

MARIA VICTORIA PARAVIZINI



ALIMENTACIÓN Y  
VULNERABILIDAD SOCIAL  
EN PERSONAS EN SITUACIÓN  
DE CALLE ASISTIDAS POR LA  
NOCHE DE LA CARIDAD

TESIS DE GRADUACION



UNIVERSIDAD  
FASTA

FACULTAD DE  
CIENCIAS DE LA SALUD

LICENCIATURA  
EN NUTRICIÓN

TUTORA: LIC. MÓNICA NAVARRETE

ASESORAMIENTO METODOLÓGICO: VIVIAN MINNAARD

MAR DEL PLATA

AÑO 2015



---

*Comienza haciendo lo que es necesario,  
después lo que es posible  
y de repente estarás haciendo lo imposible.*

San Francisco de Asís

## DEDICATORIAS

---

Dedico el presente trabajo a mi familia entera.

Son todo para mí.

¡Los amo!

## AGRADECIMIENTOS

---

A mi familia por apoyarme incondicionalmente en toda mi carrera universitaria. Por entenderme siempre, por respetar mis tiempos y por creer en mi día a día. Sin ustedes no podría haber realizado este camino. Son mi principal formación porque me dieron lo más importante que aprendí: ¡el valor de lo que es la vida! Los amo.

A todos mis amigos, los que me dio la vida, el colegio y la carrera. A todas aquellas personas que me apoyaron durante esta etapa. Gracias por hacer mis días más lindos, alegres y divertidos. Gracias por elegirme, confiar en mí y estar conmigo incondicionalmente.

Gracias al Departamento de Metodología de la Facultad por guiarme durante toda mi tesis de graduación. A mi tutora por dedicarme tiempo, escucha y consejos.

A toda la gente que integra La Noche de la Caridad, sin su buena predisposición no podría haber realizado el presente trabajo. Los recordare a cada uno de ustedes porque son las personas con más amor que conocí en mi vida.

A mis entrevistados en situación de calle que me abrieron su corazón para responder a las preguntas. Además de agradecerles su buena predisposición, les agradezco la lección de vida que me dejaron, el aprendizaje de valorar aún más lo esencial.

Y por último a todos los que colaboraron de alguna forma en el presente trabajo ayudando a que sea posible.

¡INFINITAS GRACIAS A TODOS!

**Objetivo:** Analizar el aporte nutricional de las preparaciones ofrecidas por la Noche de la Caridad, el estado nutricional y caracterizar la vulnerabilidad social de la población beneficiada.

**Materiales y métodos:** Investigación de tipo cuanti-cualitativa, descriptiva de corte transversal. Se observan 7 instituciones donde se preparan las viandas que reparte la Noche de la Caridad para analizarlas, determinar el tipo de preparación, método de cocción y composición nutricional en macronutrientes a través de pesada de alimentos y observación y un total de 10 individuos en situación de calle que fueron pesados y medidos para determinar su estado nutricional y realizarles una entrevista abierta en profundidad para caracterizar la vulnerabilidad social.

**Resultados:** El promedio de las 7 viandas reveló que La Noche de la Caridad cubre por día el 44,1% de la recomendación de Kcal diaria, el 53,7% de la recomendación diaria de los Hidratos de Carbono, el 43,3% de las Proteínas y el 26,7% de las Grasas. El nutriente más aportado son los Hidratos de Carbono que vienen acompañados de los guisados, la preparación que más se observó. El aporte de Proteínas es adecuado y las Grasas es el nutriente menos beneficiado tanto en calidad como en cantidad. El estado nutricional de los entrevistados es en su mayoría inadecuado, un 20% presentó normopeso, 30% obesidad y el 50% sobrepeso. El 50% refirió no hacer otra comida principal en el día. Con respecto a la vulnerabilidad social, todos los individuos demostraron la indefensión y la falta de herramientas para hacer frente a la vida quedando expuestos en la situación de calle en la que están.

**Conclusiones:** La alimentación que brinda La Noche de la Caridad a los individuos que se encuentran en situación de calle es un aporte de nutrientes indispensable. La realización de las viandas se hace de forma higiénica y segura lo que no descarta aumentar los conocimientos en buenas prácticas de manufacturas a través del dictado de un taller para ayudar a colaborar en la noble causa. El nutriente más consumido por la población son los Hidratos de Carbono ya que vienen de la mano de las preparaciones más económicas y rendidoras. Por este motivo se observó tanto sobrepeso y obesidad. La realidad de todas formas, es que se trata de ayuda caritativa y, siendo poca o mucha, de mejor o de menor calidad es útil y bien recibida. Esta vianda que distribuye La Noche de la Caridad no solo tiene la propiedad de calmar el hambre sino que también demuestra afecto, escucha y dignificación. Con respecto a la vulnerabilidad social queda reflejada en cada relato los escasos recursos para afrontar la realidad, la falta de capital social por sobre todas las cosas y lo difícil de volver a reinsertarse en el mercado laboral debido a su situación de calle.

**Palabras claves:** Situación de calle, estado nutricional, vulnerabilidad social, Noche de la Caridad.

## ABSTRACT

---

**Objective:** To analyze the nutritional contribution of preparations offered by the Charity Night, nutritional status and characterize the social vulnerability of the target population.

**Materials and Methods:** Research of quantitative and qualitative type, cross-sectional descriptive. Seven institutions where meats dealing Night of Charity for analysis, determine the type of preparation, cooking method and nutritional composition of macronutrients through heavy food and prepare observation are discussed. And a total of 10 individuals on the street who were weighed and measured to determine their nutritional status and realizales an open in-depth interview to characterize the social vulnerability.

**Results:** The average 7 meats revealed that Night of Charity day covers 44.1% of the recommended daily Kcal, 53.7% of the daily recommendation of Carbohydrates, 43.3% of the 26.7% Protein and Fats. The nutrient provided are carbohydrates that come with stews, preparing most observed. The protein intake is adequate and Fat is the nutrient least benefited both quality and quantity. The nutritional status of the respondents is at its most inadequate, 20% showed normal weight, 30% were obese and 50% overweight. 50% reported no choice main meal of the day. With respect to social vulnerability, all individuals showed the helplessness and lack of tools to deal with life being exposed on the streets where they are.

**Conclusions:** Providing food Night of Charity to individuals who are homeless is a contribution of essential nutrients. The realization of the meats is done cleanly and safely so do not rule increase knowledge on good manufacturing practices through the issuance of a workshop to help contribute to the noble cause. The nutrient most consumed by the population are Carbohydrates as they come from the hand of the most economical and yielding preparations. Therefore both overweight and obesity was observed. The reality however, is that it is charitable assistance and, with little or much, of better or lesser quality is useful and welcome. This meat which distributes Night of Charity not only has the ability to satisfy hunger but also shows affection, listening and dignity. Regarding social vulnerability scarce resources to face reality, the lack of social capital over all things and difficult to reintegrate themselves back into the labor market due to their homeless is reflected in every story.

**Keywords:** Homeless, nutritional status, social vulnerability, Night of Charity.

# ÍNDICE

---

Introducción.....	1
Capítulo 1: Pobreza, indigencia y situación de calle.....	5
Capítulo 2: Situación actual en Mar del Plata.....	17
Diseño metodológico.....	28
Análisis de datos.....	35
Conclusiones.....	96
Bibliografía.....	100

# INTRODUCCIÓN



## INTRODUCCIÓN

---

Muchas veces el crecimiento demográfico se traduce en el aumento de necesidades no satisfechas de gran parte de la población. Las estadísticas oficiales indican que en la actualidad un 10 por ciento de los ciudadanos vive con necesidades básicas insatisfechas y que un 39,6 por ciento no tiene cobertura en salud.

Muy atrás en la historia quedaron los tiempos en que radicarse aquí, en Mar del Plata suponía algún tipo de progreso o posicionamiento económico para los que venían a buscar trabajo. Por esa, entre otras razones, la periferia se fue expandiendo sin pausa en una configuración donde prevalece el deterioro de las condiciones de vida generándose pobreza, una situación o forma de vida que surge como producto de la imposibilidad de acceso y/o carencia de los recursos para satisfacer las necesidades físicas y psíquicas básicas humanas que inciden en un deterioro del nivel y calidad de vida de las personas, tales como la alimentación, la vivienda, la educación, la asistencia sanitaria o el acceso al agua potable; se considera también, la falta de medios para poder acceder a recursos, como el desempleo, ausencia de ingresos o un nivel bajo de los mismos; pero puede ser, además, el resultado de procesos de segregación social o marginación. Se dice que uno está en situación de pobreza cuando su salario (si es que tiene un salario) no alcanza para cubrir las necesidades que incluye la Canasta Básica de Total y se está en situación de indigencia cuando sus ingresos no superan la Canasta Básica de Alimentos (Della Torre, 2009)<sup>1</sup>. Dentro de este último grupo se encuentran aquellas personas que viven en situación de calle, estos individuos deciden irse a la calle por múltiples y diversas causas destacándose la falta de contención y socialización en su familia de origen sumado a la situación económica agravada.

Todas estas transformaciones socioeconómicas que fueron surgiendo a partir de las diferencias entre los distintos ciudadanos dieron lugar a la preocupación por la vulnerabilidad social que aparece como el rasgo dominante del patrón de desarrollo vigente (Pizarro, 2001)<sup>2</sup>, la cual es entendida como un proceso multidimensional que confluye en el riesgo o probabilidad del individuo, hogar o comunidad de ser herido, lesionado o dañado ante cambios o permanencia de situaciones externas y/o internas. Las condiciones de fragilidad, indefensión y desamparo al combinarse con la falta de respuestas y las debilidades internas pueden conducir a que el individuo sufra un deterioro en el bienestar como consecuencia de estar expuesto a determinados tipos de riesgos. Puede afirmarse

---

<sup>1</sup> Della Torre cuenta en su artículo que la crisis arribó en la ciudad de Mar del Plata en los años `70 cuando el motor industrial se despotencializó a nivel nacional y se fue profundizando paulatinamente al ritmo de las políticas económicas adoptadas.

<sup>2</sup> El predominio del mercado en la vida económica, la economía abierta al mundo y el repliegue del estado de las funciones que tuvo en el pasado provocaron un cambio de envergadura en las relaciones económico sociales, en las instituciones y en los valores, dejando expuestas a la inseguridad e indefensión a amplias capas de la población de ingresos medios y bajos en los países de la región latinoamericana.

que todos los seres humanos, en mayor o menor medida, son vulnerables por una infinidad de motivos que implican riesgos e inseguridades. Entre la vulnerabilidad total y la invulnerabilidad habría un gradiente, dado por los recursos internos que permiten alternativas de acción para enfrentar los efectos de cambios o choques externos. A mayor cantidad, diversidad, flexibilidad y rendimiento presenten los recursos internos que se pueden movilizar para hacer frente a cambios externos, menor será el nivel de vulnerabilidad. La relevancia de este concepto se relaciona con la posibilidad de captar cognitivamente como y por que diferentes grupos y sectores de la sociedad están sometidos de forma dinámica y heterogénea a procesos que atentan contra su subsistencia y capacidad de acceso a mayores niveles de bienestar (Busso. 2005)<sup>3</sup>. Este nuevo paradigma de la pobreza deja de lado la cuantificación de recursos para entender y explicar esta problemática de forma más integral.

Como método de la población para paliar la falta de recursos comenzaron los pedidos de asistencia primordialmente en materia alimentaria para miles de personas, se produjo un enorme crecimiento de comedores barriales. En este contexto de ayuda social es donde surge “La Noche de la Caridad”, un servicio integrado por laicos de diferentes parroquias de nuestra ciudad que durante los trescientos sesenta y cinco días del año acercan viandas de comida a quienes se encuentran viviendo de forma indigente y muy precaria en las calles o que estando bajo un techo no tienen los medios para cocinarse, por la precariedad de su vivienda o por la falta de servicios.

Ante lo expuesto anteriormente surge el siguiente interrogante:

¿Cuál es el aporte nutricional de las preparaciones ofrecidas por la noche de la caridad, el estado nutricional y la vulnerabilidad social de la población beneficiada en la ciudad de Mar del Plata los meses de Mayo y Junio del año 2015?

El objetivo general que se plantea es:

- Analizar el aporte nutricional de las preparaciones ofrecidas por la noche de la caridad, el estado nutricional y caracterizar la vulnerabilidad social de la población beneficiada.

---

<sup>3</sup> En un contexto de creciente proliferación de investigaciones y evaluaciones sobre políticas, planes y programas de lucha contra la pobreza ha surgido, predominantemente en la segunda mitad de los años noventa, el interés de varios organismos internacionales y científicos sociales de diferentes disciplinas por la noción de vulnerabilidad, procurando ofrecer un cuerpo coherente y sistemático de conceptos y relaciones que den cuenta del fenómeno de la pobreza, la desigualdad, las desventajas y el bienestar de individuos, hogares y comunidades. Entre otros, véase: C. Moser, 1996, 1997 y 1998; R. Kaztman et al, 1999a y 1999b; R. Kaztman, 2000; CELADE, 1999 y 2001; M. Villa, 2001; R. Pizarro, 2001; Attanasio y Székely 1999; CEPAL, 2000a; Banco Mundial 2001; BID, 2000b; J. Rodríguez, 2000a y 2001; G. Esping-Andersen, 2000.

## INTRODUCCIÓN

---

Los objetivos específicos son:

- Analizar la composición de las preparaciones ofrecidas por la noche de la caridad en macronutrientes y determinar cantidad y calidad de los mismos y su adecuación a las recomendaciones nutricionales.
- Evaluar el estado nutricional a través de indicadores antropométricos.
- Caracterizar la vulnerabilidad social de las personas.

Hipótesis que se plantean:

Hipótesis 1: Los individuos habitantes de la ciudad de Mar del Plata que se encuentran en situación de calle y son asistidos por la noche de la caridad realizan además de la cena brindada otra comida del día.

Hipótesis 2: Los individuos habitantes de la ciudad de Mar del Plata que se encuentran en situación de calle y son asistidos por la noche de la caridad mantienen una relación escasa o nula con sus familiares.

# CAPÍTULO I



**POBREZA,  
INDIGENCIA Y  
SITUACIÓN DE  
CALLE**



La pobreza puede definirse e interpretarse de muchas maneras, dependiendo siempre de la perspectiva de la que se la mire, se puede describir como una situación o condición socioeconómica que se caracteriza por la falta de recursos o de acceso a los mismos que son necesarios para satisfacer las necesidades básicas y aquí es donde entra en juego cuales son los niveles de bienestar mínimamente adecuados aceptados socialmente, cuáles son esas necesidades básicas indispensables y hasta qué punto la privación es intolerable. A continuación se cita una definición que abarca no solo la falta de recursos:

*“La pobreza (...) es un síndrome situacional en el que se asocian el infraconsumo, la desnutrición, las precarias condiciones de vivienda, los bajos niveles educacionales, las malas condiciones sanitarias, una inserción inestable en el aparato productivo o dentro de los estratos primitivos del mismo, actitudes de desaliento y anomia, poca participación en los mecanismos de integración social, y quizás la adscripción a una escala particular de valores diferenciada de alguna manera a la del resto de la sociedad.” (Altimir, 1979).<sup>4</sup>*

Puede surgir por variedad de motivos, y se puede ahondar en mayor profundidad comenzando por la falta de empleo, la marginación social creciente en los últimos años derivada de la mala distribución de los bienes sociales, las desigualdades en el ingreso, las políticas socioeconómicas adoptadas y la concentración del poder.

Tiempo atrás, en el siglo XIX, se relacionaba a la pobreza con las malas condiciones laborales, donde los empleados recibían un salario que no alcanzaba para subsistir y las condiciones de trabajo eran inhumanas. Pasado el tiempo y ya habiendo progresado como sociedad en cuanto a los derechos de los trabajadores nos vemos enfrentados aun con esta terrible problemática, la cual se pensaba que mejorando las condiciones laborales iba a ir atenuándose hasta llegar a bajos niveles de incidencia. Llegado el siglo XX, siglo de expansión territorial, muchas personas migraron a las grandes urbes con expectativas de una mejor calidad de vida pero el aumento masivo de las mismas ha conllevado a una fuerte marginación y segregación social que se marca cada día más. En el tiempo quedo que la pobreza era mayormente de índole rural y hoy en día nos enfrentamos con la pobreza urbana creciendo a pasos agigantados, lo cual genera una gran marginalidad y hace crecer cada día más la brecha entre las diferentes clases sociales.

Tanto se ha estudiado esta triste temática que se destacan varios métodos para definir los niveles de pobreza donde se establecen umbrales que permiten diferenciar quienes están por abajo o por arriba de lo que se considera generalmente poseer una condición de vida digna. Uno de ellos es a través del concepto de Necesidades Básicas Insatisfechas

---

<sup>4</sup> Altimir sostiene que la percepción de la pobreza y su conceptualización están, sin embargo, fuertemente influidas por el contexto socioeconómico y por los objetivos generales del proyecto social en el que se insertan las políticas anti-pobreza.

(NBI) que consiste en identificar el conjunto de hogares que no pueden satisfacer alguna necesidad básica. Un hogar con NBI según la encuesta del Censo de Población, Vivienda y Hogares de la República Argentina es aquel que presenta por lo menos una de las siguientes condiciones:

### Cuadro N°1 Clasificación de las NBI

**NBI 1.** Vivienda: es el tipo de vivienda que habitan los hogares que moran en habitaciones de inquilinato, hotel o pensión, viviendas no destinadas a fines habitacionales, viviendas precarias y otro tipo de vivienda. Se excluye a las viviendas tipo casa, departamento y rancho.

**NBI 2.** Condiciones sanitarias: incluye a los hogares que no poseen retrete.

**NBI 3.** Hacinamiento: es la relación entre la cantidad total de miembros del hogar y la cantidad de habitaciones de uso exclusivo del hogar. Operacionalmente se considera que existe hacinamiento crítico cuando en el hogar hay más de tres personas por cuarto.

**NBI 4.** Asistencia escolar: hogares que tienen al menos un niño en edad escolar (6 a 12 años) que no asiste a la escuela.

**NBI 5.** Capacidad de subsistencia: incluye a los hogares que tienen cuatro o más personas por miembro ocupado y que tienen un jefe no ha completado el tercer grado de escolaridad primaria.

**Fuente:** INDEC. Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2001 y 2010

El método de NBI se limita a las privaciones materiales y no debemos olvidar las privaciones de tipo psicológicas y sociales que aquejan a la población que se encuentra en esta condición. (Altimir, 1979) <sup>5</sup>

Otro método, indirecto unidimensional, es el que se centra en los ingresos. Consiste en calcular el ingreso mínimo o línea de pobreza. Aquellas personas que se encuentran por debajo de este ingreso mínimo no cuentan con el ingreso suficiente para satisfacer sus necesidades y por ende se las puede clasificar como pobres, esta línea representa el valor de todos los bienes y servicios que se consideran necesarios para que el hogar satisfaga todas las necesidades básicas.

El enfoque “método de ingreso” adopta dos criterios diferentes de pobreza, la pobreza relativa y la absoluta. La pobreza absoluta es aquella condición donde existe una privación estructural que no permite satisfacer las necesidades básicas de los hogares o personas y

---

<sup>5</sup> Esta multi-dimensionalidad del enfoque es la que lo hace llamativo para las nuevas corrientes de pensamiento sobre el desarrollo social.

está más inspirada en valoraciones universalistas de la dignidad humana y de los derechos humanos básicos. En cambio la relativa postula que las necesidades humanas no son fijas, son cambiantes, está relacionada con un contexto social determinado y se refiere a una determinada escala de valores asociada a un estilo de vida (Altimir, 1979)<sup>6</sup>, esta noción ubica en condición de pobre a todas aquellas personas u hogares que sus ingresos estén por debajo de la media de los ingresos de la población y es la utilizada en la Unión Europea. En Argentina se utiliza el concepto de pobreza absoluta por ende un hogar es caracterizado pobre si la suma de los ingresos que reciben todos los miembros del hogar resulta menor a la línea de pobreza. Esta metodología fue adoptada como estadística oficial en 1993, a partir del trabajo del Comité Ejecutivo para el Estudio de la Pobreza en la Argentina (CEPA). (INDEC, 2012) <sup>7</sup>

Al hablar de pobreza se debe hacer referencia al término indigencia, diferenciando entre los pobres y los pobres indigentes. Una persona es indigente cuando su ingreso no supera el valor monetario de la canasta básica de alimentos. Indigencia quedaría por debajo de la línea de pobreza constituyendo su propia línea marcada por dicha canasta, la cual esta constituida por el conjunto de bienes que satisfacen las necesidades nutricionales, un indigente no solo no satisface sus necesidades básicas sino que aun peor no llega a satisfacer las nutricionales que se cuentan en primer lugar. Cuando a la CBA se le suma el valor de los bienes y servicios no nutricionales como vivienda, vestimenta, transporte, educación, salud, etc., se obtiene la canasta básica total. La fuente de información para el armado de las canastas es la Encuesta Permanente de Hogares y mensualmente estas dos se valorizan con información proveniente del Índice de Precios al Consumidor (IPC). (UDAPE, 2004) <sup>8</sup>

Para determinar el valor de la canasta básica alimentaria en función de la población objetivo se calculan los requerimientos calóricos y proteicos para un varón adulto de entre 30 y 59 años, de actividad moderada y que cubra durante un mes esos requerimientos. Luego se seleccionan los alimentos y sus cantidades con los datos que surgen de la Encuesta Permanente de Gastos de Hogares para poder respetar hábitos de consumo de la población. Para calcular la Canasta Básica total se multiplica la CBA por la inversa del “coeficiente de Engel”, definido como la relación entre los gastos alimentarios y los gastos totales observados en la encuesta.

Como las necesidades nutricionales varían entre los individuos, es necesario realizar una adecuación que refleje las necesidades nutricionales de cada uno. Se toma como valor

---

<sup>6</sup> Dentro de un marco contextual así fijado, la pobreza tiene una dimensión absoluta, directamente relacionada con la dignidad humana, y dimensiones relativas a los niveles medios de bienestar locales.

<sup>7</sup> Los conceptos de canastas básicas ingresan a la estadística oficial argentina hacia 1988.

<sup>8</sup> Documento elaborado por UDAPE para el 13º Taller Regional sobre la Construcción de Líneas de Pobreza en América Latina llevado a cabo en Lima Perú en Julio de 2004.

## CAPÍTULO I: POBREZA, INDIGENCIA Y SITUACIÓN DE CALLE

de referencia al “adulto equivalente” que es el varón de entre 30 y 59 años que se nombró anteriormente al cual se la asigna un valor calórico de referencia de 2700 kcal y se establecen a partir del mismo relaciones según sexo y edad (INDEC, 2012) <sup>9</sup>.

**Cuadro N°2 Necesidades energéticas y unidades consumidoras según edad y sexo**

Edad	Sexo	Necesidades energéticas (kcal)	Unidades consumidoras por adulto equivalente
Menor de un año	Ambos	880	0,33
1 año		1.170	0,43
2 años		1.360	0,50
3 años		1.500	0,56
4 a 6 años		1.710	0,63
7 a 9 años		1.950	0,72
10 a 12 años	Varones	2.230	0,83
13 a 15 años		2.580	0,96
16 a 17 años		2.840	1,05
10 a 12 años	Mujeres	1.980	0,73
13 a 15 años		2.140	0,79
16 a 17 años		2.140	0,79
18-29 años	<b>Varones</b>	2.860	1,06
<b>30-59 años</b>		<b>2.700</b>	<b>1,00</b>
60 y + años		2.210	0,82
18-29 años	Mujeres	2.000	0,74
30-59 años		2.000	0,74
60 y + años		1.730	0,64

**Nota:** extracto de la tabla de MORALES Elena (1988), *Canasta básica de alimentos - Gran Buenos Aires*, Documento de trabajo N° 3. INDEC / IPA.

Para calcular las unidades consumidoras de cada hogar se deben sumar los adultos equivalentes de cada miembro. Por ejemplo en un hogar modelo de tres miembros,

<sup>9</sup> Se trata de comparar los ingresos monetarios de los hogares con los ingresos estimados requeridos para la satisfacción de ciertas necesidades “básicas”, calculadas según requerimientos calóricos (para la fijación de la línea de indigencia) y de un adicional para cubrir otros requerimientos básicos para el cálculo de la línea de pobreza.

## CAPÍTULO I: POBREZA, INDIGENCIA Y SITUACIÓN DE CALLE

compuesto por una jefa de 35 años, su hijo de 18 y su madre de 61 sería de la siguiente manera: la jefa equivale a 0,74 de adulto equivalente, el hijo equivale a 1,06 de adulto equivalente, la madre equivale a 0,64 de adulto equivalente. En total el hogar suma 2,44 unidades consumidoras o adultos equivalentes.

**Tabla N°1: Canasta Básica Alimentaria del adulto equivalente**

Componente	Gramos
pan	6.060
galletitas saladas	420
galletitas dulces	720
arroz	630
harina de trigo	1.020
otras harinas (maíz)	210
fideos	1.290
papa	7.050
batata	690
azúcar	1.440
dulces	240
legumbres secas	240
hortalizas	3.930
frutas	4.020
carnes	6.270
huevos	630
leche	7.950
queso	270
aceite	1.200
bebidas edulcoradas	4.050
bebidas gaseosas s/edulcorar	3.450
sal fina	150
sal gruesa	90
vinagre	90
café	60
té	60
yerba	600

**Fuente:** Documento de trabajo. Números 3 y 8. INDEC / IPA

Multiplicando el costo de la Canasta Básica de Alimentos por la cantidad de adultos equivalentes del hogar nos dará el valor monetario necesario para superar el umbral de indigencia. Para superar el umbral de pobreza se necesitara un monto superior al resultado de la multiplicación del valor de la CBA por la inversa del coeficiente de Engel lo cual nos dará el valor de la Canasta Básica Total.

La teoría anteriormente descripta explica de una manera cuantitativa, es decir cuantificando recursos en el caso del método de las NBI, o cuantificando ingresos en el caso del método por ingreso quien es pobre y quien es pobre indigente. Pero hay un grupo de personas que se incluyen dentro de los pobres indigentes, que no solo no alcanza a superar la Canasta Básica de Alimentos, sino que es muy probable que no cuenten con ningún tipo de ingreso. Aquí se hace hincapié a los individuos en situación de calle, que no tienen un hogar o se fueron del mismo, no tienen familia o su relación con ellos es escasa o nula y

tampoco tienen un empleo por haber quedado fuera del sistema laboral. Los motivos para que un miembro de una familia decida irse a la calle son múltiples y diversos. Generalmente se da en clases populares que se ven enfrentadas a la situación de no poder contar con las condiciones mínimas de subsistencia sumado a conflictos familiares que obliga a algún miembro a y el problema radica en que el mismo no cuenta con el sustento económico para llevar a cabo una vida digna quedando en situación de calle. Es decir que se relaciona con la creciente vulnerabilidad de lazos, y que si bien puede precipitarse por un problema habitacional al mismo se le suma la escasez de ingresos, la inseguridad, la estigmatización, la vulnerabilidad, la falta de elección y carencias familiares, entre otros. La sociedad percibe a estas personas como “vagos” o “delincuentes” sometiéndolas a que a su condición de calle, su historia de vida, sus conflictos familiares, sus adicciones, deban sumar el prejuicio que los categoriza como malvivientes y culpables de su destino aumentando cada vez más la brecha entre las diferentes clases sociales y alejándolos del sistema en el que vivimos inmersos. (Malanca, 2003).<sup>10</sup>

Esta población pobre, indigente o en situación de calle afronta día a día la escasez de muchos recursos, entre ellos el alimentario. Seguridad alimentaria es tener acceso físico y económico a los alimentos necesarios para llevar a cabo una vida saludable, ya sea produciendo o comprando, lo importante es que estén al alcance y que sean suficientes para cubrir con los requerimientos nutricionales. Esto implica disponibilidad, estabilidad y acceso. Una persona tiene seguridad cuando su consumo es siempre mayor a sus necesidades fisiológicas.

La inseguridad alimentaria y la desnutrición están fuertemente ligadas a la falta del recurso alimentario el cual es un rasgo predominante en los individuos en condición de pobreza, indigencia y situación de calle. La misma puede ser a nivel personal, familiar o nacional y que un país tenga seguridad alimentaria no quita que haya familias que no la tengan y aun peor, que una familia tenga seguridad no quiere decir que algún miembro no. Cuando se carece permanentemente del recurso alimentario se está expuesto a inseguridad alimentaria crónica. En cambio puede ser transitoria cuando se hace frente a una reducción pasajera del acceso a los alimentos lo cual puede ser de forma temporal o cíclica estacional. La temporal es cuando ocurre de manera repentina e impredecible como consecuencia por ejemplo del desempleo inesperado.

Las personas que se encuentran en situación de pobreza están expuestas a inseguridad alimentaria crónica, se estima que más de mil millones de individuos, a nivel mundial viven en esta condición y se encuentran en serio peligro de desnutrición; el estado

---

<sup>10</sup> De acuerdo al sucesivo registro de datos y al intensivo trabajo de calle que vienen realizando los equipos profesionales del Programa Buenos Aires Presente, se desprende que ha aumentado levemente el porcentaje de casos que corresponden a personas con un diagnóstico de un alto nivel de cronicidad en la calle.

de la seguridad alimentaria, según FAO seguirá siendo problemática e ira incrementándose en los próximos años (Dixis, 2003)<sup>11</sup>. Si bien la producción a nivel nacional de bienes e insumos supera los requerimientos energéticos de la población, gran parte de la misma carece de alimentos, la problemática no es la oferta de alimentos o la disponibilidad de los mismos sino que el acceso a dicho recurso. El perfil nutricional de la población se puede ver afectado por falta de nutrientes específicos, el déficit de micronutrientes es una forma de desnutrición oculta que representa una grave problemática en salud pública, las carencias más frecuentes son las de Hierro, Vitamina A y Zinc.

El motor de un país es su población y que se desarrolle económicamente depende en gran medida de la salud y el buen estado nutricional de los individuos. La inseguridad alimentaria entonces, es una alarma a tener en cuenta en cuanto hablamos de desnutrición, el déficit de alimentos, entre otras cosas conduce a este estado patológico. Clínicamente se manifiesta por pruebas bioquímicas de laboratorio e indicadores antropométricos. La desnutrición comprende la pérdida de masa grasa corporal asociada a una cierta pérdida de masa magra y constituye uno de los problemas nutricionales más importantes.

La nueva organización social derivada de la globalización mundial ha tenido como consecuencia indeseada la marginación y la exclusión en los centros urbanos. (Salame, 2007)<sup>12</sup> La pobreza creciente tiene como factor causal en este marco conceptual el gran aumento de la vulnerabilidad social que actúa como causa y consecuencia de esta problemática. El progresivo mejoramiento del estudio de la pobreza se fue redefiniendo y ampliando y se extendió el convencimiento de que los esquemas hasta el momento utilizados para medir esta variable como se explicaron anteriormente el método de las NBI y de la “línea de pobreza” resultan insuficientes para hablar de este problema social tan complejo siendo necesario construir otra alternativa y es aquí donde surge el concepto de vulnerabilidad social que permite una mirada mas rica a la problemática de la generación y reproducción de la pobreza y de la exclusión. Este enfoque es novedoso porque provee un marco que permite organizar y dar sentido a las diferentes situaciones que atraviesan los hogares y resalta la presencia de un conjunto de atributos que son necesarios para un aprovechamiento efectivo de las oportunidades que se les presentan (Kaztman, 2000)<sup>13</sup>. La vulnerabilidad es el riesgo o probabilidad que tiene un individuo a ser herido ante cambios externos y se puede expresar de varias formas, ya sea como fragilidad e indefensión, ante cambios originados en el entorno, como desamparo institucional del estado que no

---

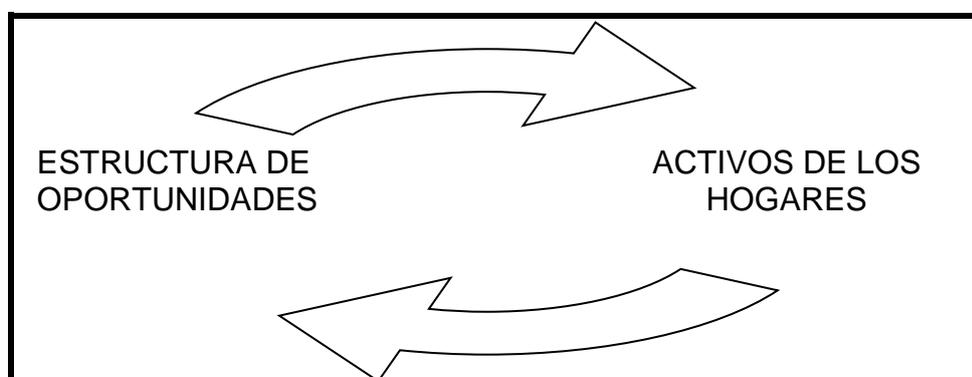
<sup>11</sup> Entre los más difíciles problemas confrontados por la humanidad está la escasez de alimentos y las dietas deficitarias.

<sup>12</sup> El análisis de la pobreza cobra un creciente interés en la opinión pública, particularmente por la brecha que separa a los más pobres y a aquellos más beneficiados con el desarrollo económico.

<sup>13</sup> La idea mas general de vulnerabilidad remite a un estado de los hogares que varia en relación inversa a su capacidad para controlar las fuerzas que modelan su propio destino, o para contrarrestar sus efectos sobre el bienestar.

contribuye a fortalecer ni cuida sistemáticamente a sus ciudadanos; como debilidad interna para afrontar concretamente los cambios necesarios del individuo para aprovechar el conjunto de oportunidades que se le presenta; como inseguridad permanente que paraliza, incapacita y desmotiva la posibilidad de pensar estrategias y pensar a futuro para lograr mejores niveles de bienestar. La noción tiene como característica que surge de la interacción entre una constelación de factores internos y externos que convergen en un individuo particular en un tiempo y espacio determinado. El nivel de vulnerabilidad depende de varios factores que se relacionan, por un lado con los riesgos de origen natural y social y, por otro, con los recursos y estrategias que disponen los individuos. En otras palabras, los diversos tipos e intensidades de riesgo de origen natural o social se vinculan con el grado de exposición de los mismos, lo cual dependerá en gran medida de los recursos o activos internos y las estrategias de esos recursos para prevenir, reducir y afrontar los choques externos. Surge del desarrollo y expresa la incapacidad de los grupos más débiles de la población para enfrentarlo, neutralizarlo u obtener un beneficio del mismo (Pizarro, 2001).<sup>14</sup>. De esta forma esta noción se ve planteada como la interrelación entre dos esferas: la estructura de oportunidades que brindan el mercado, el Estado y la sociedad y los activos de los hogares que permitirían aprovechar dichas oportunidades.

**Cuadro Nº 3 Interrelación entre estructura de oportunidades y activos**



Fuente: Elaboración propia.

Con respecto a la estructura de oportunidades se entiende como la probabilidad de acceso a bienes, servicios o actividades que intervienen en el bienestar de los individuos ya que les facilitan el uso de sus propios recursos y les suma nuevos para la movilidad e integración social. Estas incluyen: el mercado de trabajo, la oferta de salud, la oferta de educación, el acceso a seguros y provisión social y el capital social comunitario.

<sup>14</sup> Los impactos provocados por las formas de producción, las instituciones y los valores que caracterizan al nuevo patrón de desarrollo en los países de la región han dejado a los grupos de bajos ingresos y a las capas medias expuestas a elevados niveles de inseguridad e indefensión.

Este término alude a que los diferentes caminos al bienestar están vinculados entre sí de modo a que el acceso a determinados bienes, servicios o actividades provee recursos que facilitan acceso a otras oportunidades. Las funciones con la que contribuyen las diferentes estructuras se pueden clasificar en las que facilitan un uso más eficiente de los recursos con los que ya cuenta el hogar y las que proveen nuevos activos o regeneran aquellos que se habían agotado (Kaztman, 2000).<sup>15</sup>.

### Cuadro Nº 4 Estructura de oportunidades

- Mercado de trabajo
- Oferta de salud
- Oferta de educación
- Acceso a seguros y provisión social
- Capital social comunitario

**Fuente:** Adaptado de Salame & Ponce 2007.

Por otro lado los activos son aquellos recursos materiales e inmateriales sobre los cuales las personas poseen control y cuya movilización permite mejorar su situación de bienestar, evitar su desmejoramiento de nivel de vida o disminuir su vulnerabilidad.

### Cuadro Nº 5 Activos

- Recursos de los hogares → recursos materiales
  - calidad laboral
  - capital social
  - capital cultural
- Capital humano de los miembros del hogar
- Estrategias de movilización de los recursos

**Fuente:** Adaptado de Salame & Ponce 2007

De esta forma se explica la interrelación entre las dos esferas donde la estructura de oportunidades que ofrece el marco institucional es infértil si los individuos son incapaces de reconocerlas a través de sus activos y aprovecharlas y utilizarlas para mejorar su situación.

---

<sup>15</sup> Como la capacidad de generación de ingresos es el recurso más importante para asegurar el bienestar de los hogares, los activos más valorados por la gente son aquellos que posibilitan a empleos de buena calidad.

Se clasifican en recursos materiales, humanos y su movilización (Salame, 2007).<sup>16</sup> Si bien todos estos bienes que controlan los hogares se consideran recursos solo se aplica la idea de activo a aquellos cuya movilización pueda facilitar el acceso a los canales de movilidad y de integración social vigentes en un momento determinado. (Kaztman, 2000).<sup>17</sup>

Se identifica la condición de pobreza, indigencia y situación de calle con la vulnerabilidad porque estos individuos se encuentran más desamparados y desprotegidos a nivel estado y sienten la marginación que la sociedad les impone. Sin embargo, todos los seres humanos somos vulnerables en algún sentido pero contamos con diferentes herramientas para afrontar esos cambios que pueden ser dañinos o fructíferos según como se los maneje. Generalmente alguien que se encuentra en situación de calle cuenta con pocos recursos internos para defenderse ante los cambios.

La medición de la pobreza en la República Argentina se realiza a través del método de línea de pobreza o también llamado método de ingreso, de esta manera se diferencia entre los pobres<sup>18</sup> y los pobres indigentes<sup>19</sup>. Este método para evaluar el nivel de pobreza es economista y restringido dejando de lado el contexto social, los fenómenos y procesos a los que se enfrenta la población que puede ser calificada como vulnerable y tiene su origen en los grandes cambios económicos y la migración del campo a la ciudad en el proceso de desarrollo socioeconómico del país. Estos grupos que migran provenientes de la zona rural atraídos por las nuevas ofertas laborales y la vida de consumo se comienzan a instalar en la periferia donde las condiciones de vida no son las mejores por la precariedad de los servicios urbanos, porque muchos de los terrenos no son aptos para edificar viviendas y además las mismas son improvisadas por falta de recursos. Esto genera un aumento de los

---

<sup>16</sup> La inserción de nuestro continente a la modernidad le ha significado un cambio importante en los modos de ordenamiento y organización social, tanto por la irrupción de un nuevo sistema de mercado, como por los cambios culturales que se han generado dentro del contexto de la globalización. Es así como los distintos países de la región han debido idear nuevas maneras de afrontar las consecuencias indeseadas del despliegue de la actividad económica, la cual ha generado, a partir de la segunda mitad del siglo XX, marginación y exclusión en los centros urbanos del continente. Por lo tanto, explorar los factores causales y las consecuencias del fenómeno de la pobreza ha sido uno de los desafíos más grandes en la actualidad. Así pues, el enfoque de vulnerabilidad se ha convertido en una herramienta teórica importante para abordar este fenómeno.

<sup>17</sup> Se pone acento en la dinámica de la formación de diversos tipos de capital potencialmente movilizable y en las relaciones entre los mismos, así como en los procesos de pérdida, desgaste o factores limitantes que impiden el acceso a las fuentes de reposición y acumulación de activos. Aunque el análisis tradicional de la pobreza y de las necesidades básicas no desconoce la importancia de ciertos activos como por ejemplo del capital educativo y del empleo, el hecho de poner la mira en los resultados opera en desmedro de una consideración independiente y específica de la lógica de la reproducción de los activos. La diferencia radica por lo tanto en que el enfoque de vulnerabilidad procura ofrecer un cuerpo sistemático desde el cual observar los grados variables de posesión, controle influencia que los individuos tienen sobre esos recursos y las estrategias que desarrollan para movilizarlos. El énfasis está puesto entonces en la identificación de las condiciones para generar o reforzar las capacidades propias de los hogares para un mejoramiento sostenido y progresivamente autónomo de su situación de bienestar.

<sup>18</sup> Los cuales la suma de sus ingresos no supera la Canasta Básica Total.

<sup>19</sup> Los cuales la suma de sus ingresos no llegan a superar la Canasta Básica Alimentaria.

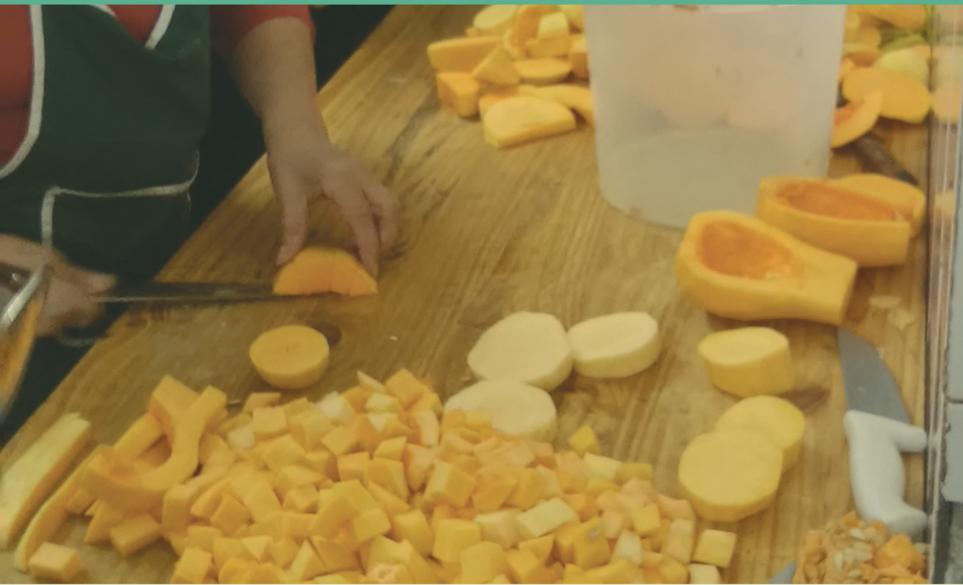
sectores marginados que quedan relegados del desarrollo del estado y así comienza a crecer la brecha entre las diferentes clases sociales.

Si se observa la pobreza desde el punto de vista de la vulnerabilidad social se puede comprender a esta problemática de forma más integral dejando de lado la cuantificación de recursos, la falta de acceso a los mismos, la falta de bienes y servicios y pensando en las oportunidades que se le presentan a los individuos y las potencialidades o recursos internos que tienen para aprovecharlas y desarrollar una vida digna. Además de las oportunidades están los recursos materiales que ya tengan y puedan mantener o proteger ante los cambios externos para continuar con el bienestar (Ponce, 2007)<sup>20</sup>. De esta manera se puede comprender más el mundo de los desamparados, indefensos, expuestos a riesgos e inseguridades.

---

<sup>20</sup> Explorar los factores causales y las consecuencias del fenómeno de la pobreza ha sido uno de los desafíos más grandes en la actualidad. Así pues, el enfoque de vulnerabilidad se ha convertido en una herramienta teórica importante para abordar este fenómeno.

# CAPÍTULO II



SITUACIÓN  
ACTUAL EN  
MAR DEL PLATA

## CAPÍTULO II: SITUACIÓN ACTUAL EN MAR DEL PLATA

---

Playas, bahías, acantilados y bosques conviven a lo largo de 47 km de costa; sierras, campos, arboledas, lagunas, arroyos, quintas y canteras forman hermosos paisajes rurales. Esta es la descripción de la ciudad de Mar del Plata una de las más importantes de la República Argentina, constituye la tercera urbanización por su extensión y cantidad de habitantes de la Provincia de Buenos Aires, después del Área Metropolitana de Buenos Aires y la ciudad de La Plata, es la cabecera del Partido de General Pueyrredón y una gran urbe turística. La población estable es de 650.000 habitantes pero durante el verano es el balneario por excelencia del país y su población aumenta un 311% debido a que cuenta con una de las infraestructuras hoteleras más amplias a nivel nacional. Esta ubicada en la costa del océano Atlántico a 404 km de la Capital del país.

Las principales actividades que se desarrollan son la industria portuaria, principalmente la pesca y la turística. Como principal puerto pesquero del país, Mar del Plata desembarca toneladas anuales de pescado que son procesadas en plantas locales. La ciudad cuenta además con una amplia variedad de industrias. A través de su cordón frutihortícola se autoabastece y provee de sus productos a la ciudad de Buenos Aires entre otras tantas de la zona. Sus tierras se caracterizan por un alto contenido de materia orgánica y brindan amplias condiciones agroecológicas para el cultivo, así como para la cría de ganado bovino y ovino.

Por la descripción dada Mar del Plata parece ser una ciudad de potencia económica pero la realidad es que no lo es. En el último tiempo ha decaído la tasa de empleo y el que existe no llega a satisfacer ni a la mitad de la población económicamente activa posicionándose como la mayor tasa de desempleo del país. Si bien la grave situación laboral es a nivel nacional, la ciudad tiene un dinamismo que acrecienta más esta condición del empleo. Las actividades típicas como la pesca, la construcción y la industria textil fueron arrasadas durante los últimos años no logrando en muchos casos volver a ocuparse sus trabajadores. La calidad de mano de obra es excelente, los niveles de educación formal son altos pero estos buenos atributos no alcanzan ante la escasez de vacantes laborales que no aseguran ocupación. La gravedad de este diagnóstico radica en la agudización de la exclusión social y la restricción de bienestar de la población desocupada lo cual fragmenta cada vez más las estructuras sociales. (Lanari, 2000)<sup>21</sup>

La pobreza estructural detectada en la ciudad sigue sumando inevitablemente el advenimiento constante de nuevos pobres que hacen trepar los datos estadísticos que acompañan, en igual sentido, a los del desempleo. Simultáneamente a la creciente desocupación de los últimos 20 años una gran cantidad de familias vinieron a radicarse provenientes del interior de la Argentina y de países vecinos lo cual produjo el crecimiento

---

<sup>21</sup> El diagnóstico realizado se basa en información de la Encuesta Permanente de Gastos de Hogares - EPH.

## CAPÍTULO II: SITUACIÓN ACTUAL EN MAR DEL PLATA

demográfico de zonas periféricas como los barrios Autódromo, Hipódromo, San Jorge, Santa Rosa de Lima, Newbery, Libertad, Virgen de Luján, Parque Peña, Don Emilio, Parque Palermo y Las Heras, entre otros. El incremento de la desocupación incide en mayor medida en estos hogares periféricos debido a que por múltiples factores, la posibilidad de lograr un empleo en esta población es menor que en el resto y en esta abundan más los trabajos temporales o las changas. Los sectores sociales a los que se califica como pobres plantean distintos grados de carencias y si bien el grueso de habitantes en esas condiciones se aglomera mayoritariamente en la periferia que se fue expandiendo, también viven en zonas no tan alejadas sobre todo a medida que el desempleo avanza. En consecuencia, no queda exento quien vive en cualquier barrio y aunque probablemente la situación no es igual para todos y los niveles de pobreza varían según los recursos existentes de cada hogar la gravedad es que esta condición en vez de ir atenuándose con el tiempo crece cada día más y se expande hacia el centro de la ciudad. Aquí surgen estos “nuevos pobres” o “pobres por ingreso” que son aquellos que no tienen carencia en sus necesidades básicas sino que son producto de desajustes en el mercado de trabajo y se asemejan a los no pobres debido a su acceso a mayores niveles de educación (Lopez, 2001)<sup>22</sup>. En tiempos de cambios constantes ya los métodos de medición de pobreza no se ajustan a la realidad demandante, por ejemplo, estos nuevos pobres por ingreso nada tienen que ver con la medición de pobreza según NBI.

A continuación se presentan los valores de pobreza e indigencia de la ciudad de Mar del Plata que fueron estimados con los resultados del Índice Barrial de Precios (IBP) y los de la Encuesta Permanente de Hogares (EPH) publicada por el INDEC.

**Cuadro N°6 Línea de Indigencia IBP-Mar del Plata. Canasta Básica Alimentaria<sup>23</sup>**

Mayo	Abril	Variación
\$ 2401,73	\$ 2408,27	- 0,27%

**Fuente:** CIPPES/ISEPCI en base a datos del IBP e Indec.

La metodología utilizada es la de la línea de pobreza en la cual se cruzan los datos de las encuestas y se procede a calcular cuales son los hogares que no alcanzan con sus ingresos a cubrir la Canasta Básica de Alimentos y cuáles son los hogares que no superan la Canasta Básica Total, calculada con la inversa del coeficiente de Engel. Para ello a todos los encuestados se les asigno su adulto equivalente y se calculó el valor de la CBA de cada

<sup>22</sup> Sea cual sea la forma de medir la pobreza lo que siempre se considera son niveles de bienestar mínimo que permita identificar entre quienes son considerados pobres y quienes no.

<sup>23</sup> El cuadro N° 3 muestra el valor de la Canasta Básica Alimentaria de Mar del Plata para el mes de mayo de 2014 para una familia de cuatro miembros, compuesto por un hombre adulto, una mujer adulta y 2 niños, obtenida para los barrios de Mar del Plata.

## CAPÍTULO II: SITUACIÓN ACTUAL EN MAR DEL PLATA

hogar. Los alimentos utilizados fueron los mismos que propone el INDEC, 50 productos de verdulería, almacén y carnicería los cuales son de consumo predominante en la población (IBP, 2014)<sup>24</sup>. Se puede observar la cantidad de hogares que no alcanza con sus ingresos a satisfacer sus necesidades alimentarias y esto se traduce en familias mal alimentadas, en niños con problemas de mal nutrición y en muchos casos en situaciones irreversibles con respecto al desarrollo infantil que se suman a condiciones de vida poco apropiadas que agravan aún más el panorama como por ejemplo asentamientos cerca de basurales a cielo abierto, no poseer agua potable ni redes cloacales. Los riegos sanitarios y la posibilidad de contraer enfermedades infecciosas como diarreas aumentan en esta población con dichas condiciones de vida.

**CUADRO N° 7: Nivel de Pobreza Mar del Plata**

	% individuos	N° individuos	% hogares	N° hogares
2° trim. 2012	16,05%	100.809	-	-
4° trim. 2012	20,10%	126.732	15,85%	35.315
2° trim. 2013	19,76%	125.152	15,79%	35.159
4° trim. 2013	21,24%	133.938	15,65%	35447

**Fuente:** CIPPES/ISEPCI en base a datos del IBP e Indec.

**Nota:** en el 2do. Trim. 2012 no se calculó porcentaje y cantidad de hogares pobres.

**CUADRO N° 8: Nivel de Indigencia Mar del Plata**

	% individuos	N° individuos	% hogares	N° hogares
2° trim. 2012	4,16%	26.121	-	-
4° trim. 2012	4,50%	28.624	3,45%	7.684
2° trim. 2013	4,85%	30.719	3,91%	8.716
4° trim. 2013	6,00%	37.859	4,61%	10.446

**Fuente:** CIPPES/ISEPCI en base a datos del IBP e Indec

**Nota:** en el 2do. Trim. 2012 no se calculó porcentaje y cantidad de hogares indigentes.

<sup>24</sup> El Índice Barrial de Precios (IBP) comenzó a realizarse en Mar del Plata a partir del mes de agosto de 2012 a raíz de un convenio entre CIPPES, ISEPCI y Barrios de Pie. La primera etapa del proyecto consistió en un censo de negocios que abarcó las zonas de la Ciudad de Mar del Plata y Batán, involucrando a 43 encuestadores. La cantidad de negocios censados fue de 428. A partir de esta población se seleccionaron aleatoriamente 195 comercios y en el mes de septiembre comenzó a realizarse la encuesta de precios en los negocios seleccionados. El resultado de este trabajo es el IBP-Mar del Plata. La medición de la Canasta Básica Alimentaria (CBA) del IBP-Mar del Plata para el mes de mayo de 2014 presenta un valor de \$ 2.401,73 para una familia tipo. La variación mensual de la CBA de mayo 2014 con respecto a abril 2014 es de -0,27%. La variación con respecto a igual mes del año anterior es de 42,69%, mientras que en lo que va del año 2014, el nivel general tuvo una variación de 16,51%. El nivel de pobreza para el cuarto trimestre de 2013 es de 21,24% y el nivel de indigencia de 6,52%.

Con el decaimiento del empleo en la ciudad de Mar del Plata se vieron afectadas las familias de los sectores más vulnerables y así comenzó a aumentar la incidencia de pobreza e indigencia. Los adultos fuera del mercado laboral tuvieron que reacomodarse ante la nueva situación creando nuevas estrategias de supervivencia. Estas clases populares enfrentadas con la realidad de no poder contar con las condiciones mínimas de subsistencia llegan a un punto de inflexión en la que algún miembro del hogar por cuestiones variadas decide irse a la calle. Las causas son únicas en cada historia de vida pero todas comparten que a la hora de irse, de separarse del núcleo familiar al cual pertenecen, de cortar todo lazo afectivo no cuentan con los medios necesarios para afrontar una nueva vida y esto además de cuestiones personales referidas a depresión, decaimiento, adicciones tiene que ver con la falta de recursos materiales, la falta de empleo y las posibilidades de conseguir uno. Por ende la culpa no es solo del capitalismo en el que estamos inmersos y que en obiedad esta en crisis sino que además está en juego el factor de automarginación que está relacionado a cada individuo en particular. Tan compleja es la cuestión que se asemeja al hecho de querer cuantitativamente explicar fenómenos como el de la pobreza que queda en total desacierto para dicha población. Con todo este contexto que los acompaña se puede decir que las personas que viven en la calle lo hacen por decisión propia, quizás una decisión forzada por todos estos motivos pero la elección es la calle, sin lazos, sin horarios, sin obligaciones, fuera del sistema que los rodea. (Alberino, 2003)<sup>25</sup>

Las personas en situación de calle o quizás con un techo pero con recursos mínimos se encuentra expuesta a un subconsumo alimentario derivado de una privación al acceso a los alimentos lo cual puede conllevar a una subnutrición que en muchos casos desencadena desnutrición grave lo cual puede limitar el desarrollo físico y mental, aumentar el riesgo por enfermedades y provocar discapacidades físicas y mentales permanente, o también llevar a la desnutrición oculta lo cual significa una carencia de nutrientes específicos. Esta desnutrición oculta ocurre como resultado de la adaptación alimentaria a la cual se fueron sometiendo estos grupos de personas con vulnerabilidad social y bajos ingresos o nulos que consiste en estrategias que les permiten mantenerse y/o conservarse y por más que les resulte efectivo en el sentido que consiguen alimentos para poder vivir no quiere decir que se estén alimentando de forma adecuada. Cuando hablamos de estrategias nos referimos a como actúan los diferentes estratos sociales frente al acto de alimentarse y se encuentra en estos hogares predominio de platos colectivos, sopas y guisos, alimentos que se preparan en ollas grandes fuente de hidratos de carbono, el nutriente por excelencia que consumen por ser el más rendidor y el mas barato. (Marcandres, 2011) <sup>26</sup>

---

<sup>25</sup> Sería errado englobar a todos los individuos en situación de calle, ya que las distintas realidades de cada uno van acompañadas de singularidades que exceden los límites de categorías esquemáticas.

<sup>26</sup> Las decisiones que toman las familias en estas circunstancias para asegurar su alimentación se encuentran entre un rango limitado de alternativas posibles, y las consecuencias de estas acciones,

## CAPÍTULO II: SITUACIÓN ACTUAL EN MAR DEL PLATA

Expresado en kilocalorías, el valor energético total consumido por estos individuos no alcanzaría el mínimo recomendado según sexo y edad por FAO/OMS y se considera que la población que se encuentra por debajo de este rango esta subalimentada. El valor de las necesidades energéticas alimentarias mínimas específicas para cada sexo y grupo de edad se basa en el gasto de energía correspondiente al peso mínimo aceptable para una talla alcanzada dentro de un intervalo esperado para una población sana y el desarrollo habitual de una actividad física sedentaria. (FAO, 2008)<sup>27</sup>

**Tabla N°2 Recomendaciones de energía para adultos jóvenes según FAO**

	Mujeres	Varones	Promedio
<b>Cantidad de Kcal.</b>	2200	2700	2450

Fuente: Adaptado de Marcandres, 2011. *Recomendaciones nutricionales para diferentes grupos etáreos.*

Las estimaciones de las necesidades energéticas humanas son esenciales para evaluar si los suministros de alimentos son adecuados para satisfacer las necesidades nutricionales de una población. Con estos datos se puede calcular que porcentaje de la recomendación energética y de macronutrientes cubre una población determinada en estudio. Las recomendaciones de hombre y mujeres difieren pero se estima un promedio de ambas que da como resultado que un adulto promedio debe consumir por día 2450 Kcal. Teniendo en cuenta este dato se puede calcular la cantidad y porcentajes de macronutrientes que debería aportar en una dieta equilibrada.

**Tabla N°3: Proporción de macronutrientes en Kcal y gramos de dieta promedio**

NUTRIENTE	% Kcal	Cantidad Kcal en dieta promedio	Cantidad gr en dieta promedio
Grasa total	30	735	81.6
Hidratos de carbono totales	55	1347.5	336.8
Proteínas totales	15	367.5	91.8

Fuente: Elaboración propia.

sumado a los bajos ingresos, los colocan en un lugar donde tienen mayor riesgo de enfermar o morir, por eso deben ser considerados los sujetos primarios de las estrategias de abordaje de las políticas sociales y alimentarias del estado.

<sup>27</sup> La FAO ha elaborado tradicionalmente estimaciones de la prevalencia de la subnutrición en el marco de sus Encuestas Alimentarias Mundiales.

## CAPÍTULO II: SITUACIÓN ACTUAL EN MAR DEL PLATA

La proporción que suele utilizarse es de un 55% del valor de las calorías que corresponda a los hidratos de carbono, un 15% a las proteínas y un 30% a las grasas. El resultado sería que una dieta promedio debe aportar 1347,5 kcal en hidratos de carbono, lo que se traduce a 336,8 gramos de los mismos; 367,5 kcal en proteínas, que sería equivalente a 91,8 gramos; y 735 kcal en grasas lo que equivalen a 81,6 gramos de las mismas.

**Tabla N°4: Objetivos nutricionales para la población según la OMS**

NUTRIENTE	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Grasa total (%kcal)	15	30
Ac. grasos esenciales (%kcal)	0	10
Ac. Grasos poliinsaturados (%kcal)	3	7
Colesterol (mg/día)	0	300
Hidratos de carbono totales (%kcal)	55	75
Glúcidos complejos (%kcal)	50	70
Glúcidos simples (%kcal)	0	10
Fibra total (gr/día)	27	40
Proteínas totales (%kcal)	10	15
Sal (gr/día)	-	6

**Nota:** Adaptado del informe de la UCO. *Necesidades nutritivas. Recomendaciones nutricionales*

En el caso de las proteínas los criterios para establecer los requerimientos se hacen a través del balance nitrogenado y no solo se tiene en cuenta la cantidad aportada sino también la calidad de las mismas, se evalúa el porcentaje de proteínas de alto valor biológico (AVB) que son aquellas que contienen todos los aminoácidos esenciales en cantidad y calidad suficiente para que el cuerpo pueda aprovecharlos, dichos aminoácidos no pueden ser sintetizados por el organismo, entonces su incorporación queda pura y exclusivamente en manos del recurso alimentario. El aporte proteico con respecto al calórico debe ser de un 12-15%.

El aporte de lípidos que con respecto a de las calorías es del 30% es de suma importancia por el aporte de ácidos grasos esenciales, que al igual que los aminoácidos esenciales deben ser incorporados si o si por un medio exógeno ya que el organismo no cuenta con la maquinaria necesaria para producirlos endógenamente así que deben aportarse regularmente en la dieta y además son vehículo de vitaminas liposolubles.

Por último los hidratos de carbono los porcentajes recomendados sobre el aporte calórico total de la dieta se cifran entre un 50-55% siendo preferible que en su mayoría sean complejos. (UCO, 2014).<sup>28</sup>

Cabe destacar brevemente la diferencia entre los términos requerimiento nutricional y recomendación nutricional que generalmente se utilizan con el mismo significado, la realidad es que ambos difieren y es importante saber de qué manera. Cada individuo en un momento determinado de su vida, de su estado fisiológico, de actividad física y otros condicionantes necesita una cantidad específica de nutrientes y energía que son imprescindibles para desarrollarse, estas necesidades específicas son los requerimientos los cuales son individuales y concretos para cada situación e individuo en particular. Como es imposible determinar en cada momento y en cada circunstancia los requerimientos de cada uno, diferentes instituciones se encargan de realizar las recomendaciones nutricionales las cuales están diseñadas con datos promedio de requerimientos nutricionales para grupos concretos de personas. Estos datos no son la media para esa población sino que una extrapolación estadística para que dichas recomendaciones resulten adecuadas al mayor porcentaje posible de personas. Las técnicas utilizadas para determinar los requerimientos nutricionales varían entre diferentes estudios como de balance, observaciones epidemiológicas, consumo habitual de nutrientes en poblaciones sanas, estudios bioquímicos, de fisiología digestiva y experimentación animal.

Entre los organismos que dictan las recomendaciones nutricionales se pueden destacar la Organización Mundial de la Salud (OMS) la cual suele establecer mínimos para evitar carencias nutricionales sobre todo en países en desarrollo y orientado en países desarrollados podemos encontrar las recomendaciones de National Research Council (NRC) originalmente para la población americana pero que hoy en día se utilizan a nivel mundial.

Además de las recomendaciones nutricionales provistas por estas instituciones cada país cuenta con sus guías alimentarias lo cual se adapta a los hábitos comunes de la población. La Republica Argentina realizo sus Guías que parten del conocimiento de la situación de salud de la población, la disponibilidad, el consumo y las costumbres de elección de los alimentos. La abundancia y la variedad alimentaria no constituyen un

---

<sup>28</sup> Los requerimientos nutricionales de cada nutriente son particulares para cada individuo y cada situación concreta. No obstante podemos establecer unas estimaciones de requerimientos que nos sirvan de orientación de las poblaciones de las que se extraen las muestras y por lo tanto son una buena base de los requerimientos medios, así como de la variabilidad que presenta la población con respecto a dicho requerimiento. Sin embargo el establecimiento de buenas estimaciones de poblaciones concretas no siempre es posible por multitud de condicionantes entre los que incluimos la dificultad de trabajar con muestras humanas, por razones éticas, económicas, de tiempo necesario para los estudios, y el carácter de representatividad que tienen dichas muestras humanas. Por ello, a veces la información es muy limitada y/o incompleta, e incluso se parte de estudios sobre animales y/o in vitro extrapolados a estudios de ingesta humana e incidencia de patologías concretas de enfermedades carenciales.

problema en nuestro país, si en cambio lo hace el acceso a los mismos, muchas personas en la Argentina tienen dificultad para acceder a una adecuada alimentación. Dicho acceso depende de los precios, de la capacidad de compra basada sobre los ingresos de la población y de sus costumbres alimentarias como ya se ha mencionado en este trabajo<sup>29</sup>.

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) define el derecho a la alimentación como uno de los derechos fundamentales para el ser humano. De esta manera lo utiliza como puntapié para comprometer a todos los estados miembros, entre los cuales se encuentra nuestro país, a que garanticen el cumplimiento a través de un marco sociopolítico que asegure a todos los individuos el acceso a los alimentos. Para cumplir con dicho cometido se utiliza como estrategia en la Argentina la entrega de módulos de alimentos, inclusión de las familias en planes sociales, entrega de leche en polvo, tarjetas o tickets para la compra de alimentos, comedores escolares y/o comunitarios, favorecer la autoproducción de alimentos y desarrollar actividades de educación alimentaria nutricional (Marcandres, 2011)<sup>30</sup>. Este plan de acción se llevó a cabo a partir del año 2002 cuando nuestro país asumió el compromiso y sancionó la Ley 25.724 creando el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria con el objetivo de:

*“propender a asegurar el acceso a una alimentación adecuada y suficiente, coordinando desde el Estado –en sus diferentes niveles- las acciones integrales e intersectoriales que faciliten el mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población”*<sup>31</sup>

Esta ayuda brindada por el estado, indispensable para que muchos ciudadanos accedan a alimentos no siempre es suficiente y se observa al ver individuos que si no fuera por algún tipo de ayuda comunitaria que nada tenga que ver con el Estado pasarían sus días sin alimentarse.

Ante este contexto social hay quienes llevan muchos años trabajando sin bajar los brazos para ayudar a dichas personas que han quedado excluidas de la ayuda gubernamental. Se trata de hombres y mujeres responsables de la cantidad de comedores barriales y ayuda en materia de alimento, ropa y hogares que se ve hoy en día y que son un complemento de la ayuda Estatal netamente solidaria sin ningún fin de lucro (Della Torre,

---

<sup>29</sup> Guías Alimentarias para la Población Argentina, 2003. En noviembre de 2000 la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas publicó las Guías Alimentarias para la Población Argentina. La educación alimentaria ha sido una tarea permanente de los nutricionistas desde los orígenes de su profesión en nuestro país, alrededor de 1930. En el marco del VII Congreso Argentino de Graduados en Nutrición (Buenos Aires, 1966), sus organizadores decidieron actualizar el diagnóstico de la situación alimentaria y nutricional como así también sentar las bases para la elaboración de las guías. Para ello se convocaron profesionales representantes de todas las provincias.

<sup>30</sup> El acto alimentario de poblaciones vulnerables es mucho más complejo debido a las dimensiones que intervienen, por lo cual necesitan un minucioso análisis de cada situación en particular.

<sup>31</sup> Programa de Nutrición y Alimentación Nacional, 27 de Diciembre de 2002 (Boletín Oficial, 17 de Enero de 2003).

2009)<sup>32</sup>. Se presentan de diversas formas entre ellas comedores que son autogestionados y que no solo brindan comida a niños sino también entregan viandas para las noches a familias necesitadas.

Entre la inmensa cantidad de ayuda comunitaria que se encuentra se hace hincapié en este trabajo sobre “La Noche de la Caridad” en la ciudad de Mar del Plata. Dada la creciente cantidad de individuos en situación de calle que no cuentan con ningún recurso para alimentarse surge esta comunidad de personas dispuestas a ayudar que son un claro ejemplo de solidaridad. Está integrada por laicos de 9 parroquias de la ciudad las cuales son San Cayetano, Nuestra Señora del Rosario de Nueva Pompeya, Cristo Rey, Medalla Milagrosa, San Francisco de Asís, San Antonio de Padua, Santa Rita, San Marcos y Cristo resucitado. Durante los trescientos sesenta y cinco días del año el compromiso que asume esta organización es acercar viandas de comida que se distribuyen por la noche a quienes se encuentran viviendo de forma indigente y muy precaria en las calles o que estando bajo un techo no tienen los medios para cocinarse, por la precariedad de su vivienda o por falta de servicios. La comida se prepara con antelación el mismo día. Luego se procede a realizar los recorridos determinados para que la gente reciba una comida diaria, un rato de escucha, charla y compañía.

La Noche de la Caridad nace en el año 2001 de la mano de un Fray de la parroquia San Francisco de Asís el cual comienza a salir por la noche una vez por semana al encuentro con la gente que reside en la calle a convidarles un taza de café caliente. A medida que pasaron las semanas la cantidad de personas aumento ya que de boca en boca se corrió la noticia de que pasaban con la infusión. Con el tiempo al ver que con una taza de café no alcanzaba y que esta gente tenía hambre y necesitaba alimentarse se comenzó a llevarles comida, fue de esta manera sumándose más población indigente y del mismo modo se fueron uniendo más parroquias de la ciudad llegando a cubrir los 7 días de la semana.

La población asistida es de 260 personas aproximadamente, esta gente tiene un punto de encuentro establecido con la noche de la caridad y algunos para facilitar la tarea se agrupan en determinados lugares como por ejemplo en la plaza Rocha, el Hospital Materno Infantil, o el Hospital Interzonal de Agudos Dr. Oscar Allende. Hay varios recorridos que se realizan en autos particulares y lo importante es que todas las personas que estén esperando su vianda la reciban. Si aparece algún nuevo indigente, la comunidad que lo encontró ese día les avisa a las otras 7 comunidades la ubicación del mismo para que comiencen a asistirlo. Lo que caracteriza a este servicio con otros prestados a la gente pobre es la salida al encuentro y no esperarlos con la comida como un comedor solidario. La

---

<sup>32</sup> La periferia se fue expandiendo sin pausa y sin una planificación adecuada. Podría decirse que en las últimas tres décadas la crisis social subsiste con matices agravantes o atenuantes de acuerdo a variables de circunstancia.

noche de la caridad no cuenta con ninguna asociación establecida que la respalde económicamente, es una agrupación de personas que ayudan. Cada comunidad se subsiste por sus propios medios, cada una cuenta con sus donaciones, cada una elabora la comida del día que le corresponde y cada una sale a repartirla.

La Municipalidad de General Pueyrredón donó un establecimiento llamado hogar de Nazaret el cual tiene como objetivo brindar temporariamente un alojamiento de 18:00 a 08:00 horas, como máximo de 3 meses con la posibilidad de renovación, higiene, comida, y un trato humano a los que viven en la calle y son asistidos con las viandas de modo que puedan experimentar su dignidad de personas y se tiende a su reinserción familiar, laboral y social. Este hogar es mantenido en pie por la asociación Caritas y es un complemento que le brinda a la noche de la caridad para aquellos asistidos que deseen ir. El hogar además cuenta con su propio comedor, es decir que el que desea no solo puede ir a dormir sino que también puede cenar allí. La realidad de los individuos sin techo es muy diferente y muchas veces incomprensible para el común de la población, aquellas personas que llevan mucho tiempo viviendo en la vía pública, la cual rompieron sus lazos familiares establecen un circuito de supervivencia que los liga y arraiga fuertemente a la zona en la que se encuentran, debido a que en la misma cuentan quizás con facilidades para recolectar reciclables, venderlos, alimentarse, entre otras cosas. Estos casos muestran gran apego a su lugar y una persistente negativa a incorporarse a los programas de alojamiento como en este caso el Hogar de Nazaret, además el mismo cuenta con un reglamento estrictamente a cumplir y muchos de ellos no están dispuestos a hacerlo. (Malanca, 2003)<sup>33</sup>

Una persona bien alimentada tiene más oportunidades de desarrollarse plenamente, vivir con salud, hacer actividad física, de aprender, de trabajar y de protegerse ante enfermedades, todos estos puntos son indispensables cuando se piensa en una población a nivel de política de estado, queda en claro quiénes son el motor de un país y la importancia de que dicho motor este bien nutrido. Alimentarse bien implica comer alimentos variados y en cantidades suficientes durante todo el día. Realidad que escapa a la población en estudio la cual sobrelleva como puede las condiciones de vida en las que se encuentran que aíslan y excluyen por si solas.

---

<sup>33</sup> Las inclemencias climatológicas del invierno afectan todos los años al grueso de esta población, para la cual se planifican operativos especiales de asistencia.

# DISEÑO METODOLÓGICO



La presente investigación según el periodo y la frecuencia de estudio es de tipo transversal ya que se estudian las variables simultáneamente en un mismo momento haciendo un corte en el tiempo.

Según el análisis y el alcance de los resultados, la investigación se desarrolla en forma descriptiva porque caracteriza los fenómenos estudiados para su comprensión. El enfoque será cuanti- cualitativo.

La población a ser estudiada está conformada por los residentes de la calle y barrios periféricos que son asistidos por la “Noche de la Caridad”. La muestra serán personas seleccionadas de forma aleatoria en función al objetivo del investigador y como criterio de inclusión se tendrá en cuenta que los individuos sean mujeres y hombres mayores de 18 años.

Las variables seleccionadas para el trabajo son:

- Características de las viandas:

Definición conceptual: Determinación de los rasgos de las preparaciones alimentarias que las diferencia entre sí.

Definición operacional: Determinación de los rasgos de las preparaciones alimentarias para residentes de la calle y barrios periféricos que las diferencia entre si como lo es su tipo de preparación, su método de cocción y su composición nutricional en macronutrientes.

El tipo de preparación es el proceso de elaboración culinaria que implica organización y planificación donde se mezclan o unen determinados ingredientes básicos dando así compuestos homogeneizados para obtener las viandas que incluyen guisados, sopas, salsas, sándwiches, hamburguesas, embutidos y chacinados, pastel de papa, productos de panadería, alfajores.

El método de cocción es la técnica culinaria con la que se modifican los alimentos crudos mediante la aplicación de calor para su consumo. Se modifica su aspecto y su textura, y su garantía sanitaria se ve aumentada. Se clasifica en cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo y cocción mixta o combinada. Cocción en seco: al horno, a la plancha, a la parrilla, a la brasa, gratinar, baño maría, freír, rehogar y sofreír, saltear, dorar. Cocción en medio líquido o húmedo: hervir, blanquear o escaldar, escalfar o pochar, cocción al vapor, cocción en caldo blanco. Cocción mixta o combinada: guisar, estofar, brasear.

La composición nutricional en macronutrientes es la cantidad y calidad de macronutrientes que forman parte de las preparaciones y que deben cubrir la alimentación para el desarrollo de las funciones vitales de una población sana y se obtiene con el traspaso de alimentos a cantidad y tipo de hidratos de carbono,

proteínas y grasas que se relevan con pesada de los alimentos que componen las viandas en las parroquias donde se realizan las preparaciones.

- Estado nutricional:

Definición conceptual: Situación en la que se encuentra una persona en relación con la ingesta y adaptaciones fisiológicas que tienen lugar tras el ingreso de nutrientes.

Definición operacional: Situación en la que se encuentra el residente de la calle y barrios periféricos asistidos por la noche de la caridad en relación con la ingesta y adaptaciones fisiológicas que tienen lugar tras el ingreso de nutrientes. Se determina el estado nutricional mediante el registro de peso y talla y el cálculo de Índice de Masa Corporal.

El Peso mide la masa corporal total en los individuos en situación de calle asistidos por la noche de la caridad. Se tomará mediante el uso de una balanza digital portátil. El individuo permanece inmóvil en el centro de la plataforma con la menor cantidad de ropa posible y se registra el peso en kg.

La Talla determina la longitud de los huesos largos y designa la altura de los individuos en situación de calle asistidos por la noche de la caridad. Se mide la estatura en posición de pie con el uso de un tallímetro, cuidando que el mentón se ubique en línea horizontal en Plano de Frankfurt.

Luego se relaciona el peso y la talla y se obtiene el Índice de Masa Corporal para evaluar el estado nutricional de los individuos en situación de calle asistidos por la noche de la caridad. Criterios de diagnóstico para valorar el estado nutricional según Índice de Masa Corporal (IMC) (P/T<sup>2</sup>): Bajo peso (< 18.5), normo peso (18.5-24.9), sobrepeso (25- 29.9) u obesidad (>30).

<u>Índice de Masa Corporal</u>	<u>Estado nutricional</u>
< 18.5	Bajo peso
18.5-24.9	Normo peso
25- 29.9	Sobre peso
>30	Obesidad

- Vulnerabilidad social:

Definición conceptual: Riesgo a ser herido, fragilidad e indefensión ante cambios externos.

Definición operacional: Riesgo a ser herido, fragilidad e indefensión ante cambios externos caracterizado por 2 esferas: la estructura de oportunidades como lo es el mercado laboral, la oferta de salud, la oferta de educación y acceso a seguro social; y los activos internos, los cuales son los recursos materiales e inmateriales que poseen los individuos para aprovechar las oportunidades tales como la calidad laboral, calidad cultural, capital social, capital humano y estrategia de movilización de dichos recursos caracterizado con entrevista abierta de historia de vida y observación de los individuos y su contexto social.

A continuación se presenta el instrumento seleccionado para la recolección de la información el cual cuenta con:

- Una planilla de institución donde se recolectaran los datos acerca de las características de las viandas que incluye el nombre de la institución donde se prepara cada vianda, el nombre de la preparación, el método de cocción utilizado y una formula desarrollada de cada preparación para evaluar la composición nutricional en macronutrientes.
- Una planilla de observación donde se incluirán los datos personales de los individuos y los valores antropométricos.
- Un modelo de entrevista abierta a seguir para caracterizar la vulnerabilidad social según los indicadores planteados a lo que se le suma unas breves preguntas acerca de la significación de la Noche de la Caridad para los entrevistados.
- Se presenta el consentimiento informado necesario para llevar a cabo las entrevistas.

Consentimiento informado:

Yo \_\_\_\_\_ de acuerdo a la información brindada por la alumna Paravizini María Victoria concedo la autorización para que me efectúe la siguiente entrevista con el fin de evaluar el estado nutricional y caracterizar la vulnerabilidad social de la población en situación de calle beneficiada por “la noche de la caridad”.

Declaro que se me ha explicado que estos datos serán utilizados en forma anónima y confidencial en un trabajo de investigación que se implementa como trabajo de Tesis junto con el Departamento de Metodología de la Universidad FASTA.

Conforme con la información brindada, la cual ha sido leída y comprendida perfectamente, acepto participar de este estudio.

Firma del entrevistado



### DATOS DEL ENTREVISTADO

Entrevista N°:

Fecha:

#### DATOS PERSONALES

Edad (años):

Sexo (redondear el que corresponda):      M      F

#### DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso:

Talla:

IMC (valor numérico):

Diagnostico:

### ENTREVISTA

¿Cuál es su nombre? ¿Cómo se siente? ¿Cuál fue la situación que lo llevo a estar en la calle?

¿Cuáles fueron sus experiencias laborales?

¿Cuál fue su experiencia educativa? ¿Cómo cree que podría mejorar?

¿Qué nos puede decir de su familia? ¿Qué nos puede decir de sus amigos?

Cuando enferma ¿Cómo lo resuelve?

¿Qué piensa de su futuro? Proyecciones, donde se ve. Nombre 5 palabras que asocie al futuro y a la vida.

¿Tuvo o tiene alguna adicción? ¿Cuál?

¿Qué significa este alimento que recibe por la noche? ¿Recibe otros alimentos durante el día? Hoy ¿Qué otro alimento comió? ¿Cuál es el alimento que más le gusta?

# ANÁLISIS DE DATOS



## ANÁLISIS DE DATOS

---

La información que se muestra a continuación es el resultado del análisis de los datos recabados en el estudio, en base a la muestra conformada por las 7 instituciones donde se cocina para La Noche de la Caridad y 10 personas en situación de calle actualmente en la ciudad de Mar del Plata.

En el presente estudio se realizó un análisis nutricional de las preparaciones ofrecidas que son elaboradas en cada cocina, se recabo exhaustivamente los datos en planillas, los mismos se obtuvieron por medio de pesada de alimentos para después comparar dicho aporte nutricional con las recomendaciones nutricionales establecidas por FAO/OMS y observar que aporte asegurado de nutrientes reciben por día. Además se les efectuó a los individuos en situación de calle una entrevista abierta donde se indago acerca de los temas más relevantes dentro de la vulnerabilidad social, como lo son el trabajo, la salud, su situación actual, capital social y alimentación que llevan a cabo.

Resulta imprescindible indagar acerca de la edad, el peso y la talla de los entrevistados, para determinar posteriormente el estado nutricional. Por otro lado vinculado de manera directa a su estado nutricional y el aporte brindado por las preparaciones ofrecidas por La Noche de la Caridad se les hace contar que comieron ese día de la entrevista, haciendo un recordatorio para evaluar si realizan otras comidas.

A continuación se detalla el análisis de los datos tomados en 7 cocinas donde se preparan las viandas para “La Noche de la Caridad”.

En la primera institución la preparación consistió en sopa de verduras la cual se presenta en vasitos descartables de 180 cc, sándwich de hamburguesas los cuales se entregan 2 por persona y se empaquetaron bolsitas con 4 facturas cada una.

**Imagen N°1: Preparación de las hamburguesas Institución N°1**



**Fuente:** Elaboración propia

La preparación y distribución se realiza en 3 grupos, el primero comienza a las 16 horas preparando las hamburguesas y la sopa. Se lavan las verduras correctamente y se procede a hervirlas. Se dispone la carne picada, el huevo, la soja, el arroz, los condimentos y todos los agregados para comenzar a amasar y mezclar el preparado de las hamburguesas sobre una extensa mesada. Todos usan guantes y delantales. Una vez terminadas las hamburguesas llega el segundo grupo alrededor de las 18 horas, aquí

## ANÁLISIS DE DATOS

comienza el embolsado de las facturas, la cocción de las hamburguesas en la parrilla, el armado de los sándwich, su empaque en papeles individuales y su disposición en las conservadoras para que puedan llegar calientes a sus destinatarios. La sopa es colocada en termos. A las 21 horas aproximadamente con el término de esta tarea llega el último grupo que es el encargado de distribuir la comida a la gente en situación de calle.

La siguiente tabla hace referencia a la composición nutricional de dicha vianda:

**Tabla N° 1: Composición nutricional en Macronutrientes Institución N°1**

Institución N° 1	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
<i>Gramos</i>	197,4	51,01	43,5	
kcal	789,6	204	391,5	1385,1
% kcal	57 %	14,7 %	28,3 %	100 %

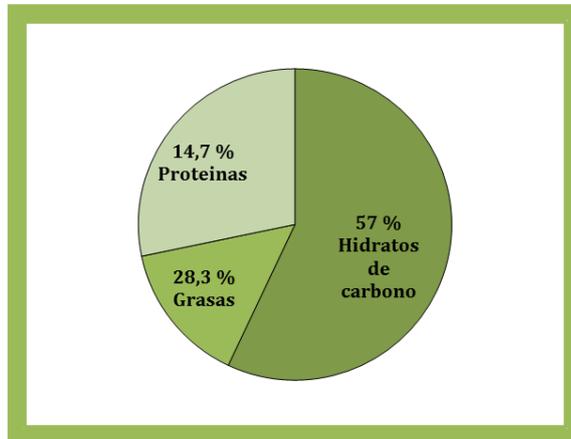
**Fuente:** Elaboración propia.

La tabla realizada expone la cantidad en gramos de macronutrientes que aporta la vianda ofrecida por la institución N°1 y su cantidad de Kcal.

Se puede observar el elevado aporte calórico de la cena correspondiente a 1385,1 kcal. Una dieta promedio aporta en un día entero 2450 kcal y estas mismas se distribuyen de forma armónica a lo largo de la jornada. Si bien no es una regla, un 30% se podría distribuir a cada comida principal y con dicho criterio una cena o almuerzo tendría un valor calórico de 735 kcal, aquí lo que se observa es casi el doble de este valor lo cual es un dato beneficioso por la población a la que va dirigida, la cual en la mayoría de los casos es la única comida importante que realizan durante el día. La densidad Calórica de la preparación completa es de 2,25. La distribución armónica no solamente se realiza con las Kcal sino que también se hace una distribución de los nutrientes durante el día que equivale en promedio a que un 55% de las kcal diarias corresponda a los hidratos de carbono, un 15% a las proteínas y un 30% a las grasas. Estos porcentajes se ven correctamente plasmados en la vianda entregada, sin planearlo porque no hay profesionales ni recetas estandarizadas, solo con donaciones y gente dispuesta a cocinar se llegó a una distribución armónica de los macronutrientes.

En el siguiente grafico se observa dicha distribución:

**Grafico N°1: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Institución N° 1**



**Fuente:** Elaboración propia.

Con respecto a la calidad nutricional se ven aportados hidratos de carbono complejos, los mismos los encontramos en el pan de los sándwiches, en la bolsita con 4 facturas que se le entrega a cada individuo y, además, a las hamburguesas para aumentar su volumen se les adiciona arroz y texturado de soja lo cual suma al aporte de este principio nutritivo que se encarga de dar energía al organismo. Las hamburguesas hechas de carne picada, huevo, soja y arroz contienen proteínas de alto valor biológico, nutriente esencial que tiene como función plástica la regeneración de tejidos. Con respecto a las grasas, su aporte proviene en su gran mayoría de la carne y de las facturas, este aporte no es el ideal, ya que se trata de grasas saturadas, de todas formas, aunque no sea por su calidad este principio nutritivo aporta gran cantidad de kcal que es de suma importancia para la población en estudio. En la sopa de verduras hay aporte de fibra, vitaminas y minerales.

El método de cocción que se utiliza para realizar las hamburguesas es la parrilla, este método es muy bueno ya que la alta temperatura sella la carne por una rápida coagulación de las proteínas haciendo que el contenido nutricional de la misma escape poco a la superficie y no se pierda. La sopa de verduras es cocinada con el mismo caldo donde se hirvieron las verduras y carcazas de pollo lo cual adiciona a la misma además del placer de tomar un líquido caliente en la intemperie de la calle gran cantidad de vitaminas y minerales.

## ANÁLISIS DE DATOS

La siguiente tabla detalla la adecuación de los nutrientes de la vianda a la recomendación diaria de los mismos:

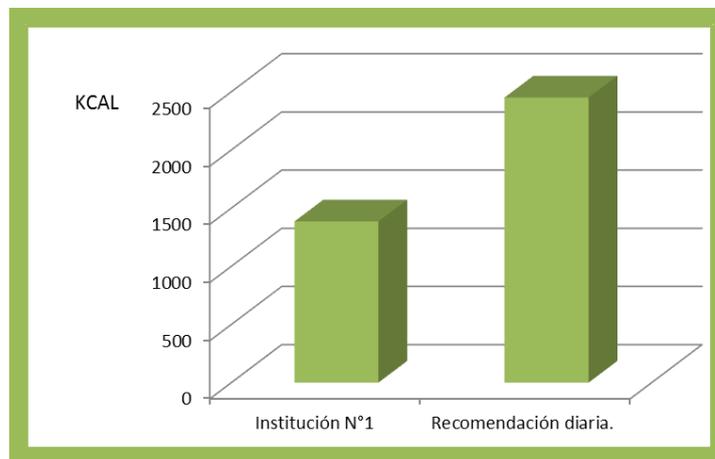
**Tabla N° 2: Adecuación a la recomendación diaria Institución N°1**

	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Institución N°1	197,4 gr	51,01 gr	43,5 gr	1385,1 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	58,6 %	55,5 %	53,3 %	56,5 %

**Fuente:** Elaboración Propia.

El porcentaje cubierto de la recomendación diaria de nutrientes con una sola comida en el día, la que corresponde a la cena que distribuye La Noche de la Caridad supera la mitad en todos los aspectos evaluados. En el siguiente grafico se demuestra la comparación de Kcal entre la vianda ofrecida y la recomendación diaria:

**Gráfico N°2: Comparación de Kcal aportadas por la vianda N° 1 y la recomendación diaria**



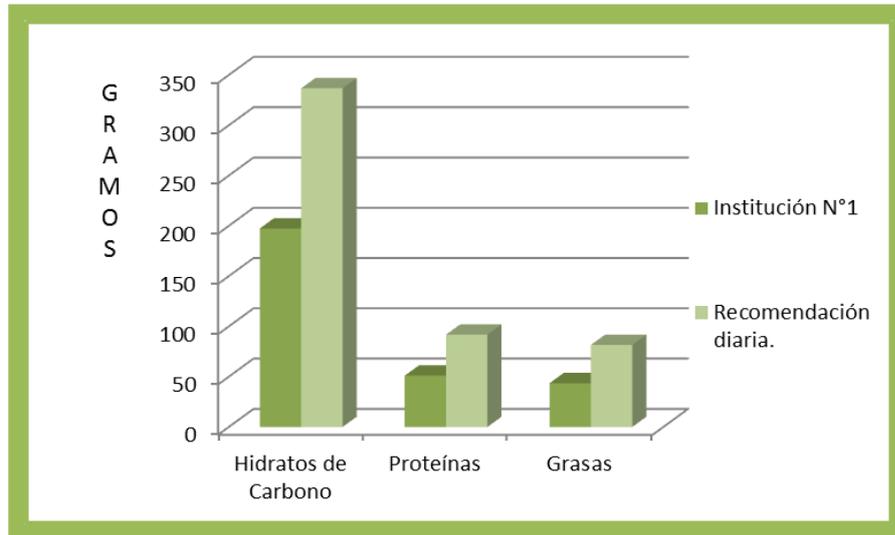
**Fuente:** Elaboración propia.

Con respecto a los Hidratos de Carbono cubre solamente la cena un 58,6% de lo que el individuo necesita aportar en todo el día, de las proteínas un 55%, de las grasas un 53,3% y de las kcal recomendadas un 56,5%. Es un excelente dato saber que con una comida diaria hacen este gran aporte ya que la mayoría de los individuos entrevistados como se verá más adelante no realiza ninguna otra comida, solo picotean durante el día.

## ANÁLISIS DE DATOS

En el siguiente grafico se observa la comparación de macronutrientes entre la vianda ofrecida y la recomendación:

**Grafico N°3: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados por la vianda N°1 y la recomendación diaria de nutrientes**



**Fuente:** Elaboración propia.

En la Institución N° 2 la preparación realizada consistió de caldo comercial, el cual se presentó en vasos térmicos de 180 cc cada uno para ser distribuidos, guiso de fideos dispuesto en bandejas descartables con pan para acompañar y un alfajor de postre a cada individuo.

La tarea en esta comunidad se divide en dos grupos, los que cocinan y los que salen a distribuir. Los encargados de la cocina comienzan con su tarea a las 16.30 horas. Lavan las verduras para el guiso, las cortan, las cocinan junto con la salsa de tomate, preparan el guiso con los fideos, el caldo comercial y comienzan a disponerlo en sus recipientes. Para mantener caliente lo preparado se lo coloca en conservadoras. Una vez finalizada la primera tarea llega el segundo grupo que es el encargado de salir a distribuir las viandas alrededor de las 21 horas. Dentro del segundo grupo hay varios recorridos para realizar la entrega de la comida donde cada auto hace un recorrido.

## ANÁLISIS DE DATOS

Las siguientes imágenes ilustran la tarea realizada por la institución:

**Imagen N°2: Preparación del guiso de fideos Institución N° 2**



**Fuente:** Elaboración propia.

La tabla que se muestra a continuación hace referencia al valor nutricional de la vianda entregada por esta comunidad:

**Tabla N° 3: Composición nutricional en Macronutrientes Institución N°2**

Institución N° 2	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
<i>Gramos</i>	163,7	29,1	13,1	
kcal	654,8	116,4	118,5	889,7
% kcal	73,7 %	13 %	13,3 %	100 %

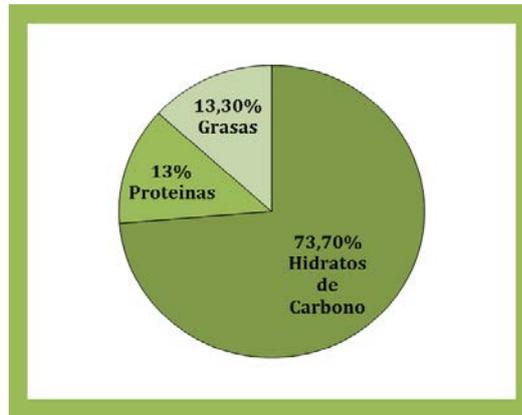
**Fuente:** Elaboración propia.

Se puede observar en la tabla que el aporte calórico de la vianda es de 889,7 kcal, lo cual hace que sea una cena hipercalórica pero supera no por mucho lo que se considera una comida principal promedio que sería de 735 kcal como se mencionó antes. La densidad calórica de la preparación completa es de 1,19. Con respecto a la distribución de los macronutrientes se ve plasmado en la tabla que los hidratos de carbono ocupan el 73,7% de las Kcal ofrecidas y esto se debe al tipo de preparación. Los guisados son una de las alternativas más elegidas en la condición de pobreza por ser baratos, llenadores y rendidores. El resto del porcentaje de las Kcal correspondió de un 13% a las proteínas lo cual es adecuado y un 13,3% a las grasas lo cual es escaso pero es el principio nutritivo que se vio afectado por la desproporción de los hidratos de carbono.

## ANÁLISIS DE DATOS

En el siguiente grafico se observa la distribución de los 3 macronutrientes en las kcal:

**Grafico N°4: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Institución N° 2**



**Fuente:** Elaboración propia.

Los nutrientes aportados por esta vianda son en su gran mayoría como se observa en la tabla N°2 hidratos de carbono complejos. Los mismos son aportados por los fideos del guiso, por el pan que se les entrega para acompañar y el alfajor de postre. Este nutriente que aporta energía es el que más se destaca en la vianda. Con respecto a las proteínas las mismas provienen de los fideos, de la soja texturada que se le agrega al guiso y del pan. Estas proteínas son de baja calidad ya que no poseen los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita aportar de forma exógena por no poseer la capacidad de producirlos. La calidad nutricional de una alimentación va muy ligada al aporte de este nutriente esencial que escasea en este caso. El aporte de grasas es relativamente bajo y se debe a que compensa que el aporte de hidratos de carbono es muy elevado. La materia grasa de la vianda proviene del aceite que se utiliza para cocinar el guiso y del alfajor, la calidad es baja ya que se trata de aceite cocinado, lo cual hace que su composición química varíe y se formen compuestos no saludables para el organismo, y por el otro lado, provienen del alfajor las cuales son grasas saturadas y pueden venir acompañadas, por ser un producto industrial, de aceites hidrogenados (grasas trans) que son dañinos para el sistema cardiovascular. El aporte de verduras que se observo era muy bajo, por ende la fibra y el aporte vitamínico y mineral no es suficiente.

El método de cocción utilizado es el guisado, primero se rehogaron en aceite las verduras y luego se les agrego la salsa de tomate y se hirvieron los fideos en la misma. Este método de cocción al incluir el medio en el cual se cocinan los alimentos en la preparación final hace que el desperdicio nutricional sea nulo. Con lo que respecta al caldo, se les entrega caldos comerciales, no son la opción ideal de caldo porque contienen mucho contenido de sodio pero es un líquido caliente en la noche lo cual vale más que cualquier aporte nutricional para estas personas.

## ANÁLISIS DE DATOS

A continuación se muestra la adecuación nutricional de la vianda a la recomendación nutricional diaria:

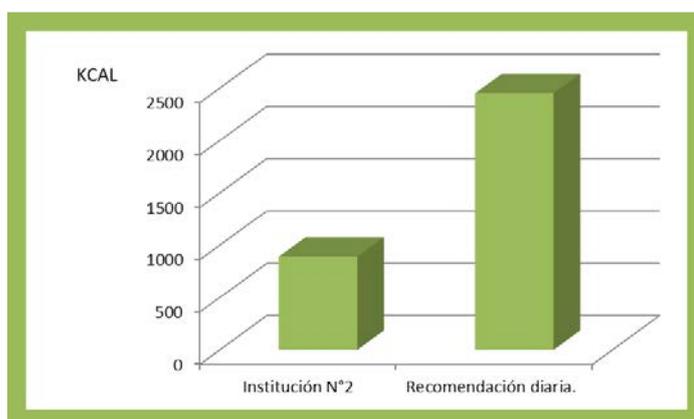
**Tabla N° 4: Adecuación a la recomendación diaria Institución N°2**

	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Institución N°2	163,7 gr	29,1 gr	13,1 gr	889,7 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	48,6 %	31,6 %	16,05 %	36,3 %

Fuente: Elaboración Propia.

Con respecto a las Kcal, se puede observar que el porcentaje supera por poco a lo que se le distribuye a una comida principal que ronda el 30%.

**Gráfico N°5: Comparación de Kcal aportadas por la vianda N° 2 y la recomendación diaria de nutrientes**



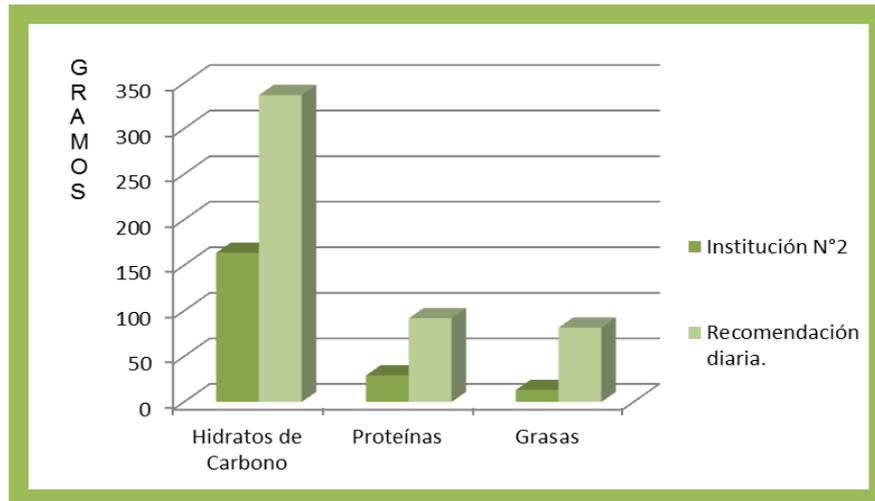
Fuente: Elaboración propia.

El porcentaje de hidratos de carbono es casi la mitad de la recomendación y cuando se lo compara con el porcentaje que aportan las kcal se ve la desproporción explicada antes que se debe al tipo de preparación y a que es el nutriente más rendidor, barato y llenador. De todas formas, es fuente de energía y glucosa para el cerebro lo cual es bienvenido en la población, es decir, todos los nutrientes aportados por La Noche de la Caridad son apropiados y bienvenidos. Las proporciones que le tocan a los otros dos principios nutritivos, las proteínas y las grasas son menores y aquí radica la diferencia en la calidad alimentaria. Las proteínas se llevan el 31,6% lo cual es adecuado para corresponder a solo una comida aunque las mismas como se describió en la calidad nutricional no son de las mejores. El aporte de grasas es bajo, y su calidad al igual que las proteínas no es buena.

## ANÁLISIS DE DATOS

En el siguiente grafico se compara la cantidad de gramos aportados por la vianda y la recomendación diaria de los mismos:

**Grafico N° 6: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados por la vianda N°2 y la recomendación diaria de nutrientes**



Fuente: Elaboración propia.

En la Institución N° 3 la preparación consistió en guiso de fideos, un alfajor de postre y mate cocido como infusión caliente. Esta vianda es muy parecida a la ofrecida por la institución N° 2 con la diferencia que al guisado se le agrega carne picada.

La preparación y distribución en esta comunidad se realiza en 3 grupos diferentes. El primero, va por la mañana, alrededor de las 9 a comenzar con la primera tarea que es el lavado, pelado, cortado y cocinado de las verduras para el guiso. Es mucha la cantidad de verdura que utilizan por ende esta tarea les lleva trabajo hasta las 12 horas aproximadamente. Este primer grupo además prepara la carne con las verduras y la salsa dejando la base del guiso cocido y listo. El segundo grupo llega alrededor de las 16 horas para cocinar los fideos, incorporarlo al guiso de las verduras, porcionar en bandejas descartables la preparación y colocarlas en conservadoras para mantenerlas calientes. También preparan el mate cocido y lo disponen en termos para luego entregarlos en vasitos descartables de 180 cc. Por ultimo a las 20 horas llega el tercer grupo que se encarga de salir a repartir las viandas.

**Imagen N° 3: Preparación del guiso de fideos Institución N° 3**



Fuente: Elaboración propia.

## ANÁLISIS DE DATOS

La siguiente tabla hace referencia a la composición nutricional ofrecida por la comunidad N°3:

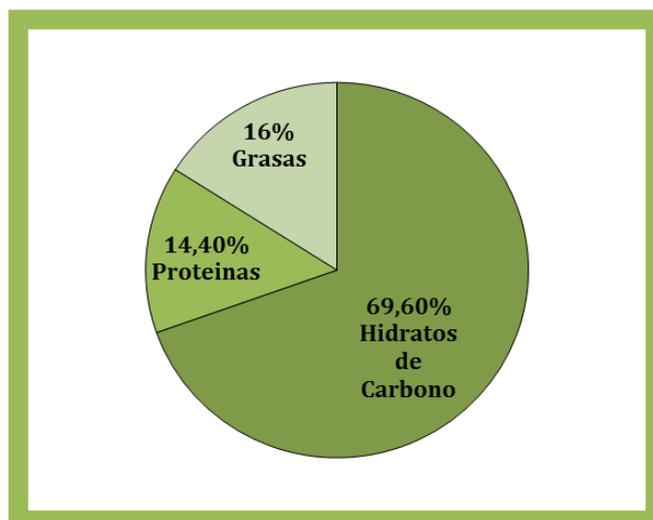
**Tabla N° 1: Composición nutricional en Macronutrientes Institución N°3**

Institución N° 3	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
<i>Gramos</i>	140,5	29,1	14,3	
kcal	562	116,4	128,7	807,1
% kcal	69,6 %	14,4 %	16 %	100 %

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla se puede observar el aporte de macronutrientes en gramos y kcal. Con respecto a las Kcal totales se observa que es de 807,1 lo cual es elevado y lo convierte en una cena hipercalórica pero no en exageración como se observó en la institución N°1 o como se observara en otras más adelante. La densidad calórica de la preparación completa es de 1,06. Con respecto a la distribución de los nutrientes en las kcal se observa en su mayoría, un 69,6 % corresponde a los hidratos de carbono y esto se debe al igual que en la institución anterior al tipo de preparación realizada. Con respecto a las proteínas el aporte es de un 14,4% lo cual es adecuado y las grasas compensan la distribución quedando abajo con un 16%. En el siguiente grafico se observa la distribución recién mencionada:

**Grafico N° 7: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Institución N° 3**



Fuente: Elaboración propia.

## ANÁLISIS DE DATOS

Al hablar de la calidad nutricional, se observa un elevado aporte de hidratos de carbono complejos provenientes en su gran mayoría por los fideos del guiso, también hay aporte por el postre y por las verduras del guisado. Las verduras además de aportar fibra aportan vitaminas y minerales. El aporte de proteínas proviene de los fideos en su mayoría y también de la carne picada que contiene el guiso, estas últimas proteínas son de excelente calidad ya que son de alto valor biológico y poseen aminoácidos esenciales. Las grasas provienen de la carne picada, el aceite que se utilizó para cocinar el guiso y el alfajor de postre. Estas grasas no son de la mejor calidad pero como se explicó en los otros casos son una alta fuente de energía lo cual es propicia en la población en estudio. Como infusión por último se les entrega un mate cocido endulzado con azúcar lo cual es una de las cosas que más esperan con ansias, un líquido caliente.

El método de cocción es el guisado, el cual conserva todos los principios nutritivos sin desperdicios. Rehogan primero las verduras, una a una según su tiempo de cocción, luego agregan la salsa de tomate y la carne picada. Los fideos son hervidos aparte y luego agregados.

La siguiente tabla muestra la adecuación nutricional de la vianda a la recomendación diaria de nutrientes:

**Tabla N° 5: Adecuación a la recomendación diaria Institución N°3**

	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Institución N°3	140,5 gr	29,1 gr	14,3 gr	807,1 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	41,7 %	31,6 %	17,5 %	32,9 %

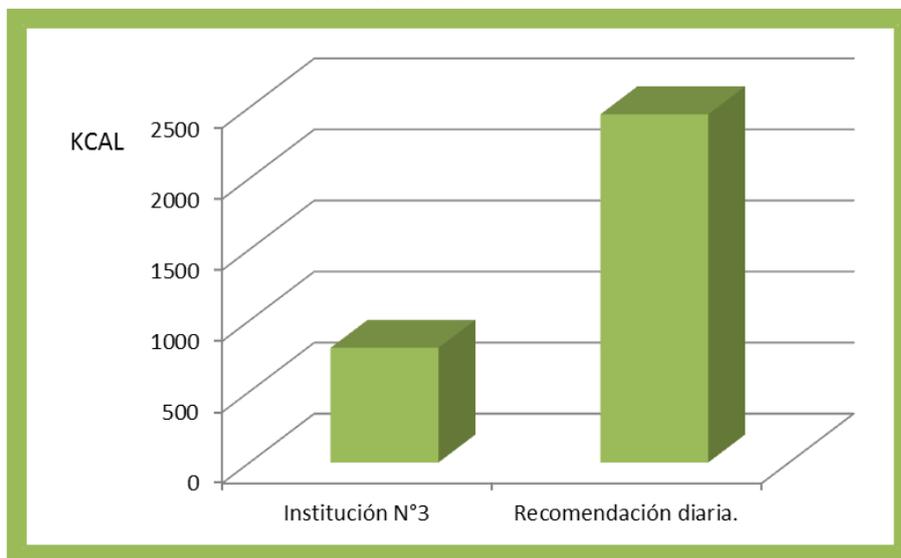
**Fuente:** Elaboración Propia.

El aporte calórico cubierto por la cena corresponde al 32,9% lo cual no se aleja por mucho a lo que una comida principal debe aportar.

## ANÁLISIS DE DATOS

En el siguiente grafico se muestra la comparación entre las Kcal aportadas por la vianda y la recomendación diaria:

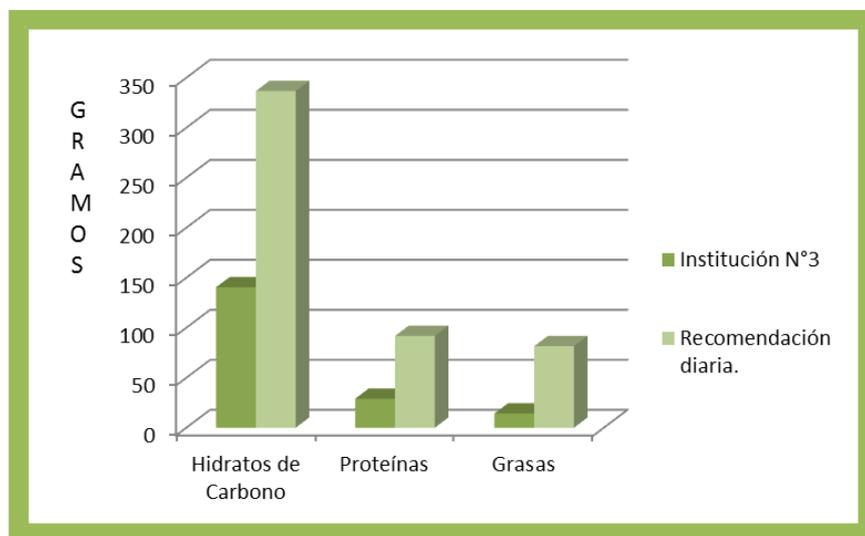
**Gráfico N° 8: Comparación de Kcal aportadas por la vianda N° 3 y la recomendación diaria de nutrientes**



Fuente: Elaboración propia.

Los Hidratos de Carbono superan la proporción si se lo compara con las kcal ya que es el nutriente que más se observa en esta vianda, las proteínas conservan una buena proporción con las kcal, dando un buen aporte y las grasas tienen un aporte bajo solo cubriendo el 17,5% de la recomendación diaria. En el siguiente grafico se muestra la comparación entre los macronutrientes de la vianda y la recomendación diaria:

**Grafico N° 9: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados por la vianda N°3 y la recomendación diaria de nutrientes**



Fuente: Elaboración propia

## ANÁLISIS DE DATOS

En la Institución N° 4 la preparación realizada fue guiso de arroz con un vaso de caldo comercial presentado en vaso térmico de 180 cc. En esta comunidad la tarea se divide en dos grupos, los que van a cocinar y los que salen a repartir. El primero grupo comienza a las 17 horas y el segundo llega alrededor de las 21 horas. El lugar cuenta con una amplia cocina, con una gran mesada donde primero se realiza el preparado de las verduras, se lavan, se pelan, se cortan en cubos y se disponen con aceite para comenzar con la cocción. Luego a la cocción de las verduras se agrega la carne picada y la salsa, por último se cocina el arroz. Toda la preparación realizada en 3 grandes ollas se condimenta cuidadosamente con orégano, sal, pimentón, ají molido entre otros condimentos que hacen de este guiso un exquisito plato. Por último se prepara el caldo comercial, el cual se dispone en termos. El guiso se lo coloca en bandejas descartables que se disponen en conservadoras para mantener la temperatura hasta llegar a sus destinatarios.

En la siguiente imagen se muestra la Institución N°4 preparando el guiso:

**Imagen N° 4: Elaboración del guiso de arroz y preparación del descartable Institución N°4**



**Fuente:** Elaboración propia.

A continuación en la siguiente tabla se muestra la composición nutricional del guiso de arroz ofrecido:

**Tabla N° 6: Composición nutricional en Macronutrientes Institución N°4**

Institución N° 4	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
<i>Gramos</i>	104,9	23,2	7,5	
kcal	419,6	92,8	67,5	579,9
% kcal	72,3 %	16 %	11,3 %	100 %

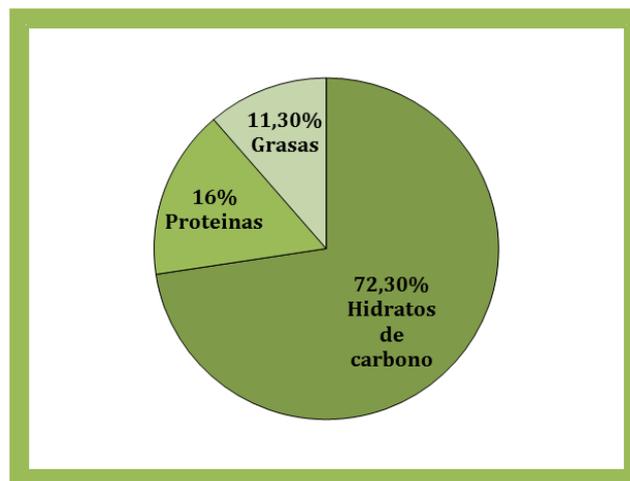
**Fuente:** Elaboración propia.

El aporte calórico de la cena ofrecida por la institución N° 4 como se observa en la tabla anterior es de 579,9 kcal. Este valor como aporte calórico de una comida principal del

## ANÁLISIS DE DATOS

día no es inapropiado pero seguramente en la población de estudio como ya hemos dicho anteriormente se espera brindarles más porque quizás no hayan comido durante el día. La densidad calórica es de 0,86. Este valor nos permite ver la relación de la cantidad de gramos ofrecidos con la cantidad de calorías, generalmente se busca una densidad calórica entre 0,8 y 1. Cuando la densidad calórica es mayor a 1 hablamos de una comida hipercalórica lo cual no es el caso de esta vianda descripta. Con respecto a la distribución de los nutrientes en las kcal podemos observar que la mayoría, como en los últimos casos donde también se cocinaron guisos, se la llevan los hidratos de carbono. Si bien esta fuente de energía siempre ocupa el mayor aporte dentro de las calorías totales cuando su proporción aumenta mucho más de lo que se recomienda otro principio nutritivo se ve afectado quedando su aporte en menor proporción. En este caso las perjudicadas son las grasas las cuales su aporte en la comida es de un 11%. Las proteínas tienen un 16%, proporción adecuada en la distribución calórica.

**Grafico N°10: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Institución N° 4**



**Fuente:** Elaboración propia.

Con respecto a la calidad nutricional que ofrece la vianda de la institución N° 4 nos encontramos en primer lugar con los hidratos de carbono, estos aportan un 72,3% de las Kcal y son en su mayoría complejos provenientes del arroz de guiso. Las proteínas también provienen en su mayoría del arroz, lo cual las clasifica en proteínas de baja calidad, otro porcentaje pero menor provienen de carne picada lo cual aumenta la calidad del guiso por contener aminoácidos esenciales para el organismo. Y las grasas provienen casi en su mayoría del aceite que se utiliza para cocinar el guiso, y una pequeña porción de la carne picada. Nos encontramos otra vez más con aceite cocido y grasas saturadas de la carne. Las verduras cocidas del guiso aportan fibra, vitaminas y minerales.

El método de cocción utilizado es el guisado, donde primero se rehogaron en aceite las verduras, luego se agregó la carne picada, después la salsa de tomate y por último el

## ANÁLISIS DE DATOS

arroz. Este método de cocción como se mencionó antes, al incluir el medio de cocción en la preparación final garantiza un aprovechamiento total de todos los nutrientes sin desperdicios.

La siguiente tabla muestra la adecuación nutricional de la vianda a la recomendación diaria de nutrientes:

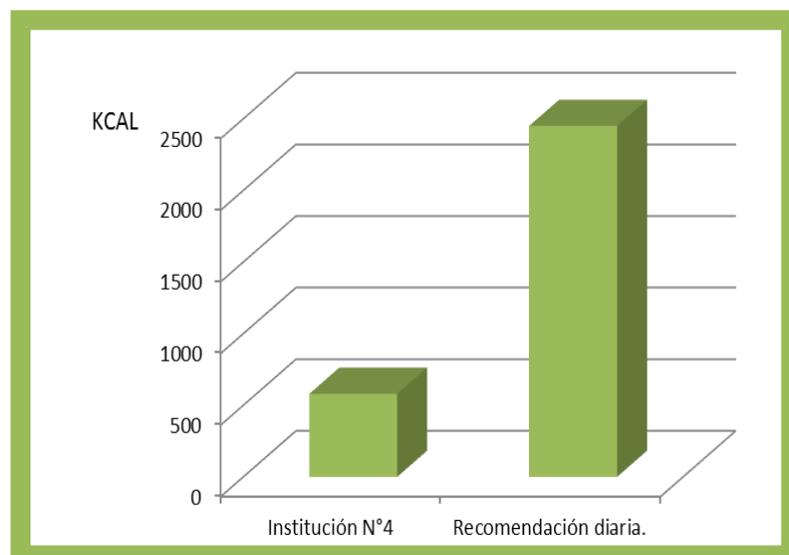
**Tabla N° 7: Adecuación a la recomendación diaria Institución N°4**

	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Institución N°4	104,9 gr	23,2 gr	7,5 gr	579,9 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	31,1 %	25,2 %	9,1 %	23,6 %

Fuente: Elaboración Propia.

La institución N°4 cubre con su vianda un 23,6% del promedio de las kcal recomendadas por día. Este porcentaje es bajo para ser una comida principal y tratándose de la población en estudio que se encuentra en situación de calle y no tiene ni alimentos ni medios para elaborarlos este dato se agrava más. En el siguiente gráfico se muestra la comparación entre las Kcal que aporta la vianda y la recomendación diaria:

**Gráfico N°11: Comparación de Kcal aportadas por la vianda N° 4 y la recomendación diaria de nutrientes**



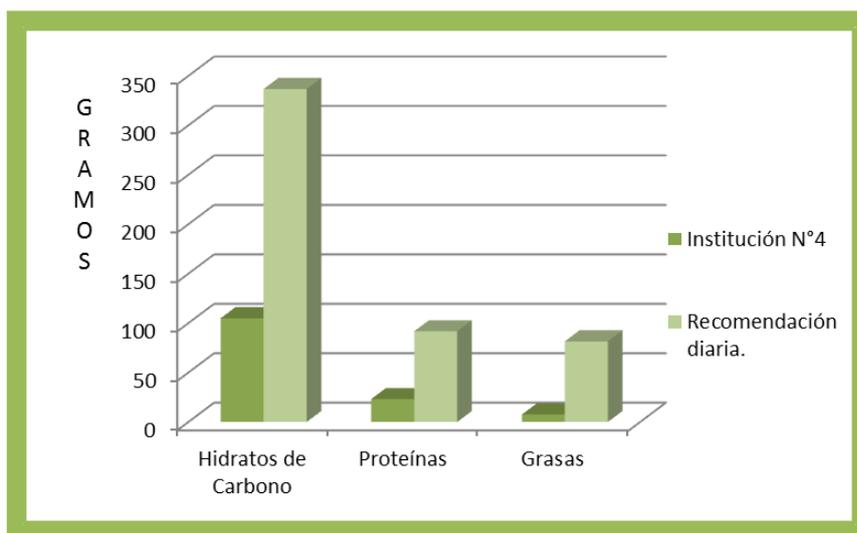
Fuente: Elaboración propia.

En proporción a lo que cubren las kcal, el aporte de hidratos de carbono es mayor por tratarse de un guiso de arroz, donde el principal alimento es fuente de hidratos de carbono complejos. Las proteínas en relación al aporte calórico es adecuado y el porcentaje que le

## ANÁLISIS DE DATOS

queda a las grasas en compensación al mayor aporte de los hidratos de carbono es bajo al igual que se observó en las otras instituciones donde también se prepararon guisados. A continuación se grafica la comparación entre los macronutrientes aportados por la vianda y su recomendación diaria:

**Grafico N° 12: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados por la vianda N°4 y la recomendación diaria de nutrientes**



**Fuente:** Elaboración propia.

En la quinta institución la preparación consistió de pastel de papa con pan para acompañar, caldo comercial y flan de postre. El pastel de papa se distribuyó en bandejas descartables y el caldo y el flan en vasitos de 180 cc. Esta comunidad se divide en dos grupos, los que se juntan a cocinar, alrededor de las 16.30 horas y los que salen a repartir una vez finalizada esta primera tarea. Lo primero que se realizó fue pelar las papas y ponerlas a hervir. Luego se prosiguió a preparar las verduras, cebolla, morrón y zanahoria que se rehogaron en aceite y luego se les agregó la carne picada. Se hicieron huevos duros y se los picaron en el preparado de la carne que ya habían condimentado con sal y pimienta y luego lo se lo dispuso sobre unas grandes bandejas. Se pisaron las papas e hicieron el puré con el agregado de margarina. El flan se preparó con polvo comercial y leche y se lo dispuso a enfriar en los vasitos.

## ANÁLISIS DE DATOS

A continuación se muestra en la imagen N° 5 la elaboración del pastel de papa:

**Imagen N° 5: Elaboración del pastel de papa Institución N°5**



**Fuente:** Elaboración propia.

La tabla que se muestra a continuación muestra el aporte nutricional brindado por el pastel de papa:

**Tabla N° 8: Composición nutricional en Macronutrientes Institución N°5**

Institución N° 5	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
<i>Gramos</i>	115,3	36,8	15,8	
kcal	461,2	147,4	142,2	750,8
% kcal	61,4 %	19,6 %	19 %	100 %

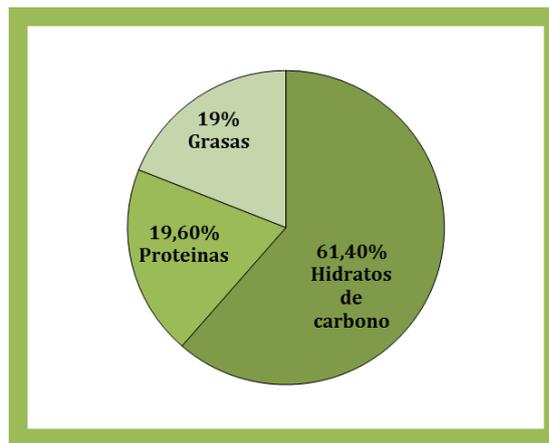
**Fuente:** Elaboración propia.

El aporte de kcal es apropiado para ser una comida principal como lo es la cena. La densidad calórica de este plato es de 0,96 lo que se asemeja a una comida tipo. La distribución de nutrientes también es bastante acertada, como se ve en la mayoría de las preparaciones el nutriente menos afortunado siempre son las grasas. El aporte de proteínas

## ANÁLISIS DE DATOS

tiene una proporción elevada, lo cual es beneficioso, ya que se trata de uno de los nutrientes más caros y más difícil de incorporar por las personas de bajos recursos. Por último el aporte de hidratos de carbono conserva una buena proporción de las calorías. A continuación se presenta en el grafico la distribución de los nutrientes en el total de las kcal:

**Grafico N°13: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Institución N° 5**



Fuente: Elaboración propia.

Los hidratos de carbono complejos provienen en su gran mayoría de la papa utilizada para el pastel y del pan que se les entrega para acompañar el plato. Esta es una adecuada proporción de fuente de energía para el organismo. Con respecto a las proteínas, el aporte realizado por esta institución es excelente, ya que además de ser elevado proviene en su gran mayoría de la carne picada. Además también hay proteínas de huevo y de la leche que se utilizó para la elaboración del flan. De un 100% de las proteínas, un 64,6% son de alto valor biológico, este porcentaje es altísimo y significa que la calidad de las mismas es inmejorable, sin ninguna duda aporta todos los aminoácidos esenciales. Se llega a este valor gracias a la gran cantidad de carne picada que se incluye en cada plato y a que el postre incluya leche. Las grasas provienen de la carne, del aceite que se utilizó para cocinar y de la leche del flan.

Las papas para la elaboración del pastel se cocinaron por hervido y previamente se las pelo. Luego se las piso y se les adiciono margarina. Por otro lado se rehogaron en aceite las verduras que incluían morrón, cebolla y zanahoria y se continuó la cocción con el agregado de la carne picada. Este preparado se lo dispuso en placas, se le pico huevo duro encima y se le agrego el puré.

## ANÁLISIS DE DATOS

La siguiente tabla muestra la adecuación nutricional de la vianda a la recomendación diaria de nutrientes:

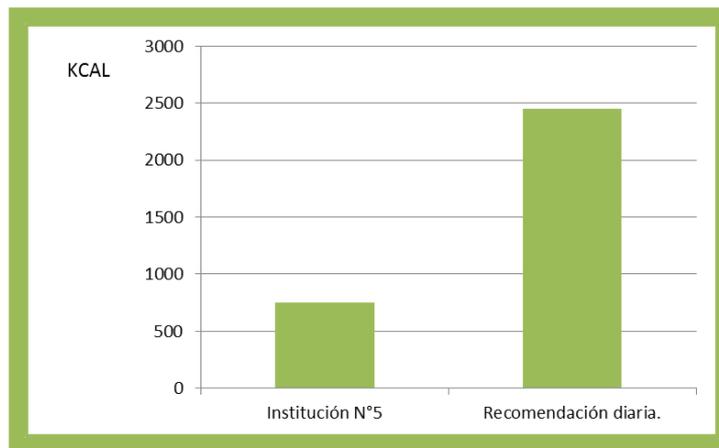
**Tabla N° 9: Adecuación a la recomendación diaria Institución N° 5**

	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Institución N°5	153,3 gr	36,8 gr	15,8 gr	750,8 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	34,2 %	40,08 %	19,3 %	30,6 %

Fuente: Elaboración Propia.

El porcentaje de Kcal que cubre la cena que prepara y distribuye la institución N° 5 es de un 30,6% de la recomendación de nutrientes diaria, es decir que cumple con el porcentaje que debe cubrir una comida principal. A continuación se grafica la comparación entre el aporte calórico de la vianda y la recomendación diaria de calorías:

**Gráfico N°14: Comparación de Kcal aportadas por la vianda N° 5 y la recomendación diaria de nutrientes**



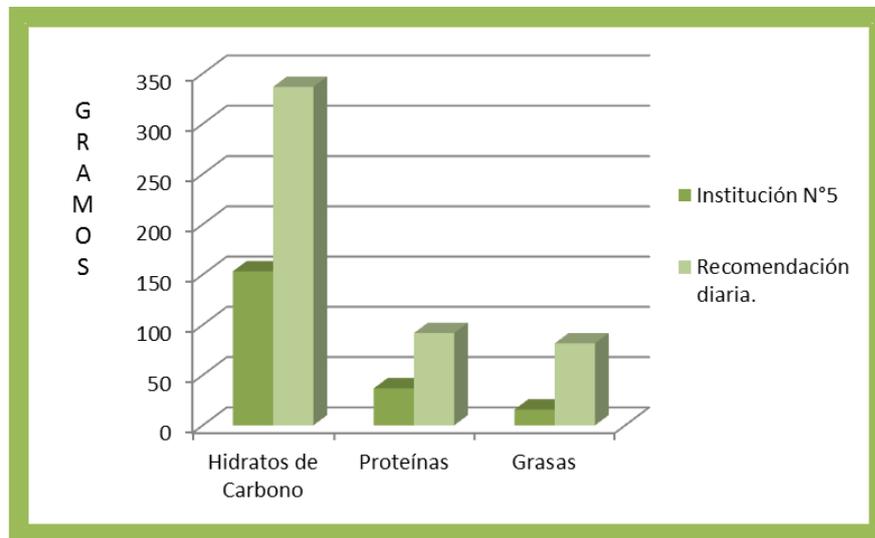
Fuente: Elaboración propia.

Con respecto a cada nutriente, se observa que las proteínas superan la proporción de las kcal, aportando un 40%, casi la mitad de la recomendación diaria. Este dato es muy beneficioso ya que este principio nutritivo es el más caro y por lo cual al que menos acceso tiene la población en estudio. Si quizás reciban o consigan algún alimento durante el día lo menos probable es que sea fuente de proteínas y mucho menos de alto valor biológico. Con respecto a los hidratos de carbono, conservan proporción con el aporte de las calorías y las grasas tienen un aporte menor de solo un 19% de la recomendación diaria lo que continúa con el patrón visto en la mayoría de las instituciones.

## ANÁLISIS DE DATOS

En el siguiente grafico se compara el aporte de macronutrientes aportado por la vianda y la recomendación diaria de los mismos:

**Grafico N° 15: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados por la vianda N°5 y la recomendación diaria de nutrientes**



Fuente: Elaboración propia.

En la institución N° 6 se prepara caldo de verduras, ñoquis con salsa boloñesa y pan para acompañar y una bolsita con 2 facturas y 2 alfajores. El caldo se lleva en termos y se sirve en vasitos térmicos de 180 cc cada uno. Los ñoquis se llevan en conservadoras dispuestos en bandejas descartables y las facturas, los alfajores y el pan se disponen en bolsitas. En esta comunidad se dividen en dos grupos de trabajo, los que se juntan a las 17 horas a cocinar y los que llegan a las 20.30 horas a salir a repartir las viandas. Lo primero que se realizó fue pelar las papas y hervirlas. Mientras se aguardaba la cocción de las mismas se realizaba la salsa. Se rehoga la cebolla en aceite, se le incorporo la carne picada y el puré de tomate y se condimento la preparación con sal y pimienta. Una vez cocidas las papas, se las piso con manteca, y se procedió a amasar con la harina y los huevos para elaborar los ñoquis. Sobre una larga mesada iban cortando la masa y armando ñoquis mientras el agua ya hervía para cocinarlos. Se los hirvió, se les adiciono la salsa y se los porcionó en las bandejas para luego ponerlas en las conservadoras. El caldo lo llevo preparado el matrimonio que sale a hacer el reparto de las viandas.

## ANÁLISIS DE DATOS

En la siguiente secuencia de imágenes se observa la preparación de ñoquis en la Institución N° 6.

**Imagen N° 6: Elaboración de ñoquis Institución N°6**



**Fuente:** Elaboración propia.

La tabla que se muestra a continuación hace referencia a la composición nutricional de la preparación de la institución N° 6:

**Tabla N° 10: Composición nutricional en Macronutrientes Institución N°6**

Institución N° 6	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
<i>Gramos</i>	430.4	84.8	39.5	
kcal	1721.6	339.2	355.5	2416.3
% kcal	71.2 %	14 %	14.8 %	100 %

**Fuente:** Elaboración propia.

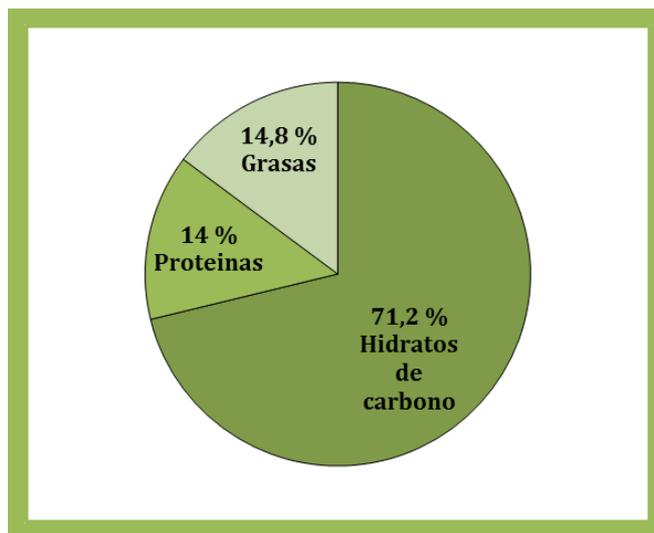
El aporte de kcal que ofrece a los individuos en situación de calle la institución N° 6 es el más elevado. Con una sola comida, que incluye además de los ñoquis, la bolsa con facturas, alfajores y pan cubre la recomendación diaria promedio de un individuo. La realidad es que el estómago humano tiene una capacidad gástrica que limita lo que podemos comer y digerir en determinado tiempo, esta vianda no podría ser comida entera en una cena pero si se la pueden guardar, a las facturas, pan y alfajores para ir comiendo durante el día siguiente. Es un aporte calórico importante que les asegura por lo menos por un día poder cubrir la recomendación. La densidad calórica es de 1.7. Con respecto a los nutrientes, los hidratos de carbono son los que se aportan en mayor cantidad, un 71.2% y

## ANÁLISIS DE DATOS

luego quedan proporciones iguales para las grasas y las proteínas. El aporte de estas últimas es adecuado en proporción y como en la mayoría de las comunidades son las grasas las que su aporte queda reducido a la hora del reparto de los nutrientes en las Kcal.

A continuación se muestra el gráfico con la distribución de los macronutrientes:

**Gráfico N°16: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Institución N° 6**



Fuente: Elaboración propia.

Los hidratos de carbono complejos aportados por la institución N°6 corresponden a la papa y la harina de los ñoquis en su gran mayoría, luego en menor proporción al pan, las facturas y alfajores. Esta fuente de energía que provee este nutriente es altísima, además la gran cantidad de alimentos que requiere llegar a este valor supera la capacidad gástrica del organismo que no tolera semejante volumen de alimentos. Es muy probable que esta vianda la utilicen como reserva para el día siguiente, sobre todo lo que respecta a panes y alfajores. Las proteínas tienen un gran aporte proveniente de la carne picada de la salsa boloñesa, el cual es de excelente calidad, también se le suman las proteínas de la harina de los ñoquis, del pan y de las facturas. El aporte de grasas en su mayoría proviene de los alfajores, esta grasa no es de buena calidad ya que al ser un producto industrializado además de contener grasas saturadas puede contener ácidos grasos trans los cuales son dañinos para el sistema cardiovascular. De todas formas como se recalcó en todos los análisis de las instituciones el aporte calórico de cualquier nutriente es bien recibido debido a las condiciones de la población en estudio. El caldo de verduras es casero y aporta gran cantidad de vitaminas y minerales.

Para la elaboración de los ñoquis el método de cocción que se utiliza es el hervido, en dos grandes ollas se los hierva sobre grandes coladores. Para la elaboración de la salsa, primero se rehoga la cebolla y luego se incorporó la carne picada, la salsa y se prosiguió

## ANÁLISIS DE DATOS

hirviendo el preparado. El caldo de verduras que se preparó de forma privada en un hogar, fue realizado según contaron sus elaboradores con el hervido de las verduras y luego se las licuo.

La siguiente tabla muestra la adecuación nutricional de la vianda a la recomendación diaria de nutrientes:

**Tabla N° 11: Adecuación a la recomendación diaria Institución N° 6**

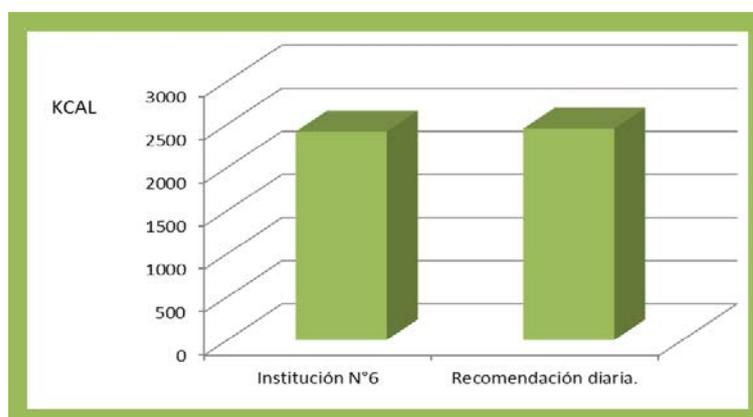
	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Institución N°6	430,4 gr	84,8 gr	39,5 gr	2416,3 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	127,7 %	92,3 %	48,4 %	98,6 %

Fuente: Elaboración Propia.

La vianda de la institución N°6 cubre el 98,6% de la recomendación de nutrientes promedio para una persona en un día, es decir con una sola vianda se está aportando casi la totalidad de la recomendación diaria de calorías de un día. Este altísimo valor contiene también un volumen de comida elevado lo cual podría guardarse como reserva para el día siguiente, por sobre todo las facturas, pan y alfajores.

A continuación en el siguiente grafico se observa como el aporte de la vianda es equivalente a la recomendación diaria de calorías:

**Gráfico N°17: Comparación de Kcal aportadas por la vianda N° 6 y la recomendación diaria de nutrientes**

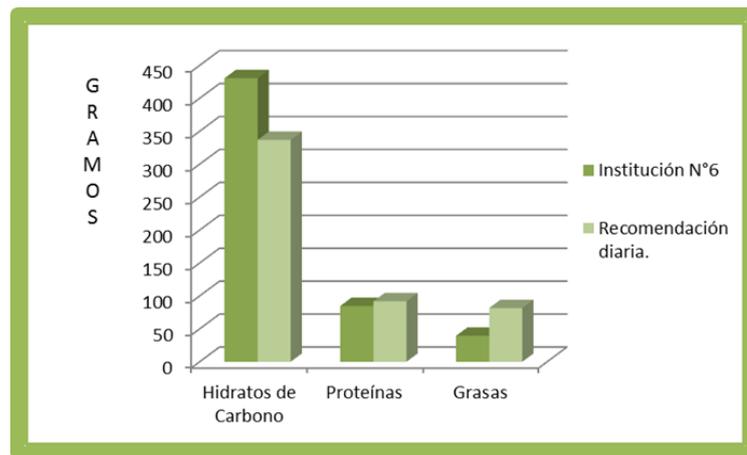


Fuente: Elaboración propia.

## ANÁLISIS DE DATOS

El porcentaje de hidratos de carbono supera la recomendación diaria por un 27,7%. Las proteínas, casi llegan a completar el total de las proteínas del día y con respecto a las grasas su aporte es bajo en comparación con los otros dos principios nutritivos aportando un 48% de la recomendación diaria. A continuación se muestra el grafico de comparación entre el aporte de macronutrientes y la recomendación diaria de los mismos:

**Grafico N°18: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados por la vianda N°6 y la recomendación diaria de nutrientes**



Fuente: Elaboración propia.

En la institución N° 7 se preparó guiso de fideos el cual se entregó con mate cocido y de postre una fruta. El guiso se distribuye en bandejas descartables que son colocadas con la preparación en conservadoras para mantener la temperatura. El mate cocido se sirve en vasitos térmicos de 180 cc. En esta última comunidad se dividen en dos grupo, el primero se reúne a las 14 horas a comenzar con la elaboración del guiso. Lavan, pelan y cortan gran cantidad de verduras de todos los colores que incluyen cebolla, morrón, puerro, cebolla de verdeo, zanahorias, papas, acelgas, espinacas, choclo. Realizan su cocción en grandes ollas y luego le agregan la salsa, la carne y los fideos. Más tarde llega el grupo que sale a distribuir las viandas.

**Imagen N°7: Elaboración guiso de fideos Institución N°7**



Fuente: Elaboración propia.

## ANÁLISIS DE DATOS

A continuación se presenta la composición nutricional del guiso de fideos ofrecido por la institución N°7:

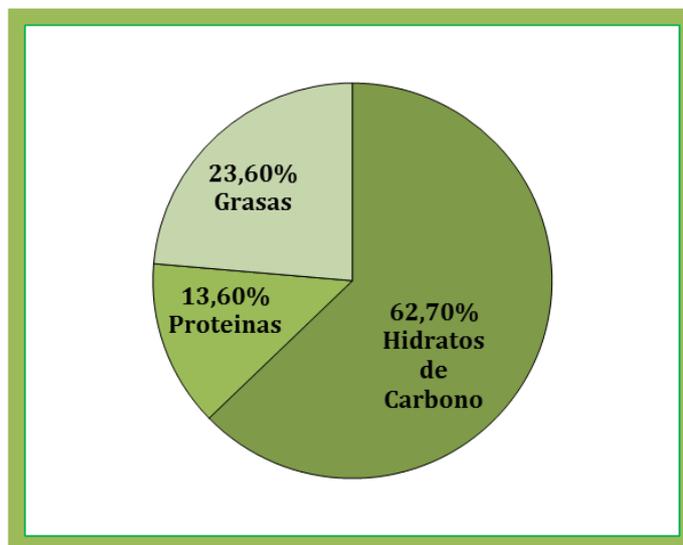
**Tabla N° 12: Composición nutricional en Macronutrientes Institución N°7**

Institución N° 1	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Gramos	116,6	25,3	19,5	
kcal	466,4	101,2	175,5	743,1
% kcal	62,7 %	13,6 %	23,6 %	100 %

Fuente: Elaboración propia.

El aporte de Kcal ofrecido en esta vianda es de 743,1, lo cual es un valor apropiado para una comida principal como lo es la cena. Su densidad calórica es de 1,3. La distribución de los nutrientes en las Kcal es bastante armónica y se asemeja a la recomendación. El aporte de hidratos de carbono es del 62,7% de las kcal, las proteínas ocupan un 13,6% y las grasas un 23,6%. En el siguiente grafico se demuestra la distribución recién descrita:

**Grafico N°19: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Institución N° 7**



Fuente: Elaboración propia.

Con respecto a la calidad nutricional que brinda la vianda de la última institución visitada nos encontramos con que la mayoría del aporte de hidratos de carbono proviene de los fideos del guiso y luego del pan que se les da para que lo acompañen, estos son hidratos de carbono complejos. En esta institución que se da fruta como postre hay aporte de fructosa, el azúcar de este alimento. Las proteínas en su mayoría corresponden a la

## ANÁLISIS DE DATOS

carne, lo cual las hace de excelente calidad. Las grasas provienen del aceite que se utilizó para la cocción del guiso y de la carne. En esta institución se observó una gran cantidad de verduras lo cual hace que haya variedad y cantidad de vitaminas y minerales. Además es la única vianda que incorpora como postre una fruta, en el día que se visitó la institución consistió de un pomelo, fruta fuente de vitamina C.

Los métodos de cocción que se utilizaron fueron el rehogado, hervido y guisado. En un primer momento se rehogaron las verduras en aceite, luego se adiciono el puré de tomate y comenzó la preparación del guisado. Los fideos se hirvieron aparte y se los agrego después. La cocción en guisado lo cual implica que el medio de cocción no se separe del plato finalizado sumado a la cantidad de verduras hace que esta preparación sea muy rica en vitaminas y minerales.

En la siguiente tabla se muestra la adecuación a la recomendación diaria de nutrientes que cubre la vianda ofrecida por la institución N°7:

**Tabla N° 13: Adecuación a la recomendación diaria Institución N° 7**

	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Institución N°7	116,6 gr	25,3 gr	19,5 gr	743,1 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	34,6 %	27,5 %	23,8 %	30,3 %

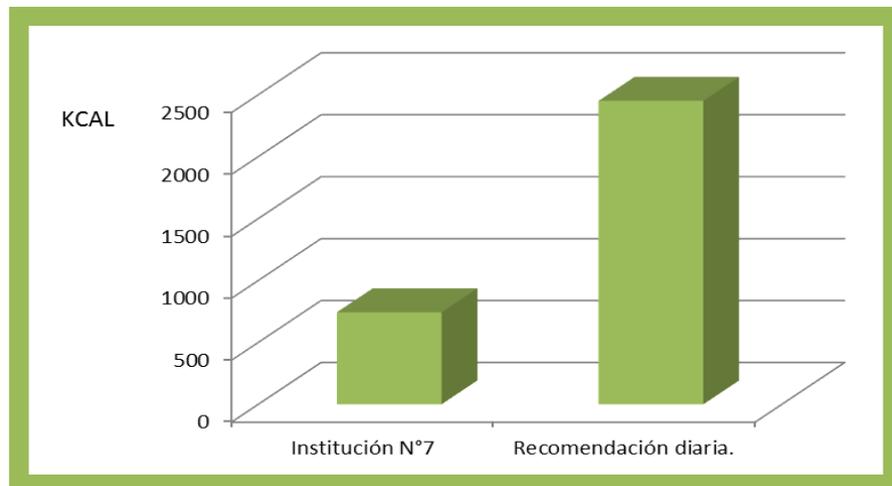
**Fuente:** Elaboración Propia.

Como se observa en la tabla N°13 la institución N°7 cubre un 30,3% de las kcal que se recomiendan para un día. Este porcentaje es el adecuado para una comida como lo es la cena.

## ANÁLISIS DE DATOS

En el siguiente grafico se muestra la comparación entre las calorías aportadas por la vianda y la recomendación de nutrientes diaria:

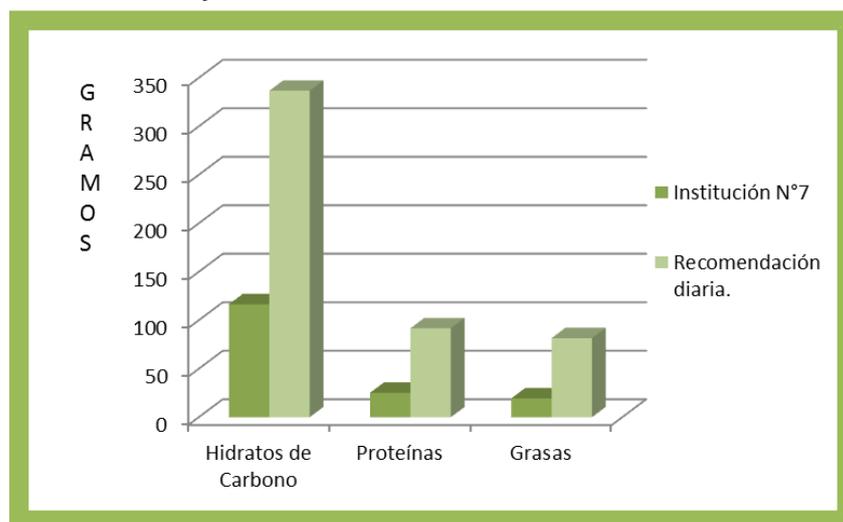
**Gráfico N°20: Comparación de Kcal aportadas por la vianda N° 7 y la recomendación diaria de nutrientes**



Fuente: Elaboración propia.

Con respecto a la adecuación de los macronutrientes en comparación con las kcal se puede observar el mismo patrón que se repitió en la mayoría de los casos. Los hidratos de carbono siempre superan la proporción de las kcal, siendo el nutriente que más se cubre, por el motivo que es el más rendidor y el más barato. Las proteínas se cubren en un 27,5% y las grasas un 23,8% de la recomendación de un día. A continuación se refleja la comparación en el siguiente gráfico de los macronutrientes y la recomendación diaria:

**Gráfico N° 21: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados por la vianda N°7 y la recomendación diaria de nutrientes**



Fuente: Elaboración propia.

## ANÁLISIS DE DATOS

Se realizó un promedio de las 7 instituciones donde se observa que el aporte promedio de nutrientes que esta población recibe por parte de La noche de la Caridad es el siguiente:

**Tabla N°14: Composición nutricional promedio de La noche de la caridad**

Noche de la Caridad	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
<i>Gramos</i>	181,2	39,9	21,8	
kcal	724,8	159,6	196,2	1081,7
% kcal	67 %	14,7 %	18,3 %	100 %

**Fuente:** Elaboración propia.

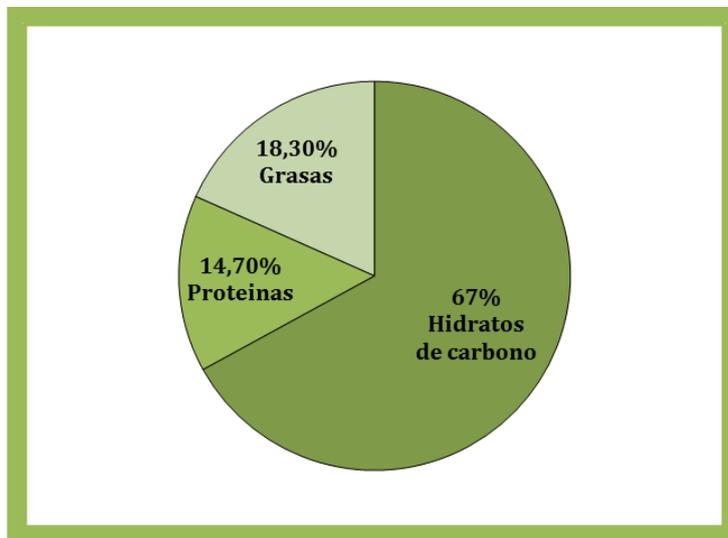
Como se observó en la mayoría de las instituciones, siempre los hidratos de carbono son el macronutriente que más se aporta. Se debe a que es el nutriente que viene acompañado de los alimentos rendidores, que llenan la panza, dan saciedad, tienen volumen, aportan energía y son baratos. Este tipo de alimentos es el que consumen las clases sociales bajas. Si bien son una alta fuente de energía y nutrientes, consumir de más todos los días este grupo de alimentos provoca que inevitablemente se omita o se consuma menos de los otros grupos quedando de lado el aporte de nutrientes muy necesarios. Las grasas son el macronutriente que menos se ve beneficiado tanto en cantidad como en calidad.

De los grupos de alimentos como se mencionó recién los cereales y derivados son los que más se aportan por el tipo de preparaciones que se ofrecen, la mayoría son guisados de fideos o arroz. Del grupo de las carnes y los huevos hay un aporte, no tanto de huevo pero sí de carne lo cual asegura proteínas de buena calidad. Con respecto a las frutas y verduras, el aporte de frutas es escaso, casi nulo, solo en una institución se ofrece fruta de postre. Las verduras que se observaron solo se ofrecen cocidas, en los guisos y las sopas. La fuente de cuerpos grasos proviene en su mayoría del aceite de cocción y las facturas que se les entregan.

## ANÁLISIS DE DATOS

A continuación se grafica la distribución de macronutrientes ofrecida por La Noche de la Caridad:

**Gráfico N°22: Porcentaje de Kcal que cubren los macronutrientes Noche de la Caridad**



**Fuente:** Elaboración propia.

El método de cocción más utilizado es el guisado. Se realizaron preparaciones también como lo son los ñoquis, pastel de papas y hamburguesas en sándwich. Se preparan sopas, en algunos casos caseras y en otros comerciales.

A continuación se muestra la adecuación de la vianda promedio de la noche de la caridad a la recomendación diaria de nutrientes:

**Tabla N° 15: Adecuación a la recomendación diaria Noche de la Caridad**

	Hidratos de Carbono	Proteínas	Grasas	Kcal total
Noche de la Caridad	182,2 gr	39,9 gr	21,8 gr	743,1 kcal
Recomendación diaria.	336,8 gr	91,8 gr	81,6 gr	2450 kcal
% cubierto de la recomendación	53,7 %	43,3 %	26,7 %	44,1 %

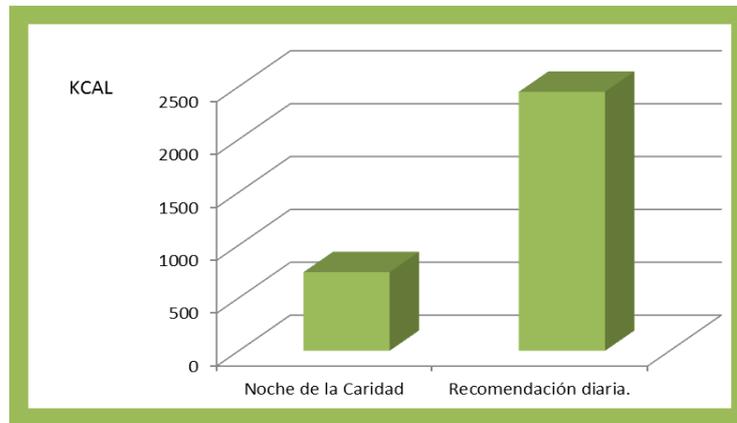
**Fuente:** Elaboración Propia.

La vianda promedio de La Noche de la Caridad aporta un 44,1% de las kcal que se recomiendan en un día, esto es casi la mitad. Es un buen dato saber que con una sola comida cubren gran parte de las calorías del día ya que la mayoría no realiza otras comidas principales.

## ANÁLISIS DE DATOS

Seguidamente en este gráfico se observa la comparación de las calorías aportadas en La Noche de la Caridad frente a la recomendación diaria:

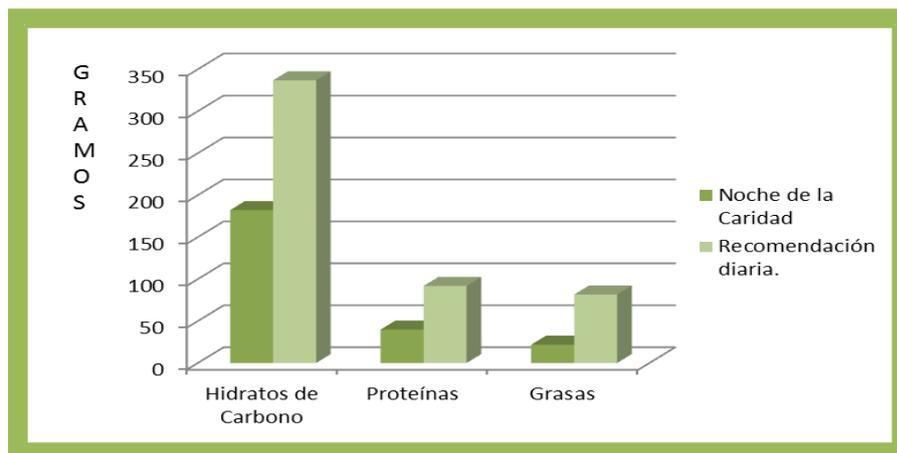
**Gráfico N°23: Comparación de Kcal aportadas por La Noche de la Caridad y la recomendación diaria**



Fuente: Elaboración propia.

Con respecto a la proporción de nutrientes se cubre un 53,7% de los hidratos de carbono, un 43,3% de las proteínas y por último un 26,7% de las grasas repitiéndose el patrón que se observó en todas las instituciones donde las grasas en el reparto son las menos beneficiadas. El siguiente cuadro demuestra la comparación en gramos de la vianda y la recomendación diaria de macronutrientes:

**Gráfico N° 24: Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados La Noche de la Caridad y la recomendación diaria de nutrientes**

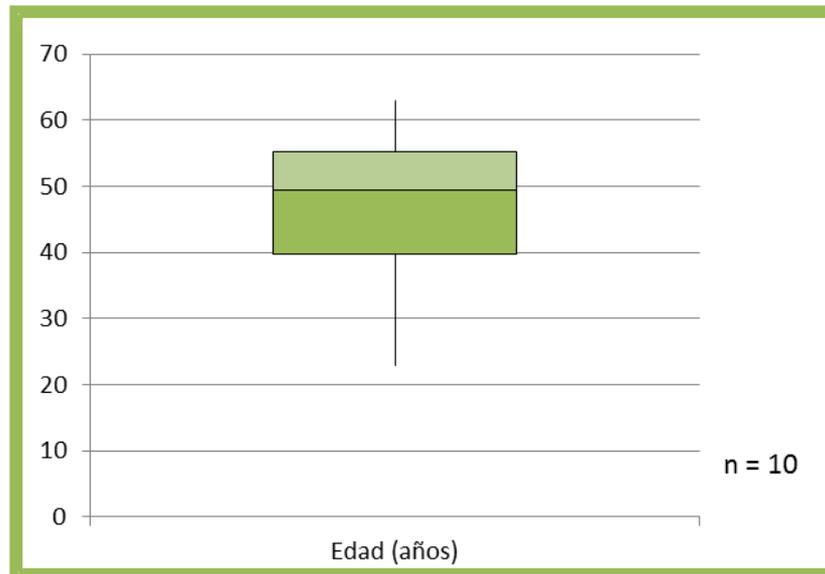


Fuente: Elaboración propia.

## ANÁLISIS DE DATOS

A continuación en el siguiente grafico se hace la distribución etaria de los individuos que forman parte de la muestra a la cual se le efectuó la entrevista:

**Grafico N° 25: Distribución etaria de la muestra**

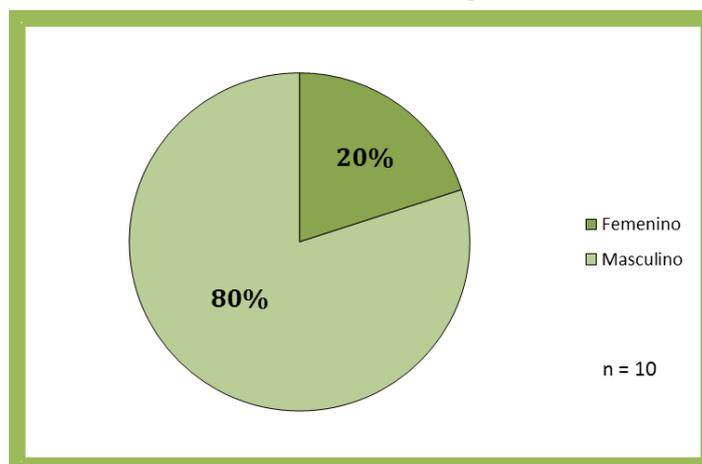


Fuente: Elaboración propia.

La edad mínima de los adultos entrevistados es de 23 años, mientras que la máxima es de 63. Como se observa en el gráfico la media de la población entrevistada es de 49,5 años.

A continuación, el siguiente grafico detalla la distribución según sexo de los entrevistados.

**Grafico N° 26: Distribución sexo según la muestra**

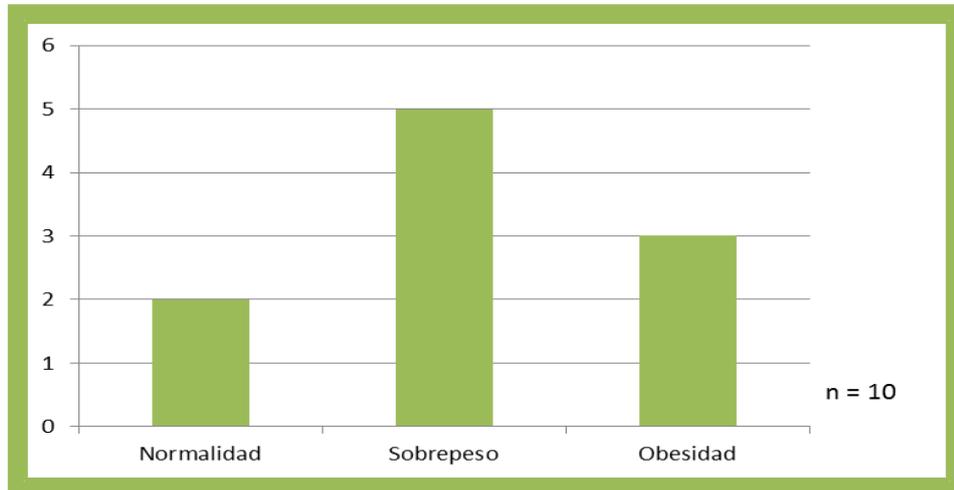


Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar la distribución según sexo no es equitativa, puesto que hay un 80% de individuos sexo masculino y solo un 20% sexo femenino.

El siguiente grafico muestra el estado nutricional según IMC de los entrevistados al momento del estudio:

**Grafico N° 27: Estado nutricional de los individuos.**



**Fuente:** Elaboración propia.

Como se indicó en el diseño metodológico de esta investigación, se indago el peso y la talla para calcular el Índice de Masa Corporal que es comparado con los patrones de referencia. Tal como muestra el grafico, la mayoría de la muestra presenta un estado nutricional inadecuado. Un 20% presenta normopeso, un 30% obesidad y un 50% sobrepeso.

Con respecto a lo que comieron en el día la siguiente tabla representa las respuestas:

**Tabla N° 16: Comidas realizadas en el día por los individuos.**

No comieron nada durante el día	Realizaron el almuerzo	Solo picotearon pan, facturas, galletitas.
10%	40%	50%

**Fuente:** Elaboración propia.

Se puede observar en la tabla anterior que la mitad de los individuos entrevistados no realizan otra comida principal que no sea la que les brinda La Noche de la Caridad, solo picotean galletitas y productos de panadería. Un 40 % refirió haber comido el almuerzo y un 10% no haber comido nada durante el día

A continuación, con el fin de estudiar la variable relacionada con la vulnerabilidad social que presentan los individuos en situación de calle, se desarrolla el análisis de las entrevistas grabadas.

Cuando se indaga acerca de cómo se sienten y la situación que los llevo a estar en la calle, las respuestas fueron las siguientes:

Entrevistado N° 1: **Me siento bien**. Y yo viví en varias ciudades. Yo trabajo con el cartón, como **no hay seguridad** me quemaron los dos carros, **no puedo pagar la habitación en la que vivía** porque no pude trabajar más. Me quemaron los carros en la plaza, es una plaza tranquila pero bueno...la de 20 de Septiembre y Colon. Y ahora hay muchos chicos jóvenes que se drogan, viste como es, toman alcohol y me los quemaron.

Entrevistado N° 2: **Me siento bien, me siento muy bien, realmente me siento muy bien. Me siento muy bien**, esa es la palabra justa. **Nunca estuve en esta situación, hace diez días que estoy en una situación de calle.**

Uno comete **errores** a lo largo de su vida, hoy **puntualmente de mis errores, gracias a mis errores llegue a esta condición** personal, a esta condición actual, entonces necesito estar tranquilo para revertirla. **Esto es un lapso, una transición en mi vida**. Esta situación actual mía, es **por mi propio mérito**. No me enojo ni con la madre de mis hijos, ni con la vida, me enojo conmigo.

Entrevistado N° 3: **Bien me siento bien**. He estado en casa de parientes, vivía en la casa de un familiar con mi hijo pero mi hijo me abandono y **quede sola**, yo cobro pensión por discapacidad entonces **me voy a alquilar una pieza**. De la casa de mi familiar **nos desalojaron porque teníamos deuda** desde hace muchos años

Entrevistado N° 4: Y **yo hace tres años que estoy dando vueltas** en Mar del Plata. Viví en los sótanos, en las bauleras. **En este momento vivo el día**, trato de mejorar.

Después de muchos años de mi hermana vender el departamento, **yo estaba muy drogado** viste y mi hermana es como que se arrepintió porque ella tenía su casa en su momento al morir mi vieja, mi viejo ya se había muerto, vendimos el departamento, yo con mi plata imagínate lo que hice, con mi dinero, con la parte, porque después todo deuda. Me alcance a comprar una casilla que la instale en el parque de mi sobrino en el barrio Parque Palermo, pero se inundó el barrio y se arruino la casilla.

Yo estoy en Belgrano entre 20 y 14. Me conocen todos, la policía, los chicos de la cafetería, los negocios, toda la gente de la cuadra, no soy artista, no soy famoso, **soy un tipo de la calle** cuidando coches, ese soy yo, con mis cigarrillos.

Estoy vivo **gracias a Dios**, no sé si **gracias a Dios** pero él me dio una oportunidad más y trato de aprovecharla.

Entrevistado N° 5: **Bien me siento 10 puntos**, a comparación a lo que andaba yo que **estaba todo el día tomando** en la calle, no hacia otra cosa, ahora soy otra persona. Yo la verdad era cualquiera, no era nada. **Un tiempazo en la calle así, 5 o 6 años** pero viste ya te digo **era todo por la bebida** yo podría haber andado bien en la vida, **perdí trabajo, perdí todo por la bebida, eso me dominaba y te digo la verdad me venció** y ahora **gracias a Dios** estoy saliendo. Tenía mi señora, auto, camioneta y moto, lo que quería, me faltaban piojos para rascarme nada mas, 3 casas, **perdí todo por la bebida.**

Los últimos años vivía con mi madre y al morir quede en la calle y se me agravo el consumo, por algunos días alquile pensión u hotel.

Entrevistado N° 6: **Y mal porque ando mal** de la pierna.

Y yo en Carlos Paz tenia trabajo pero cuando me indemnizaron me hicieron una salidera y ahí **decaí, me deprimí, largue todo y me fui a vivir a la calle**, después conocí a una persona que me dijo de venir a trabajar a Mar del Plata. Cuando llegue acá a Mar del plata el 22 de Enero, llegue a las 11 y cuarto, yo soy de Chaco, pero estaba en Córdoba y me vine de Córdoba acá y bueno llegue a las 11 y 15, y cuarto y bajamos del ómnibus y empecé a buscar pieza para alquilar y bueno no encontraba, encontraba si pero todo caro y bueno después me dijeron buscate por ahí siempre hay alguno que... bueno empecé a preguntar y voy con una persona y le digo: me dicen que vos tenes para alquilar y me dice: no yo no, un amigo. Y dice... y bueno le digo: ¿me podes dar la dirección? Y me dice no, esperame acá a las 18 horas que yo te paso a buscar, quedate acá. Bueno aguanté ahí, espere y viene a las 19 horas con otro muchacho y me dice bueno vamos vamos, viene apurado y dice porque estoy apurado y me dice este es una amigo mío y me dice vamos por acá, vamos a cortar y me meten por la vía y ahí me salen como 8 o 9 y **me dan palo y me roban todo** lo que tengo. De ahí fui a dormir a la plaza, en la plaza Rocha y estoy un mes ahí, tirado prácticamente y de ahí me ve un hombre que cuida auto y me dice te veo que estás ahí tirado, si quieres cuidar a la tarde yo no cuido, y le digo como quieres que cuide si no puedo ni caminar, entonces me senté en un banco, y me dice vos sentate ahí que alguno te va a dar, me dio un chaleco de esos que usan ellos, me puse ese y bueno y venían y me daban monedas , junte todas esas monedas, trabaje como una semana y me fui y compre dos cajas de alfajores a dos cuadras en un mayorista y me puse en el banco a vender. Trabaje después con las dos cajas de alfajores , me fui haciendo, vendía eso, compraba más, en vez de comprar dos compraba 4 y paso un mes, si un mes, y reuní 700 pesos, casi mil pesos y ahí busque otro muchacho, yo no conozco nada acá y otro muchacho me dice comprate la revista tal que salen piezas, conseguite algo antes que estar durmiendo acá, entonces busco, compro la revista y leo y me dan ahí un lugar que alquilaban piezas, hablo por teléfono, me voy así rengo como ando, me voy hasta la calle Roca 4454, ahí llego, me muestra una piecita y le pregunto yo a la dueña, esto se llueve todo, y me dice: no, no, no se llueve. Bueno pague, lo importante era salir de la plaza, y fui ahí y lleve las pocas cosas que tenía para vender, bueno a los dos días que estuve ahí,

llovió, se llovía todo, llovía más adentro que afuera. Bueno yo llegue un día lunes, el día domingo un muchacho que alquila al fondo no sé qué problema tenía con la garrafa agarra y quiere prender la cocina y estallo la pieza arranco la puerta, tiro todo y vinieron los bomberos, la policía y dice bueno vamos vamos, afuera porque pueden agarrar todas las otras piezas, entonces yo reúno todas las cosas como puedo, rengo como estaba, como estoy todavía hasta ahora y junte y arrastre y Salí a la vereda. Lo primero que hicieron los vecinos que estaban furiosos, se ve que esta persona, la dueña tenía problemas con los vecinos que según después me entero que los vecinos decían **que ella alquilaba las piezas a gente de mal vivir**. Bueno me agarran a mi rengo como estaba, **estaba la policía así a un metro, me daban patadas**, encima veían que estaba rengo, delante de la policía, porque estaban drogados, eran mayormente jóvenes. Esto es Roca y Chacho justo en la esquina. Esta la denuncia, la dueña ha hecho la denuncia, **los vecinos se cargaban todas las cosas, la policía estaba ahí, delante de la policía me robaron, róbenle todo decían y yo le decía a la policía, yo estoy en la calle, yo no quemé, me voy a quedar acá hasta que se aclare, yo no quiero ir y que después digan que había incendiado, y la policía nada, agarraron y dejaron que me robaran todo**, me llevaron todas las cosas que tenía para vender y bueno ahí quede en la calle de nuevo. Se fueron los bomberos y la policía, volví a entrar, estaba todo lleno de agua, voy a hablar con los otros muchachos que estaban ahí al fondo, ahí vienen los vecinos, se agrupan y entran, hacen violación de domicilio porque hacen una entrada, ahí le sacan al que hizo, al que provoco el incendio, no fue queriendo, fue sin querer, yo ni lo conocía, hacia días que estaba ahí, y bueno lo sacan y a mí me iban a sacar también y cuando yo veo eso me voy y me meto en la pieza, bueno me metí ahí y me escondí en la pieza porque estaba todo oscuro y un par de ellos lo sacan a la calle y lo muelen a palos y se van y yo me encerré para que no me agarren a mí. Bueno ahí estuve unos días más y después a la plaza de nuevo y volví a hacer todo otra vez lo de los alfajores.

Me secuestraron los municipales porque estaba vendiendo cerca de la municipalidad, me secuestraron todo, bueno me fui allá, si quería recuperar tenía que pagar 3 mil y pico y de donde voy a sacar yo 3 mil pesos y dicen bueno dejamos a parte la multa pero el secuestro queda todo acá y le dije de todo menos bonito y bueno ahí vio que yo estaba mal, delante de la gente le dije miles de cosas, **muy discriminado** viste y de ahí me agarra un policía cuando iba saliendo y me llama y le digo bueno si quieres llevarme preso llevame, **en la cárcel voy a estar mejor que en la calle y le digo por lo menos ahí voy a tener techo y no me van a discriminar**, entonces me dice : no, no, veni que acá hay una asistente social, entonces la asistente social me mando a un lugar por allá por la calle Libertad, a un lugar cerca de la vía, bueno fui ahí y me parece ver a una persona que estaba ahí, no estoy seguro pero un reflejo así que tenía que era una de las que me había robado entonces no me quede ahí.

Entrevistado N° 7: **Me siento bien, estoy bien. 2 años en la calle** porque **la convivencia con mi familia nunca se dio**, me fui a la plaza San Martín y después empecé a irme a trabajar a Rosario, ahora vine de visitas acá.

Entrevistado N° 8: **Bien me siento bien**, ahora estoy un poco así, no fui al médico, algo como generalizado, dolor de garganta, goteo nasal y eso, resfrío mal curado, no fui al médico.

**Y yo estoy solo**, me separe de mi entorno, porque yo lo quise, **me cuesta, me es difícil**. . No es que yo me abuse de la generosidad, quizás sean ideas mías, quizás te ven bien vestido y no te dan nada, ni una vianda en la calle he pedido el otro día a más de 10 locales, **no te dan, no se pone la gente**, no saben tu situación, me ven bien afeitado, bien vestido pero **ni la más remota idea de lo que pasas y lo que sentís**. Yo sé lo que género, pido una vez, dos veces, no me dan, paso hambre. Me han dicho de todo en la vida, pero bueno la gente que piense lo que quiera. **Yo me separe de mi mujer, me fui a lo de mi madre, mala relación y mis abusos y bueno, me fui a la calle.**

Entrevistado N° 9: **Me siento muy bien. Me peleé con mi pareja** que es más joven y **me fui a una pensión pero por disentimientos con la dueña me sacó a la calle, me quedo el bolso ahí y me lo van a devolver cuando salde la deuda de \$650. Tengo jubilación** pero he pedido préstamos y me retienen gran parte del dinero.

Entrevistado N° 10: **Bien**, estoy transitoriamente así, **bien**, ósea tengo donde vivir en realidad, **hace dos años estoy acá solo, esto es pasajero, voy a alquilar**. Yo viví 17 años en Estados Unidos y **al separarme me deprimí y comencé a tomar alcohol y perdí mi empleo.**

Posteriormente se identifican las siguientes variables:

 Como se siente:

- Bien 80%
- Mal 10%
- Solo 30%
- Discriminado 20%
- Inseguro 20%

 Situación que lo lleva a la calle:

- Depresión 20%
- Adicción 50%
- Problemas familiares, separación 40%
- Desalojo, falta de dinero 30%

- Tiempo en la calle:
  - Más de un año 40%
  - Menos de un año 20%
  
- Percepción de su situación en la calle:
  - Situación de calle crónica 30%
  - Situación pasajera 40%
  
- Presencia de Dios en su discurso: 20%

La primer pregunta se realizó con el fin de entablar una comunicación amena, se les pregunto su nombre, que por cuestiones de anonimato no se detallan en el presente trabajo, se les indago acerca de cómo se sienten y la situación que los llevo a estar en la calle. Después de obtener las respuestas e identificar las variables que surgieron de ellas se puede observar que algunos de los individuos tenían más ganas de contar que otros cuál era su historia de vida. La mayoría, un 80%, expreso sentirse bien pero a medida que su discurso avanzaba contaban con más profundidad y el estar bien paso a ser más una formalidad de saludo a que ser un bien genuino. El 30% expreso sentirse solo, un 20% discriminado por la sociedad y también expresaron sentirse inseguros. Cuando se habla de vulnerabilidad social, el sentirse inseguros es lo que provoca la falta de protección del estado sobre los individuos, ellos se sienten desprotegidos, vulnerables a robos, amenazas, violencia, entre otros actos delictivos, y esto es un detalle clave dentro de la vulnerabilidad social, también así como sentirse discriminados.

Con respecto a cuál fue la situación que los llevo a la calle, el 50%, es decir, la mitad, se debió entre otras cosas a un problema de adicción, que agrava el carácter y conlleva a conflictos familiares donde la familia no sabe cómo manejar la situación y la persona decide en fin irse a la calle. Cuesta entenderlo pero al hablar con personas en situación de calle queda en evidencia que es su propia decisión estar allí, una decisión forzada por cuestiones de adicción, problemas familiares y falta de sustento económico, pero en fin, una decisión de alejarse de todos sus seres queridos y quedar abatido por la vida, otra vez se ve la vulnerabilidad social cuando se observa la falta de afrontamiento de realidad que viven, la cual no se puede manejar con las herramientas que se tienen internas y así la persona queda sola, abatida, totalmente vulnerable.

Los que expresaron la cantidad de tiempo que estaban en la calle, un 40% era hace más de un año, lo cual se los puede llamar individuos de calle crónico y otro 20% hacia menos de un año que estaba sin techo. Estos últimos son los que cuentan el relato como

una transición en su vida, un momento pasajero, puntual, el cual va a pasar y van a salir adelante. Esta percepción de su realidad tiene que ver con la fortaleza interna que tienen para afrontar lo que les pasa. Algunos están abatidos, viviendo el día a día y otros lo toman como un momento, planeando seguramente en su interior alguna estrategia para salir de allí. Al hablar de vulnerabilidad social se ve que estos son los recursos internos que tienen las personas para enfrentar la realidad que se les presenta. Todos los individuos tienen herramientas y recursos diferentes y los aplican y llevan adelante una situación dependiendo siempre de cada uno, de sus recursos y estrategias de afrontamiento.

Por último se identifica una presencia de Dios en los discursos lo cual se lo puede asociar a fe y esperanza y también a entrega, cuando uno ya no puede, quizás Dios si lo pueda.

Imagen N° 1: Situación actual y situación que lo llevo a estar en la calle.



Fuente: Elaborado sobre datos de entrevista en profundidad.

La pregunta que le sigue apunta a conocer cuáles fueron sus experiencias con el mercado laboral, las respuestas fueron las siguientes:

Entrevistado N° 1: Trabajaba de sereno en una empresa recicladora, me entraron a robar al trabajo, me golpearon y quede con miedo. Ahora por el momento trabajo de cartonero. Yo trabajo con el cartón pero ahora sin los carros trabajo con un bolsón de esos de arena y es muy mínimo lo que sacas viste. Lo que pasa es que trabajo no te

**ofrecen**, el ultimo que trabaje, en un depósito, **me hizo laburar 15 días gratis y 12 horas**, 15 días, ósea tuve una relación laboral, trabajamos mucho tiempo juntos y de golpe me dejo de pagar, asique un poco de mala suerte y un poco de todo aparte tampoco quiero laburar en un depósito y para mi trapito es un trabajo que no me gusta, estar yo sacándole plata a la gente a la fuerza, entonces no me gusta y no lo hago. **Yo trabajo de lo que sea, no tengo problema. Antes trabajaba en una cartonera**, ósea lo enfarolaba, hacia el farolito y lo mandaba a Buenos Aires, **yo no tengo problema en trabajar el problema es que no me paguen y me alcance para vivir**. Porque **en el último trabajo yo estaba desde las 8 de la mañana y terminaba a las 8 de la noche, si hay de todo viste, los 7 días de la semana, no tenía descanso. Si salía más de las 10 de la noche me golpeaba**. Esto era ahí en 20 de Septiembre, a media cuadra de la plaza.

Entrevistado N° 2: Soy **custodio y adiestrador de perros**. Adiestro perros y presento perros en exposición hace 23 años. Viví de eso siempre, siendo custodio y adiestrando perros.

Entrevistado N° 3: **No trabajo, me gustaría trabajar**. Yo cobro la pensión.

Entrevistado N° 4: Trabaje de **carpero, pintor, sereno, chapista, vendedor ambulante**, vendí banderas de Argentina en el mundial.

Y **cuido coches**, trabajo, con respeto, buen día, buenas tardes, hay gente que te da, gente que no te da, que se copa, le **lavas el auto** con permiso, charlas con la gente.

El año pasado me habían dado una propuesta de trabajo en una casa de campo, **me llevaron una semana a trabajar, me dieron un lugar hasta que me dijeron bueno, anda, andate. Porque nosotros los indigentes somos muy discriminados, vos decís que no tenes, que vivís en la calle y es como que si vas a pedir laburo ya tenes un 90% en contra y podes ser rubio de ojos celestes, podes tener la mejor pinta, bueno esa es la situación que vivimos nosotros acá**.

Entrevistado N° 5: **Aserradero tenía yo**, siempre trabaje, quise tener esto lo tuve, también **trabaje en metalúrgica, hice changas** en el mercado de Abasto, trabaje en muchos rubros, solía estar bien económicamente pero perdí todo por la bebida. **Ahora cuida coches** en 9 de Julio e Independencia, viste donde está la clínica, ahí estoy yo, me respetan y confían en mí.

Entrevistado N° 6: Trabaje en distintos rubros, los últimos años estuve trabajando de **oficial de albañil en una empresa** de Carlos Paz y lo deje por una discapacidad física, cobre una indemnización y me hicieron una salidera y me robaron toda la plata.

## ANÁLISIS DE DATOS

---

Entrevistado N° 7: Trabaje de **albañil, de pintor, ahora limpio vidrios.**

Estaba trabajando en otro lugar, allá en Varadero, en la fruta, cerca de Rosario, **en el mercado de la fruta**, tengo laburo todo el año, son 3 meses nada mas de invierno que no hay fruta, volví acá de visita y se me hizo media larga la estadía. Hace años que **estoy trabajando allá**. Y **estoy esperando que me salga un puesto de trabajo en Obras Sanitarias**, que me corresponde por mi papa, que se jubila y tengo una herencia de su cargo por ser ex combatiente de Malvinas.

Entrevistado N° 8: **Soy mozo yo, profesional y cafetero profesional. Ahora no tengo trabajo, la semana que viene me van a confirmar por sí o por no de uno. Siempre igual busco vender algo. Yo trabajo desde los 12 años y no por necesidad. Siempre trabaje en cocinas y restaurantes.**

Entrevistado N° 9: Soy **maestra jubilada. Fui maestra en la matanza**

Entrevistado N°10: Yo trabajaba como **intérprete de inglés en una corte judicial. Ahora acá Trabajo en Poder Judicial Provincia de Buenos Aires haciendo trabajos de pintura, soy traductor de inglés.** Trabaje en varios lugares pero perdí el empleo por tomar.

Luego se identificó o siguiente:

 Tipo de trabajos que han hecho en sus vidas:

Ha sido empleado 60%

Trabajo de oficio 70%

Trabajo profesional 20%

Ha hecho changas 60%

 Disconformidad con el mercado laboral: 20%

 Interés en trabajar: 50%

 Trabajo actual:

Trabaja actualmente 50% → 100% changas

No trabaja actualmente 50%



## ANÁLISIS DE DATOS

---

Entrevistado N° 4: Y yo hice hasta el primer año de la secundaria después empecé a trabajar y no seguí. Ahora podría mejorarlo terminándola pero ahora ya no, tengo que trabajar para poder hacerme mi pieza.

Entrevistado N° 5: Hasta séptimo grado hice yo, primaria completa, después trabajé toda mi vida en metalúrgica y aserradero. Podría haber mejorado si hubiera seguido estudiando pero yo estaba contento y satisfecho con mi trabajo con cómo me iba, me iba muy bien.

Entrevistado N° 6: Buena, termine la secundaria. Mejor hubiera sido si hubiera seguido estudiando pero me dediqué a trabajar.

Entrevistado N° 7: Hasta noveno año hice. Mejorar terminando, ya lo hare.

Entrevistado N° 8: Siempre he estudiado, soy una persona inteligente. Me falta solamente un curso para poder ir a trabajar a los cruceros, tengo la capacidad para hacerlo.

Entrevistado N° 9: Muy buena, soy docente.

Entrevistado N° 10: Estoy terminando de estudiar, tengo que rendir materias para poder enseñar en las escuelas secundarias idioma inglés, estudio, leo bastante español y me voy manejando bastante bien.

A partir de las respuestas, se identificaron las siguientes variables:

 Priorización del trabajo en su vida: 40%

 Nivel de instrucción:  
Primaria completa 90%  
Secundaria completa 50%  
Terciario incompleto 30%  
Universitario 10%

 Analfabetismo: 10%

La oferta de educación y su experiencia con la misma es otro dato importante dentro de la temática estudiada. De los entrevistados, todos tuvieron alguna experiencia educativa, es decir, todos asistieron a la primaria, solo un 10% presento analfabetismo. La mitad de los

## ANÁLISIS DE DATOS

---

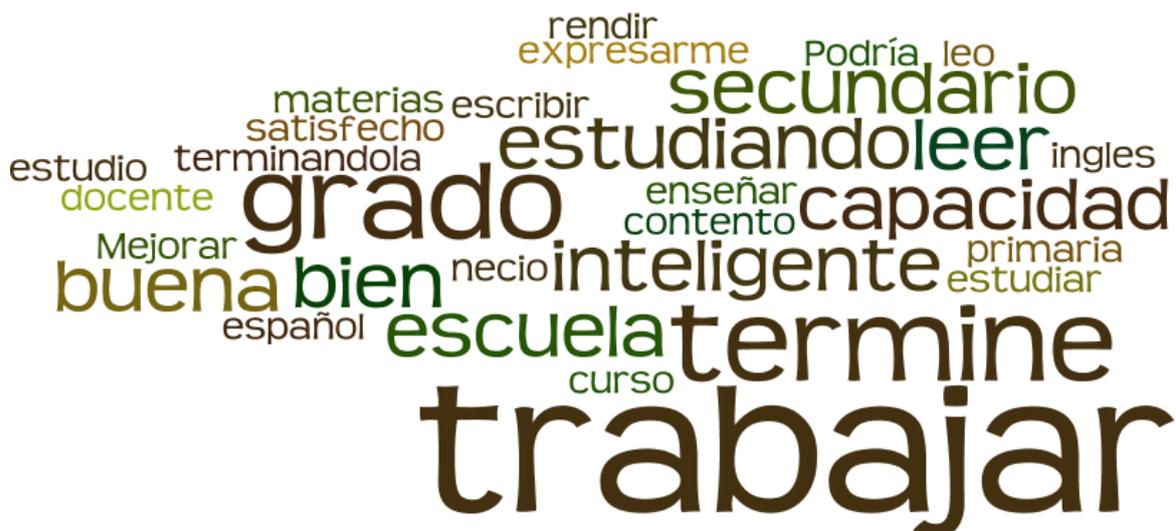
individuos en estudio finalizó la secundaria, luego un 30% arrancó algún terciario pero no lo terminó y un 10% tenía un título universitario.

Una vez que se analizaron las respuestas surgió una variable que es la priorización del trabajo en sus vidas, el 40% expresó no haber seguido estudiando por tener que trabajar y sentirse conforme en su momento con el empleo y sus ganancias, no queriendo seguir instruyéndose educativamente. La formación educativa es una herramienta a largo plazo, donde los frutos se ven a futuro, esa gran diferencia que tiene con cualquier trabajo que da rédito a fin de mes sumado a la necesidad de dinero es el punto importante por el cual la mayoría prioriza trabajar.

La oferta educativa le provee a las personas muchas herramientas necesarias para poder desarrollarse en la vida en sociedad, a más nivel de instrucción uno más herramientas desarrolla y a la hora de enfrentarse con el mercado laboral este tema no es menor para ocupar un puesto de trabajo. Los niveles de instrucción observados en las entrevistas no son altos y la educación formal juega un rol importantísimo a la hora de vivir en sociedad, otro ítem más que destaca lo vulnerable de esta población.

Cuando se les pregunto acerca de cómo podrían mejorar su formación o como podría haber sido diferente, la mayoría afirmó que debería terminar sus estudios, retomarlos pero como en todos los momentos de sus vidas que se encontraron con esta disyuntiva la priorización del trabajo siempre salió ganando.

Imagen N° 3: Experiencia educativa.



Fuente: Elaborado sobre datos de entrevista en profundidad.

## ANÁLISIS DE DATOS

---

La siguiente pregunta apunta a conocer cuál es el capital social con el que cuentan indagando acerca de sus familiares y sus amigos. Las respuestas son las siguientes:

Entrevistado N° 1: Soy soltero, pareja no tengo, solamente **tengo un hermano pero no lo veo**, no tengo **ni hijos** ni padres, **estoy solo**.

Entrevistado N° 2: Yo vengo de una familia que viene de abajo, con mucho valor, con muchas cosas lindas. **Con mis padres no me relaciono hace mucho tiempo, si con mi hermano Luciano**.

**Tengo 2 hijos pero no los veo**, eso está todo en manos de la justicia, tengo una ex mujer, la madre de mis hijos. Todos los días me estoy moviendo, estoy yendo a ver viejos conocidos por acá, por allá, no con aliento etílico ¿me entendes?

Entrevistado N° 3: **Mi hijo me abandono**, se fue a convivir con una chica que conoció en la calle y **estoy sola**. La chica me amenazo y mi hijo también, lo vi por la zona de la terminal y me hizo señas de lejos. Ahora me dijeron que se fue al Bolsón con Roció, yo **hace varios días que no me los cruzo**.

**Estoy yendo a una iglesia evangélica** por el centro, las señoras de ahí son muy amables, fui a celebraciones con ellas, me tiñeron el pelo, me pintaron las uñas, me prestaron ropa.

Entrevistado N° 4: **Estuve peleado con mi hermana, ahora es como que me volví a juntar**. Mi hermana en este transcurso que yo no la vi tuvo un pequeño ataque al corazón, mi hermana tiene 57 años, tiene más que yo y bueno **se hizo cristiana, yo soy católico**. Como que la única persona que tengo en el mundo es mi hermana y los dos hijos de ella que ya tengo 4 sobrinitos nietos, soy tío abuelo viste. 2 se me fueron a Comodoro, se fueron en Enero y los otros dos los tengo acá en Pueyrredón. En el terreno donde está mi hermana, adelante, en el chalet, está la base con la mitad de ladrillos, y yo ya me había hecho un baño cuando tenía la casilla rodante pero en esa época ni yo me aguantaba en el espejo, viste cuando te molesta todo, no era el sol, no era la gente, no era mi hermana, era yo, que estaba todo el día, imagínate como estaba, como esta pared estaba. Ahora cambie mucho, mejore, la puedo mirar a los ojos, te puedo mirar a los ojos a vos, puedo mirar a los ojos a la gente, me costó muchos años.

Yo tengo lugar para ir a lo de mi hermana, **está todo bien** tiene pero yo con tal de mi necesidad de trabajar, de juntar dinero para poder comprarme los ladrillos, las chapas para hacerme mi piecita.

Te digo una estupidez, la otra vez quería acordarme de la voz de mi vieja y me hubiera encantado acordarme de la voz de mi mama, yo viví mucho tiempo con mi vieja, al morir mi viejo 5 años atrás de diabetes tirado en el regional con una pierna encangrenada negra como esta gorra, murió a los 87 años, estuvieron casados 55 años, yo me quede con mi vieja y viste como son las parejas de antes, se extraña, mi mama estaba muy delicada y

bueno paso, son como dos cardenales, se muere un cardenal y después se muere el otro de tristeza, bueno mi vieja murió de tristeza y después de que mi vieja se me haya muerto en los brazos, se me enfríe y que quede azul, los labios y las uñas, después de ver así a la persona que me trajo al mundo, me tuvo a mi en esa panza, yo llegue a pesar 6 kg y medio, a mi vieja la tuvieron que abrir para sacarme a mí, yo era un chanchito, yo era como esta mesa y la pobre persona que me trajo al mundo se muriera en mis brazos... estuve a punto de volarme la cabeza, tuve un revolver, un amigo me ayudo, me dijo hacelo pero mis sobrinitos se enteraron y me dijeron ¿tío te puedo pedir un favor? No te mates.

Cuando éramos chicos mi mamá nunca comía, decía que no tenía hambre o que le dolía la panza era mentira y ahora me doy cuenta de grande, lo hacían a propósito para que nosotros comiéramos más, mira qué tontería.

Entrevistado N° 5: **Y ahora recupere mi hijo**, lo fundamental viste. **Tengo 6 hijos, tengo la piba la mayor que tiene 30 después viene Cristian de 29 y todos ahí seguiditos y el único más chico es Marquitos que bueno tiene 16. Y los veo, ahora que deje de tomar y se enteraron todos, con la que era mi señora también, yo soy separado, podemos conversar, por ahí a veces voy a comer algo con ellos, compartir.**

Unos de los pibes toca la guitarra y canta y se fue a España.

Yo después de todo esto quiero ayudar a mi hijo, al más chico que vive con la madre, pienso dejarle una plata en el banco para cuando cumpla los 18, lo puedo hacer, yo sé que lo puedo hacer, los demás ya están todos instalados **gracias a Dios.**

**Tengo muchas amigas, mucha gente que me ayuda.**

Entrevistado N° 6: **Estoy solo, ando viajando por Argentina solo.**

Entrevistado N° 7: Yo tengo familia acá, mi papá es soldado de Malvinas y trabaja en Obras Sanitarias. Tengo una hermana. Pero bueno **con mi familia nunca se dio la convivencia, mi papá siempre estuvo ausente.**

Entrevistado N° 8: **Tengo una hija**, el tema está judicializado, tiene 16 **la nena. No la veo, no me quiere ver**, así que bueno está complicada pero bueno todo lo que yo quiero hacer es para el día de mañana darle la mejor educación a ella, dejarle le voy a dejar porque yo **gracias a Dios** en mi vida siempre traté de superarme, la casa me la compré yo y también **tengo que hablar con la madre pero no quiero porque siempre hay problemas** así que no sé, **lo dejo en manos de Dios** a eso. Porque la hipoteca la vamos a tener que pagar entre los dos, he tenido muchos problemas porque no he hecho firmar cosas más que nada tema de efectivo, no he hecho firmar y ahora se me viene el juicio de alimentos, **ha respondido mi madre gracias a Dios que tampoco tengo una buena relación, ni buena ni mala, ella vive su vida, yo vivo la mía, me interesa, la amo porque es mi madre, a mi hermana también pero estoy bastante solo pero bueno. Me separe de toda la gente, de mi entorno, por decisión propia** eh, de los amigotes o amigos entre

comillas, como dijo una chica de acá, nada es imposible, es difícil, solo cuesta muchísimo, no es imposible.

Pero **ni mi familia me ha ayudado**, porque creen que estoy en otra, o no me creen y está bien, es lo que genere. Para volver a ser creíble tiene que pasar un tiempo pero bueno la vida se va y si no me creen es un problema de los demás. Mi hija mi ex mujer, mi madre.

Uno pasa que bueno, es difícil perdonar a veces, olvidarse, si te han mentido mucho, desde chico, tus padres, tus amigos, sentís que te han engañado, uno lo ha permitido también no sé, las mujeres, igual no soy un santo tampoco pero bueno, ya está. Suponte que yo me hago responsable de destruir una familia que es 50 y 50 pero tampoco me van a crucificar toda la vida, está bien, **mi hija no me quiere ver** yo respeto la decisión de la niña, cuando sea grande si no me quiere ver respetare la decisión del adulto pero la vida se va, si uno no perdona, lo mismo con mi madre, ahora es el momento, después no sabemos. Yo he cometido errores, se pedir disculpas, vivo pidiendo disculpas. Pero **estas cosas familiares que no quieren ceder**, que se yo, cada uno con su tema.

**Ayer me llamo mi mujer, hoy fui a asesorarme, dice que conmigo no se puede hablar** y bueno si conmigo no se puede hablar que no me llame, que espere la instancia judicial.

**Mi madre dice que no se puede dialogar conmigo**, igual la llamó por teléfono, mami como andas, bien, chau, ya es anciana, no la puedo molestar más, cuando me separe ella me recibió, se encargó de los alimentos de mi hija, he molestado a mi madre, a mi hermano, siempre me cubrieron, me han dado poco o mucho pero yo siempre pelee por mi familia. Y hay cosas que la verdad ya no se cómo manejarlas.

Entrevistado N° 9: Estaba con una pareja con un muchacho joven, motivo por el cual **parte de mi familia se alejo de mí**, yo soy divorciada, mis papas y mis hermanos ya no viven, **hijos no tengo** y para mi es una satisfacción tener una persona que me cuide, porque es joven, el tiene 50 y pico, tiene dos hijas. Lo hablamos muy bien, no hay celos porque yo no puedo tener celos, justo **estos días andamos peleados** entonces yo no se, por eso vine acá, soy grande.

Mi mama estuvo enferma muchos años, tenía cáncer de mama pero **gracias a Dios** lo fue superando gracias al Cobalto.

Tengo un amigo que se llama Ernesto.

Entrevistado N° 10: Mi mama es Argentina y mi papa es de Canadá, yo nací en Carolina del Sur.

**Estoy solo, deje 3 hijos en Estados Unidos, mi familia no me acepta muchas cosas.**

Posteriormente se identifican las siguientes variables:

- Relación con sus seres queridos:
  - Escasa o nula: 80%
  - Se ven: 20%
  
- Sensación de soledad: 50%
  
- Presencia de Dios es sus discursos: 50%
  
- Tiene hijos:
  - Si 50% → 90% no los ve
  - 10% los ve
  - No 50%

El capital social es el sustento afectivo en el cual se apoyan las personas, es a quienes acuden ante cualquier situación. El 80% de los entrevistados expreso tener una relación nula o escasa con sus seres queridos. El 50% expreso sentirse solo.

El 50% tiene hijos, de los cuales el 90% no los ve. Un 50% también nombro a Dios en su relato, lo cual implica una compañía espiritual de suma importancia para ellos.

En este ítem también se puede observar lo vulnerables que están, solos, desprotegidos, desamparados, sin contención.

**Imagen N° 4: Capital Social**



Fuente: Elaborado sobre datos de entrevista en profundidad.

Luego se realiza una pregunta que hace referencia al sistema de salud, donde ellos cuentan como resuelven si se enferman o necesitan atención médica.

Entrevistado N° 1: **Se pasa solo, me arreglo solo**, nada que me de la Municipalidad. **No me gusta ir al hospital. Se me pasa solo**, no es gran cosa, una gripe algo de eso. Trato de evitar que me pase algo grave.

Entrevistado N°2: Mira, hace mucho que no me enfermo. Tuve un tratamiento de cáncer y como tenía una muy buena obra social me cubrió todo. Pase todo eso, la cirugía, todo el tratamiento. Se paró todo porque bueno lo neutralice y no me hago un examen hará un año y medio que no me hago un examen pero porque también uno se siente bien.

Yo soy un tipo muy fuerte, es muy difícil que... por ahí paso un resfrío, una tontería de esas pero algo más puntual puntual no. Mira que pase sesiones de quimio muy muy pesadas, de rayos, quimio y así y todo en ese momento con las defensas bajas tampoco me enferme. Seguro eso tiene que ver con mi condición física de deporte que hace 30 años que hago deporte. Siempre no es que como bien, me paso un poquito con la comida soy un tipo que come 4 o 5 veces en el día, como bien. Por ahí creo yo que una de las cosas por las que no me enfermo es porque tengo una buena alimentación de chico base en mi experiencia deportiva y la alimentación la sigo teniendo bien de grande.

Y hoy si me enfermo **tendría que ir al Interzonal o una salita**, a la salita nunca he ido. Hoy puntualmente **iría al Interzonal**

Entrevistado N° 3: Y tengo problema de artrosis, de eso si ando jodida, estoy tomando pastillas, ahora estoy tomando para el estómago también, me estoy dando calor con la bolsa de agua caliente. A la doctora **voy a...**, me atiende todo ahí, cualquier cosa de emergencia.

A veces me siento floja que me caigo.

Entrevistado N° 4: Y... **al Interzonal**. La mayoría de las veces voy ahí. La otra vez tuve un pequeño espasmo bronquial. Y **el ultimo resfrío me lo cure en la calle**, está mal, porque me auto mediqué tomando aspirinas y todo eso pero **gracias a Dios** me cure pero si no, no...

Yo llegue a pesar mucho, llegue a pesar 128 kg, este buzo de Quilmes que tengo es triple XL, lo tengo hace 3 años. Bueno el alcohol y las drogas, las anfetaminas y los alcaloides tiene ese efecto de bajar de peso, por eso no me da vergüenza decírtelo y ahora **gracias a Dios** estoy mucho mejor.

## ANÁLISIS DE DATOS

---

Entrevistado N° 5: No, no, no, no. **Gracias a Dios** nunca, algún resfrío así alguna cosita pero después de enfermedades así nada nada, **gracias a Dios** viste **ni al hospital, no he precisado eso.**

Entrevistado N° 6: Con los médicos y acá fui al médico de los pies allá **al Interzonal**, hoy me han hecho, me estaban poniendo magneto, rehabilitación. Y hoy la Lic. que me hace eso me ve inflamado el pie, eran 10 sesiones, me ha hecho 8 y dice porque no lo ve al traumatólogo de nuevo, al médico que me atiende, porque eso están inflamado y estamos igual y ahora tengo que ir ahí la semana que viene.

Entrevistado N° 7: **Ahora bueno tengo obra social** pero sino **voy al hospital**, ahora no estoy trabajando pero **tengo la obra social por el sindicato de allá de Varadero, porque los 3 meses que no trabajamos igual te siguen pasando.**

Entrevistado N° 8: Por lo general he ido a..., si las últimas veces he ido a... y al **Interzonal**. Tuve un accidente y tuve que ir al **Interzonal**, por suerte no de gravedad, me clave una astilla en la mano y por suerte me lo solucionaron.

Me he hecho dos chequeos los últimos 4 años y estoy bien, ahora me quiero hacer uno de HIV.

Entrevistado N° 9: **Me atiende por...** y voy a la **clínica...**

Entrevistado N° 10: Acá hay **centros que son gratuitos**, voy pero es tedioso porque hay que estar muchas horas antes de lo que a uno lo van a atender y bueno pero al menos es gratis.

Teniendo en cuenta las respuestas, se identificó la siguiente variable:

Resolución ante la enfermedad:

Se pasa sola 30%

Asiste a centro de salud 70%

Presencia de Dios en su discurso: 20%

Poseen seguro social: 20%

La oferta de salud es otra cuestión importante dentro de la vulnerabilidad social. Poseer un lugar al cual asistir, sentirse cuidado y saludable es importante para el bienestar de cualquier individuo. Nuestro país cuenta con un sistema de salud



5 palabras: **Prosperidad, mejorar**, y una obra social y **un lugar donde poder vivir**. **Tratar de mejorar en todo lo posible** para tener **un lugar digno donde poder vivir** y después viste, comer se arregla.

Entrevistado N° 2: ¿A mi futuro? ¿Qué proyectar? **Volver a estar bien. Volver a recuperar a mis hijos, ver a mis hijos periódicamente** como corresponde. Después **volver a trabajar en lo mío ya sea por el lado de la custodia o por el lado de los perros. Volver a proyectarme laboralmente** por eso para mí este lapso es una transición que debo estar bien y fuerte para superar y revertirla y si me dejo caer no me levanto más. **Quiero volver a estar bien** ¿me entiendes? Pero desde otro ángulo y desde otro punto de vista.

Mejorar físicamente que eso lo hago subiéndome al skate, salgo a correr, ahora tengo un golpe en la pierna que bueno cuando me mejore voy a salir a trotar de vuelta. Pero si, **esta situación la voy a revertir**. El tiempo no se cuál va a ser pero **si la voy a revertir de eso estoy seguro porque tengo la capacidad, tengo las herramientas, la verdad que me siento muy fuerte**. No estoy apichonadito, tiradito.

Hoy pedí una sesión de terapia en el Hogar de Nazaret con las chicas, el grupo (AA) también me ayuda, se de donde agarrarme para fortalecerme, en vez de agarrarme de la bebida o del consumo ¿me entiendes? Y terminar en la calle... No, tengo respeto, tengo valores.

Y mi futuro... tu pregunta es hermosa, muy linda, gracias por preguntarme, me hiciste reflexionar, **lo voy a revertir, si si, laboralmente trabajando, lo único que se hacer en mi vida es trabajar**. Yo nunca estuve preso por robo, ni nada, **yo lo único que se es trabajar**.

5 palabras: Seriedad, honestidad, **amor, paz**, inteligencia.

Entrevistado N° 3: Y estoy buscando un **lugar para vivir, pieza y cocina**. Estoy sola. **A lo mejor la vida me puede dar algo mejor, capaz consigo algún compañero** porque sola una anda jodida y, **algún compañero de la vida que me acompañe**.

5 palabras: **Que en la vida me vaya bien**, conseguir **un lugar tranquila para no estar todo el día en la calle**, después comprarme las cositas que me hacen falta cuando consiga **una pieza, tener una vida mejor, disfrutar mi vejez tranquila**.

Entrevistado N° 4: **Me veo estando con mis sobrinos, con mis sobrinos nietos, dándoles un abrazo** que hace rato no les doy, no sé, que ellos tengan un futuro. Que ellos siendo chiquitos teniendo 6 años y 10 años, 4 y 2, sean alguien en la vida, porque yo lo que siempre les digo, **¿ustedes quieren cuidar autos el día de mañana hasta los 47 años? ¿Quieres que se te caigan los dientes? No tío... bueno entonces mirame a mi ¿vos quieres ser un perdedor, un fracasado, una persona que no tiene nada en el mundo? No tío. Bueno entonces míralo a tu tío**. Quiero que estudien, quiero que no se, soy egoísta para conmigo.

**Yo vivo el día nena**, yo tengo un dicho, si yo no puedo, Dios puede y lo dejo en sus manos. **Mañana me levanto, respiro, camino, disfruto el sol, los pajaritos, trabajo. Vivo el día, yo hace tres años que vivo el día.** Pero no el día que desbando y tiro todo por la ventana.

Entrevistado N° 5: Y yo estoy juntando una plata que me está guardando una amiga mía, una vecina de donde trabajo, para tener algo, **alquilar algo**. Por ahora me veo **alquilando** viste y después poder seguir más adelante también, **una casita así no más, una piecita** para descansar porque yo no estoy en todo el día.

Y bueno viste ha **salido mucha gente y yo también pienso salir**.

5 palabras: **Casa, no una cosa de locos, una casita para poder ir y descansar, un techo. Tenía pensado un terreno, acá se me metió (se señala la cabeza) y primero de movida una prefabricada** después ir armándome despacito viste. **Salir adelante, como era yo antes, un ganador viste, un tipo ganador** ¿y ahora porque no podría lograrlo? **Lo puedo hacer. Si yo he sido antes y lo he hecho ahora por que no podría hacerlo, yo tengo fe, yo me tengo fe**, yo toque fondo, te digo la verdad, por la bebida, si yo estaba bien.

Entrevistado N° 6: En un futuro me veo curarme los pies e **irme de acá, no quiero estar acá**, acá en esta ciudad he conocido al máximo la discriminación, yo no quiero estar acá, **si yo pudiera caminar no estaría acá**, si podría caminar bien vendería mucho más, no me importan los inspectores porque no me van a agarrar, ahora me agarran porque yo estoy sentado, no me puedo mover, no puedo caminar pero ando bien yo, salgo con mis cosas, vendo bien 3 o 4 días y **me voy a cualquier lado menos acá. A cualquier lado menos acá**. No me gusta acá, conozco a la Argentina toda y zonas limítrofes conozco varias, hace 45 años que ando así, ciudad por ciudad pero siempre esquivo venir aquí a Mar del Plata. Y estoy escribiendo un libro de mi vida, supervisado por un escritor de Córdoba, Cuadrado, un escritor famoso, lo que estoy escribiendo lo voy mandando y allá lo escanean y después lo pasan, hace dos años que lo estoy escribiendo.

5 palabras: Yo lo único que quiero para el futuro es **salir de acá, en otro lado voy y hago como siempre**. Ese es el futuro que tengo. Viajar, siempre lo hice y lo he hecho

Entrevistado N° 7: Y bueno yo ahora tendría que esperar hasta el año que viene, yo supuestamente **el año que viene paso a ser empleado de Obras Sanitarias de acá de Mar del Plata**. Tengo que esperar a que mi papa se jubile y tiene una ley de herencia de cargo por el tema de ser ex soldado. Es mi mentalidad hace años.

5 palabras: **Familia, casa**, salud, **hijos, felicidad**.

Entrevistado N° 8: Primero tengo que salir de un par de deudas, pequeñas deudas, bah... más o menos. **Y mi sueño es irme a trabajar afuera a los cruceros siendo mozo y**

**cafetero**, y tengo los conocimientos, no es que es una utopía, tengo los conocimientos como para **ir a trabajar a los cruceros**, me falta un curso que lo dan en Capital y no tengo los medios por el momento asique bueno a mediano plazo igualmente ahora tengo que cumplir ciertas cosas con mi hija.

5 palabras: **¿Qué yo quiera? ¿Que yo deseo? Bienestar, casamiento, me gustaría volver a formar una nueva familia, progreso, tranquilidad, paz, perdonar, olvidar.**

Se que voy a salir, he tenido depresiones, me he tratado, asumo que ciertas cosas no van a cambiar por parte de terceros

Entrevistado N° 9: Y yo proyección que se yo, ahora y bueno **que mi pareja me aguante**, no que me aguante porque yo no soy inaguantable pero bueno **seguir a su lado.**

5 palabras: **Amor, verdad, música, Dios, Virgen.**

Entrevistado N° 10: ¿Dónde me veo? Creo que me veo acá en Argentina porque es como dar vuelta la página, **siendo docente**, si me veo, no creo solamente que soy bueno sino que nací para eso y creo que puedo aportar mucho desde el punto de vista lingüístico, fonético y de dicción porque tengo la ventaja que muchos profesores universitarios de acá no tienen, tengo esa lengua nativa, no solamente hablo bien ingles sino también puedo hablar bastante bien y pronunciar el dialecto de acá.

Estoy armando algo lindo como para poder terminar de estudiar, **voy a alquilar un departamento.**

5 palabras: El futuro para mi es hoy, **prosperidad, familia, bienestar, superación.** No se cómo se dice, estar al nivel de la circunstancia, ser docente es una responsabilidad enorme.

En base a las respuestas obtenidas, se identificaron las siguientes variables:

-  Proyectan un hogar donde vivir: 50%
-  Proyectan salir de la condición de calle en la que están: 80%
-  Proyectan un trabajo: 50%
-  Proyectan recuperar o volver a formar una familia: 70%
-  Expresan deseos de amor, paz, tranquilidad y esperanza: 60%
-  Expresan sentimientos de desesperanza: 20%

## ANÁLISIS DE DATOS

De los entrevistados, un 80% proyecto salir de la condición de calle en la que están. El 70% hablo de la idea de una familia, ya sea volver a formar una nueva o recuperar la que perdieron. Un 50% menciono un hogar donde vivir como meta. Otro 50% hablo de un trabajo futuro, una proyección laboral, volver a insertarse en el sistema. Se les pidió también que nombren palabras sueltas que asocien al futuro y a la vida, algunos cumplieron con la consigna y a otros les costó más, nombrando pocas palabras o hasta algún caso no sabiendo que decir. Aquí se vio que el 70% expreso deseos de paz, amor, fe, esperanza, felicidad, prosperidad y bienestar. Un 20% expreso sentimientos de desesperanza, asociados a vivir el día a día, el hoy, sin pensar en un futuro mejor.

Imagen N° 6: Futuro y proyecciones.



Fuente: Elaborado sobre datos de entrevista en profundidad.

La pregunta cuya respuesta se desarrolla a continuación, busca que el individuo cuente si tuvo o tiene alguna adicción.

Entrevistado N° 1: **No ninguna.**

Entrevistado N° 2: **Tomo, estoy yendo a alcohólicos anónimos** al mediodía y hoy... Ayer no fui. No consumo **alcohol** desde el domingo, del sábado, del sábado a la noche, la verdad que me hace muy bien, me siento bien con eso, con el grupo, con el compromiso nuevamente conmigo porque palear esta situación debo estar entero, debo estar bien porque tengo la capacidad para revertir esta situación. Más allá de mi **carrera alcohólica** como se dice, nunca deje de comer.

Tuve **problema de adicción a las drogas** también y tampoco dejaba de comer, una vez recuperado comía y **no fumo**.

## ANÁLISIS DE DATOS

---

Entrevistado N° 3: **No, nunca.**

Entrevistado N° 4: Tuve **problemas con las drogas, con el alcohol, estuve en rehabilitación en la posada del INTI, estuve en el Faro, en el CPA** y ahora gracias a Dios estoy mucho mejor. Estoy saliendo, no tuve ninguna recaída, ya hace más de un año que no tengo ninguna recaída y eso es bastante admirable para mí, el único vicio que me quedo sabes cuál es, **una cerveza de vez en cuando** pero cada muerte de obispo y la tomo con cargo de conciencia, con culpa, un vaso. **El único vicio que me quedo fue el cigarrillo**

Entrevistado N° 5: Yo **tomaba** y eso viste. Yo deje de **tomar** y ahora puedo hacer algo, puedo ser alguien, yo antes estaba todo el día **tomando**. Si yo no dejaba de **tomar** no podía hacer nada, por mis hijos, y hoy lo puedo hacer. Yo primero quiero salir de esto.

Entrevistado N° 6: **No yo no, no me drogo, no fumo, no tomo alcohol, no nada. No fumo no tomo.**

Entrevistado N° 7: **Fumo**, desde los 12, pero no, ojo yo estoy a favor de dejarlo, es todo psicológico. Lo que pasa es que cuando estoy medio nervioso viste ahí es cuando más **fumo**, sino capaz un atado me dura un día y medio o más.

Entrevistado N° 8: He **tenido adicciones, abusos** con el **alcohol, la cocaína** eso agravo mi carácter con el paso de los años, igual te digo siempre trabaje y estudie no es que estuve perdido, jamás me di vuelta, no se si sabes lo que es ese termino

Entrevistado N° 9: **No jamás**

Entrevistado N° 10: **Si** de **alcohol**. Hace dos semanas que no tomo, nunca hice un tratamiento.

A partir de las respuestas brindadas se obtiene la siguiente variable:

Presencia de adicción:

Si 60%

Tipo de adicción

→ Cigarrillo 33%

→ Alcohol 50%

→ Otras drogas 83%

Hacen o hicieron tratamiento: 33%

No 40%

De los entrevistados, un 60% presenta algún tipo de adicción, de ese 60%, el 50% tiene alcoholismo, 83% superpuesto con el alcohol también ha consumido otras drogas y un 33% adicción al cigarrillo. De los adictos solo un 33% hicieron o hacen tratamiento de rehabilitación.

Imagen N° 8: adicciones



Fuente: Elaborado sobre datos de entrevista en profundidad.

Luego se indaga sobre la alimentación, cual es el significado de ese alimento recibido todas las noches, que otros alimentos reciben y que detalle específicamente que comió ese mismo día a modo de recordatorio. Las respuestas son las siguientes:

Entrevista N° 1: Ni siquiera pagando escuchame tenes en la ciudad y desgraciadamente como la situación del país económica es muy mala hace unos 6 meses que comida en la calle no encontras, es así, **comida en la calle no, salvo que la gente te dé, no encontras si vos buscas comida**. Últimamente este tipo no me dejaba ni salir, no veía ni a la gente de **la Noche de la Caridad**, cuando andaba por ahí por San Martín tipo 1 de la mañana me acercaban comida, estaban dando. **Sino la gente también te ayuda** pero es menos la gente que ayuda. Y ahora se complicó por eso te digo antes hace 6 meses vos salías de noche y encontrabas lo que querías para comer, ahora no hay, yo tengo aguante igual viste. **Yo no voy a ningún lugar a comer. En el día no como yo, no como pero porque no como, puedo pasar hasta cuatro o cinco días sin comer y tranquilo viste pero ya es una costumbre viste, yo ya estoy acostumbrado. El desayuno allá no lo puedo ir a tomar porque estoy trabajando, voy a tomar mate allá a la plaza Borges y después de ahí ya arranco** ya hasta las 3 o 4 que ya cierra el deposito, eso es de lunes a viernes, los sábados ya está cerrado.

**Hoy en el día no comí nada**. Yo como de todo, no tengo problema con nada, mientras que no tenga salsa blanca, como de todo no tengo problema, no me gusta la salsa blanca. Si hay que comer se come viste. Si no estoy muy cansado como de todo y **si estoy cansado no como, me acuesto, estoy muy acostumbrado a no comer**, es una mala costumbre

para coso... pero es buena para cuando estas en la calle jaja. Hay mucha gente que está desesperada por comer.

Entrevista N° 2: Para **mí significa un abrazo de amor, de la gente, del compromiso de la gente**, de mis compañeros en mi misma situación. La comida para mí... no veo la hora de que llegue la comida, los guisos que hacen, me hacen acordar, el otro día que comí guiso de lentejas, me hizo acordar a mi abuela. Re bien, realmente me siento muy bien y no solo con la comida, con la gente. **Estoy muy agradecido**, el día de mañana que sé que voy a estar bien, no voy a dejar de colaborar. **Esto se logra porque hay mucha gente atrás colaborando y yo a eso lo veo**, el día de mañana me gustaría ser yo el que este ahí colaborando con lo que sea.

**Hoy desayune** café con leche con 4 facturas y 3 pancitos, **hoy no almorcé** porque se me hizo la hora justo para ir al grupo, después me encontré con unos compañeros, lleve el termo de mate, y me comí un paquete de bizcochitos y recién merendé, acabo de merendar un café con 5 facturas.

De la comida me gusta toda, ceno, desayuno re bien, trato de almorzar, trato de comer frutas. Lo que más me gusta es el guiso de lentejas, el pastel de papa, me encantan las naranjas, de las naranjas soy fanático, el otro día me compre un kilo de naranjas y me las comí. Me propuse ahora, ir día por día. Con toda la basura que he hecho, si no comería bien ¿sabes lo que sería? Una piltrafa, y no lo soy ni lo voy a ser.

Entrevista N° 3: A mí me parece muy bien la comida, yo no soy delicada, yo como de todo, yo no tengo problema de la comida. Cuando la comida es fuerte tengo que dejar la mitad de la comida por el estómago.

**A veces me dan un poco de pan, de fiambre, de queso en la fiambrería.**

Hoy comí un poco de pan. **A la mañana desayune** mate cocido con pan, con dos pancitos y después comí 4 pancitos durante el día. Lo que más me gusta comer es la sopa. Hay muchos que no les gusta la sopa pero a mí me gusta. Lo que me hace mal es la leche, no la puedo tomar, entonces tomo mate cocido o te, me agarra colitis, no puedo tomar. Cuando cobro me compro una banana, una mandarina

Entrevista N° 4: Esto es un plato de comida caliente que nosotros no lo podemos tener, comemos calculale a base de facturas, de galletitas, no tenemos algo para calentarnos en la calle, salvo que vayamos a la casa de algún familiar, hermano, tío, abuela. **Acá se hacen cosas que los políticos no hacen.**

Y con el asunto de lo que es la nutrición la comida, la carne, la carne no la como, me puse como una meta espiritual, como te puedo decir, a nivel no de vida orgánico, es como que la carne no me ayudaba, me tenía que limpiar yo por dentro y yo me encanta comer ensalada, vivo comiendo ensalada, lechuga tomate, fideos, arroz, me gusta comer fruta, la verdura. El médico me dijo la vez pasada que yo tengo que comer aunque sea una vez por

mes carne porque es bueno. Como carne picada, medallones de pollo, pero carne carne, invitarme a comer un asado, conmigo te sale barato porque a mí no me va ni me viene.

Yo estoy todo el día en la cuadra a mate, cigarrillos y libritos. Hoy me comí un paquete de galletitas, dos tortas negras y 8 libritos, me encantan los libritos, y tomo mate, me la paso tomando mate. Como así no me puedo dar el gusto de enfermarme **no me puedo dar el gusto de gastarme la plata en comida comida**, me encantaría comerme una milanesa a la napolitana o una piza pero ese dinero yo lo estoy guardando.

Como frutas, mandarinas, banana. Me gusta mucho la ensalada con papa y pollo.

Entrevista N° 5: La comida muy buena, como bien, estoy muy contento. Yo al mediodía tengo un amigo que cuida coche en la parte de atrás mía y compartimos algo viste, comemos algo. **Y hoy me tome un mate cocido con 2 facturas** y al mediodía comí pizza, dos porciones y después dos facturas más. La comida que más me gusta la milanesa a la napolitana con puré de papas, es mi preferida, cada vez que tengo la oportunidad voy viste, ahí al club Quilmes y como ahí, me dan bien de comer, no es caro tampoco viste, ya me conocen ya saben que voy yo a comer eso.

Entrevista N° 6: Comida siempre tengo, **voy y pido y me dan. Me dan comida en la parrilla**. Hoy comí pollo asado, una presa grande con papas y un pedazo de pan. **Les queda de la noche y me regalan**, no solamente a mí. Esa parrilla que está en Luro y 20 de Septiembre. Hay otra parrilla también por 25 de Mayo y 20 de Septiembre bueno esa no voy a pedir, **ellos me traen** porque veían que no puedo caminar bien. Hoy también me comí dos facturas y mate cocido y nada más, **yo como muy poco**.

Entrevista N° 7: **Para mí es una mano grandísima. Si no hay plata, en la calle no hay nada, es una mano muy grande para mí y para otra gente de la sociedad** que por ahí lo precisa más que yo, por situaciones digamos de más largo plazo. **Hoy desayune 3 facturas** con te al mediodía tengo mi abuela por parte de madre que la operaron de cáncer de mama entonces me fui a almorzar con ella, la cuido, voy dos veces por semana cuando mi tía no puede, comimos milanesa con puré y ensalada, no me gusta comer de vicio porque después no puedo dormir, como hasta que me siento satisfecho. Mi alimento preferido son las pastas, los ñoquis, de papa o de harina, los hago yo.

Entrevista N° 8: Bien yo no me puedo quejar. **Muchas veces no tengo para el almuerzo. Hoy desayune 5 pancitos con te**, a media mañana 120 gramos de harina de maíz, una polentita en un lugar que me prestan, después mate y 5 facturas.

Sé que lo ideal es un buen desayuno, comer variado.

Entrevista N° 9: La comida es demasiado, he engordado, yo no soy de comer mucho, ahora me das dulce de leche, y dale, dale con el dulce de leche o me gustan mucho también las facturas, me gusta todo. Dame papas fritas a caballo, que no podía comer

antes. **Hoy primero tome té y dos facturitas** y después no almorcé y a la tarde, la merienda comí tres facturas. La comida que más me gusta es papas fritas a caballo, sorrentinos, flan casero, salsa mixta. Me gusta todos menos el hígado, será porque mi mamá y yo hemos sido enfermas del hígado. Lo mío es raro, yo de jovencita no podía comer nada.

Me gusta lo dulce, me gusta toda la comida. Me gusta mucho, mucho, mucho todo lo que es las papas fritas, los huevos fritos, yo me como de a tres, no uno ni dos, de a tres, fritos, la pizza, pero la pizza que me gusta a mí es la fugazzeta con queso y cebolla buenísima, no cualquier pizza. Las empanadas bien hechas. Me gusta todo en una palabra, resumilo así.

Entrevista N° 10: **Algo bueno, algo que va a quedar grabado** por más que mañana sea millonario, no creo siendo docente pero creo que va a quedar grabado por el resto de mi vida y es una lección de vida para mí para entender dónde estoy, donde estuve y si dentro de dos meses no estoy más acá, sé que estuve acá y entender este estrato social, con quienes estoy, con las cosas buenas y malas y ver un poco no, estar en una burbuja con gente que vive muy bien, con gente preparada. De clase media, ósea un buen nivel económico, académico. Acá veo otras cosas.

Como hidratos de carbono, proteínas. Hoy comí cereales sin azúcar, dos bananas, a media mañana y después nada más. Y a la tarde comí dos facturas. La comida que a mí más me gusta son los guisos, prefiero antes que comer una milanesa a la napolitana con papas fritas.

Luego se identifican las siguientes variables:

 No comen durante el día por falta de dinero: 50%

 Reciben ayuda alimentaria: 70%

 Desayunan en un comedor: 60%

La alimentación es un derecho que tenemos todos los ciudadanos, así como lo es la salud y la educación, la ley de seguridad alimentaria sancionada en el año 2002 pretende como objetivo que todos los ciudadanos tengan acceso seguro, adecuado y suficiente a una alimentación. Desgraciadamente en nuestro país, a pesar de tener un abastecimiento suficiente en cantidad, y ser un país con seguridad alimentaria esto no implica que todos los ciudadanos tengan la misma suerte. De hecho se puede ver claramente en la población de estudio.



# CONCLUSIONES



## CONCLUSIONES

---

A partir del análisis de datos detallado que se realizó anteriormente se llega a las siguientes conclusiones:

La alimentación que brinda La Noche de la caridad a los individuos que se encuentran en situación de calle es un aporte de nutrientes indispensable. Con la vianda promedio se estimó que reciben por noche el 44,1% de la recomendación calórica diaria, este valor se aproxima a casi la mitad de las calorías recomendadas. En las entrevistas en profundidad se les pregunto acerca de la alimentación que habían llevado a cabo desde la mañana a modo de recordatorio y el 50% no había realizado ninguna comida principal, solo habían picoteado galletitas, pan y facturas. Asegurar un aporte calórico del 44,1% por noche en esta población que no cuenta con medios para elaborarse ningún tipo de preparación es un dato de color entre tan triste realidad.

En todas las instituciones los encargados de preparar los alimentos lo hicieron de forma segura y responsable, como si los prepararan para sus propias familias. Cuidadosos con la higiene, lavado de manos, todos usan delantales, hasta en algunos casos guantes. Se observó cuidado ante la contaminación cruzada, siendo minuciosos con el lavado de tablas y cuchillas. De todas formas un curso de manipulación segura de alimentos sería importante por parte de la Universidad FASTA para colaborar a la seguridad e higiene de las preparaciones para quienes más lo necesitan.

Con respecto al tipo de preparaciones ofrecidas la que más se repite es el guisado de fideos, un solo día a la semana fue de arroz y los demás días las preparaciones consistieron en sándwich de hamburguesas, pastel de papas y ñoquis. Los guisados tienen la propiedad de ser una fuente de nutriente 100% aprovechada, ya que el plato final incluye el medio de cocción, rico en vitaminas y minerales, sobre todo en aquellas instituciones donde utilizan gran variedad de vegetales. Además es el plato por excelencia de las clases sociales más bajas por ser rendidor, barato, llenador, rico, sabroso y calentito.

La calidad nutricional varía de institución en institución y va de la mano del aporte proteico. Las proteínas de buena calidad que provienen de los alimentos de origen animal son las más caras, este nutriente es el que más se carencia en las clases sociales bajas. Se observó en el trabajo de investigación que en cantidad este principio nutritivo tuvo un aporte muy acertado. La vianda promedio cubre un 43% de las proteínas diarias recomendadas. Solamente la institución N°2 no incluye ningún producto de origen animal en su vianda lo que baja la calidad de las mismas. Las demás 6 instituciones lo hacen, algunas en mayor proporción, y otras, en menor siempre dependiendo y sujetas a las donaciones existentes. La institución N°6 y la N°1 aportan proteínas de excelente calidad y esto se debe a que incluyen además de carne, huevos y leche.

Con respecto a las grasas el aporte es el menos beneficiado tanto en cantidad como en calidad. Las grasas de buena calidad provienen de aceites de origen vegetal. La cocción

## CONCLUSIONES

---

de los alimentos en todas las instituciones requiere aceite para su elaboración pero el mismo es esencial que este crudo, el aceite calentado cambia su composición formando compuestos químicos no deseados para el organismo. Se observó que ninguna institución incluye aceites crudos en sus preparaciones siendo una de las mejoras a proponer ya que es accesible y fácil de realizar. Rociar los alimentos ya preparados con aceite crudo garantiza el aporte de ácidos grasos esenciales para el organismo que solo de forma exógena pueden aportarse y tienen numerosas funciones como por el ejemplo ser parte del sistema nervioso; tener piel, cabello y uñas saludables; prevenir enfermedades como el cáncer y enfermedades cardiovasculares, entre otras. Los cuerpos grasos aportados por las viandas consistieron principalmente en aceite cocinado y grasas provenientes de los productos de panadería que consumen durante el día.

Con respecto a los hidratos de carbono, es el nutriente más aportado debido a que los guisos son fuente de este principio nutritivo que se encarga de darle energía al cuerpo. La vianda promedio cubre un 53,7% de la recomendación diaria, es decir, más de la mitad en una sola comida. Cuando la función energética ya está cumplida los carbohidratos se almacenan como tejido graso en el cuerpo.

No se observó en ninguna institución el aporte de vegetales crudos, todos los vegetales son aportados cocidos dentro de los guisos y las sopas. Comer una ensalada en el frío y la intemperie de la calle no es la opción elegida en ese lugar, pero sí, se propone que el día que comen sándwich de hamburguesas se le incorpore vegetales como por ejemplo lechuga y tomate, fácil y práctico de realizar. Solamente una institución ofrece fruta como postre, este alimento, fuente de múltiples vitaminas y minerales es una buena opción para sumar como postre en las demás instituciones, para aumentar el consumo de alimentos saludables. La realidad de todas formas, es que se trata de ayuda caritativa y, siendo poca o mucha, de mejor o de menor calidad es útil y bien recibida. Esta vianda que distribuye La Noche de la Caridad no solo tiene la propiedad de calmar el hambre sino que también demuestra afecto, escucha y dignificación.

El estado nutricional de los individuos en situación de calle al momento de la entrevista no fue adecuado, solo un 20% presento un normo peso. Un 50% presento sobre peso y un 30% obesidad. El aumento de peso en esta población se debe al exceso de hidratos de carbono en su alimentación y a la vida sedentaria que llevan a cabo. Como se planteó anteriormente este nutriente encargado de dar energía al cuerpo una vez que cumple con su función se deposita en tejido graso como reserva. Tanto exceden el consumo de dicho nutriente que la reserva empieza a crecer. Al haber un desbalance entre los principios nutritivos de la dieta, inevitablemente se omite o se consume menos ciertos grupos de alimentos quedando fuera el aporte de nutrientes esenciales, vitaminas y minerales. El sobrepeso observado no significa que estén de más nutridos, sino que al contrario, están

## CONCLUSIONES

---

mal nutridos. Es muy probable que cuenten con desnutrición oculta de nutrientes específicos que solo puede corroborarse con análisis bioquímicos de laboratorio lo cual se deja en manos de futuras investigaciones que cuenten con los medios para realizarlos.

El otro aspecto evaluado en el trabajo de investigación es la vulnerabilidad social que aqueja a los individuos en situación de calle. Las entrevistas abiertas en profundidad caracterizaron esta temática dejando en claro la gran vulnerabilidad a la que están expuestos. Los individuos expresaron sentirse solos, discriminados e inseguros. Uno de los temas importantes es el mercado laboral que forma parte de la estructura de oportunidades a la que se enfrentan las personas. Si bien el mercado laboral está abierto a todos los ciudadanos, estar en situación de calle implica una falta de herramientas que hace mucho más difícil acceder al mismo. Ellos muy bien saben que sin un lugar donde poder higienizarse, sin una buena presencia y sin un lugar donde descansar después de una ardua jornada laboral es muy difícil acceder a un puesto de trabajo. Esto tiene que ver con los activos con los que cuentan. Por un lado se encuentra el mercado laboral ofertando puestos, y por el otro los individuos con sus activos para poder aprovechar esas oportunidades. Además a nivel de instrucción más bajo, las oportunidades descienden. Los niveles observados en la población en estudio demuestran que el 50% no terminó el secundario. Esto se debió a la priorización del trabajo en sus vidas lo cual es característico de una perspectiva a corto plazo. Con respecto al capital social, el 80% de los entrevistados expresaron que su relación con los familiares era escasa o nula afirmando la hipótesis planteada en el presente trabajo. La mala relación se acrecienta aún más por las adicciones que la mayoría de ellos tienen, el 60% admitió tener algún tipo de adicción. El sistema de salud pública en nuestro país les provee medicina gratuita, algunos la aprovechan y se sienten protegidos y otros directamente no están interesados en su salud. Cuando se les preguntó acerca de que pensaban sobre su futuro y sobre la vida el 80% proyectó salir de la calle con sentimientos de fe, amor, esperanza y prosperidad, solo un 20% expresó sentimientos de desesperanza.

No tener dinero ni medios para cubrir las necesidades fisiológicas del organismo hacen que estos individuos queden expuestos de sobremano a un deterioro nutricional que agrava todas las demás vulnerabilidades existentes. El deterioro físico provocado por una mala nutrición sumado a las condiciones de vida en las que se encuentra alguien en situación de calle como lo son dormir a la intemperie, sin abrigo y sin higiene hace comprender como un grupo de personas se comprometan tanto con una causa como lo es La Noche de la Caridad. Brindando ayuda alimentaria, escucha, contención y sobre todo amor a esta población vulnerable e indefensa ante la dura realidad que enfrentan.

# BIBLIOGRAFÍA



## BIBLIOGRAFÍA

---

- Aguirre, Patricia (2004). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. En Claves Para Todos. Buenos Aires, Capital Intelectual.
- Alberino Silvia. (2003). *Personas sin techo: Algunas consideraciones psicológicas preliminares en el abordaje del trabajo de calle*. Centro de documentación en políticas sociales, Secretaría de Desarrollo Social, Gob. Bs.As.
- Altimir, O. (1979). La dimensión de la pobreza en América Latina. *Revista de la CEPAL*, publicación de las Naciones Unidas.
- Beccaria, Luis y Vinocur, Pablo (1992). La pobreza del ajuste o el ajuste de la pobreza. *Revista Ciencia Hoy*. Volumen 4.
- Busso, G. (2005). *Pobreza, exclusión y vulnerabilidad social*. Facultad de Ciencias Económicas, Universidad Nacional de Río Cuarto.
- Busso, G. (2001). Vulnerabilidad social: nociones e implicancias para políticas para Latinoamérica a inicios del siglo XXI. *Revista de la CEPAL*, publicación de las Naciones Unidas.
- Chárriez Cordero Mayra, Ph.D. (2012). Historias de vida: una metodología de investigación cualitativa. *Revista Griot*, vol. 5(1), 50-67.
- Charrondiere U. Ruth (2011). *Calculo de recetas y otros cálculos*. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma.
- Della Torre, D. (2009). La pobreza en Mar del Plata es un fenómeno con historia, altibajos y un futuro complejo. *Diario la capital*. Disponible en: <http://www.lacapitalmdp.com/noticias/La-Ciudad/2009/09/19/121376.htm>
- Dixis Figueroa Pedraza (2003). Seguridad alimentaria familiar. *Revista salud pública y nutrición*, vol. 4(2). Recuperado de: [http://www.respyn.uanl.mx/iv/2/ensayos/seguridad\\_alimentaria.htm](http://www.respyn.uanl.mx/iv/2/ensayos/seguridad_alimentaria.htm)
- FAO (2008). Metodología de la FAO para medir la privación de alimentos. *Actualizando las necesidades energéticas mínimas*. Dirección de estadística de la FAO, Roma.
- Feres, J. C. (2001). *El método de las Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) y sus aplicaciones en América Latina*. División de estadísticas y proyecciones económicas, Santiago de Chile.
- Feres, J. C. (2001). Enfoques para la medición de la pobreza. Breve revisión de la literatura. *Revista de la CEPAL*, publicación de las Naciones Unidas, Santiago de Chile.
- Gómez Federico (2003). Desnutrición. *Salud publica de México*. Vol. 45(4), 576-582.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (2003). Buenos Aires: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas.
- IBP (2014). *Una aproximación al costo de vida real de los sectores populares*. Mar del Plata.
- INDEC (2012). *Canasta básica alimentaria y canasta básica total, historia forma de cálculo e interpretación*. Buenos Aires.

## BIBLIOGRAFÍA

---

Kaztman Ruben (2009). Notas sobre la medición de la vulnerabilidad social. *Revista CEPAL*, publicación de las Naciones Unidas.

Kessler, Gabriel y Di Virgiglio, M. Mercedes (2008). La nueva pobreza urbana: dinámica global, regional y Argentina en las últimas décadas. *Revista CEPAL*, publicación de las Naciones Unidas.

Lanari, M. E. (2000). Empleo en Mar del Plata: restricciones y oportunidades. *Faces*, vol. 6(9), 23-46. Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, UNMP.

Larrañaga, Osvaldo (2007). La medición de la pobreza en dimensiones distintas al ingreso. *Revista de la CEPAL*, publicación de las Naciones Unidas, Santiago de Chile.

López, M. T (2001). Pobreza y desigualdad en Mar del Plata. *Ciudad y región*, vol. 5, 55-66.

Malanca Patricia (2003). Personas sin techo: *Algunas consideraciones psicológicas preliminares en el abordaje del trabajo de calle*. Centro de documentación en políticas sociales, Secretaria de Desarrollo Social, Gob. Bs.As.

Marcandres Marisa (2011). *Recomendaciones nutricionales para distintos grupos étnicos (actualización)*. UBA, Buenos Aires.

Martinez Rodrigo (2005). Hambre y desnutrición en los países miembros de la Asociación de Estados del Caribe (AEC). *Revista de la CEPAL-Serie políticas sociales*, publicación de las Naciones Unidas.

Minujin, Alberto (1998). *Vulnerabilidad y exclusión en América Latina*. En: "Todos entran, propuestas para sociedades incluyentes". UNICEF/Santillana, Colombia.

Morales Elena (1988). *Canasta Básica de Alimentos- Gran Buenos Aires*. Documento de trabajo N° 3. INDEC/IPA.

Pizarro, R. (2001). La vulnerabilidad social y sus desafíos: una mirada desde América Latina. *Revista de la CEPAL-CELADE*, publicación de las Naciones Unidas, Santiago de Chile.

Rofman, Alejandro y Romero, Luis (1992). *Sistema socioeconómico y estructura regional en la Argentina*. Buenos Aires, Amorrortu Editores. Capítulos 1 y 2.

Rogers Beatrice, Ph. D (2007). *La medición y monitoreo de la inseguridad alimentaria: consideraciones para el desarrollo de un indicador*. *Perspectivas en nutrición humana*. Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia.

Salame, D (2007). *Medición de la vulnerabilidad social*. Pontificia Universidad Católica de Chile, Instituto de Sociología.

Svampa, Maristella (2005). *La sociedad excluyente. La Argentina bajo el signo del neoliberalismo*. Buenos Aires, Taurus.

Torrado, Susana (2007). *Población y bienestar en la Argentina, del primero al segundo centenario. Una historia social del siglo xx*. Buenos Aires, Editorial Edhasa. Tomo 1, (pp31-64).

## BIBLIOGRAFÍA

---

UCO (2014). *Necesidades nutritivas. Recomendaciones internaciones*. Universidad de Córdoba. Disponible en: [http://www.uco.es/master\\_nutricion/gna/GNA4t.pdf](http://www.uco.es/master_nutricion/gna/GNA4t.pdf)

UDAPE (2004). *Informe técnico calculo de las líneas de pobreza*. Bolivia.

# ALIMENTACIÓN Y VULNERABILIDAD SOCIAL EN PERSONAS EN SITUACIÓN DE CALLE ASISTIDAS POR LA NOCHE DE LA CARIDAD

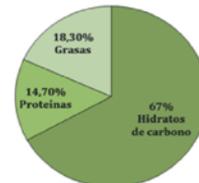
**Objetivo:** Analizar el aporte nutricional de las preparaciones ofrecidas por la Noche de la Caridad, el estado nutricional y caracterizar la vulnerabilidad social de la población beneficiada.

**Materiales y métodos:** Investigación cuanti-cualitativa, descriptiva de corte transversal. Se analizaron 7 instituciones donde se preparan las viandas que reparte la Noche de la Caridad para analizarlas, determinar el tipo de preparación, método de cocción y composición nutricional en macronutrientes a través de pesada de alimentos y observación. Un total de 10 individuos en situación de calle fueron pesados y medidos para determinar su estado nutricional y realizarles una entrevista abierta en profundidad para caracterizar la vulnerabilidad social.

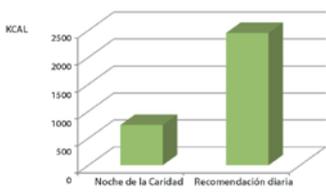
**Resultados:** El promedio de las 7 viandas reveló que La Noche de la Caridad cubre por día el 44,1% de la recomendación de Kcal diaria, el 53,7% de la recomendación diaria de los Hidratos de Carbono, el 43,3% de las Proteínas y el 26,7% de las Grasas. El nutriente más aportado son los Hidratos de Carbono que vienen acompañados de los guisados. El aporte de Proteínas es adecuado y las Grasas es el nutriente menos beneficiado tanto en calidad como en cantidad. El estado nutricional de los entrevistados es en su mayoría inadecuado, un 20% presentó normopeso, 30% obesidad y el 50% sobrepeso. El 50% refirió no hacer otra comida principal en el día. Con respecto a la vulnerabilidad social, todos los individuos demostraron la indefensión y la falta de herramientas para hacer frente a la vida quedando expuestos en la situación de calle en la que están.

**Conclusiones:** La alimentación que brinda La Noche de la Caridad es un aporte de nutrientes indispensable. La realización de las viandas se hace de forma higiénica y segura lo que no descarta aumentar los conocimientos en buenas prácticas de manufacturas a través del dictado de un taller para ayudar a colaborar en la causa. El nutriente más consumido por la población son los Hidratos de Carbono ya que vienen de la mano de las preparaciones más económicas y rendidoras. Por este motivo se observó tanto sobrepeso y obesidad. La realidad de todas formas, es que se trata de ayuda caritativa y, siendo poca o mucha, de mejor o de menor calidad es útil y bien recibida. Esta vianda que distribuye La Noche de la Caridad no sólo tiene la propiedad de calmar el hambre sino que también demuestra afecto, escucha y dignificación. Con respecto a la vulnerabilidad social queda reflejada en cada relato los escasos recursos para afrontar la realidad, la falta de capital social por sobre todas las cosas y lo difícil de volver a reinserirse en el mercado laboral debido a su situación de calle.

Composición nutricional promedio en macronutrientes de La Noche de la Caridad



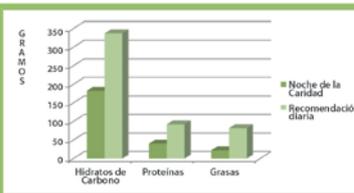
Fuente: elaboración propia



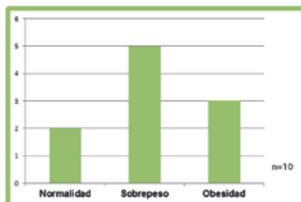
Fuente: elaboración propia

Comparación de Kcal aportadas por La Noche de la Caridad y la recomendación diaria

Comparación en gramos de la cantidad de macronutrientes aportados La Noche de la Caridad y la recomendación diaria de nutrientes



Fuente: elaboración propia



Estado nutricional de los individuos

Situación actual y situación que lo llevo a estar en la calle.

Fuente: Elaborado sobre datos de entrevista en profundidad.



MARIA VICTORIA PARAVIZINI MYPARAVIZINI@GMAIL.COM

TUTORIA: LIC. MÓNICA NAVARRETE

ASESORAMIENTO METODOLÓGICO: VIVIAN MINNAARD

FACULTAD DE CIENCIAS MÉDICAS

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD FASTA

## REPOSITORIO DIGITAL DE LA UFASTA

### AUTORIZACION DEL AUTOR<sup>1</sup>

En calidad de TITULAR de los derechos de autor de la obra que se detalla a continuación, y sin infringir según mi conocimiento derechos de terceros, por la presente informo a la Universidad FASTA mi decisión de concederle en forma gratuita, no exclusiva y por tiempo ilimitado la autorización para:

- ✓ Publicar el texto del trabajo más abajo indicado, exclusivamente en medio digital, en el sitio web de la Facultad y/o Universidad, por Internet, a título de divulgación gratuita de la producción científica generada por la Facultad, a partir de la fecha especificada.
- ✓ Permitir a la Biblioteca que sin producir cambios en el contenido, establezca los formatos de publicación en la web para su más adecuada visualización y la realización de copias digitales y migraciones de formato necesarias para la seguridad, resguardo y preservación a largo plazo de la presente obra.

#### 1. Autor:

Apellido y Nombre: María Victoria Paravizini

Tipo y N° de Documento: DNI 34.851.036

Teléfono/s: (0223) 6832151

E-mail: mvparavizini@gmail.com

Título obtenido: Licenciatura en Nutrición

#### 2. Identificación de la Obra:

TITULO de la obra (Tesina, Trabajo de Graduación, Proyecto final, y/o denominación del requisito final de graduación)

***Alimentación y vulnerabilidad social en personas en situación de calle asistidas por La Noche de la Caridad.***

Fecha de defensa \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_

**3. AUTORIZO LA PUBLICACIÓN BAJO CON LALICENCIA Creative Commons (recomendada, si desea seleccionar otra licencia visitar <http://creativecommons.org/choose/>.)**



Este obra está bajo una [licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported](http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/).

#### 4. NO AUTORIZO: marque dentro del casillero [ ]

NOTA: Las Obras (Tesina, Trabajo de Graduación, Proyecto final, y/o denominación del requisito final de graduación) **no autorizadas** para ser publicadas en TEXTO COMPLETO, serán difundidas en el Repositorio Institucional mediante su cita bibliográfica completa, incluyendo Tabla de contenido y resumen. Se incluirá la leyenda "Disponible sólo para consulta en sala de biblioteca de la UFASTA en su versión completa"

---

Firma del Autor Lugar y Fecha

---

<sup>1</sup> Esta Autorización debe incluirse en la Tesina en el reverso ó pagina siguiente a la portada, debe ser firmada de puño y letra por el autor. En el mismo acto hará entrega de la versión digital de acuerdo a formato solicitado.



UNIVERSIDAD  
FASTA