



**CONSUMO DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS
COMUNITARIAS CON ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA
METROPOLITANA DE BUENOS AIRES**

**CONSUMO DE ADOÇANTES EM PARTICIPANTES DE HORTAS
COMUNITÁRIAS URBANAS COM UMA ABORDAGEM AGROECOLÓGICA NA
ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES**

**CONSUMPTION OF SWEETENERS IN PARTICIPANTS OF URBAN
COMMUNITY GARDENS WITH AN AGROECOLOGICAL APPROACH IN THE
METROPOLITAN AREA OF BUENOS AIRES**

Guerrero G.
Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires. Universidad
Nacional de Lanús
guillerminague@gmail.com

Pisarra F.
Universidad Nacional de Lanús
florpisarra@gmail.com

Suarez A.
Universidad Nacional de Lanús
agustinasuarez3005@gmail.com

Resumen

En Argentina la situación nutricional se encuentra atravesada por la convivencia de dos situaciones de salud, por el aumento de la obesidad y el sobrepeso y la presencia de desnutrición crónica y anemia. Este mosaico epidemiológico donde conviven enfermedades por exceso y por déficit es característico de esta región donde prevalecen las desigualdades sociales. En este sentido, las huertas urbanas y comunitarias permiten mejorar la seguridad alimentaria y económica, la nutrición y salud de sus colaboradores. La participación en huertas urbanas y comunitarias se constituye en un dispositivo que contribuye a la salud integral de las personas que participan en ellas. Se propuso como objetivo explorar el consumo y usos de endulzantes

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez

**DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON
ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES**



en esta población, con particular interés en la Stevia, un endulzante natural acalórico que puede ser cultivado en el área bonaerense. Para ello se realizó una encuesta autoadministrada a 47 personas que participan de huertas comunitarias agroecológicas en el área metropolitana de Buenos Aires, durante junio de 2023. El consumo de endulzantes -en general-, se caracteriza por la elección de opciones menos industrializadas, siendo importante el uso de Stevia en hojas, en diferentes preparaciones y bebidas. Se propone que la participación en estos espacios comunitarios se relaciona con consumos alimentarios más naturales y sostenibles.

Palabras clave: Stevia, Endulzantes, Huertas, Agroecología, Soberanía.

Resumo

A situação nutricional na Argentina é marcada pela coexistência de duas situações de saúde: o aumento da obesidade e do sobrepeso e a presença de desnutrição crônica e anemia. Esse mosaico epidemiológico em que coexistem doenças de excesso e de déficit é característico dessa região onde prevalecem as desigualdades sociais. Nesse sentido, as hortas urbanas e comunitárias ajudam a melhorar a segurança alimentar e econômica, a nutrição e a saúde de seus colaboradores. A participação em hortas urbanas e comunitárias é um dispositivo que contribui para a saúde geral das pessoas que participam delas. O objetivo deste estudo foi explorar o consumo e o uso de adoçantes nessa população, com interesse especial na Stevia, um adoçante natural que pode ser cultivado na região de Buenos Aires. Para isso, foi realizada uma pesquisa autoadministrada entre 47 pessoas que participam de hortas comunitárias agroecológicas na área metropolitana de Buenos Aires, durante junho de 2023. O consumo de adoçantes - em geral - é caracterizado pela escolha de opções menos industrializadas, sendo importante o uso de folhas de Stevia em diferentes preparações e bebidas. Propõe-se que a participação nesses espaços comunitários esteja relacionada a um consumo de alimentos mais natural e sustentável.

Palavras-chave: Stevia, Adoçantes, Hortas, Agroecologia, Soberania.

Summary

In Argentina, the nutritional situation is crossed by the coexistence of two health situations, the increase of obesity and overweight and the presence of chronic malnutrition and anemia. This epidemiological mosaic where excess and deficit diseases coexist is characteristic of this region where social inequalities prevail. In this sense, urban and community gardens help to improve food and economic security, nutrition and health of their collaborators. Participation in urban and community gardens is a device that contributes to the integral health of the people who participate in them. The objective of this study was to explore the consumption and use of sweeteners in this population, with particular interest in Stevia, a natural sweetener that can be cultivated in the Buenos Aires area. For this purpose, a self-administered survey was conducted

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez

DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON
ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES



among 47 people participating in agroecological community gardens in the metropolitan area of Buenos Aires, during June 2023. The consumption of sweeteners -in general-, is characterized by the choice of less industrialized options, being important the use of Stevia in leaves, in different preparations and beverages. It is proposed that participation in these community spaces is related to more natural and sustainable food consumption.

Key words: Stevia, Sweeteners, Vegetable gardens, Agroecology, Sovereignty.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez

DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON
ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES



Introducción

En materia de situación epidemiológica nutricional América Latina se encuentra atravesada por una doble carga de malnutrición, donde el sobrepeso y la obesidad convive con el retraso crónico de crecimiento y la anemia (Rivera et al., 2014). Argentina, no es ajena a esta situación. En el año 2019 se presentaron los datos relevados en la 2da. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS) (Ministerio de Salud, 2019). En menores de 5 años la proporción de baja talla a nivel nacional fue de 7,9% y el exceso de peso presentó un porcentaje mayor, 13,6%. Luego, tanto en niños, niñas y adolescentes como en la población adulta la prevalencia de exceso de peso estuvo representada en más del 40%. Los datos aportados por la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2019), reflejaron la reducción de la realización de actividad física y el aumento desde 2005 de la prevalencia de diabetes, glucemias elevadas y el exceso de peso (representado por el sobrepeso y la obesidad).

La situación de salud pública actual descrita anteriormente es producto de la transición epidemiológica, demográfica, económica y nutricional desarrollada en Argentina y el mundo. La transición epidemiológica fue atravesando diferentes momentos y gestándose de manera desigual en las poblaciones. La influencia de factores sociales, económicos, ambientales y sociales condicionaron la intensidad y ritmo (Omran, 2005). Argentina, tanto como América Latina, Asia y África, considerados lugares con niveles de ingresos medios o medio bajos, poseen un modelo de transición epidemiológica intermedia (Omran, 2005). Enfrentan problemas de malnutrición y de enfermedades transmisibles, con rápido incremento de las crónicas y expansión de las emergentes (Omran, 2005). McMichael (2000) plantea que a pesar de los beneficios que el proceso de urbanización introdujo en las sociedades, como el incremento en el acceso a la atención de la salud, la educación y los servicios sociales, el entorno urbano afectaría negativamente la salud de las personas por diferentes vías. El pasaje del campo a la ciudad desencadenó un rápido proceso de urbanización con crecimiento sostenido de la población y con la incorporación de la industrialización varias modificaciones se dieron en el estilo de vida de las personas. Esto llevó a cambios cuantitativos y cualitativos en la dieta dando lugar a un proceso de transición nutricional (Organización Mundial de la Salud -OMS-, 2003). Se comenzaron a producir alimentos y comidas con mayor densidad energética (aumento de grasa, en su mayoría de origen animal, y azúcar añadido), lo cual se asoció a una disminución en la ingesta de carbohidratos complejos y fibra, y la reducción de frutas y verduras, junto a un aumento de la oferta de productos ultraprocesados (PUP). Por lo que se trata de un proceso complejo que se ve afectado por fenómenos del campo de la salud, marco contextuales, socioeconómicos y socioculturales. Estos factores sumados a los cambios producidos en la sociedad en relación a las formas de trabajo, al consumo de tabaco, la inactividad física, la disminución del tiempo al aire libre en actividades recreativas y el uso nocivo del alcohol (OMS, 2010; Zapata et al. 2016), generaron el aumento de la prevalencia de las enfermedades no transmisibles (ENT).

Otra vía de afección de la salud la constituye el entorno físico urbano, que abarca principalmente los peligros microbiológicos y fisicoquímicos, vinculados a la contaminación

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



del aire, el agua y el suelo. Por otro lado, se destaca el impacto a gran escala que las ciudades tienen en el medio ambiente, vinculado al cambio climático y a la pérdida de los recursos naturales, lo que provoca efectos a largo plazo en la salud. Cabe destacar que dichas problemáticas se distribuyen desigualmente en la población, ya que la urbanización también da lugar a pobreza e inequidades, siendo las personas de menores recursos quienes se encuentran más vulnerables a que su salud se vea afectada (McMichael, 2000).

Los problemas epidemiológicos encuentran sus causas en las desigualdades sociales, en el ambiente, en el acceso a los alimentos, a la salud, a la educación, al agua segura, a una vivienda digna, entre otros. Es en estos conjuntos poblacionales con derechos vulnerados, con menor nivel socioeconómico y educativo, donde las enfermedades por exceso conviven fuertemente con el déficit (Pasca y Pasca, 2011). En este sentido, coexisten la escasez con la opulencia, el déficit con el exceso; evidenciándose diferentes matices a nivel poblacional, familiar e individual (Pasca y Pasca, 2011). La vinculación del contexto epidemiológico con el acto alimentario da cuenta de la crisis en el sistema de normas que regulan las prácticas alimentarias, la modificación de las relaciones sociales, la teoría del gen ahorrador y el incremento en la disponibilidad PUP (Aguirre, 2011).

Esta situación ha hecho que surjan otras formas de consumo que responden a modos de producción más sanos, seguros y justos, donde algunos grupos poblacionales muestran interés por prácticas alimentarias de menor impacto ambiental según el origen y/o formas de producción y comercialización de los mismos, entre otros (Freidin, 2016).

En este sentido, la agroecología se propone como alternativa para la producción de alimentos con enfoque ecológico y sustentable. Sarandón et al. (2006) la define como aquella que cubre las necesidades alimenticias, socioeconómicas y culturales de la comunidad pero además, se encuentra dentro de los límites establecidos para el correcto funcionamiento del agroecosistema. El objetivo es lograr la sustentabilidad de los agroecosistemas por medio de diversas tecnologías y prácticas, buscando replicar los procesos que ocurren en la naturaleza, a través del manejo y combinación de los distintos componentes, los cuales se complementan y potencian entre sí, promoviendo la biodiversidad, permitiendo mantener la fertilidad de los suelos y el control de las plagas que pudieran afectar los cultivos (Altieri et al., 2002).

Los sistemas de producción agroecológica, proponen mediante la aplicación de procesos naturales una mayor eficiencia en el uso de los recursos, con principios basados en la diversidad y complementariedad de los cultivos en tiempo y espacio (Altieri y Nicholls, 2012). Permiten obtener alimentos seguros, aplicando técnicas sencillas e implican una postura política crítica a la forma de producción y consumo de los alimentos, ante la industrialización de la agricultura (Muzlera, 2020).

En el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) han ido surgiendo diferentes espacios de huerta urbana, comunitaria y con enfoque agroecológico, constituyéndose en dispositivos que vinculan a la comunidad y convocan a la participación social en la producción de alimentos a las personas que participan en ellas.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



Existe evidencia de que experiencias de agricultura urbana agroecológica contribuyen positivamente en la promoción de la salud entre los sujetos participantes, así como en el desarrollo de habilidades vinculadas a la seguridad alimentaria, salud, sociabilidad, medioambiente, prácticas agrícolas y al fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables, debido al acceso a diversos alimentos frescos, el intercambio de saberes, y el conocimiento de nuevas especies comestibles (Ribeiro et al., 2015).

Desde el “Programa de Alimentación, Comunidad y Huerta Agroecológica” (PACHA) de la Universidad Nacional de Lanús, se han desarrollado desde 2016 diferentes proyectos de investigación y extensión universitaria con relación al cultivo, uso y formulación de productos en base a *Stevia rebaudiana* (Bertoni) -Stevia-, como un endulzante natural no nutritivo, con potencialidad para el reemplazo del azúcar y edulcorantes artificiales.

La Stevia es un arbusto originario del sudeste de Brasil y Paraguay, cuyas hojas acalóricas han sido utilizadas como endulzante desde tiempos ancestrales. Esta planta contiene principios activos responsables del gusto dulce, esteviósido y rebaudiósido, y sustancias bioactivas como terpenos y flavonoides (Durán et. al, 2012). Estas cualidades explican sus efectos sobre la prevención y tratamiento de las enfermedades por exceso (Martínez, 2015; Carrera-Lanestosa et al., 2017). Además, por su capacidad de ser cultivada en regiones que no son las de origen (Wallinger et al., 2019), posibilita el acceso de las familias a un endulzante disminuyendo la compra de alimentos, favoreciendo la economía del hogar.

En base a lo anteriormente expuesto, el objetivo de este trabajo es explorar y describir si la participación en experiencias de cultivos agroecológicos urbanos incide en el consumo de endulzantes en general y de Stevia en particular.

Metodología

Se realizó un estudio descriptivo y transversal con participantes de huertas comunitarias y agroecológicas del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA), seleccionados por conveniencia, a quienes se aplicó un cuestionario autoadministrado online (CAWI) (20-25 minutos de duración), en junio del año 2023. Se indagaron variables sociodemográficas, hábitos y prácticas relacionadas con la alimentación, la salud, el uso y consumo de endulzantes, con foco en la Stevia. Se preguntó sobre conocimiento y uso de endulzantes en general, conocimiento y consumo de distintas formas de presentación de Stevia y valoración de la misma. En este último punto, se evaluaron características sensoriales (gusto dulce, metálico y aromático), características tecnológicas (natural/artificial) y nutricionales en una escala de 5 puntos, anclada en los extremos.

Se utilizó el software Survey Monkey PREMIER individual para la recolección, y Microsoft Excel versión 2019 para el procesamiento y análisis de los datos. Los resultados se presentan como frecuencia absoluta y porcentual.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



Resultados y Discusión

Se relevaron datos de 47 participantes voluntarios de 7 huertas urbanas, comunitarias y agroecológicas, ubicadas en el AMBA.

La edad de los participantes estuvo comprendida entre 20 y 86 años. El 83% de los encuestados fueron adultos y el 17% adultos mayores. El 60% se auto-percibió mujer, el 32% varón, el 4% no binario, y el restante 4% prefirió no responder. En cuanto al nivel de instrucción, el 92% tenía secundario completo o superior. Estos resultados académicos concuerdan con lo encontrado por Muzlera (2020) quien investigó en los consumidores de la Feria del Productor al Consumidor en la Facultad de Agronomía el nivel educativo de los mismos y halló que estas personas poseen un nivel de educación formal mayor a la media de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Y además, los consumidores de la Feria son más mujeres que hombres (70% mujeres, 28% hombres y 2% otros).

Al indagar sobre problemas de salud diagnosticados, la mayoría no presentó patologías (53%). Dentro de las enfermedades mencionadas por el porcentaje restante se encuentran dislipemia (13%), obesidad (11%), hipertensión (9%), diabetes (4%) y anemia (4%).

En conocimiento de endulzantes, la Stevia es conocida por el 72% de los encuestados, igualando este porcentaje al conocimiento dado para el azúcar blanca. Respecto al consumo de endulzantes, la mayoría de las personas que respondieron la encuesta consume habitualmente miel (49%), seguido de azúcar mascabo (34%), azúcar blanca (28%) y Stevia (21%) (Tabla 1). Si bien el consumo de endulzantes no nutritivos fue bajo, la Stevia fue el más consumido en la población estudiada. Estos primeros resultados muestran cómo al menos el tipo de endulzante elegido por quienes participan en las huertas se diferencia de los consumos poblacionales habituales (Ministerio de Salud, 2019; Zapata et al., 2016).

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



Tabla 1: Conocimiento y consumo habitual de endulzantes expresados en frecuencia absoluta y porcentual.

Tipo de endulzante	Conocimiento		Consumo Habitual	
	n	%	n	%
Ninguno	2	4	5	11
Azúcar blanca/refinada/industrial	34	72	13	28
Azúcar orgánica	37	79	5	11
Azúcar mascabo	33	70	16	34
Miel	34	72	23	49
Edulcorantes / Endulzantes artificiales bajas calorías (aspartamo/ciclamato/sucralosa)	28	60	2	4
Stevia	34	72	10	21

n=47

Fuente: Elaboración propia.

Por otro lado, un 78% de los que consumen Stevia usan las hojas para endulzar (Tabla 2). Esto se diferencia de los resultados obtenidos por este equipo en población general (Wallinger et al., 2023), donde esta forma de presentación sólo es utilizada por un 25% de los consumidores de Stevia. Dicho hallazgo se encuentra en concordancia con otras investigaciones, en las que se identificó entre quienes participan en huertas urbanas agroecológicas el fortalecimiento de hábitos saludables con una mayor elección de alimentos frescos (Palar et al., 2019; Ribeiro et al., 2015).

Los usos mayormente referidos de la Stevia son para endulzar mate, té y café. Esto encuentra relación con lo reportado por Cavagnari et al. (2022), los cuales indagaron sobre el consumo de endulzantes artificiales (aspartamo, acesulfame-K, sucralosa y sacarina) en la población argentina y encontraron que las bebidas constituyen la principal fuente de edulcorantes no nutritivos. Si bien los endulzantes evaluados no son los mismos, se observa la tendencia en su utilización en preparaciones bebibles.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



Tabla 2: Consumo de Stevia, presentación y utilización en preparaciones expresados en frecuencia absoluta y porcentual.

	n	%
Probó		
- Si	31	66
- No	4	8
- No sabe	12	26
Presentaciones que conoce		
- Líquida	21	45
- Polvo	22	47
- Hojas	35	74
Presentaciones que consume		
- Líquida	13	28
- Polvo	15	32
- Hojas	27	57
Utilización		
- Té	11	23
- Maté	14	30
- Café	7	15
- Jugos naturales	3	6
- Tortas/Bizcochuelos	4	9
- Budines	3	6
- Muffins/Magdalenas	2	4
- Panqueques	3	6
- Galletas / Cookies / Pepas	3	6
- Lácteos (Yogures / Queso blanco / Cremas)	3	6
- Aderezos	3	6
- Comidas agrídulces	3	6

n=47

Fuente: *Elaboración propia.*

Aquellos que conocen la Stevia realizaron la valoración de la misma. Dos encuestados no respondieron a la pregunta por lo que la muestra quedó conformada por 32 personas.

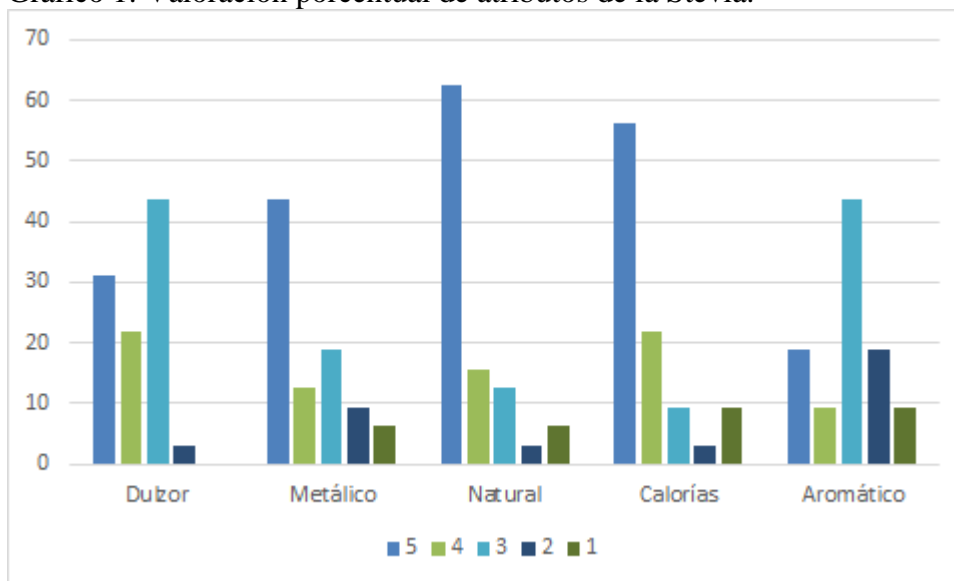
El 44% refirió que el gusto dulce se encuentra en un punto intermedio, ni muy dulce ni nada dulce. Lo mismo sucedió para el atributo aromático, donde el 44% marcó el punto 3, lo justo. A su vez, la misma cantidad de evaluados refirió que presenta un sabor muy metálico. La mayoría de los encuestados, 63%, indicó que la Stevia es muy natural (Gráfico 1). En el estudio realizado por Pisarra et al. (2021) se indagó sobre aspectos sensoriales de alimentos endulzados

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



con Stevia a través de un grupo focal y encontraron apreciaciones como "*con Stevia le aportaría cierto elemento saludable; me cuesta tolerarlo: muy metálico; va en la sensación del sabor de cada uno, a mí como no me gusta demasiado dulce lo siento equilibrado*". Por lo que se observa, cuando se investiga sobre Stevia, la presencia de términos referidos a las cualidades de la planta, el sabor metálico que presenta y las características saludables que posee y que le aporta al alimento. Conocer estos descriptores resulta apropiado para desarrollar alimentos que, en combinación con otros ingredientes, permitan mejorar las características negativas (como el gusto metálico) y potencien las positivas (gusto dulce, natural y aromático).

Gráfico 1: Valoración porcentual de atributos de la Stevia.



n=32

Escala de 5 puntos. Dulzor: 1=nada dulce, 5=muy dulce. Metálico: 1=no tiene sabor metálico, 5=tiene mucho sabor metálico. Natural: 1=es muy artificial, 5=es muy natural. Calorías: 1=no engorda nada, 5=engorda mucho. Aromático: 1=nada aromático, 5=muy aromático.

Fuente: *Elaboración propia.*

Es relevante considerar que la totalidad de las personas que refirieron ser diagnosticadas con diabetes y el 40% de las personas con obesidad utilizan Stevia como endulzante. La Stevia no solo aporta al tratamiento de las patologías mencionadas, sino también, la posibilidad del cultivo en la huerta agroecológica incrementa la actividad física realizada por las personas y beneficia la salud cardiovascular. Esto fue observado en el estudio realizado por Mejías Moreno (2013) donde el aspecto que emergió de los entrevistados fue la repercusión del trabajo de huerta en la salud física.

Las huertas, funcionan como un espacio de construcción colectiva dando lugar a la cooperación, participación, integración y formación de redes y acuerdos (Perroni Gasull et al., 2020; Arqueros y Gallardo, 2014). Al desarrollarse como una actividad comunitaria, con intercambio

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



de saberes y de carácter participativo, promueven la incorporación de nuevos valores y actitudes que se reflejan en las prácticas alimentarias que adoptan sus participantes.

Conclusión

En base a los resultados presentados, se observa que las personas que participan de huertas urbanas y agroecológicas optan por el consumo de endulzantes menos industrializados, seleccionando para el caso de la Stevia su forma de presentación más natural. Esta situación permite planificar estrategias de promoción del uso de la Stevia desde la participación de espacios de huertas comunitarias, revalorizando un endulzante que puede ser utilizado para la prevención y tratamiento de las enfermedades por exceso, así como contribuir en la seguridad alimentaria y económica de las familias.

Referencias

- Aguirre, P. (2011). Sociologando: Reflexiones sobre las nuevas formas del hambre en el siglo XXI: la obesidad de la escasez. *Boletín Científico Sapiens Research*, 1(2), 60-64. Colombia
- Altieri, M. A. (2002). Agroecología: Principios y estrategias para diseñar sistemas agrarios sustentables. En *Agroecología: El camino hacia una agricultura sustentable* (pp. 27-34). La Plata, Argentina: Ediciones Científicas Americanas.
- Altieri, M. A., & Nicholls, C. I. (2012). Agroecología: única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecológica. *Agroecología*, 7(2), 65-83. Murcia, España.
- Arqueros, M., & Gallardo, N. (2014). La huerta agroecológica como proceso de enseñanza-aprendizaje. *Ciencia Hoy*, 140(24), 49-53. Buenos Aires, Argentina.
- Carrera-Lanestosa, A., Moguel-Ordoñez, Y., Segura-Campos, M. (2017). Stevia rebaudiana Bertoni: A Natural Alternative for Treating Diseases Associated with Metabolic Syndrome. *J MedFood*, 20 (10), 933-943. Corea.
- Cavagnari, B. M., Gómez, G., Kovalskys, I., Quesada, D., Brenes, J.C. (2022). Consumo de edulcorantes no calóricos en la población adulta de Argentina. *Medicina (Buenos Aires)*, 82, 881-890. Buenos Aires, Argentina.
- Duran, S., Rodríguez, M. P., Córdón, K., Record, J.(2012). Estevia (Stevia Rebaudiana), edulcorante natural y no calórico. *Rev Chil Nutr*, 39(4), 203-206. Santiago de Chile, Chile.
- Freidin, B. (2016). Alimentación y riesgos para la salud: visiones sobre la alimentación saludable y prácticas alimentarias de mujeres y varones de clase media en el Área Metropolitana

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



de Buenos Aires. *Salud Colectiva*, 12, 519-536. DOI: 10.18294/sc.2016.913. Buenos Aires, Argentina.

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2019). 4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Resultados definitivos. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Secretaría de Gobierno de Salud de la Nación. Recuperado en: https://www.indec.gov.ar/ftp/cuadros/publicaciones/enfr_2018_resultados_definitivos.pdf

Martínez Cruz, M. (2015). Revisión bibliográfica *Stevia rebaudiana* (Bert.) Bertoni. Una revisión. *Cultivos Tropicales*, 36, 5-15. Cuba.

McMichael, A. J. (2000). The urban environment and health in a world of increasing globalization: issues for developing countries. *Bulletin of the world Health Organization*, 78, 1117-1126. Ginebra, Suiza.

Mejías Moreno, A. I. (2013). Contribución de los huertos urbanos a la salud. *Hábitat y sociedad*, 6, 85-103. Sevilla, España.

Ministerio de Salud. (2019). 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. Argentina. Recuperado en: <https://fagran.org.ar/wp/content/uploads/2020/01/Encuesta-nacional-denutricion-y-salud.pdf>

Muzlera, J. (2020). Consumo de agroecológicos como activismo: Feria Facultad de Agronomía de la Ciudad de Buenos Aires. *Revista Verde de Agroecología e Desenvolvimento Sustentável*, 15(4), 385-390. Pombal, Brasil.

Omran, A. R. (2005). The Epidemiologic Transition: A Theory of the Epidemiology of Population Change. *Milbank Q*, 83(4), 731-57. Reino Unido.

Organización Mundial de la Salud. (2003). Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas. Ginebra, Suiza: Organización Mundial de la Salud.

Organización Mundial de la Salud. (2010). Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles. Ginebra, Suiza: Organización Mundial de la Salud.

Palar, K., Hufstedler, E. L., Hernandez, K., Chang, A., Ferguson, L., Lozano, R., Weiser, S. D. (2019). Nutrition and health improvements after participation in an urban home garden program. *Journal of nutrition education and behavior*, 51(9), 1037-1046. Carolina del Norte, Estados Unidos.

Pasca, A. J., y Pasca, L. (2011). Transición nutricional, demográfica y epidemiológica: Determinantes subyacentes de las enfermedades cardiovasculares. *Insuficiencia cardíaca*, 6(1), 27-29. Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez



Perroni Gasull, C., Sago Herrador, E., Martín, R.B. (2020). Aprendizaje informal y prácticas agroecológicas en el contexto de una huerta. *Revista de Ensino de Biologia da SBEnBio*, 13(1), 206-222. São Paulo, Brasil.

Pisarra, F., Díaz, F. M., Yedvab, M., Moreno A. V., Pelatelli, L., Colombo, M. E. y Wallinger, M. L. (2021). Descriptores sensoriales de preparaciones culinarias en base a Stevia Rebaudiana (Bertoni) de producción agroecológica mediante un grupo focal. *Revista Española Nutrición Comunitaria*, 27(3), 209-214. España.

Ribeiro, S. M., Bógus, C. M., Watanabe, H. A. W. (2015). Agricultura urbana agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. *Saúde e sociedade*, 24, 730-743. São Paulo, Brasil.

Rivera, J.A., Pedraza, L.S., Martorell, R., Gil, A. (2014). Introduction to the double burden of undernutrition and excess weight in Latin America. *Am J Clin Nutr*, 100(6):1613S-6S. Estados Unidos.

Sarandón, S.J., Zuluaga, M. S., Cieza, R., Gómez, C., Janjetic, L., Negrete, E. (2006). Evaluación de la sustentabilidad de sistemas agrícolas de fincas en Misiones, Argentina, mediante el uso de indicadores. *Revista Agroecología*, 1, 19-28. Murcia, España.

Wallinger M.L., Díaz F.M., Cabello E., Yedvab M., Colombo M. E., Guerrero G., Pisarra F., Moreno A.V., Pelatelli L. (2023). Hábitos y percepciones sobre alimentación y consumo de endulzantes en población universitaria. *Revista Salud Pública y Nutrición*, 22(1), 19-28. Monterrey, México.

Wallinger, M. L., Yedvab, M., Pelatelli, L., Markowski, I., Castro, R., Guerrero, G. A., Moreno, A. V. y Díaz, F. M. (2019). Producción agroecológica de Stevia Rebaudiana Bertoni (variedad criolla) en la Universidad Nacional de Lanús y elaboración de edulcorantes para transferencia a micro escala. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 25(2), 75-77. España.

Zapata, M. E., Roviroso, A., Carmuega, E. (2016). Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013. *Salud Colectiva*, 12(4), 473-486. Buenos Aires, Argentina.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez

DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON
ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES



Guillermina Ailén Guerrero

Licenciada en Nutrición recibida de la Universidad Nacional de Lanús (UNLa) y doctoranda en Ciencias de la Salud en la Facultad de Ciencias Médicas de la Universidad de Buenos Aires. Realiza actividades de docencia e investigación en la UNLa. Además, es becaria doctoral de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires con tema de tesis basado en la formulación y caracterización de productos alimenticios endulzados con hojas de Stevia de producción agroecológica.



Florencia Magalí Pisarra

Licenciada en Nutrición y Especialista en Metodología de la Investigación Científica graduada de la Universidad Nacional de Lanús (UNLa). Actualmente se desempeña como residente de epidemiología de tercer año en el Ministerio de Salud de la Nación y como adscripta en investigación en la UNLa, donde también fue docente, en temas vinculados con salud, alimentación, agroecología, seguridad alimentaria y desarrollo de productos en base a Stevia.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez

DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES



Agustina Suarez

Licenciada en Nutrición recibida de la Universidad Nacional de Lanús donde actualmente se desempeña como docente e investigadora en temas relacionados con la alimentación, la seguridad alimentaria y la agroecología. Realiza actividades asistenciales en consultorio particular y tareas administrativas en el área de alimentación del Hospital General Zonal de Agudos Dr. Arturo Oñativia. También fue promotora de la Alimentación Sana, Segura y Soberana, programa impulsado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Guillermina Ailén Guerrero, Florencia Magalí Pisarra y Agustina Suarez

**DE ENDULZANTES EN PARTICIPANTES DE HUERTAS URBANAS COMUNITARIAS CON
ENFOQUE AGROECOLÓGICO EN EL ÁREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES**