UNIVERSIDAD NACIONAL DE CÓRDOBA

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

ESCUELA DE NUTRICIÓN

Cátedra Seminario Final

Trabajo de investigación de Licenciatura

"Ayuda Alimentaria durante las inundaciones en Sierras Chicas: Percepciones de las familias damnificadas"

Autoras:

Ceballo, Denis

Simes, Melania

Willi, Greta

Directora: Lic. Álvarez Di Fino, Eliana.

Co-directora: Prof. Lic. Uda, Adriana N.

Córdoba 2017

Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución – No Comercial – Sin Obra Derivada 4.0 Internacional.

Se encuentra ubicada en la Biblioteca de la Escuela de Nutrición,

Fac. de Ciencias Médicas, U.N.C.

HOJA DE CALIFICACIÓN

Tribunal

Presidente: Lic. Gonzalez Ana Lía

Miembro: Lic. Eandi Mariana

Miembro: Lic. Álvarez Di Fino Eliana

CALIFICACIÓN:

Artículo 28: ***"Las opiniones expresadas por los autores de este Seminario Final no representan necesariamente los criterios de la Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas"***

AGRADECIMIENTOS

A nuestra directora Eliana Álvarez Di Fino y co-directora Adriana Uda

Por brindarnos confianza y apoyo, por transmitirnos sus conocimientos

Ha sido un privilegio contar con su guía y ayuda a lo largo de este proceso

A las familias damnificadas

Quienes son las protagonistas de esta investigación, que voluntariamente compartieron el recuerdo de las experiencias vividas de aquel momento tan doloroso

A los equipos de Rescates de las localidades de Sierras Chicas

Por su predisposición y colaboración al facilitar el contacto con las familias afectadas

Por poner a disposición información pertinente a este estudio

A nuestras familias

A mi mamá Maria Esther, papá Luis, mis hermanos, sobrino y abuelos porque gracias a ustedes llegue a lograr este sueño. Por su impulso y aliento en toda esta carrera. Denis.

A mis padres Norma y Diego por acompañarme en este proceso, a mis abuelos por su presencia incondicional, a mi hermana Mara y mi hermana Nadia quien nos brindó su asesoramiento y apoyo en cada instancia. Melania.

A mis padres Viviana y Raúl por su apoyo incondicional y motivación para lograr esta meta, a mis abuelos, hermanos y amigos, por sus palabras de aliento y cariño ilimitado. Greta.

Área temática de investigación: Otras.
Autores: Ceballo, Denis; Simes, Melania; Willi, Greta.
Director: Licenciada Álvarez Di Fino, Eliana.
Co-director: Prof. Licenciada Uda Adriana.

RESUMEN

Introducción: Las inundaciones impactan en el Sistema Alimentario y Nutricional, por lo que se requiere la provisión de alimentos para enfrentar este evento, convirtiendo la ayuda alimentaria en indispensable durante y después de estos desastres. Las percepciones de la misma están influenciadas por distintos elementos significativos del contexto cambiante y dinámico en el ocurre dicha inundación.

Objetivo: Analizar las percepciones que las familias damnificadas tienen sobre la ayuda alimentaria recibida en los centros de evacuados durante las inundaciones que ocurrieron en las localidades de Sierras Chicas, Córdoba, en el año 2015.

Metodología: Estudio de tipo cualitativo, interpretativo, de corte transversal. La muestra quedó conformada por once personas de sexo femenino, las cuales permanecieron en centros de evacuados durante la inundación de las localidades en estudio, fueron definidas por participación voluntaria previo a la lectura y aceptación del consentimiento informado. Se utilizó la entrevista como técnica y el cuestionario abierto como instrumento. Se realizó análisis de los testimonios obtenidos.

Resultados: Las familias damnificadas percibieron como adecuada la ayuda alimentaria en general, prefiriendo las comidas caseras por sobre otros tipos de ayuda recibida. Los tipos de alimentos que la conformaban eran en su mayoría básico de sustento y fuente de proteínas. Las percepciones referidas al contexto alimentario estuvieron influenciadas por afecciones emocionales provocadas por el desastre.

Conclusiones: Las percepciones de las familias damnificadas, en cuanto al tipo de Ayuda alimentaria, tipos de alimento que integraron las mismas, aspectos organolépticos, así como cantidad y variedad de las comidas recibidas, fué diferente según la localidad y el centro de evacuado donde estuvieron alojados.

Palabras claves: Ayuda alimentaria, percepciones, emergencia, desastre, contexto alimentario.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 1

PLANTEAMIENTO Y DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA 3

OBJETIVO GENERAL 4

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4

LINEAMIENTOS TEÓRICOS CONCEPTUALES 5
- EMERGENCIAS Y DESASTRES 6
- AYUDA ALIMENTARIA DURANTE SITUACIONES DE EMERGENCIA Y DESASTRE 11
- El Derecho a una Alimentación adecuada en situaciones de emergencias y desastres 14
- Antecedentes de estudios sobre Alimentación y Nutrición en situaciones de Emergencias y Desastres 15
- CONTEXTO ALIMENTARIO 17
- PERCEPCIONES 18
- Rol del Licenciado en Nutrición en situaciones de emergencias y desastres 19

SUPUESTOS TEÓRICOS 20

CATEGORÍAS DE ANÁLISIS 20

DISEÑO METODOLÓGICO 22

RESULTADOS 26

DISCUSIÓN 50

CONCLUSIONES 53

SUGERENCIAS 57

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA 60

ANEXO 68

GLOSARIO 74

INTRODUCCIÓN

A nivel mundial, el número de emergencias y desastres, así como el número de víctimas y daños económicos causados por estas situaciones ha ido en franco aumento (Sanahuja, 2002). En Argentina, al igual que en el resto del mundo, las inundaciones continúan representando la amenaza más común, siendo la provincia de Córdoba una de las más afectadas en los últimos años por este tipo de eventos, ocasionando mayores complicaciones en las localidades cercanas a cuencas hídricas (Pons, 2011).

Las inundaciones impactan en el Sistema Alimentario Nutricional, generando una gran escasez de alimentos con consecuencias nutricionales (Rodríguez, 2002), afectando la disponibilidad, el acceso a los alimentos, la estabilidad y su efectiva utilización biológica (Steering Committee for Humanitarian Response, y cols, 2004). Se requiere la provisión de alimentos para enfrentar esta situación de hambre inmediata y la amenaza de inanición masiva, por lo que la Ayuda Alimentaria es indispensable durante y después de este tipo de eventos adversos (Instituto de Nutrición y Centroamérica y Panamá [INCAP], 2015).

Con el fin de reducir la vulnerabilidad de las comunidades, se crea el "Marco de Acción de Hyogo", instrumento para la implementación en la reducción del riesgo de desastres que adoptaron los Estados miembros de las Naciones Unidas. Este enfoque superador aborda esta problemática de manera completa en todas sus etapas, incorporando la perspectiva de las ciencias sociales. Propone lograr la participación activa de la comunidad en la formulación de políticas de gestión de riesgo, para así enriquecerlas con las percepciones de la población afectada, logrando el aumento de la resiliencia y el compromiso (Oficina de las Naciones Unidas para la Reducción del Riesgo de Desastre [UNISDR], 2015).

En este escenario la alimentación cobra vital importancia, ya que la misma es fundamental en la vida y desarrollo de las comunidades, integrando la cultura e identidad de las personas que la conforman. Es por esto y debido a la escasa información disponible sobre la temática "Ayuda Alimentaria en emergencias y desastres" analizada desde una metodología cualitativa, que surge la inquietud de profundizar sobre este objeto de estudio.

Desde este enfoque es importante considerar las percepciones que tienen las familias afectadas por las inundaciones sobre la ayuda alimentaria recibida. Dichas percepciones nos brindan una mirada subjetiva del hecho, permitiendo dimensionar la ayuda alimentaria desde su mirada.

En la provincia de Córdoba, las lluvias ocurridas en febrero de 2015 en la cuenca alta de Sierras Chicas (Río Ceballos, La Granja, Villa Allende, Salsipuedes, Saldan, Unquillo, Mendiolaza), provocaron una creciente repentina de gran magnitud que dejó como saldo víctimas fatales. Osvaldo y cols. (2015), realizaron un estudio sobre la vulnerabilidad de las cuencas de Sierras Chicas, destacando que el desastre ocurrido en dicho año, es la materialización del riesgo a la que se encontraba expuesta la población, sumado a la inexistencia de protocolos de actuación ante desastres.

Por esta razón se eligen dichas comunidades, para enfocar el presente estudio desde las percepciones, considerando sus antecedentes y posibilidades de nuevas ocurrencias, así contribuir a futuras oportunidades de mejora en dichos procesos de emergencia.

PLANTEAMIENTO Y DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuáles son las percepciones que tienen las familias damnificadas respecto a la ayuda alimentaria recibida en centros de evacuados en las inundaciones ocurridas en las localidades de Sierras Chicas, provincia de Córdoba en el año 2015?

OBJETIVO GENERAL

Analizar las percepciones que las familias damnificadas tienen sobre la ayuda alimentaria recibida en los centros de evacuados durante las inundaciones que ocurrieron en las localidades de Sierras Chicas, Córdoba, en el año 2015.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los tipos de alimentos que integraron las comidas recibidas por las familias damnificadas en los centros de evacuados.
- Indagar las percepciones sensoriales de las familias acerca de las comidas recibidas en los centros de evacuados.
- Identificar las percepciones de las familias acerca del contexto alimentario en el que se dio la ayuda alimentaria en el centro de evacuados.

LINEAMIENTOS TEÓRICOS CONCEPTUALES

EMERGENCIAS Y DESASTRES

Con la creciente preocupación a nivel internacional respecto al aumento en la frecuencia y severidad de los desastres y las amenazas naturales, debido a cambios climáticos, existe cada vez más voluntad en muchos países para poner en marcha medidas políticas, legales, técnicas, económicas e institucionales que reduzcan los efectos destructivos en la vida y en modos de vida de las personas. (Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional [USAID], 2005). Una amenaza es considerada un fenómeno, actividad humana o condición peligrosa que pueden ocasionar la muerte, lesiones u otros impactos a la salud, al igual que daños a la propiedad, la pérdida de medios de sustento y de servicios, trastornos sociales y económicos, o daños ambientales (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO], 2009).

Estos eventos reúnen toda categoría de situaciones que afectan la comunidad extendiéndose desde, una emergencia que crea necesidad de atención médica y social, pudiendo ser abordada por los recursos de la comunidad, hasta un desastre que desborda las posibilidades de la atención local (Soto, 2008). En estos casos la salud pública se ve afectada, provocando un número inesperado de muertes y de personas lesionadas o enfermas, excediendo las capacidades del sistema sanitario local; destruyendo la infraestructura de salud y alterando el normal funcionamiento de los servicios. Generan escasez de alimentos, los eslabones de la cadena alimentaria se ven afectados, poniendo en riesgo la inocuidad con la posible aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos, y desplazamientos de emergencia de la población. Afectan la salud mental individual y colectiva, alterando el comportamiento y capacidad de respuesta de las personas ante el riesgo. Del mismo modo y en contraste con este panorama, puede generarse reacciones sociales positivas, de solidaridad y apoyo mutuo entre vecinos y otros actores locales (Programa Mundial de Alimentos [PMA], 2009).

Las inundaciones como eventos adversos más frecuentes

En el mundo las inundaciones están aumentando más rápidamente que ningún otro desastre, posiblemente porque el acelerado desarrollo de las comunidades modifica los ecosistemas locales, incrementando los riesgos de inundación. Otro factor importante a considerar es la construcción de las viviendas en zonas inundables (Perevochtchikova y De la Torre, 2010).

De acuerdo a la Organización Meteorológica Mundial y la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, una inundación es el

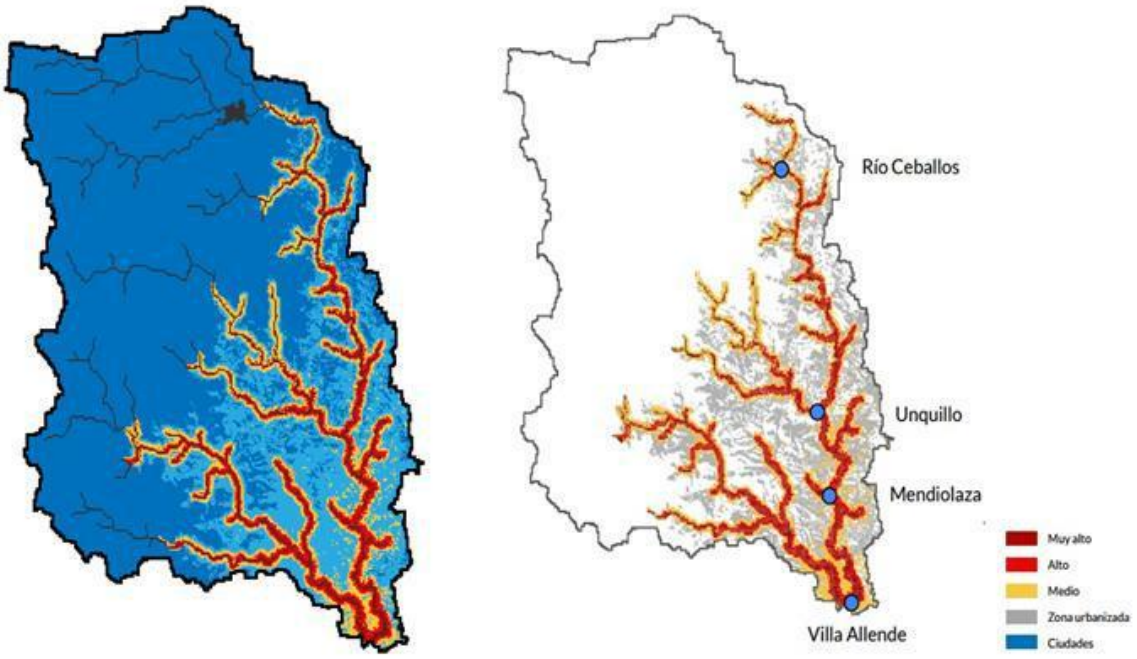
desbordamiento del agua fuera de los confines normales de un río o cualquier masa de agua, también se le conoce como la acumulación de agua procedente de drenajes (UNESCO, 2012). Las inundaciones representan el 40% de todos los desastres, provocando cerca del 26% de las muertes. Según la Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja y de la Media Luna Roja, desde 1993 a 2002, los desastres debidos a inundación han afectado a más personas en todo el mundo (140 millones de dólares por año en promedio), que las afectadas por todos los desastres naturales y tecnológicos juntos (Pons, 2011).

Si bien en las llanuras argentinas presentan mayor riesgo de sufrir inundaciones (Ministerio de Salud de la Nación, 2016). En la provincia de Córdoba, las características geográficas, hídricas y el clima que presenta Sierras Chicas, la convierten en un área propensa y vulnerable a repetidas inundaciones (Osvaldo y cols, 2015).

El cordón de las localidades de la provincia se extiende en dirección Norte/Noreste-Sur/Suroeste desde el cerro El Pajarillo al norte, hasta los márgenes del Río Tercero al Sur, donde la cuenca del Río Saldán está conformada por los Ríos Ceballos y Unquillo, cuya área de recepción se desarrolla en la vertiente oriental tendida de las Sierras Chicas. El área de influencia de la cuenca incluye las localidades de Río Ceballos, La Granja, Villa Allende, Saldan, Unquillo, Mendiolaza, las cuales a partir de la década de los noventa, han experimentado un proceso de crecimiento urbano que se ha desarrollado parcialmente dentro del ámbito fluvial, exponiendo a la población y su entorno de vida a riesgo de inundación (Osvaldo y cols, 2015).

Es importante resaltar que el clima de las Sierras Chicas es semiárido templado, con lluvias de régimen monzónico concentradas en el verano, las cuales alcanzaron una precipitación anual promedio en los últimos 40 años de 949 mm (Gavier y Bucher, 2004). El 15 de febrero del 2015 llovieron 240mm en la cuenca alta, lo que provocó una creciente repentina de gran magnitud que dejó como saldo víctimas fatales, pérdidas de viviendas, infraestructura, puentes, vados, caminos, interrupción en el suministro de servicio de agua potable, electricidad, entre otras consecuencias. Las causas que preceden este suceso están relacionadas con el sistema hidrográfico en el que se comprenden las Sierras Chicas. Las crecientes repentinas son producto de la baja permeabilidad del material geológico de las cuencas de recepción, la fuerte energía del relieve, el escaso grado de protección hidrológica de la vegetación natural y por las condiciones climáticas (Osvaldo y cols, 2015). Las alteraciones humanas del ambiente comprometen los patrones normales de drenaje y predisponen algunas áreas a las inundaciones como se ilustra en la figura n° 1 del Mapa de riesgo de inundaciones (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2013).

Figura N° 1: Mapa de riesgo de inundaciones.



Fuente: Barchuk A., Díaz V., Daghero A. Efectos de los cambios de cobertura y uso de la tierra en cuencas hídricas en la provincia de Córdoba: impactos y riesgos socio-ambientales, Universidad Nacional de Córdoba, 2013.

Impacto de las Inundaciones

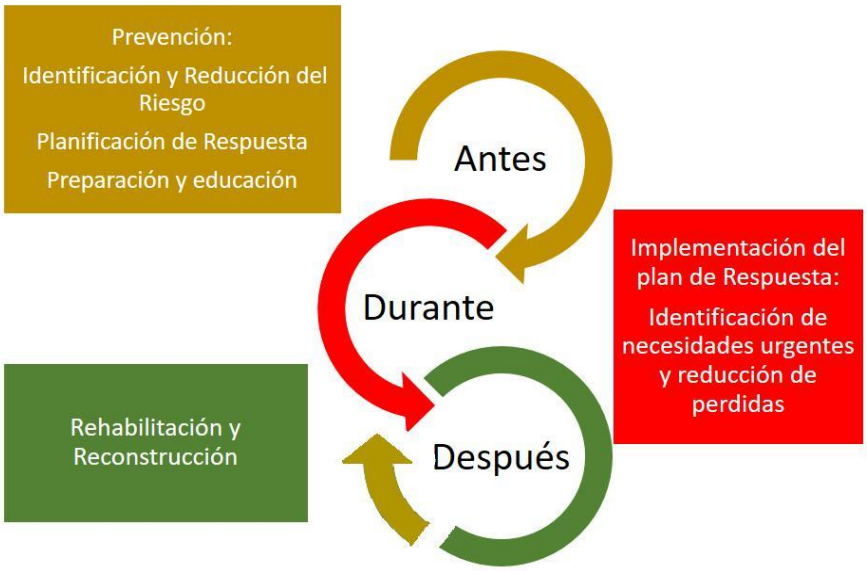
Entre los principales efectos se destaca la interrupción de vías y medios de comunicación, el deterioro o la destrucción de viviendas y otros edificios, las pérdidas de cultivos y la inutilización temporal de los suelos agrícolas y su deterioro por la erosión hídrica, contaminación de las aguas y el consecuente riesgo para la salud de la población (Ministerio de Salud de la Nación, 2016). A nivel psicosocial se presentan alteraciones emocionales relacionadas con la separación de la persona, en ocasiones de forma abrupta, de las actividades de su vida diaria. En cuanto a salud, se presentan enfermedades transmisibles, que se dan según las condiciones de convivencia asociadas también a la contaminación de alimentos o agua (Medina, 2007).

La Gestión de Riesgos como paradigma de abordaje de las emergencias y desastres

Al comprender la planificación para los desastres y la percepción del riesgo, se pueden desarrollar intervenciones para mejorar la preparación de la comunidad. Este tipo de protocolo se lleva a cabo con el fin de evitar la morbilidad y mortalidad innecesarias luego de un evento natural (Stewart y cols, 2017).

Para reducir las consecuencias ocasionadas, en el año 2005, en la Conferencia Mundial sobre la Reducción de Desastres 2005-2015, realizada en Hyogo, Japón, los 168 países integrantes de las Naciones Unidas establecieron el *Marco de Acción de Hyogo* (MAH). Este enfoque superador propone, a partir de un plan de acción, adoptar medidas de abordaje antes, durante y después del desastre, además que integra al modelo fisicalista –hasta ahora imperante en el abordaje de los desastres-, a las ciencias sociales (UNISDR, 2005). Dichas etapas se ilustran en la figura n° 2.

Figura N° 2: Etapas de la Gestión de Riesgos.



*Fuente: Creación propia basado en las etapas propuestas por el Marco de Acción de Hyogo (*UNISDR*, 2005).*

Dichas acciones sugieren, tomar medidas antes del desastre para reducir los efectos del mismo y disminuir la vulnerabilidad de la comunidad. Implica la identificación de los riesgos de las poblaciones, la evaluación del nivel de preparación y la flexibilidad del sistema de vigilancia existente, educando a las poblaciones en riesgo y entrenando al personal de salud y seguridad. Durante el desastre, el componente clave de cualquier respuesta es la conducción precoz de una evaluación apropiada de los daños para identificar las necesidades urgentes y establecer las prioridades de apoyo a la población afectada. Por último, después del desastre, la información obtenida luego de ocurrido, puede llevar a políticas y prácticas que reducen el riesgo de muerte, se pueden sugerir intervenciones específicas para mitigar las consecuencias negativas de los desastres en las poblaciones de alto riesgo (ancianos, personas que viven solas, en viviendas móviles o dependientes de sistemas de soporte vital) (UNISDR, 2005). Por lo

tanto, se resalta la importancia de generar mapas de riesgo de las zonas inundables, partiendo de las consecuencias y experiencias previas en emergencias y desastres, con el fin de ayudar a disminuir la vulnerabilidad y aumentar las formas de mitigar sus impactos en la población damnificada (Morales, 2011).

Por otro lado, la seguridad de los alimentos en emergencias y de los refugios durante una respuesta al desastre se logra mediante una buena preparación. El nivel del mismo debe incluir la evaluación del riesgo, la planificación de contingencia, el almacenamiento de equipos y suministros, los servicios de emergencia y los mecanismos de reserva, las comunicaciones, la gestión de la información y los acuerdos de coordinación entre los distintos organismos involucrados. (Pothiawala 2015).

El Marco de Acción de Sendai 2015-2030, instrumento sucesor del MAH, reafirma la misión de prevenir la aparición de nuevas probabilidades de desastres y reducir los riesgos existentes, mediante la implementación de medidas integradas e inclusivas que prevengan y reduzcan el grado de exposición a las amenazas y la vulnerabilidad a los desastres. Lograr la participación activa de la comunidad en la formulación de políticas de gestión de riesgo, para así enriquecerlas con las percepciones de la población afectada, logrando el aumento de la resiliencia y compromiso (UNISDR, 2015).

El problema ya no se enfoca tanto en el evento de ocurrencia del desastre y la respuesta sino en el riesgo que predispone el desastre, el cual es construido socialmente; es decir, ningún desastre puede suceder sin la previa existencia de una situación de riesgo, la cual no solo permite la ocurrencia del desastre, sino que también determina la dimensión de sus impactos. La Red de Estudios Sociales en Prevención de Desastres en América Latina (LA RED) plantea la necesidad de estimular y fortalecer el *estudio social* de la problemática del riesgo y definir, a partir de ello, nuevas formas de intervención y de gestión en el campo de la mitigación de riesgo y su prevención (Gellert-de Pinto, 2012).

La eficaz gestión de riesgo, permite anticipar problemas alimentarios y poder actuar en consecuencias, proveer alimentos, identificar brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, conocer el estado nutricional de la población afectada. De esta manera se logra asistir a los que presenten desnutrición, instaurar sí así lo requiere programas alimentarios de emergencias, el abastecimiento de agua potable durante y después del evento dada su importancia para la inocuidad de las comidas (Schneider y cols, 2012).

AYUDA ALIMENTARIA DURANTE SITUACIONES DE EMERGENCIA Y DESASTRE

Durante los desastres, la población afectada se enfrenta a una situación de hambre inmediata y a una amenaza de inanición masiva; por lo que la asistencia alimentaria es indispensable durante la crisis y después de ella. Por Ayuda Alimentaria se entiende a la provisión de alimentos por una persona física o una institución a individuos o grupos en riesgo de inseguridad alimentaria por situaciones de eventos adversos causados por inundaciones (INCAP, 2015). Así también, la Oficina de Ayuda Humanitaria de la Comisión Europea (ECHO), en su comunicado expresa que el fin de la ayuda alimentaria humanitaria es garantizar el consumo de alimentos suficientes, seguros y nutritivos, durante y después de una crisis humanitaria, ya que, de otra manera, el consumo de alimentos sería insuficiente o inadecuado para impedir una mortalidad excesiva, índices alarmantes de desnutrición aguda, o la merma de mecanismos de respuesta. (Oficina de Ayuda Humanitaria de la Comisión Europea [ECHO], 2014)

El acceso a los alimentos y el mantenimiento de un estado nutricional adecuado son determinantes para la supervivencia de las personas durante los casos de desastre. En ningún lugar se puede demostrar más claramente la sinergia entre infección, mala nutrición y alta mortalidad como en los desastres. Los sistemas inadecuados de agua, salubridad y vivienda empeoran las crisis públicas de salud, comunes bajo condiciones de desplazamiento y de angustia por la migración (Marchione, 2002). Junto a la ayuda alimentaria directa, pueden ser necesarias intervenciones complementarias, incluidas las destinadas a garantizar una preparación de alimentos segura (ej. abastecimiento de combustible de cocina) o el acceso al agua potable, instalaciones higiénicas y servicios de salud, para prevenir o tratar la desnutrición (ECHO, 2014). Por lo que la capacidad de recuperación de los medios de subsistencia, con la consiguiente seguridad alimentaria de las personas, serán determinantes de su salud y estado nutricional a corto plazo, así como su supervivencia y bienestar futuros (Steering Committee for Humanitarian Response y cols, 2004).

Para la elaboración del plan de alimentación, desde el paradigma de la Gestión de Riesgos, es importante tener información sobre la comunidad y sus pobladores antes de que ocurran las emergencias, porque esto permitirá visualizar las situaciones o necesidades que podrán suscitarse (composición de la población, existencia de grupos vulnerables, distribución geográfica de la misma, etc.). Por otro lado, es necesario determinar si la comunidad cuenta con algún tipo de

reserva de alimentos y asegurarse tanto del aporte de los mismos por parte del sector privado, así como autoridades, instituciones locales y de las familias. Así en la definición del plan de acción debemos determinar si la alimentación se hará: por medio de la distribución de alimentos crudos a la población, alimentos preparados en un centro de alimentación comunitaria (CAC) o una combinación de ambos (Banco Interamericano de Desarrollo, 2000)

Wayembergh y cols. (2002) sugieren que las raciones de alimentos estén constituidas por un alimento básico como sustento (cereales y derivados: arroz, maíz, pastas y harinas), alimento fuente de proteínas (carne, leche, huevo), alimento fuente de energía (aceite, manteca, azúcar), bebidas y líquidos (agua potable, jugos, caldos de verdura e infusiones). También recomienda agregar a la ración básica, frutas y vegetales disponibles. En contraposición en la Reunión Nacional de Alimentación en Emergencias (2016), se propuso el diseño de la siguiente ración, con un valor calórico total que deberá comenzar a cubrirse una vez superadas las primeras 2-4 hs desde el comienzo del evento. Se estima cubrir un valor de 2000 Kcal/ persona. Éste es un valor estándar con el que se busca evitar consecuencias nutricionales a futuro. A su vez, sugiere cubrir este requerimiento usando los siguientes alimentos: leche, yogurt y quesos (lácteos) 2 porciones, carnes y huevos 1 a 2 porciones (1 se puede reemplazar por legumbres), cereales 4 porciones, verduras 2 porciones, frutas 2 porciones. La cantidad por porción son las establecidas por las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA). (Federación Argentina de Graduados en Nutrición [FAGRAN], 2017).

Entre los aspectos que ayudarán a tomar una decisión en cuanto al desarrollo del plan alimentario están, la situación existente (emergencia ocurrente, en este caso inundación) y el tipo de ración de alimentos que podría ser adquirida. También debe considerarse el número de personas que necesitan asistencia alimentaria y la capacidad de atenderlos; número de personas que podrían necesitar abandonar sus hogares (hogares en malas condiciones actuales) y la disponibilidad de recursos para instalar un centro de alimentación comunitaria; daños ocasionados en la producción de alimentos y agua, tanto a nivel del hogar como de la localidad y posibilidades del abastecimiento externo. (Rodríguez y Terry Berro, 2002).

La planificación de alimentación en casos de emergencia, debe realizarse según tres niveles de atención: **acción inmediata, acción de mantenimiento, acción de recuperación**:

Acción inmediata: Cuando recién ha ocurrido la emergencia (4 a 6 horas), lo más importante es ofrecer en forma rápida algún sustento, lo ideal sería dar una comida completa, pero si las condiciones no lo permiten se puede dar por lo menos bebidas calientes (agua azucarada, café, té o consomés). Este tipo de ración es útil en climas fríos y brinda apoyo

emocional a las personas. En caso de que las condiciones no permitan brindar una alimentación completa, la ración para emergencia debe contener de 1000 a 1500 calorías diarias.

Mantenimiento: Cuando los hogares han sido destruidos y no cuentan con alimentos, será necesario proporcionarlos preparados en centros de alimentación comunitaria (CAC). Cuando los hogares no han sido destruidos, pero no cuentan con alimentos, pueden entregarse alimentos crudos para que sean preparados por la familia. La ración de mantenimiento debe contener entre 1700 a 1900 calorías diarias.

Recuperación: Cuando se empieza a restablecer el orden, debe planificarse la forma en que se terminará la ayuda alimentaria y los mecanismos para que los damnificados puedan volver a su vida normal. Mientras más pronto se trabaje en capacitación y cooperación para que las familias sean autosuficientes, menor será la dependencia a las donaciones de alimentos (INCAP, 2015).

La Organización Panamericana de la Salud (OPS), propone como una medida inmediata proporcionar para un periodo corto de tiempo 1700 Kcal al día, para prevenir una deterioración severa del estado nutricional y hambruna. Así también, para un periodo de semanas o incluso meses y cuando los damnificados dependen exclusivamente o casi exclusivamente de la ayuda alimentaria, las raciones deben proporcionar de 1700 a 2000 Kcal por persona/día. (Organización Panamericana de la Salud [OPS], 2008)

Los grupos más frecuentemente expuestos a riesgos en las situaciones de emergencia son las mujeres embarazadas y lactantes, niños y niñas menores de cinco años, las personas de edad avanzada, los discapacitados y los que padecen de VIH o sida. Hay vulnerabilidades específicas que influyen en la capacidad de la gente para enfrentarse con el desastre y sobrevivir y dentro de cada contexto deberá determinarse cuáles son las personas que corren más peligro (Steering Committee for Humanitarian Response y cols, 2004).

- Menores de 1 año: se recomienda no separar de sus madres los bebés que están siendo amamantados, además de promover la lactancia materna en caso de que sea interrumpida.
  No se recomienda el uso de biberones, en ningún caso. La contaminación se facilita debido a que es un medio apropiado para la proliferación de bacterias y requiere el uso de agua para preparar las fórmulas, así como para esterilizarlas adecuadamente; en muchos casos el agua no está disponible o no es segura.
- De 2 a 5 años: proporcionar una ración que tiene los tres tipos de alimentos básicos (arroz, pan, tortilla, pastas y cereales), proporcionar 3 tiempos de comidas y 2 meriendas, brindar los mismos lo más rápidamente y en lo posible una ración complementaria.
- Mujeres embarazadas y en período de lactancia: favorecer la dotación de alimentos y suplementos alimentarios (indicados por un profesional de la salud); proporcionar

diariamente raciones fuentes de un cereal (arroz, pan, tortilla, pastas, cereales), un alimento rico en proteína (carnes, pescado, leche, huevo, queso), un alimento rico en energía (azúcar o la grasa); intensificar las acciones de promoción efectiva del apego precoz a la lactancia materna exclusiva.

- Adultos mayores: identificar enfermos crónicos; asignar personas o voluntarios para que ayude a alimentarlos y/o movilizarlos; vigilar ingesta de líquido suficiente para evitar deshidrataciones (INCAP, 2015).

El Derecho a una Alimentación adecuada en situaciones de emergencias y desastres

Se considera el derecho a la alimentación como una obligación legal, reconocido por primera vez en la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948. El mismo es un componente esencial para conseguir la seguridad alimentaria de un país, permitiendo que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos, en cantidad y calidad, para lograr una vida sana y saludable (Proyecto Esfera, 2011). El Estado debe garantizar la seguridad alimentaria y las personas deben tener conocimiento de que son sujetos de derecho (Cátedra de Estudios sobre Hambre y Pobreza [CEHAP], 2008). El enfoque de derecho ofrece nuevas formas de determinar, analizar y resolver los problemas que subyacen al hambre y la pobreza y constituyen un método alternativo de fomento del desarrollo (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO], 2006).

En el marco de las situaciones de emergencias y desastres, donde existe un alto nivel de vulnerabilidad en la población afectada, distintos derechos humanos, en especial el derecho a la alimentación se ven amenazados. Es por ello que las acciones de respuesta deben garantizar el acceso a los derechos afectados.

El Proyecto Esfera concebido por un grupo de ONGs internacionales y la Cruz Roja y Media Luna Roja, en la Carta Humanitaria resume algunos de los derechos más fundamentales involucrados en las respuestas humanitarias y establece normas mínimas clave para mitigar el impacto en los mismos, los principios de protección planteados en la misma se aplican a la seguridad, la dignidad y los derechos de las personas afectadas por los desastres. (Proyecto Esfera, 2011). Los damnificados tienen derecho al acceso a los alimentos, a agua segura, saneamiento y el mantenimiento de un estado nutricional adecuado que resultan cruciales para su supervivencia en casos de desastres (Cátedra de Estudios sobre Hambre y Pobreza [CEHAP], 2008). En estas situaciones el estado debe garantizar una asistencia alimentaria humanitaria que asegure su supervivencia, defienda su dignidad, y evite, en la medida de lo posible, el deterioro de sus bienes, y fomente su resiliencia. Las distribuciones generales (donaciones) de alimentos se llevan a cabo cuando se estima necesario, seleccionando a los beneficiarios que más necesitan los alimentos, y se suspenden cuando los beneficiarios han

recuperado la capacidad para producir o acceder a los alimentos mediante otros medios (Proyecto Esfera, 2011).

Antecedentes de estudios sobre Alimentación y Nutrición en situaciones de Emergencias y Desastres

Si bien en los últimos años ha aumentado el interés acerca de las problemáticas alimentarias y nutricionales que se desarrollan en situaciones de emergencias y desastres, la mayoría de los autores abordan dicha temática desde un enfoque cuantitativo: Mejora nutricional de los productos de ayuda alimentaria. En dicho estudio se investigó si las actuales especificaciones de productos básicos enriquecidos en el contexto de la ciencia nutricional y la tecnología de fortificación de alimentos, se hallan vigentes o es necesario actualizarlas. Se concluyó una notable mejora en la formulación de los productos existentes, con la adición de una fuente láctea de proteína a productos dirigidos a niños de 6 a 24 meses de edad, mujeres embarazadas, lactantes y personas en tratamiento contra el VIH / SIDA. Se mejoraron las mezclas de vitaminas y minerales utilizadas y la composición de las premezclas para fortificar los alimentos mezclados. Se adoptaron métodos no basados en cereales (por ejemplo, basados en lípidos) para el manejo de deficiencias nutricionales (Rosenberg y cols, 2011)

Dentro del impacto de las emergencias en el estado nutricional de los damnificados, se destaca el siguiente estudio que realiza un Análisis de la desnutrición en la población afectada por emergencias y desastres. Se evaluó el estado nutricional a partir de: peso para la altura, la circunferencia del brazo medio-superior y las deficiencias de micronutrientes. A partir de esto los datos demostraron que la desnutrición es la principal causa de morbilidad y mortalidad en emergencias y desastres (Skau y cols., 2010).

En Estados Unidos se llevó a cabo una investigación, en donde se hizo Uso de suplementos nutricionales a base de lípidos (LNS) para mejorar la adecuación de nutrientes de las raciones generales de distribución de alimentos para subgrupos vulnerables en situaciones de emergencia. El objetivo de este estudio es el papel potencial de LNS en el cumplimiento de las necesidades nutricionales de estos subgrupos vulnerables, con el fin de prevenir la desnutrición en las poblaciones afectadas por la emergencia. Los resultados indican que las raciones generales de distribución de alimentos (GFD) típica actualmente proporcionada en situaciones de emergencia, basadas en cereales, pulso, alimento mezclado enriquecido (FBF) como la mezcla maíz-soja (CSB), aceite, sal y azúcar, no satisface las necesidades nutricionales de los lactantes, niños pequeños y embarazadas, madres lactantes (PLW) (Chaparro and Dewey, 2010).

Por último, en la provincia de Limón, Costa Rica, se realizó un Plan de acción para *la atención alimentaria durante situaciones de emergencias en tres comunidades de alto riesgo de inundaciones*. En él se llevó a cabo el cálculo y caracterización nutricional de las raciones entregadas, se estudió el aporte calórico por persona por día, la compra y costos de los alimentos adecuados a incluir en los dos tipos de raciones diseñadas, una para los centros de evacuados y otra para los hogares de familias no evacuadas (Medina Arias,2007).

Entre los trabajos realizados desde un enfoque cualitativo, se destaca el estudio anterior en donde también se describen las experiencias vividas por parte de los afectados en relación a la ayuda alimentaria recibida en los centros de evacuados durante las inundaciones, lo que evidenció la existencia de diferentes sentimientos propios del desastre. Para la elaboración de la propuesta, además de contemplar las experiencias de las familias y analizar la composición de las raciones, se trabajó junto con los grupos de rescate para evaluar su conocimiento de la gestión de alimentos en emergencias. Como resultados obtenidos, los afectados refirieron que la ayuda alimentaria recibida no fue suficiente para todos los miembros de cada familia, aun así, rescatan la colaboración por parte de las instituciones, siendo la atención de forma integral (Medina Arias, 2007).

En Ecuador se realizó una investigación basada en la *aplicación de métodos de conservación de alimentos en casos de desastres naturales en la zona costera del país*. La misma pretendió difundir un plan con dichos métodos para que voluntarios y ciudadanos conozcan y ayuden en la distribución de los alimentos. Al finalizar el estudio se visualizó la falta de preparación de la población en general para resolver de la mejor manera un desastre natural, así también hubo un gran desperdicio en materia prima y su respectiva putrefacción por la ausencia de métodos de conservación. En cuanto a los resultados de los métodos de conservación que se emplearon, el tiempo de vida útil de las conservas utilizadas fue de 4 meses (García Ayllón y Loor Cedeño, 2017).

Un estudio llevado a cabo en Europa, evaluó si las *Distribuciones comerciales complementarias de alimentos a refugiados y migrantes son conforme a las políticas y directrices internacionales sobre alimentación de lactantes y niños pequeños en situaciones de emergencia*. Se concluyó que se necesitan especificaciones más claras y más técnicas sobre alimentos comerciales complementarios para determinar objetivamente su idoneidad para los contextos operativos en Europa y la asistencia nutricional de emergencia en el futuro (Theurich y Grote, 2017).

Otro estudio, referente a *estándares de alimentación y refugio en acción humanitaria*, tuvo como objetivo identificar los principios humanitarios (The Sphere Project, 2011) aplicables a la comida y la ayuda relacionada con el refugio que debe ser proporcionada por la cooperación del gobierno local, así como las organizaciones de apoyo pertinentes. Los principios identificados fueron de imparcialidad y no discriminación aplicable a situaciones de

emergencia y de acción humanitaria, vulnerabilidades de la población afectada por el desastre, normas para la seguridad alimentaria y la nutrición, evaluación del riesgo, alimentación del lactante y del niño pequeño, manejo de la desnutrición aguda y deficiencias de micronutrientes, normas mínimas de seguridad alimentaria, impacto ambiental de la seguridad alimentaria, refugio como necesidad básica durante el desastre y normas mínimas en vivienda y asentamiento (Pothiawala, 2015).

Lo anterior demuestra que no existen antecedentes que estudien la ayuda alimentaria recibida en situaciones de emergencias y desastres, desde las percepciones de los damnificados. Por lo que se resalta la importancia del presente estudio por su enfoque cualitativo, permitiendo, ampliar la información existente respecto a la problemática en estudio, aportando otro punto de vista a la misma.

CONTEXTO ALIMENTARIO

El término "contexto", "lo que está alrededor", indica el ambiente o la situación, dentro de la cual ocurre, se genera, y puede ser comprendido aquello sobre lo cual estamos focalizando nuestra atención (Bianciardi, 1998). Las particularidades del acto alimentario se dan dentro de un contexto cambiante y dinámico, donde converge tanto la dimensión histórica, social y cultural (Piña, 2013). Por lo cual, hacemos referencia a los elementos pertenecientes al acto de comer como parte del contexto alimentario, considerando que no existe un concepto puntual del mismo. Para este apartado, se incluyeron aportes de distintos autores para crear la idea.

La alimentación constituye una parte de nuestra realidad social, y al mismo tiempo un reflejo de la misma. Cabe considerar que las actitudes y valores de los actores sociales ante la comida, así como el consumo alimentario y las particulares formas que éstos adoptan se reflejan en el acto de comer. Cuando se habla de comidas, nos estamos refiriendo a un conjunto diverso y complejo de prácticas relacionadas con el consumo de los alimentos: el perfil de las jornadas alimentarias, los comensales, los horarios y los lugares de las comidas, los tipos de menús, sus estructuras y contenidos (Arnaiz, 2010). Es por esto que se presenta una resignación por parte del comensal frente a la comida que se sirve en una situación adversa. Éste a pesar de sentirse amparado, muestra una pérdida del referente cultural, de la visión que tiene sobre la calidad de los alimentos y del poder de tomar decisiones acerca de su comida (Kraemer y Arnaiz, 2015). Lo anterior demuestra la importancia concedida al hecho de que comer solo o en compañía no es la misma para cada tipo de comida y el significado tampoco es el mismo si la comida se efectúa en casa o fuera de casa. Dicha comensalidad varía, dependiendo del tipo de comida y del momento en el que se realiza (Arnaiz, 2010).

PERCEPCIONES

La percepción es uno de los temas inaugurales de la psicología como ciencia y ha sido objeto de diferentes intentos de explicación. Existe consenso científico en considerar al movimiento Gestalt como uno de los esfuerzos más sistemáticos y fecundos en la producción de sus principios explicativos. Su teoría, arraigada en la tradición filosófica de Kant, consideró la percepción como un estado subjetivo, a través del cual se realiza una abstracción del mundo externo o de hechos relevantes (Oviedo, 2004). De este campo se define a la percepción como el proceso cognitivo de la conciencia que consiste en el reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social, en el que intervienen otros procesos psíquicos. La percepción es considerada como un proceso que se da según la situación histórica social que se transcurra, pues tiene ubicación temporal y espacial, depende de las circunstancias cambiantes y la adquisición de experiencias que incorporen otros elementos a estructuras previas (Vargas, 1994). A partir de este enfoque surge la necesidad de definir el siguiente concepto para el abordaje de nuestro estudio.

Le Bretton (2007) señala que las percepciones sensoriales arrojan físicamente al hombre dentro del mundo, y de ese modo, al seno de un mundo de significados. La percepción del alimento en la boca es una conjugación sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, temperatura, consistencia, apariencia y olor. Comer es un acto sensorial total.

Los sabores son las letras de un alfabeto infinito que declina la multitud de percepciones gustativas según los grupos sociales y los individuos. La percepción es un proceso indisociable, la boca saborea los alimentos, mientras la nariz los huele. El aroma de los alimentos es percibido por vía retronasal. La olfacción acompaña permanentemente el gusto. A través de su cuerpo, constantemente el individuo interpreta su entorno y actúa sobre él en función de sus sensaciones. Las mismas están inmediatamente inmersas en la percepción. Entre la sensación y la percepción, se halla la facultad de conocimiento que recuerda que el hombre no es un organismo biológico, sino una criatura de sentido. Ver, escuchar, gustar, tocar u oír el mundo significa permanentemente pensarlo a través del prisma de un órgano sensorial y volverlo comunicativo (Le Breton, 2007).

La percepción no es la realidad, sino la manera de sentir la realidad. Si las percepciones sensoriales producen sentido, si cubren el mundo con referencias familiares, es porque se ordenan en categorías de pensamiento propias de la manera en que el individuo se las arregla con lo que ha aprendido de sus pares, de sus competencias particulares o de lo que sus experiencias le han enseñado (Le Breton, 2007).

Rol del Licenciado en Nutrición en situaciones de Emergencias y Desastres

Socarrás y Bolet, (2010) destacan los pasos inmediatos a dar para garantizar la eficacia de un programa de ayuda alimentaria, entre ellos, evaluar las provisiones de alimentos disponibles, determinar las necesidades nutricionales de la población afectada, calcular las raciones alimentarias diarias, priorizando las necesidades de los grupos vulnerables y vigilar el estado de nutrición de la población afectada. Cabe destacar que los profesionales de la nutrición, forman parte del área de logística del Sistema de Comando de Incidentes propuesto por la USAID (USAID, 2005).

El Licenciado en nutrición posee una formación integral, entendiendo que el ser humano se encuentra atravesado por campos biológico, psicológico, sociocultural. Es por esto que la misma nos prepara con un enfoque social, permitiendo la participación dentro de un equipo interdisciplinario en situaciones de emergencia y desastre, logrando adecuar las necesidades de la población al plan de acción a desarrollar, a partir del contexto socio-económico-cultural y hábitos alimentarios de la población.

Las competencias del Licenciado en Nutrición desde el enfoque de la gestión de riesgos, se pueden observar en sus tres grandes momentos:

- Antes de las emergencias (preparación): valoración de la población en riesgo y grupos vulnerables, planificación y gestión de bancos de alimentos/kit de alimentos, diseño y difusión de mensajes educativos sobre alimentación y nutrición, capacitación al personal a cargo de los centros de evacuados sobre Buenas Prácticas de Manufactura, diseño de menú.
- Durante las emergencias (mantenimiento): evaluación de daños y necesidades, identificación de población afectada, control de la inocuidad de los alimentos, control en la distribución de alimentos, apoyo y seguimiento a grupos vulnerables, valoración del estado nutricional, difusión de mensajes educativos.
- Después de las emergencias (recuperación): evaluación y seguimiento del estado nutricional.

SUPUESTOS TEÓRICOS

- Las familias damnificadas perciben que las comidas recibidas en el centro de evacuados durante las inundaciones fueron acordes a sus necesidades y preferencias.
- Las familias damnificadas consideran indispensable la ayuda alimentaria recibida en los centros de evacuados, durante este desastre, al igual que otras necesidades.

CATEGORÍAS DE ANÁLISIS:

Con el propósito de organizar la información obtenida en las entrevistas realizadas a las familias damnificadas, y poder realizar el consecuente análisis, se dispone la siguiente distribución de categorías. Habiéndose tomado como parámetro los objetivos planteados al principio del trabajo, es pertinente aclarar que se incluye en este apartado, información que no estaba contemplada en los mismos. Aun así, debido al grado de importancia que tienen para el análisis estos nuevos datos obtenidos, se incluye: *Tipo de ayuda alimentaria*.

PERCEPCIÓN

La percepción ha sido definida, desde el campo de la psicología, como el proceso cognitivo de la conciencia que consiste en el reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social. En el mismo intervienen otros procesos psíquicos como el aprendizaje, la memoria y la simbolización (Vargas, 1994).

Percepción Sensorial

Le Bretton (2007) señala que las percepciones sensoriales arrojan físicamente al hombre dentro del mundo, y de ese modo, al seno de un mundo de significados. A través de su cuerpo, constantemente el individuo interpreta su entorno y actúa sobre él en función de sus sensaciones. La percepción del alimento en la boca es una conjugación sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, temperatura, consistencia, apariencia y olor. Comer es un acto sensorial total.

AYUDA ALIMENTARIA

La ayuda alimentaria consiste en la provisión de alimentos por una persona física o una institución a individuos o grupos en riesgo de inseguridad alimentaria por situaciones de eventos adversos causados por inundaciones (Medina, 2010).

Tipo de Ayuda Alimentaria

El Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá [INCAP] (2015) resalta el tipo de ración de alimentos que podría ser adquirida, como un aspecto importante al momento de planificar la ayuda alimentaria que será brindada. Así, en la definición del tipo de ración se debe determinar si la alimentación se hará por medio de la distribución de alimentos crudos a la población, alimentos preparados en un centro de alimentación comunitaria (centro de evacuados) o una combinación de ambos.

Tipos de alimentos que conforman la ayuda alimentaria

Son los alimentos y/o bebidas incluidos en las raciones de la ayuda alimentaria. Deben ser parte del patrón alimentario de la población, para que no sean rechazados o provoquen problemas en los damnificados.

Wayembergh, y col. (2002) sugieren que las raciones de alimentos estén constituidas por un alimento básico como sustento (cereales y derivados: arroz, maíz, pastas y harinas), alimento fuente de proteínas (carne, leche, huevo), alimento fuente de energía (aceite, manteca, azúcar), bebidas y líquidos (agua potable, jugos, caldos de verdura e infusiones). También recomienda agregar a la ración básica, frutas y vegetales disponibles.

CONTEXTO ALIMENTARIO EN EL QUE SE DIO LA AYUDA ALIMENTARIA EN EL CENTRO DE EVACUADOS

El término “contexto”, “lo que está alrededor”, indica el ambiente o la situación, dentro de la cual ocurre, se genera, y puede ser comprendido aquello sobre lo cual estamos focalizando nuestra atención (Bianciardi, 1998).

Las particularidades del acto alimentario se dan dentro de un contexto cambiante y dinámico, donde converge tanto la dimensión histórica, social y cultural (Piña, 2013). Incluyendo los elementos significativos, determinantes y determinados, relacionados con el acto de alimentarse, que afectan cada percepción sobre la ayuda alimentaria recibida.

DISEÑO METODOLÓGICO

TIPO DE ESTUDIO

Es un estudio de tipo cualitativo, interpretativo, de corte transversal. El diseño metodológico plantea observaciones contextualizadas socialmente a partir del cual el investigador se aproxima a un sujeto real que nos ofrece información sobre sus propias experiencias, opiniones y valores. El marco organizador de la investigación se caracteriza por una gran flexibilidad, capacidad de adaptarse a cada momento y circunstancia de la realidad que se está indagando (Olabuénaga, 2012).

UNIVERSO Y MUESTRA

La población objeto de este estudio, está conformada por personas adultas damnificadas por la inundación ocurrida en el año 2015 en las localidades de Sierras Chicas (Villa Allende, Mendiolaza, Unquillo, Río Ceballos), las mismas fueron seleccionadas por presentar centros de evacuados en ese momento.

El contacto con dichas familias, para acceder y comunicar el motivo de este estudio, se realizó a través de referentes de operativos de Emergencia de cada una de las localidades: Defensa Civil, Cruz Roja, Cuartel de Bomberos, Promoción Humana y Desarrollo Social y a través del contacto con otras familias (Muestras en cadenas o por redes).

La muestra quedó conformada por once personas de sexo femenino, las cuales permanecieron en centros de evacuados de las localidades mencionadas durante la inundación, el número de la misma fue definido por la participación voluntaria previo a la lectura y aceptación del consentimiento informado (Anexo n° 1).

TÉCNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

TÉCNICA: Entrevista

INSTRUMENTO: Cuestionario Abierto

DIRIGIDO A: Un representante adulto de cada una de las familias damnificadas que estuvieron en los centros de evacuados durante las inundaciones que ocurrieron en las Sierras Chicas en el 2015.

La entrevista se define como una técnica social que pone en relación de comunicación directa cara a cara a un investigador/entrevistador y a un individuo entrevistado, con el cual se establece una relación de conocimiento, dialógica, espontánea, concentrada y de intensidad variable. Opera como una técnica de producción de información de doble tipo: información verbal oral (las palabras, significados y sentidos de los sujetos implicados en la entrevista) e información de tipo gestual y corporal (las expresiones de los ojos, el rostro, la postura

corporal), que son leídas e interpretadas durante la interacción y que resultan claves para el logro de un mayor o menor acceso a la información y "riqueza" del sujeto investigado.

No se desea ni contrastar una teoría, un modelo ni un supuesto, se aspira a profundizar cómo los participantes ven el problema en cuestión. Obtener conocimiento desde el punto de vista de los miembros del estudio y datos significativos desde su lenguaje es el fin último de este proceso (Cerón, 2006).

Antes de la entrevista, los participantes darán su consentimiento por escrito, previo a haberles brindado la información pertinente, sin obligatoriedad, de forma anónima y la información que dieron fue anónima con el propósito de no afectar de forma alguna la integridad y bienestar de la persona.

Se tuvo en cuenta que el orden de las preguntas del instrumento cambió dependiendo de cada situación, como también el modo en que se formularon las mismas, con el propósito de adaptar el instrumento a cada situación particular. (Anexo n° 2)

PLAN DE ANÁLISIS DE DATOS

Para el análisis de los datos se ha utilizado un método inductivo, permitiendo recolectar, analizar datos y sacar conclusiones tentativas, a partir de las reseñas obtenidas de las entrevistas. Se detallan a continuación la secuencia de pasos relacionados entre sí, planteados por Ulin y col. (2006), utilizados para dicho análisis; los cuales comprenden: lectura, codificación, presentación, reducción e interpretación. La **lectura**, como primer paso, ha implicado una relectura de los testimonios desgravados y la revisión de notas tomadas en el campo. Se han identificado temas relacionados con los objetivos planteados a través de la misma y que contribuyen a la elaboración de explicaciones tentativas. Mientras se realizó este proceso, se comenzó a asignar rótulos o códigos a los fragmentos de texto que representan los temas. La **codificación** permitió, de este modo, buscar y recuperar más tarde segmentos relevantes de los temas fundamentales. Una vez extraída y combinada toda la información codificada sobre cada tema, se exploró cada área temática, **presentando** primero en detalle la información pertinente para cada categoría de análisis desarrollada. En base a esta, se procedió con la **reducción de los datos**. Esto se llevó a cabo una vez obtenida toda la información, donde se procedió a eliminar la información no necesaria, separar la idea general y distinguir los temas centrales de los secundarios, reduciendo la información a sus puntos esenciales. Por último, se hizo una **interpretación** global de los resultados del estudio, mostrando cómo se relacionan entre sí las

áreas temáticas y explicando cómo la red de conceptos responde a las preguntas originales del estudio (Ullin y cols, 2006).

RESULTADOS

En el presente trabajo de investigación se analizaron las percepciones de las familias damnificadas respecto a la Ayuda Alimentaria recibida en los centros de evacuados durante la inundación en localidades de Sierras Chicas ocurrida en el año 2015. Las categorías de análisis que guiaron este trabajo son: Ayuda Alimentaria (tipo de ayuda alimentaria y tipos de alimentos que la conforman), Percepción (percepción sensorial) y Contexto Alimentario en el que se dió la ayuda alimentaria en los centros de evacuados; y datos pertinentes a las mismas que surgieron durante el procesamiento de los resultados obtenidos en terreno.

Se entrevistaron once familias damnificadas, de las cuales: una de ellas pertenece a la localidad de Villa Allende, cinco a Mendiolaza, una a Unquillo y cuatro a Río Ceballos. Del total de localidades que conforman Sierras Chicas, se incluyeron éstas por haber presentado centros de evacuados. Para albergar las familias cuyos hogares se vieron afectados durante la inundación, muchos de ellos imposibilitados para volver a ser habitados, se utilizaron y adaptaron infraestructuras tales como Iglesias, escuelas, salones públicos y hoteles. En Villa Allende, se utilizó la *Iglesia Universal* como centro de evacuados, en Mendiolaza fueron la Iglesia *San José de Calasanz* y un Salón de usos múltiples, en Unquillo funcionó *La Casa del Niño del Padre Aguilera* y en Río Ceballos el *Hotel 18 de Marzo.*

Se realizó el primer contacto a través de los Referentes de los Operativos de Emergencia de cada una de las localidades (Defensa Civil, Cruz Roja, Cuartel de Bomberos, Promoción Humana y Desarrollo Social), quienes ofrecieron la localización de los barrios afectados, a los cuales se accedió para hacer llegar una invitación *puerta a puerta*, para formar parte de la presente investigación. Así, luego de transmitirles en qué consistía su participación, se les hizo entrega de un consentimiento informado para garantizar la privacidad y certificar su intención de formar parte voluntariamente. Además, los nombres de los participantes fueron resguardados, utilizando sólo la inicial y el nombre del centro de evacuados en el que permanecieron. Las respuestas obtenidas reflejan que las opiniones de los representantes entrevistados, difirieron en cuanto a la localidad y al centro de evacuados en el que se alojaron al momento de la inundación.

Las entrevistas se realizaron en su totalidad a mujeres, siendo ellas en su mayoría amas de casa con hijos a cargo. Se mostraron predispuestas al momento de participar, ofreciendo un espacio en su hogar, dejando de lados sus actividades domésticas para poder responder a las preguntas. Se observaron expresiones y actitudes propias del lenguaje corporal, que enmarcan sentimientos y emociones de un relato que marcó sus vidas y las de sus familias, lo cual favoreció para la interpretación de los datos obtenidos, reflejando con esto sus percepciones.

A) AYUDA ALIMENTARIA

A.1) TIPO DE AYUDA ALIMENTARIA

Partiendo de la información obtenida por los testimonios de las familias, se pudieron identificar cuatro tipos de ayuda alimentaria recibida durante la inundación, las cuales se detallan a continuación:

- ❑ Viandas pre-elaboradas provenientes del PAICor
- ❑ Comidas elaboradas en el centro de evacuados
- ❑ Comidas elaboradas provenientes de otros lugares/personas
- ❑ Bolsones de alimentos.

Viandas pre-elaboradas provenientes del Paicor

Estas viandas estaban conformadas por: Sándwiches (de fiambre y de milanesas), carnes (milanesas de carne y pollo, hamburguesas, albóndigas, medallones, cuarto de pollo: pata muslo), pastas (fideos, ravioles, arroz con salsa de tomate), guarniciones (puré de papa, puré de calabaza, ensaladas, verduras al horno, fideos, arroz, entre otras) acompañado por una fruta de postre (naranja-banana-manzana) y una bebida (Botellas de 500cc de agua mineral, agua saborizadas, gaseosas y jugos individuales). Las mismas eran distribuidas a modo de cena por voluntarios y por vecinos del lugar, y fueron repartidas en todos los centros de evacuados de las localidades mencionadas. Esto se ve reflejado en los siguientes testimonios:

"Y… entonces bueno… eh… empezamos a recibir la vianda del PAICor, así que nos daban las viandas del PAICor…en las viandas del PAICor venían una pata muslo, un poco de arroz, eh… venia…que se yo (pensativa, desvía la mirada) …tallarines (el nene le recuerda), eh… hamburguesas eh…era bastante variado, guisos" (L. Hotel 18 de Marzo. Rio Ceballos).

"El PAICor te acompañaba con una botella de gaseosa, tenes la bandeja que viene un día el guiso, con la lenteja con la carne, el otro día es verdura con la carne, toda verdura cortada más la carne cortada, después viene otro día que viene fritura porque... es como una parte nutricional que te da! Un día sí fuerte, un día no… no fuerte" (P. Hotel 18 de Marzo. Rio Ceballos).

"A la noche nos daban las vianditas del Paico´ con una botellita de agua o agua saborizada. Cambiaban de comida según hacia o… mucho calor… nos hacían ensalada con carne por ejemplo y los días que pasamos mucho frío nos hacían comida de invierno" (V. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

Al indagar respecto a este tipo de ayuda alimentaria, las familias dan cuenta de su percepción asociando a la misma con comidas envasadas ya listas para consumir y reconociendo las mismas por los cubiertos de plásticos y una bebida individual. Esto refleja las diferencias en cuanto a sus preferencias, costumbres, hábitos alimentarios de las familias damnificadas, lo que va a incidir en su percepción sobre las mismas.

Comidas elaboradas en el centro de evacuados

En la iglesia de Mendiolaza (utilizada como centro de evacuados), hubo personal del PAICor trasladados de Córdoba a dicho centro que se encargó de la elaboración de las comidas, por lo general correspondía al almuerzo y a su vez asistía gente evacuada de otros centros a retirar su porción correspondiente.

"*Los chefs vinieron a cocinar, eran gente de córdoba que vinieron a cocinar. Nos daban guiso, polenta… de todo… de todas las comidas… con carne, las frutas" (N. Iglesia. Mendiolaza).*

A partir de los testimonios en referencia a este tipo de ayuda alimentaria, se destaca la percepción de las familias acerca del personal de cocina, quienes los consideraban chefs que vinieron de Córdoba a colaborar, ellos elaboraban las comidas, con la poca disponibilidad y escasa variedad de alimentos con los que contaban, realizaban distintos menús, combinando sabores, colores, técnicas culinarias para que resulten agradables a pesar del momento difícil vivido por los damnificados. Debido a esto se pudo observar la predilección de las familias en cuanto a las comidas preparadas por este grupo de personas pertenecientes al PAICor.

El Hotel 18 Marzo de Rio Ceballos contaba con cocina instalada, donde participaron en la elaboración las mismas familias evacuadas y empleados municipales. Los menús realizados fueron: guisos de fideos, de arroz, de lentejas, polenta, carnes a la cacerola con salsas, sopas, en su mayoría comidas calientes de olla.

"En el caso nuestro, el hotel ya tenía una cocina que ya estaba trabajando por los municipales…nos dieron todas las comidas… al mediodía, almuerzo…tenías después la

merienda y después la cena…eran muchas las donaciones, aparte estaba la cocina armada… cocinaban todos ahí" (P. Hotel 18 de Marzo. Rio Ceballos).

Las opiniones de los evacuados correspondientes al Hotel 18 de marzo, difieren de las percepciones de las familias que estuvieron en la iglesia de Mendiolaza, ya que el hotel contaba con una cocina equipada con los elementos necesarios, considerando de esta forma la posibilidad de un mayor aprovechamiento de los alimentos que recibían para la elaboración de las comidas mientras permanecieron en el lugar.

Comidas elaboradas provenientes de otros lugares/personas.

Las familias damnificadas, mientras permanecieron en los centros de evacuados, recibieron comidas provenientes de representantes de partidos políticos

"Un puntero político nos traía a las 12, él venía personalmente y te dejaba las bandejita´ con arroz, con pollo, con… (Pensativa) estofado con papa, te ofrecían bastante bien" (P. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

En la localidad de Villa Allende, Gendarmería distribuyó ollas con comidas calientes en la Iglesia Universal, la cual funcionaba como centro de evacuados de la localidad:

"Y… yo solo comía porque lo hacía por mi bebé que venía en camino… Cuando los gendarme´ me daban la comida me dejaban comer otra vez… Me decían 'alimente al bebé" (E. Iglesia Universal.
Villa Allende).

En la localidad de Unquillo, un vecino colaboró en la entrega de comidas:

"(...) y después nos traía un chico en una moto unas viandas, unas olla´ de comida´ que las traía de la entrada de Unquillo". (V. iglesia casa del niño. Unquillo)

En los diferentes testimonios citados, al indagar sobre el tipo de ayuda alimentaria recibida, los mismos responden según lo que recuerdan y lo asocian a sus experiencias vividas. En su relato "P" destaca su percepción; relaciona las comidas recibidas con el horario correspondiente al almuerzo y además destaca la presencia de una persona perteneciente a un

partido político, quien hacía entrega de las mismas. En su testimonio también destaca "te ofrecían bastante bien", haciendo referencia a su conformidad respecto a la abundancia de la porción dada.

Por otro lado, "E" en su relato deja explícito que se alimentaba durante la inundación principalmente por su embarazo, tratando de cubrir las necesidades de la situación biológica que atravesaba. Destaca la contención emocional y la recomendación de consumir por completo la ración entregada por parte del grupo de gendarmes hacia ella y su familia en este momento crítico e importante de sus vidas.

Por último "V" señala su percepción recordando la manera en que recibían las comidas por medio de personas solidarias desconocidas, destacando el material del recipiente (aluminio) en el que venían.

Bolsones de alimentos.

Representantes del municipio de Unquillo, Río Ceballos y Mendiolaza hicieron entrega de bolsones de alimentos no perecederos (aceite, harina, leche en polvo, arroz, fideos, puré de tomate, sal, lentejas, arvejas, azúcar, entre otros). Este tipo de ración alimentaria se brindó para suplir las necesidades durante y después del evento, implicando por lo tanto una acción de mantenimiento y recuperación (INCAP, 2015). Se sugiere que este tipo de ayuda alimentaria se haga entrega si la situación de emergencia no requiere evacuación, para garantizar la provisión de los alimentos a las familias (FAGRAN, 2016).

"Y lo único que nos trajo la muni fue un bolsón… y tenía…fideo´, puré de tomate, aceite, las cosas comunes... nada como para darle a los chicos para que estén más fuertes… Leche! …leche en polvo, té" (V. Iglesia Casa del Niño. Unquillo).

Con respecto a este tipo de ayuda alimentaria, dos testimonios afirman haber recibido el bolsón en los últimos días antes de retirarse del centro de evacuados en el que se encontraba cada uno.

"Me acuerdo que los último' días cuando nos estábamos por ir, nos dieron unos bolsones de mercadería… ehh así con todo… puré de tomates, ehh, polenta, un aceite, leche y arroz, todo lo que viene" (C. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos).

"Nos dieron al último un bolsón de mercadería también para traernos a nuestras casa´, de todo un poquito, como… aceite, puré de tomate, todas esas cosa´, harina, fideo, arroz, azúcar. A mí un kilo de azúcar me puede durar más de un mes, ni la uso tampoco, porque usamos chuker. Pero hay gente que se abasteció de febrero hasta diciembre…todo el año" (G. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

En ambos casos, las familias de dichas localidades se trasladaron a hogares temporales que lograron conseguir y afirman no haber contado con espacio físico, elementos y/o utensilios de cocina necesarios para la elaboración de comidas con esos alimentos que formaban parte de los bolsones entregados. Tampoco contaron con agua potable, ni agua corriente segura para su uso.

Además, se identificó que el tipo de ayuda alimentaria recibida variaba según la localidad y el centro de evacuados; así como también difirió en cuanto al tipo de alimento, aspectos organolépticos, cantidad y variedad de las comidas.

Cabe resaltar que las comidas fueron dadas de forma inmediata al momento de haber sido evacuadas las familias, no sólo con el fin de brindar una cuota de alimento para saciar el hambre, sino también como contención emocional.

En cuanto a las comidas recibidas en el centro de evacuados, la mayor parte de las familias entrevistadas afirman haber realizado las cuatro comidas principales al día (desayuno, almuerzo, merienda, cena). Esto se ve reflejado en los siguientes testimonios:

"Era… Desayuno, almuerzo, merienda y cena, las cuatro comidas. De postre solo comía las frutas". (C. Hotel 18 de Marzo. Rio Ceballos)

"Todas las mañanas, tipo diez y algo… nueve capaz (pensativa)…depende la gente cómo se levantara, ya había las mesas…siempre había desayunos, la gente en el hotel fue muy buena…ehh después te daban ehh...la comida al medio media… si querías ir a poner agua para tomar mate a la tarde te daban…no tenían problema y…bueno después de la comida al mediodía, los mates a la tarde, el té a los chicos tipo cinco menos algo…y…y bueno de ahí la cena". (L. Hotel 18 de Mayo. Rio Ceballos)

"Y… comíamo' al mediodía y a la noche… nos traían las viandas….a la mañana tomábamos unos mates rapidito' para venir a limpiar…a la tarde tomabamo' unos mates con pan, galleta o lo que había…" (V. Salon de usos múltiples. Mendiolaza).

Es importante resaltar que, si bien la mayoría de las mujeres expresaron haber recibido las cuatro comidas al día, algunas realizaron solo almuerzo y cena, dejando de lado el desayuno y la merienda. Lo cual se observa a continuación:

"Al medio día había que ir a buscar algunos días la comida a la Iglesia…que hacían ahí en olla… a la noche nos traían siempre las vianda´. Mi hijo repartía las vianda´…No nos sentábamos tranquilos a la mañana ni a la tarde, ni una taza de té"(S. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

"Pasa que no comíamos, digamos los grandes, a los chicos les dabamo´ las vianda´ y uno los grande no teniamo´ ganas de come´, al menos yo no me daban ganas a las mañana de tomar nada, y menos despertándome en ese lugar que no era mi casa" (V. casa del niño, Unquillo).

"Y… yo estaba operada de la rodilla, andaba averiada. No tenía muchas gana´ de comer, cuando nos traían la comida pensaba en los chico´, mi casa" (G. salón de usos múltiples, Mendiolaza).

Concluimos que, si bien en los centros de evacuados se brindaban las cuatro comidas al día, las familias en su mayoría priorizaron el almuerzo y la cena por sobre el desayuno y la merienda. Esto debido a diversos motivos personales: la preocupación del estado edilicio de sus hogares tras la inundación, sentimientos de intranquilidad, angustia, preferencias, gusto; por permanecer durante un tiempo en un sitio que no sienten propio.

Estas familias se aseguraban que los "pequeños" realicen las cuatro comidas principales, por sobre el resto de los miembros de la misma.

Es imprescindible llevar a cabo una alimentación completa realizando al día cada una de las comidas principales (desayuno, almuerzo, merienda, cena). Sucede en estos casos que por ciertas circunstancias no se realizan todas las comidas, debido a las afecciones que provocan a nivel emocional (tristeza, angustia, depresión), falta de apetito, desinterés por la comida o simplemente desagrado en cuanto a gusto, sabor, olor o aspecto de las mismas.

Por otro lado, al momento de la inundación, con el objetivo de ofrecer a los damnificados una comida completa que contenga un alimento sustento de base en las primeras horas, se ofreció una comida/alimento de acción inmediata con el propósito de brindar energía y apoyo emocional a las familias, debido a los inconvenientes propios de la situación.

A.2) TIPOS DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA AYUDA ALIMENTARIA

Para el análisis de este apartado se tendrán en cuenta los aportes Wayembergh y cols. (2002) para la identificación de los tipos de alimentos (alimento básico sustento, alimento fuente de proteína, alimento fuente de energía) que componen las raciones de cada tipo de ayuda alimentaria identificada en el ítem anterior.

Viandas pre-elaboradas provenientes del PAICor.

Es importante considerar que sus características responden a un modelo de menú preestablecido que rige una estructura en su elaboración, las mismas se dieron para hacer frente a las necesidades de ese momento.

Las familias damnificadas que recibieron este tipo de ayuda en sus respectivos centros de evacuados, dieron su testimonio sobre el contenido de la misma, predominando alimentos básicos de sustento tales como: pastas (fideos, ravioles, arroz con salsa de tomate, papa), alimentos fuentes de proteínas: carnes (milanesas de carne y pollo, hamburguesas, albóndigas, medallones, cuarto de pollo: pata muslo), y en menor medida alimentos fuente de energía (azúcar, aceite y manteca) utilizados principalmente en aderezos. Las verduras (calabaza, zapallito verde, papa) crudas y cocidas, eran incluidas en menor proporción, principalmente como guarnición (ensaladas, verduras al horno, entre otras). La vianda estaba acompañada además, por una bebida, jugo o gaseosa y una fruta de postre. Los próximos testimonios dan cuenta de ello:

"(...) empezamos a recibir la vianda del Paicor, así que nos daban las viandas del Paicor…en las viandas del Paicor venían una pata muslo, un poco de arroz, eh… venia…que se yo (pensativa, desvía la mirada) …tallarines (el nene le recuerda), eh… hamburguesas eh…era bastante variado, guisos.

Para tomar siempre había agua… siempre había agua, de ahí le daban agua saborizada a los chicos, si querían le daban jugos" (L. Hotel 18 de Marzo. Rio Ceballos).

"Y a la noche también casi iguales, del Paicor hamburguesa´, albóndiga´ con fideos, un pedazo de pollo con verduras ya cocinadas, zapaito verde, calabacín y papa… papa. Y me acuerdo que todos los día una fruta." (G. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

Se resalta la importancia de la planificación de los menús en estas situaciones de emergencia y desastre logrando implementar mayor variedad en cuanto a los tipos de alimentos que conforman una comida. Si bien, en los primeros días luego de la emergencia se entregaron raciones ricas en alimento sustento, en aquellas familias que permanecieron por periodos extendidos en los centros de evacuados (como ocurrió en la localidad de Río Ceballos), no se incorporó la variedad de alimentos que hubieran contribuido a una alimentación más completa como frutas y verduras.

Por otro lado, haciendo referencia al testimonio de una de las entrevistadas, (que es vegana) no consumió este tipo de viandas debido a la presencia de alimentos de origen animal en los menús ofrecidos en el centro de evacuados.

"La comida del Paicor todos sabemos que es siempre un puré y el pollo, puré y esto, nunca…no se un brócoli!! No sé, no no conocen, cuánta gente de "ese tipo" no conoce directamente lo que es un coliflor.
Nosotros por ejemplo a nuestros hijos por ejemplo les damos hamburguesas de mijos, de porotos, conocen en su plato todas las verduras!!! Y así… no sé". (V. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos)

A raíz de lo mencionado, se puede observar que estas viandas ofrecen un único tipo de menú destinado al público general, con una selección de alimentos monótona y utilizando la misma variedad de frutas y verduras, no contemplando necesidades particulares, ni grupos vulnerables.

"El PAICor te acompañaba con una botella de gaseosa, tenes la bandeja que viene un día el guiso con la lenteja, con la carne, el otro día es verdura con la carne, toda verdura cortada más la carne cortada, después viene otro día que viene fritura porque... es como una parte nutricional que te da! Un día sí fuerte, un día no… no fuerte" (P. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos).

"P" refleja una percepción diferente al resto de las mujeres entrevistadas para referirse y describir el tipo de menú dado, que forma parte de estas viandas. Intenta hacer una diferenciación entre las comidas consideradas sanas, livianas, con verduras y, las comidas fuertes, abundantes, como las frituras.

Comidas elaboradas en el centro de evacuado.

En el momento de la inundación, en aquellos centros de evacuados en los que se cocinó por un tiempo determinado, se ofrecieron comidas calientes, principalmente *"de olla"*. Es importante destacar que se utilizaron los utensilios de cocina disponibles en ese momento para elaborarlas y los elementos que pudieron rescatar las familias como ocurrió en la iglesia de Mendiolaza y en el Hotel 18 de Marzo de Rio Ceballos.

En contraste con el tipo de ayuda mencionado anteriormente, donde se ofrecía una única comida al día (cena), en este apartado se destacan el desayuno y merienda, debido a que se elaboraron en los mismos centros de evacuados. Éstas consistían en infusiones como té, café y mate cocido, que fueron preparadas en grandes cantidades. Como acompañamiento, se recibieron donaciones de criollos, pan y facturas, los cuales habrían servido de alimentos básicos de sustento, y alfajores y galletitas como alimentos fuente de energía.

"Y bueno…eh lo que era desayuno tenías xxxx (se interrumpe el diálogo por hijos), el mate cocido, porque eso lo tenían que preparar en olla grande, ahora si yo mamá, iba y decía…que los míos toman leche…te daban una caja de leche, te sacaban de las donaciones una caja de leche, leche larga vida… vos que le dieras a tu gusto, pero la olla común era (enumera), una que era de mate cocido, una de té y una más chica de café´ porque había gente grande también …"(P. Hotel 18 de marzo. Río Ceballos).

"Había café con leche, mate cocido… lo que uno quisiera" (N. Iglesia. Mendiolaza).

Los testimonios anteriores reflejan que, en el desayuno y meriendas realizadas en los centros de evacuados, se les brindó infusiones preparadas a base de agua, y únicamente cuando había donaciones de leche, se agregaba para darle más valor nutricional como alimento fuente de proteína. El tipo de leche que recibían era en polvo y larga vida la cual se entregaba con prioridad a los grupos vulnerables (niños menores de 5 años, mujeres embarazadas y adultos mayores). "P" posee una visión diferente como madre de tres hijos pequeños en ese momento, ya que considera importante la leche como alimento a incluir en el desayuno y merienda de sus niños.

A continuación, es importante resaltar testimonios, los cuales afirman haber recibido yogur en el desayuno y/o merienda durante los días en el centro de evacuado.

"(...) nos daban un vaso de yogur" (N. iglesia. Mendiolaza).

"*Había té o mate cocido… eh... los chicos creo que tenían leche...pero yo no les doy leche a los míos así que… no sé, pero creo que si había leche…eh a veces había no sé, creo que hubo yogur para los chicos" (V. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos).*

Si bien, sólo en dos localidades afirman haber recibido este alimento fuente de proteína (yogur), no se brindó de forma diaria durante todo el período que permanecieron en los centros de evacuados, lo cual hubiese sido indispensable hacer entrega de este tipo de alimento y otros lácteos con el fin de mantener un buen estado de salud en estas situaciones. Esto es de suma importancia en niños, embarazadas y adultos mayores evacuados, debido a que sus requerimientos nutricionales se encuentran aumentados.

Se destaca que ninguna de las mujeres entrevistadas ni los integrantes de su familia refirió haber recibido a diario otro tipo de alimento fuente de proteínas en el desayuno, como así tampoco variedades de frutas, siendo éstos considerados alimentos indispensables para constituir un desayuno/merienda completo.

Por otro lado, las comidas (almuerzo-cena) que se realizaron en dicho centro estaban compuestas en su mayoría por alimentos básico de sustento (fideos, arroz, lentejas, papas, maíz, poroto, polenta y pan), acompañados en menor proporción por alimento fuente de proteínas (carne roja en trozo, milanesa, bife, hamburguesa y carnes elaboradas), las verduras se preparaban a modo de guarnición acompañando al alimento principal y también se entregaba una fruta en el día.

"(...) Nos daban guiso, polenta…de todo…de todas las comidas…con carne, las frutas… nos daban un vaso de yogur…todo!…eso sí alimentación!…nos daban gaseosa…después nos dieron agua natural" (N. iglesia. Mendiolaza).

"La comida del hotel era a base de comidas de olla, como era clima frío era todo, salsa, pollo, guiso… de fideo', arroz, todo lo que completaba al guiso. Un día nos dieron locro, otro lenteja con papa, estofado y así" (P. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos).

A partir de esto se observa la escasa variedad de verduras utilizadas en la elaboración de las comidas, solo se las implementa en menor cantidad ya sea como guarniciones o formando parte de los platos principales (guisos, estofados, entre otros).

Comidas elaboradas provenientes de otros lugares/personas.

Estas consistieron principalmente en comidas calientes de olla, así como también infusiones preparadas a grandes cantidades y otros alimentos para acompañar las comidas. La composición de esta ayuda alimentaria es similar a la analizada anteriormente, con la única diferencia de que era elaborada en otros lugares, transportada y distribuida por diferentes actores sociales (Gendarmería, postulantes políticos, donaciones particulares provenientes de fuentes no confirmadas).

Se ha dado cuenta, a través de testimonios provenientes de Villa Allende, que dicha localidad contó con ayuda alimentaria proveniente de Gendarmería. La misma consistió en ollas con infusiones con leche (alimento fuente de proteínas que contenía el desayuno) acompañada por facturas y criollos (como alimentos de sustento) y para el almuerzo y cena, ollas con guisos y pastas, las cuales contenían principalmente alimentos básicos de sustento (arroz, papa, tallarines, entre otros) acompañado por alimentos fuentes de proteína (principalmente pollo).

"(...) Y… ehh… bueno… en general nos traían a todos, ehh... (Pensativa), nos traían arroz con pollo...o si no papa con pollo o si no... Ehh… bife así con papa o ensalada´. Todas comida´ de olla, tallarines…diferentes comidas. (...) Nos llevaban emm... a la mañana, nos llevaban emm... Me acuerdo en esas ollas grandísimas, ellos (en referencia a los gendarmes) venían y nos daban también mate cocido con leche o sino… café con leche o té con leche y factura´ o criollo´". (E. Iglesia Universal. Villa Allende)

Como podemos observar en el testimonio anterior, "E" resalta que las infusiones estaban acompañadas de leche, a diferencia de las comidas elaboradas en el propio centro de salud donde las mismas solo llevaban leche en casos especiales. A su vez, tienen el recuerdo guardado del momento trágico de la inundación y su percepción de las comidas que recibieron las vinculan con utensilios específicos, su tamaño y hasta recuerdan los alimentos que más apreciaban o fueron gustosos personalmente.

Por otro lado, algunas mujeres de la localidad de Mendiolaza también expresaron haber recibido donaciones alimentarias por parte de un postulante político, el cual repartió choclos hervidos (alimento base de sustento). Al margen de encontrarse en el marco de una campaña política y de no haber sido la ayuda alimentaria principal que recibieron en esa zona, la misma sirvió de apoyo alimentario y emocional y ellos la recuerdan particularmente:

"El Pancho Echemende (Político de Mendiolaza), hacía hervir choclos y pasaba en la camioneta a repartir, y te daba, era justo la fecha de cosecha del choclo" (G. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

"(...) el choclo no faltaba, había un chico de ahí Echemendi que él tenía plantaciones, las hijas hacían hervir choclo y pasaban repartiendo... También papa con choclo nos daban" (S. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

Cabe resaltar que, dentro de este tipo de ayuda, se encuentran incluidas donaciones alimentarias provenientes de diversas instituciones, tales como panaderías e iglesias, entre otras, que brindaron su aporte a través de la donación de alimentos, principalmente de sustento: pan, criollos, facturas.

"(...) Y todo lo que era lo demás… el pan, el criollo, factura, todo era de donaciones, porque aparte el hotel está en el centro, así que tenes la parte de la iglesia, tenes la panadería y la municipalidad, la municipalidad que a full donó" (P. Hotel 18 de Marzo. Rio Ceballos).

Bolsones alimentarios

Este tipo de ayuda alimentaria municipal estaba formada por alimentos no perecederos básicos de primera necesidad, como alimentos básicos de sustento (harina, fideos, arroz, polenta), alimentos fuente de energía (aceite, azúcar) y como único alimento fuente de proteína (leche en polvo).
Esto se ve reflejado a continuación:

"Y lo único que nos trajo la muni fue un bolsón…y tenía…fideo´, puré de tomate, aceite, las cosas comunes... nada como para darle a los chicos para que estén más fuertes…Leche!…leche en polvo". (V. Iglesia Casa del Niño. Unquillo)

Esto da indicio de la disconformidad en cuanto al tipo y calidad de los alimentos que incluye está ayuda alimentaria ya que los alimentos que formaban parte no eran adecuados a las necesidades de ese momento. Se observa su percepción acerca de la calidad de los alimentos recibidos en el bolsón, los cuales consideran que no son suficientes para el crecimiento de sus hijos.

B) <u>PERCEPCIÓN SENSORIAL</u>

Durante el acto alimentario los sentidos cobran gran importancia ya que descubren las cualidades del alimento, y de esta forma se percibe si el mismo resulta apetecible, atractivo, desabrido, desagradable, entre otros. Las personas captan de forma diferente las cualidades de los alimentos según el ámbito socio-cultural en el que están insertos, sus costumbres, vivencias. En base a los datos obtenidos de las entrevistas revelaron que las familias damnificadas que recibieron las viandas pre elaboradas provenientes del PAICor, la mayoría coincidió en la disconformidad y el desagrado en cuanto al sabor, aroma, aspecto y temperaturas de las mismas. Se rescatan los siguientes testimonios:

"Pollo pollo y pollo y milanesa…horrible! Horrible! Yo por más que no comía por ejemplo el pollo, veía que tenía un color raro como medio crudo" (V. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos).

"Las otras vianda del colegio, no tenía gusto a nada, no tenían sal… y siempre las traían tibias, tirando a fría" (V. Casa del Niño, Unquillo).

Según lo observado es importante destacar la manera en que algunas de las familias damnificadas recuerdan las características organolépticas que tenían los alimentos brindados, en dicho momento colmado de emociones, siendo en este caso desagradables a sus gustos personales. A su vez no perteneciendo el sabor, olor, color, al que están acostumbrados a percibir a diario en sus hogares durante la preparación de las comidas.

Después del desastre algunos entrevistados recuerdan más que otros en detalle las percepciones sensoriales del plato de comida que se les dio mientras permanecían evacuados, esto da indicio al significado que cada persona le atribuye al mismo. Por otro lado para algunas familias estos aspectos sensoriales no fueron de gran relevancia e inclusive no los apreciaron de forma directa, debido a los sentimientos de tristeza, preocupación por sus familiares, pérdidas materiales, entre otros.

"Ellos comían… (señala a un hijo) decí… yo que soy más coso…no! Yo no quería comer… porque no tenía… no tenía hambre... tenía mucho rechazo al principio… después que pasó todo si, me agarro hambre, mucha ansiedad" (S. Salón de uso múltiples, Mendiolaza).

"Y... nosotro´ los grandes no comíamos mucho… estábamos con el miedo… el shock… porque realmente no te daban gana´... era… una desesperación de buscar cosas para los chico´" (V. Casa del Niño, Unquillo).

Tal como expresaron "S" y "V", la ansiedad que generaron a raíz de la inundación limita su recuerdo en cuanto a las sensaciones que le provocaron las comidas. En este aspecto, ambas muestran preocupación por la alimentación de sus hijos, por sobre el gusto o aroma.

En contraposición cabe resaltar que las familias tenían preferencias por las comidas caseras elaboradas en los centros, como así las que provenían de otras donaciones. Lo cual da cuenta en las siguientes opiniones:

"Rica…yo creo que la mejor época en que comí' fue en esa (risas, complacida), porque encima ni cocinábamo' nosotra' porque ello' al medio día y a la noche nos traían la comida… no estaba nada crudo y no era que la hamburguesa estaba roja ni nada" (N. Iglesia, Mendiolaza).

En el marco de lo relatado se observó que algunas de las comidas les recordaba la forma de cocción, aroma y sabor de las realizadas en su hogar, de esta manera resultaban más aceptadas y apetecibles que otras. A su vez el relato de "N" considera apetecibles todas las comidas y resalta la satisfacción de recibir alimentos en los días que permanecieron evacuados sin generarle un gasto económico, además de afirmar que no le agrada cocinar. Ella perdió su marido en las inundaciones del 2013.

Al indagar sobre las percepciones sensoriales, cabe resaltar que una de las mujeres entrevistadas, relaciona al aspecto sensorial con el volumen y el color de las comidas.

"Y bueno eran abundante…así como bien… normal… como te digo, la carne no estaba ni roja ni nada, se veía normal…nada raro". (N. Iglesia, Mendiolaza)

C) CONTEXTO ALIMENTARIO EN EL QUE SE DIO LA AYUDA ALIMENTARIA EN EL CENTRO DE EVACUADOS

Los elementos principales a evaluar dentro de esta categoría comprenden, por un lado, la percepción de las entrevistadas acerca de la adecuación de las comidas brindadas a sus necesidades, la forma en que vivieron los momentos de las comidas, los espacios físicos dedicados al acto de comer, los utensilios y elementos disponibles, presencia de enfermedades gastrointestinales, y la contención y acompañamiento en este contexto.

Percepción de las entrevistadas acerca de la adecuación de las comidas a las necesidades del momento

En este apartado, se analizan las percepciones de las entrevistadas, en las cuales se reflejan aspectos que determinan la pertinencia de la ayuda alimentaria brindada a las necesidades de ese momento. Las apreciaciones observadas responden a diferentes circunstancias que experimentaron, por un lado, al pertenecer a diferentes localidades, lo que implica también diferentes centros de evacuados, y a su vez, al no haber un protocolo de acción unificado preestablecido, la ayuda alimentaria se distribuye de forma desigual.

De las once mujeres entrevistadas, la mayor parte de ellas, consideraron que la ayuda alimentaria fue acorde a las necesidades del momento. De las cuales, la minoría objetó que, si bien fue adecuada, tuvo aspectos a mejorar.

"No estabamo´ desconforme con nada… porque fue en tanto lío que había en Sierras Chicas... fue mucha voluntad... mucha solidaridad... las comida´ eran justas para los días fríos que tuvimo´ y así… El tipo de comida estaba bien pero era poca porcione´ que traía el Paicor para tanta gente que eramo´" (S. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

"Si… por ahí capaz que a lo mejor, eh… el tema de la… el tiempo este que fue cuando pasó eh en febrero hizo mucho… pero mucho calor, uno venía como, que se yo, destemplado después de haber estado tanto tiempo bajo el agua, metido en el agua…que se yo, pero… creo que bueno esa noche nada casi nadie comió, era un día… pero sí en consideración de lo que… de lo que era por ahí que se yo… uno grande no es tanto eh…a los chicos así sea un arroz blanco son felices de la vida (sonríe, gestos con las manos)…así que no es mucho para exigir… pero… si la colaboración que había… en decir "te llevo aunque sea un poco de arroz con una pata de pollo", para mí era… (Sonríe, conforme) era hermoso… era precioso" (L. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos).

A partir de lo manifestado en los testimonios, se pudo observar la conformidad de las entrevistadas en cuanto a las comidas recibidas, considerando las mismas acordes al clima de ese momento. Cabe resaltar que, a pesar de la estación en la que ocurrió la inundación (febrero), declararon haber sentido frío, por lo que manifiestan su satisfacción por recibir una comida caliente.

Por otro lado, si bien se obtuvieron percepciones resaltando la escasa cantidad de viandas disponibles (haciendo referencia a las viandas del PAICor, recibidas en la localidad de Mendiolaza), es posible destacar que hubo muchas apreciaciones acerca de la gran cantidad de donaciones recibidas. Como se puede observar en el siguiente testimonio, "V" resaltó la falta de viandas, por encima de la cantidad de donaciones recibidas, lo que refleja el peso de dicha preocupación, a pesar de disponer de otras fuentes de alimentos.

"Y… si, a pesar de todo… en seguida se recibió mucha donación…aunque las viandas que mandaron eran pocas para la gente que había… pocas porciones para tantas". (V. salón de usos múltiples. Mendiolaza)

Es importante destacar dos testimonios de mujeres que estuvieron embarazadas en el momento que ocurrió la inundación. Al indagar sobre su percepción en cuanto a la adecuación de las comidas recibida en el centro de evacuados, priorizaron alimentarse en beneficio de su estado biológico.

"Y… yo solo comía porque lo hacía por mi bebé que venía en camino… Cuando los gendarme´ me daban la comida me dejaban comer otra vez… Me decían 'alimente al bebé" (E. Iglesia Universal.
Villa Allende).

"Si era… porque por lo menos a los chicos viste… les daban la leche que era lo que necesitaban y eso… y la comida estaba buena, no nos podíamos quejar en ese momento. Yo me acuerdo que estaba embarazada de la más chiquita… todos los días nos daban algo de carne, pollo… pero yo no como, no me gusta. Pero bueno, estaba bueno que den" (P. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos).

Las opiniones anteriores, reflejan la atención que recibieron las embarazadas, al ser un grupo vulnerable. Ellas relacionaron la adecuación de las comidas y las porciones brindadas con su condición, al expresar que se les permitía repetir porciones y ponían a su disponibilidad mayor ración de alimentos y de agua.

Por otro lado, las entrevistadas que no estuvieron conformes con la ayuda alimentaria recibida, expresaron su descontento debido a que no respondía a sus necesidades en ese momento:

"Ehh… como te decía yo no comía mucho, casi nada. Pero los chicos sí. Podrían haber sido más variadas las cosas que nos daban, pero no nos quejamo´". (V. Hotel de 18 de marzo. Rio Ceballos)

"No…creo que…lo dieron por obligación. Osea…por dar. Porque decía' bueno está bien…como salieron los medios…´lo damos porque lo tenemos que dar´…y daban cualquier cosa…por decirlo. Porque todos en la televisión…uno venían…ah! ´donaron esto, donaron la comida´…y nunca nos llegaron a nosotros, por lo menos…no nos llegaron". (C. Hotel 18 de marzo. Rio Ceballos)

En los testimonios incluidos anteriormente, ambas entrevistadas coinciden en que la ayuda alimentaria no fue adecuada a sus necesidades en ese momento.

Por un lado, "V", más allá de ser vegana, situación que considera a la hora de evaluar la pertinencia de la ayuda alimentaria, opina que la misma podría haber ofrecido alimentos u opciones más variadas, a pesar de no ser rígida en su valoración como un descontento total, expresando que "No se quejan". Por otro lado, "C" refiere que la ayuda alimentaria se brindó enfocada a una obligación, situación que ella describe desde la publicidad y medios de comunicación, más que como una asistencia enfocada a las necesidades de la población afectada, declarando que no se les había hecho entrega de las donaciones de comida informadas por dichos medios (más allá de la ayuda alimentaria ya brindada por el hotel)

<u>Percepción de las entrevistadas acerca de cómo vivieron el momento de las comidas</u>

Al indagar sobre la percepción de las entrevistadas en cuanto a cómo vivieron el momento de las comidas, se obtuvieron resultados donde la mayoría expresó haber vivido esos instantes con sentimientos de intranquilidad, preocupación por sus familias y hogares, incomodidad por el hacinamiento que declararon haber experimentado durante las comidas o al buscar un lugar para ubicarse, lo que contribuyó a una falta de interés en la comida en sí.

Si bien, los testimonios obtenidos reflejan similitudes, destacaremos las respuestas del centro de evacuados de Mendiolaza, Salón de usos múltiples (SUM) y del Hotel 18 de Marzo de Río Ceballos.

En cuanto a las respuestas obtenidas de los alojados en el SUM, destacaban el hecho de comer con personas conocidas (familiares, amigos y vecinos), en contraposición a la preocupación por aquellas personas ajenas al lugar que se apropiaron de los alimentos donados. Este último aspecto se ve resaltado en el siguiente testimonio, donde "V" le da mayor importancia:

"Bueno… algunos días (pensativa) venían gente de otro lado y aprovechaba de las cosas que daban. No eran de acá y se la llevaban… no te dejaban comer tranquila (tristeza, se toma la cabeza) … comíamos parados. Sacando eso después de todo…lo bueno es que estábamos con la familia y los vecinos… así que nos hacíamos compañía, esperábamos la comida para ver que estabamo' todo bien… charlábamos, llorábamos juntos". (V. Salón de usos múltiples. Mendiolaza)

En este caso se puede observar cómo factores externos del contexto inciden en el acto alimentario, resultando incómodo y desagradable. En contraste, al compartir las comidas en estos espacios físicos ajenos al habitual junto con personas que han vivido la misma situación de emergencia atravesando sentimientos similares, ayuda a sobrellevar la situación de mejor manera y superarse día a día. De esta manera el momento de la comida es imprescindible que se realice acompañado, con personas queridas, fomentando el diálogo, la contención, las relaciones sociales.

En comparación, los alojados en el Hotel 18 de marzo expresan, como características principales, la incomodidad por compartir la mesa con gente que no conocían, lo que derivó en una preocupación por sus hijos al encontrarse en un ámbito ajeno y falta de adaptación al grupo, sobre todo al principio, ya que luego se fueron integrando.

"*Al principio nosotros como que nos costó… eh… era raro… el tener un… un ritmo de vida y de un día para el otro así, tener que tener un horario porque te decían "ya está la comida"… pasaba uno gritando y tenías que bajar a comer… y que se yo… era medio raro… eh… si pero o sea una vez que uno ya se fue conociendo con la gente que estaba ahí en el hotel…éramos como una gran familia…" (L. Hotel 18 de Marzo. Río Ceballos)*

Otro testimonio importante a destacar, es el de "V" de Río Ceballos, quien hace referencia a situaciones incómodas que se vivían en el momento de la comida, donde resaltaba

una falta de igualdad sentida por los alojados, debido a que la comida que se repartía al personal de cocina era diferente a la brindada a las familias evacuadas.

"Lo que sí me acuerdo es que había descontento porque a veces, bueno la gente que estábamos ahí evacuados, nos daban eso (viandas)… y a los que estaban de voluntarios o la gente que estaba en la cocina comían otra cosa y la gente se enojaba… no yo en particular pero sí hubo gente que se enojaba… (Risas) porque qué sé yo… pasaban las empanadas y las pizza y a la gente le servían un puré así nomas con un pollo medio crudo y así". (V. Hotel 18 de Marzo. Río Ceballos)

Espacios físicos dedicados al acto de comer y utensilios/elementos disponibles

Se analizará el espacio físico y los elementos disponibles de dos centros de evacuados, de los que se obtuvieron mayor cantidad de testimonios, permitiendo así su relevo.

Es importante resaltar que se obtuvieron referencias diferentes según el centro de evacuados en el cual se habían alojado las entrevistadas, en este caso el SUM de Mendiolaza y el Hotel 18 de Marzo de Río Ceballos. El primero contó con un espacio reducido para la cantidad de personas evacuadas, un número limitado de sillas y mesas, por lo cual muchas personas comieron parados o sentados en el piso. La cantidad de utensilios provenientes del salón era escasa, contaban con los elementos que llevaban los evacuados con sigo, tales como tuppers, fuentes, platos de plástico, cubiertos para las comidas de olla y contaban con los utensilios que traían las bandejas provenientes del PAICor.

En el siguiente testimonio, "S" refiere lo dicho anteriormente:

"Y… La del medio día en lo que teniamo´ en tuppers… platos de plástico… y a la noche eran las vianda´ del Paicor que ya venían en bandejas envuelta´ en film… con cubierto de plástico (…) No era muy grande… para todos los vecinos que eramo´… no era como estar en la casa de uno comiendo en la mesa y la silla… se hacía lo que se podía en ese momento (...) Al mediodía en el piso a veces no había silla ni mesa… después ya sí... al medio día tenedore´ del lugar. A la noche ya venía tenedor con la bandejita del Paico´" (S. Salón de usos múltiples. Mendiolaza).

La situación experimentada por los alojados en este centro de evacuados, da cuenta de una falta de recursos propia de una improvisación, al no encontrarse el establecimiento adaptado para alojar personas. Por otro lado, no se obtuvieron datos fehacientes acerca de cómo fue la

distribución de los evacuados en cada centro, pero si se deduce que se ubicaron los mismos por cercanía (las entrevistadas vivían a pocas cuadras del salón).

El Hotel 18 de Marzo de Río Ceballos disponían de tablones que se usaban como mesas y sillas, además de contar con los elementos necesarios para cocinar y comer propios del lugar. También se recibían en este centro las viandas del PAICor, las cuales venían con los utensilios necesarios. Esto se ve reflejado en los siguientes testimonios:

"Dentro del hotel. Era una parte del comedor…y…ahí armaban las mesas y comíamos ahí. Y…no…no era muy grande digamo'. Las mesas largas las compartimos con cualquiera…con cualquier persona…el que se sentara al lado…se sentaba. Osea… estábamos todos mezclados, amontonados" (C. Hotel 18 de Marzo. Río Ceballos).

"Nos daban los de las viandas… pero también en el hotel había si vos necesitabas un cuchillo o algo, porque por ahí viste… que los cuchillitos del Paicor, esos plásticos son medio… para uno que es medio brutito" (L. Hotel 18 de Marzo. Río Ceballos).

En comparación con el SUM, el hotel disponía una infraestructura más acorde debido a sus características, principalmente en cuanto el espacio y los elementos disponibles, lo que favoreció el alojamiento. Si bien "C", en su testimonio hace referencia a que el espacio no era muy grande, hay que tener en cuenta que se habían alojado mayor cantidad de familias que en el SUM, además de tener la posibilidad de que todos comieran sentados, en una mesa, lo que marca una diferencia importante con el anterior centro de evacuados.

<u>Presencia de enfermedades gastrointestinales durante la Inundación.</u>

Incluimos este apartado debido a los testimonios de las personas que permanecieron en el Hotel 18 de Marzo de Río Ceballos, quienes expresan haber experimentado síntomas gastrointestinales como malestar general y diarrea durante su estadía en dicho centro de evacuados. Se detallan los testimonios a continuación:

"Y... no sé. Yo cada vez que comía estaba con mmm…una semana de diarrea. Así que trataba ni de comer…me caía muy mal… el pollo más que nada. Y…aparte la comida la traían ya en bandejas preparadas digamos…y nos servían eso. No es que la preparaban ahí, ya venían preparadas…como el Paicor, algo así" (C. Hotel 18 de Marzo. Río Ceballos).

"Mira... yo creo que en esos dos meses no comí, yo yo soy vegana, no como nada de eso y... y mi alimentación es muy distinta a eso o sea yo no no no como nada de eso, entonces yo no comía y los chicos comían poco, y lo que comían se iban por el inodoro porque hubo como una epidemia de... gastroenteritis o sea fue terrible!!! No, no la pasamos bien ni con la comida ni con la gastroenteritis pero bueno es lógico después de una inundación que pasamos…no le echo la culpa a la comida sino a…bueno a todo" (V. Hotel 18 de Marzo. Río Ceballos).

Ambas entrevistadas hacen referencia a estos episodios al momento en el que se les pregunta acerca de los sabores y aromas que percibieron al momento de la comida. Una de ellas hace alusión a las viandas del PAICor al momento de enunciar lo sucedido. En situaciones de emergencias y desastres, los eslabones de la cadena alimentaria se ven afectados, poniendo en riesgo la inocuidad aumentando el riesgo de aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos (PMA, 2009). Cabe resaltar que se cuenta únicamente con los testimonios presentes, no se poseen otros datos fehacientes que confirmen la ocurrencia de enfermedades gastrointestinales en ese momento.

Contención y acompañamiento durante la permanencia en los centros de evacuados

La mayor parte de las entrevistadas coinciden en haberse sentido acompañadas durante la inundación, sobre todo por familiares y vecinos también alojados en los centros de evacuados, además por la presencia de colaboradores de las iglesias, voluntarios provenientes de diferentes organizaciones/instituciones, por gendarmería, policías y por profesionales, principalmente psicólogos y enfermeras.

"Si! había gente pero… increíbles… mucha mucha (agradecida)… había chicos de la iglesia que estaban día, noche, tarde, madrugada…yo era de andar mucho en la madrugada y… había dos chicos que siempre estaban en la puerta (voluntarios)… que nunca, pobres dormían (recuerda y se ríe)… eh… pero si… no, cada vez que por ahí querías hablar con alguien… ellos estaban y te escuchaban… eh… y te hablaban… siempre. Había gente voluntaria de la iglesia… del pueblo, de la radio, de donde busques… había gente, vecinos que se llegaban…dejaban algo… policías, había millones… los primeros días era increíble y la verdad que muy buenas, había muchas chicas que se ve que era cabos o cadetes, que eran chicas y juntaban a las nenas y las hacían jugar… era increíble!". (L. Hotel 18 de Marzo. Río Ceballos)

"Y la verdad que estábamos todos en la misma… así que nos acompañábamos entre todos… vecinos, la familia… que eso era la mayor felicidad en ese momento… estar todos juntos y bien". (V. Salón de usos múltiples. Mendiolaza)

En menor medida, hubo testimonios de entrevistadas que expresaron no haberse sentido acompañadas, como afirma "V" de Unquillo, quién relaciona el acompañamiento principalmente por los vecinos y voluntarios, destacando la falta de contención por instituciones oficiales.

"Nosotros acá en esta parte no tuvimo´ mucha ayuda… la gente que se paraba en la calle, que te veía y te traían más… bomberos y esas cosas no se han visto. Gente de iglesia, boy scout, gente humilde que pasaba sí que pasaba y te dejaba… Gente, gente!". (V. Casa del niño. Unquillo)

"No… para nada. No". (C. Hotel 18 de Marzo. Rio Ceballos)

DISCUSIÓN

El presente trabajo tuvo como objetivo analizar las percepciones que las familias damnificadas tienen sobre la ayuda alimentaria recibida en los centros de evacuados durante las inundaciones que ocurrieron en las localidades de Sierras Chicas, Córdoba, en el año 2015. A partir de esto, se pretende contrastar la información obtenida de las categorías de análisis del apartado anterior, con los contenidos teóricos que fundamentan la investigación y el aporte de los diferentes autores. Cabe resaltar que es importante analizar la trascendencia de los resultados e interpretarlos para lograr una mayor comprensión de las percepciones que las familias damnificadas.

Las percepciones en cuanto a la ayuda alimentaria por parte de las mujeres entrevistadas se basan en sus costumbres, hábitos, preferencias y significaciones, como así también en las afecciones psicológicas y emocionales propias de la inundación, lo cual determina estas percepciones. A pesar de los factores mencionados anteriormente, las familias son conscientes de la ayuda alimentaria que se pudo brindar dentro del contexto de la inundación, expresando agradecimiento y valorando además la colaboración por parte de los grupos voluntarios que se hicieron presentes.

En cuanto al tipo de alimentos que conforman la ayuda alimentaria, según los resultados obtenidos en el presente estudio, se reconocen la prevalencia (en todos los tipos de ayuda alimentaria) en el almuerzo y cena de alimentos tipo sustento y fuente de proteína, en menor proporción alimento fuente de energía, verduras en guarniciones, frutas de postre y bebida. El desayuno y merienda estaban compuestos principalmente por líquidos, alimento básico sustento y alimento tipo energía. En comparación con lo establecido por Wayembergh, S.,y cols. (2002) plantea los tipos de alimentos que deben constituir las raciones de la ayuda alimentaria brindadas en los distintos centros de evacuados (alimento básico como sustento- fuente de proteínas-fuente de energía), incluyendo el agregado de frutas y verduras disponibles, como así también la entrega de líquidos y bebidas. Se encontró similitud entre lo sugerido por este autor y lo constatado por el presente estudio, considerando que los resultados se basaron en las percepciones de las entrevistadas y los mismos apelaron a su recuerdo, no contando con información oficial de la composición de la ayuda alimentaria brindada.

El presente trabajo se apoya en lo propuesto por Wayembergh y cols. (2002) para analizar la ayuda alimentaria brindada, identificando los tipos de alimentos que conforman la misma, no clasificándolos por cantidades y porciones, pero sí mediante la función que cumplen

en el organismo. En contraste con los aportes de la FAGRAN (2017), quienes proponen una ración de 2000 Kcal., sugiriendo la utilización de cantidades y porciones de cinco tipos de alimentos para la composición de las raciones.

Con respecto a las percepciones sensoriales de la ayuda alimentaria, se destaca que los resultados interpretados en el presente estudio, demuestran que las familias afectadas captaron de forma diferente las cualidades sensoriales de las comidas recibidas, según cómo vivieron la inundación, ya que para algunos afectados fueron desagradables debido a sus gustos y preferencias, para otros, no fueron de gran relevancia por las preocupaciones del momento y por último, en menor medida, aquellas personas que no recordaban las mismas. Se rescata que no se encontraron antecedentes de estudios que sirvan como punto de comparación de la percepción sensorial de los alimentos brindados durante períodos de emergencia.

Las familias afectadas sintieron incomodidad por el espacio físico acotado en los centros de evacuados, al compartir las comidas con personas desconocidas, se debieron adaptar a horarios determinados de cada lugar. No obstante, manifiestan haberse sentido acompañados durante todos los días que permanecieron en los centros de evacuados, logrando desarrollar su capacidad de resiliencia y sobrellevar la situación de la mejor manera posible. A partir de ésto, en cuanto al contexto alimentario que las familias vivieron durante la inundación, se presume que dejaron de lado las comidas debido a las preocupaciones que presentaban en ese momento. Kraemer y Arnaiz (2015) refieren que hay una resignación por parte del comensal frente a la comida que se sirve en una situación adversa. El comensal a pesar de sentirse amparado, muestra una pérdida del poder en cuanto a la toma de decisiones acerca de la comida, espacio físico en el que se realizan, horarios, así tampoco con las personas que comparten el acto alimentario.

A partir de los datos recabados en el presente estudio se identificaron cuatro tipos de ayuda alimentaria distribuida sólo en los centros de evacuados, donde la mayoría de las mujeres entrevistadas afirmaron haber estado conformes con la cantidad de comidas recibidas. En contraste, Medina Arias (2007), describe el suministro de dos tipos de raciones de alimentos, la ración complementaria brindada en los centros de evacuados y una ración familiar para ser llevada a las familias que permanecían en sus hogares. Los beneficiarios de las mismas expresaron que no fue suficiente para los miembros de la familia. En concordancia con la autora, en el presente estudio, se pone en evidencia que los grupos vulnerables, independientemente de

su edad y su estado nutricional, consumieron las mismas raciones y si bien, la ayuda alimentaria se adaptó a sus necesidades del momento, no difirió para casos especiales.

En los resultados obtenidos en Sierras Chicas se identificaron cinco tipos de alimentos que formaban parte de las raciones de la ayuda alimentaria brindada, si bien no diferenciaban grupos etarios ni vulnerables, las mismas han correspondido a los hábitos alimentarios de la población. A diferencia de lo planteado por Recino Pointevi (2006) en su investigación, en donde propone cuatro tipos de alimentos a entregar según la disponibilidad, contemplando a un grupo vulnerable en particular: agua azucaradas, bebidas calientes (infusiones y consomé), dieta básica de 2000 calorías y alimentación para menores de 2 años.

CONCLUSIONES

Los resultados de este trabajo se obtuvieron a partir de los testimonios brindados por las mujeres entrevistadas que permanecieron en los centros de evacuados en períodos de 2 semanas a 3 meses, durante la inundación ocurrida en febrero del 2015 en localidades de las Sierras Chicas. A partir de sus percepciones se puede concluir lo siguiente:

- Las percepciones de las familias damnificadas, en cuanto al tipo de Ayuda alimentaria, tipos de alimento que integraron las mismas, aspectos organolépticos, así como cantidad y variedad de las comidas recibidas, fue diferente según la localidad y el centro de evacuados donde estuvieron alojados.

- En cuanto al tipo de ayuda alimentaria, las familias damnificadas mostraron mayor preferencia por las comidas caseras elaboradas en el lugar; comidas *"de olla"* por sobre las viandas pre elaboradas.

- Los tipos de ayuda alimentaria brindados estaban conformados en su mayoría por alimento básico de sustento (arroz, fideos, pan, pastas, papa, entre otras) y fuente de proteínas (carne de vaca, pollo, lácteos).

- Se destacó la escasa variedad de verduras utilizadas en la elaboración de las comidas, ya que sólo se restringía su uso a modo de guarniciones. Del mismo modo las frutas se entregaron en poca cantidad y variedad.

- Las familias damnificadas que recibieron bolsones de alimentos al retirarse del centro de evacuados, manifestaron no poder aprovechar los alimentos que conformaban los mismos, ya que no contaban con agua segura para consumo, así tampoco disponían de elementos necesarios para la elaboración de comidas.

- Las percepciones acerca de las características organolépticas de las comidas recibidas en los centros de evacuados, estuvieron influenciadas por los gustos y preferencias, costumbres y hábitos alimentarios de las familias damnificadas.

- Las mujeres entrevistadas al referirse al momento de las comidas no pudieron concentrar su atención en el acto de comer, debido a los sentimientos de intranquilidad, preocupación, temor y angustia por todo lo vivido.

- La mayoría de los centros de evacuados no estaban adaptados ni acondicionados para asistir a la cantidad de las familias afectadas, manifestando su incomodidad y la improvisación que hubo mientras permanecen evacuadas.

- Las familias afectadas destacaron la gran colaboración y apoyo principalmente por parte de vecinos, amigos, grupos de rescate, como así también las donaciones recibidas en forma permanente.

SUGERENCIAS

Los resultados obtenidos en el presente estudio llevado a cabo en las localidades de Sierras Chicas suponen un avance en la comprensión integral de la Ayuda Alimentaria brindada en ese contexto. De esta manera se plantea la importancia de fomentar la planificación y ejecución de líneas de acción, que permitan articular la gestión de riesgos con diferentes actores e instituciones, en emergencias y desastres. Es por ello que se recomienda:

- Fortalecer el rol del Lic. en nutrición en todos los momentos de las emergencias, antes, durante y después.

- Implementar un Protocolo de ayuda alimentaria, factible de aplicar durante estos eventos adversos, donde se fortalezca el trabajo intersectorial, a modo de mantener mayor comunicación entre las instituciones de cada localidad responsables de brindar apoyo a los afectados.

- Garantizar que la Ayuda Alimentaria brindada a las personas afectadas por situaciones de emergencias y desastre se adapte a las necesidades básicas y a las costumbres alimentarias de dicha población.

- Conocer el número de personas alojadas en cada centro de evacuado, identificar grupos vulnerables (niños de 0 a 5 años, embarazadas, ancianos) y casos especiales (veganos, personas con enfermedad celíaca, diabetes, hipertensión) con el fin de mejorar la asistencia médica, alimentaria y psicológica.

- Elaborar planes alimentarios para grupos vulnerables con el fin de suplir las necesidades nutricionales de cada uno de ellos durante el evento adverso.

- Asegurar el aprovisionamiento durante y después de la inundación de agua segura al entregar los bolsones de alimentos, ya que muchos requieren de líquido para su preparación.

- Garantizar la calidad de la Ayuda Alimentaria asegurando la inocuidad de los alimentos que forman las raciones.

- Cada provincia y/o localidad deberá realizar los ajustes o adaptaciones pertinentes relacionadas a cuestiones de índole diversa como ser hábitos alimentarios disponibilidad, accesibilidad y consumo de alimentos.

El Licenciado en Nutrición debe participar en la planificación del protocolo de acción en situaciones adversas, en la programación del menú, previo análisis de grupos afectados y alimentos disponibles, realizando el aprovechamiento de los alimentos para cubrir sus necesidades; junto con los operativos de emergencias. A través de su rol como educador, asegurar que tanto directivos como miembros de operativos y personal colaborador puedan desarrollar sus respectivas tareas en base al conocimiento del plan de acción y su aplicación a la ayuda alimentaria. Se considera esencial una formación desde la carrera para que el futuro nutricionista se encuentre capacitado para formar parte de un equipo interdisciplinario y así, desempeñarse en el desarrollo y aplicación de un plan de acción en emergencias.

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Agencia de los Estados Unidos para el desarrollo internacional [USAID], (2005). *Evaluación de daños y análisis de necesidades*. Manual de Campo. San Jose, Costa Rica: United States Agency International Development. Recuperado de: https://www.trinacionalriolempa.org/mtfrl/archivos/biblioteca/publicaciones/manuales/manual-de-campo-EDAN.pdf

Arnaiz, M. G. (2010). *De modernidades y alimentación: comer hoy en España. Horizontes Antropológicos*, 16(33), 177-196. Recuperado de: https://www.doi.org/10.1590/S0104-71832010000100010

Banco Interamericano de Desarrollo (2000*). El desafío de los desastres naturales en América Latina y el Caribe.* Fuentes, 25, 3-267. Recuperado de: http://www.disaster-info.net/lideres/spanish/mexico/biblio/spa/doc12571/doc12571-1b.pdf

Bianciardi, M. (1998). *Complessità del concetto di contesto*. Connessioni Nuova Serie, 3, 29-45. Recuperado de: https://www.es.scribd.com/document/144082997/4-Complejidad-concepto-de-contexto-Bianciardi-1

Calderón, C. (2013). *Concepto de urgencia, emergencia, catástrofe y desastre*: *Revisión histórica, bibliográfica*. Universidad de Oviedo, España. Recuperado de*:* http://hdl.handle.net/10651/17739

Cátedra de Estudios sobre Hambre y Pobreza [CEHAP]. (2008). *Derecho a la alimentación y soberanía alimentaria.* Córdoba: Oficina de Cooperación Internacional al Desarrollo, Diputación de Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.

Cerón, M. C. (2006). *Metodologías de investigación social*. Santiago de Chile: LOM. Recuperado de: https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/38669112/Canales_Ceron_Manuel_-_Metodologias_de_la_investigacion_social.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWO

WYYGZ2Y53UL3A&Expires=1509474134&Signature=aWir7Kc785nMrZiI3tv5PN%2FA2AM%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DCanales_Ceron_Manuel_-_Metodologias_de_l.pdf

Chaparro, C. M. and Dewey, K. G. (2010), Use of lipid-based nutrient supplements (LNS) to improve the nutrient adequacy of general food distribution rations for vulnerable sub-groups in emergency settings. Maternal & Child Nutrition, 6: 1–69. doi:10.1111/j.1740-8709. 2009. 00224.x

Federación Argentina de Graduados en Nutrición [FAGRAN], (2017). *Reunión Nacional de Alimentación en Emergencias*. Recuperado de http://www.fagran.org.ar/descarga/ReNAE-FAGRANmayo2017.pdf

García Ayllón, T. D., & Loor Cedeño, C. A. (2017). *Desarrollo de una Propuesta para la Aplicación de Métodos de Conservación de Alimentos en casos de Desastres Naturales en la Zona Costera del Ecuador Bachelor's* thesis, Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química. Recuperado de: http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/20758/1/TESIS%20Gs.%20203%20-%20Aplic%20Meto%20Conser%20Alim%20en%20casos%20de%20Desastres%20Naturale s.pdf

Gavier, G. I., & Bucher, E. H. (2004). *Deforestación de las Sierras Chicas de Córdoba, Argentina en el período 1970-1997* (Vol. 101). Córdoba, Argentina. Recuperado de https://www.researchgate.net/profile/Enrique_Bucher2/publication/236634788_Deforestacio n_de_las_Sierras_Chicas_de_Cordoba_Argentina_en_el_period_1970-1997_Deforestation_in_the_Sierras_Chicas_mountains_Cordoba_Argentina_1970-1987/links/004635189ad16add21000000.pdf

Gellert-de Pinto, G. I. (2012). *El cambio de paradigma: de la atención de desastres a la gestión del riesgo*. Boletín Científico Sapiens Research, 2(1), 13-17. Recuperado de: file:///C:/Users/July/Downloads/Dialnet-ElCambioDeParadigma-3841348.pdf

Instituto De Nutrición De Centroamérica y Panamá [INCAP], (2015). *Alimentación y nutrición en*

situaciones de emergencia. CADENA; 31, v, 18p. Recuperado de: http://www.bvssan.incap.int/local/file/CADENA31.pdf

Kraemer, F. B., & Arnaiz, M. G. (2015). *Alimentarse o nutrirse en un comedor social en España: reflexiones sobre la comensalidad*. demetra:: Alimentação, Nutrição & Saúde, 10(3), 455-466. Recuperado de: https://www.doi.org/10.12957/demetra.2015.16173

Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva visión.

Marchione, T., de Nutrición, O. C. P. (2002). *Nutrición y crisis. Nutrición la base para el desarrollo: porqué los profesionales en el área de desarrollo deberían integrar la nutrición.* Ginebra.

Medina Arias, K. (2007). *Propuesta de un plan de acción para la atención alimentaria durante situaciones de emergencia en tres comunidades de alto riesgo de inundaciones ubicadas en la provincia de Limón.* Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica.

Medina Arias, K. (2010). *Atención alimentaria durante emergencias provocadas por inundaciones en tres comunidades de la provincia de Limón*. Enfermería en Costa Rica, (31), 1-6. Recuperado de: http://www.binasss.sa.cr/revistas/enfermeria/v31n2/art3.pdf

Ministerio de Salud, Presidencia de La Nación (2016_a). *Salud, comunicación y desastres: guía básica para la comunicación de riesgo en Argentina.* Ciudad Autónoma de Buenos Aires:
1a ed. Recuperado de: Recuperado de
http://www.msal.gob.ar/images/stories/ryc/graficos/0000000832cnt-2016-05_guia-salud-comunicacion-desastres-isbn.pdf

Ministerio de Salud, Presidencia de La Nación (2016_b). *Los desastres y la salud*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Recuperado de: http://www.msal.gob.ar/salud-y-desastres/index.php/riesgos-de-desastres-en-argentina/los-desastres-y-la-salud?format=pdf

Ministerio de Salud, Presidencia de La Nación (2016c). *Conceptos básicos de la gestión de riesgo.* Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Salud en emergencias y desastres. Recuperado de: http://www.msal.gob.ar/salud-y-desastres/index.php/informacion-para-comunicadores/conceptos-basicos-de-la-gestion-de-riesgos?format=pdf

Morales, A. (2011). Cambio climático, precipitaciones, sociedad y desastres en America Latina: relaciones y necesidades. Revista Peruana de Medicina experimental y Salud Publica. Recuperado de: http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1726-46342011000100032&script=sci_arttext

Naciones Unidas, (2015). *Proyecto de resolución presentado por el presidente de la Asamblea General. Marco de Sendai para la Reducción del Riesgo de Desastres.* Vol. 2030. Recuperado de: https://www.unisdr.org/files/43291_spanishsendaiframeworkfordisasterri.pdf

Oficina de las Naciones Unidas para la Reducción del Riesgo de Desastres, (2005). *Estrategia Internacional para la Reducción de Desastres: Marco De Hyogo* (págs. 10-20). Conferencia presentada en Kobe, Hyogo: unisdr.org. Recuperado de: http://www.eird.org/cdmah/contenido/hyogo-framework-spanish.pdf

Oficina de Ayuda Humanitaria de la Comisión Europea [ECHO], (2014). *Asistencia alimentaria: Programación de asistencia alimentaria en la acción humanitaria*.

Olabuénaga, J. I. R. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa*. Universidad de Deusto, Bilbao, España. Recuperado de https://books.google.com.ar/books?hl=es&lr=&id=WdaAt6ogAykC&oi=fnd&pg=PA9&dq =Olabu%C3%A9naga,+J.+I.+(2012).+Metodolog%C3%ADa+de+la+investigaci%C3%B3n +cualitativa.+Vol.+15.+Universidad+de+Deusto,++Espa%C3%B1a.&ots=sGn67It7IT&sig= d-tU-7zMK_vJLb1FCdWK-au09vs#v=onepage&q&f=false

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO], (2006). *El Derecho a la alimentación en la práctica: Aplicación a nivel nacional. Dependencia del Derecho a la Alimentación*. Roma, Italia.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y Cultura [UNESCO], (2012). *Glosario hidrológico internacional*. Secretaria de la Organización Meteorológica Mundial. Recuperado de: http://unesdoc.unesco.org/images/0022/002218/221862M.pdf

Organización Panamericana De La Salud [OPS], (2000). *Los Desastres Naturales y la Protección de la Salud.* Washington, D.C.: OPS, xi, 131 p. — (Publicación Científica, 575) Recuperado de: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/167773/1/9275315752.pdf

Organización Panamericana De La Salud [OPS], (2008). *Saber donar: recomendaciones prácticas sobre donaciones humanitarias.* Panamá: OPS, 64 p.

Organización Panamericana de la Salud [OPS], (2008). *La Seguridad Alimentaria y nutricional en situaciones de Emergencia. Manejo de los Alimentos en situaciones de Emergencia.* Recuperado a partir de: http://www1.paho.org/spanish/dd/ped/te_nutresp.htm

Organización Panamericana de la Salud [OPS], (2013). *Impacto de los desastres en la salud pública.* Bogotá, Colombia: Noji, Eric K., ed. Recuperado de: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/165862/1/9275323321.pdf

Osvaldo, L., Silvio, N., Ana, L. (2015). *Vulnerabilidad expuesta: Desastre por inundación en la cuenca del Río Saldan. Localidad de Unquillo*. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina. Recuperado de: http://www.pirna.com.ar/files/pirna/SICSYRD_POS_BARBEITO_Osvaldo_1.pdf

Oviedo, G. L. (2004). *La definición del concepto de percepción en psicología con base en la teoría Gestalt.* Revista de estudios sociales, (18), 89-96. Recuperado de: https://res.uniandes.edu.co/view.php/375/index.php?id=375

Peláez, A., Rodríguez, J., Ramírez, S., Pérez, L., Vásquez, A., González, L. (2014). *La*

entrevista. Universidad autónoma de México. Recuperado de: http://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/InvestigacionEE/Presentaciones/Curso_10

Perevochtchikova, M., de la Torre, J. (2010). *Causas de un desastre: Inundaciones del 2007 en Tabasco*, México. Revista: American Geography, 9(2), 73-98. Recuperado de: https://muse.jhu.edu/article/389764/summary

Piña, P. A. (2014). *Cultura y alimentación: Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana*. Elsevier. Recuperado de http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0185122514704874

Pons, D. (2011). *Estudio de la asociación entre desastres naturales por inundación y eventos epidémicos*. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina. Recuperado de: http://www.famaf.unc.edu.ar/wp-content/uploads/2014/04/6-Gulich-Pons.pdf

Pothiawala, S. (2015). *Food and Shelter Standards in Humanitarian Action. Turkish journal of emergency medicine*. 15, 34-39. Recuperado de: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27437530

Programa Mundial de Alimentos [PMA], (2009). *Manual para la Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Emergencias*. Roma; NU. Programa Mundial de Alimentos (PMA). Recuperado de: http://www.cridlac.org/digitalizacion/pdf/spa/doc18204/doc18204-contenido.pdf

Proyecto Esfera. (2011). *Carta Humanitaria y normas mínimas para la respuesta humanitaria*. Reino Unido: Practical Action.

Rodríguez Salvá, A., Terry Berro, B. (2002). *Guía práctica para la fase de emergencia en caso de desastres y poblaciones desplazadas*. Instituto Nacional de Higiene, Epidemiología y Microbiología. Rev Cubana Hig Epidemiol, (40), 12-16. Recuperado de: http://scielo.sld.cu/pdf/hie/v40n2/hie06202.pdf

Rosenberg I, Tilahun J, Schlossman N, Bagriansky J, Johnson Q, Webb P, Rogers B, Masterson AR. (2011). *Nutritional Enhancement of US Title II Food Aid Products. Boletín de*

Alimentación y Nutrición. Vol 32, Issue 3_suppl3, pp. S134 - S151. Doi 10.1177/15648265110323S302

Sanahuja, J. A. (2002), *Guerras, desastres y ayuda de emergencia*. Edit. Intermón Oxfam, 140 págs., Barcelona. Recuperado de: http://eprints.ucm.es/38869/1/Guerras_desastres_y_ayuda_de_emergencia..pdf

Skau, J. K., Olsen, M., Friis, H., & Michaelsen, K. F. (2010). *Undernutrition in humanitarian crises.* Ugeskrift for laeger, 172(2), 117-120. Recuperado de: http://www.europepmc.org/abstract/med/20074488

Socarrás Suárez, M. M., & Bolet Astoviza, M. (2010). *Alimentación y nutrición de la población ante situaciones de desastres naturales*. Revista Cubana de Salud Pública, 36(4), 361-366. Recuperado de: http://www.bvs.sld.cu/revistas/spu/vol_36_04_10/spu12410.htm

Soto, N. (2008*). Génesis de las contingencias catastróficas: etiopatogenia del desastre*. Rev. perú. med. exp. salud pública, (25). Recuperado de: http://www.scielo.org.pe/pdf/rins/v25n1/a12v25n1

Stewart, M., Grahmann, B., Fillmore, A., & Benson, L. (2017). Rural Community Disaster Preparedness and Risk Perception in Trujillo, Peru. Prehospital and Disaster Medicine, 32(4), 387-392. doi:10.1017/S1049023X17006380

Steering Committee for Humanitarian Response (SCHR), Voluntary Organisations in Cooperation in Emergencies (VOICE), International Council of Voluntary Agencies, (ICVA) (2004). *Proyecto Esfera: Carta Humanitaria y Normas mínimas de Respuesta Humanitaria en Casos de Desastres*. Ginebra, Suiza: Intermon Oxfam.

The Sphere Project (2011) *Humanitarian Charter and Minimum Standards in Disaster Response*. Edition. Geneva, Switzerland:. Recuperado de: http://hdl.handle.net/20.500.11762/20768.

Theurich, M. A., & Grote, V. (2017). *Are Commercial Complementary Food Distributions to Refugees and Migrants in Europe Conforming to International Policies and Guidelines on Infant and Young Child Feeding in Emergencies?* Journal of Human Lactation, 33(3),

573-577. Recuperado de: http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/0890334417707717

Ulin P., Robinson E., Tolley E. (2006); *Investigación aplicada en salud pública. Métodos cualitativos*. Washington: OPS, OMS. V edición.

Vargas Malgarejo, L. M. V. (1994), *Sobre el concepto de percepción*. Alteridades, 1994. 4 (8): Págs. 47-53. Recuperado de: http://www.redalyc.org/pdf/747/74711353004.pdf

Wayembergh, S., Navas, G. E., & De Vriendt, S. (2002). *Salud y Nutrición en situaciones de desastres: manual operativo para el uso del comité de emergencias.* Organización Panamericana de la Salud. Ministerio de Salud, Managua (Nicaragua). Recuperado de: http://bvssan.incap.int/local/file/Manual%20Operativo%20-Salud%20y%20Nutricion%20en%20Desastres.pdf

ANEXO

Anexo 1

CONSENTIMIENTO INFORMADO.

He sido invitado por un equipo de investigación de la escuela de Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba, a participar de su trabajo final sobre: "Percepciones de las Familias Damnificadas sobre la Ayuda Alimentaria recibida durante las Inundaciones en Sierras Chicas" en el marco de la finalización de tesis de la carrera Licenciatura en Nutrición.

Para tal fin el equipo de investigación utilizará como herramienta de recolección de datos una entrevista de carácter anónima.

Mi participación en este estudio es voluntaria y libre. No recibiré pago ni otro tipo de compensación económica por la participación en el mismo. Desde ningún punto de vista se usará mi nombre y no se incluirá ningún dato de manera que pudiera resultar identificado. Además, podré abandonar la investigación cuando lo considere sin que esto produzca ningún inconveniente.

Tras haber sido debidamente informado/a acerca de las características del estudio, y en conformidad con las condiciones antes mencionadas, acepto voluntariamente participar en el mismo y declaro comprender los contenidos y haber tenido posibilidad de evacuar y aclarar mis dudas.

Fecha Firma del Participante Aclaración DNI

Fecha Firma del Investigador Aclaración DNI

Anexo 2

Técnica: Entrevista
Instrumento: Cuestionario Abierto:
Dirigido a: Miembro adulto de Familias damnificadas que permanecieron en Centros de Evacuados.

FECHA: / /

NOMBRE:

SEXO:

CENTRO DE EVACUADOS:

MIEMBROS QUE CONFORMAN LA FAMILIA

- ¿Cuánto tiempo permanecieron en el centro de evacuados?
- ¿Cuántas comidas recibieron al día?
- ¿Qué alimentos/comidas/bebidas recibieron o tuvieron a su alcance mientras permanecieron en él?
- ¿Qué sabores y aromas percibió en la comida recibida?
- ¿Qué sensaciones le provocó la comida?
- ¿Qué rescataría del aspecto que tenían las mismas?
- ¿Coincidió alguno de los sabores que tenían esas comidas con los que preparaban en su hogar? - ¿Qué diferencia encontró?
- ¿Considera que el tipo de comidas brindadas fueron adecuadas a las necesidades vividas en ese momento?
- ¿Cómo describiría el momento de la comida en el centro de evacuado? (Agradable, desagradable, agobiante, silencioso)
- ¿Cómo le sirvieron la comida?
- ¿Cómo era el lugar donde se les brindó la comida? (espacio físico)
- ¿Que elementos/utensilios utilizaban para comer? (vajilla, sillas, mesas) - ¿Se sintió acompañado? ¿Por quién/es?
- ¿Usted regresó al Centro de evacuados luego de la inundación? ¿Qué sintió?

Anexo 3

Descripción geográfica de los barrios afectados y /o reubicados donde residen los afectados en Sierras Chicas

Barrio Lomas Sur (Villa Allende)

Dicho barrio, también nombrado *Barrio nuevo de los inundados,* se encuentra al sureste de la localidad, a cercanías del Cementerio Parque Lomas de Villa Allende. Está ubicado a 20 Km. Aprox. de la ciudad de Córdoba. Posee calles de asfalto y tierra y las casas son prefabricadas. Dicho barrio alberga las familias damnificadas que sufrieron la pérdida de sus respectivos hogares durante la inundación, debido a que los mismos se encontraban en malas condiciones para ser habitados, sumado al alto riesgo de inundación a orillas del arroyo Saldan. El centro de evacuados que funcionó en la localidad fue la Iglesia de Villa Allende ubicada a cinco cuadras del arroyo.

Barrio Los Cigarrales (Mendiolaza)

Los Cigarrales A es un barrio perteneciente al municipio de Mendiolaza. Está ubicado en la parte norte de la localidad, en el límite con el municipio de Unquillo, a 26 Km. Aprox. de la ciudad de Córdoba, entre el viejo trazado de la ruta provincial E57 y el arroyo Saldan. Posee calles de tierra y aún tiene la señalización vial que se utilizó para evacuar durante las inundaciones. Las casas, en sus mayorías refaccionadas o ampliadas (debido a la inundación) están hechas de materiales varios. Las familias luego de ocurrido el hecho, no se trasladaron del barrio, permaneciendo actualmente. Los centros de evacuados que funcionaron en esta localidad fueron la Iglesia Universal San José de Calasanz y un Salón de usos múltiples, ubicados en las cercanías del barrio.

Barrio Villa Tortosa (Unquillo)

El barrio de la ciudad de Unquillo Villa Tortosa, está ubicado al noreste de la localidad, se encuentra atravesado por el Arroyo Río Ceballos, hasta el Camino a Pajas Blancas; encontrándose a 30 Km. Aprox. de la ciudad de Córdoba (accediendo por la Ruta Provincial E-57.). Posee calles sinuosas de tierra y vegetación variable. Las casas son de material, algunas, precarias y otras cuya infraestructura esta refaccionada. En el mismo barrio se encuentra la Casa del Niño del Padre Aguilera, cuyos orígenes del emprendimiento se remontan a principios del año 1970, albergando a niños huérfanos, a quienes el río les había destruido su vivienda. La misma funcionó como centro de evacuados durante las inundaciones ocurridas en febrero del año 2015.

Barrio Nuevo (Río Ceballos)

El barrio cuenta con 50 familias aproximadamente, se encuentra alejado del centro de la localidad, en el sur de la misma, accediendo por la Av. San Martín en el límite con Unquillo. Está ubicado en las cercanías del cementerio municipal Río Ceballos, a 300 mts. de la Ruta E53 y fue construido para reubicar las familias evacuadas luego de la inundación ocurrida en el año 2015. Posee calles de tierra y casas pre-fabricadas de un dormitorio, cocina-comedor y baño. El hotel 18 de Marzo localizado en la avenida San Martín en el centro de la localidad, fue adaptado durante dicho período como centro de evacuados para las familias.

Figura N° 3: Iglesia Nuestra Señora del Carmen. Villa Allende. (Centro de evacuados 2015) Fuente propia, Mayo 2017**.**

Figura N° 4: Iglesia Casa del Niño. Unquillo. (Centro de evacuados) Fuente propia, Mayo 2017.

GLOSARIO

Ayuda alimentaria: Consiste en la provisión de alimentos por una persona física o una institución a individuos o grupos en riesgo de inseguridad alimentaria por situaciones de eventos adversos causados por inundaciones

Contexto alimentario: "lo que está alrededor", el ambiente o la situación dentro de la cual ocurre, se genera, y puede ser comprendido aquello sobre lo cual se focaliza la atención, implicando elementos físicos y abstractos que rodean al acto alimentario.

Desastres: es todo evento violento, repentino y no deseado, capaz de alterar la estructura social y económica de la comunidad produciendo grandes daños materiales y numerosas pérdidas de vidas humanas y que sobrepasan la capacidad de respuesta de los organismos de atención primaria o de emergencia para atender eficazmente sus consecuencias.

Emergencias: cualquier suceso capaz de afectar el funcionamiento cotidiano de una comunidad pudiendo ocasionar víctimas o daños materiales, afectando la estructura social y económica de la comunidad involucrada y que pueden ser atendidos eficazmente con los recursos propios de los organismos de atención primaria o de emergencia de la localidad.

Percepciones: proceso cognitivo de la conciencia que consiste en el reconocimiento, interpretación y significación para la elaboración de juicios en torno a las sensaciones obtenidas del ambiente físico y social, en el que intervienen otros procesos psíquicos.

Percepciones sensoriales: medio por el cual el individuo interpreta su entorno y actúa sobre él en función de sus sensaciones. La percepción sensorial del alimento es una conjugación que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, temperatura, consistencia, apariencia y olor.

Gestión de riesgo: Plan de acción en donde se propone medidas de abordaje antes, durante y después de un desastre. Presenta la información mínima que permita calcular el riesgo que se va a asumir y prever las reservas (financieras, sociales, psicológicas, emocionales, etc.) que permitirían la supervivencia en condiciones adecuadas, a pesar de la ocurrencia de los impactos previstos como probables en períodos de tiempo también previamente establecidos.