

**ROL DE LA MUJER EN LAS LABORES DE CONSERVACION  
DE ALIMENTOS POSTCOSECHA. RESUMEN DE CINCO  
ESTUDIOS DE CASOS Y SU SEGUIMIENTO<sup>1</sup>**

*María Angélica Tagle<sup>2,3</sup>*

**Programa Mundial Contra el Hambre, Universidad de las  
Naciones Unidas, Tokio, Japón**

**INTRODUCCION**

En los primeros años de su existencia el Programa Mundial contra el Hambre —World Hunger Programme (WHP)— de la Universidad de las Naciones Unidas dio prioridad a trea áreas de trabajo. La referente al hambre, tecnología de los alimentos y sus efectos en la sociedad, trata principalmente de la tecnología post-cosecha. Comprende enfoques socio-tecnológicos del sistema alimentario tendientes a ampliar la disponibilidad de alimentos, perfeccionar la utilización de los recursos alimentarios y mejorar las condiciones de vida de quienes trabajan en el sistema.

---

Manuscrito modificado recibido: 26-8-82.

- 1 Trabajo presentado en el XII Congreso Internacional de Nutrición que se celebró en San Diego, California, Estados Unidos de América, en 1981.
- 2 Nutricionista Consultora. Para solicitud de reimpresos, favor remitirlas a la siguiente dirección: Clasificador 1215, Correo Central, Santiago, Chile.
- 3 La autora fue Coordinadora Regional para América Látina de este Proyecto, de 1979 a 1981. Programa Mundial contra el Hambre, Universidad de las Naciones Unidas, Tokio, Japón.

En 1979 el Comité Consultivo del Programa (WHP) recomendó (1) que el tema concerniente al rol de la mujer en las labores de conservación de alimentos post-cosecha, recibiera especial atención. En efecto, en su informe, el Comité Consultivo manifestó: "El papel que la mujer desempeña en las labores de conservación y procesamiento de alimentos post-cosecha en las aldeas merece especial atención. La importancia de la función femenina a nivel familiar en labores de procesamiento de alimentos justifica este interés, y los resultados de la investigación podrán ser utilizados al máximo sólo mediante la participación e intervención de la mujer en los cambios que afecten a las técnicas de conservación de alimentos". El Comité recomendó, además, que "el WHP y el Programa para el Desarrollo Humano y Social adopten un programa conjunto para examinar los problemas, señalar las investigaciones a efectuarse y tomar las medidas necesarias para ponerlas en marcha".

Por lo general, los estudios sociológicos no han dado la atención que amerita a las funciones de la mujer en el sistema alimentario, y los nutricionistas han dirigido sus estudios principalmente al consumo y otros aspectos afines; hasta hoy, nadie había investigado la función de la mujer en el área de la conservación de alimentos post-cosecha (2).

En este contexto, el término conservación post-cosecha de alimentos debe interpretarse como que incluyese cada etapa del itinerario recorrido por los alimentos, desde que se separan de su ambiente original hasta que llegan a la mesa del consumidor. En otros términos, debe cubrir lo siguiente:

- a) preprocesamiento, por ejemplo, la trilla
- b) transporte
- c) almacenamiento
- d) procesamiento
- e) embalaje
- f) comercialización
- g) preparación doméstica, incluyendo los aspectos culinarios
- h) distribución intrafamiliar, incluyendo la utilización de alimentos sobrantes

Sólo algunos alimentos atraviesan todas las etapas de la lista. Por otra parte, ciertos alimentos deben repetirlas, según las circunstancias (por ejemplo, transporte, almacenamiento, comercialización, embalaje). Por lo tanto, la importancia de los diferentes

eslabones de la cadena varía según el tipo de alimento, su destino final, y el grado de desarrollo —y complicación— del sistema alimentario en el cual se integra.

Toda comunidad, sea ésta rural o urbana, desarrollada o en vías de desarrollo, cuenta con la participación de la mujer en la cadena de conservación de alimentos post-cosecha. Sin embargo, su función es crucial cuando se trata de áreas rurales en desarrollo, ya que es allí donde las mujeres desempeñan el papel principal.

Haciendo un poco de historia, ambos programas de la Universidad de las Naciones Unidas ya mencionados resolvieron convocar a un pequeño grupo de consultores para que fijaran las primeras pautas de investigación. Así, en septiembre de 1979 se reunió en Tokio un grupo de expertos en tecnología alimentaria y ciencias sociales, que durante tres días analizó las características de los problemas que afectan a la mujer y las restricciones impuestas a sus funciones por los límites socioeconómicos. Se definió, además, el enfoque que se daría a la futura investigación y se sentaron pautas generales con fines metodológicos (1).

El grupo de expertos reconoció la necesidad de emprender una investigación exploratoria mediante el estudio de casos, en áreas rurales o semirurales donde se contara con información básica sobre la organización comunitaria y las estructuras socioeconómicas, así como con una infraestructura de investigación. Las tareas de exploración abarcarían un período equivalente a tres meses de trabajo a tiempo completo, analizándose la conservación post-cosecha de algunos alimentos básicos de importancia regional. La metodología se basaría en la observación y el diálogo. El carácter descriptivo de los casos en estudio se orientaría a delinear la función de la mujer en un ambiente rural particular, sin pretensiones de validez o generalización ulterior.

#### ESTUDIO DE CASOS

Se efectuaron cinco estudios en aldeas de otros tantos países en desarrollo, de diversas regiones del mundo (3-7). Los países, aldeas y sus principales productos de cultivo, se detallan en la Tabla 1. Cada estudio estuvo centrado, como ya lo señalamos, en las prácticas post-cosecha relacionadas con dichos alimentos.

La investigación realizada en Costa Rica cubrió la aldea de Cot, ubicada en las montañas de la zona central, una de las más fértiles y productivas del país. La riqueza de sus suelos tolera dos

TABLA 1

País	Aldea	Principales productos
Costa Rica	Cot (zona central)	Variedad de alimentos
India	Niana (norte)	Trigo Frijoles
Indonesia	Sumberluyo (Java)	Arroz
	Ngestirejo (Java)	Yuca Maíz
Sri Lanka	Pitipane (sur)	Pescado
	Bambagella (sudeste)	Arroz
	Batagolla (distrito de Colombo)	Arroz Cocos Lechería Jackfruit ( <i>Artocarpus heterophylla</i> ) Fruta del pan ( <i>Artocarpus altilis</i> y <i>A. communis</i> )
Tanzania	Mindu Tulieni	Ganado
	Diozile I Msoga Lunga	Yuca Maíz
	(todos en Lugoba Ward, costa del norte)	

y hasta tres cosechas anuales, y su clima contribuye a proporcionar alimentos frescos durante todo el año. No existe una fuerte tradición que rija la conservación de alimentos, y el procesamiento post-cosecha que precede al consumo es mínimo.

En la India, la investigación se llevó a cabo en la aldea de Niana, en el distrito de Hissar. Esta zona norteña vivió la Revolución

Verde. El estudio tuvo lugar durante el período de la cosecha de trigo y frijoles, y durante la época de preparación para la cosecha siguiente de algodón, mijo y legumbres.

El estudio de Indonesia incluyó dos aldeas: Sumberluyo, en un valle fértil de arrozales regados, y en Ngestirejo, ubicado en una región relativamente árida, donde la yuca y el maíz constituyen los principales alimentos básicos. Ambas aldeas están ubicadas en la Isla de Java.

El estudio en Sri Lanka, se efectuó en tres aldeas: Pitipane, población pesquera del sur; Bambagella, ubicada en una zona importante de arrozales en el sudeste y Batagolla, próxima a Colombo. Al cultivo de arrozales y cocoteros se añaden la lechería, el "jackfruit" (*Artocarpus heterophylla*) y la fruta del pan (*Artocarpus altilis* y *A. communis*).

En Tanzania, finalmente, la investigación abarcó cuatro aldeas ubicadas en Lugoba Ward: la aldea de Mindu Tulieni, que se consagra especialmente a la ganadería, en contraste con las de Diozile I, Msoga y Lunga, donde la yuca y el maíz constituyen los principales cultivos.

De lo expuesto, es evidente que los estudios se desarrollaron en lugares con características propias y muy diferentes entre sí, lo que habrá que tener en cuenta al analizar los factores comunes que surjan de los cinco casos.

Aun cuando los investigadores seleccionados recibieron pautas de trabajo, de objetivos, y de la metodología a seguir, hubo que hacer ajustes en todos los casos. Algunos de ellos introdujeron modificaciones menores en el esquema conceptual, y si bien es cierto que la investigación se efectuó siempre en forma multidisciplinaria, se perciben tendencias tecnológicas o sociológicas que concuerdan con la formación disciplinaria del director del grupo o con la personalidad más fuerte que dominó el mismo. En vista de la imposibilidad de tratar individualmente cada caso, se seleccionó el de Indonesia como ejemplo de interés para el lector. Esta elección no se relacionó en forma alguna con la calidad de la investigación, por lo que no debe interpretarse como una preferencia en detrimento de los otros estudios citados.

### EL CASO INDONESICO

La población de las aldeas de Indonesia alcanza un total de 18,529 habitantes, miembros de 3,535 familias, de las cuales

2,588 viven en Sumberluyo, la región fértil, y 947 familias en Ngestirejo, en la zona árida. Los objetivos, adaptados por los consultores, fueron: a) determinar la participación de la mujer en las actividades de conservación (cosecha y post-cosecha) del arroz, maíz y yuca, y b) establecer los efectos de los avances tecnológicos en dicha participación.

Se utilizó el método de observación-participación, complementado por entrevistas a las mujeres de los hogares en estudio, a los ancianos del lugar y a otras personas (estudios individuales).

Durante generaciones los habitantes de Sumberluyo han cosechado variedades javanasas de arroz, y también durante generaciones, las mujeres han desempeñado un papel capital en la cosecha y procesamiento del arroz.

Un programa nacional de extensión agrícola iniciado en 1970 introdujo variedades de arroz de alto rendimiento, resistentes al ácaro, junto con el uso de fertilizantes y pesticidas. Aparentemente, el programa no ocasiona problemas a los campesinos, quienes tienen, en cambio, la posibilidad de lograr tres cosechas anuales. No obstante, el nuevo grano requiere mayor inversión que las variedades de arroz javanés, cuidados especiales, y agota los suelos debido a la constante saturación de agua.

Como consecuencia, el rendimiento que en un comienzo fue elevado, disminuyó hasta alcanzar el que se obtenía con las variedades javanasas. Los campesinos compran los fertilizantes para el arroz en la cooperativa regional y pagan al contado o a crédito. Pero las condiciones de estos créditos son a menudo difíciles de cumplir.<sup>4</sup>

Por lo general, los ácaros atacan anualmente las cosechas de

---

4 Como ejemplo podemos citar la "Patente C", documento que constituye la prueba de posesión legítima de la tierra de cultivo. Los campesinos que trabajan en tierras ajenas y comparten con otros su rendimiento no pueden presentar dicha patente; si aun así logran obtener un préstamo, la suma total y sus intereses deben ser pagados puntualmente. Los trámites administrativos hacen necesario un viaje especial a las oficinas de la aldea y una espera de varios días. El cumplimiento de los plazos fijados para pagar el préstamo se considera como un riesgo, y los pequeños campesinos prefieren comprar la cantidad de fertilizante que puedan costearse. Esta situación afecta directamente el rendimiento y, en consecuencia, muchos de ellos han reanudado la siembra de variedades de arroz javanés.

arroz. El gobierno obliga a los campesinos a producir únicamente las nuevas variedades resistentes a esta plaga y así, los pequeños campesinos se ven forzados a cosechar las variedades de alto rendimiento resistentes al ácaro y a aceptar las obligaciones financieras y agrícolas que ello significa. Por consiguiente, las variedades regionales de arroz son producidas clandestinamente o abandonadas.

La tradición determina que el arroz sea cosechado únicamente por mujeres. Para ello utilizan un pequeño cuchillo llamado "ani-ani" cuyo mango de bambú está cruzado por una lámina chata de madera. Esta está provista, a su vez, de un trozo plano de metal, afilado en su cara externa. Los tallos de arroz se atraen con los dedos hacia el metal afilado y se frotan hasta cortarlos. Luego, con la mano libre, la campesina recoge los tallos cortados.

Cuando se ha logrado reunir un puñado de tallos cortados ("ayaran") los haces se colocan en una canasta de bambú ("tenggok"), disponiéndolos de manera desigual para facilitar su separación. Luego, pueden retirarse hasta cinco o seis haces para formar gavillas más grandes ("ageman"), las que se atan con fibra de hoja de coco. En ausencia de una canasta, los "ayaran" se depositan momentáneamente en los pequeños diques que separan los arrozales, o bien se colocan sobre los tallos de los que ya han sido retirados los granos de arroz. Como ya explicáramos, se forman luego las gavillas más grandes ("ageman") y se colocan finalmente en un "gunny" u otro saco similar.

Las mujeres atan a sus espaldas los sacos llenos mediante una larga faja de tela que les cruza el pecho, llamada selendag, y las transportan al hogar. La recolectora de arroz es pagada en arroz y recibe generalmente la octava parte del producto que recoge y agavilla.

Los cambios que afectan al uso de variedades de arroz por fuerza influyen sobre la manera de cosechar, preprocesar, conservar y almacenar el producto. La función de las mujeres que lo procesan también sufre cambios. Los métodos tradicionales han cambiado fundamentalmente al introducirse las nuevas variedades de arroz de alto rendimiento. Para cosechar este nuevo tipo de arroz, más compacto y corto, los jóvenes utilizan una hoz y lo trillan mediante un sistema de golpes, operaciones ambas de difícil ejecución para la mujer indonesica.

Algunas todavía ayudan en la cosecha, pero utilizan solamente el "ani-ani", herramienta que diversos factores hacen que se siga empleando. El primero se refiere a la creencia según la cual el empleo de la hoz constituiría una ofensa para la diosa del arroz; la

trilla mediante fuertes golpes con piedras o maderas la haría llorar. Además, se cree que el uso del "ani-ani" es garantía de una mejor cosecha. Con este cuchillo se cortan tallos más pequeños que con la hoz; en consecuencia, el decortinado y el pulido del arroz en el hogar resultan más fáciles. Es evidente que los jóvenes que utilizan la hoz pueden cosechar más rápidamente que las mujeres con su cuchillo "ani-ani". Así, por ejemplo, la cosecha de un décimo de hectárea de arroz requiere 10 días de trabajo femenino, mientras que bastan cinco o seis días/hombre para cosechar y trillar la misma cantidad de grano.

En la Tabla 2 se muestra un resumen de lo expuesto.

TABLA 2

SUMBERLUYO: TECNOLOGÍAS ARROCERAS Y FUNCION  
DE LA MUJER

- 
1. La mujer desempeña un papel capital en la cosecha y procesamiento del arroz javanés regional. El hombre no interviene en el proceso.
  2. Las nuevas variedades de alto rendimiento hicieron impráctico el uso del cuchillo tradicional y la trilla en el hogar. Debe utilizarse la hoz y trillarse en el mismo campo.
  3. La hoz y la trilla por golpes son tareas difíciles para la mujer. Ellas creen, además, que la hoz ofenderá a la diosa del arroz.
  4. Los hombres desplazan actualmente a la mujer, por lo que las funciones de ésta se ven seriamente afectadas.
- 

Las condiciones de trabajo varían según el laborante. El terrateniente, por ejemplo, ocupa un lugar privilegiado con respecto al trabajador asalariado, y éste es un privilegiado en comparación con su equivalente femenino. La utilización del tiempo durante la cosecha del arroz, según se trate de un hombre o de una mujer a sueldo, constituye un aspecto muy interesante del problema (Tabla 3).

En lo que a las actividades de conservación y procesamiento

TABLA 3

HORARIO DE LOS CAMPESINOS CONTRATADOS PARA LA COSECHA DEL ARROZ<sup>1</sup>

	Mujer	Hombre
Despierta	04 hr	06 hr
Desayuna	06	06
Inicia labores en el campo	07	08
Regresa al hogar	17.30	16
Cena	19	19
Trilla	20 a 24	20 a 24
Semana de trabajo (días)	6	4
Semana de trabajo (horas)	120	48
Salario diario	1/10 a 1/8 de la producción	Rp 300 almuerzo

- <sup>1</sup> Los datos que figuran en esta Tabla surgen del texto del informe y de entrevistas individuales.

post-cosecha de los alimentos se refiere, la mujer dispone libremente de su tiempo y lo organiza según sus obligaciones familiares. Sin embargo, cuando trabaja como asalariada o en cooperación con otros, debe ceñirse al horario habitual del lugar. Los trabajadores son contratados solamente para los arrozales y no figuran en las zonas productoras de yuca o maíz, donde impera la cooperación mutua.

Es interesante observar (Tabla 3) que las mujeres trabajan hasta 120 horas por semana, es decir, 2.5 veces más que los hombres. Naturalmente, esta enorme carga es característica de ciertos períodos del año agrícola, hasta tres veces por año en algunas regiones. La salud de un ser humano no podría resistir tal sistema por un período más largo. Otro hecho notable es que los hombres gozan de una paga fija, más el almuerzo; en cambio, las mujeres reciben su paga en proporción directa con la labor efectuada, y no reciben alimentos. Es de lamentar que los autores no analicen las razones de esta diferencia. Alimentar al hombre es una tradición que se perpetúa en muchas culturas. La diferencia en el pago, ¿significa que no se confía en el trabajo de la mujer?

El decorticado del arroz es otro aspecto interesante del proceso. Desde la introducción de la máquina decortadora a motor, en 1976, se han construido nueve unidades en la aldea de Sumberluyo. La investigación demostró que todas las familias llevan allí su arroz para ser decorticado a máquina y el procedimiento manual por golpes ha sido abandonado. En los momentos actuales, el arroz que se destina al consumo o a la venta se lleva para ser decorticado en un saco que se transporta en bicicleta. El precio es de Rp 5, menos de un centavo de dólar por un kilo de arroz sin cáscara; el salvado se recupera y se destina al forraje. Obviamente, este procedimiento es más eficaz que el golpeo tradicional y, en realidad, no es caro. Es fácil comprender por qué muchos golpeadores de arroz han tenido que buscar otra ocupación.

El ejemplo citado demuestra los efectos negativos que la nueva tecnología para decorticar ha tenido en los aldeanos —hombres y mujeres— cuya subsistencia dependía del antiguo método. Resulta difícil determinar qué otras modificaciones ha introducido la nueva maquinaria en la vida de la aldea, por lo que el problema tendría que ser un tema para investigación especial.

Lo antedicho tiene relación sólo con el arroz, pero la región bajo estudio cuenta con tres productos importantes: el arroz, la yuca y el maíz. Las mujeres dedican aún más horas de trabajo a estos dos últimos productos (Tabla 4); en el caso del maíz, a una jornada de hasta 17 horas diarias debe agregarse lo penoso del desgranado que se hace a mano en el hogar, a altas horas de la noche.

TABLA 4

## HORARIO FEMENINO DURANTE LA COSECHA

Tipo de cosecha	Horas/día
Arroz	11 a 13
Yuca	11 a 14
Maíz	14 a 17

En la aldea de Ngestirejo, zona productora de yuca y maíz, hombres y mujeres comparten tradicionalmente las labores de procesamiento y conservación. Durante la cosecha, los hombres

ayudan a arrancar las raíces del suelo, las secan al sol y transportan la yuca al hogar. Sin embargo, las mujeres deben afrontar dos problemas fundamentales en el procesamiento de la yuca y el maíz: la escasez de agua y de combustible para cocinar.

La intervención de la mujer en las actividades de procesamiento y conservación depende de la estructura familiar. Si es madre de un bebé pero no tiene una hija mayor, es posible que el tiempo que dedica al procesamiento de alimentos sea menor que el empleado por otras mujeres (11 horas por día). Su bebé absorbe parte de su tiempo, especialmente cuando no hay una hija para ayudarla.

Una mujer sin bebé ni hija mayor, o por el contrario, con bebé e hija, dedica más tiempo a las labores de procesamiento y conservación (13 a 17 horas/día).

El estudio del caso indonésico, de naturaleza descriptiva, reveló hechos importantes comunes a otros casos en estudio. Estos figuran en la siguiente lista:

#### HECHOS COMUNES

1. La participación de la mujer en la producción de alimentos y procesamiento post-cosecha, aunque de gran importancia económica, no ha sido objeto de observación por los planificadores.
2. La distribución desigual de los derechos y oportunidades de los trabajadores parece depender de su sexo.
3. La hija, aún más que el hijo, comparte las obligaciones con su madre. El promedio de asistencia escolar es bajo, lo que es aún más en el caso de las niñas.
4. Las mujeres efectúan labores duras y repetitivas; trabajan más horas que los hombres y lo hacen en condiciones desventajosas.
5. El acceso de la mujer a la tecnología moderna es limitado; su trabajo es menos productivo que el del hombre.
6. Cuando las mejoras técnicas facilitan los procesos post-cosecha, la mujer es rápidamente desplazada de su trabajo por el hombre.
7. Las funciones de la mujer se ven afectadas profundamente por las contradicciones del "Desarrollo Rural".

### SEGUIMIENTO

En septiembre de 1981 se constituyó un taller para responder a la pregunta: *¿y ahora, qué?* El grupo, aprovechando la experiencia obtenida durante la fase exploratoria, convino en la necesidad de llevar a cabo un estudio más amplio sobre la Mujer en los Sistemas Alimentarios (8).

El taller acordó redactar un plan para el desarrollo de un programa futuro destinado a estudiar el impacto del problema alimentario en la situación de la mujer, y cómo la situación de ésta afecta el problema de los alimentos en relación a la totalidad del sistema alimentario.

Las siguientes son las áreas recomendadas de investigación:

a) *Condiciones de trabajo*

1. Como regla general, se efectuarán investigaciones a fondo en las mismas zonas geográficas y en los mismos temas descritos en la fase exploratoria.
2. Distribución de labores dentro del hogar y relaciones de poder a nivel del mismo, referido a un análisis de las relaciones de clase en una sociedad más amplia. Estudios específicos de la distribución del tiempo de trabajo, por sexo y edad de los integrantes del hogar. Identificación del trabajo individual/colectivo.
3. Oportunidades económicas de la mujer y su acceso a recursos extra-hogareños, tales como crédito, propiedad de la tierra, tecnología, etc.
4. Idoneidad de la tecnología tradicionalmente utilizada por el sexo femenino, con especial énfasis en las mujeres como inventoras o empresarias.
5. Efectos de la nueva tecnología en la vida de la mujer y de la aldea, y aceptación por la mujer de las nuevas tecnologías.
6. Organizaciones femeninas, formales o informales. Importancia de las organizaciones femeninas destinadas a defender sus necesidades e intereses.
7. Participación de la mujer en la toma de decisiones sobre el destino de las cosechas —alimentos u otros— para su consumo o venta; inclusión o exclusión de la mujer en el proceso de comercialización.
8. Investigación del potencial de la pequeña industria de

alimentos con base comunitaria para el desarrollo de la mujer.

b) *Sistema de ideologías y símbolos*

El estudio de las condiciones materiales que afectan a la mujer en el sistema alimentario se combinará con un examen de los sistemas de ideologías y símbolos utilizados para perpetuar la percepción que la sociedad tiene de la mujer. Se analizarán, además, las posibilidades de iniciar aperturas para cambiar esta percepción y se estudiarán los estereotipos edad-sexo en relación con el proceso de socialización, dándose preferencia a los siguientes temas:

1. Percepciones basadas en edad y sexo; conciencia del lugar que uno ocupa en la sociedad.
2. Oportunidad de las mujeres para iniciar un cambio.
3. Actitudes y valores relacionados con los alimentos y su tecnología.
4. Programas educativos relacionados con la alimentación.
5. Idoneidad de los modelos que fundamentan los programas educacionales en relación con los sistemas alimentarios.
6. Observación de las interrelaciones entre los sistemas de símbolos que afectan a las clases, castas, razas y sexos; cómo éstas afectan la salud, la nutrición y la situación social de la mujer.

**BIBLIOGRAFIA CITADA**

1. UNU Consultative Group. Women in post-harvest food conservation. First document. Tokyo, Japan, 1979.
2. Brandzaeg, B. The role and status of women in post-harvest food conservation. Document prepared by the United Nations University, 1980.
3. López de Piza, E. Cot de Oreamuno. The role of women in a highland peasant Costa Rican community. Document prepared for the United Nations University, 1980.
4. Kelkar, G. & S. Anandalakshmy. Role of women in post-harvest food conservation. Case study of a village in Haryana, India. Document prepared for the United Nations University, 1980.
5. Bien Desa Institute, Yogyakarta, Indonesia. The role of women in post-

- harvest food conservation. Document prepared for the United Nations University, 1980.
6. Marga Institute, Colombo, Sri Lanka. Role of women in post-harvest food conservation and processing. Case study from Sri Lanka. Document prepared by the United Nations University, 1980.
  7. Vuorela, U. & J. Reuben. Women's role in post-harvest food conservation. Tanzanian case study. Document prepared for the United Nations University, 1981.
  8. UNU Workshop. **Report on the Role of Women in Food Systems.** The Massachusetts Institute of Technology, September, 1981.

#### NOTA

**Los documentos citados arriba no constituyen citas bibliográficas. Los interesados pueden obtener copias de los mismos solicitándolos directamente a los autores o instituciones relacionadas, a las direcciones siguientes:**

- 1 y 8. **The United Nations University, 29th Floor Toho Seimei Building, 15-1 shibuya 2-chome, Shibuya-ku, Tokyo 150, Japan.**
2. **Brita Brandtzaeg, Skadalsveien 1 C, Oslo 3, Norway.**
3. **Eugenia López de Piza, INCIENSA, Apartado 4, Tres Ríos, Costa Rica.**
4. **Govind Kelkar, Center for Policy Research, Nyaya Marg Institutional Area, Chanakyapuri, New Delhi 110-021, India.**
5. **Bien Desa Institute, Kelompok Pengembang Teknologi Tepat Guna, Jl Katurang KM 7, P. O. Box 19 Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia.**
6. **Marga Institute, 61 Isipathana Mawatha, Colombo 5, Sri Lanka.**
7. **Ulla Vuorela, Ramsaynranta 3 A 12, 00330 Helsinki, Finland.**