

Unidad:	CIEH/DAN
Subárea:	NUTRICIÓN

Número:	Título:
3	Perfil alimentario de la Comunidad Mbya Guaraní Vijú, Distrito de Tava'i, Departamento de Caazapá
Año:	
2008	

Autores
Lucía Mariel Palacios Feltes Elisa Ferreira Clotilde Benítez

Resumen
En la comunidad Viju, del distrito de Tava'i, departamento de Caazapá, se realizó esta investigación de tipo descriptiva con enfoque cualitativo, no experimental de diseño transversal, con el objetivo de caracterizar el perfil alimentario de los Mbya Guaraní. Para ello se identificaron las formas de obtención de alimentos, los métodos de cocción y los procesos de elaboración, los alimentos más importantes de la dieta desde la perspectiva Mbya y la descripción de sus hábitos alimentarios por medio de la observación participantes, notas de campo, entrevistas abiertas y semiestructuradas. Los datos obtenidos respecto a las formas de obtención de los alimentos indican que la mayor parte provienen de los cultivos, del monte se pueden obtener carne de animales silvestres, frutos y miel. Los alimentos que complementa la dieta son yerba mate, arroz, fideo, azúcar, sal y panificados que son comprados o recibidos como donación. Los alimentos disponibles en la comunidad fueron relacionados con las Guías Alimentarias del Paraguay, permitiendo ubicar a cada alimento dentro de los siete grupos propuestos en la Olla nutricional. Se elaboró un calendario que muestra el periodo de abundancia de alimentos de noviembre a marzo y el de escasez en octubre. Entre los alimentos más importantes el maíz ocupa el primer lugar ya que con él elaboran varias comidas tradicionales como el mbojape o el avachi cuí; le siguen en importancia la mandioca y la batata, el poroto y el maní. Las formas de cocción de las comidas son hervidas, fritas, asadas sobre las brasas del fuego o entre las cenizas. En cuanto a los hábitos alimentarios lo más resaltante fue el periodo de lactancia, que puede llegar a ser de dos o cinco años; durante el embarazo se debe consumir una mínima cantidad de aceite y grasas; y la independencia de los niños a partir de los seis o siete años al momento de buscar sus alimentos y prepararlos. A diario se consume aceite, frutas, yerba, sal y mandioca; se realizan tres comidas: desayuno, almuerzo y cena.

Índice
Los indígenas en Paraguay * Los Mbya Guaraní * Alimentación * Aspectos relacionados a la alimentación indígena * Relación de la investigación con el enfoque de Ecología Humana.

Palabras Claves:
Perfil alimentario – Comunidad Mbya Guraní Vijú – Seguridad alimentaria

Áreas de Conocimiento - Códigos UNESCO	
Nutrición y Bromatología	640

