

INNOVAMOS PARA ACELERAR EL FIN DE LA DESNUTRICIÓN

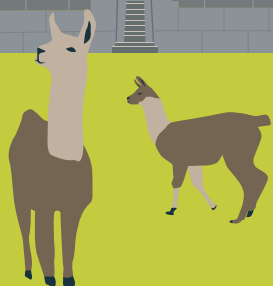
SANGRECITA CONTRA LA ANEMIA

¿QUÉ ES?

Una forma de procesar la sangre animal y aumentar el contenido de hierro en la dieta.



La utilizaban los antiguos incas en los Andes peruanos.



Puede ser fácilmente obtenida, de forma sostenible, procesando adecuadamente los restos de sangre animal en lugar de desecharlos.



“La sangrecita ha sido el arma clave para reducir la anemia infantil hasta un 12% en varios distritos andinos del Perú, algo que no se había logrado con otros suplementos de hierro. Podría ser aplicado en otras regiones de montaña y abrir una línea de investigación que recupere el saber tradicional para combatir la anemia por deficiencia de hierro”. *Alejandro Vargas, coordinador de programas en Acción contra el Hambre Perú.*



VISIÓN

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE?

- La falta de hemoglobina en sangre dificulta el aprendizaje y el rendimiento físico de las personas.

- La anemia es una forma de hambre invisible que persiste en 4 de cada 10 niños y niñas en el mundo.

- Los suplementos de hierro tienen relativa aceptabilidad y resistencia cultural en algunas poblaciones.



¿CÓMO NACIÓ LA IDEA?

1. Tras hacer un seguimiento de la distribución de suplementos de hierro entre niños, niñas y mujeres embarazadas constatamos su baja aceptabilidad entre la población rural.



2. Las entrevistas con las personas de mayor edad de algunas comunidades revelaron que conocían algunos procedimientos para procesar y conservar la sangre y otros productos de origen animal.



4. El procesado de la sangre (secada y pulverizada), así como de las vísceras de los animales, se revelaron como una solución local para cubrir las carencias de hierro en la dieta.



3. Pusimos en marcha una investigación etnográfica y antropológica para reconstruir estas técnicas ancestrales de procesamiento y conservación.



YAWAR CHARQUI (CHARQUI DE SANGRE)

Ingredientes:
1 kg de sangre
(coagulada y
aguada) de
1 o 2 ovejas



1. Hervir 4 tazas de agua



2. Mezclar con las manos la sangre coagulada con el agua



3. Mover con un palo o cuchara



4. Después de 40 minutos escurrir el agua con una espumadera y deshilacharlo en pedacitos



6. Tenderlo para secar al sol esparcido sobre paños durante 24 horas

ALIADOS



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DEL PERÚ



PERÚ

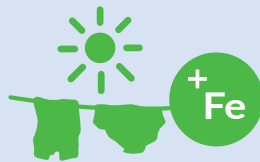
Ministerio de Salud

LA INVESTIGACIÓN APLICADA

1. Realizamos un estudio etnográfico y revisión de documentos históricos.



2. Reconstruimos técnicas ancestrales para procesar y conservar alimentos ricos en hierro.



3. Validamos su aplicación en las comunidades rurales.



7. Publicamos un documento técnico y difundimos los resultados a entidades públicas, universidades y ONG.



6. Difundimos las técnicas de preparación y cocina a las familias y personal de salud en sesiones culinarias.



5. Comprobamos su alto grado de aceptación entre la población.



4. Diseñamos comidas locales para menores de tres años y gestantes incorporando los productos elaborados con sangrecita.



PRÓXIMOS RETOS

03

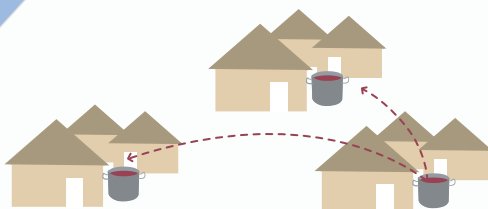
Plantear investigaciones antropológicas en otros grupos poblacionales y contextos culturales, para identificar técnicas ancestrales que puedan contribuir con la reducción de la anemia.

02

Incorporar la dimensión antropológica en los estudios y programas nutricionales.

01

Extender el uso de la sangrecita y de los otros productos de origen animal procesados tradicionalmente, en otras zonas alto andinas.



💡 IDEAS CONTRA EL HAMBRE

La fuerza técnica de la red internacional Acción contra el Hambre es uno de los valores añadidos de nuestra organización en más de 50 países. Contamos con sólidos equipos técnicos que dedican su tiempo a la investigación, la innovación y el desarrollo que nos permiten ampliar la escala de nuestros proyectos y liderar la lucha contra la desnutrición entre la comunidad humanitaria. Nuestro equipo técnico lideró el desarrollo de leches terapéuticas y alimentos listos para su uso que marcaron puntos de inflexión en la lucha contra el hambre y ha impulsado numerosas innovaciones en materia de, entre otras, agua y saneamiento, medios de vida o reducción del riesgo ante desastres.

COMITÉ CIENTÍFICO DE ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

El comité científico internacional de Acción contra el Hambre está formado por ocho especialistas de reputada trayectoria en universidades y centros de investigación. Su función es impulsar y avalar las innovaciones técnicas, metodológicas y tecnológicas ideadas por el equipo técnico de Acción contra el Hambre con una metodología científica.



 Vincenzo Bollettino, doctor en conflictos y asuntos humanitarios, Universidad de Harvard (EEUU)	 Hélène Delisle, doctora en nutrición, Universidad de Montreal (Canadá)	 André Briend, doctor en nutrición y salud, Universidad de Tampere (Finlandia)	 Johan P J Pottier, doctor en antropología, SOAS de Londres (Reino Unido)
 Helen Young, doctora en ciencias de la nutrición y la alimentación, Universidad de Tufts, Boston (EEUU)	 Miltos Ladikas, doctor en psicología social, Universidad de Central Lancashire (Reino Unido)	 Wietse A. Tol, doctor en salud mental, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, Maryland (EEUU)	 Konstantinos Chalikakis, doctor en hidrogeología, Universidad de Avignon (Francia)

AYUDAMOS A MÁS DE 15 MILLONES DE PERSONAS

CONTACTO



Alejandro Vargas,
coordinador de programas de Acción contra el Hambre en Perú
✉ aavargas@pe.acfspain.org



Antonio Vargas,
responsable de salud y nutrición de Acción contra el Hambre
✉ avargas@accioncontraelhambre.org



Alejandro Pérez,
responsable del Fondo I+D+i por la nutrición
✉ aperez@accioncontraelhambre.org