de la alimentación en una sociedad pobre

La Comisión Mundial sobre Cultura y Desarrollo (1995: 62) ha señalado que la cultura se ignora a menudo en la teoría y en la práctica del desarrollo. Sin embargo, el desarrollo económico no tiene lugar en el vacío. Transforma y es transformado por las culturas, a menudo para mejor, pero a veces en perjuicio de uno o de otro. La globalización homogeniza simultáneamente las culturas y también las fragmenta. El problema está en distinguir entre las funciones que hemos de cumplir como parte del pueblo llano y la probabilidad de opiniones y prácticas que son indispensables para el pleno desarrollo de la capacidad humana, tanto individual como colectiva.

No tenemos que seguir todas las mismas rutas para llegar al desarrollo. No tenemos que disponer nuestros valores de la misma forma en todas partes y para siempre. No hemos de tratar la diversidad cultural como un obstáculo que hay que superar. La homogeneidad no asegura la solidaridad social, como tampoco la heterogeneidad es garantía de conflictos. Lo mismo que necesitamos una división del trabajo para crear una sociedad compleja, así necesitamos también perspectivas y prácticas múltiples para construir una sociedad mundial. El desafío está en asegurar el respeto de las diferencias sin fragmentación ni aislamiento, promover el consenso sobre valores y prácticas sin imponer una uniformidad agobiante a todos. Para superar ese reto, hay que intensificar el respeto del pluralismo entre las naciones, así como en su seno y en las instituciones; el diálogo y el debate hay que practicarlos dentro de las culturas para que hagan posible su evolución.

Aunque el derecho a los alimentos se ha reafirmado reiteradamente como derecho humano fundamental (por ejemplo, por la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, 1996: 82), hay un desacuerdo considerable sobre la forma de hacer realidad ese derecho en la práctica. Por otra parte, aunque la estrategia para garantizar la seguridad alimentaria está enunciada en el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, el grado en que el plan se está aplicando varía considerablemente entre los países.

Para conseguir una seguridad alimentaria hace falta: 1) abundancia de alimentos; 2) acceso a esos alimentos por parte de todo el mundo; 3) suficiencia nutricional; y 4) inocuidad de los alimentos. A nivel mundial existen alimentos suficientes, pero hay problemas de distribución y acceso, lo que da lugar a que unos 800 millones personas no tengan alimentos suficientes. Para algunos, el acceso a los alimentos puede estar asegurado proporcionándoles acceso directo a la tierra. Para las crecientes poblaciones urbanas, el acceso depende también de buenas

carreteras entre el campo y los mercados, de una producción agrícola cuyos rendimientos estén bastante por encima de los niveles de subsistencia, estructuras de precios que proporcionen incentivos para producir para el mercado, información comercial exacta para los productores, industrias de elaboración para transformar productos brutos en alimentos almacenables y empleo que permita a la gente ganar lo suficiente para adquirir alimentos. En los sitios donde falta empleo, los subsidios al consumo (bien sea a través de donaciones de alimentos o mediante subvenciones monetarias para comprarlos) son también un aspecto esencial del acceso a los alimentos. Para garantizar suficientes suministros alimentarios para una población cada vez mayor en el futuro, se necesitan inversiones en investigación (labor interminable, pues está cambiando continuamente el entorno agrícola), así como para la conservación de los recursos de tierras agrícolas y forestales e hídricas.

Los alimentos deben proporcionar también una dieta nutricionalmente apropiada. En la actualidad mueren unos 12 millones de niños al año por enfermedades relacionadas con la nutrición. No cabe duda de que hay muchos más que son enfermos crónicos. Las necesidades nutricionales deben ser objeto de atención tanto en los programas de investigación agrícola como en los de asistencia alimentaria. Por otro lado, los alimentos deben ser inocuos. Aunque huelga decir esto, el hecho es que las enfermedades transmitidas por los alimentos siguen siendo un fenómeno frecuente en todo el mundo. Especialmente en las zonas urbanas, donde los alimentos han de recorrer largas distancias antes de su consumo, son comunes los contaminantes microbianos de los alimentos. Los más pobres son las víctimas más probables, pero, a medida que se expande el comercio alimentario en el mundo, los consumidores de los países ricos se están viendo también afectados por enfermedades transmitidas por los alimentos.

Algunos casos. ¿Fruta? Apenas comen plátano. ¿Verdura? Cebolla si está cortadita en un guiso. ¿Carne? No, porque se atragantan y sólo aceptan salchichas. Carina Chuctalla dice que sus hijos “son raros”. Consumen nada más que pan, fideos, golosinas, arroz,... por eso están cuadrados (gordos)”, concluye.

Carina es madre de cinco niños menores de 13 años. Recolecta ropa usada y la vende en Huancayo. Su ex marido percibe un dinero por su trabajo eventual que destina, en parte, a comprar alimentos. Para ella, la harina y el arroz son fundamentales. “Si me falta el arroz me vuelvo loca, porque comen a todas horas”, afirma.

Carina añade que sus hijos no comen casi ninguna fruta ni verduras o carnes magras, que reconoce son alimentos más nutritivos y menos calóricos. Cree que esto ocurre porque sus niños “son raros y caprichosos”. Pero para los expertos, el fenómeno en general se explica por la falta de acceso familiar a una dieta rica, variada y equilibrada.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) advierte que la obesidad y las enfermedades crónicas asociadas con ella, como la diabetes tipo II, hipertensión arterial, enfermedades coronarias, algunos cánceres y la osteoporosis aumentan con rapidez en la región y afectan predominantemente a los más pobres.

La OPS ubica este asunto como un nuevo reto para la salud pública en Perú, América Latina y el Caribe, donde 53 millones de sus 561 millones de habitantes son obesos, según afirma. También señala que los precios de los alimentos se vinculan con el mayor consumo de productos ricos en grasas saturadas, azúcares y sal, así como reducidos en micronutrientes. El problema no es de disponibilidad sino de acceso a los alimentos. En sociedades de mercado, la seguridad alimentaria no depende de la disponibilidad sino del poder de compra. Los alimentos se eligen por precio y los energéticos son más baratos que los nutrientes. Por eso, el problema de desnutrición típica, que se refleja en niños y niñas con “piel y hueso”, va dejando paso a la obesidad y la malnutrición.

Nutricionista peruanos coincide en que todavía se cree que el niño sano es ‘gordito’ y el que conmueve es el de bajo peso, pero en realidad los dos pueden estar mal nutridos si la dieta a la que acceden tiene exceso de hidratos de carbono, grasas y azúcares y un gran déficit de micronutrientes. La alimentación de los más pobres no necesariamente es escasa en cantidad, pero es mala en calidad. La última Encuesta Nacional de Nutrición en Perú refleja esas tendencias. Con bajo peso aparecen 3,8 por ciento de los niños y niñas de entre seis meses y cinco años que fueron estudiados y son obesos 6,6 por ciento de ellos. Asimismo, se registra un déficit de nutrientes, al punto de que en 16 por ciento de estos niños aparece la anemia. En el caso de embarazadas, esa carencia llega a 30,5 por ciento.

Si se toma América Latina y el Caribe en su totalidad, la OPS señala que la anemia afecta a 16 millones de menores de cinco años y a 32 millones en la franja de cinco a 14 años. En tanto que las embarazadas con bajos niveles de hierro suman cinco millones. Hay además carencias de yodo y vitaminas A y B12, que llevan a enfermedades crónicas. Los obesos pobres tapan su malnutrición con papas, arroz, pan, azúcar, harina y fideos.

Son las nuevas formas del hambre. Los pobres no comen lo que quieren ni lo que saben sino lo que pueden y, entre sus posibilidades, rara vez está la de consumir carnes magras, lácteos en cantidad, frutas o verduras. En la canasta de los pobres comprobamos la importancia que tiene el precio a la hora de elegir alimentos. Abundan fideos y carnes grasas y casi no hay frutas y verduras, caras y poco rendidoras. Son las estrategias que desarrollan las familias para comer. Hace 30 años, ricos y pobres comían parecido, pero desde entonces se abrió una brecha. Familias con mejores recursos acceden a 250 alimentos, mientras que entre los pobres la compra se restringió a 22 productos. Son dietas pobres en calcio, hierro, vitaminas y minerales. Ese desequilibrio se refleja en cuerpos más gruesos y bajos. No es desnutrición aguda típica sino desnutrición crónica con obesidad. En América Latina, la obesidad se da en grupos con menor nivel socio económico, fuertemente asociados a los ingresos bajos, y es mucho más frecuente todavía entre mujeres pobres.

4. Conclusión

La pobreza humana ha degradado la vida humana durante siglos, pero uno de los logros más notables del siglo XX es su notable reducción: la pobreza de ingreso se ha reducido más rápidamente en los últimos 50 años que en los últimos 50 decenios.

Ha cambiado radicalmente en los últimos quince años. Los procesos de democratización, descentralización y las reformas económicas de libre mercado han sentado las bases de un nuevo ejemplo en la reducción de la pobreza, dando un rol más amplio a los gobiernos locales, el sector privado y las ONG, individualmente y/o como socios.

Algunas de las iniciativas más interesantes de mejoramiento de las condiciones de vida de los pobres en la región involucran diversas formas de alianza entre los diferentes sectores (público, privado, con o sin ánimo de lucro).

Entre ellos se encuentran no sólo avances cuantitativos, sino también cualitativos, en particular relacionados con generación de confianza, fortalecimiento institucional (de todos los actores), y de manera más general vinculados a la acumulación de capital social. Las alianzas demuestran que el conjunto puede ser superior a la suma de las partes.

Nuestra recomendación es una pragmática crítica a los estamentos gubernamentales, los cuales han enfocado la causa de la pobreza y del estancamiento del desarrollo humano, como una crisis inherente a los intereses de los países desarrollados. Es una utopía el hecho de que las instituciones

internacionales, de pelear la pobreza, tengan la necesidad de coayudar y coexistir con la misma.

El Banco Mundial, El Banco Interamericano de Desarrollo, El Fondo Monetario Internacional, u otra institución financiera involucrada en tal gestión, tienen que sincerarse y concretizar la ayuda en el desarrollo sostenible de cada nación, y no en la auto dependencia de cada país subdesarrollado en uno desarrollado. Se debe buscar la manera de coexistir en un ambiente homogéneo, donde cada nación se beneficie de la otra, sin la necesidad de abusos, trabas de comercio, liberaciones impositivas a favor o no de ciertos intereses.

Los gobiernos emergentes después del nacimiento de la globalización tienen que pensar de manera crítica en la tecnología, el avance científico, los instrumentos financieros, y aplicarlo de manera eficiente y coherente al desarrollo de la agricultura, la educación, la nutrición, la salud. La única manera de erradicar la pobreza y aumentar el desarrollo humano es buscando la equidad de valores nacionales, la equidad en la competitividad, la equidad de derechos internacionales y estamentos de comercio, así como el respeto a las poblaciones existentes partiendo de un marco humanista.

Nos queda explicarle a la sociedad que la criticidad y cabalidad con que se miren los objetivos claros, la capacidad de discernir la problemática, es la clave de un buen desarrollo contra la pobreza. Nuestro desarrollo es explicativo y fácil de entender, en el mismo se centran las pautas mínimas a seguir para esa meta. Una estrategia de lucha contra la pobreza basada en la adopción de medidas en tres esferas:

Oportunidad. Los pobres destacan sistemáticamente la importancia fundamental de las oportunidades materiales, es decir, el empleo, el crédito, las carreteras, la electricidad, los mercados para sus productos, y las escuelas y los servicios de abastecimiento de agua, saneamiento y salud que se requieren para tener el nivel de salud y de conocimientos imprescindible para poder trabajar. El crecimiento económico global es un factor crucial para la generación de oportunidades, como también lo son la pauta o la calidad de ese crecimiento. La introducción de reformas en los mercados puede ser un factor clave de expansión de las oportunidades para los pobres, pero es preciso que esas reformas se enmarquen en las condiciones institucionales y estructurales locales. También se necesitan mecanismos para crear nuevas oportunidades e indemnizar a los que experimenten pérdidas durante la transición. En las sociedades con grandes desigualdades, es particularmente importante incrementar la equidad a fin de poder lograr progresos rápidos en la reducción de la pobreza. Y para aumentar la

equidad es preciso que el Estado respalde la acumulación de los activos — recursos humanos, tierras e infraestructura— que poseen los pobres o a los que tienen acceso.

Empoderamiento. La selección y la aplicación de medidas públicas que respondan a las necesidades de los pobres dependen de la interacción de procesos políticos, sociales e institucionales. El acceso a las oportunidades del mercado y a los servicios del sector público con frecuencia depende en buena medida de las instituciones estatales y sociales, que deben considerar las necesidades de la población pobre y darle cuentas. El logro de la responsabilidad y la rendición de cuentas es un proceso de carácter intrínsecamente político y exige una activa colaboración entre los pobres, la clase media y otros grupos de la sociedad. La colaboración activa puede facilitarse considerablemente con un sistema de gobierno que contribuya a una mayor eficiencia y responsabilidad ante la ciudadanía por parte de la administración pública, las instituciones jurídicas y los servicios públicos, y con una mayor participación de los pobres en la vida política y en las decisiones de alcance local. También es importante eliminar las barreras sociales e institucionales derivadas de las diferencias de género, origen étnico y clase social. La existencia de instituciones que sean sólidas y respondan a las necesidades de la población no sólo redundará en beneficio de los grupos pobres sino que es también esencial para todo el proceso de crecimiento.

Seguridad. La reducción de la vulnerabilidad —a las crisis económicas, los desastres naturales, las enfermedades, la discapacidad y la violencia personal— es esencial para mejorar los niveles de bienestar y fomentar las inversiones en capital humano y en actividades de mayor riesgo y más rentables. En este sentido es preciso tomar medidas nacionales eficaces para la gestión de los riesgos de graves crisis económicas generales y establecer mecanismos eficientes para reducir los riesgos a que se ven expuestos los pobres, incluidos los relacionados con la alimentación, salud y las condiciones climatológicas. También es necesario acrecentar los activos de los pobres, diversificar las actividades de los hogares y ofrecer, para las situaciones adversas, toda una gama de mecanismos de protección, desde las obras públicas hasta los programas contra la evasión escolar y el seguro de salud.

5. Referencias bibliográficas

Salazar-Soler, Carmen (2007) La presencia de la antropología francesa en los Andes peruanos. *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines*, 36 (1): 93-107.

- Morales, Sergio (2014) Antropología Made In San Marcos. Patio de Sociales, 19 de enero de 2014.
- Arbide, Dardo (2001) "Los cambios en los lugares de comida", en *Los cambios en el área metropolitana de Buenos Aires*. Memorias del Primer Congreso de Patrimonio Inmaterial. Buenos Aires.
- Arnaiz, Mabel (1996) *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona, Icaria.
2001 *Somos lo que comemos. Estudio de la alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel.
- Beltrán, Arlette y Janice Seinfeld (2009) "Desnutrición Crónica Infantil en el Perú. Un problema persistente". Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico.
- Barthes, Roland (2006) "Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea", *Empiria. Revista de metodología de las ciencias sociales*, nº 11: 205-221.
- Douglas, Mary (1973) *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid, Siglo XXI de España.
- Finol, José Enrique (2006) "Rito, espacio y poder en la vida cotidiana", en José Finol (coord.), *Designis 9. Mitos y ritos en las sociedades contemporáneas*. Barcelona, Gedisa.
- Maffesoli, Michel (1990) *El declive del individualismo en las sociedades de masas*. Barcelona, Icaria.
- Machicao, Fredy (y Yuri Cayllahua) (2013) Reconociendo y revalorando las cocinas regionales del Perú: Junín Saborear y cantar en el valle del Mantaro. Fondo Editorial USMP, Lima. Volumen 6.
- Machicao, Fredy (2013) Características culturales sobre la culinaria en el valle del Mantaro – Junín. Instituto de Investigación Facultad de Antropología – UNCP.
- 2012 Características de la cocina, la alimentación y el entorno cultural en el valle del Mantaro-Junín. Edit. UNJFSACH, Huacho.
- 2011 Características culturales sobre la culinaria en el valle del Mantaro – Junín. Instituto de Investigación Facultad de Antropología – UNCP.
- Valbuena, Carlos Adán (y Nelly García Gavidia) (2006) "Ritos de fuego en la fiesta de la Purísima: Migración y reinención de las identidades urbanas", en José Finol (coord.), *Designis 9. Mitos y ritos en las sociedades contemporáneas*. Barcelona, Gedisa.