

Nutricionistas UBB conmemoraron día profesional reflexionando sobre flujo migratorio y cambio alimentario

El acto, desarrollado en el Aula Magna ubicada en el Campus Fernando May, fue encabezado por el vicerrector académico Dr. Aldo Ballerini Arroyo junto al decano de la Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos (FACSA), Dr. Jorge Moreno Cuevas; la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Mg. Marcela Ruiz de la Fuente; y el director de la Escuela de Nutrición y Dietética, Dr. Patricio Oliva Moresco.



En la oportunidad, el académico del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Dr. (c) Eduardo Sintjago presentó la ponencia denominada “Flujo migratorio y cambio alimentario: una mirada bioantropológica de la alimentación”.

El académico Mauro Sintjago expresó que el fenómeno migratorio ha ido a la par con el desarrollo de los pueblos y países durante toda la historia de la humanidad. Es así como la migración o el ser migrante, según explicó, ha sido reconocido por los organismos internacionales como un determinante social de la salud, es decir, una variable que debe ser considerada a la hora de evaluar el riesgo de una población a padecer alguna enfermedad o condición.

“Los procesos migratorios no son homogéneos, ya que éstos pueden ser forzados, voluntarios, individuales, colectivos, rurales, urbanos, etc. Por lo tanto, el impacto que tenga sobre la salud dependerá de esto. Estudios han demostrado que la condición de migrante está ligada a desigualdad social, pobreza, discriminación y racismos, situaciones que afectan la ingesta dietética y por ende el estado nutricional”, aseveró.



Durante su exposición, el Mg. Eduard Maury se refirió al modo en que los flujos migratorios tan impactan en los tipos y cantidad de alimentos que importa el país receptor. El investigador UBB recuerda que los sujetos migrantes son igualmente consumidores, por lo tanto, en la medida en que se acrecienta la población migrante en un país receptor, se incrementa la demanda de productos elaborado en los países de origen de la comunidad de inmigrantes o aquellos que le son más parecidos.

“Los migrantes a la hora de consumir productos tenderán a consumir aquellos característicos de patrón de consumo de su país de origen. Por ejemplo, existen estudios que han demostrado el incremento de las importaciones/comercializaciones de yuca (+26%), mangos (+114%), banana (+1800%) y piñas (+117%) y que han ido a la par del aumento de inmigrantes sudamericanos en España. En Chile el fenómeno migratorio es muy reciente pero ya se ha visto un incremento de importación de algunos productos, tales como; plátano verde, harina de maíz precocida, malta real alcohólica, hojas de plátano, salsas y frutas o concentrados”, describió.

Eduard Maury Si ntjago también hizo alusión a la estrecha relación entre la alimentación y la del migrante. El académico UBB aseveró que se ha descrito que las prácticas culinarias consti un instrumento útil y explícito con que los inmigrantes cuentan para recrear su identidad en l emigración.



“Las identidades de los migrantes se refuerzan a través de la alimentación, ya sea por la reproducción de alimentos rituales, como por ejemplo: la hallaca venezolana en navidad (varias humitas rellenas) y/o la transmisión de saberes culinarios, entre otros. Para muchos teóricos prácticas alimentarias quienes presentan una de las variaciones más lentas en los procesos de cambios y/o aculturación, por tanto, éstas se mantienen habitualmente. Cabe destacar que la alimentación no solo es un hecho biológico, los alimentos no solo son vehículo de sustancias nutritivas como las proteínas, grasas o carbohidratos, también son objetos y actos simbólicos, cargados de significancia, es decir, no solo alimentan el “estómago” sino que también nutren la “mente” y el “alma”, aseguró el investigador.

Los flujos migratorios también impactan los hábitos alimentarios de los habitantes del país receptor pues en la medida que aumenta el número de inmigrantes en el país receptor, también suelen aumentar los establecimientos que expenden productos del país de origen de los inmigrantes.

“En Chile, podemos observar cómo en algunas comunas de Santiago donde se concentran la comunidad haitiana (Quilicura y Estación Central, por ejemplo) existen “comida al paso” cuya especialidad es gastronomía haitiana, sin embargo, la inmigración haitiana es un fenómeno reciente en Chile por lo que el número de restaurantes aún es muy marginal. El caso emblemático del impacto que tiene el flujo de inmigrantes en los hábitos alimentarios del país receptor está representado por la llegada de inmigrantes peruanos y su gastronomía (...) En Santiago se reportó que para el 2018, cerca del 30% de los nuevos restaurantes eran peruanos. Los restaurantes peruanos lejos de ser un lugar exclusivo de espacio comensalístico para la población peruana, constituye un verdadero lugar de interculturalidad donde convergen peruanos, chilenos y otros migrantes”, explicó.



Eduard Maury manifestó que al analizar las características alimentarias de la población inmigrante deben considerarse distintos factores. “Para determinar los aspectos del comportamiento y prácticas alimentarias deberán evaluarse, al menos, las formas de aprovisionamiento, el consumo (haciendo un fuerte énfasis en el repertorio tanto alimentario como culinario) y la sociabilidad alimentaria en todas las sociedades las prácticas alimentarias están ligadas al género, estatus social, grupo étnico, religiosidad, entre otros. Por ello, debe evaluarse la relación particular que existe entre los grupos migrantes”, aseguró.

El académico del Departamento de Nutrición y Salud Pública relevó igualmente la necesidad y desafío que supone para los profesionales Nutricionistas interiorizarse sobre los hábitos alimentarios del inmigrante, dado los nuevos escenarios que vive Chile.



“La intervención nutricional debe considerar los aspectos sociodemográficos, culturales y religiosos de los sujetos. En Chile el perfil migratorio ha cambiado radicalmente; así el número de inmigrantes ha aumentado considerablemente y por tanto, los nutricionistas deben estar preparados para este nuevo desafío. El nutricionista debe conocer las características nutricionales del repertorio alimentario y culinario de los sujetos migrantes; reconocer los alimentos prescritos y proscribidos en la cultura de éstos; identificar factores favorecedores y las barreras en la implementación de políticas públicas nutricionales. De este modo, podrá realizar planes de intervención ajustados a estos colectivos y cumplir con su quehacer disciplinar”, reflexionó.

Profesión protagonista

El decano de FACS, Dr. Jorge Moreno Cuevas, destacó que la efeméride resulta el momento propicio para agradecer a quienes han contribuido al desarrollo y logros de la Escuela y del Departamento.

“Los profesionales Nutricionistas tienen un protagonismo trascendental en la prevención y tratamiento de varias patologías, así como en la deficiencia de algunos nutrientes en niños y adultos aparentemente sanos, que puede ser prevenidas y tratadas. Desde el punto de vista de la salud pública, preocupa el aumento de las patologías crónicas del adulto como diabetes, presión arterial alta, gota, dislipidemias, accidente cerebrovascular, entre otros problemas de salud cardiovascular (...) La ciencia de la Nutrición se centra cada vez más en la prevención de estas patologías y la responsabilidad de todo el equipo de salud”, expresó.



A su vez, la directora del Departamento de Nutrición y Salud Pública, Mg. Marcela Ruiz de la Fuente, destacó que el profesional Nutricionista de la UBB está capacitado en el ámbito alimentario y nutricional para analizar el diagnóstico nutricional integral; evaluar la intervención alimentaria y nutricional y valorar programas de comunicación, educación alimentaria y nutricional a nivel individual o grupal, en condiciones de individuos sanos o enfermos a lo largo del ciclo vital, considerando aspectos biopsicosociales.

“Igualmente, cuenta con las competencias para evaluar planes de gestión alimentarios y nutricionales de acuerdo a la normativa vigente y diagnósticos técnico administrativos. Asocia el conocimiento científico con los desafíos de la disciplina a fin de dar respuesta a los problemas alimentarios y nutricionales actuales con fines de promoción, prevención y/o curativos”, manifestó la directora de la Fuente.