

ARTÍCULO ORIGINAL

HÁBITOS ALIMENTARIOS DE UN GRUPO DE PESCADORES OCASIONALES DEL MUNICIPIO YAGUAJAY, SANCTI SPÍRITUS, CUBA: UN ENFOQUE ECOLÓGICO

Feeding habits of occasionally fishermen residents in Yaguajay, Sancti Spíritus, Cuba: ecological view

Vanessa Vázquez Sánchez¹, Armando Rangel Rivero¹, Sairys Peña Alcolea², Yoandry Alfonso Díaz Fuentes³, Victoria Constanza Ramenzoni⁴

¹ Museo Antropológico Montané. Facultad de Biología. Universidad de La Habana.

² Facultad de Biología. Universidad de La Habana.

³ Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología. La Habana, Cuba.

⁴ Departamento de Ecología Humana. Escuela de Ciencias Biológicas y ambientales. Universidad de Rutgers, New Brunswick. New Jersey. EUA.

* Autor para correspondencia: vanevaz@fbio.uh.cu

Recibido: 6.07.2018
Aceptado: 24.07.2018

RESUMEN

El objetivo del trabajo es caracterizar los hábitos alimentarios de un grupo de dieciséis pescadores ocasionales del municipio Yaguajay, en la provincia de Sancti Spíritus, Cuba. La mayoría tiene otra ocupación además de la pesca y la mitad practica con frecuencia la agricultura. En su patrón alimentario se produce una mezcla de elementos tradicionales de la comida rural cubana, como el alto consumo de arroz, frijoles y viandas, combinado con elevado consumo de pescado, que no es usual en los campesinos.

PALABRAS CLAVES: hábitos alimentarios, pescadores, dieta, consumo, Cuba.

ABSTRACT

The goal of the paper is to characterize eating habits of occasional fishermen residing within the municipality of Yaguajay, Sancti Spíritus, Cuba. The fishermen have other occupations besides fishing, with half of the sample practicing agriculture. Their diet shows a mix of traditional elements of Cuban rural food, such as high consumption of rice, beans and viandas (denomination that is applied in Cuba to the tubers, the starchy roots and to fruits as banana and pumpkin) combined with high levels of fish consumption, a fact that it's very unusual among farmers.

KEY WORDS: feeding habits, fishermen, diet, consumption, Cuba.

INTRODUCCIÓN

La Antropología ha afirmado por varias décadas que los comportamientos alimentarios de las personas están condicionados por factores biológicos, ecológicos y culturales. La alimentación refleja un

momento histórico concreto y esta perspectiva permite a los antropólogos, por un lado, colaborar en respuestas a determinadas demandas sociales. En otro sentido, pueden darse a la tarea de interpretar la influencia de la alimentación en el estado físico y la salud de las poblaciones (Medina, 2003).

Dentro de las investigaciones sobre la alimentación, el enfoque ecológico enfatiza en el análisis del comportamiento alimentario y los requerimientos nutricionales según el contexto del ambiente físico y social de las poblaciones. Los hábitos alimentarios han sido foco de atención de diferentes áreas del conocimiento. En la ecología humana, el estudio de las dietas de las poblaciones puede ser comprendido como un abordaje que integra diversos aspectos del uso de los recursos. Messer (1984) hace una revisión de las perspectivas antropológicas sobre la alimentación, planteando que la misma es una preocupación básica y fundamental de todas las sociedades. Por ello, los hábitos alimentarios pueden brindar información valiosa sobre la relación de las personas con su ambiente sociocultural y biológico (Dufour, y Teufel, 1995).

Un elemento que hace a la pesca diferente de la agricultura es que los pescadores tienen poco control sobre la reproducción de los recursos marinos, desarrollan su actividad en un medio aleatorio, en el que el trabajo depende de los conocimientos y la experiencia, las condiciones ambientales, las características de las especies (movilidad y ciclo reproductivo) y la incertidumbre económica (Quezada, 2009).

Los cambios ambientales afectan cada vez más la vida de las comunidades. Los pescadores están particularmente expuestos a estos impactos y son vulnerables dado que sus estilos de vida están ligados a los recursos naturales. Es importante destacar

que muchas de estas poblaciones están activamente respondiendo a las condiciones cambiantes y han demostrado innovación y resiliencia frente al cambio climático.

En la alimentación influye el desarrollo socioeconómico y en particular, los productos aportados por el medio concreto en que se asienta una comunidad dada. Históricamente las publicaciones sobre el uso de los recursos para la subsistencia de las poblaciones locales, y en particular de los pescadores, provienen de diferentes áreas del conocimiento como la sociología y la geografía humana. Estos estudios están direccionados fundamentalmente a actividades específicas como la pesca y la agricultura. Dichas pesquisas pueden brindar información en dos sentidos: primero, en cuanto al manejo local de recursos utilizados para la subsistencia, y segundo, en cuanto a la calidad nutricional de la dieta de las poblaciones locales. La escasez de investigaciones con este enfoque, y con la perspectiva de la ecología humana en general, refleja la necesidad de concentrar los esfuerzos en abordajes de la integración de factores biológicos y ecológicos con los sociales (Hanazaki y Begossi, 2004)

La insuficiencia de investigaciones en Cuba efectuadas en comunidades de pescadores, desde las perspectivas de la Antropología de la alimentación y con enfoque ecológico, motivó la realización del presente trabajo. El objetivo es caracterizar los hábitos alimentarios de un grupo de pescadores ocasionales del municipio Yaguajay, en la provincia de Sancti Spíritus y describir algunas prácticas culturales relacionadas con su alimentación.

SUJETOS Y MÉTODOS

El municipio Yaguajay se encuentra al norte de la provincia de Sancti Spíritus, en

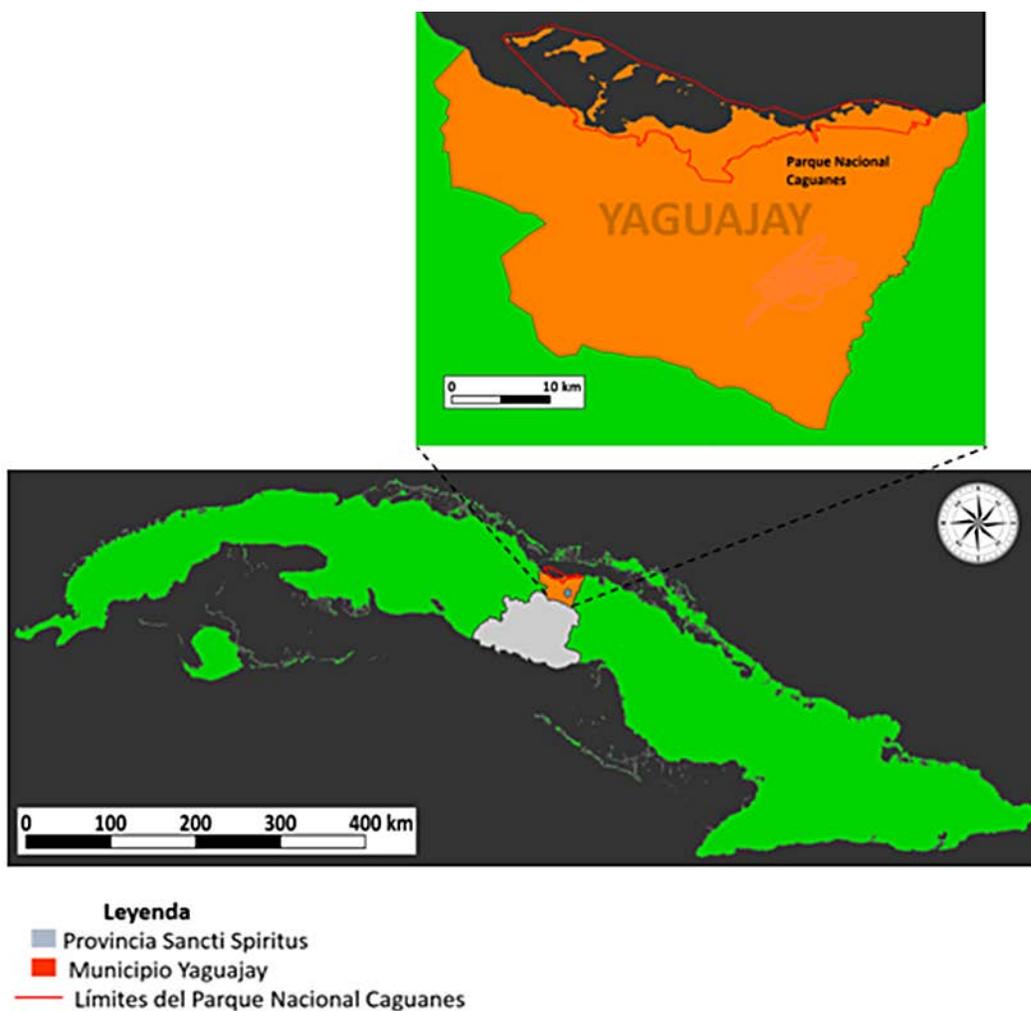


Fig. 1 Mapa de Cuba con provincia de Sancti Spiritus, municipio Yaguajay y Parque Nacional Caguas. Cortesía de Mark Besonen.

el centro de Cuba. Cuenta con áreas marinas y costeras pertenecientes al área protegida Parque Nacional Caguas (PNC) que incluye el sub archipiélago de los Cayos de Piedra; enclavado en la bahía de Buenavista. El Parque abarca aproximadamente el 90% de la costa norte del municipio. (Ver Fig.1). Los pescadores están asociados a la Federación Cubana de Pesca Deportiva. La pesca que realizan es de tipo ribereña, costera, de pequeña escala o artesanal, que es la que se dedica a la captura y extracción de los recursos que

se encuentran en zonas costeras y aguas interiores, como esteros, lagunas y ríos, mediante artes de pesca manuales, y en embarcaciones pequeñas, que pueden o no tener motor integrado (Alcalá, 1999). Estos pescadores son ocasionales pues tienen además otra ocupación.

En Yaguajay hay 47 personas inscritas en la Federación de Pesca Deportiva, de ellas 36 tienen entre 20 y 59 años. También existen pescadores que no están asociados o que son trabajadores del Parque Nacional Caguas. Se seleccionaron en total 16,

14 hombres y 2 mujeres¹, que accedieron a participar voluntariamente en el estudio.

En octubre de 2017 se aplicaron tres cuestionarios a los 16 pescadores seleccionados, para describir sus hábitos alimentarios. El primero, de frecuencia de comidas en la semana considerando desayuno, merienda en la mañana, almuerzo, merienda en la tarde y comida. El segundo, de frecuencia de consumo semanal, según los siete grupos básicos de alimentos propuestos en las guías alimentarias de la población cubana mayor de dos años de edad: Grupo I (cereales y viandas); Grupo II (vegetales); Grupo III (frutas); Grupo IV (carne, aves, pescados, huevos y frijoles); Grupo V (leche, yogurt y quesos); Grupo VI (grasas u otros alimentos fuentes de grasas); Grupo VII (azúcares) (INHA, 2009). El tercero, para analizar el modo de consumir los alimentos y prácticas culturales relacionadas con comidas específicas en las fiestas, conservación de alimentos, procesamiento de algún tipo de alimento para consumir y/o guardar, intercambio de alimentos, entre otras. Las variables discretas se evaluaron por distribuciones de frecuencias. Los datos fueron procesados y analizados mediante el paquete estadístico SPSS versión 16.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

CARACTERIZACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA DE LA MUESTRA

La edad promedio de los pescadores es de 50 años. En ellos, el nivel escolar que predomina es el preuniversitario, aunque es

¹ De los 16 pescadores seleccionados, 12 pertenecen a la Federación de Pesca Deportiva de Yaguajay y 4 son trabajadores del Parque Nacional Caguanes. Solo uno tiene 60 años y fue incluido en la muestra

elevada la cifra que ha cursado estudios superiores. El matrimonio legal prevalece como estado civil en el 43,8 % de los encuestados. Todos residen en zonas urbanas, principalmente en la cabecera municipal de Yaguajay y en el poblado de Vitoria.

El 50 % practica con frecuencia la agricultura, con cultivo en fincas y terrenos. Solo uno de ellos es pescador a tiempo completo, el resto tiene disímiles ocupaciones. En este sentido el investigador brasileño Nivaldo Peroni se pregunta ¿Agricultores pescadores o pescadores agricultores?, al reflexionar sobre estas actividades en el contexto de uso de múltiples recursos en poblaciones donde el cultivo de plantas juega un rol importante en la vida de los pescadores (Peroni, 2004), como en el caso de la presente investigación. La articulación que ha existido entre la pesca y la agricultura debe considerarse como un fenómeno natural en las sociedades ubicadas en los medios costeros-agrícolas. Varios grupos campesinos costeros continúan explotando simultáneamente recursos marinos y terrestres (Quezada, 1995). Este autor propone retomar los estudios sobre el campesinado como marco metodológico para el análisis de la articulación pesca-agricultura.

HÁBITOS ALIMENTARIOS

COMIDAS HABITUALES Y DESAYUNO

Las comidas diarias o habituales son aquellas que tienen la función de satisfacer las necesidades biológicas esenciales por lo que son las de mayor frecuencia. Ellas, a su vez, responden a una tradición históricamente establecida que condiciona la existencia de variantes específicas en los distintos momentos del ciclo diario: desayuno, almuerzo, comida y meriendas. Pueden considerarse las tres primeras como las principales, por su aporte calórico

y de nutrientes. Cuántas comidas son preparadas y cuál es su distribución durante el día, está determinado culturalmente. El número, horario, estructura y contenido de las comidas pueden ser relativamente fijos o variar a través del año de acuerdo a los recursos estacionales y festividades (Núñez y González, 1995).

Del análisis de las encuestas aplicadas resultó que al igual que en otros estudios en las familias cubanas la comida es la ocasión diaria más importante, para la cual se reservan los mejores alimentos, entre otras razones, porque es cuando suelen estar todos los miembros reunidos (Núñez, 1999). Las meriendas se presentan con menor frecuencia y no todos los pescadores tienden a merendar. Un aspecto a tener en cuenta es que debido a regulaciones en el país, el pescador deportivo puede estar en el mar por un máximo de 36 horas, razón por la cual en ocasiones los horarios de pesca y de comidas son inestables.

El 75 % de la muestra desayuna. Los alimentos y bebidas más frecuentes fueron el pan (75 %), el café (68,75%) y la leche (62,5%). El 6 % refiere desayunar la comida que “sobró” del día anterior.

CONSUMO DE LOS SIETE GRUPOS DE ALIMENTOS.

En Cuba, la dieta habitual de la mayoría de la población es poco variada, con un número reducido de alimentos y preparaciones culinarias. Está determinada por el nivel de ingresos de cada familia, o por la tenencia de tierras o parcelas que puedan destinar al autoconsumo. Al analizar la frecuencia de consumo de los principales tipos de alimentos, observamos que el consumo de cereales es diario en el 100 % de la muestra. Estos están representados por arroz (también se pueden incluir panes y galletas). A su vez, los frijoles son

consumidos enteros y todos los días por el 84,5% de los pescadores, lo cual es característico de la comida tradicional cubana, que utiliza el arroz y los frijoles como alimentos básicos en las comidas.

Las viandas se consumen todos los días por la mitad de los pescadores. Hay personas que tienen sembrados y por lo tanto el suministro es relativamente estable, pero el surtido de las mismas, al igual que el de frutas y vegetales, depende de la estacionalidad de estos productos. Los vegetales son consumidos diariamente por el 50 % de los pescadores y mayormente crudos, las frutas por el 62,5% y principalmente naturales. Cabe mencionar que el cuestionario fue aplicado en octubre, apenas un mes después del paso del huracán Irma por el municipio Yaguajay. En este sentido, los encuestados refirieron que el evento climático afectó la disponibilidad de frutas y vegetales.

Las bebidas que más ingieren son los jugos, en el 37,5% de los casos y el 31 % come dulces todos los días. Es conocido el empleo en Cuba de azúcares para endulzar el café, la leche, los refrescos y la preparación de dulces caseros (Porrata, 2009).

Es frecuente en ellos comer alimentos fritos y predomina el consumo de grasa vegetal, es decir, aceite, en el 68,8 % de los casos. El 62,5 % refiere no comer pellejo de aves, en cambio, el 68,8% consume pellejo de cerdo, lo cual es tradicional en el campo cubano. Aunque los pescadores son urbanos, viven muy cerca de zonas rurales.

La mayoría de los pescadores consumen los huevos en todas sus modalidades: fritos, en tortilla, hervidos y revueltos. El 43,8 % de los encuestados consume las viandas indistintamente hervidas y fritas. En el estudio sobre las diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural

de Cuba se destacó en la región central (Villa Clara, Cienfuegos, Sancti Spíritus); el mayor consumo de viandas fritas (Núñez y González, 1995)

De las carnes rojas, el cerdo fue la más frecuentemente consumida, aunque solo el 13,3 % plantea comerla todos los días, el 6,7 % de 4 a 5 veces a la semana y el 33,3 % de 2 a 3 veces. Por otra parte, como es lógico, el consumo de pescado es alto (Ver Tablas 1 y 2). De este modo, el 87,5% de los encuestados acude a los productos del mar o el río. Este resultado contrasta con el obtenido en la Encuesta Nacional de Consumo y Preferencias Alimentarias de la población urbana cubana con 15 y más años de edad del 2001, en la que las carnes rojas se comían más que las blancas y el consumo de pescado fue ínfimo (Porrata, 2009).

En los abordajes más recientes de la Ecología humana es fundamental analizar la relación entre las poblaciones y la biodiversidad disponible, cómo esta es conocida, utilizada y manejada. En la Tabla 2 se muestran las especies de peces que se capturan en la zona y el uso que le dan los pescadores, de acuerdo a la información obtenida en un grupo de discusión efectuado en mayo de 2017 en la sede de la oficina de los especialistas del Parque Nacional

Tabla 1. Frecuencia de consumo de pescado en una semana.

Frecuencia de consumo de pescado en una semana	N	%
Todos los días	5	31,2
4-5 veces	4	25,0
2-3 veces	3	18,8
1 vez	1	6,2
Rara vez	2	12,5
Nunca	1	6,2
Total	16	100,0

Tabla 2. Principales especies que se capturan en el área de estudio

Nombre local	Especie	Usos ¹
Mojarra	<i>Gerres cinereus</i>	A
Macabí	<i>Albula vulpes</i>	A, C
Sábalo	<i>Megalops atlanticus</i>	A, D
Lisa	<i>Mugil liza Valenciennes</i> ,	A
Robalo	<i>Centropomus undecimalis</i>	A, PD
Pargo Criollo	<i>Lutjanus analis</i>	A
Ronco Carbonero	<i>Haemulon carbonarium</i>	A, C
Cojinua	<i>Caranx crysos</i>	A
Pompon	<i>Anisotremus surinamensis</i>	A
Curvino	<i>Bairdiella batabana</i>	A
Cají	<i>Lutjanus apodus</i>	A
Cibí Amarillo	<i>Caranx bartholomaei</i>	A
Cubera	<i>Lutjanus cyanopterus</i>	A
Cubereta o caballero	<i>Lutjanus griseus</i>	A
Tiburón gata	<i>Ginglymostoma cirratum</i>	A
Tiburón tigre	<i>Galeocerdo cuvieri</i>	A
Chopa Amarilla	<i>Kyphosus incisor</i>	A, C
Biajaiba	<i>Lutjanus synagris</i>	A
Jiguagua	<i>Caranx hipos</i>	A

¹Usos. A: alimento, C: carnada, PD pesca deportiva. Fuente. López L, J Vázquez, VC Ramenzoni, A Rangel, SP González.; V Vázquez, A Delgado, D W Yoskowitz, D Borroto (2018) Conocimiento local y percepciones de cambios ambientales de pescadores artesanales residentes en Yaguajay, SanctiSpíritus, Cuba. En: *Pescadores en México y Cuba. Retos y oportunidades ante el Cambio Climático*. En prensa.

Caguanes. Se evidencia alto consumo de recursos marinos, los mismos son empleados como alimento, carnada o con fines recreativos. También existe un conocimiento local en relación con el nombre de las distintas especies y sus características.

Al analizar la frecuencia de consumo de alimentos por días de la semana, se aprecia que la dieta básica de los pescadores está conformada por arroz, frijoles, viandas y carnes, como se ha reportado para la dieta campesina de Cuba (Núñez y González,

1995). A pesar de que han trascurrido 23 años de la pesquisa referida anteriormente sobre las diferencias regionales en las comidas tradicionales de la población rural de Cuba, se observa que, al comparar con los pescadores, estos han mantenido el patrón alimentario básico tradicional del campo. En ello repercuten factores como la poca variedad de productos disponibles, el uso de recursos del medio, la influencia de la estacionalidad de los cultivos, el autoconsumo, la tradición cultural, el poco desarrollo de la industria conservera, la influencia del clima y la insuficiencia tecnológica, elementos que se han mantenido desde los 80s hasta la actualidad. Aunque se han introducido en el país nuevos alimentos y algunos procesados, estos han sido consumidos con más frecuencia en las ciudades.

Por otra parte, el elevado consumo de pescado en la muestra analizada se relacionó también con el de otras comidas saludables como vegetales y frutas. En el patrón alimentario de estos pescadores, a pesar de ser urbanos, se produce una mezcla de elementos tradicionales de la comida rural cubana, combinado con el alto consumo de pescado, que no es característico de los campesinos. Por ello, es importante el análisis de las particularidades sociodemográficas y de los contextos ambientales donde viven las poblaciones, para describir sus hábitos alimentarios.

En el país se han realizado tres Encuestas Nacionales de factores de riesgo de la salud y de enfermedades crónicas no transmisibles en 1995, 2001 y 2010-2011 respectivamente. Han sido coordinadas por el Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología (INHEM), la Oficina Nacional de Estadísticas (ONE) y el Instituto de Nutrición e Higiene de

los Alimentos (INHA), que actualmente es el Centro de Nutrición e Higiene de los Alimentos del INHEM.

En ellas se han descrito los hábitos alimentarios de muestras representativas de la población urbana mayor de 15 años. La única pesquisa que incluyó población rural fue la del 2010-2011. En esta última, se declaró el uso de la manteca en el 23,1 % de los encuestados de procedencia rural, el consumo promedio de porciones de frutas y verduras fue discretamente superior al del área urbana y el 75 % desayunaba (Gorbea y Varona, 2014). Estos datos se asemejan a los reportados en la presente investigación donde el 25 % usa indistintamente aceite y manteca para cocinar, el 75 % desayuna y fue frecuente en ellos el consumo de frutas y vegetales.

PRÁCTICAS CULTURALES

ALIMENTOS QUE SE CONSUMEN EN LAS FIESTAS:

CERDO VS PESCADO.

El alimento que más consumen los pescadores de Yaguajay en las fiestas es el cerdo asado, en el 87,5% de los casos. En las comidas festivas de la zona rural cubana se destaca la preferencia por los platos preparados con carne de cerdo, casi siempre asada (Núñez, 1999). Al hacer referencia a lo tradicional de la alimentación, como una costumbre culinaria, se menciona de inmediato el puerco asado, la yuca con mojo y el congri. Aunque son ciertamente típicos, el puerco asado constituye una comida de lujo, propia de días festivos y no de todos los hogares del campo (Rodríguez, 2012).

Entrevistas realizadas a pescadores de la comunidad Guanaroca, de la provincia Cienfuegos y sus familias, muestran que las comidas empleadas en las festividades

son puramente marineras, las más frecuentes son el pescado asado y el arroz con pescado a la marinera, papa o boniato (Mesa, 2012). Otra investigación en la misma provincia, pero en la comunidad Reina, evidencia que en ocasiones festivas por lo general las comidas son marineras, pero no siempre se da esto, ya que también se utiliza mucho la carne de cerdo para asados y caldosas, aunque la mayoría considera el pescado como un plato indispensable el día de una celebración. Otro de los platos marineros más utilizados en festividades es la paella (Mendoza, 2010)

Estos resultados difieren de los obtenidos en la presente investigación. Es necesario tener en cuenta varios aspectos. Los pescadores de Yaguajay son ocasionales, la mayoría tienen otra ocupación, la mitad practica con frecuencia la agricultura y uno solo es pescador a tiempo completo. No son una comunidad “típicamente de pescadores” como las dos de Cienfuegos referidas anteriormente.

CONSERVACIÓN E INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

La mitad de los pescadores conserva alimentos, fundamentalmente puré de tomate embotellado y pulpa de mango. Apenas dos personas refieren almacenar alimentos, básicamente maíz, granos y café. El 68,8% intercambia alimentos con vecinos, amigos y familiares. Destaca el trueque de pescado por otros productos en el 43,75% de los encuestados.

CONCLUSIONES

En general, la dieta de la población estudiada es poco variada estando conformada su alimentación básicamente por arroz, frijoles, viandas y carnes. En el patrón alimentario de estos pescadores se produce una mezcla de elementos tradicionales de

la comida rural cubana, combinado con el alto consumo de pescado.

Se mantienen los horarios de desayuno, almuerzo y comida como comidas diarias o habituales, pero tienden a eliminarse algunas de ellas durante el día, debido al horario irregular de los pescadores.

Los habitantes de esta región acuden a los recursos que les brinda el medio ambiente que les rodea para cubrir sus necesidades nutricionales, utilizando fundamentalmente los productos del mar y del río, aunque también practican la agricultura.

AGRADECIMIENTOS

Al HRI (Harte Research Institute), de la Universidad Texas A&M-Corpus Christi, Estados Unidos de América, por su apoyo en los viajes de campo. A todos los pescadores participantes, en especial a Anecio Pérez Quintana y Danilo Castro Díaz, por la valiosa información brindada. A los especialistas del Parque Nacional Caguanes Daily Yanetsy Borroto Escuela, Norgis Valentín Hernández López e Idania Hernández, por la colaboración constante, así como a Silvia Patricia González Díaz, directora del Centro de Investigaciones Marinas de la Universidad de La Habana, por su participación en el proyecto de investigación y a Laura López Castañeda y José Vázquez Rodríguez, miembros de dicha institución, por su ayuda en la confección de la lista de especies que se capturan en el área de estudio.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCALÁ, G. (1999). *Con el agua hasta los aparejos: pescadores y pesquerías en el Soconusco, Chiapas*. CIESAD-UNICACH-CIAD, México.
- DUFOUR, D.L. y TEUFEL, N.I. (1995). Minimum data sets for the description of diet

- and measurement of food intake and nutritional status. En *The comparative analysis of Human Societies* (pp. 97-128). Lynne Rienner, Boulder.
- GORBEA, M. y VARONA, P. (2014). *III Encuesta nacional de factores de riesgo y actividades preventivas de enfermedades no trasmisibles de Cuba 2010-2011*. La Habana: Editorial Ciencias Médicas.
- 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). *Guías alimentarias para la población cubana mayor de dos años de edad*. http://www.inha.sld.cu/bvs/guias_alimentarias/guia1
- MEDINA, X. (2003). La antropología de la alimentación en España. En *Anuario del Centro de Estudios Superiores de México and Centro América*. Disponible en: <http://www.accessmylibrary.com/>.
- MENDOZA, Y. (2010). *Las comidas marineras en el barrio de Reina*. (Tesis de Diploma. Licenciatura en estudios socioculturales). Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas, Universidad de Cienfuegos.
- MESA, Y. (2012). *El inventario de las comidas marineras de la comunidad Guanaroca*. (Tesis de Diploma. Licenciatura en estudios socioculturales). Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas, Universidad de Cienfuegos.
- MESSER, E. (1984). Anthropological perspectives on diet. *Annu. Rev. Anthropol.*, 13: 205-249.
- 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.
- NÚÑEZ, N. (1999). Algunas concepciones alimentarias de los cubanos. *Rev. Cub. Aliment. Nutr.*, 13 (1): 46-50.
- PERONI, N. (2004). Agricultura de pescadores. En A. Begossi (Comp.) *Ecología de Pescadores da Mata Atlántica e Da Amazonia* (pp. 59-88). Brasil: Editora HUCITEC. NEPAM/UNICAMP.
- PORRATA, C. (2009). Consumo y preferencias alimentarias de la población cubana con 15 y más años de edad. *Rev. Cub. Aliment. Nutr.*, 19(1): 87-105.
- QUEZADA (1995). Antropología marítima y campesinos–pescadores costeros. En *Papel y transformación de las unidades de producción pesquera Ejidales en el sector haliéutico, Yucatán, México*. Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida.
- QUEZADA, F. (2009). Hacia una Antropología de las sociedades costeras. *Catau. Rev. Cub. Antropol.*, 19: 17-28.
- RODRÍGUEZ, A. (2012). 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/ccss/18/

COMO CITAR ESTE ARTÍCULO

Vázquez, V., Rangel, A., Peña, S., Díaz, Y. A. y Constanza, V. (2018). Hábitos alimentarios de un grupo de pescadores ocasionales del municipio Yaguajay, Sancti Spíritus, Cuba: un enfoque ecológico. *Rev. Invest. Mar.*, 38(1), 130-138.