

Trimestre **Abril Mayo Junio** de 2018

ISSN 0328-1310

DIAETA



AADYND
Asociación Argentina de Dietistas y
Nutricionistas Dietistas

La revista científica de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas **AADYND**



Buenos Aires | Vol. 36 - N° 163 | Publica en LILACS, SciELO y EBSCO



ARTÍCULO ORIGINAL

Efecto sobre la saciedad de un desayuno hiperproteico versus uno normoproteico y consumo prospectivo de alimentos durante el día en mujeres adultas

La autopercepción del cuerpo: sentido desencadenante del proceso de transición hacia prácticas productivas agroecológicas

ARTÍCULO AADYND

Creación del Código de Ética AADYND: historia, bases y fundamentos de un consenso profesional

NUTRICIÓN EN LIBROS

Sistemas de Perfilado Nutricional
Bases Metodológicas para su análisis

ACTIVIDADES CIENTÍFICAS 2018

Producción General

AADyND

Asociación Argentina de Dietistas
y Nutricionistas Dietistas
Viamonte 1328 • Piso 7º of. 25 (1053)
Capital Federal • Argentina
Tel: 4374-3090/3301
mail: info@aadynd.org.ar
site: www.aadynd.org.ar

Coordinación General Gráfica y Digital

Lic. Luciana Ampuero
info@aadynd.org.ar

Diseño interior/tapa

Claudia Solari
info@claudiasolari.com.ar
www.claudiasolari.com.ar
tel: 4543 8892 / cel: 15 6262 0496

Organización Publicitaria

Viviana Corteggiano
info@aadynd.org.ar

Traducción

Mariana Gallina
gmariana13@yahoo.com.ar

Mantenimiento revista versión digital

Diego Nedelcu



DIAETA (B.Aires) 2018 • Vol. 36 • N° 163

ISSN 1852-7337 (en línea)

DNDA: internet/digital: 5350158 // DNDA papel: 5338697

Editorial



Lic. Silvia Jereb
Presidente de AADYND

Estimados colegas:

Reflexionar sobre los valores enunciados en nuestro Código de Ética Profesional es un deber permanente e irrenunciable.

El mismo es deontológico y reúne en su conjunto los principios y reglas que inspiran nuestra profesión guiando nuestra conducta profesional. Establece normas y deberes a nuestro colectivo siendo preponderante y vital para el correcto desempeño, desarrollo y funcionamiento de la profesión.

En esta oportunidad nos enfocaremos en aquel apartado que motiva el desarrollo de las líneas de investigación. ¿Por qué en éste en particular?

Es fundamental para el sano posicionamiento de nuestra profesión, la apertura a nuevos espacios de investigación, aquellos menos explorados, sabiéndolos interpretar, aplicando y generando nueva evidencia científica en torno a la práctica profesional.

El desarrollo de nuevas líneas de investigación, es un desafío como también un deber insoslayable en el tiempo y fundamenta en gran medida la razón de ser Nutricionistas.

Circunscribir la investigación a "los grandes temas" con exclusividad sería desaprovechar la riqueza de nuestra labor cotidiana la cual puede generar evidencia en la práctica, la "real evidence".

Entonces, debemos tener un espíritu crítico, cuestionarnos, buscar la mejor metodología de trabajo y lanzarnos a la búsqueda de esas respuestas.

Investigar es más que desarrollar hipótesis de trabajo y buscar respuestas. Investigar es la publicación de resultados y la comunicación de los mismos como corolario del esfuerzo y tiempo dedicados.

Nuestra revista DIAETA es el instrumento de primera línea para dar a conocer nuestros trabajos científicos. DIAETA pertenece al Núcleo Básico de revistas del CONICET y se encuentra indexada en LILACS como así también en Scielo; recientemente se ha incorporado a la base Ebsco, constituyendo una verdadera publicación de excelencia.

Como presidente de nuestra de Institución y por el amor entregado al servicio de nuestra profesión desde mis inicios como estudiante, me permito motivarlos en el "espíritu investigativo" invitándolos a participar activamente de nuestra publicación.

Las puertas están abiertas para la presentación de vuestros trabajos de investigación, revisiones sistemáticas y publicaciones científicas en general. No nos avocamos a la mera difusión de una publicación institucional sino que nos ocupa el contenido participativo para el desarrollo de nuestra profesión y su aporte a la sociedad.

Es tu espacio, el nuestro, el de todos, DIAETA te espera.

AADYND somos todos, AADYND sos Vos

COMITÉ EDITORIAL

Misión de la Revista: "Difundir el conocimiento científico a nivel nacional y de la región a través de la publicación de investigaciones en el campo de la nutrición humana".

Directora

DRA. MARCELA STAMBULLIAN
Lic. en Nutrición. Especialista en Metodología de la Investigación Científica. Doctora de la Universidad de Buenos Aires, área bioquímica. Docente e Investigadora en formación de la Universidad de Buenos Aires.

Integrantes

- LIC. PAOLA CHINAROF**
Lic. en Nutrición. Jefa de Sección Reemplazante del Sector Elaboración de Fórmulas Líquidas. Hospital de Niños Dr. Ricardo Gutiérrez, CABA.
- DRA. DANIELA DEFAGÓ**
Lic. en Nutrición. Dra. en Ciencias de la Salud. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas. Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA) – CONICET, Universidad Nacional de Córdoba.
- LIC. SOFIA GLUCKSELIG**
Lic. en Nutrición. Nutricionista del Hogar Le Dor Va Dor. Docente Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición.
- LIC. MARIANA GÓMEZ**
Lic. en Nutrición. Nutricionista del área Programática de Salud del Hospital Pirovano. Miembro del Comité de Ética en Investigación del Hospital Pirovano.
- LIC. DANA WATSON**
Lic. en Nutrición. Docente Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición. Docente Departamento de Salud, Universidad Nacional de La Matanza
- MGTR. ANABELLA ZANINI**
Lic. en Nutrición. Diplomada en Promoción de la Salud (INTA Chile). Magíster en Auditoría Gubernamental. Auditoría General de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Docente de postgrado, Universidad Isalud. Docente Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición.

COMITÉ DE REVISORES Nacionales

- Dra. ALBRECHT CLAUDIA** Lic. en Nutrición. Doctora en Ciencias de la Salud, mención nutrición. Centro de Investigaciones en Nutrición Humana, Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA) – CONICET.
- Dra. ANDREATTA, MARIA MARTA** Lic. en Nutrición. Doctora en Ciencias de la Salud. Investigadora Asistente en el Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CIECS), Universidad Nacional de Córdoba, CONICET, Córdoba.
- Dra. BRITO GRACIELA** Lic. en nutrición. Docente Investigador Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición. Profesor Asociado regular, Departamento de Salud, Universidad Nacional La Matanza.
- Prof. BRITOS SERGIO** Licenciado en Nutrición. Profesor Asociado Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición. Director del Centro de Estudios sobre Políticas y Economía de la Alimentación (CEPEA)
- Dra. CALVO ELVIRA** Médica. Doctora en Medicina, UBA. Ex-Coordinadora del Área Nutrición de la Dirección Nacional de Maternidad e Infancia, Ministerio de Salud de la Nación; en Comisión de Servicio en el Instituto Nacional de Epidemiología "Dr. Juan H. Jara".
- Lic. CANICOPA MARISA** Lic. en Nutrición. Integrante del Sector internación del Hospital Nacional Dr. A. Posadas. Directora de la Carrera de Especialización en Nutrición Clínica, Sede Hospital Posadas
- Lic. CONCILIO MARÍA CELESTE** Lic. en Nutrición. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Hospital Piñero, Cesac N°18
- Dra. DIAZ DIEGO** Lic. en Ciencias Antropológicas. Doctor en Ciencias Antropológicas. Becario posdoctoral D-TEC Instituto de Salud Colectiva, Universidad Nacional de Lanús.
- Lic. DROLAS CECILIA** Lic. en Nutrición. Especialista en Tecnología de Alimentos. Profesor adjunto Universidad del Salvador.
- Dra. DYNER LUIS** Bioquímico. Doctor en Bioquímica. Docente Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología.
- Mgtr. ELORRIAGA NATALIA** Lic. en Nutrición. Magíster en Efectividad Clínica. Docente Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición. Investigadora del Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria.
- Prof. KABBACHE DIANA** Lic. en Nutrición. Profesora Titular Regular Universidad de Buenos Aires. Profesora Titular Ordinaria Universidad del Salvador.
- Prof. KIZLANSKY ADRIANA** Lic. en Nutrición. Socio Honorario de AADYND.
- Lic. LONGO, ELSA** Lic. en Nutrición. Área Nutrición de la Dirección Nacional de Maternidad e Infancia, Ministerio de Salud de la Nación
- Dra. LOPEZ LAURA** Lic. en Nutrición. Doctora de la Universidad de Buenos Aires, área Nutrición. Profesora titular Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición.
- Dra. LOPEZ LAURA** Bioquímica. Doctora de la Universidad de Buenos Aires, área Bromatología. Profesora adjunta Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Cátedra de Bromatología.
- Dra. MORATAL LAURA** Bioquímica. Médica. Doctora en Medicina, Universidad de Buenos Aires. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición y Departamento de Salud Pública.
- Dra. OLIVERA MARGARITA** Lic. en Ciencias Químicas. Dra. en Ciencias Químicas. Profesora de la Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica.
- Dip. PAMPILLÓN NATALIA** Lic. en Nutrición. Diplomado de Especialización Profesional en Nutrición Clínica. Instituto de Investigación para el Desarrollo de la Nutriología SA – IIDENUT, Perú. Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza. Centro Quirúrgico de la Obesidad.
- Dra. PEROVIC NILDA** Centro de Investigaciones en Nutrición Humana (CenINH), Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba.
- Dra. PITA DE PORTELA MARÍA LUZ** Farmacéutica. Dra. en Bioquímica de la Universidad de Buenos Aires. Profesora Titular Consulta de Nutrición, Universidad de Buenos Aires, Facultad de Farmacia y Bioquímica.
- Mgtr. RAMÓN ADRIANA** Lic. en Nutrición. Experto Universitario en Higiene y Seguridad Alimentaria, Universidad de León, España. Magíster en Nutrición y Biotecnología Alimentaria y Magíster en Salud Pública, Universidad Nacional de Salta. Docente Cátedra Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Carrera de Nutrición, Universidad Nacional de Salta. Directora de Proyectos de Investigación en el Consejo de Investigación de la Universidad Nacional de Salta (CIUNSA).
- Mgtr. RASCHIO CECILIA** Lic. en Ciencias de la Educación. Magíster en Evaluación Educativa. Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza.
- Dra. ROMAN DOLORES** Lic. en Nutrición. Doctora en Ciencias de la Salud. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Instituto de Investigaciones en Ciencias de la Salud (INICSA) – CONICET.
- Lic. ROSSI MARÍA LAURA** Lic. en Nutrición. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición.

- Bioq. ROVIROSA ALICIA** Bioquímica. Nutricionista-Dietista. Investigadora Adjunta en el Centro de Estudios Sobre Nutrición Infantil (CESNI).
- Dra. SAMMARTINO, GLORIA** Antropóloga. Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición.
- Dr. SOZZI GABRIEL** Ingeniero Agrónomo. Dr. en Ciencias Biológicas. Profesor de la Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional.
- Lic. SPIRITO MARÍA FLORENCIA** Lic. en Nutrición. Especialista en Nutrición Pediátrica. Nutricionista del Área de Alimentación del Hospital de Pediatría Dr. J.P. Garrahan.
- Dra. VAZQUEZ MARISA** Lic. en Nutrición. Doctora de la Universidad de Buenos Aires, área Nutrición. Profesora Regular y Docente Investigador de la Universidad de Buenos Aires.
- Dra. WITRIW ALICIA** Lic. en Nutrición. Doctora de la Universidad de Buenos Aires. Profesora titular, Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición

Extranjeros

- Dra. BABIO NANCY (España)** Lic. en Nutrición. Doctora en Nutrición y Metabolismo por la Universidad Rovira i Virgili, España. Departamento de Bioquímica y Biotecnología. Facultad de Medicina i Ciències de la Salut. IISPV, Universitat Rovira i Virgili, Reus, España. Centro de Investigación Biomédica en Red Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBEROBN), Instituto de Salud Carlos III (ISCIII), Madrid, España.
- Dra. BASABE BEATRIZ (Cuba)** Lic. en Bioquímica. Doctorado en Ciencias y Doctora en Nutrición. Jefe Dpto. Bioquímica y Fisiología. Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología. Cuba.
- Dra. DOMINGUEZ MA. REYNA LIRIA (Perú)** Nutricionista Investigadora del Instituto de Investigación Nutricional, Perú.
- Ed. D. FALCIGLIA GRACE (Estados Unidos)** Dietista. Doctora de Educación en Nutrición (Ed. D.), Universidad de Columbia, Nueva York, Estados Unidos.
- Ex Profesora de Nutrición, Ex. Jefe del Departamento de Ciencias de la Nutrición y Ex. Directora del Programa de Postgrado en Nutrición, Universidad de Cincinnati, Estados Unidos.**
- Prof. OLIVARES, SONIA (Chile)** Nutricionista. Magíster en Planificación en Alimentación y Nutrición, Ciencias de la Nutrición. Profesora Titular en Educación en Nutrición y Marketing Social en Salud Pública, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.
- Mgtr. RIOS-CASTILLO ISRAEL (Panamá)** Nutricionista. Magíster en Nutrición y Alimentos por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile. Oficial Regional de Nutrición de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Invitados

- Lic. DIEGO MESSINA.** Universidad J.A. Maza, Mendoza.

COMISIÓN DIRECTIVA

Presidente	Lic. Silvia Patricia Jereb
Vice presidente	Lic. Beatriz Ravanelli
Secretaria	Lic. Romina Verónica Sayar
Prosecretaria	Lic. Florencia Daniela Cardone
Tesorera	Lic. Viviana Irma Corteggiano
Protesorera	Lic. Mirta Verónica Antonini
Vocal I	Lic. Rosa Encarnación Fontana
Vocal II	Lic. Lucia Paula Rey
Vocal III	Lic. Luciana Noris Paduano
Vocal IV	Lic. Claudio Matías Magno
Revisora de cuentas I	Lic. Luciana Catalina Ampuero Milostic
Revisor de Cuentas II	Lic. Elizabeth María Rigada

PROPIETARIO

Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND)
CUIT: 30-65741337-9
Bases de datos de acceso abierto en las que indiza: LILACS (Referencial) SCIELO (Acceso a texto completo a partir de 2009)

1 EDITORIAL

ARTÍCULO ORIGINAL

8 Efecto sobre la saciedad de un desayuno hiperproteico versus uno normoproteico y consumo prospectivo de alimentos durante el día en mujeres adultas

MGTR. SQUILLACE MARÍA CELESTE, LIC. ALORDA MARÍA BEATRIZ, LIC. MASU CAROLINA, LIC. SANCHEZ GABRIELA, LIC. VARELA MARÍA DOLORES, LIC. VEGA PAMELA, DRA. TORRESANI MARÍA ELENA.

14 La autopercepción del cuerpo: sentido desencadenante del proceso de transición hacia prácticas productivas agroecológicas

DRA. HUERGO JULIANA, LIC. MORELLO, ANABELA BELÉN, LIC. JULIETA SEPLOVICH, LIC. VALERIO YAMILA BELÉN

ARTÍCULO AADYND

27 Creación del Código de Ética AADYND: historia, bases y fundamentos de un consenso profesional

LIC. GONZÁLEZ GRACIELA, LIC. REY LUCIA

NUTRICIÓN EN LIBROS

34 Sistemas de Perfilado Nutricional - Bases Metodológicas para su análisis

LIC. MARÍA HERNÁNDEZ Y DR. ESTEBAN CARMUEGA

COMITÉ CIENTÍFICO

35 Actividades científicas 2018 (segundo semestre)

**MANTENETE
AL TANTO
DE LAS
NOVEDADES**



@AADYND



www.aadynd.org.ar



/AADYND

Reglamento de publicaciones

Vigente desde abril de 2018

La revista DIAETA es la revista científica de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas-Dietistas (AADYND) de la Ciudad de Buenos Aires, Argentina. El formato es digital. La revista, de publicación trimestral, acepta artículos originales, artículos de revisión y actualización y comunicaciones breves. Los ejes temáticos propuestos son: nutrición clínica, dietoterapia, nutrición comunitaria, alimentación y salud pública, epidemiología alimentaria y nutricional, nutrición básica, educación en nutrición y alimentación, tecnología de los alimentos y bromatología, sociología y antropología de la alimentación, en definitiva, todas las áreas relacionadas a la nutrición humana. Además, publica cartas al editor de sus lectores. La misión de la revista es difundir el conocimiento científico en el área de la alimentación y la nutrición tanto a nivel nacional y de la región, a través de la publicación de investigaciones en el campo de la nutrición humana.

DIAETA se distribuye en los meses de marzo, junio, septiembre y diciembre, en idioma castellano. Sólo el resumen se publica en inglés. El acceso para los miembros de la AADYND es gratuito. El acceso a DIAETA para los no-miembros de la Asociación, tiene un costo estipulado anualmente por la Comisión Directiva de AADYND. La versión online SciELO de DIAETA es preparada con metodología desarrollada por el "Proyecto FAPESP/BIREME de Periódicos Electrónicos". Todos los materiales publicados en este sitio están disponibles en forma gratuita. DIAETA forma parte del Núcleo Básico de Revistas Científicas Argentinas (proyecto de CONICET Argentina), forma parte del catálogo de revistas científicas de la base de datos de información científica EBSCO e indiza en LILACS, donde se puede acceder al resumen en castellano y en inglés.

DIAETA es propiedad de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND), de la Ciudad de Buenos Aires en Argentina. **La revista DIAETA y la AADYND no cobran a los autores por los servicios de evaluación, corrección, edición, publicación y distribución de los manuscritos aceptados.** Una vez publicado el artículo, el autor de contacto puede solicitar el envío gratuito de la revista digital completa en el que fue publicado su artículo y su artículo individual en formato pdf.

Los autores que decidan publicar en DIAETA, ceden los derechos de publicación del artículo, así como transfieren a DIAETA la autorización de publicación en formato digital y a AADYND la publicación en sus redes digitales (página web, Facebook, mailing a socios, otros) según lo considere la Comisión Directiva de AADYND. La responsabilidad por el contenido, afirmaciones y autoría de los artículos publicados pertenece exclusivamente a los autores.

Los artículos que hayan sido aceptados y publicados en DIAETA, no podrán ser enviados posteriormente para ser publicados en otra revista o formato similar, a menos que el Comité Editorial autorice, por escrito, a los autores que así lo soliciten. En tal caso se dejará constancia, al pie de la nueva reproducción, la referencia bibliográfica correspondiente a la publicación original.

El comité editorial se reserva el derecho de juzgar los manuscritos para su aceptación. Aquellos aceptados, serán remitidos a 2 (dos) revisores, externos a DIAETA, para una evaluación por pares en forma doble ciega (los autores no sabrán quienes los evalúan, no los evaluadores conocerán a los autores). En caso de que las revisiones sean totalmente dispares, se consultará a un nuevo revisor. El tiempo del proceso de evaluación es muy variable debido a que participan muchos actores en el mismo. Desde la recepción del manuscrito hasta su aprobación final puede transcurrir un promedio de 8 meses (5-9 meses). Considerando que la revista es trimestral, todo el proceso hasta la publicación puede realizarse en un promedio de 11 meses.

El Comité Editorial informará a los autores sobre la aceptación o no del manuscrito, las correcciones de forma y estilo para su aceptación en caso de que lo considere, las sugerencias realizadas por los revisores y la versión pre-publicación para la aceptación final por parte de los autores. El Comité Editorial se reserva el derecho de no aceptar manuscritos que no se ajusten estrictamente al reglamento señalado y de no publicar manuscritos que no posean el nivel de calidad mínimo exigido acorde a la jerarquía de la revista; no hayan modificado el escrito con las sugerencias enviadas o no las hayan fundamentado correctamente para no hacerlo.

Forma y preparación de manuscritos

Para la preparación de manuscritos, la revista se ha adecuado a los requerimientos del *International Committee of Medical Journal Editors* (ICMJE), en su más reciente actualización, disponible en <http://www.icmje.org>. Los manuscritos deberán ser enviados en **formato Word**, en papel tamaño A4, con márgenes de al menos 2,5 cm. Las páginas se numerarán en forma consecutiva. Cada manuscrito deberá presentarse junto a:

Carta de Autoría: Se puede acceder a la misma en la página web de DIAETA. Se enviará en página aparte. La misma será una declaración por parte de todos los autores, acordando la publicación del manuscrito en DIAETA, conociendo y aceptando el reglamento vigente de la revista. Asimismo, se dejará constancia que el manuscrito no ha sido publicado en ninguna otra revista científica ni ha sido enviado para su consideración a otra revista al mismo tiempo. También, se deberá declarar que han solicitado autorización, por parte de la máxima autoridad de las organizaciones e institucionales participantes, dando permiso para publicar los contenidos del artículo enviado a DIAETA. Cuando no se firma el modelo de carta sugerido por DIAETA, se solicita que los autores incluyan en la carta el siguiente texto:

"En el caso que el manuscrito mencionado sea aceptado para su publicación, transferimos los derechos de publicación a la revista DIAETA, quien asume los derechos para editar, publicar, reproducir, distribuir copias en papel, electrónicas o multimedia e incluir el artículo en índices o bases de datos nacionales e internacionales. Conocemos que los artículos publicados en DIAETA, no podrán publicarse posteriormente en otra revista, a menos que el Comité Editorial lo autorice por escrito. En tal caso se dejará constancia, al pie de la reproducción, la referencia bibliográfica correspondiente a la publicación original. La responsabilidad por el contenido y las afirmaciones que aparecen en el manuscrito, pertenecen exclusivamente a los autores abajo firmantes."

La carta deberá estar firmada por todos los autores, aclaración de firma y número de documento. .

Carta dirigida al Director de la Revista: En la misma se solicita la consideración del manuscrito para su publicación, aclarando en qué categoría de artículo se presenta y quien será el autor con quien se mantenga la correspondencia.

Todos los manuscritos a presentar en DIAETA deberán contener: Página de Título y Autores: En la primera hoja figurará el título del artículo en castellano y en inglés; el apellido y los nombres completos de los autores, su grado académico, Institución de procedencia y mail de cada autor; Institución/es participantes en el estudio de investigación o artículo presentado; dirección postal, teléfono y mail de los autores responsables de recibir las comunicaciones. Los nombres de los autores solo deben figurar en esta primera página. En caso de ser publicado, se respetará el orden de los autores que se presente. Asegurarse que toda esta información esté siempre presente en todos los manuscritos que envíen a lo largo del proceso.

Resumen: en castellano y en inglés. No excederá las 300 palabras, deberá incluir los principales hallazgos presentados en el manuscrito, así como las conclusiones del mismo. Recomendamos ordenar los resúmenes: Introducción, Objetivos, Materiales y Método, Resultados y Conclusiones. Debido a que los resúmenes son la única parte sustantiva del artículo indexado en muchas bases de datos electrónicas, y la única porción que muchos lectores leen, los autores deben asegurarse de que reflejan con precisión el contenido del artículo. Al pie de cada resumen deberán figurar las palabras clave: 4 ó 5 palabras que describan el tema del artículo, también en idioma inglés.

c- Se deberá realizar la "**Declaración de aspectos éticos y conflicto de intereses**", cuando el autor lo considere necesario y siempre que participen autores que desarrollen su actividad profesional en una Institución, Organización o Industria privada o con fines de lucro; cuando los autores reciben subsidios, subvenciones o patrocinio de empresas privadas aunque no fueran para actividades referidas en el manuscrito; y cuando empresas privadas o con fines de lucro sean participantes directos del estudio de investigación o sean patrocinadores, aportando financiamiento total o parcial, o alguna colaboración para poder llevar adelante las tareas descriptas en el manuscrito o en la divulgación científica o en la transferencia científica/tecnológica.

Agradecimientos: todos los colaboradores que no cumplan con los criterios de autoría deberán aparecer en este apartado. Es responsabilidad de los autores obtener los permisos de las personas que se mencionan en los agradecimientos, dado que los lectores pueden inferir la aprobación de los datos y las conclusiones presentadas por parte de las personas agradecidas. Así como explicitar claramente los patrocinadores o financiadores, indicando el nombre de la/s entidad/es otorgante/s.

Tablas, figuras e ilustraciones, son unidades autoexplicativas, es decir deben entenderse por su propia lectura, sin necesidad del cuerpo del manuscrito. Las tablas son series de datos verbales o numéricos distribuidos en columnas y filas. En las figuras predomina la imagen sobre el texto (gráficos de barras, de tortas, de tendencia, flujograma

o diagrama de flujo, árbol de decisión). Las ilustraciones son todo material que no pueda ser escrito (fotografías, dibujos lineales, croquis o mapas). Deberán ser numeradas y mencionar su número en el texto cuando se hace referencia a la información que brindan. El título deberá ser completo, anticipando la información mostrada. Al pie, se incorporarán notas generales, aclaración de siglas y abreviaturas, llamadas aclaratorias, en caso que sea necesario, con un tamaño de letra menor al texto. Se presentarán en tonos de grises, utilizando como efectos del relleno tramas diferentes si se utilizan varias series de datos. Las tablas o figuras podrán enviarse como imágenes de Excel, en un formato Word y las ilustraciones en formato jpg. Deberán presentarse al final del manuscrito en hojas separadas al texto.

En el caso de reelaborar una tabla, gráfico o ilustración que fue publicada previamente, cualquiera sea el formato, o reelaborarlas a partir de datos de distintas fuentes, se deberá incluir la leyenda „Modificado en base a [...]” o “Modificado de [...]” y a continuación los nombres de los autores o instituciones siguiendo el mismo sistema de citación que en el cuerpo del texto, incluyendo los datos completos de publicación en las referencias bibliográficas.

Si se reproduce una tabla, gráfico o ilustración tal como fue publicada en otro texto, debe mencionarse la fuente original y contar con la autorización del propietario de los derechos autorales para reproducir el material. **El permiso es necesario** excepto en el caso de documentos de dominio público. Junto con el envío del manuscrito, se debe adjuntar el permiso de reproducción de la tabla, gráfico o ilustración incluida. Es responsabilidad de los autores del manuscrito solicitar este permiso.

Categorías de artículos que se pueden presentar:

Artículos originales

Se entiende por artículo original a los manuscritos que respeten los pasos del método científico. Los artículos originales deberán ser inéditos, es decir que no haya sido publicado en otro formato. Si sus resultados fueron comunicados en forma parcial, en sociedades científicas en forma de resúmenes, deberá mencionarse en la Carta al Director de la Revista.

Contará con los siguientes apartados: Introducción, objetivo/s, materiales y método, resultados, discusión y conclusión, y referencias bibliográficas. Tendrán una extensión mínima de 6 y una máxima de 15 hojas, incluyendo gráficos, ilustraciones, tablas. Cuando una abreviatura aparezca por primera vez estará precedida por su nombre completo.

Introducción: Incluir una breve reseña de la problemática a tratar, sus antecedentes, la justificación que motivó la realización del estudio de investigación y el uso de los resultados. El planteamiento del problema debe reflejar el contenido de la investigación. En esta parte no se incluyen datos ni conclusiones del estudio a presentar.

Objetivos: Pueden redactarse al final de la introducción o como un apartado distinto. Deben ser coherentes con los resultados, claros, precisos y factibles.

Materiales y método: este apartado debe ser lo suficientemente detallado como para que otros con acceso a los datos puedan reproducir los resultados. Describir el diseño del estudio, tipo de muestreo, criterios de inclusión, exclusión y eliminación. Explicar las técnicas, equipos y materiales empleados con suficiente detalle para que otros puedan reproducir los resultados. Las variables analizadas y sus valores. Si una organización fue pagada o contratada para ayudar a llevar a cabo la investigación (ejemplos incluyen la recopilación y análisis de datos). Los términos matemáticos, fórmulas, abreviaturas, unidades y medidas serán concordantes con los usados en publicaciones de referencia. Todas las unidades de medida se expresarán en sistema métrico. Se describirá cómo se realizó el análisis de los datos como para que el lector pueda juzgar su pertinencia y las conclusiones abordadas. Identificar el software y versión del mismo que se utilizó. Se explicará si hubo una evaluación por parte de un Comité de Ética de la Investigación y la firma de consentimiento informado por parte de los participantes o especificar si está exenta de la necesidad de revisión por dicho Comité. Si no se dispone de un comité de ética formal, deberá incluirse una declaración en la que se indique que la investigación se llevó a cabo de conformidad con los principios de la Declaración de Helsinki.

Resultados: Presentar los resultados siguiendo una secuencia lógica mediante texto, tablas y figuras. Deben mantener coherencia con los objetivos planteados. Evitar repetir en el texto los datos de las tablas, gráficos o las ilustraciones, así como tampoco duplicar información entre tablas y gráficos. Se deberá destacar o resumir solo las observaciones importantes que se encuentran en los mismos. Los materiales adicionales y los detalles técnicos pueden ser colocados en un anexo al final del manuscrito para no interrumpir el flujo del texto.

Discusión y conclusiones: Es útil iniciar la discusión resumiendo brevemente los principales hallazgos y explorar posibles mecanismos o explicaciones para estos hallazgos. Se sugiere hacer hincapié en los aspectos nuevos e importantes del estudio y ponerlos en contexto con la totalidad de la evidencia relevante, es decir mencionar la concordancia o no de los resultados con otros artículos publicados. No repetir en detalle los datos u otra información dada en otras partes

del manuscrito, como en la Introducción o en Resultados. Indicar las limitaciones del estudio y las implicaciones para futuras investigaciones y para la práctica o política nutricional. Vincular las conclusiones con los objetivos del estudio, pero evitar declaraciones y conclusiones desacreditadas que no estén adecuadamente apoyadas por los datos presentados.

Referencias Bibliográficas: Intentar consultar al menos 20 fuentes bibliográficas, actualizadas. El estilo recomendado para las referencias está basado en el *National Information Standards Organization*, que se ilustran con los ejemplos a continuación. Mayor información acerca de la forma de citar otro tipo de publicaciones puede consultarse en: <http://www.icmje.org>. Se utiliza un sistema de secuencia numérica. Son numeradas consecutivamente en el orden de aparición en el texto. La cita se identifica con números arábigos entre (1) o [1]. Se sugiere no utilizar superíndice¹. Las referencias bibliográficas se ordenan según el orden de aparición en el texto, al final del manuscrito. En caso de citar una misma bibliografía, en partes distintas del manuscrito, usar el número de la primera mención. Cuando hay más de una cita para el mismo párrafo, éstas deben separarse mediante comas, pero si fueran correlativas, se menciona la primera y la última, separadas por un guion. Cuando en el texto se menciona un autor, el número de la referencia se pone tras el nombre del autor. Si se tratase de un artículo realizado por más de dos autores, se cita el primero de ellos seguido de la abreviatura “et al” y su número de referencia. Las referencias de tablas, gráficos e ilustraciones deben seguir el orden numérico según el texto. Las palabras “volumen” y “número” (o sus abreviaturas) generalmente se omiten al citar artículos de revistas, pero se incluyen en las referencias de libros. Los títulos de revistas se pueden abreviar, mientras que los títulos de libros NO. Citar la versión que utilizó. Por ejemplo, no citar la versión impresa si ha utilizado la versión electrónica. No incluya un encabezado, como “artículo original”, “reporte del caso”, como parte del título del artículo, a menos que sea parte del título. Se sugiere no emplear distinta tipografía o resaltar en negrita o cursiva, o usar comillas, en partes de una referencia bibliográfica. Hasta 6 autores, se escriben en su totalidad. Si son más de 6 autores, indicar los 3 primeros y luego del nombre de éstos, agregar “y col” para los artículos en español y “et al” para los artículos en inglés.

Artículo en revistas científicas:

- Santoro KB, O'Flaherty T. Children and the ketogenic diet. *J Am Diet Assoc.* 2005; 105(5): 725-726.
- Veiga de Cabo J, Martín-Rodero H. Acceso Abierto: nuevos modelos de edición científica en entornos web 2.0. *Salud Colectiva.* 2011; 7(Supl 1): S19-S27.
- Alorda MB, Squillace C, Álvarez P, Kassis S, Mazzeo M, Salas G. y col. Cumplimiento del tratamiento farmacológico en mujeres adultas con hipotiroidismo primario. *Rev Argent Endocrinol Metab.* 2015; 52:66-72.

Organización como autor

- Diabetes Prevention Program Research Group. Hypertension, insulin, and proinsulin in participants with impaired glucose tolerance. *Hypertension.* 2002;40(5):679-86.

Ambos, autores personales y organizaciones como autores (enumere todo como aparece en cada línea):

- Grupo de Trabajo de la Sociedad Europea de Cardiología (ESC) y Sociedad Europea de Aterosclerosis (EAS); Asociación Europea para la Prevención y Rehabilitación Cardiovascular; Reiner Z, Capano AL, De Backer G, Graham I, Taskinen MR, Wiklund O, Agewall S, Alegría E, Chapman MJ. Guía de la ESC/EAS sobre el manejo de las dislipemias. *Rev Esp Cardiol.* 2011; 64(12): 1168.e1-e60.

No se menciona al autor:

- 21st century heart solution may have a sting in the tail. *BMJ.* 2002;325(7357):184.

Indicación del tipo de artículo según corresponda

- Rivas Otero B de, Solano Cebrián MC, López Cubero L. Fiebre de origen desconocido y disección aórtica [carta]. *Rev Clin Esp.* 2003;203:507-8.
- Castillo Garzón MJ. Comunicación: medicina del pasado, del presente y del futuro [editorial]. *Rev Clin Esp.* 2004;204(4):181-4.
- Vázquez Rey L, Rodríguez Trigo G, Rodríguez Valcárcel ML, Vereá Hernando H. Estudio funcional respiratorio en pacientes candidatos a trasplante hepático [resumen]. *Arch Bronconeumol.* 2003; 39 supl. 2:29-30

Artículo publicado electrónicamente antes de la versión impresa:

- Yu WM, Hawley TS, Hawley RG, Qu CK. Immortalization of yolk sac-derived precursor cells. *Blood.* 2002 Nov 15;100(10):3828-31. Epub 2002 Jul 5.

Artículo de revista en internet:

- Aboud S. Quality improvement initiative in nursing homes: the ANA acts in an advisory role. *Am J Nurs* 2002; 102 (6):324-327. (Revisado el 3 de febrero de 2016). Disponible en: <http://nursingworld.org/AJN/2002/june/Wawatch.htm>

Libros:

- Longo E, Navarro E. Técnica Dietoterápica. 2da Edición. Buenos Aires. El Ateneo, 2002.

Capítulos de libros:

- Guerrero Lozano R, Alvarez Vargas D. Desarrollo del sistema digestivo. En: Rojas Montenegro C, Guerrero Lozano R. Nutrición Clínica y Gastroenterología Pediátrica. Bogotá. Editorial Médica Panamericana, 1999. P 19-29.

Ley:

- Ley N° 18.962. Ley orgánica constitucional de enseñanza. Diario Oficial de la República de Chile. Santiago, 10 de marzo de 1990.

Norma:

- IIRAM/IACC/ISO E9000. Normas para la gestión de la calidad y aseguramiento de la calidad. Directrices para su elección y utilización. Buenos Aires, Argentina, IRAM/ISO, 1991.

Informe científico o técnico:

- Organización Mundial de la Salud. Factores de riesgo de enfermedades cardiovasculares: nuevas esferas de investigación. Informe de un Grupo Científico de la OMS. Ginebra: OMS; 1994. Serie de Informes Técnicos: 841.

Tesis Doctoral:

- Zamora, MC. Acción combinada de películas plásticas y preservadores químicos en el almacenamiento de carne bovina refrigerada [Tesis Doctoral*]. Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales; 1985
*en inglés; [dissertation]

Cita textual directa:

La que se transcribe textualmente. Ejemplo: "La cita textual breve, de menos de cinco renglones, se inserta dentro del texto entre comillas, y el número correspondiente se coloca al final, después de las comillas y antes del signo de puntuación"(3).

La cita textual de más de 5 renglones, se inserta en un nuevo párrafo, dejando una sangría mayor al resto del texto. El número correspondiente se ubica al final del texto (4).

Cita textual indirecta: Mención de las ideas de un autor con palabras de quien escribe. Se escribe dentro del texto sin comillas, el número de la referencia se escribe después del apellido del autor y antes de citar su idea.

Ejemplo: Como dice Londoño (5) la mortalidad infantil conduce a empeorar la calidad de vida de Medellín.

Artículos de revisión y actualización bibliográfica

Se entiende por aquellos que implican un análisis crítico de publicaciones selectivas, relacionadas con un tema de relevancia para la profesión, en un período de tiempo considerado según el tema y que permitan alcanzar conclusiones lógicas y racionales. Su extensión será de un mínimo de 5 y un máximo de 12 páginas. Deberá incluir tantas citas bibliográficas como el tema lo necesite (no menos de 20 citas) y en un período de tiempo que alcance a la actualidad. La bibliografía será una parte importante del manuscrito. Cuanto más exhaustiva sea la estrategia de búsqueda, mayor probabilidad se tiene de hallar todos los artículos importantes sobre el tema. Idealmente se debería utilizar: a) Una o más bases de datos bibliográficas, incluyendo qué palabras claves se utilizaron y cómo. b) Una investigación de las referencias de todas las publicaciones relevantes sobre el tema. c) Comunicación personal con investigadores u organizaciones en el área, especialmente para asegurar que no se han omitido artículos publicados importantes o comunicaciones no publicadas. Además de los apartados de **página de Título y Autores; Resumen en castellano e inglés**; se incluirá:

Introducción: Justificar la relevancia del tema y la necesidad de realizar una revisión o actualización del mismo. Se puede describir el conocimiento actual y la divergencia del problema de investigación que justifica la revisión o actualización. Plasmar los objetivos planteados al iniciar la revisión o actualización.

Metodología o Materiales y método: describiendo cómo se realizó la búsqueda bibliográfica, qué bibliotecas, bases de publicaciones científicas u otras fuentes se consultaron, criterios de búsqueda, palabras claves o descriptores utilizados, y el período de tiempo tomado para la búsqueda; cómo se realizó la selección de las publicaciones a analizar: criterios de inclusión, de exclusión y de eliminación. Descripción sobre la valoración de la información redactada en las publicaciones seleccionadas según el grupo de autores.

Resultados y Discusión: se realizará una descripción de la información recolectada y analizada. Se puede presentar en forma escrita o de tabla (Autores, Diseño del estudio, tamaño muestral, etc, y resultados), cualquiera de ellas favorezca la lectura amena. Hacer hincapié en los aspectos nuevos e importantes de la revisión o actualización y ponerlos en contexto con la totalidad de la evidencia relevante. Mencionar brevemente la concordancia o no de los distintos resultados. Indicar las limitaciones de las publicaciones revisadas, así como las limitaciones para la revisión o actualización y las implicaciones para futuras investigaciones.

Conclusión: deberá ser breve, vinculando las conclusiones con los objetivos de la revisión o actualización. Puede agregarse una opinión o sugerencia de los autores, pero deben estar adecuadamente apoyadas por la información presentada.

Referencias Bibliográficas.

Tablas y figuras: se puede presentar la información individual o de resumen a través de tablas y figuras. Estas deben numerarse y deben tener un título completo y comprensible en relación a la información

que contienen, inclusive cuando los resultados se presentan solo en este formato. En notas al pie, se ubicarán los nombres completos de las abreviaturas y las aclaraciones. Las figuras que no sean de los autores, deberá mencionar la fuente y tener su autorización de uso.

Revisión sistemática

La revisión sistemática exige un método riguroso y explícito para la identificación, evaluación crítica y síntesis de la evidencia obtenida, sintetizando cuantitativamente los datos hallados en las distintas publicaciones. Es decir, siguiendo la metodología específica de búsqueda bibliográfica y sistematización que implican este tipo de investigaciones. Estas revisiones no son susceptibles a imprecisiones y sesgos, ni prima el criterio subjetivo del revisor. Se presenta mediante las mismas partes que los artículos de revisión y actualización bibliográfica.

Metaanálisis

El metaanálisis es un proceso de revisión, análisis y síntesis de información que combina cuantitativamente los resultados de varias investigaciones independientes hechas bajo una misma hipótesis con el propósito de integrar sus hallazgos. Básicamente, es una revisión sistemática en la cual se combinan matemáticamente los resultados de varios estudios para contestar una misma pregunta. El metaanálisis no puede combinar investigaciones con muestras diferentes de pacientes, técnicas o períodos. La presentación se realizará de la misma forma que los Artículos de revisión y actualización bibliográfica, describiendo el análisis estadístico realizado.

Comunicaciones breves

Se entiende por artículos breves de comunicación de actividades o programas en el área de la nutrición, educación, comportamientos sociales o cualquier otra rama, que aporten una metodología o técnica, con resultados innovadores o de interés para los profesionales. Su extensión máxima será de 7 páginas con las referencias o consulta bibliográfica. Deberá incluir los apartados: Título, en castellano e inglés; Autores; Resumen en castellano e inglés. Introducción y objetivos; Texto; Conclusiones y Referencias bibliográficas o Bibliografía. Siempre que sea posible, presentar el texto según los apartados metodología o materiales y método, resultados y discusión.

Casos clínicos

Incluyen la descripción de uno o más casos que posean cierto interés diagnóstico, o formas clínicas extrañas o que presenten anomalías en la evolución o en la respuesta terapéutica, que sean un aporte significativo para los profesionales de la nutrición.

Su extensión tendrá un máximo de 3 páginas y deberá incluirse bibliografía. Deberá contener los apartados: Título en castellano e inglés; Autores; Texto y Referencias bibliográficas o Bibliografía.

Cartas al comité editorial

Estarán referidas a una opinión, discusión o comentario sobre los artículos incluidos en un número anterior de DIAETA. No excederán las 1300 palabras. El texto redactado debe estar adecuadamente apoyado por no menos de 3 citas bibliográficas de muy buena calidad científica. Se puede agregar 1 (una) tabla o figura. El comité editorial evaluará la pertinencia del contenido elaborado previo a su publicación y será informado al autor el resultado de dicha evaluación. No se publicarán cartas al editor que tengan un tono agresivo o sea una mera crítica a los autores y no a los resultados o contenido del escrito publicado o que no apoye la crítica de los resultados con fuentes bibliográficas.

Envío de manuscritos

Se enviará una copia del manuscrito en formato Word, junto con la Carta de autoría y la Carta al Director de DIAETA, en forma electrónica al correo: revistadiaeta@aadynd.org.ar

El orden de los manuscritos será el siguiente:

1. Título, en castellano e inglés.
2. Autores: Apellido y nombres completos. Máximo título académico alcanzado. Lugar de trabajo. Dirección de mail.
3. Institución/es participantes del estudio de investigación.
4. Datos del autor para correspondencia: dirección postal, teléfono y mail.
5. Declaración de conflicto de intereses.
6. Resumen y Abstract; palabras clave en castellano e inglés.
7. Introducción y objetivos.
8. Materiales y método o metodología.
9. Resultados.
10. Discusión y Conclusión.
11. Agradecimientos.
12. Referencias bibliográficas.
13. Anexo
14. Tablas, figuras y/o ilustraciones

ES MUY IMPORTANTE QUE TODOS LOS PUNTOS ENUMERADOS ANTERIORMENTE ESTÉN PRESENTES EN EL MANUSCRITO EN CUALQUIERA DE LAS ETAPAS DE EVALUACIÓN QUE SE ENVÍA.



MANRIQUE HNOS. S.R.L.

FUNDADA EN EL AÑO 1954

BALANZAS

Más de 100 modelos mecánicos o electrónicos para pesar y medir bebés, niños y adultos

Accesorios: medidores de alturas de bebés, niños y adultos, fijos y portátiles.
Pesas comerciales de Precisión y Patrón de Masas

Las balanzas mecánicas para pesar adultos y bebés cumplen con:
ANMAT, MINISTERIO DE SALUD Y AMBIENTE CERTIFICADO N° PM-1192-129/128,
INTI (INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL) CERTIFICADO N° 037,
METROLOGIA LEGAL Y OFICINA DE PESAS Y MEDIDAS INSCRIPCION N° 2240,
CERTIFICADO DE NORMAS DE CALIDAD ISO 9000/2000 N° 157169.
Las balanzas se entregan con una declaración de conformidad según las leyes y normas vigentes.

CERTIFICACIÓN BPF
BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION DE
PRODUCTO MEDICO

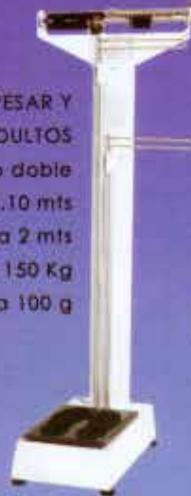


ANTES DE COMPRAR VERIFIQUE SI OTRA MARCA PUEDE ENTREGARSELO

BALANZA PARA USO DIETETICO, LABORATORIOS, REPOSTERIA, COCINA, ETC.
Desde 200g hasta 400Kg
Analíticas a 1/10mg

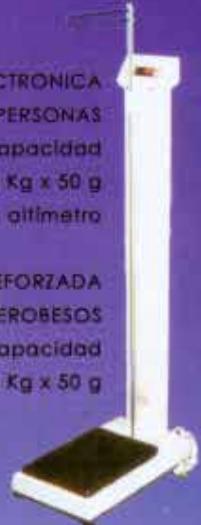


MODELO PARA PESAR Y MEDIR NIÑOS Y ADULTOS
Con altímetro doble
NIÑOS: de 0.80 a 1.10 mts
ADULTOS: de 1.10 a 2 mts
Capacidad máxima 150 Kg
División mínima 100 g



BALANZA PORTATIL MECANICA
Con opción de altímetro adaptable

BALANZA ELECTRONICA PESA PERSONAS
Capacidad 200 Kg x 50 g
Con o sin altímetro



SUPER REFORZADA PARA HIPEROBESOS
Capacidad 400 Kg x 50 g

BALANZA MECANICA PARA PERSONAS
Capacidad 150 Kg x 100 g
Con o sin altímetro



SE EFECTUAN INFORMES DE CALIBRACION A PEDIDO

CAM-200 ¡NUEVO MODELO! SISTEMA MECANICO CON MAYOR CAPACIDAD DE PESADA

BALANZA MECANICA PESA PERSONAS, con nuevo altímetro medidor apoya cabeza de 8 cm de ancho. Capacidad Máxima 200 kg, División mínima 200 g - CODIGO CAM-200 CA // OPCION SIN ALTIMETRO CAM-200 SA
Industria Argentina - Aprobada y ensayada metrológicamente en el INTI "INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL/ PROGRAMA DE METROLOGIA LEGAL"

IMPORTANTE: Las CAM mecánicas ahora se fabrican con un nuevo modelo de altímetro medidor. Este tiene un ancho de 8 cm para que al medir la altura esta sea más exacta. El altímetro de las CAM electrónicas para obesos e hiperobesos tiene un largo de 44cm para alcanzar mejor al medir personas de gran tamaño. En ambos equipos los mismos están colocados en EL CENTRO de la balanza, no DE COSTADO, logrando mayor precisión de la medida

MANRIQUE HNOS. S.R.L.

Fábrica y Ventas: Charcas 2550 (1752) Lomas del Mirador - Provincia de Buenos Aires - Argentina
Tel/Fax: 4699-0174 / 0691 / 4106 E-mail: balanzascam@balanzascam.com - www.balanzascam.com

Horario: Lunes a viernes de 7 a 15 hs. - ENVIOS AL INTERIOR

Efecto sobre la saciedad de un desayuno hiperproteico versus uno normoproteico y consumo prospectivo de alimentos durante el día en mujeres adultas

Effect on the satiety of a hyperproteic breakfast versus a normoproteic one and prospective consumption of food during the day in adult women

MGTR. SQUILLACE MARÍA CELESTE, LIC. ALORDA MARÍA BEATRIZ, LIC. MASU CAROLINA, LIC. SANCHEZ GABRIELA, LIC. VARELA MARÍA DOLORES, LIC. VEGA PAMELA, DRA. TORRESANI MARÍA ELENA.

Escuela de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad de Buenos Aires. Argentina.

Correspondencia: Mgtr. María Celeste Squillace. c_squillace@hotmail.com

Recibido: 24/09/2017 . **Envío de revisiones al autor:** 11/04/2018. **Aceptado en su versión corregida:** 01/06/2018.

Resumen

Introducción: resultan altamente complejos los mecanismos para controlar hambre y saciedad. Seleccionar preparaciones/alimentos más saciogenos podría ser una estrategia útil para controlar peso corporal.

Objetivo: evaluar el efecto sobre la saciedad de un desayuno hiperproteico (HP) versus normoproteico (NP) y el consumo prospectivo de alimentos Ad libitum durante el resto del día en mujeres adultas.

Metodología: ensayo clínico cruzado en mujeres voluntarias sanas (30 a 70 años), residentes en Gran Buenos Aires sur (Julio-Agosto 2014). Se aleatorizaron 60 participantes para consumir desayuno HP y NP durante tres días consecutivos cada uno, actuando las mismas mujeres como casos y autocontroles. Ambos desayunos fueron similares en densidad energética (1,22 y 1,23 kcal/g, respectivamente) y grasas, variando la relación proteínas/carbohidratos (Pr/C): HP (41 g proteínas; P/C: 3,72) y NP (7 g proteínas; Pr/C: 0,13). Diariamente se registró saciedad percibida a cada hora del momento de ingerido (4 mediciones), mediante escala tipo Likert unidimensional (1= sin ganas de comer a 5= con muchas ganas de comer). Se calculó consumo de energía y macronutrientes aportados por alimentos consumidos Ad libitum durante el resto del día, mediante programa SARA-versión 1.2.12; grado de aceptación mediante escala hedónica verbal de cinco puntos (1=nada a 5= muchísimo) y elección del tipo de desayuno para su consumo habitual. Análisis de datos por SPSS 19.0, presentándose estadísticas descriptivas para comparación de muestras relacionadas no paramétricas y prueba de Wilcoxon, considerando nivel significativo $p < 0,05$.

Resultados: edad media: 41 (DS=11,1) años. IMC: 25,8 (DS=7,4) kg/m². Fue mayor la aceptabilidad media del desayuno HP: 3,23 (DS=1,07) vs el NP: 2,72 (DS=1,05) ($p=0,000$). Sin embargo, la mayoría (58,3%) eligió para consumo habitual el desayuno NP vs el HP (33,3%) ($p=0,01$). La saciedad fue significativamente mayor con desayuno HP en la primera ($p: 0,014$), tercera ($p: 0,048$) y cuarta medición ($p: 0,000$). No se observaron diferencias en el consumo de alimentos Ad libitum después de ambos desayunos.

Conclusiones: el desayuno HP contribuyó a controlar el apetito mejorando la saciedad a corto plazo respecto al desayuno NP. Sin embargo, a lo largo del día, no pudo observarse su efectividad dado que, independientemente del tipo de desayuno, el consumo de alimentos prospectivos Ad libitum fue similar.

Palabras clave: Hambre - Saciedad - Desayuno hiperproteico - Desayuno normoproteico.

Abstract

Introduction: the mechanisms to control hunger and satiety are highly complex. Selecting preparations / foods more satiety could be a useful strategy to control body weight.

Objective: to evaluate the effect of satiety of an hyperproteic breakfast (HP) versus a normoproteic (NP) one and prospective consumption of food Ad libitum during the rest of the day in adult women.

Methodology: cross-sectional clinical test in healthy volunteer women (30 to 70 years old), residents of South Gran Buenos Aires (July-August 2014). Sixty participants were randomized to consume HP and NP breakfast for three consecutive days each, the same women acting as cases and self-controls. Both breakfasts were similar in energy density (1.22 / 1.23 kcal/g respectively) and fat, varying the protein/carbohydrate ratio (P/C): HP (41 g protein, P/C: 3.72) and NP (7 g proteins, P / C: 0.13). Daily perceived satiety was registered at each hour of the moment of ingestion (4 measurements), using one dimensional Likert scale (1= no desire to eat to 5= eager to eat). Energy consumption and macronutrients contributed by foods consumed Ad libitum during the rest of the day were calculated through SARA Program-version 1.2.12; degree of acceptance through five-point verbal hedonic scale (1= nothing to 5= very much) and choice of type of breakfast for their usual consumption. Data analysis by SPSS 19.0, presenting descriptive statistics for comparison of nonparametric related samples and Wilcoxon test, considering significant level $p < 0.05$.

Results: average age: 41 (SD=11.1) years old. BMI: 25.8 (SD=7.4) kg/m². The average acceptability of the HP breakfast was higher: 3.23 (SD=1.07) vs NP: 2.72 (SD=1.05) ($p=0.000$). However, the majority (58.3%) chose breakfast NP vs HP for usual consumption (33.3%) ($p=0.01$). Satiety was significantly higher with HP breakfast in the first ($p: 0.014$), third ($p: 0.048$) and fourth measurement ($p=0.000$). No differences were observed in the consumption of Ad libitum foods after both breakfasts.

Conclusions: the HP breakfast helped to control appetite by improving satiety in the short term compared to breakfast NP. However, throughout the day, its effectiveness could not be observed since, independently of the type of breakfast, the consumption of prospective foods Ad libitum was similar.

Keywords: Hunger-Satiety-High protein breakfast-Normoproteic breakfast.

Diaeta (B.Aires) 2018; 36(163):8-13. ISSN 0328-1310

Declaración de conflicto de intereses: Se deja constancia que no se presentan conflictos de intereses que hayan afectado tanto la elaboración del proyecto, como la conducción y el informe final del presente trabajo.

Fuente de Financiamiento: Formó parte del Proyecto UBACYT 2014-2017, código: 20020130200267BA y contó con el financiamiento de Ciencia y Técnica de la Universidad de Buenos Aires.

Introducción

La creciente prevalencia de sobrepeso y obesidad que afecta a la población mundial representa un desafío importante por enfrentar como agentes de salud (1). Entre los múltiples factores causales asociados al desarrollo de obesidad, se pueden mencionar los patrones de conducta sedentarios, la ingesta excesiva de kilocalorías y ciertas circunstancias emocionales que inducen ansiedad, acompañadas de una actitud compulsiva alimentaria (2,3,4).

Los mecanismos para controlar el hambre resultan complejos, existiendo múltiples señales orgánicas que regulan el momento de comenzar a comer. A las señales digestivas de vaciamiento gástrico e intestinal (mecánicas u hormonales), se le suman los mediadores liberados a nivel del sistema nervioso central además, de las conductas aprendidas (5).

El término "*hambre*" se define como la necesidad fisiológica de comer cuando han transcurrido varias horas después de la última ingesta de alimentos. Responde a una necesidad física y no es selectiva, es decir que puede ser satisfecha por cualquier clase de alimentos. Por otro lado, la "*saciedad*" puede ser definida como la condición de sentirse lleno o satisfecho. Por ella se entiende el estado de inhibición de la sensación de hambre, donde desaparece la motivación por comer y se regula el tiempo transcurrido entre las comidas. En general depende de la cantidad y del tipo de alimentos consumidos en la comida previa (6). Se ha reportado que el consumo de preparaciones alimenticias con alto contenido proteico, lograrían disminuir la concentración de ghrelina postprandial (7), además de reducir la tasa de vaciado gástrico, probablemente a través de un aumento de la secreción de colecistoquinina (CCK) (8). Si bien se ha propuesto que la ingesta elevada de proteínas promueve la saciedad (9), planteándolo como una estrategia eficaz para mejorar el control del hambre (10), siguen existiendo controversias al respecto.

En base a lo expuesto, se planteó como **objetivo** de este trabajo evaluar el efecto sobre la saciedad de un desayuno hiperproteico (HP) versus otro normoproteico (NP) y el consumo prospectivo de alimentos *Ad libitum* durante el resto del día

en mujeres adultas. Además, se propuso conocer el grado de aceptación de los desayunos ofrecidos y la elección del tipo de desayuno para su consumo habitual.

Materiales y método

Se llevó a cabo un ensayo clínico cruzado de seis días de duración, en mujeres voluntarias sanas (30 a 70 años), residentes en Gran Buenos Aires sur (Julio - Agosto 2014).

La muestra se conformó por todas las voluntarias que accedieron a participar del estudio, y presentaron una adherencia al consumo de los desayunos propuestos de por lo menos el 60% de cumplimiento. Se excluyeron las mujeres embarazadas o en período de lactancia, mujeres con realización o indicación de alguna alimentación especial, diagnóstico de alguna enfermedad relacionada con los tres tiempos de la nutrición, o con tratamiento psiquiátrico que pudiera alterar la percepción de la saciedad. Si bien se procedió a la toma del consentimiento informado antes de conformar la muestra, no se especificó en el mismo el objetivo del presente trabajo, a los fines de evitar respuestas sesgadas. No fue necesario eliminar ninguna mujer del estudio.

Los datos de peso (en kilos) y talla (en metros), para el cálculo del índice de masa corporal (IMC), fueron referidos por las encuestadas (11).

En base a la saciedad postulada por Ludwig DS, *et al.* (12), una comida con una proporción de proteínas/carbohidratos (Pr/C) cercana a 0,75 logra una menor ingesta de calorías en la siguiente comida. Se prediseñaron ambos desayunos con diferente relación Pr/C, manteniendo relativamente constantes la densidad energética y el aporte de grasas, de manera que no influyeran en los resultados obtenidos. El aporte de fibra fue diferente debido a los alimentos elegidos.

Se presenta a continuación la conformación de ambos desayunos, pudiendo observarse en el Cuadro 1 el aporte nutricional correspondiente.

Desayuno NP: 1 taza de Infusión con leche entera (100 cm³) endulzada con azúcar (10 g); pan común (40 g) con manteca (20 g) y mermelada común (20 g).

Desayuno HP: 1 vaso de leche semidescremada (200 cm³) endulzada con edulcorante no calórico; 1 trozo grande de queso maduro descremado (100 g) con 2 rollitos de jamón cocido (20 g).

Cuadro 1: Aporte nutricional de ambos desayunos

Aporte nutricional	Desayuno NP	Desayuno HP
Densidad Energética (kcal/g)	1,23	1,22
Carbohidratos (g)	53,0	11,0
Proteínas (g)	7,0	41,0
Grasas (g)	19,8	23,0
Fibra dietética (g)	1,12	0
Calorías (Kcal)	418,2	415,0
Relación P/C	0,13	3,72

Cada participante actuó como caso y autocontrol, consumiendo durante los primeros tres días el desayuno HP y a continuación, durante otros tres días, el desayuno NP. Diariamente, se registró la saciedad (como la falta de ganas de comer) percibida a cada hora luego de las 4 horas siguientes de ingerido cada desayuno, mediante escala tipo Likert unidimensional (1= sin ganas de comer; 2= con pocas ganas de comer; 3= le da igual comer o no comer; 4= con ganas de comer y 5= con muchas ganas de comer). En dicho período se solicitó a las participantes no consumir ningún alimento sólido ni líquido, aplicándose el auto-reporte de las pacientes para medir la percepción de la adherencia. Se las interrogó acerca de cómo calificaban su cumplimiento al consumo de ambos desayunos y a las recomendaciones señaladas, dentro de un rango de 0 a 100% (13, 14).

A continuación, se pidió a cada participante que realice un recordatorio de los alimentos consumidos durante el resto del día, en planilla entregada para tal fin y con estandarización de las porciones de alimentos en unidades familiares de medidas, a los fines de poder calcular el aporte energético (en kcal/día) y de macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas en g/día). A tal fin se utilizó el Programa SARA-versión 1.2.12 (Sistema de Análisis y Registro de Alimentos) del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación.

La medición del *grado de aceptación* de los desayunos ofrecidos, se evaluó mediante escala hedónica verbal de 5 puntos, categorizándose en 1= no me gusta nada, 2= me gusta un poco, 3= ni mucho ni poco, 4= me gusta mucho y 5= me gusta

muchísimo. A su vez se indagó si cada desayuno podría ser elegido para consumo habitual, categorizando la respuesta en sí o no.

Análisis estadístico de los datos

Los resultados fueron analizados con el software SPSS versión 19.0, presentándose estadísticas descriptivas (tendencia central y dispersión), y prueba de Wilcoxon para comparación de muestras relacionadas no paramétricas, establecido el nivel de significación en $\alpha < 0,05$.

Resultados

Se estudiaron 60 mujeres con una edad media de 41 (DS= 11,1) años y con un IMC de 25,8 (DS= 7,4) kg/m².

Al medir la percepción de la adherencia de ambos desayunos, toda la muestra pudo hacerlo en un porcentaje mayor al 60%, no habiendo sido necesario eliminar a ninguna mujer del estudio. El 41.7% cumplió el 100% el diseño del estudio; el 30% se adhirió en un 90%; el 18.3% en un 80%, el 8.3% en un 70% y sólo el 1.7% lo hizo en un 60%.

Ambos tipos de desayuno tuvieron un grado de aceptación intermedia, ya que la opción más elegida fue *"ni mucho ni poco"*. Al comparar la aceptación del tipo de desayuno, fue mayor la aceptabilidad media del desayuno HP: 3,23 (DS=1,07) vs el NP: 2,72 (DS=1,05) ($p=0,000$). Sólo el 3% de la muestra tuvo *"muchísima"* aceptación para el desayuno HP. Respecto a la elección del desayuno para su consumo habitual, más de la mitad de la muestra optó por el desayuno NP (58,3%) vs el HP que fue elegido por el 33,3% de la muestra ($p=0,01$).

Al evaluar la sensación de saciedad en función del tiempo transcurrido, se observó menor deseo de comer luego del desayuno HP en la primera medición ($p= 0,014$), tercera ($p= 0,048$) y cuarta ($p= 0,000$). (Tabla 1).

En el análisis realizado, no se encontró variabilidad de la sensación de saciedad entre los 3 días consecutivos para cada uno de los desayunos ($p > 0,05$).

Finalmente, respecto al consumo de alimentos *Ad libitum* después de cada desayuno, no se ob-

Tabla 1. Variación de la saciedad de un desayuno HP versus NP en función del tiempo transcurrido post-ingesta de cada uno.

Saciedad	HP		NP		P
	Media	DS	Media	DS	
Medición 1 (1 hora)	1,51	0,67	1,76	0,82	0,014
Medición 2 (2 horas)	2,32	0,89	2,48	0,99	0,335
Medición 3 (3 horas)	3,10	0,93	3,37	0,92	0,048
Medición 4 (4 horas)	3,43	0,84	3,92	0,76	0,000

HP:hiperproteico. NP: normoproteico. DS = Desviación. p significativa <0,05

Tabla 2. Distribución del aporte energético y de macronutrientes del consumo de alimentos Ad libitum según post-ingesta de los desayunos prediseñados

Tipo de desayuno / Variable	Desayuno HP			Desayuno NP			P
	Media	DS	Mín-Máx	Media	DS	Mín-Máx	
Kcal	1596,3	457,6	769,9 – 3453,7	1617,2	450,9	768,4 - 1994,8	0,23
Carbohidratos (g)	184,9	61,8	80,2 – 408,4	189,9	66,1	87,3 - 414,1	0,89
Proteínas (g)	67,7	18,3	34,9 – 139,5	69,9	19,0	39,6 - 146,6	0,32
Grasas (g)	64,7	22,6	26,2 – 156,7	64,3	20,0	22,9 – 120,8	0,91

HP:hiperproteico. NP: normoproteico. DS = Desviación. p significativa <0,05

servaron diferencias significativas ($p > 0,05$) en los valores medios de kilocalorías como de macronutrientes consumidos, independientemente del desayuno (Tabla 2).

Discusión

El propósito de este estudio fue investigar los efectos de la composición del desayuno sobre la saciedad en mujeres adultas sanas. Los resultados indicaron que existió mayor percepción de saciedad luego del desayuno HP, a pesar de su nulo aporte de fibra dietética.

Al analizar los diferentes momentos de medición de la saciedad, se pudo observar, en ambos desayunos, su disminución a medida que aumentan las horas transcurridas y cómo a las dos horas de ingeridos, no hubo variación en la misma entre el desayuno HP y el NP. Esto podría estar relacionado con los dos tipos de saciedad descriptas: la preabsortiva, que como su nombre lo indica, se da previa a que los nutrientes se absorban en el tracto digestivo y está relacionada con la presencia de alimentos en el estómago y su tiempo de vaciamiento gástrico; y la postabsortiva, la cual ocurre más tardíamente, cuando se inicia el proceso de absorción de los nutrientes, mediante la estimulación de un sistema sensor intestinal que responde a cambios mecánicos y químicos del estómago e intestino delgado y que transmite sus aferentes al siste-

ma nervioso a través del nervio vago, para que se integren con las señales hormonales generadas en las células del sistema endocrino difuso del estómago e intestino (15, 16).

Es conocido que la secreción de los niveles de hormonas relacionadas con la saciedad, son influenciados por el consumo de calorías y la composición de nutrientes aportados a través de la alimentación. Así, se ha examinado la manera en que las características propias de los alimentos y de los nutrientes influyen en el vaciamiento gástrico, la saciedad y en la ingesta de los alimentos. Por ejemplo, las proteínas, las grasas y la fibra han probado retardar el vaciamiento gástrico más que los carbohidratos (17). Por otro lado, diversos estudios se han realizado al respecto, demostrando cómo una comida rica en proteínas aumenta la saciedad y disminuye la ingesta posterior de alimentos al aumentar la secreción del péptido YY (PYY), mientras que las comidas con grasa o carbohidratos no ejercen el mismo efecto (18, 19).

Autores como Stubbs R.J, *et al.* (20), encontraron que el hambre subjetiva fue significativamente mayor entre el desayuno y el almuerzo a partir de una ingesta con alto contenido graso en comparación a ingestas altas en carbohidratos y proteínas. Por otra parte, observaron que la ingesta alta en proteínas suprime en mayor medida el hambre a lo largo de las 24 horas posteriores, sin embargo, la media de la ingesta *Ad libitum* del almuerzo fue similar independientemente del tipo de desayuno.

Así mismo, Porrini M. *et al.* (21), mostraron que una comida rica en proteínas ejerce un mayor efecto en la saciedad frente a una comida alta en grasas. Dicho resultado es coincidente con el de Ortinau L.C. *et al.* (22), quien determina que una merienda rica en proteínas conduce a una mayor reducción del hambre por la tarde, retrasa el inicio de la alimentación y logra una reducción en la ingesta de alimentos en la cena en comparación a una merienda rica en grasas. A su vez, en diferentes trabajos se menciona que existe una jerarquía de macronutrientes en lo que respecta a la saciedad de los alimentos, reportando que el consumo de grasa de la dieta tiene el efecto de saciedad más bajo y la proteína el mayor (13, 23). También Barkeling B. *et al.* (24) pudo concluir, comparando dos almuerzos isocalóricos con diferente contenido en proteínas y carbohidratos, que la ingesta *Ad libitum* en la comida subsiguiente fue menor después de la comida alta en proteínas. En nuestro trabajo, los resultados mostraron como el desayuno HP brindó mayor sensación de saciedad, lo cual permitiría un mejor control del hambre a corto plazo, no varió la ingesta de alimentos *Ad libitum* posterior.

Este efecto de las proteínas de poseer mayor potencial de saciedad en comparación con otros macronutrientes, se encontró asociado a la pérdida de peso según varios autores (9, 25, 26, 27). En este sentido, Leidy HJ *et al.* (28), proponen un desayuno alto en proteínas como estrategia útil para mejorar la saciedad y reducir la ingesta de alimentos durante el resto del día. Otro de los estudios realizado por el mismo grupo de investigadores plantea que un desayuno rico en proteínas proporciona beneficios adicionales a través de la reducción en el hambre y la ingesta de energía (9) a diferencia del presente trabajo, donde no se observó una reducción en la ingesta energética posterior, resultados que fueron hallados también en otras investigaciones (29).

En el estudio realizado por Anderson GH y Moore SE (18), se concluyó que el contenido de proteínas de los alimentos, y tal vez su origen, es un fuerte determinante de la saciedad a corto plazo y de la cantidad de comida ingerida. Sin embargo, el papel de este macronutriente en la regulación de la ingesta de alimentos a largo plazo y el peso corporal es menos claro. Más recientemente, autores

como Blatt A.D. *et al.* (30), mostraron que la variación del contenido de proteínas de preparaciones elegidas como entrada, en almuerzo y cena, consumidas *Ad libitum*, no influye en la ingesta energética diaria, así como tampoco observaron variaciones en la sensación de hambre y saciedad.

A pesar de los potenciales efectos positivos de las proteínas citados en el control del apetito, desde el punto de la educación alimentaria se hace necesario considerar el grado de aceptación que puedan tener los alimentos altos en proteínas por parte del consumidor (31), encontrándose en este trabajo que fue baja la aceptación del desayuno HP, considerado no habitual en relación a los hábitos alimentarios de nuestro medio cultural.

Según la American Dietetic Association (ADA), se considera un desayuno balanceado, a aquel que brinda una equilibrada proporción de carbohidratos, proteínas y una modesta cantidad de grasas. Este reabastece al organismo con una combinación correcta de energía y nutrientes para comenzar el día luego de varias horas de ayuno. Permite mantener los niveles de glucemia estables a lo largo de la mañana y retrasa los síntomas provocados por la sensación de hambre durante el día (32). Entender la relación entre la composición de la alimentación y el control del apetito y la saciedad, resulta esencial para los profesionales de la nutrición, a la hora de proporcionar asesoramiento a toda aquella persona que intente controlar el peso corporal.

Como fortaleza del estudio se destaca que cada caso fue su propio control. Sin embargo, ante el tamaño muestral acotado y selectivo de mujeres, deben interpretarse con cautela los resultados, sin extrapolarse a la población en general. Si bien a los fines del estudio, se controló que no existieran ingestas de alimentos entre el desayuno y la próxima comida, cabría esperar que dada la saciedad producida con el desayuno HP, las comidas con mayor relación de Pr/C podrían actuar limitando las ingestas inter-prandiales o el picoteo de alimentos entre horas.

Finalmente, consideramos necesario continuar en esta línea de investigación y replicar el trabajo en las meriendas de un grupo de mujeres adultas con compulsiones nocturnas, tratando de ofrecer alimentos y preparaciones frecuentemente incluidos en su alimentación habitual, con la intención

de corroborar estos resultados y poder controlar la ingesta en las últimas horas del día de este grupo poblacional.

Conclusiones

En el presente trabajo se arribaron a las siguientes conclusiones:

La mayoría de la muestra refirió mayor aceptación del desayuno HP que el NP, si bien no lo elegirían para su consumo habitual.

La saciedad del desayuno HP fue significativamente mayor respecto al NP, contribuyendo a con-

trolar el apetito en las próximas cuatro horas de ingerido.

A lo largo del día, no pudo observarse su efectividad dado que, independientemente del tipo de desayuno, el consumo prospectivo de alimentos *Ad libitum* fue similar, no influyendo el desayuno, sobre la ingesta energética total ni en el aporte de macronutrientes diarios.

Estos hallazgos sugieren que la ingesta de un desayuno rico en proteínas podría ser una estrategia eficaz de la dieta para mejorar el control del apetito en el corto plazo, siendo recomendable respetar en su diseño el patrón cultural de la población a la que va a ser indicado.

Referencias bibliográficas

- Organización Mundial de la Salud. Plan de acción mundial para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles 2013-2020. Ginebra (Suiza): OMS; 2013. [consultado el 28 de febrero del 2014]. Disponible en: http://www.who.int/cardiovascular_diseases/15032013_updated_revised_draft_action_plan_spanish.pdf.
- Martínez JA, Moreno MJ, Marques-Lopes I, Martí A. Causas de Obesidad. ANALES Sis San Navarra 2002; 25(1): 17-27.
- Montero JC. Obesidad: Etiología. Consideraciones acerca de la obesidad, la sobrealimentación humana y sus orígenes. Rev Ob 2012; 23 (3): 23-9.
- Rovira BL, Chandler E. Obesidad: aspectos etiológicos psicopatológicos y sociales. Rev Act Psic 2012; 300.
- Osoño E, J, Weisstaub N, G, Castillo Durán C. Desarrollo de la conducta alimentaria en la infancia y sus alteraciones. Rev chil nutr 2002; 29 (3): 280-85.
- De Araujo IE, Gutierrez R, Oliveira-Maia AJ, Pereira AJr, Nicoletis MA, Simon SA. Neural ensemble coding of satiety states. Neuron 2006; 51(4): 483-94.
- González Hita ME, Ambrosio Macías KG, Sánchez Enríquez S. Regulación neuroendocrina del hambre, la saciedad y mantenimiento del balance energético. Medigraphic 2006; 8(3): 191-200.
- Blom W, Lluich A, Stafleu A, Vinoy S, Holst JJ, Schaafsma G, Hendriks H. Effect of a high-protein breakfast on the postprandial ghrelin response. Am J Clin Nutr 2006; 83: 211-20.
- Leidy HJ, Armstrong CL, Tang M, Mattes RD, Campbell WW. The influence of higher protein intake and greater eating frequency on appetite control in overweight and obese men. Obesity 2010; 18 (9): 1725-32.
- Leidy HJ, Racki EM. The addition of a protein-rich breakfast and its effects on acute appetite control and food intake in 'breakfast-skipping' adolescents. Int J Obes (Lond) 2010; 34(7): 1125-33.
- Shin D, Song W. Validity of BMI Calculated From Self-Reported Height and Weight of Men and Women in United States: National Health and Nutrition Examination Survey 2005-06. J Am Diet Assoc 2011; 111(9) Suppl: A10.
- Ludwing DS, Majzoub JA, Al Zarhrani. High glycemic index foods, overeating and obesity. Pediatrics 1999; 103: E26.
- López Romero LA, Romero Guevara SL, Parra DI, Rojas Sánchez LZ. Adherencia al tratamiento: Concepto y medición. Hacia prom. salud. 2016; 21(1): 117-37.
- Torresani ME, Maffei L, Squillace C, Belén L, Alorda B. Percepción de la adherencia al tratamiento y descenso del peso corporal en mujeres adultas con sobrepeso y obesidad. DIAETA 2011; 29 (137): 31-8.
- Chapman IM, Goble EA, Witterst GA, Morley JE, Horowitz M. Effect of intravenous glucose and euglycemic insulin infusion on short-term appetite and food intake. Am J Physiol. 1998; 274: 596-603.
- Cohen MA, Ellis SM, Le Roux CW, Batterham RL, Park A, Patterson M. Oxytomodulin suppresses appetite and reduces food intake in humans. J Clin Endocrinol Metab. 2003; 88: 4696-701.
- Calzada-León R, Altamirano-Bustamante N, Ruiz-Reyes M. Reguladores neuroendocrinos y gastrointestinales del apetito y la saciedad. Boletín médico del Hospital Infantil de México 2008; 65 (6): 468-87.
- Anderson GH, Moore SE. Dietary proteins in the regulation of food intake and body weight in humans. J Nutr 2004; 134: 974-79.
- Pedersen-Bjergaard U, Host U, Kelbaek H, Schifter S, Rehfeld JF, Christensen NJ. Influence of meal composition on postprandial peripheral plasma concentrations of vasoactive peptides in man. Scand J Clin Lab Invest 1996; 56: 497-503.
- Stubbs RJ, van Wyk MC, Johnstone AM, Harbron CG. Breakfasts high in protein, fat or carbohydrate: effect on within-day appetite and energy balance. Eur J Clin Nutr 1996; 50 (7): 409-17.
- Porrini M, Santangelo A, Croveti R, Riso P, Testolin G, Blundell JE. Weight, protein, fat and timing of preloads affect food intake. Physiol Behav 1997; 62: 563-70.
- Ortinau LC, Hoertel H, Douglas SM, Leidy HJ. Effects of high-protein vs. high fat snacks on appetite control, satiety, and eating initiation in healthy women. Nutr J 2014; 13:97.
- Holt SH, Miller JC, Petocz P, Farmakalidis E. A satiety index of common foods. Eur J Clin Nutr 1995; 49: 675-90.
- Barkeling B, Rössner S, Björvell H. Effects of a high-protein meal (meat) and a high-carbohydrate meal (vegetarian) on satiety measured by automated computerized monitoring of subsequent food intake, motivation to eat and food preferences. Int J Obes 1990; 14(9): 743-51.
- Einstein J, Roberts SB, Dallal G, Saltzman E. High-protein weight-loss diets: are they safe and do they work? A review of the experimental and epidemiologic data. Nutr Rev 2002; 60: 189-200.
- Westerterp-Platenga MS. The significance of protein in food intake and body weight regulation. Curr Opin Clin Nutr Metab Care 2003; 6: 635-38.
- Halton TL, Hu FB. 2004. The effects of high protein diets on thermogenesis, satiety and weight loss: a critical review. J Am Coll Nutr 2004; 23 (5): 373-85.
- Leidy HJ, Ortinau LC, Douglas SM, Hoertel HA. Beneficial effects of a higher-protein breakfast on the appetitive, hormonal, and neural signals controlling energy intake regulation in overweight/obese, "breakfast-skipping" late-adolescent girls. Am J Clin Nutr 2013; 97: 677-88.
- De Graaf C, Hulshof T, Weststrate JA, Jas P. Short-term effects of different amounts of protein, fats, and carbohydrates. Am J Clin Nutr 1992; 55(1): 33-8.
- Blatt AD, Roe LS, Rolls BJ, Guthrie HA. Increasing the protein content of meals and its effect on daily energy intake. J Am Diet Assoc 2011; 111(2): 290-94.
- Vandewater K, Vickers Z. Higher-protein foods produce greater sensory-specific satiety. Physiol Behav 1996; 59(3): 579-83.
- Rampersaud Gail C, Pereira Mark A., et al. Breakfast Habits, Nutritional Status, Body Weight, and Academic Performance in Children and Adolescents. J Am Diet Assoc 2005; 105: 743-60.

La autopercepción del cuerpo: sentido desencadenante del proceso de transición hacia prácticas productivas agroecológicas

Body self-perception: sense that triggers the transition process towards agroecological productive practices

DRA. HUERGO JULIANA^{1,2}, LIC. MORELLO, ANABELA BELÉN¹, LIC. JULIETA SEPLOVICH^{3,4}, LIC. VALERIO YAMILA BELÉN¹

¹Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba (UNC). ²Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CIECS-CONICET), Facultad de Ciencias Sociales (FCS), Universidad Nacional de Córdoba. ³Doctoranda en Estudios Sociales Agrarios. Centro de Estudios Avanzados, FCS, UNC. ⁴Becaria CIECS-CONICET, FCS, UNC.

Correspondencia: Juliana Huergo. E-mail: julihuergo@hotmail.com

Recibido: 12/01/2018. **Envío de revisiones al autor:** 31/05/2018. **Aceptado en su versión corregida:** 5/6/18.

Resumen

Introducción: La Declaración de Giessen 2005, matriz fundante de una "nueva nutrición" establece que las dimensiones biológica, social y ambiental deben ser postuladas como partes indivisibles de la nutrición de los colectivos sociales entendida como "totalidad compleja". Esta premisa nos invita a profundizar en la relación entre la naturaleza, el cuerpo y los alimentos.

Objetivo: analizar la autopercepción del cuerpo de los/as pequeños/as productores/as de la Feria Agroecológica de la ciudad de Córdoba, Argentina, como el principal desencadenante del proceso de transición hacia prácticas agroecológicas.

Materiales y Método: investigación de tipo cualitativo. Universo: totalidad de pequeños/as productores hortícolas en transición agroecológica que participan en la señalada Feria (N=4). Muestra: intencional conformada por informantes claves vinculados a ese espacio tras la intencionalidad de profundizar sobre la información proporcionada por los/as primeros/as (n=12). Técnicas de recolección de información: observaciones participantes y no participantes, grupo de discusión y entrevistas semi-estructuradas. Consideraciones éticas: velamos por el resguardo de los principios inherentes a las declaraciones de Nürenberg, Helsinki y Tokio. Análisis de la información a partir de la teoría fundamentada.

Resultados: en los relatos de los/as pequeños/as productores/as hortícolas acerca de su trabajo se expresa el tipo de interacción que sostienen con la naturaleza, trayendo inevitablemente el propio cuerpo a escena en analogía con la tierra y los alimentos. Perciben su propio cuerpo como un lugar estético-cognitivo desde el que han re-significado el trabajo con la tierra desde la agricultura convencional hacia la agroecología: 1. Un cuerpo enfermo/envenado, producto de la agricultura convencional. 2. Un cuerpo sano, resultante de una relación armónica con la ecología o con el cosmos.

Conclusión: La autopercepción del cuerpo constituyó el principal sentido desencadenante que interpeló fuertemente a los/as productores/as para iniciar el proceso de transición hacia prácticas productivas alternativas.

Palabras clave: agroecología, cuerpo, sistemas alimentarios, nutrición.

Abstract

Introduction: The Declaration of Giessen 2005 constituted the matrix of a "new nutrition" that establishes that the biological, social and environmental dimensions must be postulated as indivisible parts of the nutrition of the social collectives understood as "complex whole". This premise invites us to deepen in the relationship between nature, the body and food.

Objective: to analyze the body's self-perception of the small producers of the Agroecological Fair of the city of Córdoba, Argentina, as the main trigger of the transition process towards agroecological practices.

Materials and Method: qualitative research. Universe: total of small horticultural producers going through agroecological transition that participate in the Fair (N=4). Sample: intentional, made up of key informants linked to that space, in charge of deepening information given by the first ones (n = 12). Techniques used to gather information: participants and non-participants observations, discussion group and semi-structured interviews. Ethical considerations: we ensured the protection of the principles inherent to the declarations of Nürenberg, Helsinki and Tokyo. Analysis of information based on grounded theory.

Results: when the small horticultural producers talked about their work, they expressed the type of interaction they maintain with nature, by bringing, inevitably, their own body to scene in analogy with the earth and food. They perceive their own body as an aesthetic-cognitive place from which they have resignified working with the land from conventional agriculture to agroecology: 1. An ill / poisoned body, resulting from conventional agriculture. 2. A healthy body, resulting from a harmonious relationship with ecology or the cosmos.

Conclusion: The self-perception of the body was the main triggering sense that strongly encouraged the producers into starting the transition process towards alternative productive practices.

Keywords: agroecology, body, food systems, nutrition.

Diaeta (B.Aires) 2018; 36(163):14-26. ISSN 0328-1310

Declaración de conflicto de intereses: Sin conflictos de intereses.

Fuente de Financiamiento: No se recibió financiación del trabajo ni apoyos financieros para su ejecución.

Introducción

La Declaración de Giessen del año 2005 (1), matriz fundante de una “nueva nutrición”, condensa postulados que diferentes pensadores latinoamericanos de la corriente salud colectiva venían vaticinando desde el siglo anterior sobre la necesidad de comprender la complejidad de los procesos alimentarios-nutricionales poblacionales en el marco del análisis de los sistemas alimentarios. Entre ellos, Pedro Escudero (1887-1963) desde Argentina, Josué de Castro (1908-1973) desde Brasil y José María Bengoa Lecanda (1913-2010) desde Venezuela (2-5)^a. Las dimensiones biológica, social y ambiental “deben” ser postuladas como partes indivisibles de la nutrición de los colectivos sociales entendida como una “totalidad compleja” (6). Esta premisa nos invita a profundizar en la relación entre la naturaleza, el cuerpo y los alimentos^b tanto en el plano productivo, distributivo, como así también en el acto de incorporación. Esto último refiere a cómo las sustancias ingeridas rehacen de manera incesante la materia de nuestro organismo, o bien, se hacen cuerpo mediante la asimilación de los nutrientes y los sentidos sociales que portan los alimentos (7).

Así como hemos desarrollado en otros trabajos (8), partimos de reconocer la construcción alimen-

a. Estos tres referentes aportan en la necesidad de lecturas relacionales para el abordaje de la complejidad en materia de salud colectiva. En ese sentido, por orden cronológico, Escudero plantea que: “El problema alimentario de un pueblo presenta dos fases obligadas una biológica y otra económica, es erróneo querer estudiarlas separadamente... A veces es necesario también agregar al estudio una tercera fase, la historia del pueblo cuya alimentación se trata de determinar, es decir el conjunto de tradiciones, creencias y costumbres de la alimentación...” (2). De Castro, añade un explícito detenimiento en el contexto: “Lo que se llama la ‘raza’ es en última instancia, un poco de herencia y mucho de adaptación a las condiciones ambientales, buenas o malas. Así, la pequeña talla de pueblos que habitan las regiones tropicales es más, que un carácter racial, la consecuencia de una alimentación deficiente en proteínas”. Asimismo, considera el componente emocional como un lugar analítico en sí mismo: “La pereza, el fatalismo de ciertos pueblos, de ciertas razas, no son sino consecuencias del hambre sufrida de generación en generación” (3). Por su parte, Bengoa también suma en esa doble dirección: “Los niños pequeños o delgados por causas nutricionales eran niños aparentemente normales” (...) No se decía que los niños o adultos “están pequeños o delgados”, sino “son pequeños o delgados” (...) ¿son o están? En el fondo, todos estamos inacabados, tanto en lo físico como en lo funcional, y lo que somos o deberíamos haber sido, en realidad nadie lo sabe (4). Como así también que, “... Los niños se recuperaban en el término de tres o cuatro meses. Un día el Padre Quintana me preguntó que cuando les daba de alta. ‘Cuando sonríen padre. Cuando sonríen, respondí’...” (5).

b. Para una profundización de la perspectiva histórica en la relación hombre-naturaleza-alimentos, consultar: Aguirre, P. Del gramillón al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie. Boletín Techint 2001; 306. (Revisado el 16 de noviembre de 2017). Disponible en: <http://antropologiaculturalyalimentaria.tripod.com/id10.html>

taria del cuerpo. Siguiendo a D. Le Bretón, nuestra corporalidad va más allá de la mera biología para constituirse como un “fenómeno social y cultural, materia simbólica, objeto de representaciones y de imaginarios” (9). Es en todos esos sentidos que operan los alimentos al hacerse parte de nuestro cuerpo. De esta manera, este autor sostiene que no hay nada de natural en él. La forma de percibir a partir de los sentidos (saborear, oler, tocar, oír, ver), gesticular, comportarnos, relacionarnos y comunicarnos con otros, expresar nuestras emociones, indagar el mundo que nos rodea para hacerlo inteligible y amigable, están comandados por el contexto material y socio-cultural que habitamos.

El cuerpo, en tanto soporte material, tomando los aportes de S. Hintze “expresa qué de lo socialmente generado va a parar a cada boca” (10). Por lo tanto, representa un lugar privilegiado para la lectura analítica acerca de cómo las diferentes formas de comer se traman con las desiguales formas de vivir en un tiempo y espacio determinado. En esa perspectiva, M. C. Laurell refiere que: “El proceso biológico humano mismo es social (...) en la medida que no es posible fijar la normalidad [anormalidad] biológica del hombre al margen del momento histórico” (11). De este modo, el cuerpo es producto del entramado relacional de determinadas “situaciones alimentarias” (12): ¿cuántos y cuáles alimentos se producen (y no se producen)? ¿cómo se producen? ¿qué parte de lo socialmente generado va a parar a cada boca? ¿de qué manera se consumen teniendo en cuenta las determinaciones materiales y simbólicas? A lo que añadimos la relevancia de una mirada histórica.

El corte diacrónico posibilita deconstruir lo que el mercado nos propone como paisaje natural en la relación naturaleza-cuerpos-alimentos. El precio de éstos no siempre formó parte del “casino financiero global” (13). Por el contrario, su precio se definía colectivamente en el espacio público como parte de la economía moral de las multitudes; escenario donde el agricultor, el molinero, el panadero y todo aquel actor vinculado a la alimentación eran considerados “servidores” sociales (14). Con la especulación, suben los precios y se traslada a los alimentos de su propia condición: “ser una experiencia ecológica, una experiencia sensorial, una experiencia biológica” (13). V. Shiva (13) sostiene

que este juego económico,^c sólo sirve a los inversionistas y a la agroindustria, pero no a la gente. Complementariamente señala que, sólo se logrará la “democracia alimentaria” y la “soberanía alimentaria” si se los devuelve a las multitudes sociales y se los retira de esa burbuja financiera.

Según las concepciones de la Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo (CLOC) y la Vía Campesina (VC), es en ese nodo conflictual donde la agroecología ingresa como el único camino, pertinente, viable y éticamente admisible para el logro del derecho a la alimentación de los pueblos en armonía con la vida de todas las especies del planeta. Siendo considerada, además, una ciencia en construcción que debe generar conocimiento pluralista y multidimensional. Con relación al primer aspecto, significa reunir, sintetizar y aplicar los principios de la agronomía, la ecología, la sociología, la etnobotánica y de otras ciencias afines como la nutrición (18). En cuanto al segundo aspecto, para comprender de forma acabada los agroecosistemas debemos profundizar en su contexto tanto natural como sociocultural (19).

La relación entre naturaleza – cuerpo - alimentos que nos interesa desarrollar en este trabajo es la que propone la Feria Agroecológica de Córdoba; creada en noviembre del año 2013 en el predio de la Universidad Nacional (UNC). Es la primera en la capital cordobesa, originada a partir de un proyecto de extensión. Presenta como sus principales actores: al programa Pro-Huerta del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), a la Secretaría de Agricultura Familiar de la Nación, al Foro Nacional de Agricultura Familiar (FoNAF), al Movimiento de Agricultores Urbanos de Córdoba (MAUC), a la Cátedra Libre de Agroecología y Soberanía Alimentaria (CLAYSA) y a productores agroecológicos (de hortalizas, huevos, especias, panificados, dulces y miel, cosmética, microdosis). En 2012 estos

c. Las décadas del '60 y '70 constituyen un momento histórico en el que la agricultura comienza a albergar relaciones de producción y trabajo junto a pautas de desarrollo basadas en la alta rentabilidad, provocando en el mediano y largo plazo la esquilación de la tierra y la del/la propio/a trabajador/a agrícola (15). En ese marco, los países latinoamericanos son blanco de tales estrategias productivas, receptores de ayuda alimentaria -contracara “solidaria” del nuevo proceso implementado- y campos de experimentación de empresas agrícolas transnacionales (16). Llegados los años '90, a través de políticas macroeconómicas globales, se extranjerizan las empresas agroindustriales, provocando integración vertical, y los/as productores/as agropecuarios/as se ven obligados/as a articularse con estas grandes corporaciones (17).

agentes conformaron la Mesa de Agricultura Urbana, sitio desde el que se presentó el proyecto a la Secretaría de Políticas Universitarias de la Nación. El objetivo de esta iniciativa interinstitucional responde a fortalecer a los/as productores/as agroecológicos/as familiares de áreas urbanas y periurbanas de la provincia de Córdoba, generando un espacio apropiado de comercialización y sensibilización de la comunidad con el fin de iniciar un proceso alternativo al actual modelo productivo y de consumo hegemónico (agroindustrial).^d Como escenario de máxima, esta experiencia pretende que los/as primeros/as se empoderen y logren sobrevivir a partir de la promoción de circuitos cortos de comercialización basados en los principios de la economía social y sistemas de garantías participativas en un mercado no preparado en su normativa para este sector (21).

De todo lo descrito hasta aquí, se desprende el objetivo de esta comunicación: analizar la auto-percepción del cuerpo de los/as pequeños/as productores/as de la Feria Agroecológica de la ciudad de Córdoba, Argentina, como la principal desencadenante del proceso de transición hacia prácticas agroecológicas.^e

Materiales y método

Desarrollamos una investigación de tipo cualitativo, que se fundamentó en la necesidad de comprender el sentido de la acción social – en este caso, las prácticas productivas - en el contexto analizado según la perspectiva de los/as participantes (22). Partimos de concebir a la agroecología como un paradigma emergente que busca entender, explicar y actuar en el marco de la problemática alimentaria contemporánea (23). Ésta expone que se ha olvidado del carácter histórico de las relaciones existentes entre sociedad y naturaleza, se ha inven-

d. Práctica primordial inherente al agro-negocio, responde a la ley de la oferta, a la demanda y mandatos de las transnacionales, está bajo el poder absoluto-omnipotente del mercado que domina y explota a los pequeños productores (20).

e. Se desprende de la investigación: Concepciones de agroecología y proceso de transición de productores/as de la feria agroecológica de Córdoba. Tesis realizada en el marco de la Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba. Obtuvo la Primera Mención en las X Jornadas Internacionales de Salud Pública “Salud y Ambiente para el desarrollo sostenible” realizadas en Córdoba entre el 5 al 7 de junio de 2017.

tado una historia sin naturaleza, una ecología sin sociedad (24), una agricultura sin agricultores (25) que contamina, extranjeriza, depreda y mercantiliza bienes comunes en nombre de la rentabilidad.

En cuanto al universo, trabajamos con la totalidad de pequeños/as productores hortícolas en transición agroecológica que participan en la Feria Agroecológica de Córdoba (N=4). Para la elección de este grupo nos basamos fundamentalmente en el carácter agroecológico de sus prácticas productivas, la riqueza de esta experiencia en cuanto a sus sentidos originarios o desencadenantes. Complementariamente, conformamos una muestra intencional de informantes claves tras la intencionalidad de profundizar sobre la información proporcionada por los/as primeros/as. Para ello, optamos por la estrategia de muestreo "redes de contacto o bola de nieve" (25). Este colectivo estuvo conformado por personas que vinculadas a la Feria desde diversos lugares institucionales (n=12): profesores/as universitarios/as de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, de la Escuela de Nutrición, miembros de la CLAySA, integrantes de la Mesa de Agricultura Urbana y técnicos/as del INTA. Al saturarse las categorías de análisis, es decir, cuando se obtuvo poca información nueva a partir de las observaciones y las entrevistas, consideramos alcanzado el "punto de redundancia" (26). Dados los objetivos de la investigación y la metodología propuesta, la muestra de informantes claves no respondió a criterios de representatividad estadística.

En ese marco, las técnicas de recolección de la información que realizamos respondieron a las siguientes (26):

- Observaciones no-participantes y participantes en la Feria Agroecológica: en principio, empleamos la técnica no reactiva de observadoras externas donde recolectamos información sin interactuar o reaccionar ostensiblemente en la actividad de los feriantes. Luego, participamos al entrar en contacto con los pequeños/as productores/as hortícolas en transición agroecológica y, de este modo, nos fuimos adentrando en el conocimiento de sus prácticas productivas. A esta técnica la llevamos a cabo durante el lapso de un año (octubre 2015 - octubre 2016). Como primera actividad de esta pesquisa realizamos un diagnóstico abierto y anónimo dirigido a todos/as los/as productores/as de alimentos y demás feriantes presentes. Les entregamos una tarjeta a cada uno con la pregunta: ¿qué es la agroecología para Ud.? Las respuestas se colocaron en una urna dispuesta especialmente para esta ocasión.
- Grupo de discusión con informantes claves: propusimos esta instancia para aprovechar la interacción del grupo en pos de generar información e interpretaciones que son más difíciles de lograr de forma individual. Con ese fin, cursamos una invitación a cada participante junto al consentimiento informado. El día del encuentro, luego de una primera ronda de presentación, dialogamos a partir de tres preguntas orientadoras: ¿cómo se originó la Feria Agroecológica de Córdoba?, ¿cómo pueden evaluar su devenir en estos tres años? ¿cómo la proyectan a futuro? A lo largo de la investigación efectuamos dos grupos de discusión entre los meses de agosto y septiembre de 2016, de una hora y media reloj de duración cada uno.
- Entrevistas semi-estructuradas: las realizamos a los/as cuatro pequeños/as productores/as hortícolas y a tres informantes claves. Previo a su concreción, entregamos un consentimiento informado a cada entrevistado/a. El disparador del diálogo que utilizamos para motivar los intercambios fue la narrativa fotográfica. Esta técnica consiste en la selección de imágenes sobre la agroecología y las problemáticas vinculadas a la crisis ambiental, energética, alimentaria, civilizatoria (16). Éstas operaron de modo interpelador respecto de sus concepciones y experiencias en el señalado proceso productivo de transición. A los términos exactos y a la secuencia de la guía de preguntas las determinamos por adelantado, no obstante, con el correr de la investigación, fuimos adaptándolas a la especificidad del lenguaje de los/as participantes. Los ejes de indagación fueron: caracterización del entrevistado/a, la historia de la Feria Agroecológica de Córdoba, sus concepciones de agroecología, la transición hacia prácticas productivas alternativas, los factores obstaculizadores y/o facilitadores de estas prácticas, entre otros. Al lugar de encuentro lo definimos en conjunto. Las entrevistas se reali-

zaron entre los meses de agosto y septiembre de 2016, con una duración promedio de dos horas reloj para cada grupo familiar.

Durante el desarrollo de las técnicas señaladas utilizamos dispositivos de registro tecnológicos (grabación) y etnográficos (observación); acopiamos y sistematizando la información relevada en notas de campo.

En relación a las consideraciones éticas, velamos por el resguardo de los principios inherentes a las declaraciones de Núrenberg, Helsinki y Tokio. En ese sentido, presentamos ante la Comisión de la Feria Agroecológica de Córdoba una nota formal con información detallada del proyecto y del equipo de trabajo. En ese documento se dieron a conocer los aspectos más relevantes de la investigación, incluyendo procedimientos y objetivos a lograr. Además, aclaramos acerca de la confidencialidad de la información, la utilización de nombres de fantasía para preservar la identidad de todos/as los/as participantes, y el respeto de los resguardos éticos correspondientes.

Por otra parte, en lo que respecta al análisis de la información, durante el transcurso de la investigación, pero por sobre todo en la fase interpretativa tuvimos especial consideración a nuestra presencia en el campo (27). La "reflexividad" es una práctica obligatoria al realizar trabajo etnográfico, el que es parcial y hermeneútico siempre (28, 29). Utilizamos como soporte material el software de análisis para datos cualitativos *Atlas.ti versión 7.1*. Y, para las fuentes primarias nos basamos en la "teoría fundamentada" (30).

Resultados

La Feria Agroecológica de Córdoba propone un tipo de sistema alimentario que, al decir de J. Goody (31), presenta una secuencia que responde a fases distintivas y distintas tanto en actividad como en tiempo y espacio:

1. cultivar y criar (fase productiva): cinturón verde de la provincia.

2. repartir y almacenar (fase distributiva): en la propia Feria a partir de circuitos cortos de comercialización y principios de la economía social.

3. cocinar (fase inherente a la preparación culinaria): el encuentro entre productor-consumidor propicia el intercambio de ideas para cocinar y además se realizan preparaciones en vivo.

4. comer (fase de consumo): la Feria propone un espacio al aire libre donde muchos de sus visitantes realizan pic-nics para degustar lo comprado.

Asimismo, de manera complementaria, Hintze (10) añade una fase más al sistema alimentario: **5. la salud poblacional e individual**; constructo que expresa procesos biológicos socialmente condicionados. Esta última dimensión nos parece de significativa relevancia en este trabajo dado que nos interesa de manera particular el cuerpo de los/as pequeños productores hortícolas. Especialmente, cómo lo perciben en el marco del sistema alimentario agroecológico local, el que motorizan con su energía corporal para producir otra energía necesaria para la (re)producción de vida (los alimentos). De esta forma, hemos organizado la estructura expositiva de los resultados en dos momentos: a) breve caracterización de los/as pequeños productores hortícolas de la Feria Agroecológica de Córdoba; b) auto-percepción del cuerpo en el marco del sistema alimentario local.

Presentación de los/as pequeños productores hortícolas

Familia 1

Hilda es jefa de hogar, tiene 60 años, proviene de familia de productores bolivianos, nació en Santa Fe y vivió allí hasta los veinte años. Desde entonces habita en la zona norte del cinturón verde de la provincia de Córdoba, donde se asienta su unidad productiva de dos hectáreas y media (alquila). Convive junto a sus hijas, Susana de 22 años y Luisa de 32 años que está en pareja y tiene una niña pequeña. A diferencia de su madre, han concluido el nivel primario, no así el secundario. No obstante, Susana manifiesta interés por cursar Ciencias Agropecuarias en la universidad. La particularidad de esta familia es que posee una "estructura matriarcal", típica de la "comunidad boliviana", donde en "su mayoría son mujeres las que toman la agroecología" (Grupo de discusión con informantes claves,

2016). En relación a las condiciones habitacionales, la vivienda es pequeña y está construida de ladrillos blocks, techo de chapa, piso de tierra y aberturas de madera. En cuanto a los servicios, acceden a luz eléctrica, gas y agua envasada. Hilda ha sido productora hortícola convencional o agroindustrial desde niña, ayudaba a su padre a trabajar la tierra desde este modelo. Creció en el campo, le gusta vivir sembrando, cosechando. Este saber-hacer transmitido inter-generacionalmente constituye un mandato familiar a continuar por sus hijas.

Familia 2

Está integrada por Arturo de 60 años, Estela y sus dos hijos; Pablo de 25 y Rubén de 22 años. Estos últimos han finalizado sus estudios secundarios y el mayor inició su carrera universitaria en la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Todos son nativos de Córdoba y viven en la unidad productiva heredada de la familia paterna, junto al legado de ser productores:

“desde que nacimos estamos en esto y es lo que nos gusta, lo que nos entretiene, es lo que sabemos hacer y hacemos desde siempre” (Entrevista a productores Pablo y Rubén, 2016).

Disponen de un total de 10 hectáreas aproximadamente (cuatro son propias y el resto alquiladas). Geográficamente, se localizan en la zona sur del cinturón verde. Si bien los muros de cemento del paisaje urbano -countries principalmente- “los están encerrando”, la familia “trata” de seguir manteniendo sus prácticas productivas. Aunque esto no es compartido por el resto de sus vecinos/as, a quienes el negocio inmobiliario los va convenciendo por su alta rentabilidad.

Familia 3

José es oriundo de Buenos Aires. En el año 1986, con 19 años de edad, luego de terminar el servicio militar decidió dejar atrás la vida ruidosa de la ciudad porteña para mudarse a Alta Gracia, provincia de Córdoba. Allí comenzó sus estudios universitarios en Ingeniería Aeronáutica, además de trabajar en el campo. En esa localidad tiene su unidad productiva de 20 hectáreas de extensión, compartiendo la cotidianidad del trabajo con su único hijo Martín, quien es ingeniero agrónomo. A su vez, tiene dos hijas que no viven en la misma vivienda y

tampoco se dedican a las actividades productivas. En el año señalado, este productor inicia con la actividad en el campo bajo el modelo convencional en paralelo con la aviación. Su taller aeronáutico, espacio utilizado para el mantenimiento de aviones agrícolas fumigadores, se ubicaba en el predio de su unidad productiva. Él nos comenta que era una forma de continuar con el legado familiar ya que, “toda la vida hicieron aviación” (Entrevista a productores José y Martín, 2016).

Familia 4

Este grupo se compone por Oscar, jefe de hogar de 60 años aproximadamente, quien trabaja en su unidad productiva junto a tres de sus cinco hijos/as; Diego, Víctor y Natalia. Su mujer, llamada Soledad, tiene un kiosco en la cercanía del campo. Ellos son una de la decena de familias que constituyen la actual cooperativa de trabajo que desde hace más de diez años se sitúa en la zona sur del cinturón verde de la ciudad de Córdoba en una extensión de 30 hectáreas (la mitad son alquiladas y el resto propias). Como organización llevan adelante diversas actividades tales como trabajos grupales para la siembra y cosecha de distintas plantas, prácticas productivas agropecuarias, realizan cultivos en invernaderos y plantines para la venta o para el abastecimiento de sus miembros, preparan bolsones de hortalizas para comercializarlos en distintos barrios y localidades de la provincia de Córdoba, efectúan gestiones de alumbrado y red de agua para ayudar a la comunidad de sus alrededores.

La autopercepción del cuerpo como sentido fundante de la transición hacia prácticas productivas agroecológicas

En los relatos de los/as pequeños/as productores/as hortícolas acerca de su labor se expresa el tipo de interacción que sostienen con la naturaleza, trayendo inevitablemente el *cuerpo* a escena en analogía con la tierra y los alimentos. En otras palabras, su propio cuerpo les permite realizar un enlace directo con cada una de las fases (o relaciones) del sistema alimentario entendido como totalidad.

A modo de ejemplo, Hilda en su unidad productiva llevó adelante el método de agricultura

convencional durante más de 40 años, “*sembrando con urea y productos químicos*”. Es decir, utilizando todo el paquete tecnológico que propone la agroindustria, a sabiendas que luego de la cosecha “*teníamos que lavar mucho las hortalizas para poder comerlas*” (Entrevista a productoras Hilda y Susana, 2016). Tanto ella como sus hijas notaban cambios negativos en la tierra que se vivenciaban en sintonía con el propio proceso de salud – enfermedad – atención de sus cuerpos. En relación a la primera, “*todo quedaba mal, la tierra estaba seca y dura como una losa (...) estaba gastada*”. En cuanto al segundo, cuando “*curaban*” o aplicaban productos químicos, “*sentíamos que nos íbamos a hacer mal a nosotras*”. A su vez, sostienen que “*la gente se enfermaba mucho de cáncer, de tanto tirar urea*” (Entrevista a productoras Hilda y Susana, 2016).

En este punto nos parece relevante retomar a Le Bretón (32) para detenernos en el cuerpo como lugar epistemológico de la relación del hombre con la naturaleza. Los miembros de las cuatro familias productoras perciben su propio cuerpo como un lugar estético-cognitivo desde el que han re-significado el trabajo con la tierra hacia la agroecología:

1. Un cuerpo enfermo/envenado, producto de la agricultura convencional.
2. Un cuerpo sano, resultante de una relación armónica con la ecología o con el cosmos.

El mencionado autor señala que el cuerpo es una constelación sensorial. De modo que, los sentidos corporales funcionan como unidad (accionando en conjunto) tras la tarea de producir sentido. Así, el cuerpo constituye el filtro que tiene el hombre para apropiarse del mundo a partir de sistemas simbólicos compartidos entre los suyos que dotan de significado al flujo constante de imágenes, sonidos, aromas, texturas, colores, paisajes que nos interpelan. De esa manera se van estructurando las percepciones que acumulamos y reproducimos. Entonces, una percepción es un modo naturalizado de dotar de cierta organización (producto de una previa interpretación) a las impresiones del exterior. Por consiguiente, está anclada en significados y, a su vez, proyecta significados sobre el mundo. Esto implica que lo que percibimos no es lo real, sino un mundo de significados.

El producir alimentos se siente corporalmente, en principio por el esfuerzo físico –fuerza mus-

cular- de la tarea. El/la productor/a hortícola habita un cuerpo trabajador que “transpira” por el esfuerzo que le conlleva operar “con la azada, con la pala, limpiar los canales y machetear el yuyo”. Es un cuerpo activo, “que trabaja a pulmón”, y que no se da lugar para “sentir mucha fiaca” durante la jornada laboral. Es un cuerpo que frente a la mirada de un observador externo se presenta “embarrado”, dado que el “andar” en el campo les marca la vestimenta y la piel.

H: Yo estoy con *transpiración... olor a...* [Sudor]

S: ... está el *barro* y vos no querés que ellos [visitantes] se ensucien, es un tema, pero viste que acá vos podés *andar*.

S: la base nuestra es que no usados plaguicidas, herbicidas, ni nada de eso, nosotros *trabajamos a pulmón*.

H: Si, así como ella pero ahora no, yo ya no puedo, yo trabajaría hasta este año y ya no puedo porque para trabajar hay que tener fuerza, *con la azada, con la pala, que limpiar los canales, que machetiar este yuyo (...)* la gente enseguida se cansa, enseguida no puede trabajar, de todo, yo no soy de *sentir mucha fiaca...*

(Entrevista a productoras Hilda y Susana, 2016)

Además de la azada, la pala y el machete, las manos son parte esencial de las herramientas de trabajo. En el caso de Hilda, se caracterizan por ser ásperas y agrietadas, de color oscuro al igual que sus uñas, duras y percutidas por la tierra y los químicos. Junto a su rostro, expresan la determinación social de su cuerpo. En la historicidad de su trayectoria de vida, el peso de las condiciones materiales de existencia dejó huellas corporales. Por el contrario, el cuerpo de los/as otros/as productores/as participantes nos comunica otro mensaje, una condición diferencial de clase social de pertenencia.

A su vez, el cuerpo trabajador en el campo difiere en energía según la etapa vital que transite. En lo que respecta a Hilda, a pesar de que le “encanta el campo”, producto de su edad habita un cuerpo que no se “recupera igual” de rápido cuando se lastima.

S: pero bueno a ella [Hilda, su madre] *le encanta*, siempre dice que, porque ella es *grande*, viste cuando cambia el tiempo y es como que uno cuando ya es grande es como que te lastimaste algo, ella siempre es como que *no se recupera igual*, bueno como toda persona grande, pero después si fuera por ella, ella no deja el campo. (Entrevista a productoras Hilda y Susana, 2016)

Este cuerpo, como antes describimos, es el locus de percepción de la propia salud. Los/as productores/as entrevistados/as refieren que la cualidad “porosa” del cuerpo les ha permitido vincular ciertos síntomas con la producción convencional. En esa perspectiva, Hilda, Susana y Oscar, señalan “lo mal que se sentían” luego de “haber estado curando” ya que “ese olor se les pasaba” al interior corporal en términos de: “dolor de estómago, dolor de cabeza, ardor en la piel, problemas en la vista o respiratorios”. Paulatinamente, sus cuerpos se iban transformando en cuerpos enfermos/“envenenados” porque “las células mutan” hacia estadios patogénicos producto de las “concentraciones ínfimas de químicos absorbidas”. De este modo, la semiología corporal se convirtió en un dispositivo centinela de sus propias prácticas productivas.

J: (...) ustedes por más que crean que una cola de avión está hecha en materiales de acero, es un material poroso. Esto es un pedazo de cola de avión fumigador. Uds. la ven, la huelen, no tiene olor, pero si agarro una lija y la froto, los vapores de los químicos brotan. Ahora imagínense lo que les digo, nosotros somos *extremadamente porosos* y el que les diga que los químicos no tienen residuos y que a nosotros no nos hacen nada, es mentira, nosotros *estamos muriendo de a poquito* porque *la concentración que tenemos o que absorbemos es ínfima* pero esto te va generando *mutaciones celulares* y un montón de *trastornos que no los ves hoy*. (Entrevista a productores José y Martín, 2016)

H: Sí, yo cuando curaba también, tiraba con la mochila, ahh casi me hace mal (...) *mucho dolor de estómago, dolor de cabeza*, nos agarraba así.

S: (...) yo tengo psoriasis, a mí me toca algo la piel y ya...entonces imagínate, ella [Hilda, su madre] ya no quería que yo esté con el veneno, hoy en día usamos los productos que hacemos nosotros. *Se te pasa ese olor, cuando curábamos, sentíamos el olor, la piel te ardía* (...). (Entrevista a productoras Hilda y Susana, 2016)

P: (...) yo sé que todos esos preventivos que hago no son malos para el organismo [agrológicos], no tenes que tenerle miedo si hiciste un preparado, lo aplicas sin ningún problema. Vos decís: sé que no voy a tener tanto problema como tenía con los otros preparados que si lo aplicas mal puedes *tener problemas en la vista o problemas respiratorios o problemas de salud*, digamos (...). (Entrevista a productores Pablo y Rubén, 2016)

O: (...) vos no sabes *lo mal que nosotros nos sentimos*, mi hermano todas las semanas al médico, porque *la cabeza*, por lo otro (...). (Entrevista a productores Oscar y Diego, 2016)

Estas percepciones sobre el cuerpo constituyen construcciones sociales que empezaron a gestarse desde que eran chicos/as, cuando sin darse cuenta sintieron los químicos “en sus manos”- nuevamente esta parte del cuerpo en contacto con lo “terrible”. Se fueron moldeando e inscribiéndose dentro de una trama de sentido circunscripta a su grupo social de pertenencia. En relación a esto, manifiestan ciertos sentires respecto de que la enfermedad es una razón “de descarte” para el cuerpo trabajador. En el contexto de sus historias de vida, “no se olvidan”, está grabado como marca sensible que, cuando te enfermás “los productores grandes o los gringos” te reemplazan, te dejan sin trabajo. Aquí también ponen en relieve la estructuración social dominante que existe a la hora de producir y de participar en los sistemas alimentarios locales.

O: (...) yo *era chico*, me acuerdo todo, me mandaban, un *gringo*, había que echarle gamexane al repollo, porque con eso no entra ningún bicho, el gamexane *era terrible*, con las manos así nos mandaban a nosotros. (...) Oscar, negro ¿vamos a comer asado? [Le dijo el patrón] así que caímos un día a un quincho y estaban todos *los gringos, los grandes*, yo siempre caía con él, nosotros ahí vimos una película (...) ¿cómo se llamaba el documental?... *gente descartable*, y empezaron a pasar gente de Salta, Bolivia, Jujuy, donde los mandaban a fumigar con mochila y se veía que después iban tosiendo, ¿y qué te pasa? Y, no sé. No, no, entonces no trabajes más y le decían al capacitaz, éste está para atrás, cámbiamelo, tráeme otro. Ahí entendí por qué era el hombre descartable y bueno todas esas cosas, yo *no me olvido* (...). (Entrevista a productores Oscar y Diego, 2016)

No obstante, el proceso de construcción corporal -o de construcción de sentidos- prosigue la vida entera según las modificaciones sociales y culturales, las peripecias de la existencia personal y los diferentes roles que los productores asumen. En base a esta premisa, el cuerpo de aquellos productores convencionales fue un *"cuerpo que no aguantó más tantas cosas que le ponían"*, siendo este uno de los motivos que les permitió *"decidirse a no curar más"* y comenzar la transición hacia prácticas productivas alternativas de la mano de otros actores de la Feria. También, fue una forma posible para dejar atrás la predisposición a enfermar, transitando hacia un cuerpo trabajador en relación armónica e íntegra con la naturaleza.

S: (...) porque si vos la escuchas a mi mamá ella te va a decir que antes no había estas enfermedades, nosotras cuando éramos chicas éramos más duras, ahora mi sobrina vive enferma, para mi es esto de que tantas cosas le ponemos a la comida y *el cuerpo no aguanta* (...) así que al último *decidimos no curar más* (...). (Entrevista a productoras Hilda y Susana, 2016)

A pesar del arduo trabajo que conllevan las prácticas productivas alternativas, que demandan una corporalidad disponible a tiempo completo, que sólo "descansa" y se recrea un día a la semana cuando el trabajo así lo permite, los/as productores/as sienten que sus cuerpos son "generadores de vida" porque su "rol" es producir alimentos para nutrir a la comunidad. Este rol social olvidado que E. P. Thompson (14) nos recuerda, vuelve a emerger en estos agentes que se consideran servidores sociales del pueblo. Ellos saben que tienen un papel fundamental dentro del sistema alimentario local. Asimismo, consideran que la "visión" social hacia ellos es de "compasión" porque realizan una "actividad ingrata" al pasar "frío, calor y comer tierra".

O: (...) yo el sábado a veces lo agarramos medio para un *descanso* poco. (Entrevista a productores Oscar y Diego, 2016)

J: en una charla con alumnos que viene acá hablo y les digo: ¿Quién es el productor para ustedes? (...) nos contestan que para ustedes es una actividad ingrata porque *comen tierra*, se cagan de *frío*, se cagan de *calor*, y todo lo que implica la actividad del campo. Frente a eso, yo les dije que les puedo dar otra *visión*, nosotros *generamos vida* y sin estos negros de miércoles que generamos vida, ustedes estarían todos cagados de hambre, entonces vos decís, en toda esta cadena cada uno cumple un *rol social* (...). (Entrevista a productores José y Martín, 2016)

Por otra parte, al establecer un correlato entre el cuerpo y la agroecología, ésta *"no se puede hacer solo, los cuerpos tienen que estar ligados, porque se necesita de muchas instituciones, muchos productores, muchas personas"*; es decir, muchas corporalidades para hacerla posible. Para hacer agroecología hay que poner el cuerpo individual (productores) y colectivo (familias productoras y la Feria).

S: Por más que yo no siga, porque yo sola voy a poder hacer una huerta en la casa, pero yo no trabajar en un campo (...) si mi

mamá se jubila, mi hermana deja, *el cuerpo tiene que estar*. (Entrevista a productoras Hilda y Susana, 2016)

D: una cosa que tiene que ver claro, que la agroecología no se hace sola, la agroecología es tan diversa que se tiene que hacer con *muchas instituciones, muchos productores, muchas personas (...) la agroecología no se puede hacer solo*, si yo la quiero hacer solo es imposible. (Grupo de discusión con informantes claves, 2016. Darío es ingeniero agrónomo)

Igualmente, para los actores de la Feria es importante destacar que, la agroecología implica no solamente un “modo de producción” sino “una política institucional” en la que el/la productor/a “tiene que poner el cuerpo (...) tiene que estar”. Por eso, sostienen que sólo a través de acciones inter-institucionales esta alternativa productiva podrá expandirse más allá de este espacio.

A: lo agroecológico *no solamente* como algo aislado como *el modo de producción* sino también pensándolo como política. O sea, hoy lo agroecológico necesariamente debe instaurarse como una *política institucional* y para hacer ese laburo, es un laburo político, *hay que poner* como mucho *cuerpo* y eso es como el *desafío* (...). (Grupo de discusión con informantes claves, 2016. Adriana es trabajadora social y productora)

De modo que, por lo que desarrollamos hasta aquí, cada pequeño/a productor/a hortícola agroecológico habita un cuerpo que percibe de acuerdo con las orientaciones sociales y culturales que lo atravesaron/atruviesan, según su temperamento e historia personal. Si bien habitan cuerpos que parten de disímiles condiciones materiales de vida, que son distintos en el plano físico y en sus recorridos de formación educativa (mayor o menor nivel de escolaridad), al practicar la agroecología se perciben habitando un cuerpo sano que forma parte de un tejido o cuerpo colectivo: la Feria Agroecológica de Córdoba.

Discusión y conclusiones

Argentina atraviesa una profunda crisis económica, social y ambiental como consecuencia del modelo productivo imperante; el que se encuadra, a su vez, dentro de la crisis del propio sistema capitalista (24). La primera es entendida por el economista J. Beinstein (33) como sistémica dado que permea las tres dimensiones de la “nueva nutrición”: biológica, social y ambiental (1). En términos de M. Gorbán resulta una “*crisis que se hace civilizatoria ya que al negarse el acceso a los alimentos, lo hacen también al trabajo, a la educación, a la salud, a la vivienda y a una vida digna*” (16). En concordancia, C. Fischler (7) afirma que la crisis de la alimentación contemporánea es de carácter biocultural dado que no es solo de acceso a los alimentos sino de (re) producción de sentidos y relaciones sociales a su alrededor.

Tal como sostiene Shiva,^f esta forma de trabajar en los ecosistemas generó la esquilmación de la tierra y lejos de traer prosperidad provocó más enfermedades, afectando la salud del propio/a trabajador/a agrícola como también la de los/as consumidores/as (15, 34). En ese sentido, los/as productores/as entrevistados/as, luego de varios años de llevar adelante una producción hortícola convencional, comenzaron a asociarla con el deterioro de su medio de vida (tierra, agua, aire), de su propio cuerpo (proceso de salud-enfermedad-atención) y de su producción alimentaria. Esto se expresa en sus relatos en términos de habitar *cuerpos enfermos/envenenados*, dando cuenta de la incompatibilidad entre salud, ecología y economía que propone el agro-negocio (24). La autopercepción del cuerpo constituyó el principal sentido desencadenante que los/as interpeló fuertemente para iniciar el proceso de transición hacia prácticas productivas alternativas. El cuerpo de estos actores actuó como un hilvanador de todas las dimensiones que abarca la noción de “lo alimentario” o “sistema alimentario” esbozada por Hintze (10); concepto que tiene su punto de partida en la ecología y su punto de llegada en la salud colectiva e individual.

f. Para mayor información consultar la Entrevista de Soledad Barruti a Vandana Shiva en el Festival Internacional de Cine Ambiental (FINCA), 10 de junio de 2016. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=GyqNZP77DcM>

En concordancia con S. Gliessmann, *et al.* (35), los/as participantes de esta pesquisa, de manera secundaria resaltaron otros desencadenantes: 1. la necesidad de sortear los costos crecientes de energía como así también los márgenes bajos en las ganancias de las prácticas convencionales; 2. el disponer de un escenario propicio para el desarrollo de nuevas prácticas productivas y de mercados conscientes para sus producciones. En este marco, al igual que S. Sarandón y C. Flores (36), caracterizaron al proceso de transición como complejo y dinámico. Frente a ello, siguiendo los pasos -no secuenciales- señalados por Gliessmann (35), para transformar sistemas convencionales de monocultivo en agroecológicos diversificados, a partir de este estudio podemos reconocer que:

- **En relación a reducir el uso de insumos costosos, escasos, o ambientalmente nocivos, aumentando la eficiencia en las prácticas productivas:** resultó dificultoso debido al saber-hacer convencional fuertemente arraigado, aunque, progresivamente fueron apropiándose de la tecnología de procesos.
- **En relación a la sustitución de dichos insumos por otros alternativos u orgánicos:** los/as productores/as de la Feria fueron comprobando que los fertilizantes usualmente utilizados beneficiaban a las plantas pero no así al suelo. Por este motivo abandonaron esta práctica, pero no sucedió lo mismo con la aplicación de plaguicidas, dado que las plagas son difíciles de combatir desde la óptica convencional heredada.
- **En relación al rediseño del agroecosistema aumentando la biodiversidad a través de combinación de especies y rotación de cultivos para prevenir la aparición de plagas y/o enfermedades:** los/as participantes sostienen que la prevención cumple un rol principal en el manejo agroecológico, posibilitando la convivencia de diferentes especies y manteniendo el equilibrio natural.
- **En relación al cambio de ética y de valores, involucrando tanto a los/as que producen como a los/as que consumen alimentos:** los/as entrevistados/as mencionan como necesario un cambio de paradigma que permita una coherencia entre la forma de ser, vivir y producir.

De manera complementaria, es relevante aclarar que dicho proceso no se da de manera homogénea en todos los grupos familiares con quienes trabajamos. Según los/as autores/as antes citados/as (36), depende de atributos estructurales del agroecosistema (situación de partida) y acontecimientos (conocimiento ambiental local). En base a los resultados obtenidos en este estudio, a estos atributos se añaden las condiciones materiales y estructurales de vida de cada grupo familiar, presentándose mayores obstáculos productivos para quienes se encuentran en situación de pobreza rural (37).

El mencionado proceso de transición fue moldeando la concepción de agroecología de los/as pequeños/as productores/as hortícolas y, del mismo modo, ésta fue dotando de sentido a sus prácticas productivas alternativas; existiendo una relación bidireccional entre ambas categorías de análisis. En otras palabras, se observó que la(s) concepción(es) de agroecología presentan niveles crecientes de complejidad según el momento del proceso de transición que cada productor/a vivencia.

De este modo, algunos/as pequeños/as productores/as comprenden la agroecología como un método productivo que, a diferencia del convencional, no emplea insumos químicos. Esto discrepa de lo que afirman E. Cerdá y Sarandón (38), quienes señalan que no es un "estilo" de agricultura (orgánica, biodinámica, natural, permacultura), no es una serie de técnicas, no consiste sólo en el "no uso de insumos químicos". Sino que la agroecología es un nuevo enfoque, holístico, sistémico y multidisciplinario que pretende entender y utilizar los principios generales que rigen el funcionamiento de los agroecosistemas y sus componentes. En la misma perspectiva, F. Caporal y J. Costabeber (39) también la entienden como un nuevo enfoque que reemplaza la concepción exclusivamente técnica por una que incorpora la relación entre la agricultura, el ambiente global y las dimensiones sociales, económicas, políticas, éticas y culturales. Por su parte, Sarandón y Flores (36) sostienen que uno de los aspectos más destacados de la agroecología es la fuerza con la que introduce y resalta su componente sociocultural. Éste permite revalorizar los valores y saberes locales de las poblaciones para la generación de propuestas de desarrollo rural. Otros referentes como VC la conciben también desde una

óptica más integral, como un modo de ser, de vivir y de producir, que revaloriza la naturaleza y respeta la Madre Tierra (40). Este postulado se inscribe en el relato de otros/as productores/as de la Feria, quienes definen a la agroecología como una filosofía de vida que indispensablemente necesita de otros/as para materializarse; involucra a cuerpos ligados individual y colectivamente. Que se condensa en un nosotros/as, que involucra tanto a productores/as, a consumidores/as como a la madre tierra; es un *continuum* de todo lo que tiene vida y alimenta a la vida. Como producto de esta investigación, nos parece significativo resaltar la noción de cuerpo como eje nodal de los procesos agroecológicos de los sistemas alimentarios locales.

En lo que respecta a ese nosotros/as, a lo largo de esta indagación, se logró dar cuenta que esta alternativa productiva favorece el intercambio intergeneracional de roles. Se pudo observar que entre hijos/as y padres/madres existe un recambio de cuerpos a cargo de las tareas/responsabilidades inherentes a la labor en el campo y también a la expansión de la agroecológica como fenómeno multiplicador. Lo anterior se ve fortalecido porque los/as primeros/as alcanzaron o quieren alcanzar títulos universitarios, destacando un interés particular por las Ciencias Agropecuarias.

Asimismo, cabe destacar que no queda duda entre la totalidad de los/as productores/as entrevistados/as que esta alternativa productiva se relaciona directamente con su salud, la de los/as con-

sumidores/as y la de la tierra. Esta percepción es compartida por un productor de la provincia de Santa Fe llamado Remo Vénica, quien sostiene que en suelos sanos nacen plantas y animales sanos, originando en consonancia personas sanas (41).

Los/as productores/as participantes de la Feria coinciden con M. Manzanal, M. Arzeno y F. Villareal (42) en que no se trata de una disputa entre “dos modelos de desarrollo rural” si no que es posible lograr una convivencia armoniosa entre ambos. Uno encarado por el “agro-negocio” que continuará garantizando la inserción argentina en el mercado mundial de alimentos pero que debe ser regulado y legislado por el Estado. Y otro por el sector de la agricultura familiar y la agroecología, que tiene la capacidad de producir alimentos de manera diversificada en los ámbitos locales.

Para cerrar, consideramos que los pequeños productores hortícolas nos están invitando a los profesionales de la salud a “pensar de otra manera”, desde el cuerpo. El cuerpo como matriz de sentido que condensa las dimensiones biológica, social y ambiental que hacen a la “nueva nutrición”, pero también las dimensiones histórica y sensible tal como nos recuerdan los pensadores latinoamericanos inicialmente mencionados.

Agradecimientos: a todos los miembros de la Feria Agroecológica de Córdoba que participaron de esta investigación.

Referencias bibliográficas

- Giessen Declaration, (2005). *Public Health Nutrition* 2005; 8(6A), 783–786. (Revisado el 30 de diciembre de 2016). Disponible en: <http://archive.wphna.org/wp-content/uploads/2013/03/05-PHN-8-6A-The-Giessen-Declaration.pdf>
- López L, Poy S. Historia de la Nutrición en la Argentina: nacimiento, esplendor y ocaso del Instituto Nacional de la Nutrición. *Diaeta* 2012; 30(140):39-46. (Revisado el 9 de diciembre de 2017). Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1852-73372012000300006
- De Castro, J. *El Hambre - Problema Universal*. Buenos Aires. La Pléyade, 1969.
- Bengoa, JM. *Panorama mundial de la desnutrición en el siglo XX*. Sociedad Latinoamericana de Nutrición - Capítulo Venezolano, 2003. (Revisado el 3 de enero de 2015). Disponible en: http://www.slan.org.ve/publicaciones/completas/panorama_mundial_desnutricion_siglo_xx.asp.
- Chávez Pérez, JF. Notas necrológicas: José María Bengoa Lecanda (1913-2010). *Arch. latinoam. nutr* 2010; 60(1): 105-106. (Revisado el 1 de abril de 2016). Disponible en: http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222010000100016
- Samaja, J. *Epistemología de la salud*. Buenos Aires. Lugar, 2009.
- Fischler, C. *El (h) Omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona. Anagrama, 1995.
- Huergo, J. *La Reproducción alimentaria-nutricional de las familias de Villa La Tela, Córdoba, Argentina*. Colección Tesis. Córdoba. Centro de Estudios Avanzados (CEA), UNC, 2016. (Revisado el 22 de noviembre de 2017). Disponible en: <https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/4114/Huergo%20Juliana.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Le Breton, D. *La Sociología del cuerpo*. Buenos Aires. Nueva Visión, 2002.
- Hintze, S. Las relaciones entre salud y alimentación: Acerca de la autonomía de lo alimentario. *Cuadernos Médicos Sociales* 1991; 58: 47-53.
- Laurell AC. *La Salud-Enfermedad como proceso social*. Cuadernos Médicos Sociales 1982; 19: 1-11.
- Hintze, S. Apuntes para un abordaje Multidisciplinario del problema alimentario. *Cuadernos de Debate* 1997; 5: 1-20.
- Shiva, V. *El casino del sistema alimentario global. Rebelión* 2012. (Revisado el 8 de abril de 2017). Disponible en: <http://www.rebelion.org/noticia.php?id=156250>

14. Thompson, EP. Costumbres en Común. España. Crítica, 1995.
15. Segrelles Serrano, J.A. El problema de los cultivos transgénicos en América Latina: Una nueva revolución verde. *Entorno Geográfico* 2005; 3: 93-120.
16. Gorban, M. La crisis mundial y la problemática alimentaria. En: Gorban, M. *Seguridad y Soberanía Alimentaria*. Buenos Aires. AKADIA, 2014. P 97-111.
17. Teubal M, Rodríguez JL. *Agro y alimentos en la globalización: una perspectiva crítica*. Buenos Aires. La Colmena, 2002.
18. Sarandón, S. La Agroecología: Su rol en el logro de una agricultura sustentable. En: Sarandón, S. *Curso de Agroecología y Agricultura Sustentable*. La Plata. Universidad Nacional de La Plata, 2011. P 1-16. (Revisado el 1 de diciembre de 2017). Disponible en: https://eva.udelar.edu.uy/pluginfile.php/508850/mod_resource/content/1/Sarand%C3%B3n%2C%202011.Agroecolog%C3%ADa%20Cap%202.pdf
19. Altieri M, Nicholls C. *Agroecología: Teoría y práctica para una Agricultura sustentable*. México. PNUMA, 2002.
20. Cecon Rocha B, Cecon, E. La red del Comercio Justo y sus principales actores. *Geografía humana*, 2010; 71: 88-101. (Revisado el 15 de marzo de 2017). Disponible en: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-46112010000100008&script=sci_arttext&tlng=en
21. Giobellina B, Bergamín G, Bisio C. Proyecto de Extensión Universitario: 1a Feria agroecológica de la ciudad de Córdoba con participación de huerteros urbanos, periurbanos y pequeños productores de la Provincia de Córdoba. Trabajo presentado en V Congreso Latinoamericano de Agroecología 2015, La Plata. (Revisado el 10 de octubre de 2016). Disponible en: <http://memoriasocla.agro.unlp.edu.ar/pdf/B3-139.pdf>.
22. Vasilachis de Gialdino, I. (Coord.). *Estrategias de investigación cualitativa*. Barcelona. Gedisa, 1992.
23. Altieri M, Toledo V. The agroecological revolution of Latin America: rescuing nature, securing food sovereignty and empowering peasants. *Journal of Peasant Studies* 2011; 38(3): 587-612.
24. Carrasco A, Sánchez N, Tamango L. Modelo agrícola e impacto socio-ambiental en la Argentina: monocultivo y agronegocios. La Plata. AUGM-Comité de Medio Ambiente, 2012. (Revisado 20 de diciembre de 2017). Disponible en: http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/24722/Documento_completo_.pdf?sequence=3
25. Pengue, W.A. La Pampa sin el Ombú. *Comercio Ecológicamente Desigual y Deuda Ecológica*. *Realidad Económica* 2002; 190:107-115.
26. Ulin PR, Robinson ET, Tolley E. *Investigación aplicada en salud pública métodos cualitativos*. Estados Unidos. OPS, 2006.
27. Huergo J, Ibáñez I. Contribuciones para tramar una metodología expresivo-creativa. Ejercicio de lectura de dibujos de mujeres de Villa La Tela, Córdoba. *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social – ReLMIS* 2012; 3 (2): 66-82. (Revisado el 14 de julio de 2017). Disponible en <http://www.relmis.com.ar/ojs/index.php/relmis/article/view/56/30>
28. Bourdieu P, Chamboredon JC, Passeron JC. *El oficio de sociólogo. Presupuestos epistemológicos*. Buenos Aires. Siglo XXI, 2002.
29. Guber, R. *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Colombia. Norma, 2006.
30. Glaser BG, Strauss A. *Discovery of Grounded Theory. Strategies for Strategies for Qualitative Research*. Chicago. Sociology Press, 1967.
31. Goody, J. *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona. Gedisa, 1995.
32. Le Breton, D. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires. Nueva Visión, 2006.
33. Beinstein, J. *Crónica de la decadencia*. Argentina. Cartago, 2009.
34. Estrems T, Pinzás T. Salud y agricultura. *LEISA, revista de agroecología* 2007; 23(3): 4.
35. Gliessman S, Rosado-May F, Guadarrama-Zugasti C y col. (2007). *Agroecología: promoviendo una transición hacia la sostenibilidad*. *Ecosistemas* 2007; 16 (1): 13-23 (Revisado el 4 de mayo de 2017). Disponible en: <https://www.revistaecosistemas.net/index.php/ecosistemas/article/view/134>
36. Sarandón S, Flores, C. *Agroecología: Bases teóricas para el diseño y manejo de Agroecosistemas sustentables*. La Plata. Universidad de La Plata, 2014.
37. Silva, M. Pobreza y salud en Argentina. *Medicina Social* 2009; 4 (2): 102-112. (Revisado el 9 de mayo de 2017). Disponible en: <http://www.medicinasocial.info/index.php/medicinasocial/article/view/305/648>
38. Cerdá E, Sarandón S. Aplicación del enfoque de la Agroecología para el manejo sustentable de sistemas extensivos de clima templado: El caso de "La Aurora" en el sudeste de la provincia de Buenos Aires, Benito Juárez. Argentina. *Cuadernos de Agroecología* 2011; 6(2): 1-6. (Revisado el 13 de junio de 2016). Disponible en: <http://revistas.aba-agroecologia.org.br/index.php/cad/article/view/10469/7140>
39. Caporal F, Costabeber J. *Agroecologia e extensão rural. Contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável*. Brasília. MDA/SAF/DATER-IICA, 2004.
40. Nogueira, R. y Sánchez, M. *La Agroecología: puntal de la Soberanía Alimentaria. Via Campesina*, 2012. (Revisado el 9 de agosto de 2015). Disponible en: <http://viacampesina.org/es/index.php/temas-principales-mainmenu-27/agricultura-campesina-sostenible-mainmenu-42/2391-la-agroecologia-puntal-de-la-soberania-aliment>
41. Barruti, S. *Malcomidos: cómo la industria alimentaria argentina nos está matando*. Buenos Aires. Planeta, 2015.
42. Manzanal M, Arzeno M, Villareal F. *Agricultura familiar y Soberanía Alimentaria. Diversidades territoriales de las políticas públicas en Misiones y Buenos Aires*. *Eutopía, Revista de Desarrollo Económico Territorial* 2014; 6: 11-24

**MANTENETE
AL TANTO
DE LAS
NOVEDADES**



@AADYND



www.aadynd.org.ar



/AADYND

Creación del Código de Ética AADYND: historia, bases y fundamentos de un consenso profesional

Creation of AADYND's code of ethics: history, bases
and foundations of a professional consensus

LIC. GONZÁLEZ GRACIELA, LIC. REY LUCIA

Resumen

La creación del Código de Ética de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND) refleja el consenso de conductas éticas que los profesionales adherentes a nuestra asociación adoptamos conscientemente para nuestra práctica profesional. La doctrina del Dr. Escudero P. así como el estatuto de la Asociación, ya desde sus inicios, definen los valores profesionales o ideales que se pretendía y pretenden alcanzar. El Código de Ética que adoptan los miembros de la AADYND, es una demostración del ejercicio de su autonomía, de su capacidad de autorregularse, controlarse y autodirigirse hacia niveles de excelencia. El Código de Ética de AADYND es un medio y es un fin en sí mismo, se adecua a los principios de la bioética y fue consensuado oportunamente por sus miembros. Es una instancia abierta para ser revisada oportunamente.

Palabras clave: código de ética, asociación, nutricionistas, profesión, nutrición

Abstract

The creation of the Code of Ethics of the Argentinean Association of Dietitians and Nutritionists Dietitians (AADYND) reflects the consensus of ethical behaviors that the professionals adhering to the Association consciously adopt for their professional practice. The doctrine by Dr. Escudero P, as well as the statute of the Association, since its start, has defined the professional values or ideals that were intended and are intended to be achieved. The Code of Ethics adopted by the members of the AADYND shows the exercise of their autonomy, of their ability to self-regulate, control themselves and self-direct towards levels of excellence. The AADYND's Code of Ethics is a means and an end in itself, it adapts to the principles of bioethics and was opportunely agreed by AADYND's members. It is an open instance to be reviewed in a timely manner.

Key words: Code of Ethics, Association, Nutritionists, Profession, Nutrition

Diaeta [B.Aires] 2018; 36(163):27-33. ISSN 0328-1310

Introducción

La publicación del Código de Ética de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND) demuestra que la profesión ha alcanzado un alto grado de desarrollo y madurez. Estas cualidades destacables del colectivo profesional determinaron por consenso, las conductas éticas que los profesionales adherentes a nuestra asociación adoptamos conscientemente para nuestra práctica profesional.

Sabemos que toda profesión implica una gran responsabilidad, ya que exige dar una atención o prestar un servicio oportuno y de calidad a quien lo amerite, teniendo en cuenta que esto debe estar apegado a principios científicos, técnicos y éticos. Destacamos que hablar del deber profesional desde el horizonte ético, es una necesidad.

A lo largo de la historia de la humanidad, se han desarrollado diferentes profesiones y junto a éstas, siempre se han establecido normativas de integridad, las cuales marcan y rigen su desempeño en el

ámbito técnico y ético (1). El Licenciado en Nutrición, en tanto miembro del equipo de salud, está involucrado en estas cuestiones y es su deber ético informarse para sumarse al análisis y a la reflexión sobre su relación con el paciente, ya que como parte de la sociedad está atravesado por la historia y su evolución (2).

Un poco de historia

En relación con las profesiones de la salud, la medicina ha sido pionera en aspectos éticos, de ahí su larga trayectoria. Podemos mencionar el Código de Hammurabi como un precursor de principios y conceptos que, junto al Juramento Hipocrático, más cercano cultural y temporalmente, recogió las ideas y las pautas médico – sanitarias interpretando el saber y la práctica de una época que influyó durante mucho tiempo (3).

El Juramento Hipocrático es un documento venerable del patrimonio moral de Occidente, testamento ecuménico y transhistórico de la Antigüedad clásica para la ética médica. El texto original presenta la estructura canónica de un juramento (del *lat. iuramentum*, afirmación o negación de algo poniendo por testigo a Dios u otra instancia suprema) y consta de ocho cláusulas ordenadas en cuatro partes (4). La excepcional calidad moral del Juramento Hipocrático es notoria por contraste con los documentos que suelen tomarse como antecedentes de una normativa de la práctica médica. El código de Hammurabi (2000 a.C.) sanciona con penas crueles la «malaprasia», según la ley del Talión u «ojo por ojo y diente por diente».

Estos modelos de tipo paternalistas, basados en la beneficencia y en un ejercicio profesional asentados en las virtudes, permanecieron casi inalterados hasta la mitad del siglo XX. Los textos hipocráticos sólo sufrieron pequeñas variaciones fruto de la inclusión de preceptos religiosos, cristianos y judíos. Las corrientes filosóficas que con la ilustración separan lo científico de lo religioso, iniciaron una etapa de conflictos éticos-sociales que, sin embargo, no tuvieron gran calado en la forma tradicional de ejercer la medicina (5). Después de la segunda guerra mundial y de la consiguiente reconstrucción de valores, poderes y modelos, se

intensifican las preocupaciones éticas en el campo de la salud. Justamente desde la década de los setenta, toma fuerza la bioética, por cuanto amplía el territorio de la ética, el de la vida humana hacia los demás seres y hacia la necesaria relación de lo humano con la naturaleza (6). Tomando como antecedentes los crímenes nazis en la segunda guerra mundial, el proceso de Nüremberg y la conmoción social que se produjo en EE.UU. tras la publicación de algunos experimentos realizados en las décadas anteriores, el estudio sobre hepatitis en niños con retraso mental del Willowbrook State School o el estudio Tuskegee sobre la evolución natural de la sífilis en una población de afro-americanos, propiciaron que en 1974, el gobierno de los Estados Unidos constituyera una Comisión Nacional para el estudio de las cuestiones éticas relacionadas con la investigación médica en sujetos humanos. Su resultado fue la elaboración de un documento que vio la luz cinco años después y que se conoció como el informe Belmont (7). El mismo año que nace el informe Belmont, dos bioeticistas, Beauchamp T. y Childress J., publican el libro titulado “Principles of Biomedical Ethics” (8). Estos autores insisten en que el fin de la obra no es proponer una nueva teoría moral, sino un sistema para la resolución de casos difíciles que permita el abordaje desde distintas posiciones filosóficas. Son varios los autores que piensan que existe un paralelismo entre los principios de la bioética de Beauchamp T. y Childress J. y los valores centrales que constituyen los derechos humanos. Dos valores son centrales en la declaración universal de los derechos humanos: **la libertad y la igualdad**. Estos valores son los que deben orientar las decisiones en los conflictos de bioética. Así, Casado M. (9) escribe: «*Los derechos humanos están llamados a ser el criterio regulador de las nuevas formas de control y de las posibilidades científicas y tecnológicas emergentes, propugnando, propiciando y garantizando el respeto a la libertad, a la igualdad y a la dignidad de todos y cada uno de los seres humanos*».

Con relación al neologismo bioética sabemos que fue acuñado por Van Rensselaer Potter, destacado bioquímico, investigador en el área de la oncología básica en la Universidad de Wisconsin, quien lo utilizó por primera vez en Estados Unidos en el año 1970 (10). La Enciclopedia de Bioética de-

fine la bioética como “*un estudio sistemático de la conducta humana en el campo de las ciencias biológicas y la atención de la salud, en la medida en que esta conducta se examina a la luz de valores y principios morales, es decir, estudia la moralidad de la conducta humana en el área de ciencias de la vida*”.

Entre las teorías filosóficas, la teoría de los principios desarrollada por el filósofo británico Ross D, adquirió un gran predicamento. Su obra “Lo correcto y lo bueno (1930)” describe, desde una perspectiva kantiana, algunos principios morales que sin ser absolutos puedan emplearse al margen de la concepción utilitarista dominante en la época (11). Ross define los deberes *prima facie* como las acciones que intuitivamente sabemos que se deben cumplir. Esta teoría resultó especialmente atractiva para su aplicación en la resolución de conflictos éticos en medicina.

Las acciones profesionales basadas en el respeto y el diálogo. La Ética del Siglo XXI

En todo acto, previo al consentimiento informado, aunque este implique cierta dificultad de aceptación como dice Gracia D. (12), e incluso en la investigación científica, es deber de los miembros de nuestra institución proteger la vida, la salud, la intimidad y la dignidad del ser humano.

Los valores que debemos perseguir son los de: equidad, solidaridad, lealtad, compromiso activo, calidad humana, calidad profesional, compromiso con la comunidad, compromiso institucional y espíritu de servicio. Cortina A. afirma que «*el consentimiento informado es la expresión del principio ético de la autonomía dialógica*» (13). No debe quedar en un mero requisito legal para cubrirse las espaldas ante cualquier posible denuncia, manera de actuar propia de la medicina defensiva. Es necesario reconocer que el paciente es un ser autónomo, cuya autonomía ha de ser respetada a través de la comunicación y el diálogo. Los afectados han de llegar a un «acuerdo unánime», fruto de un diálogo sincero, en el que se busca satisfacer intereses universalizables.

Camps V. (14), por su parte, nos dice que la ética del siglo XXI tiene que ser una ética sin atributos:

no una ética católica, evangélica, islámica, sino laica. Entendiendo por tal «*una ética que procura valer para todos, independientemente de las diferencias culturales o ideológicas que separan a las personas y a los pueblos, y lo hace intentando aportar las respuestas más razonables*». Las «razonables» son aquellas respuestas para las que tenemos razones, buenas razones o razones suficientes, que muchas veces no pueden ser nada más que razones compartidas. Por eso, la ética laica está fundamentada básicamente en el diálogo. «*La mejor respuesta será aquella que resulte de la confrontación de opiniones diversas y que haya tenido en cuenta todas las opiniones discrepantes, en especial las de aquellos que pueden verse más afectados por el problema de que se trate*» (14).

Nuestra formación como nutricionistas

La doctrina del Dr. Escudero P, pionero en la formación de nuestras colegas fundadoras, define los valores éticos del ente formador- Instituto de la nutrición- y forma al profesional “dietista” en los siguientes términos: “**La base de la conservación del ser viviente es la nutrición: vida, vigor, reproducción, espíritu, sociedad y moral dependen de ella. Por eso este Instituto se denomina de la Nutrición y comprende solidariamente el estudio de la vida del hombre como entidad física y moral y el estudio de la sociedad que constituye**” (15).

Los valores profesionales o ideales que comprende y promueve esta declaración de principios éticos, representan un modelo de profesión ética que se pretendía y pretende alcanzar ya desde sus inicios, y es por ello que, estas declaraciones dotan de significado al ejercicio profesional. Sus conceptos son altamente valorados y tienen impacto en el comportamiento y en el quehacer profesional por las cualidades humanizadoras que encierran. En este punto cabe señalar los aspectos primarios de los valores del compromiso y de la responsabilidad profesional, la actualización y capacitación permanentes (16).

Como lo hacía Escudero P. desde el Instituto de la Nutrición también se destaca a la Universidad como un lugar de permanente ejercicio de la

ética, de la discusión crítica de los conflictos, de la orientación hacia el futuro y de la transmisión de conocimientos, considerando también los juicios de valor de los estudiantes. Desde la perspectiva de Lind G., las capacidades morales y democráticas no se deben adquirir por adoctrinamiento ni tampoco por las viejas formas de enseñar “desde arriba hacia abajo”, pero sí deben ser aprendidas por los niños, adolescentes y adultos “desde abajo hacia arriba”, por ejemplo, a través de la solución de “dilemas morales educativos” bajo la orientación de profesores bien capacitados (17).

Tanto profesionales como estudiantes de las ciencias médicas, deben adquirir conocimientos prácticos y filosóficos para poder respetar el derecho del paciente. Es necesario recurrir a la bioética en busca de lineamientos, teleológicos y deontológicos. Solo articulando estas caras de la ética, nos permitirá vivirla en plenitud (18,19).

La ética profesional debe estar basada en los cuatro principios de la bioética:

- I. Beneficencia: Hacer el bien.**
- II. No maleficencia: No causar daño.**
- III. Autonomía: el derecho de las personas a decidir su propio destino.**
- IV. Justicia e igualdad.**

Estos principios, de no entrar en conflicto, se deben cumplir (20,21).

Fundamentos del Código de Ética de la AADYND

El Código de Ética que adoptan los miembros de la AADYND, institución creada el 31 de marzo de 1947, en la Ciudad de Buenos Aires, es una demostración del ejercicio de su autonomía, de su capacidad de autorregularse, controlarse y autodirigirse hacia niveles de excelencia (22). El mismo, toma como referencia entre otros, al de la Asociación Médica Argentina (AMA), pionero en nuestro país (23,24).

Destacamos que la característica esencial que distingue a la ética profesional es la de rescatar y poner al día el sentido y la razón de ser de las profesiones. La profesión va más allá de una ocu-

pación que permite obtener ingresos y estatus social, puesto que en realidad es una práctica social que adquiere su verdadero sentido y significado en el bien o servicio que proporciona a la sociedad (25). Según esta perspectiva y si bien la ética profesional comprende principios y criterios, la adhesión a los mismos conlleva la opción libre y decidida por parte del Licenciado en Nutrición, lo cual constituye un ejercicio de libertad e independencia. A través del trabajo, expresado en este caso por la labor profesional, la persona se transforma a sí misma, a su medio y proyecta sus valores. El verdadero sustento de una profesión es la persona.

La base de estos principios se observa tempranamente en nuestro Estatuto constituyente de 1947, reconociendo a nuestra asociación civil, AADYND, como persona jurídica y dotándonos de la plena capacidad para actuar de acuerdo a la legislación vigente. Observamos con satisfacción que los intereses de aquellas colegas que nos precedieron ya estaban manifiestos. Su Capítulo 1, “Constituciones y fines de la Asociación” considera valores y principios para respetar. De su lectura rescatamos algunos artículos:

“[...] Art. 2 a) promover el desarrollo científico de la ciencia, b) fomentar la unión de todos los profesionales graduados, c) mantener y acrecentar el prestigio de la profesión d) contribuir a la vigilancia del cumplimiento de la legislación laboral, e) colaborar con el Estado con carácter de organismo técnico f) crear vínculos amistosos y profesionales con entidades análogas. [...]”

Objetivos y proceso de elaboración del Código de Ética de la AADYND

El objetivo fue crear un Código de Ética de la AADYND basado en los principios de la bioética, que sirva de referencia a los profesionales Licenciados en Nutrición, miembros de nuestra institución, en su práctica y conducta profesional.

El Código, luego de elaborado por el Comité de Ética de la Asociación, fue recepcionado por la

Comisión Directiva de AADYND el 22 de junio del 2017 para su revisión. Posteriormente fue remitido a consulta pública a través de un cuestionario digital. El mismo fue enviado a través de newsletter a todos los socios de la Institución, siendo un mes el plazo para su evaluación. De esta manera se obtuvo en qué porcentaje cada uno de los enunciados que componían el documento, era aprobado o no por los miembros. Se consideró un mínimo del 85% de aprobación para la inclusión de cada enunciado en la versión final. Así mismo se brindó un espacio para que todo miembro interesado pueda expresar sus opiniones o sugerencias de manera abierta, respecto al documento en cuestión.

Habiéndose hecho las modificaciones sugeridas por los socios de nuestra institución se procedió a su aprobación final y difusión. El Código final aprobado por consenso de sus miembros figura en el acta del 1 de marzo del 2018.

CÓDIGO DE ÉTICA DE LA AADYND

El Código de Ética tiene como objetivo primordial elevar el estándar de la práctica y la buena praxis profesional y deberá revisarse periódicamente ante las necesidades de la profesión y/o de la sociedad.

El Código no podrá cumplir sus fines si no se mantiene constantemente alerta ante las necesidades cambiantes de la práctica profesional y las nuevas situaciones creadas por el progreso social y científico, es una guía general para el ejercicio profesional y por tanto, no puede recoger con detalle situaciones que precisen actuaciones concretas.

El profesional Licenciado en Nutrición adquiere un compromiso serio y responsable con la sociedad. Este compromiso se debe cumplir a través de este Código Deontológico asumido, explícito, publicado y libremente aceptado por todo aquel profesional Licenciado en Nutrición que ejerza como tal.

Los profesionales adoptan voluntariamente este Código, que refleja los valores y principios éticos que guían la profesión y expone los com-

promisos y obligaciones que contrae el Licenciado en Nutrición, ante los pacientes, el ejercicio de la profesión, los colegas, otros profesionales y la sociedad en general.

El Código Deontológico es un conjunto de principios y reglas éticas que deben inspirar y guiar la conducta profesional, estableciendo normas y deberes dirigidos a un colectivo, y es de vital importancia para el correcto desarrollo y funcionamiento de la profesión del Licenciado en Nutrición.

La mayoría de los Códigos Deontológicos recogen estos cuatro mínimos éticos:

1. Principio de Beneficencia
2. Principio de no Maleficencia.
3. Principio de Autonomía.
4. Principio de Justicia.

A partir de estos se derivan los estándares de conducta, que actualmente se denominan "buenas prácticas". La estructura elegida para el presente Código parte de una Declaración de Principios, que se concreta con sus correspondientes Principios (P) y Buenas Prácticas (BP) en cuatro grandes apartados:

1. Responsabilidades hacia la sociedad.
2. Responsabilidades hacia los pacientes o individuos.
3. Responsabilidades hacia la profesión.
4. Responsabilidades respecto a los colegas y otros profesionales.

APLICACIÓN DEL CONOCIMIENTO Y EJERCICIO PROFESIONAL

- Proporcionar servicios en nutrición y alimentación de alta calidad y costo eficientes.
- Proporcionar servicios basados en las expectativas y necesidades del individuo o de la comunidad.
- Aplicar de manera competente los conocimientos de nutrición y alimentación, integrando este conocimiento con otras disciplinas profesionales.
- Trabajar responsablemente para integrar los conocimientos de nutrición y alimenta-

ción en la atención del individuo o servicios alimentarios, independientemente del contexto.

- Contribuir y participar activamente brindando asistencia a los individuos y comunidades, y a todos aquellos que requieran nuestro servicio.

DESARROLLO DEL EJERCICIO PROFESIONAL Y LA APLICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

- Interpretar, aplicar, participar o generar investigación para mejorar la práctica profesional.
- Publicar nuestra investigación tanto para conocimiento de la comunidad científica como de la población en general.
- Tener un conocimiento científico profundo de alimentación y nutrición humana promoviendo la actualización y capacitación permanente.

ADOPTAR UN ENFOQUE BASADO EN LA EVIDENCIA

- Cuestionarse sistemáticamente, encontrar evidencia científica y evaluar la validez, aplicabilidad y la importancia de esa evidencia.
- Combinar las pruebas de evidencia con la experiencia y criterio profesional del licenciado en nutrición, con las circunstancias y con los valores únicos del individuo o de la comunidad para guiar la toma de decisiones
- Aplicar un enfoque basado en la evidencia para todas las áreas de la práctica profesional, promoviéndola para mejorar la salud de los individuos, las comunidades y la población en general
- Mencionar la fuente de la evidencia que sustenta las recomendaciones de la práctica e integrar conocimientos de otras disciplinas.

COMUNICACIÓN

- Comunicar y desarrollar actividades de educación alimentaria para la comunidad.

- Promover y participar del desarrollo de políticas y programas de seguridad alimentaria, entendiendo como seguridad alimentaria al derecho de toda persona sana o enferma a recibir el alimento adecuado a su etapa biológica o situación patológica.
- Defender la profesión y el valor de los servicios profesionales como herramienta principal del conocimiento; denunciar en caso de intrusismo.
- Participar activamente en programas y proyectos en defensa de la soberanía alimentaria, desde la producción de alimentos hasta el acceso a la población.
- Promover el avance de la profesión del licenciado en nutrición en todos sus ámbitos.

CALIDAD DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

- Evaluar y revisar sistemáticamente la calidad de la práctica profesional personal y de los grupos de trabajo, promover la capacitación permanente.
- Esforzarse por mejorar los servicios y la práctica profesional en todo momento y en todo lugar.

COMPETENCIA CONTINUA Y RESPONSABILIDAD PROFESIONAL

- Asegurar la responsabilidad profesional ante la población promoviendo el bien común y participando activamente de las instituciones representativas.
- Garantizar que la práctica profesional cumpla con los requisitos legislativos, promoviendo su difusión, exigiendo ante las autoridades su cumplimiento y promoviendo nueva legislación en caso de ser necesario.
- Mantener la competencia de manera continua siendo responsable de la educación profesional permanente, comprometiéndose en el desarrollo profesional individual y colectivo.
- Participar en forma activa con los entes formadores universitarios, las sociedades

científicas y profesionales y los congresos de graduados.

Conclusión

Los dilemas éticos siempre estarán presentes en la humanidad. Los debates y las conclusiones merecen hacerse en forma consciente, racional y responsable. Ser racional o razonables en bioética es poder dar razones de los que uno es, lo que piensa y hace, exponer con argumentos suficientes, ser prudentes, mostrar fortaleza,

resistirse firmemente a lo que no es correcto, y arriesgarse por conseguir lo que se considera una meta, inspirando confianza, respetando y siendo respetados.

Nuestros fines últimos, son el bien común y la calidad de vida, tanto para las personas en forma individual como para la sociedad en general, adecuando a esos fines los medios justos.

El Código de Ética de AADYND es un medio y es un fin en sí mismo, se adecua a los principios de la bioética y fue consensuado oportunamente por sus miembros. Es una instancia abierta para ser revisada oportunamente.

Referencias bibliográficas

- Castillo Briceño, C. Fundamentos de los códigos de ética de los colegios profesionales. *Revista Educación*. 2010; 34 (1): 119-141.
- Espinosa, C.V. Bioética en la relación equipo de salud-paciente. *Diaeta*. 2009; 27 (128).
- Código de Hammurabi. Disponible en: www.ataun.net/BIBLIOTECAGRATUITA/ClasicosenEspañol/Anonimo/CodigodeHammurabi.pdf (Revisado el 22/5/2018)
- Juramento Hipocrático. Disponible en: www.bioeticanet.info/documentos/JURHIP.pdf (Revisado el 22/5/2018)
- Torres Leon J.M. La transformación de la ética médica, *Sanid. mil*. 2011; 67(2): 131-134.
- Mainetti JA. Bioética y revolución reproductiva. *Quirón Fundación José María Mainetti para el progreso de la Medicina*. 1993; 24(1): 48-51.
- National commission for the protection of human subjects of biomedical and behavioral research, «The Belmont Report». *Ethical Principles and Guidelines for the Protection of Human Subjects of Research DHEW Publication No (OS) 78-0012*, Washington DC. September, 30. 1978
- Beauchamp T, Childress J. *Principios de ética biomédica*. 4ta Edición. Barcelona. Masson. 1998.
- Casado M. Los derechos humanos como marco para el Bioderecho y la Bioética en Derecho. *Biomédico y Bioética*, Editorial Comares, Granada, 1998.
- Rotondo de Casinelli, María Introducción a la bioética. *Rev.Urug.Cardiol*. 2017; 32(3): 240-248.
- Ross, D. 2017. *Lo correcto y lo bueno*. 1era Edición. Ediciones Sigueme. 2017.
- Gracia, D. *Calidad y Excelencia en el Cuidado de la Salud*. Bioética y cuidado de la salud. *Equidad, Calidad, Derechos*. Lolas, F. (Ed.). Panamá, OPS, 2000. Pp.35-52.
- Cortina A. "Problemas éticos de la información disponible, desde la ética del discurso", en L. Feito Grande (ed.), *Estudios de bioética*, Universidad Carlos III de Madrid, Instituto de Derechos Humanos "Bartolomé de las Casas", Dykinson, Madrid 1997, 54.
- Camps. V. *La voluntad de vivir. Las preguntas de la bioética*. Ariel, Barcelona, 2005, 12.
- López L., Poy S. Historia de la Nutrición en la Argentina: nacimiento, esplendor y ocaso del Instituto Nacional de la Nutrición. *Diaeta*. 2012; 30(140).
- Molina Restrepo, ME. La ética en el ejercicio del nutricionista dietista. *Rev Invest Educ Enferm*. 2004; 22 (2): 138-49.
- Lind G. Moral regression in medical students and their learning environment. *Rev Bras Educ Med*. 2002; 24(3): 24-33.
- Montt Momberg J, Mancini Rueda R. Bioética y Práctica Médica. *Rev Salud Mundial*. 1996; 5: 29-31
- León Correa FJ. Autonomía y Beneficencia en la ética clínica: ni paternalismo ni medicina defensiva. *Biomedicina*. 2006; 2 (3): 257-260.
- Burgos. *La bioética en la práctica: análisis a partir de casos clínicos*. 2007. Disponible en: www.aepap.org. (Revisado el 18/05/2018)
- Martínez Hernández MC. Errores médicos en la práctica clínica, del paradigma biologicista al paradigma médico social. *Rev. Cubana Salud Pública*. 2006; 32(1): 1-14.
- Estatuto de la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas. Disponible en: www.aadynd.org.ar (Revisado el 15/05/2018)
- Asociación Médica Argentina- Código de Ética. Disponible en: www.ama-med.org.ar (Revisado el 12/15/2018)
- Asociación Médica Argentina. *De los Derechos Humanos. Código de Ética para el Equipo de Salud*. Buenos Aires 2001. Disponible en: <https://www.ama-med.org.ar/images/uploads/files/ama-codigo-etica-castellano.pdf>
- Cortina, A. *Ética mínima: introducción a la filosofía práctica*. Barcelona. Tecnos. 2006.

Nutrición en libros

Sistemas de Perfilado Nutricional Bases Metodológicas para su análisis

Lic. María Hernández y Dr. Esteban Carmuega



La preocupación actual por los patrones de consumo poco saludables se vuelve un foco central de atención al planear medidas de prevención y definir qué es una dieta saludable y cuáles alimentos la componen.

Existen instrumentos denominados SISTEMAS DE PERFILADO NUTRICIONAL (SPN) definidos por la Organización Mundial de la Salud como herramientas para clasificar a los alimentos según los atributos de su composición nutricional, con el objetivo de prevenir enfermedades y promover la salud.

El libro “Sistemas de Perfilado Nutricional – Bases Metodológicas para su análisis” busca reflejar el trabajo realizado durante los últimos dos años y medio en la temática. En él se describe la revisión bibliográfica realizada a partir de la cual se conoce que en el mundo existen al menos 94 SPN distintos que presentan características propias que le dan identidad.

El documento da a conocer las ventajas y desventajas de cada una de estas características según la visión experta de diferentes autores, y cómo ellas impactan a la hora de evaluar a los alimentos y bebidas que componen la dieta. A modo de ejemplo, en el libro se expone la evaluación de diferentes alimentos poniendo en evidencia los contrastes encontrados entre la aplicación de diferentes SPN.

Desde hace aproximadamente 30 años se han ido desarrollando diferentes SPN. En el libro puede observarse la estrecha relación entre el crecimiento vertiginoso de los mismos en el último tiempo y la necesidad imperiosa de tomar medidas para hacer frente a las alarmantes cifras de prevalencia de sobrepeso y obesidad.

Siendo que los SPN son herramientas diseñadas para ser utilizadas en diferentes ámbitos y con distintos objetivos - regulación de entornos escolares, de publicidad de alimentos y bebidas dirigida a niños, de impuestos a las bebidas azucaradas, de etiquetado frontal de alimentos y bebidas, entre otros- el libro persigue el objetivo de ofrecer información actualizada en la temática que sirva de material de apoyo y consulta para la toma de decisiones que involucren la aplicación de estas herramientas como instrumento de política pública.

La aplicación de SPN se vuelve una estrategia complementaria a la educación alimentaria y a la regulación de entornos, entre otras. La sinergia que resulta de ellas es el motor que empujará a revertir el contexto epidemiológico. El trabajo intersectorial en el análisis técnico profundo y la toma de conciencia de las intervenciones a realizar en pos de la mejora de la salud colectiva, se vuelve el punto central.

El libro puede descargarse gratuitamente en formato PDF siguiendo el siguiente enlace: <http://bit.ly/2Giti14>, o bien desde la **página de CESNI**. Solo está disponible en formato digital.

Comité científico

Actividades científicas 2018

COORDINADORA DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS: LIC. MIRTA ANTONINI
SECRETARIA: LIC. CECILIA MARTINELLI

COLABORADORAS: LIC. FLORENCIA CARDONE, LIC. SOLEDAD FREIJO, LIC. VICTORIA MITHIEUX, LIC. LUCIA REY

PARA OBTENER MAYOR INFORMACIÓN SOBRE:

**Cursos
presenciales**

<http://www.aadynd.org.ar/cursos.php?seccion=presenciales>

<http://www.aadynd.org.ar/cursos.php?seccion=distancia>

**Cursos
a
distancia**

**MANTENETE
AL TANTO
DE LAS
NOVEDADES**



@AADYND



www.aadynd.org.ar



/AADYND



AADYND

Asociación Argentina de Dietistas y
Nutricionistas Dietistas

VIII JORNADAS DE NUTRICIÓN

DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

NUTRICIÓN Y COMUNICACIÓN

Socializando
la Ciencia

**Hotel
Savoy**
Callao 181,
CABA

**9 y 10
agosto**

Profesionales
Socios \$2000/
No Socios \$2600

Estudiantes
Socios \$1500/
No Socios \$1800

Presentación de posters Áreas Temáticas:

Nutrición Clínica
Nutrición Comunitaria
Gestión, inocuidad y alimentos
Educación y comunicación

Reglamento en www.aadynd.org.ar

Enviar a: comitecientifico@aadynd.org.ar

Ejes temáticos

- **La comunicación** en la ciencia de la nutrición
- **Obesidad infantil:** desde la prevención al tratamiento
- **Nutrición y genómica:** ¿un nuevo paradigma?
- **Enfermedad cardiovascular:** nutrientes claves
- **Perfiles nutricionales:** el inicio de una nueva era
- **Nutrición y ACV:** otra arista de la rehabilitación
- **Investigación** en el área clínica y comunitaria
- **Salud materno-fetal:** un doble desafío nutricional
- **Eje microbiota-intestino-cerebro**
- **Start-ups:** emprendimientos asociados a la nutrición
- **Gastronomía:** nuevas tendencias en nuestra alimentación

**Fecha tope
de envío
6 de julio**

Inscripción previa en AADYND

Horario: 9 a 16 hs

Viamonte 1328 piso 7 of. 25

Tel: 4374-3090

E-mail: aadynd@aadynd.org.ar

MANTENETE AL TANTO DE LAS NOVEDADES EN



@AADYND



www.aadynd.org.ar



/AADYND