

PATRIMONIO BIOCULTURAL: POTENCIAL PARA REDUCIR LA ANEMIA Y LA DESNUTRICIÓN CRÓNICA INFANTIL.

Ochoa Yupanqui, Walter Wilfredo; Rodríguez Lizana, Maritza; Ochoa Rodríguez Mónica L., Ochoa Rodríguez, Diego W.

Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga

1. Descripción del problema

La anemia es el flagelo que en el Perú afecta al 46.6% de niños de 6 a 35 meses; en Huamanga, 44.3%; Asquipata en Fajardo y Huacaña en Sucre 100%; San Pedro de Palco en Lucanas 83.3%, Samugari en el Vraem con 64.71% son los más representativos en Ayacucho, la causa principal es la baja ingesta de hierro.

» ANEMIA EN NIÑOS MENORES DE UN AÑO EN LA REGIÓN AYACUCHO

PROVINCIA	PORCENTAJE	DISTRITO CON MAYOR %	
Huancasancos	50.00%	Sancos con	58.06%
Cangallo	48.48%	María Parado de Bellido con	66.67%
Huamanga	44.30%	Acocco con	66.16%
Fajardo	40.88%	Asquipata con	100%
La Mar	40.82%	Samugari con	64.71%
Hianta	40.02%	Santillana con	68.29%
Vilcashuamán	39.13%	Vilcashuamán con	50.85%
Lucanas	37.95%	San Pedro de Palco con	83.33%
Paucar del Sura Sura	26.97%	San Javier de Alpabamba con	50.00%
Sucre	26.19%	Huacaña tiene	100%
Putinacochas	22.99%	Cora Cora con	32.46%
TOTAL	41.21%		

Diversas investigaciones han demostrado el uso de la agrobiodiversidad para el tratamiento de la anemia y la desnutrición crónica infantil, lo que constituye el patrimonio biocultural heredado de la cultura andina en el uso de diferentes alimentos ancestrales, los mismos que siguen siendo consumidos por las comunidades nativas; pero no se conoce a cabalidad su valor nutritivo y su real contribución a la dieta humana, asimismo su cultivo está disminuyendo por el reemplazo con hortalizas como lechugas, acelgas, espinacas, que sumado a los efectos del cambio climático producen la erosión genética y posterior pérdida de estos cultivos con efectos negativos en la economía campesina.

Aunque existen una cantidad considerable de artículos sobre percepciones del cambio climático (Forero et al., 2014) y su relación

con la salud (Bell, 2013), son pocos los estudios que abordan la seguridad alimentaria y disponibilidad de alimentos desde los sujetos sociales (Bekelman, Santamaría Ulloa, Dufour, Dengo, 2016; Elum, Modise, Marr, 2017), las estrategias e intervenciones llevadas a cabo en comunidades rurales, así como las condiciones para la participación tomando en cuenta el contexto y problemáticas locales de la producción de alimentos relacionados al cambio climático.

La agrobiodiversidad de plantas alimenticias que se cultivan en las zonas altoandinas con sistemas sostenibles es asombrosa, esas tierras se caracterizan por tener pisos bioclimáticos que producen microclimas con una diversidad de recursos alimenticios disponibles para sus pueblos, constituyen la base de la alimentación desde el momento que la semilla es sembrada.

La estrategia que se emplea en esta lucha contra la anemia privilegia la adición de hierro hémico (origen animal), sin tener en cuenta factores de adherencia (fijadores de la absorción, socioculturales y otros), desplazando el consumo tradicional de alimentos nativos que contienen hierro no hémico; dejando de lado los hábitos alimentarios tradicionales de las poblaciones.

Se ha demostrado que los niños de estas zonas no consumen las galletas, otros fortificados, menos los productos hidrobiológicos como la anchoveta, mermando la efectividad de las intervenciones.



2. Hallazgos

Las zonas altoandinas y las poblaciones del Vraem son consideradas con más rezagos en atención a la salud y a la educación: Más del 50% de los niños tienen anemia, esta realidad demuestra vacíos en los programas sociales para abordar este problema, por eso la propuesta de recuperar los conocimientos ancestrales en el consumo de alimentos tradicionales resulta fundamental para emplearla como estrategia desde el enfoque intercultural con respeto a su cosmovisión que contribuyan a mejorar las condiciones de vida en las zonas rurales.

La gravedad de la situación de la anemia y DCI en el Perú no permite contemplar la práctica de las tradiciones ancestrales y culinarias, generando el desplazamiento de los productos andinos naturales, dando lugar a la globalización de la comida chatarra y la cocina internacional, que amenazan con la pérdida de la identidad cultural de los pueblos (Ríos, 2012). Los productos ultra procesados, han generado ese desplazamiento, a los sistemas de alimentos tradicionales a nivel mundial, de manera sostenida y constante (Doval, 2013).

En el Perú, existen 25 000 especies de plantas domesticadas, los cuales representan el 10% de las especies de todo el mundo (Jacobsen, 2003); pese a su importancia en la dieta humana, como en las actividades productivas de las comunidades nativas se brinda poca atención a su masificación.

Mediante un estudio sociocultural con mujeres campesinas, se ha identificado el uso de recursos de la agrobiodiversidad – especialmente vegetales- que tienen alto contenido de hierro no hemo y elementos que facilitan su absorción, como la vitamina C. Se emplean en sopas y segundos: las hojas de *Amaranthus sp.* “ataqu” tienen más hierro que la espinaca (0,039 g%), altos valores de calcio, fósforo, magnesio, así como ácido ascórbico, niacina, vitamina A, fibra, complejo B, vitamina K. Las hojas y tallos de nabo y mostaza silvestre (*Brassica*

sp) contienen cerca de 1 mg% de hierro y 8.20 mg de vitamina C; asimismo se consumen el *Nostoc sp.* “llullucha”, con alto contenido de nitrógeno combinadas con pescado del género *Orestias* y *Rhambdia*; en una alianza estratégica entre la Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, los clubes de madres, gobiernos locales y empresas agroindustriales, como una forma de revalorar el patrimonio biocultural se estudia los efectos de preparaciones a base de soya, quinua y harina de semillas de calabaza para reducir estos niveles de anemia y DCI.



3. Limitaciones de políticas actuales

El Plan multisectorial de lucha contra la anemia, aprobado mediante Decreto Supremo No. 068-2018-PCM del 03 de julio del mismo año, considera la participación multisectorial de: Agricultura, en la seguridad alimentaria para promover alimentos de origen animal ricos en hierro; Educación para la movilización de los profesores en la educación de los niños y en el cambio de hábitos de consumo de alimentos; Vivienda, en garantizar agua segura accesible para la población;





Producción, en garantizar alimentos fortificados con hierro y la promoción de alimentos de origen marino; Cultura, para articular las prestaciones en los pueblos originarios; Mujer, para garantizar la atención de las poblaciones vulnerables, entre otros.

Esta norma demuestra que a pesar de las formulaciones de estrategias y políticas, las autoridades fueron olvidándose de los conocimientos y cultivos tradicionales que durante generaciones han producido los agricultores y han alimentado a muchas personas en el mundo, esta estrategia está asociada a las costumbres y prácticas inadecuadas en la alimentación, estilos de vida, exponen al consumidor a adquirir productos con escaso valor nutritivo y como consecuencia, afectan la salud de la población

4. Opciones de acción

El mismo Estado presta poca atención a los alimentos de origen vegetal que forman parte del patrimonio biocultural de las poblaciones andinas, esas tradiciones en la alimentación de la población alto andina prevalecen, pero, constantemente son acompañadas de modificaciones, debido a la inclusión de productos “nuevos”, adquiridos en el mercado. (Galetovic, Araya, Gómez, 2017) establecieron que, la migración poblacional ha permitido ampliar los vínculos de intercambio y comercio, y las donaciones por organizaciones cooperantes, posibilitan que los alimentos de la cocina moderna ingresen y formen parte de esos hábitos alimentarios de forma pasajera o definitiva (Mimdes, 2008).

Pese a la existencia de la Ley N° 27811, Ley que establece el régimen de protección de los conocimientos colectivos de los pueblos indígenas vinculados a los recursos biológicos; no se respeta el patrimonio biocultural, postulamos que una dieta basada en los recursos de la agrobiodiversidad como parte del patrimonio biocultural combinada con otros

alimentos podría hacer sinergia en la reducción de la anemia y DCI.

Leiva y Sulluchuco (2018), afirman que los conocimientos de las tradiciones gastronómicas o culinarias alto andinas están dispersos en las crónicas y noticias históricas que describen la existencia y prevalencia de estos en la vida cotidiana. A través del tiempo, los aportes de los productos andinos a la alimentación mundial fueron reconocidos, especialmente aquellos como la papa, la quinua, la kiwicha, y otras especies nativas.

Los programas actuales promueven el incremento del consumo de alimentos ajenos a la dieta habitual de los pobladores, incorporando productos exóticos en perjuicio de la agrobiodiversidad nativa, condicionando el desplazamiento de los alimentos tradicionales y potenciando la “erosión genética” de los alimentos; por este motivo debe promoverse su mayor incorporación en la dieta de los pobladores altoandinos o producir derivados como harinas para fortificar otros productos industriales, aspectos que permitirían a su vez el empoderamiento económico y social de las comunidades.

Las proyecciones, en general, mencionan que el cambio climático aumentará los peligros para la salud humana, sobre todo en las poblaciones de menores ingresos. (OMS, 2003). El impacto en la salud dependerá mucho de las condiciones ambientales locales y de las circunstancias socioeconómicas, las adaptaciones sociales, institucionales, tecnológicas y comportamentales para reducir todo el conjunto de amenazas para la salud.

El Programa Mundial de Alimentos (PMA), impulsa la mejora de la Seguridad Alimentaria Nutricional, promoviendo la diversidad de preparaciones basadas en los cultivos nativos y la valoración que merecen estos productos (Bottger y Cols, 2012). Por ello, es necesario que el Estado establezca políticas sobre soberanía alimentaria (patrimonio biocultural) de los pueblos andinos, logrando una alimentación con





recursos propios (García, 2002); así aumentaría la productividad y contribuiría a la mejora del estado nutricional, garantizando un manejo y control adecuado de los recursos, que finalmente aporten a la disponibilidad y accesibilidad (reducción de importaciones) (Ishizawa, 2009), una iniciativa que también se contempla como una estrategia del acuerdo nacional peruano suscrita desde el 2002 (Pastor y Cols, 2006).

5. Información adicional

- Bekelman T. A., Santamaría-Ulloa, C, Dufour D. L., Dengo, A. L. (2016). Percepciones sobre disponibilidad de alimentos y auto reporte de ingesta alimentaria en mujeres urbanas costarricenses: un estudio piloto. *Revista Población y Salud en Mesoamérica*, 13(2), pp. 1-25.
- Bottger I, Debustos C, Bartell J, Retamozo L, Penny J, Alfaro G, et al. (2012). Quinua y otros productos nativos del Perú. Perú.
- Doval HC. (2013). Introducción al nuevo sistema mundial de alimentación ¿Nosotros elegimos los alimentos o los alimentos nos eligen a nosotros? *Rev Argent Cardiol*. 2013;81(3):280-8.
- Ishizawa J. (2009). Cambio climático y sabiduría andino amazónica Perú. Prácticas, percepciones y adaptaciones indígenas. Primera Ed. Fiffer G, María R, editores. PRATEC-Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas. Lima.
- Jacobsen SE, Mujica A, Ortiz R. (2003). La Importancia de los Cultivos Andinos. *Rev Venez Sociol y Antropol*. 2003;13(36):14-21.
- Ley N° 27811, Ley que establece el régimen de protección de los conocimientos colectivos de los pueblos indígenas vinculados a los recursos biológicos;
- Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. Recopilación de Estudios sobre Hábitos Alimenticios de la Población en las Zonas Alto Andinas. Lima -Perú; 2008.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2003). Cambio climático y salud humana: riesgos y respuestas: Resumen. Recuperado de: <http://www.who.int/globalchange/publications/en/Spanishsummary.pdf>
- Pastor S., Fuentealba B, Ruiz M. (2006). Cultivos subutilizados en el Peru. *Soc Peru Derecho Ambient*. 2006;1-40.
- El Plan multisectorial de lucha contra la anemia. Decreto Supremo No. 068-2018-PCM
- Ríos W. (2012). Comunidades andinas y mundo urbano: continuidad de mecanismos de interacción tradicional. Departamento de antropología, geografía e historia. Chile.

