

**PROYECTO AYNÍ “CONSTRUCCIÓN DE
ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN
SALUDABLE EN COMUNIDADES KOLLA DE
SALTA Y JUJUY**

**GRACIELA GASPAR
U.N.Sa.**

Objetivos

- Valorar los Alimentos Andinos en Nutrición Infantil como estrategia de soberanía alimentaria.
- Conocer aspectos socioculturales de la alimentación, capacidad de las familias de disponibilidad, accesibilidad, consumo y utilización biológica de los alimentos.
- Adecuar Guías Alimentarias para la Población Argentina a la Cultura Kolla.
- Construir materiales didácticos para Educación Alimentaria y Nutricional culturalmente pertinentes.



Diagnóstico de Seguridad Alimentaria Nutricional

- Entrevista a 18 promotores comunitarios, que trabajan en 114 comunidades



- Disponibilidad de tierras para cultivo y cría de animales.
- Huertas, invernaderos, se recolectan vegetales.
- Los alimentos tradicionales más consumidos son carne de cabra, oveja y llama, papas andinas, oca, habas, maíz (mote). Las recetas se transmiten de generación en generación, como la elaboración de quesos, y conservas de carne (Charqui y chalonga), y verduras (encollado).
- Insuficiente acceso a agua segura .
- En ocasiones, baja sensibilidad o formación de profesionales de la salud sobre la cultura local

Taller de Alimentos Andinos



EJES

- Valor nutricional de alimentos tradicionales, y recopilación
- Recetario y preparaciones.
- Compras saludables.

Intercambiamos recetas con alimentos andinos, y se inició un recetario comunitario con participación de los Promotores del Programa Yachay y el equipo universitario.

PAPAS ANDINAS, PAPA LISA o VERDE, AJIPA, OCA, ANCAÑOCA, CHUÑO
MISKI MISKI o AJIPILLA (Zanahorias blancas)
ATACO (hoja verde), Berro, Achicoria, diente de león.
YACON, ACHACANA
HABAS FRESCAS
TUNA, JUNACA (melón pequeño), PAPA DE YUTO
MANZANAS SILVESTRES
DURAZNO CUARESMILLOS, MEMBRILLO, GRANADA,
PASACANA, HIGO, ALVARILLO
NARANJAS, CAÑITA DE CORTADERA, CAÑITA DE TOTORA, CAÑITA DE ESPORAL.
TOMATITO, NARANJITAS (más pequeñas que quinoto).
ÑUSCO (uvitas amarillas), PALO AMARILLO,
QUEROSILLA (caña verde gruesa). CHUPUELO (cercitas de color amarillo).

Aprendimos 59 nuevos alimentos andinos, para ser incorporados en Guías Alimentarias culturalmente pertinentes, y estrategias para el desarrollo de materiales didácticos acordes a cultura de destinatarios.}

Construcción Participativa de Materiales para talleres



Guías Alimentarias Nacionales

Comer lo nuestro, en forma variada
Es bueno para vivir con salud



Los caminos

Año 2



Talleres en Comunidades

CUARTA ETAPA.

Implementación de los Talleres y Materiales didácticos producidos, en 6 Comunidades Kolla.

Talleres de Alimentación Saludable y Promoción de la Salud en Comunidades Andinas de Salta y Jujuy

Entre el 24 y el 27 de Mayo de 2012, seis Equipos de Trabajo conformados por docentes y alumnos universitarios y Promotores del Programa Yachay, desarrollaron talleres destinados a madres y cuidadores de niños Kolla en seis puntos de la Puna de Jujuy y los Valles Andinos de Salta.



Talleres en Santa Victoria Oeste



Participaron 31 madres y cuidadoras infantiles (educadoras infantiles y promotoras comunitarias del Programa Yachay), 9 niñas y niños menores de 6 años, de las Comunidades Acoyte, Lizoite, Rodeo Pampa y Pueblo de Santa Victoria Oeste. Desde el Hospital “Juan Carlos Dávalos” 4 agentes sanitarios, 2 supervisores del Programa de Atención Primaria de la Salud y la chef encargada del Servicio de Alimentación.

Primera etapa: presentaciones e introducción a la Alimentación Andina y Saludable



GEREALES
LEUMBRES

QUINUA : QUIMI

PERO

VENA... POROTO

CA

QUINUA

AMARANTO

MAIZ

ORADA - API

DE MAIZ

DE HABAS

2º GRUPO: FRUTAS Y HORTALIZAS

- Papas andinas, papalisa, verde, oca
- acitpa, amaranca, chuflo
- Miski, Miski, capilla (amarillos, blancos)
- Ataco (hoja verde), Berri, achicoria,
- diante de leon
- Yacón, achacania
- Haba fresca
- Tuna, Sunaca (melón pequeño)
- Papa de yuto
- Manzanas silvestres
- Buazno, cuaresmillo, membrillo, higo,
- aramba, pasacana, etc.
- Naranjas, cítricos
- Tomatillo, falo
- Musco (ajo), etc.
- Chupicho (cebolla)

BUEN ESTADO NUTRICIONAL


Requerimientos Nutricionales

Paciencia y predisposición de la madre para alimentar

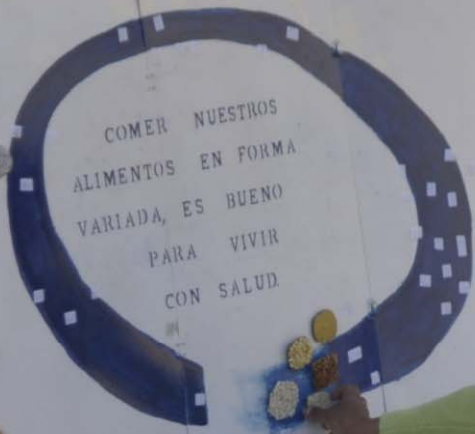
Alimentos de todos los grupos

Alimentos: Aceite, Cereales, Huevo, Legumbres, Verduras y frutas

ESTADO DE SALUD CAPACIDAD DE INCORPORAR ALIMENTOS



ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA



Segunda etapa: Elaboración de Recetas Andinas





El día jueves 14 de Mayo se
realizará un taller comunitario a
todos los beneficiarios de
la Salud Integral, a medida
de 6 AM. Deben venir a la
hora a asistir.

Metas

IA DE SALTA
o de Educación





Soberanía limentaria o **SUFICIENCIA Alimentarias ?**









Tercer Etapa: Juegos!!!







Como se abordaría la malnutrición en las comunidades?



Como seria mas ADECUADA?





MUCHAS GRACIAS

