

3 de noviembre 2012

NOTICIA BREVE

Los chicos de la Puna no piensan en salchichas y hamburguesas

Investigadores compararon los hábitos alimentarios en zonas rurales y urbanas de Salta. Su importancia para el desarrollo turístico y gastronómico local

Menos comida chatarra y más platos tradicionales. Ese es uno de los resultados obtenidos por científicos del Instituto de Investigaciones para la Industria Química (INQUI) cuando estudiaron los menús de un grupo de niños de una escuela en Colanzulí, un paraje situado en la puna salteña a 3800 metros sobre el nivel del mar.

Para conocer la relación entre hábitos alimentarios de chicos de la Puna y jóvenes universitarios de Salta Capital, el primer paso fue pedir a veinte alumnos de Colanzulí, de 11 a 14 años, que grafiquen sus menús predilectos.

“Sus dibujos se vincularon principalmente a comidas andinas como el guiso de papa verde, charqui y el anchi, un postre realizado a base de harina de maíz, jugo de limón y azúcar”, enumera.

Según explica, curiosamente ninguno dibujó salchichas, hamburguesas o papa fritas. “Sí llamó la atención la aparición de la pizza, pero al redactar su receta comenzaron desde la masa con harina, agua y levadura”, asegura.

Con estos resultados, el segundo paso fue realizar un test de asociación libre a 448 estudiantes universitarios, entre 18 y 30 años, de la ciudad de Salta. Les pidieron que escriban los primeros pensamientos o sentimientos que venían a la mente frente a los menús que los investigadores replicaron en un laboratorio. Finalmente, se realizó un test de aceptabilidad para evaluar el nivel de agrado.

Los resultados mostraron que platos como el pastel y puré de papa andina o la empanada de queso tuvieron tal aceptación en la ciudad que podrían ser incorporados a su dieta. Sin embargo, se observaron diferencias en cuanto a los aportes nutricionales de cada menú. Los resultados fueron publicados en la revista especializada *Appetite*.

Según los autores, los hallazgos de esta investigación van a ser un desafío para la economía local en lo que respecta al turismo gastronómico y patrimonio, ya que ofrece herramientas para contribuir al desarrollo y sustentabilidad de áreas rurales.

“Por su asociación con la cultura andina, algunos platos podrían ofrecerse como comida tradicional, teniendo en cuenta la importancia del turismo y patrimonio gastronómico de la provincia de Salta y aumentar así las oportunidades de desarrollo de áreas rurales”, comenta María Cristina Goldner, investigadora asistente en el Instituto de Investigaciones para la Industria Química (INIQUI, UNSA-CONICET).

“Les preguntamos con qué relacionaban los menús dibujados por los niños de la Puna, y en general las identificaron como platos tradicionales andinos”, afirma.

Algunas de las comidas más conocidas por los consumidores urbanos fueron asociadas con distintas situaciones y emociones. El pastel de papa se vinculó principalmente al ‘hogar’, la pizza se asoció a ‘eventos sociales’ y las sopas, pucheros y el salpicón con lo ‘familiar y la pobreza’.

Por otra parte, los resultados mostraron que en los menús preferidos de los niños andinos puede notarse algún desbalance proteico y exceso de hidratos de carbono. Sin embargo, Goldner asegura que “el consumo de verduras por parte de estos niños no parece ser un problema, ya que las comen en sopas y mezclas de vegetales, que es la forma en que más les gusta alimentarse”.

Finalmente, un tercer resultado se relacionó con la disponibilidad de los ingredientes. En su mayoría, los platos dibujados por los niños de la Puna contenían materiales obtenidos localmente o que se podían adquirir en mercados cercanos. De acuerdo con las estadísticas, sólo el 39 por ciento eran productos industrializados.

“Como dato, nos llamó la atención la preferencia de los niños de Colanzulí por la gelatina”, concluye la investigadora.

Acerca del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas

Con más de 50 años de existencia, el CONICET trabaja junto al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación en la transferencia de conocimientos y de tecnología a los diferentes actores que componen la sociedad y que se expresan en ella.

Su presencia nacional se materializa en:

Presupuesto: con un crecimiento de 9 veces para el período 2003 - 2012, pasó de \$ 236.000.000 a \$ 2.085.000.000.

Obras: el plan de infraestructura contempla la construcción de 88 mil m2 con una inversión de \$ 315.000.000. De las 54 obras proyectadas, 30 ya están finalizadas. Los aportes provienen de fondos CONICET y del Plan Federal de Infraestructura I y II del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva.

Crecimiento: en poco más de 5 años se duplicó el número de investigadores y cuadruplicó el de becarios, con una marcada mejoría de los estipendios de las becas y los niveles salariales del personal científico y técnico, en sus diferentes categorías.

Carrera de Investigador: actualmente cuenta con 6.939 investigadores, donde el 49% son mujeres y el 51% hombres. Este crecimiento favoreció el retorno de científicos argentinos radicados en el exterior.

Becas: se pasó de 4.713 becarios, en 2006, a 8.801 en 2011. El 80% del Programa de Formación se destina a financiar becas de postgrado para la obtención de doctorados en todas las disciplinas. El 20% restante a fortalecer la capacidad de investigación de jóvenes doctores con becas post-doctorales, que experimentó un crecimiento del 500% en la última década.

Contacto de prensa
prensa@conicet.gov.ar
+ 54 11 5983-1214/16

Estemos en contacto
www.conicet.gov.ar
www.twitter.com/conicetdialoga
www.facebook.com/ConicetDialoga
www.youtube.com/user/ConicetDialoga



Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas
Av. Rivadavia 1917 (C1033AAJ) República Argentina Tel. + 54 115983 1420