



VIDA Y SALUD INTEGRAL

BOLETÍN INFORMATIVO DE MEDICINA COMPLEMENTARIA

GERENCIA CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD - GERENCIA DE MEDICINA COMPLEMENTARIA

Boletín Informativo de Medicina Complementaria, Volumen 9 N°7 - Julio de 2017

 @EsSaludPeru  @EsSaludPeruOficial

ÍNDICE :

- Editorial 1
- Artículos principales..... 2
- Lectura de interés 3
- Evidencias MEC 4
- Artículo MEC..... 5
- Botiquín natural 5
- Centro de información de Medicina Complementaria..... 5

EDITORIAL

Según la Constitución Política del Perú, toda persona tiene derecho a su identidad étnica y cultural. El Estado reconoce y protege la pluralidad étnica y cultural de la Nación. Asimismo, la Ley N° 28983, Ley de Igualdad de oportunidades, establece como uno de sus principios básicos para la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, el respeto a la realidad pluricultural, multilingüe y multiétnica, promoviendo la inclusión social, la interculturalidad, el diálogo e intercambio en condiciones de equidad, democracia y enriquecimiento mutuo. En este contexto, se aprueba el Decreto Supremo N° 016-2016-SA que aprueba la Política Sectorial de Salud Intercultural, que regula las acciones de Salud intercultural en el ámbito nacional, a fin de lograr la atención de salud como un derecho humano, que favorezca la inclusión, igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres.

En tal sentido, la Gerencia Central de Prestaciones de Salud a través de la Gerencia de Medicina Complementaria, debiera tener la responsabilidad de elaborar y proponer normas para la atención de salud mediante la aplicación de la medicina complementaria y de interculturalidad en Salud.

Dra. Nancy Olivares Marcos
GERENTE CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD



Comité Editor

Dra. Martha Villar López
Gerente de Medicina Complementaria

Dr. Duilio Fuentes Delgado
Director de Gestión de la Investigación e Información

Dra. Yolanda Angulo Bazán
Dirección de Gestión de la Investigación e Información

Bibl. Rosa Matos Prado
Centro de Información de Medicina Complementaria

Dr. Moisés Mendocilla Risco
Dirección de gestión de la investigación e información



INTERCULTURALIDAD Y DERECHOS HUMANOS

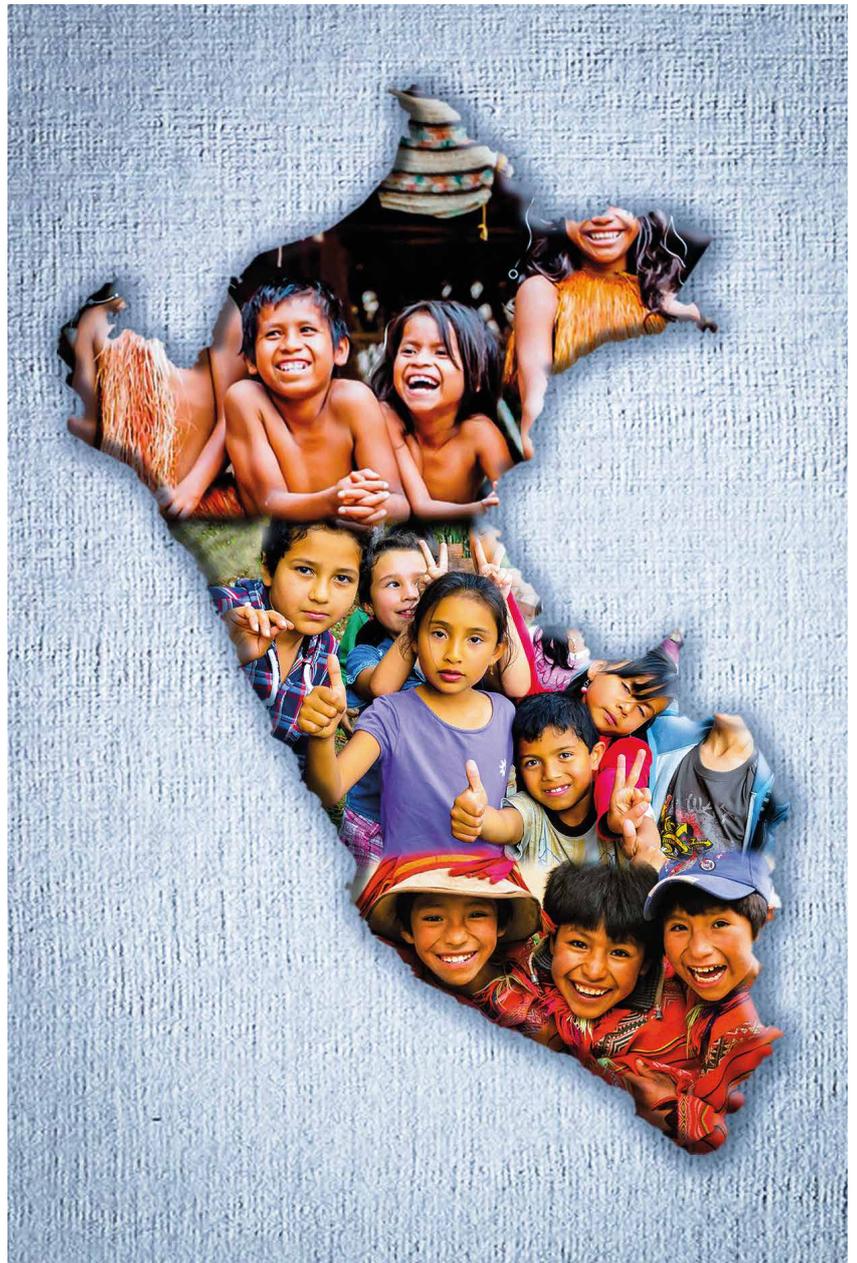
¿CÓMO ESTABLECER UNA INTER (TRANS) CULTURALIDAD QUE ASEGURE UNA DIMENSIÓN MÁS RESPETUOSA DE LAS CONDICIONES CONTEXTUALES, EN NOMBRE DE LA UNIVERSALIDAD, DERIVADA DEL DISCURSO DE LOS DERECHOS HUMANOS?

Es importante diferenciar multiculturalidad de interculturalidad. El primero; es el reconocimiento y/o la constatación de la existencia de diversas culturas en un mismo territorio, sean estas originarias, inmigrantes o derivadas o variantes de una cultura hegemónica. Mientras que la interculturalidad es una consecuencia de la voluntad de interactuar entre diferentes individuos de culturas diferentes; basados en la equidad y con respeto mutuo, en la búsqueda activa de un mutuo aprendizaje¹.

Por otra parte, los Derechos Humanos son un reconocimiento que parte de la aceptación de que éstos son un atributo único del ser humano. No son una creación otorgada a un grupo de personas que corresponden a una específica nacionalidad, país o sociedad. No son, por tanto, un capricho jurídico que el gobernante de turno ha querido donar a sus conciudadanos. Los derechos fundamentales se desenvuelven acorde con el progreso de la sociedad y las diferentes formas de relación humana; las cuales al ir avanzando van descubriendo la necesidad de ir reconociendo, aceptando e incorporando nuevos derechos que tendrán que ser instituidos y elevados al rango de derechos que el sistema jurídico deberá garantizar y proteger a través de los diferentes textos legislativos, en particular de la constitución.² Uno de los puntos que genera más divergencias es el de los límites de los derechos derivados de la cultura con relación a los derechos inherentes a todos los seres humanos, es decir, hasta donde alcanza el "derecho a la diferencia". El tema es complejo, pero entre los extremos del relativismo absoluto y el quietismo de los derechos eternos y universales, las soluciones deben basarse más que en principios generales, en análisis individualizados para cada situación concreta, basándose en la práctica.¹

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

1. Salaverry, O. Interculturalidad en Salud. Rev Peru Med Exp Publica. 2010; 27 (1): 80-93.
2. Perez, E. Concepto y fundamento de los Derechos Humanos. En: Master Oficial de Bioética. España: Instituto Borja de Bioética y Universitat Ramon Llull de Barcelona; 2009.





CONCURSO AMBIENTACIÓN POR FIESTAS PATRIAS ESSALUD-2017

DURANTE EL EVENTO, LA DOCTORA MARTHA VILLAR EXPUSO SOBRE EL DESARROLLARLO DE LA MEDICINA TRADICIONAL Y COMPLEMENTARIA EN EL PERÚ



En el marco de conmemorarse el 196° Aniversario de la Independencia del Perú, la Gerencia de Medicina Complementaria como parte de la Gerencia Central de Prestaciones de Salud, tuvo una participación activa presentando una exposición de productos naturales y platos típicos de la Sierra, danza típica, pago a la tierra, escenificación y Canto Coral a José Gabriel Condorcanqui Noguera, conocido como Túpac Amaru II (poema de Alejandro Romualdo) y el canto del waino en quechua “Valicha”.

Dicha presentación, junto con las otras escenificaciones de peruanidad de la Costa y Selva peruana realizada por la Gerencia Central de Prestaciones de Salud, fue merecedor del 1er Premio ganador del Concurso de Ambientación por Fiestas Patrias-2017.

NOVEDADES MEC

La Gerencia Central de Prestaciones de Salud, a través de la Gerencia de Medicina Complementaria y el Instituto de Medicina Tradicional de Iquitos; está postulando como institución colaboradora (participación no monetaria) a la Convocatoria Científica – Concytec: “Proyectos de Investigación Básica y Aplicada 2017-02”. La intención es poder acceder a financiamiento externo para ejecutar un proyecto de investigación de prioridad institucional denominado: “Validación de metodologías analíticas para obtención de extractos estandarizados de las especies peruanas *Shinus Molle* y *Dracontium spruceanum*, con potencial actividad antiinflamatoria para tratamiento de patologías crónicas en pacientes de EsSalud”.

Este proyecto tiene como objetivo la validación de las metodologías analíticas empleadas para lograr la estandarización de los extractos vegetales de las especies *Shinus Molle* “molle” y *Dracontium spruceanum* “jergón sacha” con el fin de estudiar su potencial actividad farmacológica in vitro e in vivo (efecto antiinflamatorio), aunada a los estudios de toxicidad (aguda y crónica), de tal manera que se pueda lograr la formulación de un medicamento herbario de composición química definida, seguro (dosis tóxica) y eficaz (dosis efectiva) para atender las principales patologías crónicas de los pacientes del seguro social de salud – ESSALUD.

Las instituciones que están asociadas a EsSalud para este proyecto son la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga y Nanofitotec (São Paulo-Brasil).

Nancy Olivares Marcos
GERENTE CENTRAL DE PRESTACIONES DE SALUD





INVESTIGACIÓN EVIDENCIAS MEC



PROCESOS DE ENSEÑANZA NO FORMAL DE LA DANZA PERUANA ENTRE MIGRANTES PERUANOS EN BUENOS AIRES

RESUMEN

El objetivo general del presente trabajo es analizar algunas de las modalidades de transmisión del conocimiento de las danzas peruanas en Buenos Aires, mostrando cómo la especificidad de la gestión de la danza peruana en dicha ciudad permite dar cuenta de ciertas características frecuentemente atribuidas a la educación no formal, a saber: la existencia de decisiones descentralizadas y la integración de la educación a la vida cotidiana; la orientación de los objetivos hacia el corto plazo y la voluntariedad de la participación; o el hecho de que los formadores no sean profesionales de la educación. También se ofrecen servicios de educación a través del arte, puesto que se incluyen actividades para alcanzar otros fines, específicamente terapéuticos y asistenciales, que apuntan a la defensa de los derechos culturales en la esfera pública. La educación no formal de la danza peruana en Buenos Aires, entre los migrantes, permite crear una peruanidad nueva, que enfrenta la ausencia del Estado argentino y confrontando las activaciones oficiales del patrimonio intangible peruano que hace el Consulado peruano en Buenos Aires.

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

SILVIA BENZA / Procesos de enseñanza no formal de la danza peruana entre migrantes peruanos en Buenos Aires. ANTHROPOLOGICA/AÑO XXVII, N° 27, diciembre de 2009, pp. 75-91

EL CHACHO (ALCANZO, HAPIRUZGA), SÍNDROME CULTURAL ANDINO: CARACTERÍSTICAS Y TRATAMIENTO TRADICIONAL EN AYACUCHO, PERÚ

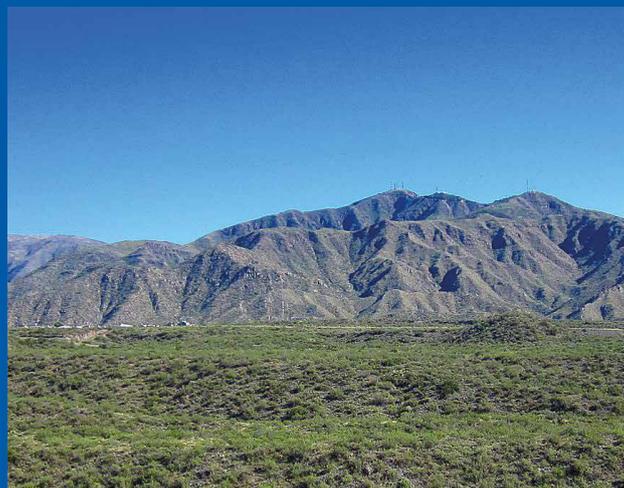
RESUMEN

El chacho es un síndrome que forma parte de los temas de estudio de la medicina tradicional. En Ayacucho, el chacho (Alcanzo, Hapiruzqa en quechua), se considera como una enfermedad de origen mágico; así se plantean algunas teorías acerca de su origen, entre ellas, que se produce por las emanaciones que despiden los cerros que son imperceptibles visualmente, pero sí se perciben como energías. Se dice que cuando una persona, principalmente niño o mujer pasan, se cae o descansa sobre el cerro, las emanaciones de este cerro lo alcanzan y producen una enfermedad cuya sintomatología es muy variada, por eso algunos lo denominan también "alcanzo". Se realizó un estudio cuali cuantitativo en el departamento de Ayacucho, Perú entre junio y julio del 2003. El 71% de su población es quechua hablante. El chacho se presenta con diversas características, como dolor en el lugar de la caída, sensación de alza térmica que va progresando y generalizándose por todo el organismo, acompañada de una serie de síntomas que no delimitan un patrón común.

En el caso de los curanderos coinciden en que todos los pacientes responden al tratamiento con el pagapo, que no incluye consumo de alguna sustancia por parte del paciente, sino una ofrenda a la tierra a través de lo que ella solicite (Curandero entrevistado)

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

Culqui, Dante R. *et al.* El Chacho (Alcanzo, Hapiruzqa), síndrome cultural andino: características y tratamiento tradicional en Ayacucho, Perú. Rev. Perú. Med. Exp. Salud Publica, Ene 2008, vol.25, no.1, p.59-65. ISSN 1726-4634





BOTIQUÍN NATURAL MEC



Palta: *Persea americana Mill*

Las hojas se usan en problemas gastrointestinales, como cólicos, diarrea, flatulencia, indigestión y parasitosis, así como afecciones de la boca y encías.

Al fruto se le atribuye propiedad emoliente y humectante; es usado como tónico antianémico, para la caída del cabello y fortalecer su crecimiento. Mientras que la semilla se usa para tratar diarreas y caspa, como antihemorroidal, anticonceptivo y antiparasitario y la corteza para problemas de cefalea, catarro, reumatismo y problemas hepáticos.

Se reportan otros usos populares como: el aceite del fruto, para elaborar artículos de tocador. Las semillas por su alto contenido de

taninos se emplean para teñir cordeles, sábanas, etc; pulverizadas tienen efecto raticida. La infusión de la semilla rallada se usa como repelente de la mosca minadora y pulgones. La madera se emplea en carpintería y para la elaboración de carbón. El fruto crudo es usado en la preparación de ensaladas.

Existen algunas contraindicaciones y precauciones en su uso. No se debe consumir durante el embarazo ningún preparado de semilla, porque han demostrado actividad estimulante uterina. Por otro lado, pacientes que reciben tratamiento antidepresivo con inhibidores de la monoaminoxidasa (IMAO), pueden sufrir crisis hipertensivas debido a la tiramina que presenta este vegetal.

[MÁS INFORMACIÓN]

“No olvide de consultar con su médico antes de iniciar un tratamiento con plantas medicinales”

RECETARIO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE



QUINUA A LA HUANCAÍNA

INGREDIENTES:

- 1 taza de quinua cocida
- 1/2 taza de leche de soya orgánica
- 3 ajíes amarillos sin venas ni semillas
- 4 papas amarillas grandes sancochadas
- ½ cebolla cortada en trozos
- 2 cdts de ajo molido
- 150 gramos de queso fresco
- Aceite vegetal
- 3 huevos duros
- 6 aceitunas negras
- 6 hojas de lechuga
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

Remojar la noche anterior la quinua. Lavarla varias veces, mientras se refriega con la mano para que salga toda la saponina, ya que de lo contrario tendrá un sabor amargo. En una olla, colocar la quinua con suficiente agua para cubrirla y cocinarla hasta que esté al dente (no muy suave). Reservar. En una sartén con aceite sofreír los ajíes cortados en tiras, la cebolla cortada y el ajo molido. Colocar la mezcla de la sartén en la licuadora junto con el queso fresco y la quinua sancochada. Ir añadiendo la leche vegetal poco a poco, la sal al gusto. La crema debe quedar un poco espesa. Servir la crema sobre las papas cortadas en mitades y adornar con la lechuga, los huevos duros y las aceitunas.

CONTENIDO: Calorías: 334.8 kcal, Proteínas 13.2 gr, Fibra 2.75 gr.

CENTRO DE INFORMACIÓN DE MEDICINA COMPLEMENTARIA

RECURSOS DE INFORMACIÓN

SAGE
[INGRESAR]

latindex
[INGRESAR]

ALERTA BIBLIOGRÁFICA MEC

Horario de atención: De lunes a viernes 8:00 am. - 5:00 pm. (511) 265 6000 Anexo 1493 Av. Arenales 1302- Of 418