



FACULTAD DE
CIENCIAS Y
TECNOLOGÍAS DE
LOS ALIMENTOS

TRABAJO FINAL
INTEGRADOR
2022

Semillas de esperanza

Carolina Rodríguez Garelik, Nicole
Hazeldine, Antonella Abril
Henriquez, Paulina Lamfré, Malena
Maestre

**Tecnicatura Auxiliar
Universitaria en Nutrición (TAUN)**

Tutora

Lic. Celina Franceschinis

Co tutora

Dra. Julieta Lavin

Agradecimientos

Agradecemos a cada uno de los docentes de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos que integraron nuestra formación académica al habernos provisto del acceso al conocimiento y las herramientas necesarias para poder desarrollar este trabajo. En especial a la docente y co tutora Dra. Julieta Lavín y al resto del equipo del proyecto de investigación *“Hacia la adquisición pública de alimentos locales sanos y soberanos: construyendo identidad territorial alimentaria”* que nos guiaron, apoyaron y brindaron ideas en todo el proceso.

También queremos dar las gracias a la comunidad del Centro de Desarrollo Infantil “Peumayen” por abrirnos sus puertas y por su buena predisposición durante todo el trabajo en campo.

Índice

Resumen	3
Introducción	4
Fundamentación/Antecedentes	4
Métodos	6
Resultados y análisis	8
1. La concepción sobre la alimentación saludable de quienes son actoras en el CDI.....	8
2. El conocimiento sobre el origen de los alimentos que se consumen en el CDI	11
3. Las concepciones sobre la alimentación familiar	12
Conclusiones	15
Referencias bibliográficas	16

Resumen

En Argentina se ven reflejadas distintas problemáticas nutricionales en la población infantil, especialmente en la Patagonia, los casos son elevados en comparación al resto del país. En este sentido, los Centros de Desarrollo Infantil que contienen a las infancias juegan un rol central en la nutrición de los niños y niñas, por lo que se abordó y caracterizó al Centro de Desarrollo Infantil "Peumayen" de Villa Regina, en relación a la alimentación, experiencias y conocimientos del personal, el contexto familiar de los niños y niñas y sus recursos. Se optó por una metodología cualitativa con entrevistas semiestructuradas y observación participante, haciendo foco en las concepciones sobre alimentación saludable, sobre la alimentación familiar y sobre el origen de los alimentos. Los Centros de Desarrollo Infantil son espacios donde se brinda contención, cuidados y educación, intentando que los infantes incorporen alimentos nuevos mediante diversas técnicas y estrategias.

Introducción

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) expresa en el informe 2022 que a pesar de los progresos logrados en el mundo, las tendencias de la desnutrición infantil, en particular el retraso del crecimiento y la emaciación, las carencias de micronutrientes esenciales y el sobrepeso y la obesidad infantil, siguen siendo motivo de gran preocupación. Particularmente en la Argentina, la 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2019 (ENNyS) refleja dichas problemáticas y especialmente en la Patagonia son elevados los casos en comparación al resto del país. Es por este motivo que las instituciones públicas que contienen a las infancias juegan un rol central en el abordaje de estas enfermedades y carencias de nutrientes (Lavín Fueyo, 2020).

El presente informe consiste en el Trabajo Final Integrador, del tercer año de la carrera Licenciatura en Nutrición que permite obtener el título intermedio de la Tecnicatura Auxiliar Universitaria en Nutrición, de la Universidad Nacional del Comahue (UNCo) en la Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos (FACTA), ubicada en la localidad de Villa Regina. El mismo se enmarca en un proyecto de investigación perteneciente al programa “Ciencia y Tecnología contra el Hambre” del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación y tuvo por objeto conocer y analizar ciertos aspectos de la situación alimentaria y nutricional del Centro de Desarrollo Infantil (CDI) “Peumayen” del barrio 25 de Mayo de Villa Regina.

Fundamentación/Antecedentes

Basándonos en datos de la 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS, 2019), realizada en nuestro país, podemos reconocer los patrones de consumo de alimentos y su tendencia a seguir un estándar mundial, afectando especialmente a los grupos en situación de mayor vulnerabilidad.

Los datos corroboran que el consumo diario de alimentos saludables es significativamente menor en los niveles educativos bajos y en los de menores ingresos. Asimismo, el consumo de alimentos no recomendados es frecuente en los grupos más vulnerables.

El patrón alimentario en niños, niñas y adolescentes (NNyA) es menos saludable que el de adultos, ya que consumen un 40% más de bebidas azucaradas, el doble de productos de pastelería y el triple de golosinas respecto de mayores. Probablemente, este patrón obedece a múltiples causas como el marketing, entornos escolares obesogénicos, entre otros. Estos determinantes apoyan la tendencia al crecimiento de la epidemia de obesidad en niños y niñas (NyN).

Desde un marco político, en nuestro país se sancionó la ley 26.233 (Infoleg, 2007) que tiene como objeto la promoción y regulación de los Centros de Desarrollo Infantil. Esta norma protege los derechos de los niños y niñas promoviendo la estimulación temprana a fin de optimizar el desarrollo integral en infantes de hasta 4 años de edad. Los CDI deben garantizar las normas de higiene, seguridad y nutrición, entre otros. Asimismo, sus principales rectores son: integrar a las familias para fortalecer la crianza, ejecutando una función preventiva, promotora y reparadora; integralidad de los abordajes; atención de cada niño y/o niña en su singularidad e identidad; estimulación temprana a fin de optimizar el desarrollo; igualdad de oportunidad y trato; respeto a la diversidad cultural y territorial; desarrollo de hábitos de solidaridad y cooperación para la convivencia en una sociedad democrática; respeto de los derechos de niños y niñas con necesidades especiales, promoviendo su integración.

Dado que contamos con información de trabajos prácticos realizados previamente sobre los CDIs de la localidad de Villa Regina, pudimos obtener un primer acercamiento respecto a la conformación y estructura de estos espacios, de quienes son actores principales en el funcionamiento y de su contexto en sí. Esto propició una base para poder realizar nuestro trabajo el cual está orientado a abordar y caracterizar sobre los aspectos alimentarios del CDI del barrio 25 de Mayo "Peumayen". Por lo que el trabajo en campo consistió en profundizar sobre aspectos tales como conocer y caracterizar la alimentación de nuestra población objetivo; identificar y conocer los actores que forman parte del CDI, sus concepciones en cuanto a la alimentación, sus experiencias en el lugar, su nivel de conocimiento y formación; conocer el contexto familiar de niños y niñas involucrados; e identificar los recursos de todo tipo con los que el CDI cuenta, los que la municipalidad u otros organismos les provee, y sus posibilidades de utilizarlos.



Vista del pasillo principal dentro del CDI que da a las aulas (imagen izquierda) y vista de una de las aulas (imagen derecha), fotos tomadas el día 29/09. Fuente: elaboración propia.

Métodos

Nuestro trabajo se basó en el desarrollo de un subproyecto a partir de un proyecto de investigación denominado *“Hacia la adquisición pública de alimentos locales sanos y soberanos: construyendo identidad territorial alimentaria”*, que llevan a cabo docentes de la Facultad de Ciencias y Tecnologías de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue en conjunto con personas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el cual tiene como objetivo general explorar acerca de las condiciones de posibilidad para la creación de un programa estatal de adquisición pública de alimentos provenientes de unidades de producción agroecológica y/o familiares locales para la alimentación de NyN y jóvenes en Escuelas, Centros de Desarrollo Infantil, Guarderías y Comedores comunitarios del municipio de Villa Regina, Río Negro. Este proyecto es financiado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología en el marco del programa “Ciencia y Tecnología contra el Hambre”, el cual forma parte del plan nacional “Argentina contra el Hambre”.

Para la realización del subproyecto de investigación nos basamos en una metodología cualitativa que se llevó a cabo a través de entrevistas semiestructuradas y observación participante, que nos permite captar una variedad de situaciones o fenómenos que no son

obtenidos por medio de preguntas (Minayo, 2007). Para esto utilizamos como instrumento el guión de preguntas y el diario de campo.

Al ir avanzando en las entrevistas nos permitió identificar las distintas actoras clave del CDI en estudio, pudiendo conocer representaciones sociales, experiencias y concepciones en cuanto a la salud y la alimentación que consideran las cocineras, la maestra, las promotoras de educación, la representante del barrio, las tutoras, el asistente social y la coordinadora del CDI. A través de un diálogo participativo, que nos permitió la reciprocidad y fluidez en la comunicación, pudimos recabar datos subjetivos muy significativos para nuestras categorías de análisis.

El trabajo en campo fue durante los meses de Septiembre y Octubre del año 2022. La primera actividad en campo consistió en una entrevista semiestructurada dirigida a la coordinadora de los CDI de Villa Regina y al asistente social del CDI en cuestión. La misma tuvo lugar en la Secretaría de Acción Social de Villa Regina.

Luego, en la primera visita al CDI, realizamos entrevistas a la presidenta del barrio 25 de Mayo quien es personal de maestranza en el centro, a las dos cocineras, la maestra y las cinco promotoras de educación. De los datos recabados pudimos conocer que la maestra está a cargo de la sala de 4 años, mientras que las promotoras se encuentran en las salas de 2 y 3 años. A su vez se pudo observar un importante trabajo en equipo, que refleja buena comunicación y colaboración. Cabe mencionar que cuentan con el aporte de una promotora itinerante, quien va rotando de sala, dependiendo en donde se necesite ayuda extra.

En la segunda visita al CDI, tuvimos la oportunidad de entrevistar a una mamá y a una abuela de dos niñas que asisten allí. Ambas personas fueron vinculadas con nosotras gracias a la sugerencia del personal del CDI.

Todas las entrevistas, de las distintas visitas, fueron grabadas con el permiso de las entrevistadas en anonimato, mediante celulares con grabadora y asistidas por nuestra tutora. Seguido, fueron desgrabadas por las distintas integrantes del grupo en el mes de Octubre. Luego nos reunimos junto con el equipo de investigación para compartir las experiencias y analizar los datos, definiendo así las categorías de análisis a abordar, las cuales se brindan a continuación.



El grupo junto a la tutora en la realización de las entrevistas al personal del CDI, el día 29/09. Se puede observar una de las aulas. Fuente: elaboración propia.

Resultados y análisis

De los numerosos aspectos que hacen a la complejidad de la situación alimentaria de la población estudiada, y en conjunto con el equipo de investigación, identificamos ciertos ejes a analizar:

1. La concepción sobre la alimentación saludable de quienes son actoras en el CDI:

A las y los distintos actores relevantes que fuimos entrevistando en la institución les preguntamos si consideraban que la alimentación brindada por el CDI a NyN era saludable y cuál era la representación de la misma.

Por un lado, una de las cocineras manifestó que la alimentación que reciben los infantes en el CDI es saludable debido a que hay variedad en los alimentos que se brindan: “Porque les podemos dar la legumbre, la... las verduras y hay variedad, eh sí, para mí es completo, creo que con lo que tenemos está bien sí, sí” (Cocinera 1 CDI Villa Regina, 2022). La referente del barrio tuvo una visión similar, afirmando que “La alimentación de acá es re saludable, las chicas, las cocineras transforman la comida, vos decís esto no lo van a comer... y los nenes ni cuentan se dan de lo que están comiendo, se come buena variedad” (Presidenta del barrio 25 de Mayo, 2022). En estas concepciones, se puede ver reflejado el concepto de la ley de Calidad planteado por Pedro Escudero, quien afirma que “El régimen de alimentación debe ser completo en su composición para ofrecer al organismo, que es una unidad indivisible, todas las sustancias que lo integran”. Escudero (1938) remarca la importancia de

que la alimentación sea variada o completa, siendo esta ley uno de los pilares fundamentales para una alimentación saludable en todas las etapas de vida.

Por otro lado, la abuela entrevistada responde:

Yo en realidad nunca he tenido problema de que ella haya ido enferma por decirte dolor de estómago o vómito porque algo le hizo mal en la escuela. No he tenido esos problemas que me podrían haber llegado a preocupar que come la nena. Sé que es una alimentación sana porque no lo he sentido en ningún otro niño tampoco.

Desde nuestro lugar como estudiantes y como futuras profesionales en salud podemos afirmar que esta concepción representa una visión incompleta del concepto de salud, que según la OMS: “Es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades”. A pesar de esta definición, en la actualidad también se puede interpretar y reconocer a la salud como un proceso dinámico que cambia constantemente, donde lo podemos situar junto con la enfermedad como extremos en una recta que van y vienen continuamente. Pero como se puede ver, hay muchas concepciones de qué es salud y enfermedad, es más bien un concepto subjetivo, por lo cual va a depender, entre otras cosas, del contexto socio económico y cultural en el que nos encontremos.

La alimentación de un NyN va más allá de la nutrición, ya que se forma un vínculo con la persona que le brinda el alimento o comida, como consecuencia de momentos de reciprocidad e intercambio, a través de la comunicación y la integración social y cultural (Guías Alimentarias para la Población Infantil, 2009). En el CDI sucede lo mencionado, ya que los NyN comparten la experiencia de la comensalidad, lo que implica sentarse a comer y compartir en un mismo horario, acompañados por la maestra y las promotoras de educación, quienes intentan que los y las menores comiencen a probar alimentos nuevos a través de un primer acercamiento, trabajando con las características organolépticas de las comidas. Según una promotora de educación:

Lo que ellos más conocen, reconocen y les gusta comer, es por ejemplo el típico fideito blanco, con las papas fritas, el huevo...entonces que vean distintos...por ejemplo la remolacha, que es algo novedoso por el color, el sabor y las texturas que tiene.

Precisamente, para intentar solucionar este problema que identificamos como *neofobia*¹ (Fischler, 2010), implementaron actividades como pintar “con la remolacha nos pasó de que vimos cómo hervían la remolacha y con el juguito que nos dejaron pudimos pintar con eso, entonces ellos ahí enseguida ven la remolacha en las comidas... la remolacha! y enseguida ya la reconocen” comentó una de las promotoras. Esta estrategia didáctica empleada desde la educación alimentaria se relaciona con la técnica del juego y hace que los niños y niñas

¹ Neofobia alimentaria: el miedo y el rechazo a probar alimentos nuevos o desconocidos.

se familiaricen con el alimento desde otros aspectos que escapan de lo netamente nutricional, dado que al tratarse de preescolares centran su atención en el juego y la sensorialidad.

Por otra parte, con el objetivo de incorporar alimentos desconocidos, las cocineras “disfrazan” los mismos en comidas habituales, conocidas y aceptadas por dicha población. “Por ahí tengo mi celular para una foto donde les hicimos remolacha, tortillitas de remolacha, bueno, cubierta con queso todo arriba, ¿y qué les dijimos? Va la idea de la seño, pizza, pizza colorada, pizza roja o también hamburguesitas de remolacha, quedan riquísimas” nos comentó una de las cocineras (Cocinera 1 CDI Villa Regina, 2022). Estas habilidades, provienen de la experiencia y los saberes propios de ellas, quienes trabajan en el CDI desde el año 2001. En dicha situación, pudimos entablar un diálogo de saberes donde nos comentaron sobre sus propias estrategias y experiencias en cuanto a la preparación de las comidas. Este diálogo de saberes se basa en las metodologías cualitativas (Hernández Rincón, 2016), cuya finalidad es producir conocimientos sobre costumbres, experiencias y lecciones aprendidas, buscando la comprensión de los fenómenos y así, permitir que participen los actores involucrados desde un abordaje más cercano que facilite la apropiación de conocimientos compartidos. Asimismo una de ellas nos comenta en la entrevista que a los NyN les gusta más el guiso, la carnecita, la papita, la verdura, es decir, alimentos de fácil digestión y no tan sólidos, por lo cual, desde su rol, tratan de variar y cocinarles verduras de distintas maneras, disfrazarlas, de forma que puedan aceptar alimentos nuevos de manera más fácil. Además añade, “Por ejemplo, acá hacemos tortilla de atún con acelga, entonces ellos no se dan cuenta y arriba le ponemos el queso” (Cocinera 1 CDI Villa Regina, 2022).

La abuela, por otra parte, también nos compartió que tiene que disfrazar algunos alimentos como la carne y la cebolla, ya que a su nieta no le gustan.

A partir de toda esta experiencia entendemos al “disfrazar” como una práctica culinaria utilizada por las personas mayores para que niños y niñas incorporen los alimentos menos aceptados haciendo que las comidas agraden más, puesto que este ejercicio despierta las dimensiones sensoriales, cognitivas y simbólicas de la alimentación, convirtiendo dicha técnica culinaria en una praxis súper valorada a la hora de intentar implementar una alimentación saludable.

Los NyN, en los espacios educativos donde consumen comidas en común, se enfrentan a una variedad de comidas y comportamientos diferentes a los que acostumbran en sus hogares, donde el grupo de pares influye en la aceptación y ampliación de las preferencias y propuestas alimentarias, ejerciendo una influencia perpetua en el esculpido del gusto y

sensibilidad alimentaria (Le Breton, 2009). En este sentido, el rol de la institución en la socialización y la conformación de los hábitos alimentarios es fundamental. Pudimos observar lo planteado anteriormente cuando la abuela nos expresó que su nieta aprendió a tomar té allí en la institución, que antes en su hogar no lo consumía pero que como solía tomarlo en el centro pudo llevar esa costumbre a su casa (Abuela CDI Villa Regina, 2022). En el caso de la madre entrevistada, nos comentó que su hija allí comía verduras pero que en su hogar era prácticamente imposible que lo hiciera (Madre CDI Villa Regina, 2022). Es así, como desde el centro, se trata de que los pequeños adopten hábitos alimentarios, se promuevan conductas positivas y se estimule el consumo de alimentos variados, siendo que aún se encuentran en una etapa en donde siguen aprendiendo a comer, a conocer y a apreciar ciertos alimentos. Se trata entonces de un aprendizaje, en el que cada NyN tiene su ritmo, demanda paciencia; es un arduo y largo proceso que no siempre tiene sus frutos en un futuro cercano (Maestra CDI Villa Regina, 2022).

2. El conocimiento sobre el origen de los alimentos que se consumen en el CDI:

Saber de dónde proceden los alimentos que consumimos es importante ya que se trata de un derecho que nos atraviesa a todos como comensales. Saber su procedencia y de qué manera fueron producidos: si mediante un sistema de producción agroalimentario basado en el monocultivo, que afecta negativamente al medio ambiente y a la salud de las personas o, mediante otros modelos no convencionales que respeten la naturaleza y las tradiciones, considerando los aspectos sociales y culturales (Lavin Fueyo, 2020). Por esto nos pareció pertinente indagar a las distintas entrevistadas acerca de cuánto conocen sobre el origen de los alimentos que se consumen en el CDI, las cuales nos respondieron que desconocen sobre el origen de los alimentos que llegan al CDI. Sin embargo, como se mencionó anteriormente confían en que son alimentos saludables e inocuos aún desconociendo su procedencia.

Podemos decir que el desconocimiento sobre el origen de los alimentos es algo que le sucede a la mayoría de la población. Con la evolución de la producción y la distribución agroalimentarias, perdemos progresivamente cualquier contacto con el ciclo productivo de nuestros alimentos (Fischler, 2010), donde desconocemos el proceso que sufren los alimentos que consumimos. No tenemos idea sobre su origen real, sobre los procedimientos y las técnicas utilizadas para su producción y elaboración.

A todo esto Patricia Aguirre (2001) profundiza aún más en esta problemática agregando, por un lado, la crisis que hay en la producción en crecimiento dependiente del petróleo que

está comprometiendo la sustentabilidad, a la vez que, como mencionamos en el párrafo anterior, homogeneiza, desestacionaliza y deslocaliza las dietas. Por otro lado, menciona que existe una distribución inequitativa que se podría evitar ya que en el mundo hay una cantidad sobrante de alimentos que lograrían evitar la desnutrición de millones de personas. Y como consecuencia de dichas situaciones el consumo industrial ha reducido al comensal a la categoría de mero comprador de mercancías alimentarias, como ya mencionamos.

Por lo tanto, para lograr seguridad alimentaria, o sea, que todas las personas puedan tener, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para llevar una vida sana (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2001) urge la necesidad de implementar modelos productivos soberanos. Aquellos que buscan incrementar la producción agrícola y pecuaria local y facilitando el desarrollo social, sano y sustentable.

Para concluir nos parece pertinente hacer mención a lo que dice la FAO en el informe 2022:

La evidencia sugiere que, si los gobiernos adaptan los recursos para dar prioridad a los consumidores de alimentos y para incentivar la producción, la oferta y el consumo sostenibles de alimentos nutritivos, ayudarán a que las dietas saludables sean menos costosas y más asequibles para todas las personas.

Creemos que sería posible y necesario que los NyN que asisten a los CDIs consuman alimentos de la producción agroecológica familiar local, articulando una red pública entre las y los productores locales, que principalmente sostengan la agroecología, y las instituciones que brindan asistencia alimentaria a los NyN de los sectores más vulnerables de Villa Regina, se verían beneficiadas todas las partes. Se incrementaría así la economía regional, la calidad de los alimentos que se brindan, así como el valor cultural y simbólico de lo local.

3. Las concepciones sobre la alimentación familiar:

En las distintas entrevistas realizadas se recabó información acerca de cómo es la alimentación en los hogares de los infantes que asisten al CDI. Cada actor social al que se le preguntó, dio su mirada sobre este tema, dejando a la luz que la mayoría de los NyN que asisten al lugar consumen, en sus hogares, una alimentación monótona a base de comidas procesadas. Es por esto que el CDI con sus estrategias de incorporación de alimentos cumple un rol crucial en la alimentación de los NyN que asisten.

La temática “salchichas” fue mencionada reiteradas veces en las entrevistas. Se trata de un producto ultraprocesado, casi listo para consumir, que muchas veces se asocia a comida infantil. Podemos decir que es un tipo de “carne artificial” que se adapta muy bien a los

paladares, fácil de masticar y deglutir, lo que provoca una disminución del consumo de carne real, debido a que el gusto se adapta a nuevos sabores sintéticos.

En relación a esto, la abuela entrevistada nos comentó que su nieta aprendió a comer salchichas fuera de su casa e insinuó que lo consumía en grandes cantidades, por ende, luego no quería comer otra cosa. Nos expresó, “Por ejemplo, yo compro un paquete de salchichas y ella salta porque le encantan” (Abuela de alumna CDI Villa Regina, 2022). De este testimonio también destacamos que, la señora, asocia el gran gusto por las mismas a que la niña no quiere consumir carne real, como se mencionó anteriormente, el paladar se adaptó a un sabor artificial, con excesos de sodio, saborizantes, aditivos y no al sabor real de la carne y por eso piensa que su nieta en un futuro podría llegar a transitar a una alimentación vegetariana.

La referente del barrio, tuvo una mirada similar. Nos dijo que “(...) comen lo rápido, salchichas, hamburguesas, no es que tienen una alimentación como acá, re varía” (Presidenta del barrio 25 de Mayo CDI, 2022).

En cuanto a las cocineras, una de ellas nos comentó que los NyN estaban acostumbrados a los guisos, que era la comida que más les gusta: “a los chiquitos generalmente los de acá del barrio, creo que hay de varios barrios, les gusta más el guiso, la carnegita, la papita, la verdura, ellos les gusta (...)” (Cocinera 1 CDI Villa Regina, 2022). Por lo que asumimos que es lo que consumen en sus hogares habitualmente. Como dice Le Breton (2009) “El niño come y termina por apreciar los platos de la cocina familiar”, es decir, aquellos que frecuentan y le resultan conocidos.

Los procesos tecnológicos e industriales homogeneizaron y estandarizaron los productos provocando que alimentos artesanales (queso, pan, etc.) vayan desapareciendo para pasar a ser reemplazados por sustitutos industriales. Es decir que, lo industrializado, ultra procesado y por lo tanto, lo más rápido y fácil de cocinar se antepone a la comida real. Al respecto, Fischler (2010) define “glotonería infantil” cuando ciertos alimentos como hamburguesas, sándwiches, helados, entre otros, pasan a desplazar y dañar a la comida real.

Por otra parte, la mamá entrevistada, nos comentó que en una ocasión cocinó en su hogar una tarta de zapallitos zucchini y que no hubo forma de hacer que su hija comiera, por lo que tuvo que hacer fideos blancos, los cuales remarcó “que come bastante”. En este aspecto, podemos observar el concepto de *neofobia*, como mecanismo de defensa de protección de parte de la niña. Pensemos que se trata de una preparación de color verde, por lo cual para poder superar este periodo, según Lestingi (2007), va a ser necesario ofrecer dicho alimento reiteradas veces hasta que sea finalmente aceptado. En este sentido, la neofobia interviene como un factor que contribuye al desplazamiento de la comida real ya

que, muchas veces no se toman el tiempo necesario o no tienen paciencia para ofrecerle al NyN, en reiteradas ocasiones, aquel alimento nuevo, por lo que se recae en el consumo de ultraprocesados o alimentos ya aceptados, causando así una alimentación monótona y poco saludable.

Se puede analizar a partir de las entrevistas mencionadas anteriormente que hay una transformación del acto alimentario como momento esencial para compartir en familia, hoy en día es más bien un acto individual y vagabundo, donde la comensalidad empieza a funcionar como una representación cultural antes que una realidad, se transforma en un “deber ser”, una práctica tradicional, que se extraña o anhela pero que está cada día más perdida (Patricia Aguirre, 2001). Dicho de otro modo, estamos atravesando una crisis de comensalidad globalmente, donde la oferta de alimentos industrializados, que se caracterizan por un elevado contenido de azúcar, sal, grasas, aditivos y colorantes, es la misma en distintas partes del mundo, produciendo lo que Fischler (2010) llama como *gastro-anomía*². Es por esto que se dice que dichos alimentos son buenos para vender gracias a la tecnología que utilizan para elaborarlos que permiten que se conserven mejor y gusten, pero malos para consumir debido a que son perjudiciales para la salud en cuanto a composición nutricional (Patricia Aguirre, 2016).

² Gastro-anomía: Crisis en la gastronomía que se caracteriza por personas que comen por el simple hecho de nutrirse, sin sentido alguno por el alimento o la comida que vayan a comer y sin otorgarle significado al hecho de compartir con el otro o con la familia, la hora de la comida.

Conclusiones

Podemos decir que los CDIs cumplen un rol muy importante para las familias que llevan a sus niños y niñas a la institución. Para la mayoría de ellas, significa más que una guardería o jardín, sino que es un espacio donde se les brinda contención, cuidados y educación con afecto. Todo esto, sumado a una alimentación saludable y variada, donde intentan que los NyN incorporen alimentos nuevos mediante diversas técnicas y estrategias implementadas tanto por las cocineras como por las promotoras de educación. Además, teniendo en cuenta que muchos de los infantes reciben sus únicas dos comidas del día allí, la institución toma todavía más relevancia en el crecimiento y desarrollo de los NyN en estos primeros años de vida.

Cabe mencionar y reconocer que las entrevistas fueron hechas principalmente a mujeres, las cuales nos demostraron su compromiso humano y responsabilidad en llevar adelante este espacio, con dedicación y pasión poniendo su granito de arena con el fin de generar un cambio tanto en la realidad actual como en el futuro de los NyN que asisten. Destacamos la enorme vocación y esfuerzo cotidiano que dichas mujeres sostienen en el día a día en esos espacios donde abundan las situaciones de vulnerabilidad.

El trabajo en campo nos permitió conocer mucho más de lo que nos imaginamos, más allá de su ubicación, estructura, personal, pudimos vivir de cerca por un momento, esa realidad que los entrevistados nos contaron con tanta dedicación. Conocimos personas involucradas verdaderamente en su trabajo, con sus estrategias y concepciones propias de las cuales aprendimos y consideramos muy valiosas. Gracias a esto, todo el proceso de aprendizaje y la posibilidad de poder aportar en materia de investigación al proyecto del cual este trabajo forma parte, fue una experiencia muy enriquecedora para nuestra formación como futuras profesionales.



Integrantes del grupo fuera del CDI el día 29/09. Fuente: elaboración propia.

Referencias bibliográficas

- Aguirre, P. (2001). *Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Del gramillón al aspartamo*. Boletín Techint. N° 306.
- Aguirre, P. (2016). Alternativas a la crisis global de la alimentación. *Revista Nueva Sociedad, Volumen 262*.
- De Souza Minayo, M. C. (2007). *Investigación Social. Teoría, método y creatividad*. Lugar Editorial.
- Dirección Nacional de salud Materno infantil, del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación. (2009). *Guías Alimentarias para la Población Infantil. Orientaciones para padres y cuidadores*.
- Escudero P. (1938). *Las leyes de la alimentación. Instituto nacional de la nutrición*. Trabajos y publicaciones. Volumen segundo.
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2022). *Versión resumida de El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles*. Roma, FAO.
- FAO. (2001). *La Seguridad Alimentaria: Información para la toma de decisiones. Guía Práctica. Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria*.
- Fischler, C. (2010). *Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna*. Gazeta de Antropología.
- Hernando Hernández Rincón, E., Lamus Lemus, F., Carratalá Munuera, C., Orozco Beltrán, D. (2016). "Diálogo de saberes: propuesta para identificar, comprender y abordar temas críticos de la salud de la población". *Salud Uninorte, volumen 33*.
- Lavin Fueyo J., Franceschinis C., Rodríguez Rey V., Catoira P., Falconier M. F., Bruveris A. P., Marconi M., Boggio E., Quizama S., Rodel V., Zuarriz S. (2020). "*Hacia la adquisición pública de alimentos locales sanos y soberanos: construyendo identidad territorial alimentaria*". Proyecto de investigación RESOL 2021-289-APN-MCT.
- Le Breton, D. (2009). *El sabor del mundo, una antropología de los sentidos*. Nueva Visión.
- Lestingi, M. E. (2007). *Nutrición del niño sano. Capítulo 11: Pautas de alimentación en el niño preescolar, escolar y adolescente*. Corpus Libros Médicos y Científicos.
- Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. (2007). *Ley 26.233: Centros de desarrollo infantil. Promoción y Regulación*. Información Legislativa (InfoLEG).
- OMS (1948). *Constitución de la Organización Mundial de la Salud*. Disponible en <https://www.who.int/es/about/governance/constitution> .

Secretaría de Gobierno de Salud. (2019). *2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. ENNyS*. Ministerio de Salud y Desarrollo Social.