

Alimentación y cultura, un desafío para los profesionales de la salud:

Corina Dlugoszewski

Sección Nutrición y Diabetes. Hospital de Niños Ricardo Gutiérrez. CABA.

Centro de Recuperación Nutricional e Investigación de Enfermedades Nutricionales de la Infancia. Hospital Público Materno Infantil. Salta

Alimentación, cultura y sociedad:

El hombre y lo que come. El Correo. OPS Mayo 1987. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional. 2016. FAO, OMS, OPS



Alimentación, cultura y sociedad:

- "Dime lo que comes y te diré quien eres", Anthelme Brillat-Savarin tratado de gastronomía Fisiología del gusto, 1826.
- Los alimentos que el hombre elige de entre los varios que tiene a su disposición en su entorno, las diversas formas en que los prepara para consumirlos, la importancia y el sentido que concede al acto de comer y el código de maneras y ritos que gobiernan éste arrojan mucha luz sobre otros aspectos de las sociedades en que vive.

Alimentación, cultura y sociedad:

- Sociedades industrializadas; el tipo de vida tiende a reducir el gasto energético, se valoriza el consumo de proteínas animales, de alimentos grasos y azucarados y de productos excitantes o tóxicos.
- Nuestras sociedades urbanas están situadas en un espacio reconstruido, carentes de ritmos naturales
- Las sociedades tradicionales no poseen naturalmente el régimen alimenticio que más les conviene fisiológicamente.
- Las sociedades hacen una selección entre las posibilidades alimentarias que le ofrece el medio y los recursos técnicos disponibles, la supervivencia de un grupo humano exige que su régimen alimenticio satisfaga sus necesidades nutricionales.

Alimentación, cultura y sociedad:

- Hay también potencialidades alimenticias que se descuidan o se utilizan para satisfacer otras
- El hombre se alimenta como lo hace la sociedad a la que pertenece, su cultura define la gama de lo que es comestible.
- La diferencia más perceptible entre lo recomendado por la cultura y aquello que resulta nutritivamente indispensable se observa en el ámbito de la nutrición infantil posterior al destete.
- Las poblaciones que sufren desnutrición por diversas razones, pagan un tributo en términos de mortalidad sobre todo infantil, de desarrollo físico (tallas por debajo de 3 DS) y de longevidad.

Existe una diferencia notable entre recursos alimenticios existentes y los efectivamente utilizados



Alimentación, cultura y sociedad:

- A menudo la subsistencia descansa en unos cuantos alimentos básicos de **origen vegetal** que aportan lo esencial de las calorías de la dieta, aun en pueblos cazadores y pescadores.
- Aunque se está produciendo una homogeneización de los modelos alimenticios cotidianos debido a la globalización de la economía alimentaria, los estilos alimenticios locales se mantienen y los productos tradicionales continúan elaborándose.
- **El ideal de las sociedades rurales sigue siendo la autosuficiencia alimentaria.**

Hombres de maíz, hombres de carne

- El universo ideológico creado y recreado en el interior de cada sociedad con respecto a los alimentos se manifiesta a través de la **elección de los alimentos, las técnicas de preparación y las reglas de consumo.**
- Para los campesinos mexicanos, kollas el maíz constituye el 80% de su alimentación, su sustitución por la soja o el arroz es impensable aunque implique abaratamiento de la producción o mayor rendimiento, porque **el maíz tiene una valor nutricional y cultural fundamental según la mitología maya/inca.**
- Esta concepción se opone a la realidad biológica, ya que el maíz no puede satisfacer las necesidades energéticas del individuo sin contar con un complemento proteínico y calórico importante. **La dieta del indígena, salvo algunas excepciones, se reduce a un máximo de 45 gr de proteínas en lugar de los 70 gr considerados como necesarios y unas 1300 kcal en lugar de 2600 que corresponden a un hombre con gasto energético moderado**

Hombres de maíz, hombres de carne

- **En Argentina a partir del SXVII la carne vacuna se instaure como alimento de base y el asado cómo la técnica de cocción más frecuente.** Si comparamos la técnica del asado característica de la cocina argentina con la técnica del hervido de la cocina mexicana, podemos inferir hasta que punto la manipulación de los alimentos suponen, ecosistemas diferentes, sino también organizaciones sociales y culturales opuestas.
- El panorama culinario se amplía con la llegada de los inmigrantes italianos, españoles, sirios, libaneses, judíos a fines del SXIX y principios del SXX. Sin embargo, la elección del alimento no fue modificada, **la carne vacuna asada sigue siendo el alimento de base y los otros tipos de carnes o los cereales están relegados al papel de alimentos complementarios**, lo mismo ocurrió con las técnicas de cocción, ninguna superó en calidad y en gusto al resultado del asado.

Comensalidad

- La comensalidad, el hecho de comer juntos, es una forma de iniciar y mantener las relaciones entre las personas, las comidas transmiten mensajes, y a través de la comida en familia pasan de generación en generación toda una serie de valores culturales.
- **Reunirse durante las comidas fortalece al grupo y contribuye a su cohesión**, es un medio de comunicación que permite a sus integrantes expresar su identidad dentro de él. **La familia es la célula básica donde cada ser humano desea compartir su comida.**

Es posible la comensalidad?



Comensalidad y medioambiente



Comensalidad



La ayuda alimentaria modifica los hábitos alimentarios?

- Los beneficiarios de esta dependerán cada vez más de la ración de alimentos que reciben y en algunos casos quizás tengan que soportar esa situación durante varios años.
- En general se trata de que los alimentos sean los tradicionalmente utilizados, pero dependerá de los donantes.
- En general los proyectos de ayuda alimentaria incluyen cereales 400 gr/ración de maíz, arroz o trigo; aceite 30 gr/ración y alimentos proteínicos como legumbres o leche en polvo (40 gr de proteínas/ración) en algunos programas se incluye pescado, carne o queso. La ración proporciona 1800 kcal por persona.

Módulo alimentario para pueblos originarios

Alimento	Cantidad
Leche entera en polvo fortificada Fe, Zinc, Vit C x 800 gr	2
Aceite de girasol x 900 ml	2
Azúcar común x 1 kg	2
Sémola de maíz x 1 kg	1
Fideos semolados guiseros x 500 gr	2
Tomates perita pelados enteros en lata x 400 gr	2
Arroz 0000 x 1 kg	2
Viandada latas x 340 gr	2
Harina de trigo 000 x 1 kg	2
Yerba x 500 gr	1
Caballa en conserva al natural x 380 gr	1
Dulce de membrillo o batata x 500 gr	2
Picadillo latas x 90 gr	2
Frangollo blanco x 1 kg	1
Arvejas latas pro 350 gr	2

Módulo alimentario para pueblos originarios

- 53953 kcal % 30 días = 1798 kcal/día
- Proteínas 910 gr % 30 días = 30.3 gr/día = 6.7%
- Hidratos de carbono: 7710 gr = 257 gr/día = 57.17%
- Grasa 2165 gr = 72 gr = 36%

1000 kcal	Cho 50% Prot 15% Grasas 35%	129 gr 42.8 gr 40.5 gr
Alimento	Cantidad/día	Cantidad/mes
LE fluida	400 ml	12 L
queso	30 gr	900 gr
huevo	15 gr	1 docena
carne	50 gr	3 kg
Hort A/B	200 gr	9 kg
HortC/CC	100 gr	1Kg cereal/ papa/batata
Fruta	200 gr	9 kg
Pan	40 gr	1.2 kg
Galletitas	20 gr	1 kg
azúcar	10 gr	500 gr
Dulce	10 gr	500 gr
Aceite	15 ml	500 ml

Comunidades de pueblos originarios en Pichanal

- Si bien no existe una fecha de nacimiento como municipio, los primeros pobladores del mismo se remontan **hacia fines del 1.800**, es decir que el mismo tendría más de 217 años.
- Su fiesta patronal se celebra en honor a San Jorge el 23 de Abril.
- Sus primitivos pobladores tenían origen pámpido, nómades o seminómades, cazadores de pequeños animales, pescadores, recolectores de frutos y raíces (cocos de palmeras, algarroba, porotos cimarrones, tuna, miel) y cultivo de zapallo, sandía, maíz, batata.
- Los maticos-wichi desarrollaron su vida en las cuencas de los ríos Pilcomayo, Bermejo e Itiyuro que nacen en los Andes y corren en dirección sudeste por las serranías subandinas y la llanura chaqueña, donde pasa el trópico de capricornio, por lo que es una **región subtropical semiárida**, en lo que hoy constituye territorio pichanalense. Muy tardíamente llegaron otros grupos procedentes de la amazona es decir, guaraníes, chiriguano (aba-guaraní), y en menor cuantía los kollas.
- Con la llegada del ferrocarril General Belgrano llegó a Pichanal en Marzo de 1.911, con el progreso que trajo el ferrocarril fueron llegando inmigrantes sirio-libaneses, griegos, alemanes, bolivianos, paraguayos y de la vieja Yugoslavia.
- La jurisdicción correspondiente al municipio es de más 7.500 km², con una población aproximada de más 33.000 personas.
- Es importante destacar que la misma tiene una cantidad de más de 6.500 casas distribuidas por toda su geografía, con **6.193 familias, de las cuales 1.908 son aborígenes**, representando un **30.2 %** de las mismas, el nivel de necesidades básicas insatisfechas es muy alto, dado que la gran mayoría de las familias son de condiciones muy humildes, teniendo barrios dentro de la localidad, considerados de riesgo, como Villa Rallé, Misión San Francisco, El Progreso, Misión Wichi, Mataderos, Santa Rita, y otros, impactando en muchas de estas familias la desocupación, el hacinamiento, promiscuidad y problemas de saneamiento ambiental.

Inculturación

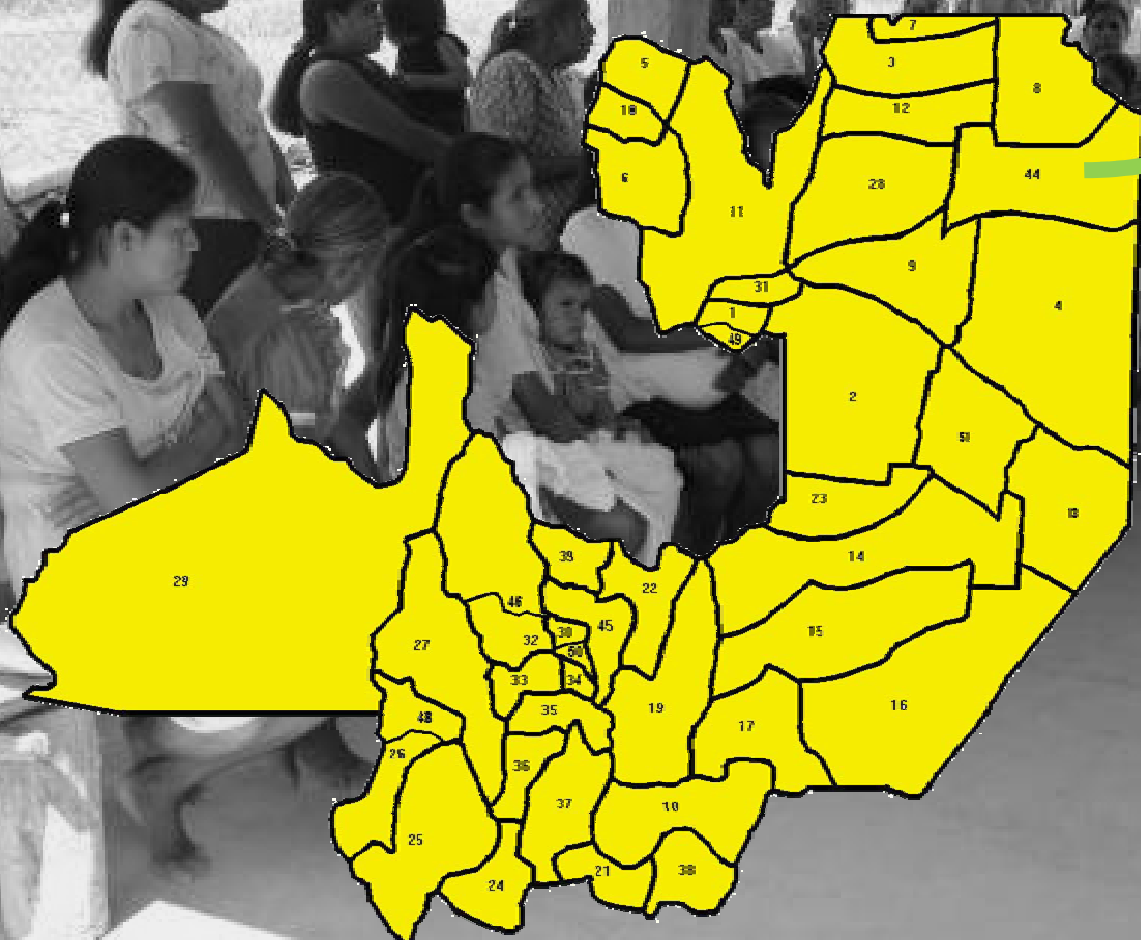
- La inculturación es el proceso por el cual una persona sale de su cultura, sin dejar de ser lo que es, para ir hacia el otro no para destruir lo diferente y diverso, sino para dejar de ser distante



Misión San Francisco

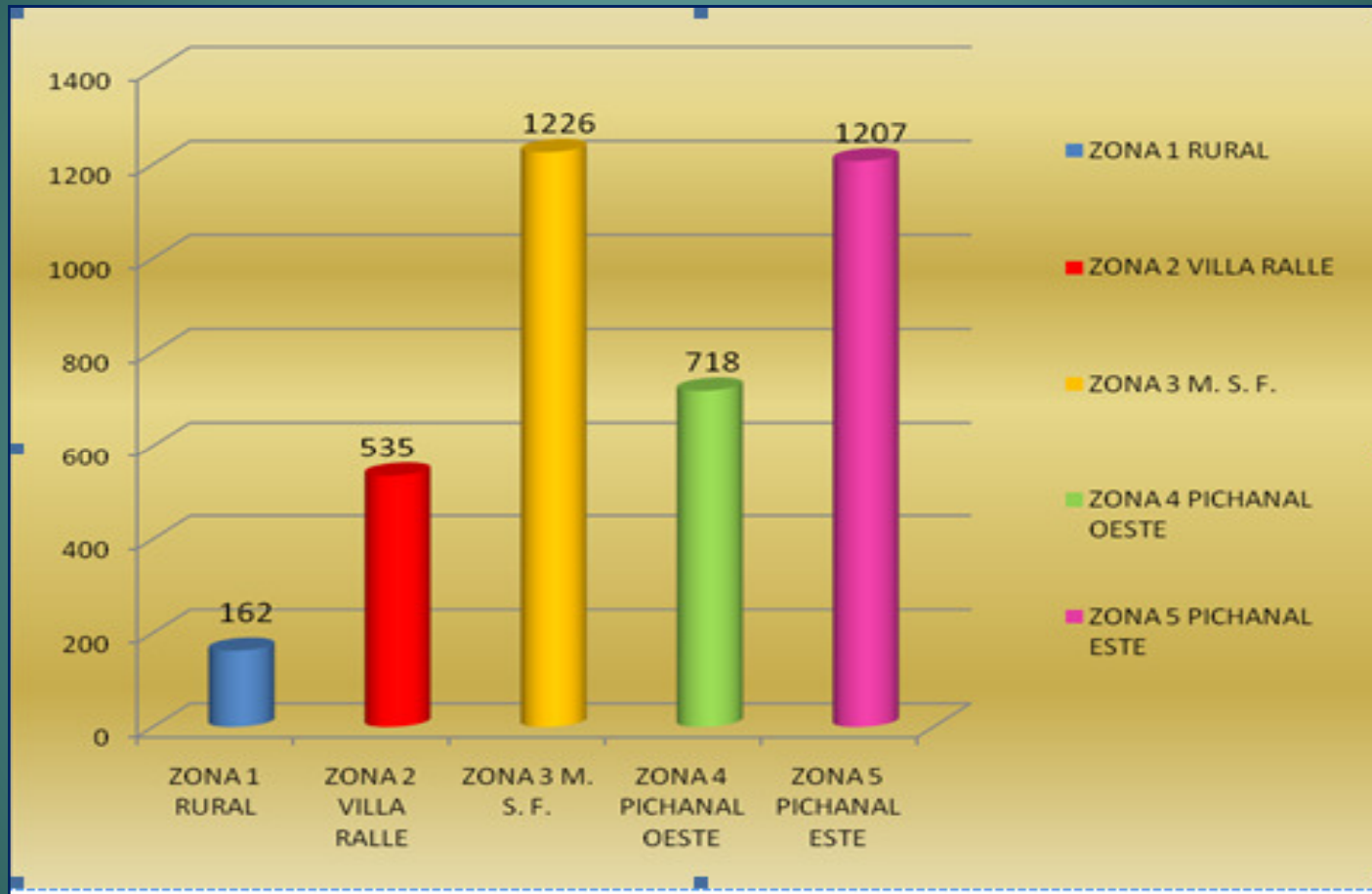


Sistema de Salud Pública de Salta:

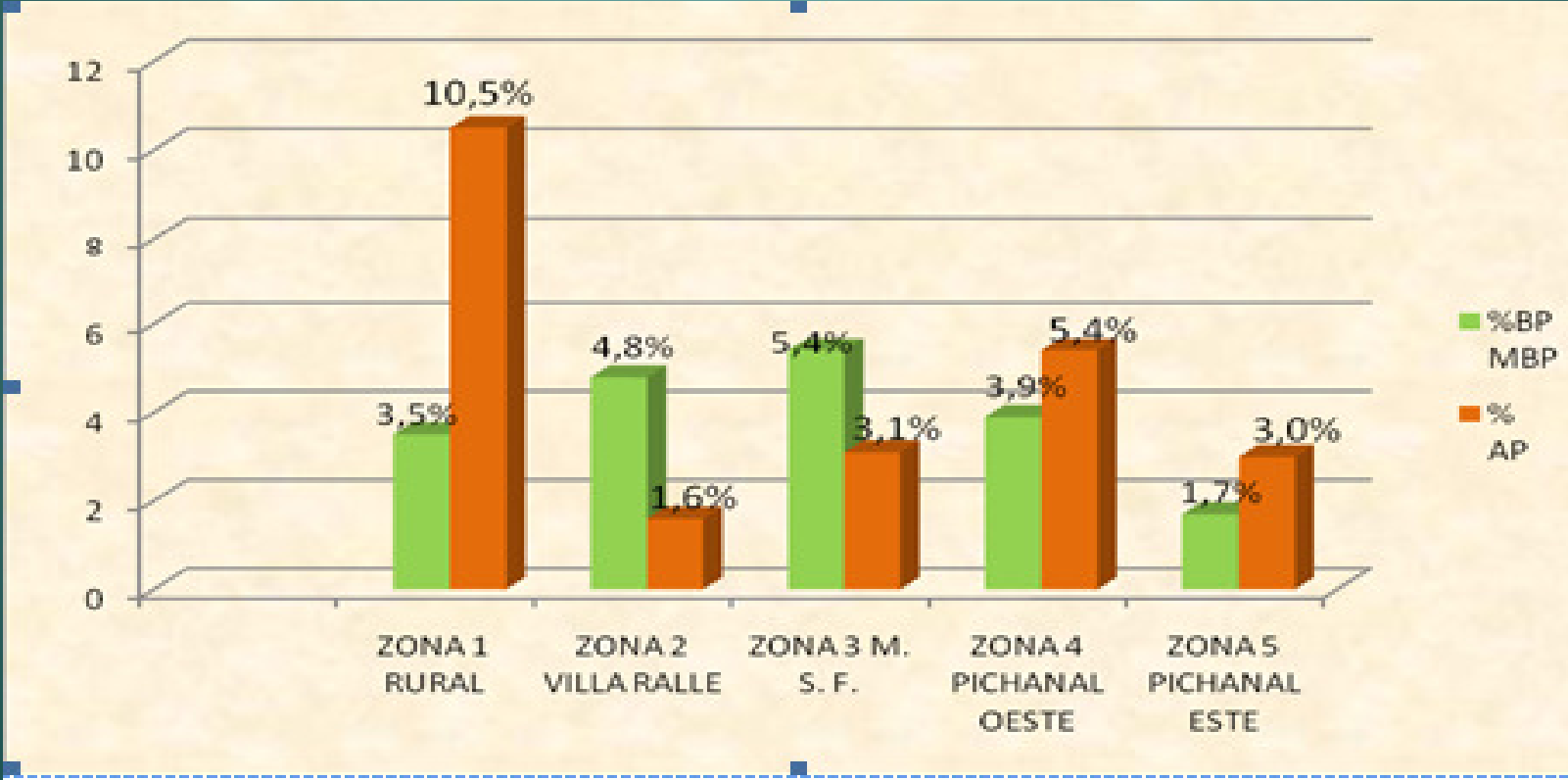


**Familia y comunidad
en su territorio:
SECTOR DE APS
SERVICIOS DE SALUD
AREA OPERATIVA
RED DE ATENCION**

DISTRIBUCION POR ZONAS POBLACION INFANTIL



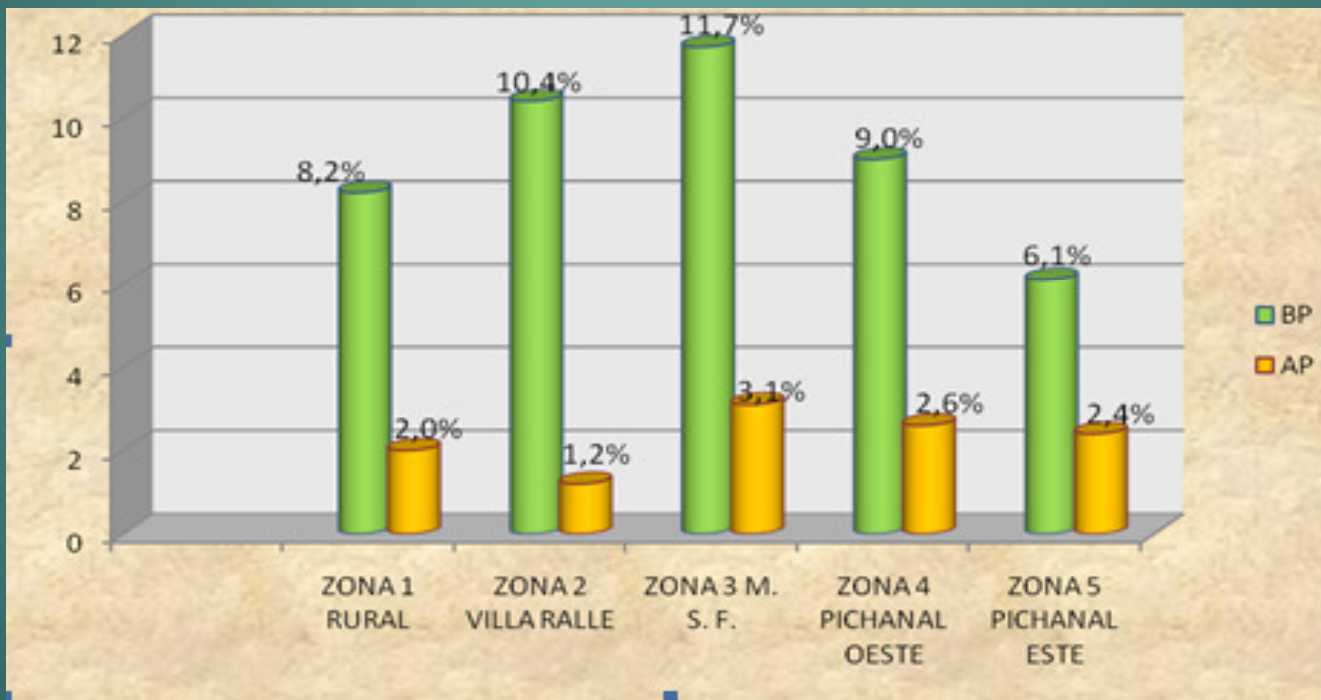
Porcentaje de Niños Menores de 2 Años Bajo Peso, Muy Bajo Peso y Alto Peso –



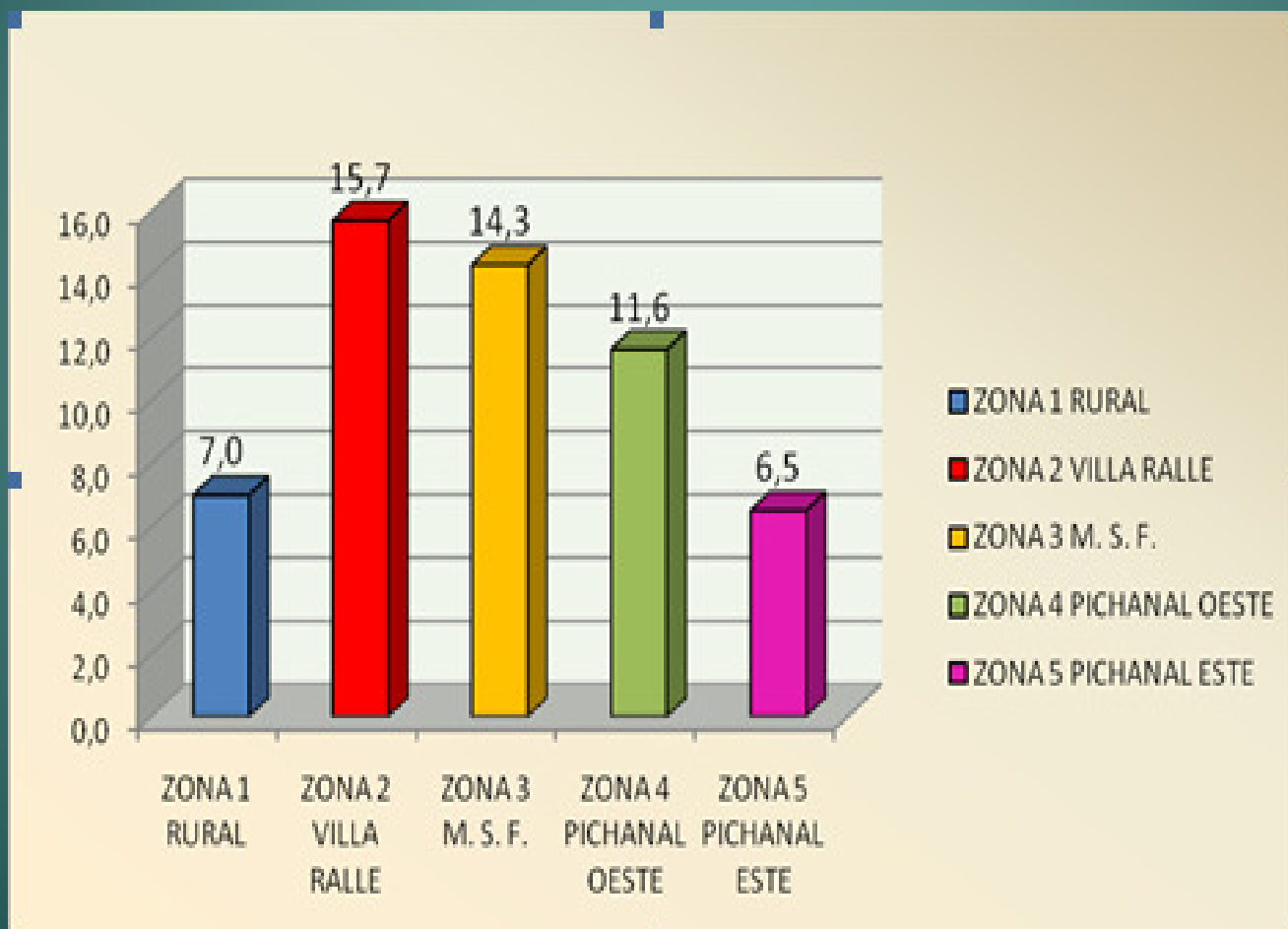
Baja talla



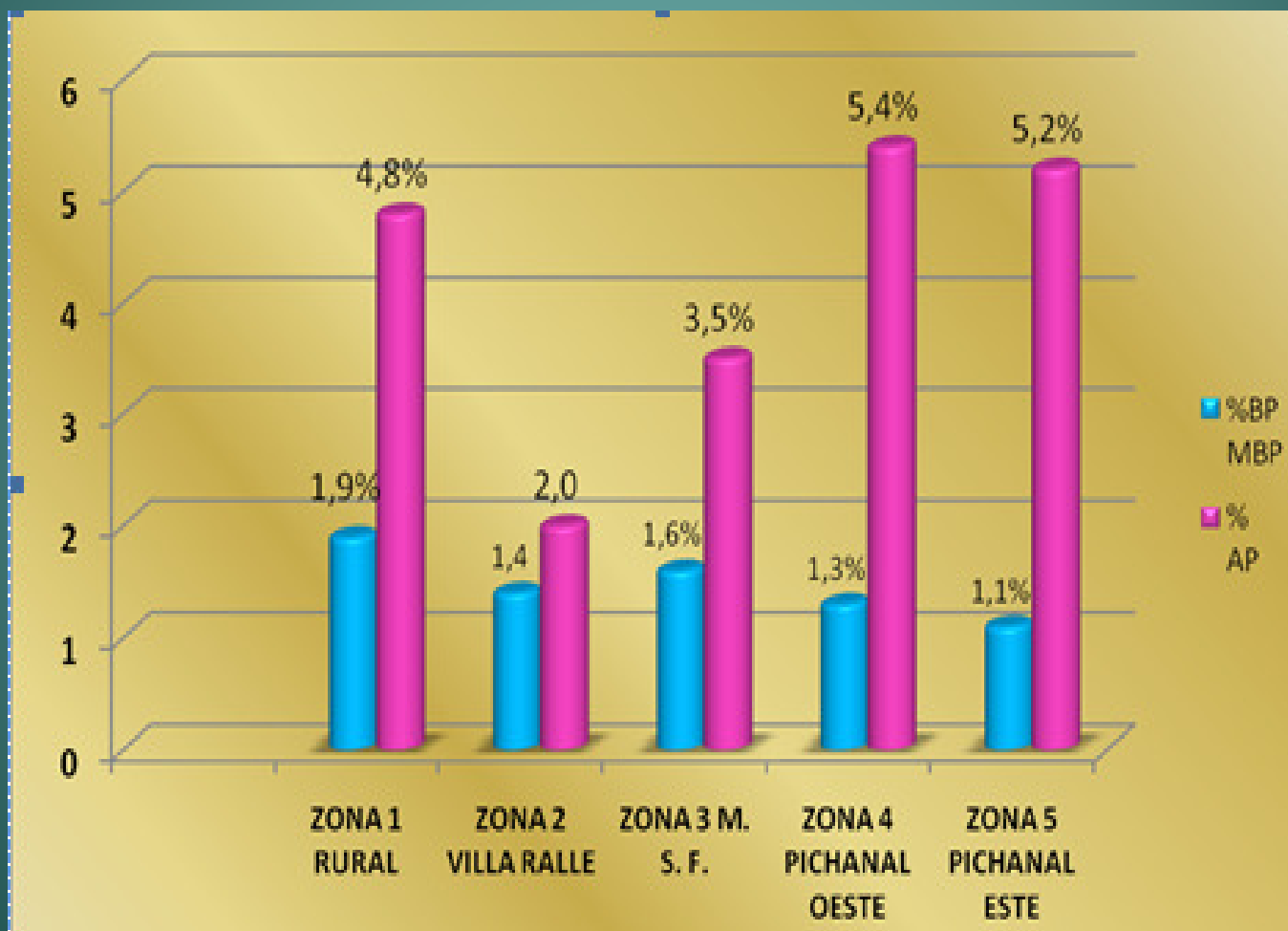
Porcentaje de Niños Menores de 2 Años Riesgo de Bajo Peso y Riesgo de Alto Peso –



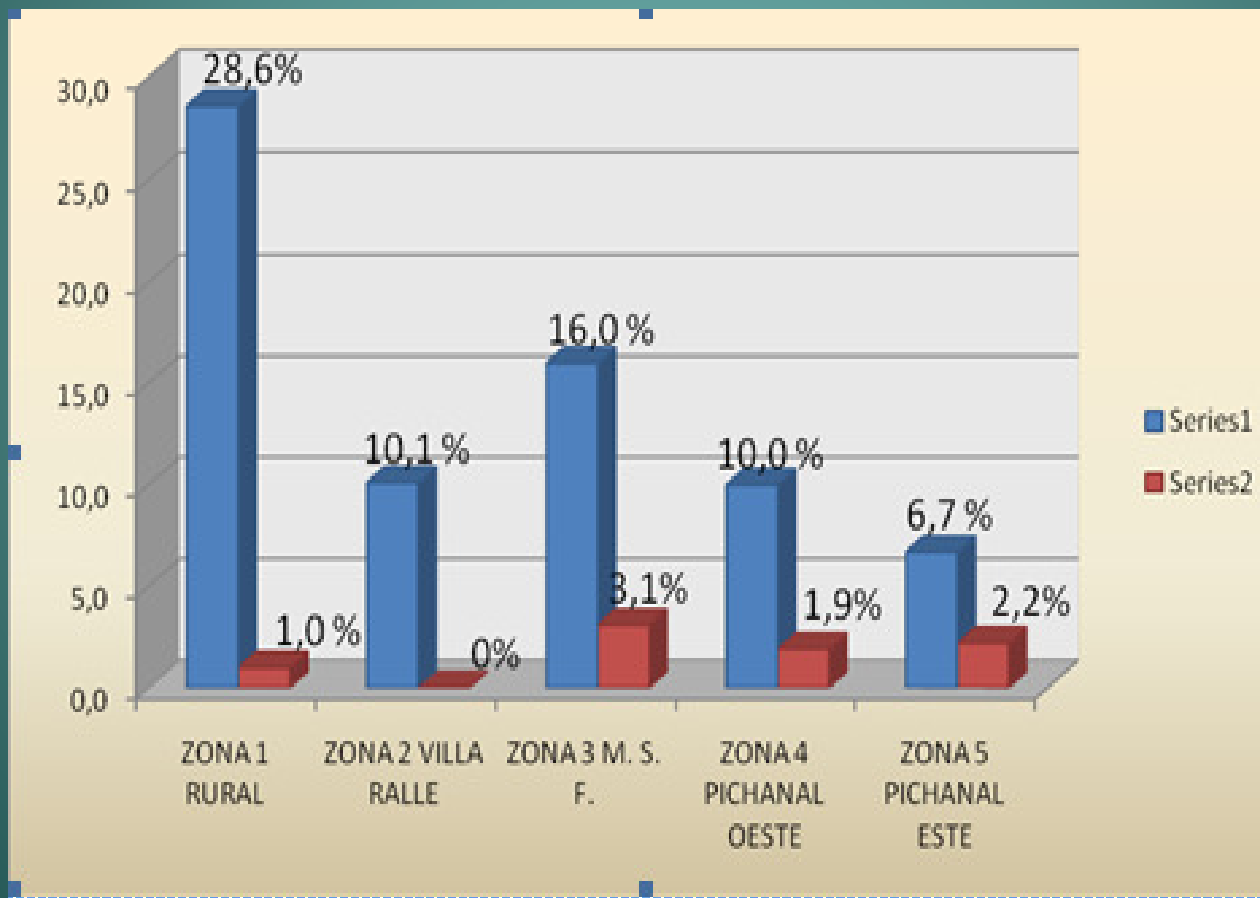
Porcentaje de Niños Menores de 2 Años Baja Talla –



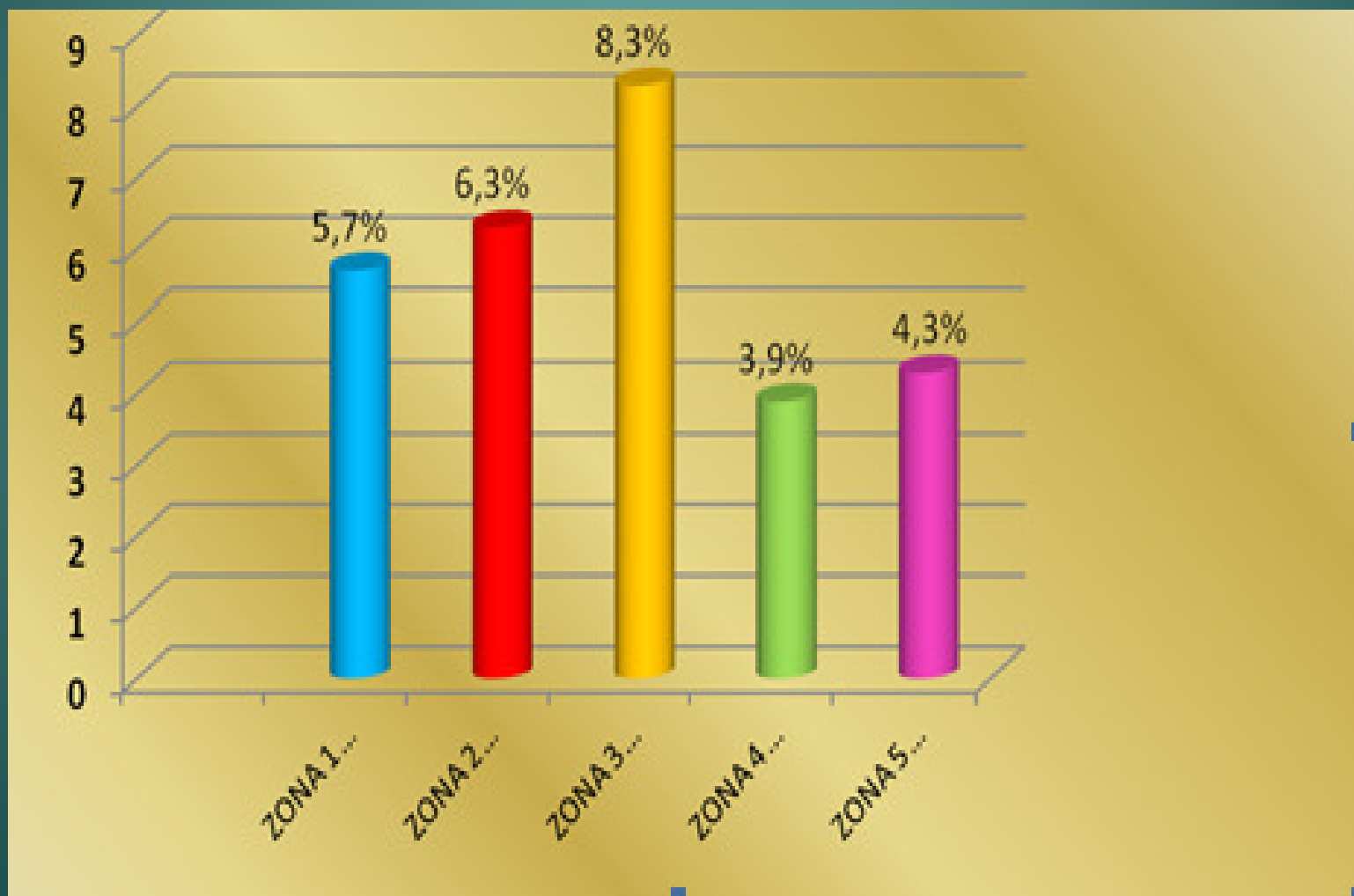
Porcentaje de Niños de 2 a 6 Años Bajo Peso, Muy Bajo Peso y Alto Peso –



Porcentaje de Niños de 2 a 6 Años Riesgo de Bajo Peso y Riesgo de Alto Peso –



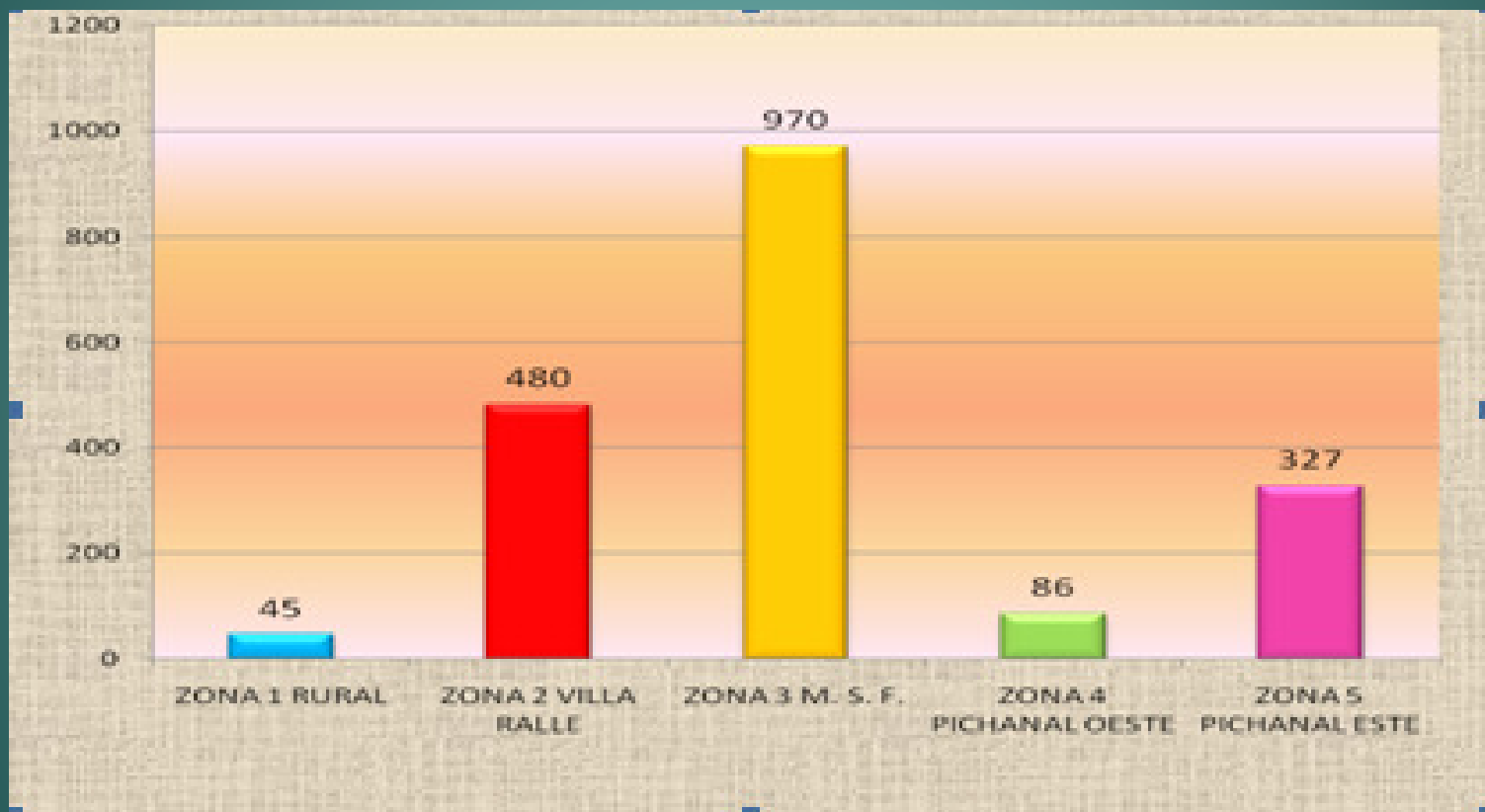
Porcentaje de Niños de 2 a 6 Años Baja Talla



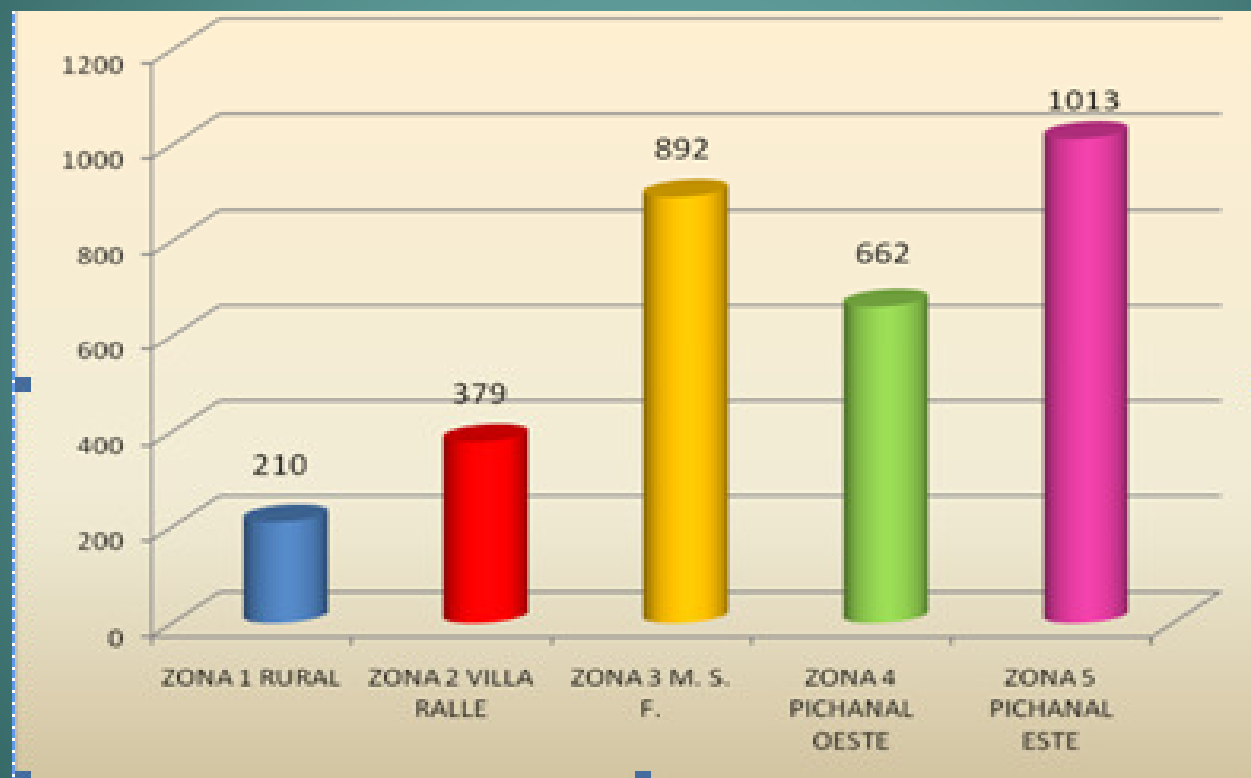
Informe sobre las familias de los pueblos originarios en Pichanal.

- Hay registradas **1.908 familias** que reconocen ser originarias, representando el **30,2%**, si bien en toda la localidad se nota una distribución de las mismas, los conglomerados mayores los tienen la **Misión San Francisco, La Nueva Jerusalén, La Villa Rallé, El Progreso y la Misión Wichi, El Algarrobal asentamiento wichi**
- La mayoría de las familias son de origen aba guaraní y en menor medida los maticos, wichis y kollas.
- Familias con planes sociales: **3156 familias tiene planes sociales en Pichanal**
- Familias con 3 o más menores de 6 años: **201 familias**
- Familias con analfabetismo materno: **65 familias**
- Familias con recursos insuficientes: 294 familias observamos que este número puede ser disimulado con los diferentes planes sociales.
- Familias con Enfermedades crónicas: **388 familias se registran con Diabetes**, se registra un mínimo aumento con relación a la ronda anterior y **de HTA 599 familias**

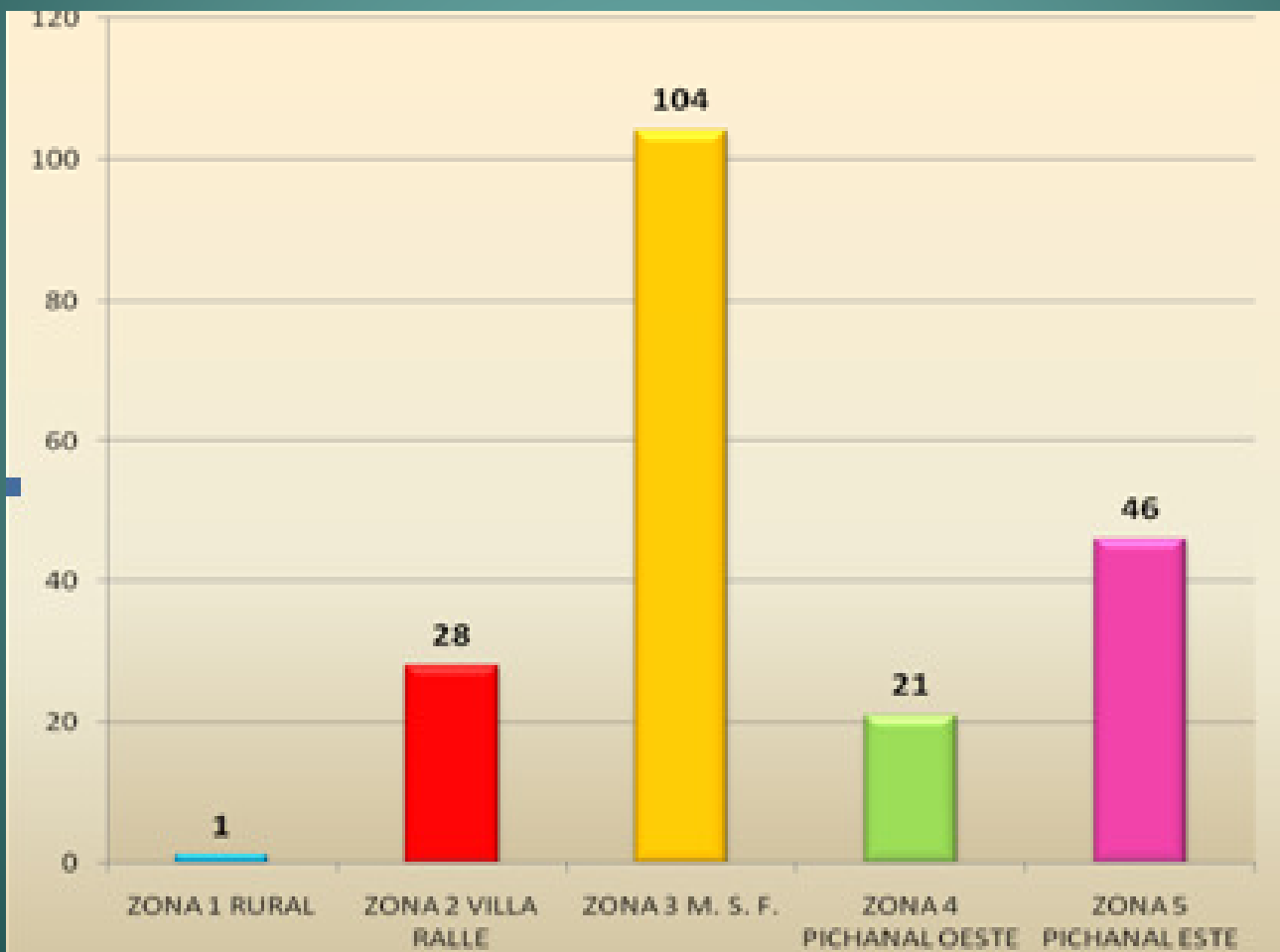
NUMERO DE FAMILIAS ORIGINARIAS - SEGÚN ZONAS DE APS.



DISTRIBUCIÓN FAMILIAS CON PLANES SOCIALES - SEGÚN ZONAS DE APS.

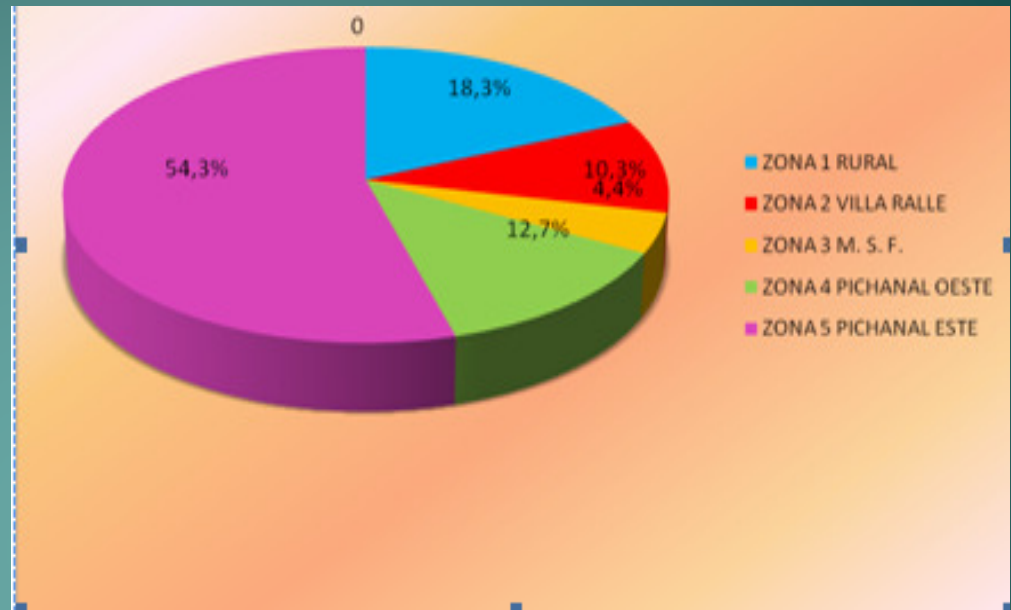


DISTRIBUCION POBLACION SEGÚN FAMILIAS CON 3 O MAS NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS



Agua segura y saneamiento ambiental

- **DISTRIBUCION PORCENTUAL DE AGUA SEGURA** por provisión de pastillas potabilizadoras en zona rural (557 familias) y hervido del agua en zona urbana donde extraen el agua con bombas de pozos o camión aguatero
- **D.S.E:** cloacas 3651 familias, pozo ciego 545 familias, letrinas 2022 familias
- **T.S.B:** 1244 familias = 19.6%





AGUA SEGURA



• 37,1%, no se alcanzo la meta .





Filtro Casero

Recipiente con tapadera de entre 30 y 40 cm que puede ser desde un recipiente de basura hasta un balde.

SANEAMIENTO AMBIENTAL







• **T.S.B:** El municipio tiene dos camiones recolectores pero la frecuencia de recolección en algunos sectores es insuficiente. (menos de 3 días a la semana).

• **DISPOSICION SANITARIA DE EXCRETAS:**
98,2%

Saneamiento ambiental



Evaluación nutricional





Recuperación nutricional



Abordaje interdisciplinario en terreno



Educación nutricional



Escuchar para ayudar



1º ENCuentro DE FORMACIÓN E INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS DE ALFABETIZACIÓN DE ADULTOS Y PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL TERRITORIO



**26 de Septiembre
de 09 a 13 Hs.**
Lugar: UNSa- Sede Regional Tartagal

Actividad libre y gratuita. Se entrega certificado

Destinado a estudiantes y/o profesionales con experiencia en alfabetización de adultos, promoción de la salud, educación y comunicación popular.

Organizan:



Ministerio de Salud
Secretaría de Nutrición y Alimentación Saludable
GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE SALTA



Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología
Dirección Gral. de Educ. Permanente de Jóvenes y Adultos

PLAN AHÍ
Plan Nacional de Abordaje Integral
Ministerio de
Desarrollo Social
Presidencia de la Nación



Universidad Nacional de Salta
Sede Regional Tartagal



Talleres y Encuentros con Referentes



Compartir conocimiento



Compartir conocimiento



Programa Pro Huerta



Programa Pro Huerta



Programa ProHuerta



Cultivar: Programa Pro Huerta



Cocinar



Accesibilidad: superar los obstáculos para llegar



Accesibilidad



Confiar y ser confiable

◎ Reconocer las capacidades del otro, fortalecerlas, apoyar, y convertirse en alguien que, al escuchar y comprender, puede ser de confianza.



Gracias por su atención



