



**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS MÉDICAS DE LA
HABANA**

FACULTAD DE TECNOLOGIA DE LA SALUD

DEPARTAMENTO DE NUTRICION

EVENTO VIRTUAL CIENTÍFICO CULTURAL

"PROFESOR ANDUX in MEMORIAM" 2020

**LA ANTROPOLOGIA CIENTIFICA: UNA
APROXIMACION A SU APLICACION EN LA
NUTRICION.**

Autores: Jorge E Sánchez Valiente, **1** Betsy Amanda Olivera Lugo, **2** Claudia Armentero Cruz **3**.

1Licenciado en Filosofía e Historia. Máster en Investigación Educativa. Profesor asistente. Facultad de Tecnología de la Salud. Universidad de Ciencias Médicas de La Habana. La Habana. Cuba. Correo electrónico: jorge0921@nauta.cu

2Estudiante 4to año. Carrera. Licenciatura en Nutrición. Facultad de Tecnología de la Salud. Universidad de Ciencias Médicas de La Habana. La Habana. Cuba.

3Estudiante 4to año. Carrera. Licenciatura en Nutrición. Facultad de Tecnología de la Salud. Universidad de Ciencias Médicas de La Habana. La Habana. Cuba.

RESUMEN

Introducción: La antropología es la ciencia social que estudia el ser humano, su quehacer cultural y cambios físicos y sociales, desde el entendido que la cultura es la herencia social es decir las creencias, estructuras y costumbres de una comunidad. **Objetivo general:** valorar los principales fundamentos, teóricos-conceptuales y promover el estudio y desarrollo de la Antropología Aplicada a la Nutrición, en FATESA como disciplina emergente dentro de la Educación Médica; así como revelar la transición nutricional hasta la etapa actual, como herramienta de trabajo en la educación nutricional, en la competencia de prevención y promoción a alcanzar por el futuro licenciado en nutrición, desde la academia. **Desarrollo:** Una aproximación desde el ámbito antropológico, en los espacios de manera general de las ciencias médicas y de forma particular en la nutrición, se orienta en estos casos en la bio-cultura, cuya tendencia es la comparación a través del tiempo y las sociedades; donde la alimentación es un nicho importante y condicionante para el estudio de la cultura alimentaria de diferentes localidades, territorios y naciones.

Conclusiones: Los patrones alimentarios y la genómica, mediante la evidencia científica de la antropología aplicada a la nutrición, expresa una, relación incorrecta entre nuestro genoma y la dieta moderna.

PALABRAS CLAVES: Antropología, cultura, alimentación, nutrición.

SUMMARY

Introduction: Anthropology is the social science that studies the human being, his cultural work and physical and social changes, from the understanding that culture is the social inheritance, that is, the beliefs, structures and customs of a community. **Course objective:** assess the main theoretical-conceptual foundations and promote the study and development of Anthropology Applied to Nutrition, in FATESA as an emerging discipline within Medical Education; as well as revealing the nutritional transition to the current stage, as a working tool in nutritional education, in the prevention and promotion competence to be achieved by the future graduate in nutrition, from the academy. **Development:** An approach from the anthropological field, in the general spaces of the medical sciences and in particular in nutrition, is oriented in these cases in the bio-culture, whose tendency is the comparison through time and societies ; where food is an important and conditioning niche for the study of the food culture of different localities, territories and nations. **Conclusions:** Eating patterns and genomics, through the scientific evidence of anthropology applied to nutrition, expresses an incorrect relationship between our genome and modern diet.

KEY WORDS: Anthropology, culture, food, nutrition.

INTRODUCCIÓN:

La declaración de MADRID EN OCTUBRE DE 2018; sobre la nutrición y la cultura alimentaria en el Siglo XXI; reconoce:

1. El conocimiento, de que no estamos globalmente en el mejor momento en varios ámbitos de la nutrición: a partir de que:

- ✓ no hemos sido capaces todavía de vencer el problema del hambre y la desnutrición y que, al mismo tiempo, nos enfrentamos al problema de la obesidad, más frecuente entre los más desfavorecidos en términos de educación y equidad social.
- ✓ de que la alimentación y los estilos de vida se han convertido en una causa fundamental de factores de riesgo, enfermedades y de patologías, que tienen como consecuencia no solo un empeoramiento en la salud de los ciudadanos y su calidad de vida, sino que también generan elevados costos económicos en la atención primaria sanitaria.

2. Que el comer es también un placer y la resultante de una riquísima herencia sociocultural y patrimonial como son los hábitos alimentarios, en el entendidos no solo como la frecuencia de consumo de alimentos, sino también la forma en la que estos alimentos se producen, elaboran, transportan y consumen, en tanto patrones alimentarios y nutrición pueden y deben entenderse e imbricarse ahora más que nunca.

3. Y al considerar que la Dieta Mediterránea, en su más amplia expresión, gastronómica, cultural, alimentaria y nutricional debe ser no sólo promovida, sino defendida de forma proactiva por los poderes públicos y la sociedad en general, de manera urgente y comprometida.

En el reconocimiento de la declaración de Madrid, se expone el valor de la cultura alimentaria mediterránea, como base y aporte del desarrollo de la propia humanidad, desde su realización con las grandes civilizaciones hasta nuestros días;

como uno de los modelos sociales, en lo cultural y en lo de alimentación, expandido también por nuestro continente, el cual posee también una expresión en la cultura culinaria cubana, constituyéndose en un legado patrimonial, que tenemos la obligación de preservar y promover a los diferentes niveles.

En definitiva, se trata de tener en cuenta y recuperar las esencias y las tradiciones de la cultura culinaria mediterránea, en su fusión con el esquema contemporáneo actual y el desarrollo de las nuevas tecnologías de la alimentación de manera general y en lo particular en nuestro país.

Sin embargo la monitorización de patrones alimentarios revela de manera preocupante, que el no reconocimiento de este modelo y otros, resultados de las tradiciones culinaria saludable, producto a la erosión progresiva de un modelo globalizador y neoliberal, ha impactado en las familias, y sobre todo en la salud, por la determinación y generación de diversos problemas sanitarios, desde el entendido que la educación nutricional, es hoy una necesidad, en la resolución de los problemas de salud, orientado a:

- ✓ promover alimentación saludable en todos los entornos y escenarios posibles, elementos que aún son insuficientes.
- ✓ el reconocimiento de la responsabilidad que posee hoy la industria alimentaria, en una correcta nutrición saludable.
- ✓ en la necesidad de que la práctica deportiva y la actividad física deben ser reforzadas y estimuladas, bajo el enfoque de una nutrición saludable.
- ✓ y es imprescindible que se hace en la actual sociedad contemporánea, de contar con investigaciones en nutrición, tanto básica como aplicada, como garantía de contar con evidencia científica suficiente que permita establecer una política alimentaria y nutricional saludable para sus ciudadanos y ciudadanas.

Analizar e interpretar, y la puesta de búsqueda de soluciones, desde una mirada actual de la nutrición y la cultura alimentaria, transita por el abordaje de la antropología aplica a la ciencia de la nutrición. Siendo necesario, su valoración bajo la perspectiva de la Tecnología de la salud, como proceso formativo de la Educación Médica, en tanto génesis, desarrollo y contexto, al ser el licenciado en nutrición, el profesional encargado de su estudio y ejecución desde el cumplimiento de sus funciones; asistenciales, docentes, investigativas y gerencial, y en su propia interacción como integrante del equipo multidisciplinario de salud(GAN), dado en los diferentes niveles de atención sanitaria en Cuba, en tanto promueve, prevee y contribuye al diagnóstico, toma de decisiones tecnológica, en aras de la calidad de vida, al dar respuesta a los problemas de salud.

En el estudio y análisis bibliográficos, se corrobora la existencia de una red amplia y vasta, en relación a temas de alimentación y nutrición, no así, su tratamiento desde la ciencia antropológica, siendo insuficiente, generándose un vacío, que nos permita no solo responder a la Declaración de Madrid, sino a complementar las competencia y desempeño del especialista en nutrición, en cuanto al estudio de la cultura alimentaria, sus génesis, variaciones y desarrollo.

Expresándose como **situaciones problemáticas**, los siguientes:

- a) Bajo nivel de investigación aplicada de la antropología a la nutrición.
- b) En las dos décadas del presente siglo, se contactan 3 publicaciones, desde la antropología médica cubana, siendo este insuficiente, para el propio desarrollo de la Ciencia de la Nutrición.
- c) Se observa, desconocimiento y baja percepción, en cuanto al estudio de la cultura alimentaria, como factor determinante a tener en cuenta, en el desempeño del futuro profesional del tecnólogo de la salud en nutrición.

d) Es insuficiente las herramientas de trabajo, en el saber hacer, para el alcance y desarrollo de una educación nutricional en la sociedad cubana, desde el punto de vista preventivo y promocional.

En tal sentido se formula como **problema científico**:

¿Cómo contribuir al desarrollo de una cultura antropológica en las competencias formativas de los estudiantes de la licenciatura en nutrición de la facultad de tecnología de la salud en la UCMH?

La antropología como ciencia, estudia al ser humano de forma integral; busca producir conocimiento sobre el ser humano desde diversas esferas, pero siempre como parte de una sociedad. Abarcando tanto la evolución biológica de nuestra especie, su desarrollo y sobre todo los estilos y moda de vida de cada civilización, de cada pueblo, así como sus estructuras sociales y la diversidad de sus expresiones culturales, donde la alimentación es un nicho importante y condicionante para el estudio de la cultura alimentaria de diferentes localidades, territorio y naciones.

La antropología se ha venido desarrollando, sobre la base de 4 perspectivas: Física, Lingüística, Socio-cultural, Aplicada.

En tal sentido, el **objetivo general** de nuestra investigación: valorar los principales fundamentos, teóricos-conceptuales y promover el estudio y desarrollo de la Antropología Aplicada a la Nutrición, en FATESA como disciplina emergente dentro de la Educación Médica; así como revelar la transición nutricional hasta la etapa actual, como herramienta de trabajo en la educación nutricional, en la competencia de prevención y promoción a alcanzar por el futuro licenciado en nutrición, desde la academia.

En la investigación se utilizan **métodos** del nivel teórico y empírico, los cuales se adscriben al enfoque dialéctico-materialista que concibe el hecho educativo como un fenómeno social en movimiento permanente, en su desarrollo, sus relaciones y contradicciones.

Métodos teóricos:

Análisis y síntesis: en la identificación de la situación contradictoria y en la revisión bibliográfica, así como en el procesamiento de los datos recolectados al aplicar los métodos empíricos para el diagnóstico de la realidad objetiva.

Inducción- deducción: para analizar las particularidades de la antropología científica en su aplicación a la nutrición, desde un enfoque holístico- configuracional en el desarrollo de una educación nutricional.

Métodos Empíricos:

Análisis documental: Se utilizó en la revisión documental necesaria para la fundamentación teórica del estado de arte del objeto de investigación.

Los Resultados y Discusión.

La Antropogénesis, como vía para el estudio de la génesis de la alimentación humana, en la edad antigua y su etapa primitiva, como base de la dotación genética de hombres y mujeres en la edad contemporánea y cuyos estudios duró más de 60 millones de años.

ANTROPOGENESIS			
ETAPA	Patrones Alimentarios	Característica Dietética	Sistema Digestivo y Metabolismo.
PALEOLÍTICO <i>Vegetariano y Arborícola</i> 80.000 años AC	Base Alimentaria durante 500 generaciones. -Alimentos Salvajes. - Alimentos no procesados - Alimentos de su entornos.	- Alta en proteína magra - Alta en grasa mono saturada. - Alta en fibra, vitamina, minerales y antioxidantes.	Evoluciono adaptándose a las fuentes de nutrición que le brindaba el medio.

<p>NEOLITICO</p> <p>Domesticación de Animales.</p> <p>Agriculturas</p> <p>10.000 años D.C</p>	<p>DESPUES DEL FUEGO.</p> <p>-Cocción de los alimentos. (asados)</p> <p>- Aparición de los recipientes de barro.</p> <p>La humanidad comienza a producir sus alimentos, cultivando y pastoreando animales.</p>	<p>Se produce el mayor cambio tecnológico de la Humanidad, al pasarse a depredador de los recursos disponible a productor de sus productos alimentarios, generado provocado por el cambio climático y el aumento demográfico.</p> <p>Se inicia el proceso de conocimiento y aprendizaje sobre todos los recursos naturales que aun, se mantiene.</p>
<p>GRANDES CIVILIZACIONES</p> <p>GRECIA</p> <p>EGIPTO</p> <p>ROMA</p> <p>3.000 D.C</p>	<p>Cocción de los Alimentos. (hervidos y asado)</p> <p>. Utilización de cubiertos.</p> <p>. Se organiza las comidas en banquetes.</p> <p>. No lácteo.</p> <p>. Alto consumidores de cereales.(cebada-Avena-Centeno).</p>	<p>Se incorpora los vegetales, uso de proteína animal a menudo, 3 comidas al día.</p> <p>Se descubre el pan, con y sin levadura.</p> <p>Uso de aceite vegetales.</p> <p>Vino con miel.</p>
<p>REPERCUSION SOBRE EL GENOMA HUMANO.</p>		
<p>Los genes interactúan con la dieta y el medio ambiente para favorecer la supervivencia del individuo: puesto que hay épocas de abundancia y otras de hambruna, el organismo permite "ahorrar" energía acumulándola como grasa.</p> <p>La programación genética condicionó la elección de alimentos ricos en grasa y proteínas.</p> <p>En las grandes civilizaciones, constituyó un mecanismo eficiente: promedio de edad 20-30 años.</p>		

La antropología socio – cultural, estudia los mecanismos de integración, estructuras y producción social; así como rasgos, valores, rituales y artefactos que definen y explican como una sociedad está organizada y para ello se vale de tres disciplina fundamentales:

- ✓ La etnografía es el estudio de sociedades contemporáneas.
- ✓ La arqueología que estudia los restos materiales de sociedades pasadas.
- ✓ La antropología lingüística que estudia el lenguaje en su contexto socio-cultural.

ANTROPOLOGIA SOCIO-CULTURAL			
ETAPA	Patrones Alimentarios	Característica Dietética	Sistema Digestivo y Metabolismo.
MEDIA	<p align="center">ROMANTICISMO Y ROMANTICISMO. (500 – 1. 700)</p> <p>Buen en servicio de alimentos y bebidas que eran privilegio de los aristócratas. Se introdujo la comida elegante por una Italiana de 14 años de edad (Catalina de Medici), que se casó con el después sería Rey Francia. Enríquez II.</p>		
MODERNA	<p>En los siglos SXVII Y XIVIII: Pueblo y hambre van juntos:</p> <p>Utilización de forma extensiva de los alimentos llegados de América (cacao, maíz, maní, girasol, pimienta, piña, patata, tomate).</p> <p>El servicio de alimentos se extendió al público en general en la década 1880, con la Revolución Industrial.</p> <p>La primera cafetería abrió sus puertas en New York en 1885.</p> <p>Se establece por primera vez la dietética como servicio hospitalario.</p> <p>INGREDIENTES DEL NUEVO MUNDO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tomate • Patata • Boniato • Vainilla • Chocolate • Judía verde • Calabacín • Pimienta 		
	<p>La Alimentación y la Cultura alimentaria está ligada a:</p> <p>Valores y representaciones socioculturales que guían el consumo, más que los elementos biológicos y nutricionales.</p> <p>Los alimentos no son elementos únicos, precisos y objetivos, pues tienen diferentes significados según el grupo social.</p> <p>Las diferencias son tan significativas y marcadas que no todos los alimentos considerados pueden ser ingeridos, masticados y digeribles por cualquier persona.</p> <p>CULTURA ALIMENTARIA, es el cúmulo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creencias 		

<p>CONTEMPORANEA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento y de prácticas heredadas y/o aprendidas. • Asociadas a la alimentación, compartidas por los individuos de una cultura dada o grupo social dentro de esa cultura. • Siempre útil para el grupo. • Alto desarrollo de la industria alimentaria. <p style="text-align: center;">FACTORES QUE INFLUYERON EN EL DESARROLLO DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Demográfico. ⇒ Económicos. ⇒ Estilo de vida. ⇒ Conducta Alimentaria. <p><i>estableciéndose diferentes tipos de servicios alimentarios</i></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 30%;"><i>NO COMERCIALES</i></td> <td style="width: 40%;"></td> <td style="width: 30%; text-align: right;"><i>COMERCIALES.</i></td> </tr> <tr> <td>Órdenes religiosas</td> <td></td> <td style="text-align: right;">Hoteles</td> </tr> <tr> <td>Universidades</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Restaurantes</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hospitales</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cafeterías</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comedores escolares</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Autoservicios</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Hogares de ancianos rápida.</td> <td></td> <td style="text-align: right;">Comida</td> </tr> </table> <p><i>promoviendo diferentes actitudes del hombre</i></p> <ul style="list-style-type: none"> El alimento como un sentido de unión familiar. El alimento como caridad misericordiosa para los más necesitados. El alimento como una exigencia de supervivencia El alimento como símbolo de estatus social. <p>expresado en un <i>desarrollo continuo de la industria alimentaria</i>; tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecnología del diseño. Tecnología de alimentos. Tecnología de control de microorganismo. 	<i>NO COMERCIALES</i>		<i>COMERCIALES.</i>	Órdenes religiosas		Hoteles	Universidades			Restaurantes			Hospitales			Cafeterías			Comedores escolares			Autoservicios			Hogares de ancianos rápida.		Comida
<i>NO COMERCIALES</i>		<i>COMERCIALES.</i>																										
Órdenes religiosas		Hoteles																										
Universidades																												
Restaurantes																												
Hospitales																												
Cafeterías																												
Comedores escolares																												
Autoservicios																												
Hogares de ancianos rápida.		Comida																										

	<p>Tecnología sobre las normas de la calidad.</p> <p>Tecnología de la informática aplicada a los alimentos.</p> <p>Enfoque sobre el desarrollo sostenible.</p> <p><u>Tecnología sobre la conservación de los alimentos a mediano y largo plazo.</u></p> <p>Este último elemento tecnológico, es producto de la alteración y putrefacción que sufren los alimentos, dado en gran medida a el mal manejo, del hombre en la gestión de su protección, en este sentido desde la antigüedad, hasta la fecha, se vienen aplicando diferentes métodos de conservación; tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Salazón. ✓ Fermentación. ✓ Pasteurización. ✓ Envasado en vacío. ✓ Congelado. ✓ Enlatado. ✓ Liofilización.
--	--

REVELANDO EL SIGNIFICADO SOCIO- CULTURAL ACTUAL DE LA ALIMENTACION Y LA NUTRICION EN EL CONTEXTO DEL SIGLO XXI.

ESTRATO SOCIO-ECONÓMICO:

si más recursos: mayor variedad de alimentos; *familias de clase media alta*: alimentación variada, más productos de origen animal, comen 3 o más veces/día.

estratos medios y altos: eligen alimentos en función de la obesidad y enfermedad crónico-degenerativas. Consideran que la alimentación debe ser diferente entre niños y niñas (evitar obesidad)

- Estratos bajos: capacidad de saciedad

INMIGRACIÓN- EMIGRACIÓN (dado por la movilidad humana de manera global)/ Mezcla de culturas árabe, sudamericanas, china, judía, autóctona, centroeuropeas/ Forma propia para comer y beber, (contexto familiar, sociedad, país).

ROMPECABEZAS CULINARIO

Decisión más importante de qué comer, en qué ocasión, con quien, a qué hora

Ocasión: comida festiva o cotidiana, comer en casa o fuera, horario anómalo

ATRIBUTOS RELACIONADOS CON LA SALUD NUTRICIONAL

¿Alimentos dietéticos? ¿funcionales? Light?

Cuando hay acceso a la comida, el aspecto cultural es más relevante

Alimentación no como parte del grupo, sino como elección individual.

PROBLEMAS DE LA CULTURA ALIMENTARIA ACTUAL.:

- conocimiento de la alimentación a través de anuncios publicitarios de televisión.
- revistas (de estéticas y de adelgazamiento)
- entrevistas a personajes públicos y comunitarios.
- patrones alimentarios enfocados en:
 - ✓ dietas de adelgazamiento.
 - ✓ dieta del colesterol
- El desarrollo cada vez más acelerado de la industria alimentaria, ha modificado considerablemente la relación del hombre con su alimentación; a saber:
 - ✓ Esta se ha vuelto independiente del tiempo y del espacio.
(actualmente es posible en ciertas sociedades consumir cualquier cosa, en cualquier momento, lugar o cantidad)
- Las opciones alimentarias son ahora individuales.

(a partir de que los gustos personales, menos reprimidos que antes por las limitaciones materiales de la obtención de alimentos)

CONCLUSIONES

1.- Los patrones alimentarios y la genómica, mediante la evidencia científica de la antropología aplicada a la nutrición, expresa una, relación incorrecta entre nuestro genoma y la dieta moderna, a partir de:

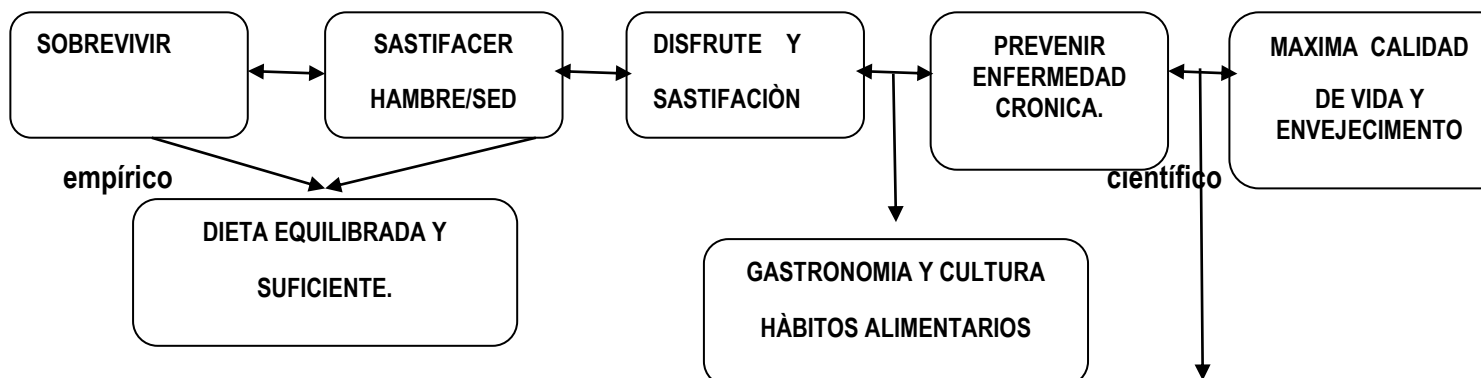
- ✓ Interacción entre genoma y alimentación, generó una dotación genética, sustentada en ciento de miles de años, orientada a una dieta de mayor eficiencia energética y su almacenamiento.
- ✓ En los últimos 90 años se ha producido dos fundamentales cambios en los factores socio-culturales relacionado con la alimentación y la nutrición desde el punto de vista antropológico:
- ✓ la oferta ilimitada de alimentos, orientado significativamente a lo individual
- ✓ el aumento de esperanza de vida . (hasta 4 veces más que los primeros Homo sapiens)

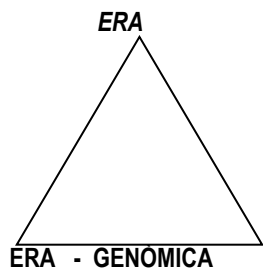
2.- La antropología científica aplicada a la Nutrición facilita una mayor comprensión de sus antecedentes socio-culturales, no solo en sus procesos evolutivos, sino también en su sinergia con las diferentes proyecciones a futuro. Elemento este que puede extenderse a los diferentes saberes en la Tecnología de la Salud, como rama de la Educación Médica.

3.- Por último, a través de la antropología aplicada a la nutrición se ha podido, definir la

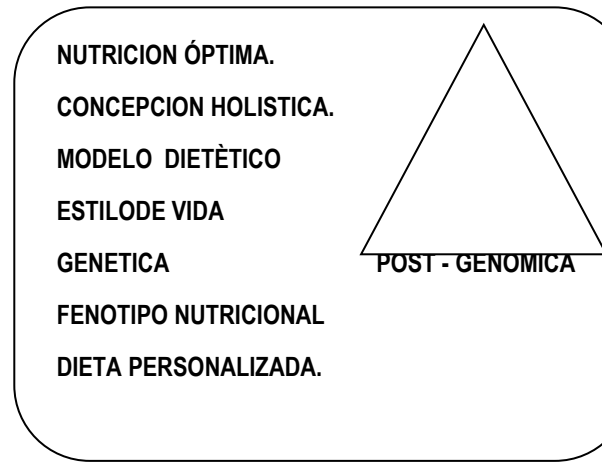
TRANSICIÓN NUTRICIONAL HUMANA.

TRANSICIÓN NUTRICIONAL HUMANA.





ERA



BIBLIOGRAFIA.

- 1.- Anuario del Centro de Estudios Superiores de México and Centro América. La antropología de la alimentación en España. Disponible en: <http://www.accessmylibrary.com/>. Mendoza, Y. (2010).
- 2.- Antropología marítima y campesinos–pescadores costera. En Papel y transformación de las unidades de producción pesquera Ejidales en el sector haliéutico, Yucatán, México. Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida. f. (2009).
- 3.- Consumo y preferencias alimentarias de la población cubana con 15 y más años de edad. Rev. Cub. Aliment. Nutr., 19(1): 87-105. (1995).
- 4.- Declaración de Madrid por la Nutrición y la Cultura Alimentaria. XII Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. NUTRIMAD. 2018.
- 5.- Gorbe A, M. y Varona, P. (2014). III Encuesta nacional de factores de riesgo y actividades preventivas de enfermedades no transmisibles de Cuba 2010-2011. La Habana: Editorial Ciencias Médicas.
- 6.- González Cruz, Michael PhD, Antropología y Cultura. Mayagüez. Universidad de Puerto Rico. 2019
- 7.- Guías alimentarias para la población cubana mayor de dos años de edad. http://www.inha.sld.cu/bvs/guías_alimentarias/guia1 Medina, X. (2003).
- 8.- Hanazaki, N. y Begossi, A. (2004). Dieta de populações de pescadores. En A. Begossi (Comp.) Ecología de Pescadores da Mata Atlántica e Da Amazonia (pp. 149-166). Brasil: Editora HUCITEC. NEPAM/ UNICAMP. INHA (2009).
- 9.- Hacia una Antropología de las sociedades costeras. Catau. Rev. Cuba. Antropología, 19: 17-28. (2012).
- 10.- Las comidas marineras en el barrio de Reina. (Tesis de Diploma. Licenciatura en estudios socioculturales). Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas, Universidad de Cienfuegos. (2012).
- 11.- León Tablada, Ana María. MSc. Cultura y Alimentación. Universidad Nacional de Colombia. 2019.
- 12.- La cultura popular tradicional: comidas y bebidas de la población rural en la provincia cubana de Las Tunas. En Contribuciones a las Ciencias Sociales. Disponible en: www.eumed.net/rev/cccss/.
- 13.- Núñez, N. y GoNzález, e. (1995). Diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural de Cuba. Rev. Cub. Aliment. Nutr., 9(2). Disponible en: http://bvs.sld.cu/revistas/ali/vol9_1_95/ali01195.htm.
- 14.- Núñez, N. (1999). Algunas concepciones alimentarias de los cubanos. Rev. Cub. Alimen. Nutr., 13 (1): 46-50. PeroNI, N. (2004).