

# Incorporación de alimentos locales y autóctonos en los programas de alimentación escolar, con un criterio nutricional. Experiencias y propuesta de aplicación al caso de la cultura indígena Mapuche en la Araucanía

El presente documento fue realizado por investigadores de la Pontificia Universidad Católica de Chile en el marco de la V Convocatoria de Investigaciones del Observatorio del Derecho a la Alimentación de América Latina y el Caribe.

# INCORPORACIÓN DE ALIMENTOS LOCALES Y AUTÓCTONOS EN LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, CON UN CRITERIO NUTRICIONAL. EXPERIENCIAS Y PROPUESTA DE APLICACIÓN AL CASO DE LA CULTURA INDÍGENA MAPUCHE EN LA ARAUCANÍA<sup>1</sup>

**Francisca Silva**

**Sofía Rojo**

**Ma Angélica Fellenberg**

**Nicolás Cobo**

*Thus, advocacy and promotion of food security and health must include essential aspects of political, economic, social and cultural life, values and world views, to maintain equilibrium and harmony in the community (Cunningham, 2009)*

**Sumario.** Introducción. Materiales y métodos. Experiencias internacionales de políticas públicas alimentarias que consideran el factor tradicional y local de pueblos indígenas. La situación nutricional de la población indígena Mapuche en la Araucanía. El Programa de Alimentación Escolar en la Araucanía. Discusión. Referencias.

---

<sup>1</sup> Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), de la Agencia de Cooperación Española para el Desarrollo y de la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo, juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que dichas instituciones o programas los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan. Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de las instituciones y programas mencionados con anterioridad.



## Introducción

La Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC) ha asumido el compromiso de garantizar la Seguridad Alimentaria y Nutricional a través de una estrategia de erradicación del hambre y la pobreza en los Estados miembros. El Plan de Seguridad Alimentaria de CELAC (FAO, CEPAL, ALADI, 2015) se sustenta sobre cuatro pilares que buscan garantizar las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria: acceso, disponibilidad, utilización y estabilidad de los alimentos.

El segundo pilar de este plan, se refiere al acceso oportuno y sostenible a alimentos inocuos, adecuados, suficientes y nutritivos para todas las personas. Entre las medidas propuestas para llevar a cabo este pilar, está el fortalecer y/o desarrollar políticas y programas nacionales y regionales para el desarrollo y promoción de los productos locales y autóctonos.

El fortalecimiento de políticas nacionales que mejoren el acceso a productos locales y autóctonos en Chile, beneficiará a un grupo importante de personas pertenecientes a los pueblos originarios (9,1% de la población nacional según la encuesta CASEN 2013). Además, beneficiará a población en general, dado que al implementar dichas políticas es posible “garantizar el acceso a los alimentos tradicionales indígenas de alto valor nutritivo y reducir los incentivos para la compra de alimentos de baja calidad en el mercado (especialmente aquellos con alto contenido de azúcar, grasas trans y grasas saturadas) y otros alimentos chatarra” (Kunlein B. Et al., 2013).

La obesidad es un problema creciente, tanto en el mundo como en Chile. Se trata de un desafío de salud pública que afecta a cerca de 1.900 millones de personas y al menos 42 millones de niños (OMS, 2015). Existen estudios que han encontrado que los productos locales y autóctonos son alimentos considerados seguros, personalmente aceptables y saludables (Lambden et al., 2007). Por ello, en regiones del país con población mayoritaria de personas pertenecientes a los pueblos originarios, las soluciones a desafíos nutricionales como el sobrepeso y la obesidad, pueden pasar por la implementación de políticas públicas que fomenten la utilización de cultivos locales y ancestrales, lo que además conllevaría la protección de tradiciones alimentarias.

Interesa entonces abordar cuáles son las formas más adecuadas de enfrentar el problema de la obesidad utilizando políticas y programas nacionales y regionales para el desarrollo y promoción de los productos locales y autóctonos.

Las escuelas son consideradas un ambiente propicio para abordar el problema de obesidad infantil, al permitir generar y reforzar cambios de hábitos. Por ello, se propone realizar un diagnóstico de la situación actual y propuesta de mejoras respecto a la inclusión en los programas de alimentación escolar de productos locales y autóctonos, que permitan facilitar la incorporación de hábitos de alimentación saludable, especialmente para los pueblos indígenas.



## Materiales y métodos

En este estudio se presenta una revisión de diversas intervenciones a nivel internacional que han incorporado alimentos tradicionales como eje fundamental para mejorar la dieta de la población indígena. Luego, mediante la revisión de la estadística, se caracteriza el estado nutricional de la población perteneciente a comunidades Mapuches en la región de la Araucanía.

Pag | 3

Posteriormente, se realizaron entrevistas a funcionarios municipales y de empresas proveedoras del programa de alimentación escolar, para levantar información sobre su situación a nivel local, y se aplicó una encuesta exploratoria a profesionales de salas cunas y jardines infantiles, escuelas, JUNAEB e investigadores en nutrición de la región de la Araucanía. Se repartieron 300 de las cuales se recuperaron 22. Dicha encuesta permitió levantar información respecto al conocimiento y uso de alimentos tradicionales en las raciones entregadas por el programa de alimentación escolar.

Por último, se realizaron dos entrevistas a expertos sobre la situación actual y desafíos en la incorporación de alimentos tradicionales en las raciones de alimentos entregadas por el Estado.

Con dicha información, se presenta una discusión sobre los cambios necesarios en los programas de alimentación y en otras políticas para aumentar el consumo de alimentos tradicionales, como forma de mejorar la condición nutricional de los niños e incorporar las tradiciones ancestrales de estas comunidades indígenas. Además, presentan futuras líneas de acción para fortalecer el desarrollo y promoción de los productos locales y autóctonos.

## Experiencias internacionales de políticas públicas alimentarias que consideran el factor tradicional y local de pueblos indígenas

En esta sección se presentarán experiencias de programas a nivel internacional que han buscado incentivar el consumo de alimentos locales y autóctonos por grupos étnicos y localidades específicas.

Los pueblos indígenas poseen una gran cantidad de conocimientos de sus ecosistemas, incluyendo el conocimiento de los alimentos nativos. Conocen su valor y función en el mantenimiento de la salud y el control de distintas enfermedades, por lo que, los pueblos indígenas tienen mucho que enseñar al mundo industrializado. Kuhnlein et al. (2006) proponen que los sistemas de alimentación de las poblaciones indígenas son un tesoro de conocimiento que normalmente se pasa por alto y que poseen beneficios potenciales para el bienestar y la salud no sólo de los propios pueblos indígenas, sino también para las poblaciones industrializadas.



La pérdida de dichos conocimientos genera efectos perjudiciales para los pueblos indígenas. Esto queda expresado en la declaración de Atitlán, Guatemala, de abril de 2002, sobre el derecho a la alimentación. En el numeral 2 se indica que “La imposición de los modelos industriales por parte de los gobiernos, particularmente en la agricultura industrializada de monocultivos que causan la erosión de la diversidad genética y la consecuente pérdida de nuestras semillas, especies y razas de animales que solo empobrecen nuestras tierras, generando la emigración creciente de miembros de nuestras comunidades a las urbes en busca de trabajo que no existe, y la adopción de modelos ajenos de mercados que nos imponen alimentos que no nos nutren, sino que nos causan enfermedades y todo tipo de problemas de salud y desarrollo físico de nuestros niños.”

Alrededor del mundo existen diversas intervenciones de alimentación que proponen incorporar los elementos tradicionales como eje fundamental para mejorar la dieta de la población, que se ha visto deteriorada por los efectos del proceso de industrialización.

Un ejemplo claro son las comunidades autóctonas en norte América, especialmente Canadá, quienes han experimentado cambios en sus hábitos de consumo. Dicho cambio colaboró con el incremento de problemas de salud, ya que los alimentos procesados juegan un papel fundamental en el desarrollo de muchas enfermedades como la diabetes, obesidad, enfermedades cardiovasculares y cáncer. En cambio, los alimentos tradicionales son buena fuente de proteína, contienen menos carbohidratos y son ricos en minerales, vitaminas y ácidos grasos esenciales como el omega 3 que puede ayudar a reducir los índices de enfermedades cardiovasculares (Atikessé et al.,2010). Una encuesta de salud realizada a 388 niños Inuit de 3-5 años de 16 comunidades en el Territorio de Nunavut de Canadá, para conocer el estado nutricional, arrojó que los hábitos alimentarios son los de una población con riesgo de sobrepeso y obesidad, que el 35% de la ingesta proviene de alimentos pobres en nutrientes y densos en energía. En cambio, los niños que presentaron un mayor consumo de alimentos tradicionales tenían una mayor ingesta de vitaminas A y D, hierro, magnesio y zinc, por lo que sus autores concluyen que la intervenciones asociadas con el consumo de alimentos saludables deben fomentar el consumo de alimentos tradicionales (Johnson-Down & Egeland, 2010).

El programa Healthy Foods North (HFN) fue diseñado específicamente para reducir el riesgo de enfermedades crónicas mediante la mejora de la dieta en poblaciones que viven en el ártico canadiense. Los elementos clave de HFN fueron la promoción de métodos de preparación de alimentos saludables, la educación sobre la multitud de beneficios que ofrecen los alimentos tradicionales y promoción de la actividad física. La promoción de alimentos saludables se llevó a cabo en los supermercados a través de carteles, folletos, sesiones interactivas, exhibiciones educativas, y a través de los medios de comunicación, tales como anuncios de radio y televisión. Por ejemplo, se desarrollaron materiales que muestran comparaciones de contenido de nutrientes entre la carne tradicional, como la trucha alpina y el caribú en comparación con la carne procesada.

Un año después de la intervención, la frecuencia de consumo e ingesta total de carne alta en grasa disminuyó significativamente en el grupo intervenido, en cambio, en el grupo control la frecuencia



de consumo se mantuvo constante y la ingesta total aumentó. Resultados similares se obtuvieron respecto al consumo de productos lácteos altos en grasas y de bebidas no saludables. Los resultados indican que HFN luego de un año tuvo éxito. Los autores plantean que el desarrollo futuro de este tipo de programas debe centrarse en mejorar la accesibilidad a alimentos saludables, promover los alimentos tradicionales ricos en proteínas, hierro y vitaminas, de la mano con los esfuerzos para revitalizar los sistemas alimentarios tradicionales como la caza y la recolección ya que tienen una multitud de beneficios para la salud (Kolahdooz et al., 2014).

Otra intervención que propone la incorporación de elementos tradicionales es African Leafy Vegetable (ALV). En África diversas plantas indígenas son muy apreciadas en las áreas rurales donde juegan un papel importante en el cumplimiento de necesidades socioculturales y la vida de las personas. Muchas de estas plantas son cosechadas por las mismas comunidades con el fin de promover la seguridad alimentaria local y aumentar y diversificar sus dietas. Además, se ha demostrado la importancia nutricional que tienen en términos de aporte de proteínas, minerales y vitaminas, destacando así el papel que podrían jugar en el enriquecimiento de la dieta de poblaciones rurales vulnerables (Rampedi & Olivier, 2013).

African Leafy Vegetable consistió en entregar un “plato intervención” en escuelas que reciben alimentación escolar una vez al día como parte del Programa Nacional de Nutrición Escolar en Sudáfrica compuesto de *Amaranthus Cruentus*, *Cleome Gynandra*, *Cucurbita Maxima* y *Vigna Unguiculata* que se consumen generalmente en la zona, son baratas, de fácil acceso y fueron seleccionados principalmente por su potencial contribución de hierro, vitamina A y zinc. El estudio realizado por van der Hoeven et al. (2016) midió los efectos de ALV en 2 escuelas con niños entre 6 y 12 años en una zona rural libre de malaria en Sudáfrica. A los niños de la escuela intervención se les entregaban 300 gr del plato intervención junto con 125 g de almidón, en la escuela control era la misma porción de almidón acompañado de una cucharada de verduras (a menudo legumbres) y algunas veces carne o carne de soja. Los resultados indican que la aceptación y adhesión al plato ALV durante la intervención eran buenas, sin embargo el estudio no mostró los efectos esperados en el estado de micronutrientes.

En Perú los Awajún representan uno de los pueblos indígenas más importantes de la selva tropical y aunque existe una gran variedad de alimentos tradicionales, su situación nutricional y de salud no son óptimos. Las razones del mal estado nutricional incluyen el cambio de los sistemas alimentarios, y una alta prevalencia de infecciones y parásitos. Creed-Kanashiro et al. (2013) describen un proyecto participativo para promover la producción y uso de alimentos tradicionales que beneficien la nutrición, estado de salud de la población y que preserve su cultura alimentaria. El proyecto fue diseñado para mejorar la nutrición, salud y bienestar de las comunidades participantes, especialmente mujeres y niños a través de la promoción de aspectos clave del sistema alimentación tradicional que se centró en 3 áreas principales. Primero; producción de alimentos a través de estimular la producción para aumentar la accesibilidad de los alimentos haciendo hincapié en aquellos con mayor valor nutricional, mejorar el papel de la mujer en la producción, involucrar a escolares en proyectos de siembra y promover el aprovechamiento de las tierras agrícolas



existentes. Segundo, educación a través de aumentar el conocimiento de la importancia y valor nutricional de los alimentos tradicionales dentro de las comunidades y entre los escolares, y mantener y recuperar el uso de los alimentos tradicionales para que no se pierda en futuras generaciones. Y tercero, la participación a través de aumentar el uso de una amplia variedad de alimentos tradicionales, actividades sobre la preparación de alimentos entregando recetas y dietas con especial atención en la nutrición de los niños pequeños. Los resultados del programa indican que el número de alimentos tradicionales consumidos aumentó.

Como se observa a partir de estos ejemplos, las formas de incorporar alimentos tradicionales en la dieta son variadas, y su efectividad dependerá de las características de la población a la que se quiere intervenir.

## La situación nutricional de la población indígena Mapuche en la Araucanía

Los pueblos originarios conforman el 9,1% de la población de Chile y el 32% de la población de la Araucanía, de los que el 99,4% son Mapuches (Ministerio de Desarrollo Social, 2015). La Araucanía es una región con una economía basada fuertemente en la agricultura, rica en recursos naturales y producción agrícola local. Sin embargo, en ésta se registran los más altos índices de pobreza del país. Según la encuesta Casen 2015, en la región de la Araucanía, un 23,6% de las personas se encuentran en situación de pobreza por ingresos, un nivel mucho mayor al 11,7% nacional. Asimismo, la población indígena a nivel nacional presenta niveles de pobreza mayores a los no pertenecientes a pueblos indígenas (18,3% versus 11%).

En general, los estudios son coincidentes en evaluar que la población Mapuche presenta una prevalencia mayor a la obesidad al compararla con la población no Mapuche (Valdés, Badilla et al., 2015). Tanto el efecto de la migración a las ciudades como la condición socioeconómica incidirían en sus cambios de hábitos alimenticios. La población en situación de pobreza extrema como la población pehuenche del Bío Bío, tiene acceso a alimentos altamente calóricos, lo que redundaría en el efecto de mayor sobrepeso y obesidad en los grupos indígenas (Cartes y Navarrete, 2012). En otro estudio, realizado con mujeres de una comunidad Huilliche de la zona de Osorno (Herrera et al., 2012), se observa una alta prevalencia de obesidad, incluso mórbida, por sobre el promedio de la mujer chilena, tanto en la relación de cintura y cadera como en la de estatura y cintura, todas por encima del promedio nacional. Lo que debería ser una señal de alarma adicional es que la percepción de las personas respecto de su situación de sobrepeso no es coincidente con la realidad, lo que les aleja de poder anticipar los riesgos cardiovasculares asociados.

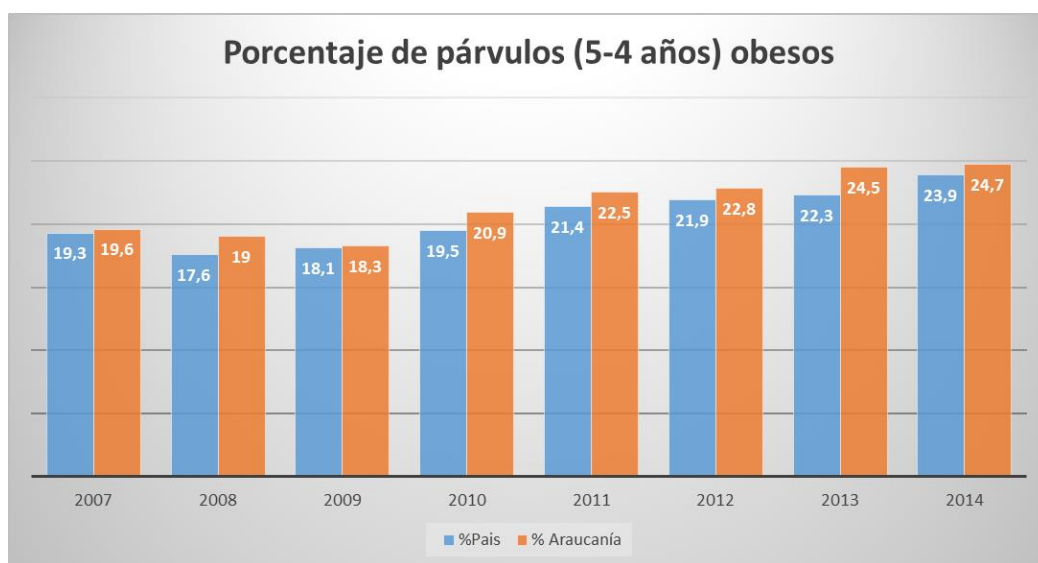
Al igual que en el resto de Chile, los niveles de sobrepeso y obesidad en la región de la Araucanía han seguido una tendencia creciente, alcanzando una prevalencia de 35,9% de sobrepeso y 35% de



obesidad (en Chile los niveles son de 39,32 y 25,1% respectivamente) según los datos de la Encuesta Nacional de Salud 2009-2010.

Los problemas de malnutrición por exceso son especialmente preocupante en el caso de los niños, ya que los niños obesos y con sobrepeso tienden a seguir siendo obesos en la edad adulta y tienen asimismo mayores probabilidades de padecer a edades tempranas enfermedades crónicas no transmisibles, tales como diabetes, cánceres y enfermedades cardiovasculares. Como se observa en la figuras 1, los niveles de obesidad de niños de entre 4 y 5 años son crecientes, tanto en el país como en la región de la Araucanía, siendo en esta región, superiores al promedio nacional en todo el período presentado.

Figura 1: Porcentaje de párvulos obesos a nivel nacional y en la región de la Araucanía.



Fuente: Informe Mapa Nutricional 2013, 2012 y 2007 en adelante.

En zonas rurales, como Boyeco, los estudios revelaron que los estudiantes padecían la misma problemática multifactorial de malnutrición por exceso que en las urbes (Rivera, Maríquez et al., 2013). Concluyen que el somatipo mesoendomorfo de la población mapuche (a diferencia del no Mapuche que es endomesomórfico), revelaría la necesidad de modificar los hábitos de los niños para reducir la grasa corporal, cambiando tanto hábitos alimenticios como la práctica de deportes.

Este resultado no es sorprendente, ya que tanto a nivel nacional como regional, la prevalencia de obesidad es mayor en las zonas rurales que en las urbanas. Estos datos nos revelan la necesidad de desarrollar políticas separadas en las que se tomen en cuenta la situación de los escolares diferenciadamente con una especial atención a los grupos que habitan fuera de las ciudades.

Una forma de abordar el problema de la obesidad infantil en la población Mapuche es utilizar el ya existente Programa de Alimentación Escolar (PAE), que en la actualidad tiene por principal objetivo aumentar la retención escolar, incorporando alimentos locales y autóctonos que permitan mejorar





la calidad nutricional de la dieta recibida. A continuación se presenta un diagnóstico de la situación actual de dicho programa referente a este objetivo.

## El Programa de Alimentación Escolar en la Araucanía

En Chile existe desde mediados de los años sesenta el Programa de Alimentación Escolar (PAE), que tiene como finalidad entregar diariamente servicios de alimentación (desayunos, almuerzos, colaciones y cenas según corresponda) a los alumnos y alumnas en condición de vulnerabilidad que asisten a Establecimientos Educativos Municipales y Particulares Subvencionados del país durante el año lectivo, en los niveles de Educación Parvularia (Pre-Kinder y Kinder), Básica y Media, con el objeto de mejorar su asistencia a clases y contribuir a evitar la deserción escolar.

Este programa, dependiente del Ministerio de Educación (MINEDUC) y ejecutado a través de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB), fue reconocido en el año 2002 por el programa Mundial de Alimentos (PMA), organismo dependiente de las Naciones Unidas, como uno de los cinco mejores del mundo.

Los servicios de alimentación entregados por el PAE son provistos por empresas privadas asignadas a través de licitaciones públicas que realiza la JUNAEB para las distintas unidades territoriales del país. En las bases técnicas de licitación se establecen las exigencias nutricionales y de inocuidad alimentaria que los proveedores de servicios de alimentación deben cumplir, con el objetivo de “garantizar que estudiantes en condición de vulnerabilidad reciban un servicio de alimentación escolar saludable, variado, nutritivo e inocuo, que contribuya a su desarrollo físico y mental, que favorezca y estimule la concentración y aprendizaje necesarios para su éxito académico” como se indica en las bases del año 2014.

Durante los últimos 15 años el programa ha ampliado el presupuesto destinado a transferencias al sector privado para los distintos componentes del PAE, en términos reales, en 285% (casi tres veces), alcanzando en 2015 un monto de 840 millones de dólares.

Sin embargo, los altos niveles de sobrepeso y obesidad en casi todos los grupos entre niños, adolescentes y adultos en Chile requieren una revisión completa de la calidad nutricional de la alimentación, en ella los programas públicos tienen un rol muy significativo, cuando no determinante en muchos casos. Como señala el Informe Mapa Nutricional (Junaeb, 2014), se observa en todos los niveles educacionales grados de sobrepeso similares y siempre mayores a 26%, con el consiguiente riesgo de obesidad futura.

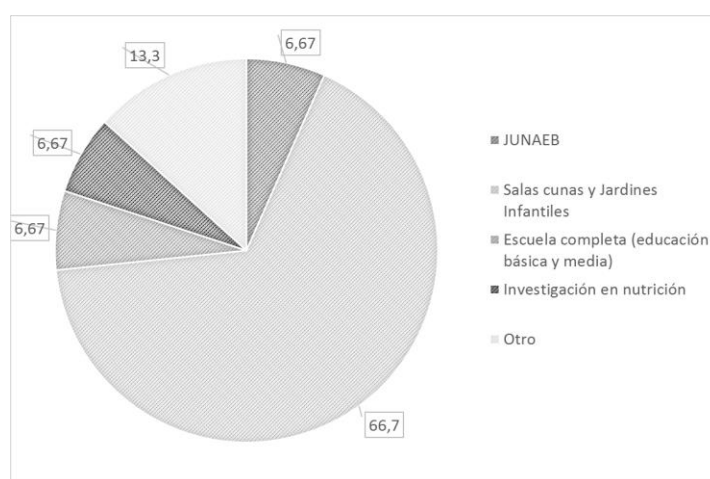
Para levantar información respecto a la situación actual del PAE en la región de la Araucanía se realizaron entrevistas a funcionarios municipales y de empresas proveedoras del PAE. De éstas se concluye que la minuta viene especificada desde JUNAEB sin diferenciar según el nivel nutricional de los niños que la recibirán, si éstos son de pueblos originarios o si tienen necesidades puntuales (aunque este año se incorporó una dieta para celíacos). Las manipuladoras deben seguir



estrictamente la minuta entregada, no pudiendo incorporar ingredientes locales. Además, la compra de ingredientes se hace de forma centralizada, buscando siempre el menor precio, existe acopio centralizado y regional y desde ahí se distribuye diariamente. El origen de los ingredientes es muy variado sin priorizar producción local, ni la cercanía.

Además, se realizó una encuesta a personas relacionadas con la alimentación de los niños de las salas cunas, jardines infantiles y escuelas. Se incluyeron además profesionales de la JUNAEB e investigadores en nutrición de la región. La encuesta fue contestada por 22 profesionales, de los cuales el 66,7% tenían filiación en alguna sala cuna o jardín infantil (figura 2).

Figura 2: Lugar de trabajo de los encuestados

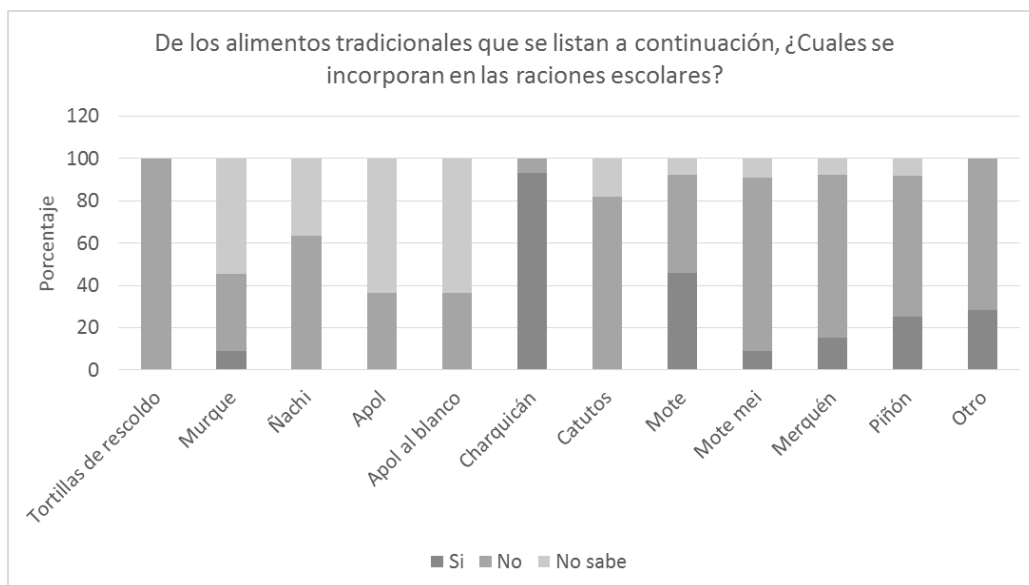


Fuente: elaboración propia

El 80 % de estos profesionales se encuentran en el rango de edad entre 26 y 45 años, el 93% son mujeres y solo el 12% dice pertenecer a alguna etnia mapuche. Ellos indicaron que el plato mapuche más incorporado en raciones escolares es el charquicán (93% de menciones positivas), seguido por el mote (46% de menciones positivas) (figura 3). Por otro lado, las tortillas de rescoldo, mote mei, catutos, merquén y piñones, son los alimentos que recibieron mayor porcentaje de menciones como no incluidos en las raciones escolares. Apol, apol blanco, murque y ñachi figuran como las comidas mapuches más desconocidas por este grupo de encuestados.



Figura 3: Alimentos mapuches incorporados en las raciones escolares



Fuente: Elaboración propia

Como se observa, la incorporación de alimentos tradicionales es baja, existiendo oportunidades de mejora.

El 75% de los encuestados cree que estas comidas son un aporte nutricional, el 87% cree que tienen una valoración cultural más allá de lo nutricional, el 93% cree que es factible económicamente incorporarlos en las raciones alimenticias y el 68% cree que la inclusión de estos alimentos en raciones escolares podrían mejorar la situación de obesidad de los niños de la región.

## Discusión

La implementación de políticas para el desarrollo y promoción de los alimentos tradicionales indígenas de alto valor nutritivo, así como de políticas para mejorar su acceso, permitirían enfrentar de mejor manera desafíos nutricionales como el sobrepeso y la obesidad, que afectan de forma creciente a la población. Ello, dado los beneficios conocidos del consumo de alimentos tradicionales, tanto nutricionales como culturales (Gates et al, 2015).

Según Francisca de la Maza, doctora en Antropología Social y actualmente investigadora y subdirectora del Centro de Estudios Interculturales e Indígenas (CIIR), la dieta mapuche es fundamentalmente diversa y se centra en la obtención de los ingredientes desde la huerta, chacra y en la recolección de frutos silvestres (como murtas) y hongos.



Esta diversidad se ve disminuida por los programas de desarrollo rural donde se busca, con un foco más productivo, incentivar un rubro en particular, de manera de generar excedentes para ser comercializados. Los programas han reemplazado sus semillas originarias por las comerciales, incorporando la necesidad de fertilizantes y disminuyendo la variabilidad. Por otra parte, al disminuir el tamaño de los predios y limitar el acceso a las zonas circundantes a sus comunidades, la recolección de frutos y hongos ha disminuido. Es así como la alimentación se ha empobrecido.

Por otra parte, Mariela Cariman, docente y encargada del Museo Leandro Penchulef del Campus Villarrica, destaca el cambio significativo que han tenido los hábitos alimentación en los últimos 20 años. Menciona que en su niñez no conocía el arroz ni los fideos, y que en la actualidad se han modificado algunos platos, incorporado ingredientes más calóricos y cambiado sustancialmente los alimentos tradicionales.

Para corregir este problema, resulta necesario incorporar en los programas del Estado, de manera explícita, el fomento a la producción de alimentos tradicionales de alto valor nutritivo, para que aumente su disponibilidad y acceso. Como indica Francisca de la Maza, en la actualidad se observa la recuperación y valoración de algunos ingredientes y preparaciones tradicionales mapuches (merquén, digueños, piñones, changles, avellana, maqui) con alto potencial turístico y comercial, aumentando su precio y disminuyendo la disponibilidad en la dieta cotidiana. Dicho foco, centrado en el aumento del ingreso de las personas de la zona, no contribuye al mejoramiento de su nutrición, por lo que las iniciativas del Estado deben incorporar incentivos que generen un mayor consumo de otros alimentos tradicionales como frutas, verduras, hierbas, especies aromáticas y hongos de las huertas y zonas circundantes.

Por otra parte, no se observan iniciativas generales de utilización de productos locales y autóctonos en los programas de alimentación escolar, como forma de facilitar la incorporación de hábitos de alimentación saludable. La alimentación recibida por los niños del Programa de Alimentación Escolar es estandarizada, no observándose énfasis locales o culturales significativos en las minutas, ni diferencias entre zonas urbanas o rurales o entre las comunidades indígenas de la costa y de la cordillera. Los diferentes hábitos alimenticios y de estilos de vida de estos grupos no permiten realizar recomendaciones uniformes que se apliquen a todos por igual, ni siquiera tratándose de un grupo indígena, ya que los hábitos pueden hacer que las políticas estandarizadas tengan resultados disímiles y, algunas veces, resultados errados.

En abril 2016, JUNAEB conformó un grupo de expertos que realizarán recomendaciones para mejorar los índices de obesidad y sobrepeso en los niños. Es recomendable que estas sugerencias al menos consideren las características de las comunidades indígenas, incorporando sus alimentos tradicionales que tengan un potencial de mejorar la nutrición. Para implementar iniciativas de este tipo un desafío es mejorar los estándares de sanidad en la producción de dichos alimentos, ya que algunos alimentos de tradición indígena en base por ejemplo a procesos ahumados o de secado, seguramente serían limitados por las normas sanitarias al utilizarse en su producción técnicas tradicionales.

Dado que la promoción de iniciativas que mejoren la accesibilidad y disponibilidad de alimentos tradicionales pueden ser medidas eficaces en conjunto con los programas de alimentación, una



estrategia interesante es la incorporación de huertas escolares como elemento educativo y de producción de alimentos para consumo cotidiano. Dicha iniciativa es especialmente apropiada en la región, dado que la producción propia en huertos es una tradición presente de las comunidades Mapuches que se debería fortalecer. Existen algunas experiencias puntuales, como en la escuela Santa Margarita en Galvarino, que pueden ser masificadas, así como la práctica de incorporar en la minuta ingredientes producidos en la huerta.

La promoción de alimentos tradicionales indígenas con fines nutricionales tampoco parece ser un elemento visible en otras políticas implementadas por el Estado. Por ejemplo, aunque existen becas asistenciales para grupos de la población indígena otorgadas por la JUNAEB, éstas consisten en apoyos en dinero y alojamiento, pero no están enfocados a mejorar la nutrición. Asimismo, se observa la ausencia de un mandato que incluya un énfasis nutricional en otros documentos de política pública, como el Plan Anual de Villarrica para los colegios de la zona. Las orientaciones del Programa Especial de Salud para Pueblos Indígenas PESPI 2014, no contienen menciones sobre nutrición ni sobre alimentación, lo que debería ser incorporado dados los crecientes niveles de sobrepeso y obesidad que estos grupos están mostrando.

## Referencias

Atikessé, L., de Grosbois, S. B., St-Jean, M., Penashue, B. (Mashen), & Benuen, M. (2010). Innu Food Consumption Patterns: Traditional Food and Body Mass Index. *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research*, 71(3), e41-9.

Cartes Velásquez, C., & Navarrete Briones, C. (2012). Caracterización antropométrica de población de Pehuenche adulta, consideraciones nutricionales Alto Biobio, Chile. *Mem Inst Investig Cienc Salud*, 8(2), 30-37.

Creed-Kanashiro, H. M., Carrasco, M., Abad y M., Tuesta (2013). Promotion of traditional foods to improve the nutrition and health of the Awajún of the Cenepa River in Peru. *Indigenous peoples' food systems and well-being: interventions and policies for healthy communities*, 53-74.

Cunningham, M. (2009). *The State of the World's Indigenous Peoples*. pp. 156–187. New York, United Nations Department of Economic and Social Affairs, Secretariat of the Permanent Forum on Indigenous Issues

FAO, CEPAL, & ALADI. (2015). *Plan para la Seguridad Alimentaria, la Nutrición y Erradicación del Hambre de la CELAC 2025*. Disponible en: <http://plataformacelac.org/plan-cela>

Gates, A., Skinner, K., & Gates, M. (2015). The diets of school-aged Aboriginal youths in Canada: a systematic review of the literature. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 28(3), 246-261.



Herrera, C. G., Mayr, J., Bustos, M. P., Chilo, A., Jefy, N., & Lengwenus, K. (2012). Estado nutricional y factores de riesgo cardiovascular en mujeres mapuche huilliche de la Provincia de Osorno. *Revista Chilena de Salud Pública*, 16(2), p-115.

Johnson-Down, L., & Egeland, G. M. (2010). Adequate Nutrient Intakes Are Associated with Traditional Food Consumption in Nunavut Inuit Children Aged 3–5 Years. *The Journal of Nutrition*, 140(7), 1311–1316.

Junaeb (2014). Informe Mapa Nutricional 2013. Disponible en: <http://www.junaeb.cl/mapa-nutricional>

Junaeb (2013). Informe Mapa Nutricional 2012. Disponible en: <http://www.junaeb.cl/mapa-nutricional>

Junaeb (2016). Mapa Nutricional 2007 en adelante. Disponible en: <http://www.junaeb.cl/mapa-nutricional>

Kolahdooz, F., Pakseresht, M., Mead, E., Beck, L., Corriveau, A., & Sharma, S. (2014). Impact of the Healthy Foods North nutrition intervention program on Inuit and Inuvialuit food consumption and preparation methods in Canadian Arctic communities. *Nutrition Journal*, 13, 68.

Kuhnlein, H., Erasmus, B., Creed-Kanashiro, H., Englberger, L., Okeke, C., Turner, N., Lindsay, A., Bhattacharjee, L. (2006). Indigenous peoples' food systems for health: finding interventions that work. *Public Health Nutrition*, 9(8), 1013–1019

Kuhnlein, H., Burlingame, B. y Erasmus, B. (2013). Policy and strategies to improve nutrition and health for Indigenous Peoples. En *Indigenous Peoples' food systems and well-being*.

Lambden, J., Receveur, O., & Kuhnlein, H. V. (2007). Traditional food attributes must be included in studies of food security in the Canadian Arctic. *International Journal of Circumpolar Health*, 66(4).

Ministerio de Desarrollo Social. Encuesta Casen 2013. Pueblos Indígenas. Síntesis de Resultados. Disponible en: [http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/documentos/Casen2013\\_Pueblos\\_Indigenas\\_13mar15\\_publicacion.pdf](http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/documentos/Casen2013_Pueblos_Indigenas_13mar15_publicacion.pdf)

Ministerio de Desarrollo Social. Encuesta Casen 2015. Disponibles en: [http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/casen-multidimensional/casen/casen\\_2015.php](http://observatorio.ministeriodesarrollosocial.gob.cl/casen-multidimensional/casen/casen_2015.php)

Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Salud ENS Chile 2009-2010. Disponible en: <http://web.minsal.cl/portal/url/item/bcb03d7bc28b64dfe040010165012d23.pdf>

Rivera, C. Henríquez, L. Martínez, C. Carrasco, V. & Reinike, O. (2013). Estado nutricional de niños Mapuche de escuelas sector de Boyeco. *Revista Ciencias de la Actividad Física UCM*, N° 14 (1), 39-46.



Rampedi, I. T., & Olivier, J. (2013). Traditional Beverages Derived from Wild Food Plant Species in the Vhembe District, Limpopo Province in South Africa. *Ecology of Food and Nutrition*, 52(3), 203–222.

van der Hoeven, M., Faber, M., Osei, J., Kruger, A., & Smuts, C. M. (2016). Effect of African leafy vegetables on the micronutrient status of mildly deficient farm-school children in South Africa: a randomized controlled study. *Public Health Nutrition*, 19(5), 935–945.

Valdés-Badilla, P. A., Vergara-Coronado, N. Y., Suazo-Poblete, D., Godoy-Cumillaf, A., Herrera-Valenzuela, T., & Durán-Agüero, S. (2015). Perfil antropométrico y hábitos de actividad física de estudiantes Mapuches de una escuela rural de Temuco, Chile. *Revista Española de Nutrición Humana y Dietética*, 19(1), 28-35.

World Health Organization. (2015) Obesity and overweight. Fact sheet N°311. Disponible en: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/>



**EN COLABORACIÓN CON:**

---



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura

iniciativa  
AMÉRICA LATINA Y CARIBE  
**SIN HAMBRE**

Mesoamérica  
sin  
Hambre  
Cooperación y acción  
para la seguridad alimentaria

**AMEXCID**  
AGENCIA MEXICANA  
DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL  
PARA EL DESARROLLO

 **Cooperación  
Española**  
CONOCIMIENTO/INTERCONECTA

