

Impacto de la Asignación Universal por Hijo en la alimentación

Patricia Aguirre
Antropóloga

Alimentación

- Hecho social total: **producto y productora** de relaciones sociales
- Comemos **nutrientes y sentidos**
- Además de nutrir el cuerpo y reponer la energía gastada en el diario vivir la alimentación se usa socialmente pero estas **relaciones sociales están opacadas** como si alimentarse dependiera de los nutrientes y/o del metabolismo (naturalización)
- visibles en el **acceso-**

Para que haya un evento alimentario tiene que haber comensal, **comida** (distinta de nutrientes) y cultura

■ Quién paga por esta cena?

- 735 g de agua
- 63,8 g de proteínas
- 109,6 g de hidratos de carbono
- 67,01 gr de grasas
- 280 mg de calcio
- 7,9 mg de hierro
- 517 mg de sodio
- 11,9 mg de zinc
- 2203 mg de potasio
- 6,4 gr de fibras
- 0,52 mg de tiamina
- 1,2 mg de riovoflavina
- 9,4 mg de niacina
- 60,7 mg de vitamina c
- 3241,6 mcg de vitamina A y además Vit B6 y B12, D y E
- 1400 calorías por persona por solo 35 \$

Para que haya un evento alimentario tiene que haber comensal, **comida** y cultura

- MENU DEL DIA
- Tomate relleno con mayonesa y atún
- Bife a la plancha
- Ensalada de chauchas, zanahoria y huevo
- Flan casero con dulce de leche
- Pan , vino de la casa y café
- Por persona 35\$

(gentileza Lic.Florencia Morazzani)

Uso de los alimentos en sociedad

- 1.- Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo
- 2.- Iniciar y mantener relaciones personales y de negocios
- 3.- Demostrar la naturaleza y extensión de las relaciones sociales
- 4.- Proporcionar un foco para actividades comunitarias
- 5.- Expresar amor y cariño
- 6.- Expresar individualidad
- 7.- Proclamar la distintividad de un grupo
- 8.- Demostrar la pertenencia a un grupo
- 9.- Hacer frente al stress psicológico o emocional
- 10.- Señalar el status social
- 11.- Recompensas y castigos
- 12.- Reforzar la autoestima y ganar reconocimiento
- 13.- Ejercer poder político y económico
- 14.- Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas
- 15.- Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades mentales
- 16.- Expresar experiencias emocionales
- 17.- Manifestar piedad o devoción
- 18.- Representar seguridad
- 19.- Expresar sentimientos morales
- 20.- Mostrar riqueza, .

Baas, Wakefield y Kolasa -1976

Propuesta de política alimentaria debería contemplar
simultáneamente

- Ingresos suficientes para acceder
- Educación alimentaria para saber elegir
- Alimentos saludables entre los cuales optar

AUH impacto en la comida y en la comensalidad

- Mes 180\$ - 20%: **144\$** =
 - Día: **4,8 \$** x niño (leche entera en sachet 2,77\$ o 1kg fruta 2°)
 - Hogar tipo: 2 niños : **9,6\$ por día**
 - Hogar pobre: 3,45 niños : **16,56\$ por día**
 - Máximo 5 niños: **24 \$**
- } significativa
- Pero solidaridad intrafamiliar "dilución"
 - 2 padres con 1 hijo: 1,6 \$ por comensal por día
 - 2 hijos: 1,2 \$
 - 3,45 niños: 3,2\$
 - 5 niños máximo: 3,4 \$
 - 1 madre con 1 hijo: 2,4 \$ por comensal por día
 - 2 hijos: 3,2 \$
 - 3,45 niños: 3,7\$
 - 5 niños máximo: 6 \$

AUH impacto en la comida y en la comensalidad

- Mes 180\$ - \$20%: **144\$**
Proyectando un **70%** destinado a la alimentación: **100,8 \$** por mes
 - Día: **3,36\$** x niño (leche entera en sachet 2,77\$ o 1kg fruta 2°)
 - Hogar tipo: 2 niños : **6,72\$ por día**
 - Hogar pobre: 3,45 niños : **11,59\$ por día**
 - Máximo 5 niños: **16,8 \$**
- } significativa
- Pero **solidaridad intrafamiliar** "dilución"
 - **2 padres** con 1 hijo: 1,08 \$ por comensal por día
 - 2 hijos: 1,6 \$
 - 3,45 niños: 2,1\$
 - 5 niños máximo: 2,4 \$
 - **1 madre** con 1 hijo: 1,6 \$ por comensal por día
 - 2 hijos: 2,2 \$
 - 3,45 niños: 2,6\$
 - 5 niños máximo: 2,8 \$

Contribuirá a cerrar las brechas ?(Diferencia entre consumo y recomendación)

Categoría de Alimentos	Brecha en Kg/año AE población total	Brecha en Kg/año AE en Pobl.Pobre
Lacteos (equiv.leche)	102	940
Hortalizas	190	1757
Frutas	94	167
Carne Aviar	14	128
Carne Porcina	10	98
Pescado	10	98
Aceites	4	36

Brechas

- Todos los estudios de consumo (ENNyS, ENGHO, CESNI (parcial) ESSEN (parcial) muestran brechas negativas (déficits) del 58% en :
 - Leche
 - Frutas y Hortalizas
 - Pescado
 - Aceites

- Brechas Positivas (excesos) en
 - Harinas, Panificados y pastelería (cereales)
 - Carne bovina
 - Pero hay casos en que la brecha es mayor que la disponibilidad (hortalizas)

Contribuirá a cerrar las brechas ? Diferencia entre consumo y recomendación

Composición de Canastas (básica y saludable) gr-AE-día	CAS Can. Alim Saludable UBA- 2009	CBA- LI/LP Canasta Básica de Alim. INDEC 1998
Leche , yogur, queso (equiv.leche)	800	350
Hortalizas	750	131
Frutas	375	134
Cereales, harinas, legumbres, amilac	125	409
Pan	125	202
Carnes (todo tipo) y huevos	250	209
Aceites	33	40
Prod. Aport. calorías discrecionales	100	306
■ Britos.S. Brechas en el consumo de Alimentos de Alta Densidad de Nutrientes. Impacto en el precio de una canasta básica Saludable		

Si consideramos los precios de la CBA y CAS, la diferencia es mas significativa porque los alimentos con mayor densidad nutricional son mas caros que CBA/LI

Marzo 2010- AE	Canasta Básica Alimentos		Canasta Alim. Saludable	
	Día	Mes	Día	Mes
INDEC	5,69	171	8,2	245
Relev.Propio	12,36	371	17,7	533
AUH bruta	4,8	144	Hay un 43% de diferencia entre la CAS y CBA	
AUH Engel	3,6	100		

Hipótesis

- AUH en el corto plazo **reforzar** y no modificar sustancialmente la Estrategia Doméstica de Consumo
- monto
- tiempo
- disponibilidad
- políticas activas destinadas a cubrir las brechas-producción, consumo o educación.

- En el corto plazo : Más de lo mismo-canastas des-balanceadas Hidratos Carbono- Grasas- Azúcares (calorías baratas –micronutrientes caros) incluso aumentará los alimentos “regalo” “Chatarra”: gaseosas, golosinas (calorías discretionales)
- AUH contribuirá a realizar consumos postergados (anteojos, dientes)

- Pasado este momento a mayor plazo **mejorará la densidad** nutricional de los consumos alimentarios de los niños (**lácteos** – industriales – **frutas** no en pescado, ni hortalizas, ni aceites)
- Para que tuviera impacto nutricional debería acompañarse de políticas MUY fuertes de promoción de la alim.saludable, via producción, educación alim, IVA selectivo, control de la publicidad de antinutrientes.

Hipótesis- comensalidad

- AUH- mejorará la **comensalidad** hogareña – la mesa – potente elemento de transmisión de valores.
- AUH- impactará positivamente en la **valorización de la mujer** – madre- cocinera, pero hay que revertir el efecto de 20 años de comederos: pérdida de los saberes femeninos de la cocina)
- Levantamiento de los **comedores** y sus estructuras clientelares de control social
- AUH- mas **autonomía** para vertebrar una estrategia de consumo (no son los técnicos los que deciden que comen las familias)
- AUH- para evitar que se deprecie con la inflación se necesitaría un mecanismo de **actualización** automática- INDICE COFESA-

Bibliografía y Fuentes de datos

- Aguirre, P- Estrategias de Consumo. Qué Comen los Argentinos que Comen. Ciepp-Miño y Dávila- 2010-Buenos Aires.
- Aguirre-Díaz-Polischer. Cocinar y Comer en Argentina Hoy – Investigación en curso-ESSEN 2010-
- Britos. S- Brechas en el Consumo de Alimentos de Alta densidad de Nutrientes .Impacto en el Precio de una canasta Básica Saludable- Actualización en Nutrición. 11:1-Mzo 2010- Bs As.
- ENNyS- Encuesta Nacional de Nutrición y Salud- Ministerio de Salud- Bs As 2006
- Hojas de Balance de Alimentos , FAO, www.fao.org
- INDEC- Canasta Básica de Alimentos- Serie histórica –www.indec.mecon.gov.ar
- Observatorio de la Maternidad- Condiciones de vida de niños 0-6 años y mujeres en edad fértil- 2000-20010-www.observatoriodelamaternidad.org.ar
- patriciaguirre@sinectis.com.ar // paguirre@ucmisalud.gov.ar