# LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LAS COMUNIDADES EMBERÁ CHAMÍ DE “LA ALBANIA” Y “TOTUMAL”: UNA APUESTA POR LA ARTICULACIÓN ENTRE SALUD Y EDUCACIÓN

# La Seguridad Alimentaria y Nutricional en las Comunidades *Emberá Chamí* de “La Albania” y “Totumal”: Una apuesta por la articulación entre Salud y Educación

Susana María Morales

Lorena Molano Waltero

Universidad Católica de Manizales

Maestría en Educación

Manizales Caldas

2019

La Seguridad Alimentaria y Nutricional en las Comunidades *Emberá Chamí* de “La Albania” y “Totumal”: Una apuesta por la articulación entre Salud y Educación

Autores:

Susana María Morales

Lorena Molano Waltero

Trabajo de grado presentado como requisito parcial para optar al título de Magister en Educación

Asesor:

EDILBERTO GRANADOS

Universidad Católica de Manizales

Maestría en Educación

Manizales Caldas

2019

***Dedicatoria***

*En estas líneas queremos dedicar el proyecto a la comunidad Emberá Chamí quienes hicieron posible esta investigación y nos permitieron ahondar un poco más en sus costumbres, creencias y maneras de abordar la vida; así mismo, de alguna manera estuvieron con nosotras en momentos difíciles, alegres y tristes; estas palabras son para ustedes y por ustedes.*

**Resumen**

El proyecto tuvo por objetivo aportar una propuesta en Seguridad Alimentaria y Nutricional para la Comunidad *Embera Chami* sin desarticular o hacer a un lado sus creencias, sus reglamentos, su organización política, de igual manera tener en cuenta sus propios recursos y conocimientos de base para no interferir, ni atentar contra su cultura.

Es una propuesta entre salud y educación teniendo en cuenta lo que se dice desde la literatura sobre el tema y poderlo integrar de la manera menos arbitraria entendiendo el contexto donde se desarrolló.

En todo el recorrido se aplicaron bases teóricas de la manera más adecuada para intervenir en una cultura muy diferente a la propuesta por los autores.

Se encontraron posibles soluciones de mejora para evitar la desnutrición en la población *Embera Chami*, de la misma forma quedan abiertos posibles campos de revisión adicional, para esto se adoptaron y adaptaron técnicas de aplicación a el contexto de la población objeto del estudio

**Palabras clave:**

Seguridad alimentaria y nutricional, Salud, Educación,

**Tabla de Contenidos**

**CAPÍTULO I. PRELIMINARES** …….……..9

1.1 Planteamiento del Problema ……10

1.2 Pregunta de Investigación …...……14

1.3 Objetivos .....14

1.3.1 Objetivo General .....14

1.3.2 Objetivos Específicos .....14

1.4 Justificación .....15

**CAPITULO II. MARCO DE REFERENCIA ……..18**

2.1 Antecedentes ...……19

2.2 Marco Teórico ...……..24

2.3 Contexto ……..31

2.3.1 Prácticas productivas y economía familiar ..……34

2.3.2 Economía ..……...35

2.3.2.1 Familia Degrama ...……....35

2.3.2.2 Blanca Patricia y Tomás morales ...……...37

2.3.3 El agua ……..40

2.3.3.1 El agua de vertedero o agua de desecho ...……42

2.3.4 Condiciones de vivienda en las comunidades ...……...45

2.3.4.1 La casa de “doña oliva” ……47

2.3.5 Crisis alimentaria ……..48

2.3.5.1 Don Eugenio Guasarave ...……50

2.3.5.2 Don Bernardo Gonzáles ...……52

2.3.6 Higiene e Inocuidad de los alimentos: “El restaurante escolar” ……..55

2.3.7 Construcción Colectiva de una propuesta ……58

2.3.8 Ejes de la política san, Conpes social ……...60

2.3.9 Lactancia materna ……66

**CAPÍTULO III. TIPO DE INVESTIGACIÓN Y DISEÑO METODOLÓGICO** ……73

3.1. Muestra ……..76

3.2 Técnicas de recolección de la información ……76

3.3 Diseño del estudio ……...81

**CAPÍTULO IV. ANÁLISIS Y RESULTADOS ……...82**

4.1 Identificación de necesidades entorno a la dimensión SAN a partir de los diferentes grupos etarios (Grupos focales, resguardo indígena Totumal y Parcialidad indígena Dachi-joma) ....…83

4.1.1 Nutrición ...……83

4.1.2 Objetivo general ...……85

4.1.3 Población objetivo ……85

4.1.4 Metodología ….……85

4.1.5 Resultados ……86

4.1.6 Dificultades ...……...86

4.2 Adecuación intercultural del módulo de nutrición del programa pasea ….……88

4.2.1 Objetivos ...……...89

4.2.1.1 Objetivo general ……89

4.2.1.2 Objetivos específicos ….……89

4.2.2 Ejes de sistematización analizados ...……89

4.2.2.1 Metodología ..……89

4.2.2.2 Población Objeto de estudio ..……...90

4.2.3 Análisis de la situación ……90

4.2.4 Resultados ……91

4.2.5 Dificultades ...……...92

4.2.6 Principales logros y resultados del proceso …..……93

4.2.7 Lecciones aprendidas ...……94

4.2.8 Recomendaciones para futuras intervenciones ……94

4.3 Encuentro intercultural “alimentación complementaria” ……95

4.3.1 Guía metodológica ...……95

4.3.2 Objetivo de la sesión ....……95

4.3.3 Logros ……...96

4.3.4 Ideas a trabajar ….……96

4.3.5 Procedimiento ..……96

4.3.6 Discusión ..……...97

5. CONCLUSIONES ….……102

6. REFERENCIAS .....103

# CAPÍTULO I

# PRELIMINARES

## 1.1 Planteamiento del problema

La educación como proceso de transformación apunta a un cambio sistemático de paradigmas, los cuales son confrontados en el contexto en el que se ejecute la práctica, es decir, el proceso enseñanza-aprendizaje ya no se dirige como una práctica de trasmisión del conocimiento exclusivamente, ésta, está orientada desde un enfoque activo y participativo en el que confluyen diversas prácticas culturales, generando nuevas estrategias en el proceso y cuyo objetivo principal se centra en generar prácticas que contribuyan al bienestar de una determinada población.

Como condición necesaria para que surjan estos aprendizajes la metodología que se utilice debe partir de un conjunto de experiencias concretas propias del contexto en donde se vive la práctica. Por ejemplo, considerando la educación en seguridad alimentaria y nutricional (SAN), se entenderá ésta como:

La combinación de estrategias educativas diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otros comportamientos relacionados con la alimentación y la nutrición, propicios para la salud y el bienestar. Estas estrategias están enfocadas en el desarrollo de las habilidades de los sujetos para tomar decisiones adecuadas en cuanto a su alimentación y en la promoción de un ambiente alimentario propicio. Las acciones de educación nutricional se desarrollan en los ámbitos individual, comunitario, y político (Contento I, 2011, p.24).

Esta estrategia permite a los sujetos, algo mucho más profundo que el simple acto de escolarización, permite, además, el desarrollo de habilidades propias según el grupo étnico al que pertenezcan en cuanto a la toma de decisiones pertinentes para crear un ambiente alimentario adecuado desde aspectos fundamentales tales como: la disponibilidad, el acceso físico y económico a los alimentos que satisfagan sus necesidades enmarcadas en las preferencias del grupo o comunidad. Para el caso de la comunidad Emberá Chamí del resguardo indígena “la Albania” el consumo\utilización y la

estabilidad con relación a la variabilidad en la oferta de los productos propios de la canasta familiar resulta un factor eje en la dinámica y desarrollo de la propia comunidad.

Sin embargo, la falta de información acerca de las poblaciones indígenas se convierte en limitante a la hora de diseñar y aplicar las políticas estatales en un grupo étnico determinado, dificultando así la evaluación de los procesos implementados. Las estadísticas nacionales no dan cuenta de la situación de exclusión y desventaja a la que se ven sometidos los pueblos indígenas colombianos convirtiéndolos tan solo en un promedio nacional.

En el contexto educativo específicamente en seguridad alimentaria y nutricional se evidencian vacíos en el conocimiento los cuales están relacionados en la adecuación de modelos occidentales con relación a los modelos tradicionales de los grupos étnicos, sus dietas son modificadas y la mayoría de las veces no son tomadas en cuenta sus prácticas y preferencias, dificultando así la adaptación del modelo por parte de la comunidad a intervenir.

Frente a ello, debería ser una tendencia en educación la investigación del contexto en el que se orientará la práctica, el descubrimiento del sistema de creencias, de valores y de costumbres propios al entorno como fundamento para que surjan aprendizajes significativos a nivel individual, familiar y colectivo. Las historias de vida, los relatos y las formas de adaptación conforman un conjunto de necesidades que la educación en seguridad alimentaria y nutricional debería develar previo a una intervención efectiva.

En ese contexto, si bien las comunidades indígenas en su mayoría cuentan dentro de su talento humano con etno-educadores, la seguridad alimentaria y nutricional es tratada por agentes estatales ajenos al entorno, las guías y las metodologías no son personalizadas o adaptadas a la realidad cultural de determinada comunidad, así prácticas como el consumo de carne de animales silvestres es prohibida mediante reglamentación occidental, la lactancia materna es limitada a un tiempo en particular, los

suplementos nutricionales son ofertados por entidades como el Instituto de Bienestar Familiar y las pautas de conducta e higiene en cuanto a la inocuidad de los alimentos no obedecen a la situación real de la comunidad; todo esto conduce a que la adecuación del modelo no sea efectiva. Por otra parte, parece evidente que los diversos problemas que enfrentan las comunidades a nivel nutricional se originan en la ausencia de ingresos económicos, en la perdida de la cultura de producción y autoabastecimiento, al inadecuado uso de los alimentos y sin lugar a dudas, aunque no es muy evidente, a la poca capacidad de respuesta del sistema educativo para potenciar el desarrollo de capacidades específicas relacionadas al bienestar social y a la producción de alimentos.

Si bien es cierto que al interior de las comunidades existen escuelas que proveen a los niños de alimentos mediante el acceso al restaurante escolar durante el calendario académico, además del seguimiento de variables como talla y peso con relación a la edad, la problemática se agudiza cuando se pausan las actividades escolares en los periodos de vacaciones, sin contar que al interior de las comunidades es frecuente que los niños dejen de asistir a clases en época de cosecha. Así, si bien se logra una estabilización de las variables talla y peso, estas mejoras se pierden cuando el niño se ausenta de la escuela. Así la población atendida serán aquellos que asistan a la escuela o a los colegios, el resto de la población sigue estando vulnerable.

En este mismo orden, se considera que la educación en seguridad alimentaria y nutricional debe trascender y enfocarse en las necesidades comunitarias mediante programas orientados no a mitigar el hambre, sino a prevenirla; programas que trasciendan el aula normal y que se conviertan en prácticas de un aula colectiva y comunitaria, que obedezca e involucre una planeación contextualizada mediante la creación de currículos con contenidos pertinentes y útiles según la temática, a partir de los cuales, se promueva en la comunidad

el desarrollo de competencias que contribuyan en corto plazo al mejoramiento nutricional y a la calidad de vida de las familias de las comunidades étnicas.

En la zona rural de los municipios de San José, Risaralda, y Belalcázar Caldas se encuentran dos resguardos indígenas “La Albania” compartido por los dos primeros, en el tercero “Totumal” en jurisdicción del último hay muy poca información relevante al tema de seguridad alimentaria y nutricional, se ignora el grado de seguridad o inseguridad alimentaria al que están expuestas las familias de las comunidades indígenas lo que dificulta que se trace con claridad una ruta de atención efectiva desde un enfoque educativo, también se desconocen los conocimientos y prácticas emergentes a partir de las capacitaciones que ofrecen las diversas entidades del estado en las comunidades.

Con el propósito de realizar un análisis integral de la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades indígenas de los municipios en mención, se hace necesario elaborar una propuesta a partir de la cual, se pueda dar respuesta a los vacíos que se vienen presentando entorno al comportamiento de la comunidad con relación a las capacitaciones y a la oferta asistencialista, para estimar así, el grado de adecuación o no de la política pública en contraste, con el conjunto de conocimientos y prácticas que surjan en relación a los procesos de adaptación intercultural en el ámbito educativo y con relación, a la salud sin desdibujar y teniendo en cuenta el sistema de creencias propios del pueblo Emberá Chamí.

En tanto, la presente propuesta, se centrará en indagar por cuál ha sido el impacto de la educación en seguridad alimentaria y nutricional en el pueblo indígena Emberá Chamí de los resguardos de la Albanía y Totumal.

### 1.2 Pregunta de investigación

¿Cuál ha sido el impacto de la falta de un protocolo de alfabetización desde la dimensión de la seguridad alimentaria y nutricional en el pueblo indígena E*mberá Chamí* de los resguardos de la Albanía y Totumal?

### 1.3 Objetivos

#### 1.3.1 Objetivo general

Implementar un protocolo de alfabetización desde la dimensión de la seguridad alimentaria y nutricional que contribuya a la apropiación de la *SAN* en la comunidad Emberá Chamí de la ALbanía y Totumal.

#### 1.3.2 Objetivos específicos

Identificar las necesidades derivadas de la seguridad alimentaria y nutricional desde los diferentes grupos etarios o ciclos de vida.

Sensibilizar a las madres de la comunidad indígena *emberá chamí* acerca de la problemática de desnutrición infantil.

Capacitar a los líderes de la comunidad *Emberá Chamí* del departamento de caldas acerca de la importancia de la atención en salud desde la dimensión de seguridad alimentaria y nutricional, haciendo énfasis en los procesos de lactancia materna, alimentación complementaria, higiene e inocuidad de los alimentos.

### 1.4 Justificación

Los motivos que llevan a investigar el impacto de la educación en seguridad alimentaria y nutricional en el pueblo indígena Emberá Chamí de los resguardos de la Albanía y Totumal en los municipios de San José, Risaralda y Belalcázar del departamento de Caldas, se justifican en la necesidad de conocer o crear una ruta aterrizada en el contexto particular que permita una adecuación pertinente y estable de la educación en Seguridad alimentaria y nutricional desde una comprensión holística de las categorías de salud y educación.

Las comunidades son vulnerables con relación al resto de la población rural, poseen una lengua propia (*Emberá Bedea*) usada con frecuencia, poseen un patrón cultural diverso que se convierte en una barrera para la adecuación de la dimensión de seguridad alimentaria y nutricional, esta situación puede incluso desencadenar situaciones de riesgo, debido a sus hábitos culturales y sociales que no son comprendidos por los sistemas de salud y educación occidentales.

Se pretende, entonces, describir e interpretación la implementación de la educación en seguridad alimentaria y nutricional con un enfoque educativo no formal a partir de la construcción del cuerpo de significados propios de la población objeto de estudio, lo cual permitirá una mejor articulación entre los sistemas educación y salud de corte occidental y los modelos y prácticas tradicionales. Así, el presente trabajo permitiría mostrar la cosmovisión propia del pueblo *Emberá Chamí* con relación a su sistema propio de creencias en seguridad alimentaria y nutricional y la emergencia de los tipos de aprendizaje no escolarizados, además dará lugar a la elaboración de una aproximación hacia la comprensión del sistema de creencias propio de la comunidad con la que se podrá establecer una ruta de atención desde lo diferencial y lo intercultural.

Las características de la prestación del servicio de educación articulado al sistema de salud deberían obedecer a un contexto determinado, si esta articulación no es efectiva se generarán barreras de

acceso a los servicios para los pueblos indígenas, principalmente no lograrán mantener estable la dimensión de seguridad alimentaria y nutricional, incrementando aún más la situación de pobreza y hambre en las comunidades. Con el abordaje intercultural de los procesos salud y educación se permitirá la articulación entre los sistemas antes mencionados para contribuir en el mejoramiento de las condiciones de vida de las comunidades indígenas de “La Albania” y “Totumal”, a través de una comprensión de las estrategias metodológicas de lo que implica enseñar.

Como profesionales del área de las ciencias sociales, y del área de la salud específicamente como antropóloga y odontóloga, y junto con ello, estudiantes de Maestría en Educación surge el interés de elaborar una aproximación desde las experiencias en campo del ¿Cómo se implementa la educación en seguridad alimentaria y nutricional en las comunidades indígenas? En pro de mejorar mediante la identificación de los factores asociados a la dimensión las prácticas que posibilitan una vida digna gracias al reconocimiento de los patrones culturales propios de la comunidad.

Desde el sistema educativo y desde sistema de salud la prestación de los servicios se realiza en función de la propia cultura y los conocimientos desde el área profesional sin tener en cuenta la cultura del otro, sus creencias y prácticas. Con la investigación se podrá realizar la adecuación cultural de la educación en seguridad alimentaria y nutricional humanizada que impacte en pro de la disminución de la morbilidad y la mortalidad de niños y ancianos del pueblo indígena *Emberá Chamí* del departamento de Caldas.

El aporte de la presente investigación a la maestría en Educación de la Universidad Católica de Manizales es una contribución a las políticas públicas de salud y educación que tienen que ver con el mejoramiento de la calidad de vida de las comunidades desde un enfoque intercultural. A su vez, aportará una mirada contextual al fenómeno de salud y educación desde la construcción de significados, prácticas y creencias que existen entorno a los procesos mismo en el pueblo *Emberá Chamí* de los

municipios de San José, Risaralda y Belalcázar fortaleciendo a los profesionales egresados en el desarrollo de competencias comunicativas, valores y la capacidad de comprender de una mejor manera cómo los procesos culturales afectan la salud y la educación individual, familiar y comunitaria en los pueblos indígenas, a través de abordajes culturalmente adecuados contribuyendo al ‘’buen vivir’’ de estas comunidades.

# CAPÍTULO II

# MARCO

# DE REFERENCIA

## 2.1 Antecedentes

Para la construcción de este apartado, se plantea presentar en primer lugar autores internacionales que han investigado sobre la categoría de seguridad alimentaria. Conforme se avanza en el texto se presentan autores nacionales y locales que han disertado sobre la temática central de análisis.

En México, los autores Haro Mota y Marceleño Flores (2019), realizan un artículo de investigación, en torno a el análisis de vulnerabilidad alimentaria desde tres enfoques de vulnerabilidad; estos son exposición, sensibilidad y capacidad adaptativa. Su definición de seguridad alimentaria, se basa en la aceptada por el comité mundial de seguridad alimentaria el cual explica que, la existencia de la seguridad alimentaria se basa en el acceso a alimentos suficientes para todos los miembros de un hogar y garantizando la no pérdida de dicha capacidad de acceso (Haro Mota y Marceleño Flores, 2019).

Las autoras también definen la vulnerabilidad alimentaria a partir de los aportes conceptuales producidos por la FAO. En este sentido, las autoras encuentran que, la vulnerabilidad de la seguridad alimentaria se conforma de una serie de factores políticos, económicos, ambientales y sociales que exponen al sujeto a la inseguridad alimentaria, llevándolo a episodios de hambre y desnutrición.

Un elemento de interés en el artículo citado, se centra en la metodología utilizada para los análisis de vulnerabilidad alimentaria en una región de México, debido a la capacidad de relacionar *índices de exposición* (población expuesta a padecer inseguridad alimentaria), *el índice de sensibilidad* el cual (presenta la condición que hace susceptible a la población de sufrir de inseguridad alimentaria) y *el índice de capacidad adaptativa* (permite estrategias y capacidad de hacer frente a la inseguridad alimentaria). Cabe resaltar que dichos indicadores, se configuraron a partir de un diagnóstico previo que incluyó una estimación de inseguridad alimentaria en los hogares de la población estudiada, con el fin de identificar necesidades y consolidar las variables de análisis (Haro Mota y Marceleño Flores, 2019).

Por último, en la investigación encontrada, Haro Mota y Marceleño Flores (2019) encuentran que un factor clave para la vulnerabilidad alimentaria, ésta es la capacidad de acceso de capital financiero de los sujetos por medio de niveles de vida más altos y la constante intervención del Estado con programas de apoyo para la reducción de la inseguridad alimentaria.

En el ámbito internacional, también se encuentra el estudio realizado por Rojas, Flores y Céspedes (2007), el cual propone disertar sobre los efectos de un programa de seguridad alimentaria para atender la desnutrición crónica en niños menores de tres años en Perú. La metodología propuesta fue la comparación de porcentajes en las evaluaciones iniciales finales, en un lapso de tiempo de 5 años. Se realizó un muestreo aleatorio multietápico con una línea muestral de 2.643 niños con sus respectivas familias. Además, propusieron factores causales para medir la desnutrición a partir de enfermedades diarreicas agudas (EDA), lactancia materna exclusiva (LME), alimentación antes y después de una enfermedad diarreica, ingresos económicos, familiares anuales, y gastos en alimentación (Rojas et al., 2007).

Un primer elemento de interés expuesto en el artículo, se centra en presentar dos factores causales inmediatos que conlleva la desnutrición en niños pequeños. La primera son las enfermedades infecciosas como es el caso de la diarrea; la segunda son infecciones respiratorias, producto de bajo consumo de nutrientes tanto en alimentación complementaria como lactancia (Rojas et al., 2007). Lo anterior, está relacionado con factores económicos y ambientales al igual que déficit en el acceso a servicios públicos, bajos conocimientos respecto a preparación de alimentos y acceso a alimentos de calidad. Lo anterior, son factores multicausales que complejizan la intervención de la problemática, tanto para el Estado peruano como para ONG interesadas en tratar la problemática.

Otro elemento de interés en el texto, se centra en identificar la reducción de las tasas de desnutrición en niños menores de tres años que habitan las provincias peruanas analizadas en el estudio,

debido a la intervención de los investigadores. Para el final del proceso se pudo identificar una reducción del 9.9% pasando de 34.2% en el año 2001 al 24.3% para el año 2006. De igual manera se redujeron las infecciones por enfermedad diarreica (35% para el año 2001 a 16.4% para el año 2006), mejoramiento en las prácticas alimentarias como en lactancia materna exclusiva (de 25% para el año 2001 a 72,2% para el año 2006), alimentación adecuada durante episodios de EDA (de 3.3% para el año 2001 a 45% para el año 2006) y alimentación adecuada después de una EDA (de 15%para el año 2001 a 77% para el año 2006). Rojas et al. (2007), demuestran que, es posible incrementar la efectividad de las iniciativas; siempre y cuando se entienda que la desnutrición es producto de un problema de educación y no como un problema exclusivamente de distribución de los alimentos.

En Colombia, Nova-Laverde, Rojas-Chávez y Ramírez-Vanegas (2019) construyen un artículo de reflexión, alrededor del desarrollo, seguridad y soberanía alimentaria impulsada por grupos sociales, comunidades campesinas y étnicas en Colombia y Bolivia.

Del texto se resalta, el recorrido epistemológico de la categoría desarrollo y la crítica a las perspectivas de éste, fundadas en criterios de dependencia de pobres hacia ricos, configurando ideas de asistencialismo para subsanar momentáneamente las carencias, entre éstas seguridad alimentaria y soberanía sobre los productos autóctonos de un territorio (Nova-Laverde et al., 2019). Sin embargo, las autoras también resaltan las apuestas alternativas al post desarrollo, que invitan al *buen vivir* y mediante estrategias que permitan subsanar necesidades básicas como la alimentación a través de procesos cooperativos y autóctonos de los territorios menos favorecidos.

La soberanía alimentaria se opone a una perspectiva industrializada de la producción alimentaria del mundo, donde se elige producir bienes agrícolas altamente procesados con efectos negativos para productores agrícolas y en algunos casos el consumidor final. Por medio de la soberanía alimentaria se proponen prácticas agroecológicas, circuitos cortos de producción y diversidad ecosistémica que estén al

alcance de todos, impactando positivamente al consumidor y al medio que lo produce (Nova-Laverde et al, 2019).

Otro elemento a resaltar se enfoca en presentar el impacto de las dinámicas neoliberales mundiales, en la producción agrícola y alimentaria colombiana, la cual dejó de ser autosostenible en la década de los noventa, para convertirse en importador de alimentos bajo la consigna de la seguridad alimentaria, es decir, bajo un enfoque productivista a gran escala como el caso de los monocultivos, biocombustibles y determinismo tecnológico en el área agrícola. Sin embargo, para el caso de Bolivia, se han configurado apuestas alternas al desarrollo a través de los movimientos sociales campesinos e indígenas, para conservar la soberanía alimentaria, demostrando que es posible, adecuar procesos de descolonización, enfocados en el acceso igualitario y equitativo de los medios y la producción agrícola, procurando una consciencia de cuidado de sí y del otro a través del acceso a los alimentos.

En el departamento de Boyacá, los investigadores Salazar-Jiménez y Torres-Tovar (2018) proponen un artículo de investigación enfocado en describir las costumbres alimentarias de 32 familias en el área rural del departamento de Boyacá. Su metodología fue de orden cuantitativo y se enfocó en la realización de un estudio observacional descriptivo de corte transversal.

Se resalta del texto la definición de seguridad alimentaria y sus características como la capacidad de acceso económico y físico a los alimentos, mediante un ejercicio de abastecimiento suficiente y de calidad; estabilidad en el tiempo por parte de los individuos para garantizar dicho acceso a los alimentos, teniendo en cuenta factores externos como el clima, las tendencias económicas y políticas, junto a condiciones culturales que pongan en riesgo la seguridad alimentaria de las poblaciones campesinas (Salazar-Jiménez y Torres-Tovar, 2018).

Los autores también, presentan el fenómeno de la desnutrición como elemento multi-causal (pobreza, falta de educación, desconocimiento de prácticas salubres, entre otros) que requiere un tratamiento multidisciplinario para su adecuada disminución en población infantil.

Otro elemento de interés en la investigación, se centra en la importancia de las costumbres alimentarias, como eje dinamizador del estado nutricional de los niños. Para Salazar-Jiménez y Torres-Tovar (2018), la desnutrición, al ser un factor multicausal, se produce por medio de las prácticas familiares en torno a la alimentación, los saberes, el contexto socioeconómico y la capacidad de acceso a productos y programas de salud, impulsan o detienen casos de desnutrición en el ámbito rural. Para el caso de la población estudiada, las prácticas de seguridad alimentaria suelen ser leves debido a el acceso y disponibilidad que tienen a los alimentos junto al conocimiento para el aprovechamiento de los factores nutricionales de los alimentos.

En el área urbana de Medellín, Cataño-Montoya, Arango-Alzate, & Mejía-Merino (2018) se propusieron indagar acerca de la situación alimentaria en sectores desconectados de servicios públicos por medio de un estudio descriptivo transversal; con una muestra de 220 hogares a través de muestreo aleatorio simple (Cataño-Montoya et al., 2018).

En el texto se observa un desarrollo de la categoría SPD (Servicio Público Domiciliario) como elemento clave para entender la situación alimentaria de comunidades vulnerables del casco urbano de Medellín. Debido al carácter esencial de dichos servicios (acueducto, alcantarillado, electricidad, entre otros). Por ello, al no tener acceso a dichos elementos esenciales para una vida digna, se presentan problemas de salud entre ellos la desnutrición principalmente en niños.

Se evidencia que, los autores procuran entender el fenómeno desde un enfoque multicausal en contextos específicos que configuran estrategias de supervivencia para sobrellevar la precariedad económica, en clave de situación alimentaria frágil (Cataño-Montoya et al., 2018). Sin embargo, en

familias extensas numerosas, la necesidad de convivir en hacinamiento, puede conllevar a repartición inequitativa de alimentos, generando casos de desnutrición a otros miembros del núcleo familiar.

Desde el eje cafetero, las autoras Muñoz Sánchez, Mora, Cubides Arias, Rodríguez Duque, Tapasco Hernández, Marín, Sánchez, Ocampo y Zapata (2017) construyeron un artículo de investigación acerca de los saberes y prácticas sobre lactancia materna (LM) en contextos rurales del departamento de Risaralda. Su metodología se basó en el enfoque histórico hermenéutico con grupos focales de jóvenes madres que tuvieron la experiencia de lactar (Muñoz Sánchez et al., 2017).

Las autoras expresan que en las creencias populares la lactancia es un alimento natural que ayuda a la correcta salud del bebé, también se convierte en un beneficio económico y ambiental, debido al uso de lactancia como complemento dietario del niño que es fortalecido posteriormente con la leche animal. Además, una correcta lactancia materna, implica menos enfermedades, por ende, reducir gastos en visitar los servicios médicos.

La población campesina, también encuentran propiedades anticonceptivas y retorno del peso materno antes del embarazo. Sin embargo, para la población de estudio, en algunos casos lactar a un niño durante mucho tiempo lo puede convertir en un niño travieso y puede ser una carga para los padres en su crianza, aunque tienen mayores ventajas en las laborales que requieren fuerza y motricidad. Una tercera creencia que llama la atención, es la idea del cambio por medio de la lactancia, en algunos casos puede enfermar (casos de mastitis), tener cambios estéticos que invitan a detener la lactancia.

## 2.2 Marco Teórico

Para comprender la seguridad alimentaria, es necesario tener en cuenta las múltiples causas que intervienen en el fortalecimiento o el déficit en las prácticas cotidianas, las políticas y las estrategias incorporadas en los territorios. También se debe tener en cuenta que el discurso de la seguridad

alimentaria está completamente ligada a un discurso del desarrollo propuesto por ONG's e instituciones internacionales, enfocadas en reducir el hambre en el mundo y las condiciones que reproducen dicha problemática.

Además de lo anterior, vale la pena recordar que, en apartados anteriores de este documento, se ha observado la estrecha relación entre la seguridad alimentaria y las estrategias para impulsar iniciativas sanas en niños entre los cero y cinco años; debido al potencial de cambio e intervención para el mejoramiento de las capacidades del ser humano en sus primeras etapas de desarrollo. Por ello, las reflexiones acá propuestas van a estar en constante diálogo con el desarrollo y la salud en la niñez. Como indicador de los avances y retrocesos en las apuestas mundiales referidas a la seguridad alimentaria.

En el actual contexto mundial, han surgido una serie de preocupaciones como el daño ambiental, la globalización, el neoliberalismo, el hambre (en especial en países no industrializados y en vías de industrialización), la precariedad laboral, entre otros; los cuales han confrontado la idea clásica de desarrollo. A pesar de los esfuerzos por hacer el mundo más sostenible, algunas perspectivas teóricas, recuerdan constantemente que se deben volcar los esfuerzos a las estrategias alternas al desarrollo y la soberanía alimentaria como solución radical a las problemáticas citadas anteriormente; sin embargo, las políticas mundiales optan por soluciones menos radicales y más centradas en las complejidades políticas y económicas cercanas.

En efecto, la categoría de seguridad alimentaria permite entender que las políticas propuestas por organizaciones como la FAO se enfocan en la garantía de abastecimiento de alimentos. Además, dicha estrategia impulsa la producción al interior del territorio junto a la garantía de ingresos constantes para la obtención de los productos (Félix-Verduzco., Aboites Manrique., y Castro Lugo, 2018).

Los países industrializados, se han dado cuenta que el proyecto de desarrollo en plena era de la información y el mercado libre, requiere de un trabajo mancomunado para erradicar la pobreza y el hambre en el mundo. Al ser un fenómeno global, entes gubernamentales y no gubernamentales han descubierto que, para la medición de la seguridad alimentaria, se requieren diseños interseccionados en los productos básicos de las canastas familiares, el estrato, los ingresos y otros factores contextuales que inciden en el desarrollo de capacidades humanas para alcanzar un bienestar (Félix-Verduzco., Aboites Manrique., y Castro Lugo, 2018).

Sin embargo, para evitar errores metodológicos, los investigadores en el tema, deben contrastar factores que direccionen los análisis a identificar el retorno de flujo de ingresos, las condiciones laborales de la familia, los saberes acerca de los alimentos y propiedades benéficas que poseen.

Los autores Félix-Verduzco, Aboites Manrique, y Castro Lugo (2018), concuerdan con autores como Haro Mota y Marceleño Flores (2019) y Rojas, Flores y Céspedes (2007) que, existen una serie de variables internacionales que permiten identificar factores de riesgo relacionados a la inseguridad alimentaria. Entre ellos se encuentra la jefatura exclusiva femenina (la tendencia es a tener menores expectativas de ingreso), menor capital educativo (incide en reproducción de niveles educativos y niveles de pobreza no superada), familias extensas numerosas, informalidad laboral y hacer parte de alguna etnia (menores oportunidades de empleos bien pagos).

Lo anterior, demuestra que, para identificar los factores causales de la inseguridad alimentaria, se requiere un enfoque estructural relacionado, con el fin de ganar efectividad en la intervención de problemáticas como desnutrición, salud y calidad de vida.

Por otro lado, se debe tener presente que la Los autores Félix-Verduzco, Aboites Manrique, y Castro Lugo (2018), lo explican así:

“(…) la inseguridad alimentaria no se determina únicamente por el monto de ingreso disponible al final de mes, sino que también influyen condicionantes que reflejan la certidumbre de un ingreso corriente que les permita asegurar que efectivamente dispondrán de los recursos necesarios para proveer los alimentos con la calidad y suficiencia deducidos desde su percepción” (p. 83).

inseguridad alimentaria no se refiere únicamente al hambre o la desnutrición. La mal nutrición en personas adultas, que conllevan al sobrepeso, se ha convertido en una problemática actual. Fonseca, Patiño y Herrán (2013), advierten que la malnutrición se puede evidenciar en el déficit o el exceso de talla. Por ende, la obesidad se convierten un problema de salud pública, porque dicha práctica de malnutrición se encuentra en estratos altos como bajos de las sociedades industrializadas y en vías de industrialización. A pesar de dicho hallazgo, es posible advertir que la mayoría de políticas creadas para tratar la inseguridad alimentaria tienen un enfoque que no permite visibilizar la obesidad como indicador de falencia en las prácticas alimentarias saludables (Fonseca, Patiño y Herrán, 2013).

Para pensar la seguridad alimentaria en clave de déficit o exceso en la talla, Fonseca, Patiño y Herrán (2013) argumentan que, la zona geográfica y la escolaridad son variables básicas para identificar el incremento o descenso del riesgo al déficit. En efecto, vivir en zonas rurales y tener niveles bajos de educación, aumenta notoriamente el riesgo de desarrollar inseguridad alimentaria. Por otro lado, el exceso de talla como efecto de la malnutrición en adultos puede ser medible en mujeres a través de la edad y el sexo. Entre más se envejece, las mujeres tienden a subir de peso después de un embarazo y configurar hábitos alimenticios inadecuados, que evidencian inseguridad alimentaria en un entorno social.

Siguiendo la línea de causas multifactoriales en relación con la malnutrición, Fonseca, Patiño y Herrán (2013) concuerdan con otros autores, en torno a realizar diagnósticos a partir de variables relacionadas como el nivel socioeconómico, tenencia de vivienda, tener menores de edad en el hogar y

el área geográfica. Lo anterior, permite ubicar falencias en la conformación del desarrollo e intervenirlo desde una perspectiva multidimensional, que integre factores cambiantes y subjetivos que pueden procurar desigualdad (López-Becerra, 2011). Por ende, para los teóricos del desarrollo, la búsqueda de una vida digna se articula a formas propias de dinamizar tipos de desarrollo, los cuales tienen ejes de transformación subjetiva y colectiva mediante la posibilidad de abastecerse y garantizar la disponibilidad de recursos, entre ellos los alimenticios.

Siguiendo las ideas anteriores, se hace necesario identificar algunos factores que teóricos de la seguridad alimentaria han identificado como retos para fortalecer dichos procesos, tanto a nivel global como local. Friedrich (2014) encuentra que, en las estrategias de seguridad alimentaria, se requiere estabilizar los precios adecuados de alimentos, con el fin de garantizar la obtención de productos de calidad, que reduzcan riesgos de malnutrición y desnutrición en niños y adultos. En este sentido, la solución debe ser global, debido a que la variable de precios, incide en una serie de circunstancias que dinamizan el alza o baja de alimentos a nivel mundial como incidentes climáticos, mercados emergentes y especulación con los precios de los alimentos. En palabras de Friedrich (2014):

también existen efectos directos de la volatilidad de precios en la seguridad alimentaria: un alza repentina de los precios de alimentos en el mercado mundial puede poner en peligro la seguridad alimentaria de los países importadores de alimentos con economías débiles, mientras que una baja en los precios puede arriesgar el sustento de pequeños productores que dependen de los ingresos de la venta de alimentos para su sobrevivencia” (p. 320).

Lo anterior, demuestra la necesidad de equilibrar precios locales y globales debido a las dinámicas de importación y exportación, que pueden llegar a afectar economías más frágiles como la colombiana, abriendo brechas de desigualdad más amplias.

Un segundo recurso que incide en el fortalecimiento o debilitamiento de la seguridad alimentaria es el cuidado del medio ambiente y el impacto de los procesos productivos en la tierra. Los simpatizantes con la soberanía alimentaria de los pueblos, están de acuerdo en argumentar que, la transformación de los procesos productivos y de uso de la tierra bajo una perspectiva agroindustrial, generan una serie de efectos que a mediano y largo plazo incrementan el desgaste de los suelos, el efecto invernadero y los planes de deforestación que, incrementan notablemente los precios, restricción en el acceso a alimentos de calidad y privatización del uso de semillas; poniendo en riesgo los países con economías emergentes y/o no industrializados.

Para Friedrich (2014), la soberanía alimentaria permite una mejor producción, distribución, acceso y consumo de alimentos básicos producidos en el propio territorio, para depender en menor medida de las importaciones. Además, fomenta el retorno a las agriculturas familiares a pequeña y mediana escala, asegura la manutención del núcleo familiar, procura cuidar los recursos naturales y produce alimentos ricos en nutrientes, más saludables y orgánicos. Respecto a lo anterior, Friedrich (2014) explica que:

La intensificación sostenible, en cambio, aprovecha procesos de la natura para alcanzar una producción alta e intensiva, y usa tecnologías e insumos, solo de forma que no interfieran con la naturaleza de modo permanente. Mientras se alcanzan niveles de producción, iguales o mayores con respecto a la agricultura de Revolución Verde, se mantienen los impactos ambientales por debajo del umbral de la recuperación natural de los ecosistemas. Así se logra, al mismo tiempo, proteger los recursos naturales y mejorar los servicios ambientales (p. 322).

Pensar la seguridad alimentaria, en clave de soberanía, permite fomentar prácticas responsables en materia de producción, acceso y consumo de alimentos donde se habiliten formas adecuadas para la manutención de la tierra. Además, permite a las poblaciones campesinas recuperar saberes ancestrales,

estabilizar sus ingresos producto del trabajo agrícola y ser responsables en el uso y conservación del medio ambiente.

En el mismo orden de ideas, Navarrete-Canchón (2016) expone la necesidad de fortalecer la seguridad alimentaria en clave de soberanía para asegurar la adquisición de alimentación digna y de calidad. En palabras de Navarrete-Canchón (2016):

La relación directa entre la seguridad alimentaria y las implicaciones de esta con la soberanía alimentaria en el impacto de la nutrición infantil, son decisiones que están sujetas a los datos nacionales y a los gobernantes que estén a cargo en los estados, son temas primordiales en las agendas reflejadas en los recientes datos entregados por la FAO (p. 2).

Lo anterior demuestra la necesidad del trabajo mancomunado de los estados para asegurar al interior de las poblaciones, unos mínimos dignos de alimentación y supervivencia, teniendo en cuenta la otredad y el territorio, en formas armónicas de ayuda mutua naturaleza-ser humano.

Otro elemento que permite impulsar prácticas adecuadas en clave de seguridad alimentaria, es la triada desarrollo infantil-alimentación-salud; entendiendo que los análisis conectados entre dichas variables permiten verificar el impacto de las políticas nutricionales y de seguridad alimentaria propuesta por gobiernos nacionales y locales (Navarrete-Canchón, 2016). Un claro ejemplo de las ventajas de interseccionar dichas variables, se observa en la identificación de los índices de malnutrición en las madres gestantes y el impacto en la talla baja en los recién nacidos; lo que implica problemas nutricionales a lo largo del desarrollo del niño. Navarrete-Canchón (2016) explica que:

El conocimiento por parte de la población de las políticas y programas relacionados con la alimentación, asegurará que tengan mayor posibilidad de reconocimiento y uso de la misma, esta debe comenzar a través del inicio del ciclo vital, abordándolo desde las mujeres en estado de gestación y

menores de cinco años, de esta manera se amplía el impacto de los programas y políticas públicas de nutrición infantil en todo el país (p. 4).

Lo anterior, permite identificar otro factor relacional a tener en cuenta para la medición e intervención de la seguridad alimentaria, la variable de nutrición de la madre gestante. Ésta debe ser un elemento clave a intervenir, con el fin de reducir riesgos de inseguridad alimentaria en la primera infancia. Prevenir la mal nutrición y desnutrición de la madre, fortalece los procesos siguientes de intervención al niño e incluso, permite que la intervención por parte del Estado llegue al resto de miembros del grupo familiar, debido a la necesidad de procurar bienestar colectivo.

Para finalizar, se aclara que, a lo largo del apartado se intentó analizar aspectos teóricos y conceptuales que posibilitan el fortalecimiento de estrategias encaminadas a la seguridad alimentaria, aproximando ideas para una correcta intervención de las comunidades procurando el desarrollo de capacidades propias y colectivas, en diálogos entre la cotidianidad y las políticas estatales encaminadas a la prevención y promoción de la salud en poblaciones en riesgo como lo son las comunidades campesinas en Colombia.

### 2.3 Contexto

Ubicado en el municipio de Belalcázar (Caldas) entre las veredas el Águila y las Pampas se encuentra el resguardo indígena “Totumal”, con una población aproximada de 900 habitantes, todos pertenecientes a la etnia Embera Chamí, el sistema de liderazgo obedece a las prácticas tradicionales de un mando dentro del resguardo, para el caso en particular el sistema de organización estará representado de la siguiente manera:

GOBERNADOR: Alexander Sucre

CONSEJEROS: Bertulfo Sucre y Gabriel Gonzáles

SEGUNDO GOBERNADOR: Camilo Morales

SECRETARIO: Carlos Andrés Mejía

FISCAL: Francisco Cardona

TESORERO: Darío Sucre

ALGUACÍL MAYOR: Albeiro Degramá

GUARDIA INDÍGENA: No hay guardia indígena.

Se hace necesario hacer la aclaración sobre la división política del pueblo "Totumal" pues si bien, pertenecen a la misma etnia y se encuentran adscritos al resguardo, en su interior presentan claras diferencias entre "la gente del Águila" y "la gente de la Pampa".

En la vereda el Águila como autoridad principal aparece el señor Gobernador Alexander Sucre y sus Consejeros, mientras que en la Pampa o "la cascada" el señor Camilo Morales es quien enviste la autoridad, como asesor o consejero cuenta con el acompañamiento de Gabriel Morales quien hace presencia en las reuniones a las que son convocados, el águila y la pampa no convergen, sus diferencias giran en torno a la prestación de servicios, auxilios y demás dadivas que ingresan al resguardo, éstos manifiestan abiertamente encontrarse en situación de desamparo por parte de las instituciones indígenas y Estatales, exigen o demandan igualdad de condiciones y acceso a las mismas oportunidades que la gente del águila, se quejan de la mala administración y de la desviación de recursos.

*Asamblea en la Pampa*

*Segundo Gobernador: Camilo Morales, junto a Gabriel su consejero.*

Por su parte la gente del águila ha dejado solo a su Gobernador, en una reunión adelantada el sábado 28 de octubre este presentó ante 50 personas contadas entre mujeres, niños y algunos hombres su renuncia, la cual justificó en el desamparo o ausencia de acompañamiento en su periodo de gobierno, la decisión fue sometida a votación, las mujeres se pronunciaron alegando que no era necesario el cambio de gobernador, los hombres tomaron la vocería y se comprometieron a acompañar desde lo que pudieran la labor de gobierno. La anterior aclaración es necesaria, pues el sistema de gobierno que en apariencia rige el resguardo, está dividido, a solicitud de los habitantes de "la Pampa" se presenta lo que de ahora en adelante se sugiere como un mecanismo para abordar los asuntos concernientes al reguardo.

Dentro del hogar la jerarquización o sistema de gobierno familiar no es claro o evidente, si bien la familia Embera Chamí es Patriarcal, en esta comunidad no es un rasgo relevante, mujeres cabeza de hogar, niños criados por sus abuelos, por sus tíos o familiares cercanos conforman el nuevo sistema familiar.

### 2.3.1 Prácticas productivas y economía familiar

Han pasado muchos años desde lo que recuerda Don Genaro Gonzáles; ser indígena estaba conectado con el ser de la tierra *Muday Drua* quien provee de alimento al pueblo Embera, la comida se encontraba en las huertas caseras de los patios de atrás de las viviendas, gallinas, plátanos, yuca, ahuyama, cebolla, tomate y demás productos del pan coger surtían las despensas de las cocinas, los mismos indígenas trabajaban su tierra y suplían sus necesidades con ella, los niños y las niñas se quedaban en sus hogares o asistían si era posible a las escuelas, aún no trabajaban, su edad de trabajo era a partir de los 14 años.

Ahora desde los ojos de Don Genaro todo cambió, Don Genaro cuenta con 81 años de existencia, toda su vida la ha pasado en el resguardo, los niños trabajan desde muy pequeños en las labores de la

recolección de café y el acarreo de leña para los fogones, ya en los patios traseros no se cultivan alimentos, las gallinas no se alimentan con maíz, no hay plátanos, ni siquiera la sidra pega en la tierra, se quedaron sin tierra para cultivar, los procesos de desarrollo económico y de expansión territorial por parte del "*kajuma*" (nombre que recibe el hombre y la mujer blanca) han dejado sin tierra que sembrar a la comunidad Embera.

Rodeado por amplias cementeras, extensos potreros y un condominio residencial se encuentra el resguardo indígena "Totumal", las casas están construidas en esterilla, los fogones son de leña, la vivienda se torna muchas veces en un cuarto en el que en situación de hacinamiento conviven varios miembros de una familia o de varias familias.

### 2.3.2 Economía

Sin que exista un rasgo diferencial entre el sexo y la edad, en esta comunidad todos son aportantes a la economía familiar, los niños, las mujeres, los hombres e incluso los adultos mayores (si su capacidad física lo permite) van al cafetal en busca de un jornal que les permita traer alimento al hogar, los niños en la mayoría de los casos asumen sus gastos, compran su ropa, su alimentación y útiles escolares. En la época de cosecha de café se evidencia desde las aulas la ausencia de los niños que han marchado al cafetal, para los padres no es problemático, por el contrario, lo asumen de la mejor manera, siendo esto una ayuda para el sustento de la familia que suele ser numerosa.

#### 2.3.2.1 Familia Degrama

Compuesta por nueve miembros: cuatro niños y cinco adultos, acomodados en dos pequeñas habitaciones pasan los días esta familia, dos mujeres jóvenes son los miembros productivos, ella van al cafetal para obtener un jornal de ochenta mil pesos a la semana, los cuales invierten en arroz, panela,

chocolisto, leche, milo, galletas, fideos, sal y carne, la madre de las jóvenes no va a la jornada de trabajo, se encuentra enferma y la mayor parte del tiempo cuida de los pequeños niños, los niños son alimentados con leche, galletas, milo, chocolisto y sopa de fideos, los adultos tienen como dieta, arroz, carne y panela.

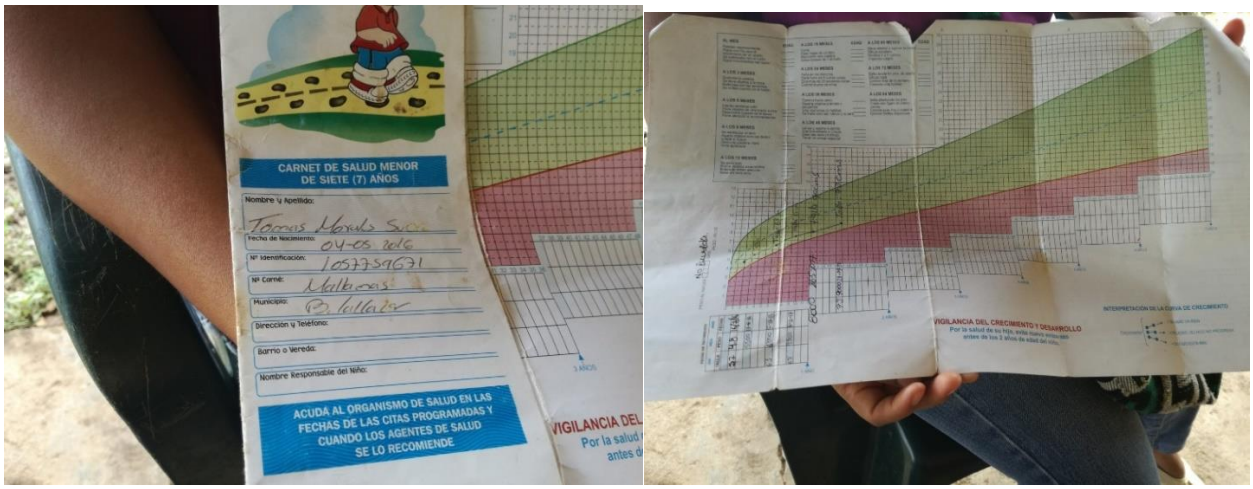
Se cita el ejemplo de la familia Degrama, esta ejemplifica la situación económica y alimentaria de la comunidad, a excepción del caso de Blanca Patricia Sucre Álvarez.

*Niño Emberá, junto a la cocina*

*Cocina de la familia Degrama*

**2.3.2.2 Blanca Patricia y Tomás morales**

Blanca Patricia es una viuda que cuenta con ocho hijos, entre 1 y los 18 años, siete hombres y una mujer, se quedó hace más de dos meses sin su esposo (asesinado), sin embargo, perdida en el tiempo ella lo asume como si hubiese pasado más de un año. Blanca se convirtió en madre cabeza de hogar, ninguno de sus hijos trabaja en el campo, ella procura que todos vayan a la escuela, Tomás es su hijo menor, cuenta con un año y algunos meses de edad, desde que nació el instituto Colombiano de Bienestar familiar centró su atención.




*Curva de crecimiento Tomás Morales Sucre.*

Al momento del nacimiento según el carnet de crecimiento y desarrollo el niño llega con un peso de 4800 gramos, su avance en la adquisición de peso fue lento, para el 29 de septiembre Tomás pesa 9000 gramos si bien está por debajo de la curva normal de crecimiento aún no está en el índice de alarma, el niño presentó situaciones críticas, a las que ICBF respondió activando las rutas de atención correspondientes, así Tomás según una funcionaria (quien solicita no revelar su nombre) pasa al programa de recuperación nutricional, el paquete de nutrición se le entrega a la madre del menor.

Tomás en apariencia luce saludable, es atento, despierto y se muestra alerta a su entorno, aún consume leche materna, parece ser que su época de crisis está siendo superada, no obstante, no se encuentra dentro del límite normal de peso para su edad.

La familia de Tomás no cuenta con un ingreso económico que satisfaga las necesidades de sus integrantes, la madre del niño fue empleada como cocinera en el restaurante escolar, por su labor recibe 300 mil pesos, que deben ser distribuidos en alimentos durante todo un mes.

*Vivienda de Blanca.*

Las condiciones de higiene de este hogar son óptimas, si bien la humildad y la pobreza se reflejan, la ropa de los niños es limpia, el suelo del hogar, el fogón de leña está ordenado, los niños usan zapatos, sus manos están limpias.

*Cocina de Blanca*

El hogar de Blanca Patricia difiere ampliamente de los hogares visitados por su limpieza y pulcritud, sin embargo, un desagüe de aguas negras atraviesa el patio de la familia. como nota adicional para esta descripción es necesario mencionar que la señora Blanca en apariencia atraviesa una fuerte depresión, llora incansablemente al recordar su esposo, manifiesta que éste hace más de un año fue asesinado, se cuestiona acerca de su muerte y culpa a quien lo asesino por la mala suerte que lleva.

Jesús Morales fue asesinado el pasado mes de agosto, dentro de las hipótesis existentes por parte de la comunidad acerca del acontecimiento, se cree que todo ocurrió por entrar sin autorización a un cultivo de plátano, durante una semana el señor extrajo el fruto de las plataneras, sobre todo aquél plátano caído en el suelo, surtió a su familia del fruto, pero para el día vienes de esa semana en horas de la mañana, Jesús fue sorprendido por la muerte, su asesino lo llevó hasta una cañada y allí lo ajustició propiciándole varios disparos, la comunidad cree que el motivo de su asesinato fue el "robar plátano"

El ejemplo de Jesús y su familia se cita para mostrar la necesidad de adquirir alimentos en época que no es de cosecha, la cosecha trae estabilidad económica y un aumento considerable en el acceso a los productos de la canasta familiar, por eso los niños y todos los que puedan irán a trabajar, cabe preguntarse ¿de qué vive la comunidad cuando no hay cosecha? la mendicidad es la respuesta, mujeres, niños y anciano se trasladan a grandes pueblos y ciudades, en busca de la comida que les permita seguir con vida, aquí no se habla de autonomía alimentaria, se habla de supervivencia, la comida tradicional no es frecuente en las viandas de estas familias, comen lo que hay y como esté.

### 2.3.3 El agua

El nacimiento de agua llamada la Cristalina provee del líquido vital a la comunidad indígena y toda la vereda incluyendo el condominio, esta agua no es potable, sin embargo es consumida por todos, en época de sequía el afluente no da abasto, lo que hace que se cierre el paso de agua al reguardo y se

abastezca la vereda y los condominios, los indígenas se movilizan en busca de agua y terminan alimentándose y haciendo uso del agua cargada de desecho de la cañada Zancullito, traen agua a sus hogares, las personas se bañan en este afluente y con ella preparan sus alimentos, cuando un indígena va a pedir agua al condominio se le es negada.

La comunidad ha buscado traer agua desde el nacimiento de Gualanday para poder superar estos impases, necesitan cerca de mil metros de chispa de manguera y la mano de obra calificada para poder traer el líquido.

Los niños en medio de sus juegos se dirigen hacia los tanques de los vecinos, en busca de saciar su sed, el agua almacenada en los tanques es agua lluvia mezclada con agua de la Cristalina, según su creencia al ser legítimos indígenas su salud no se verá afectada por consumir dicha agua.

#### 2.3.3.1 El agua de vertedero o agua de desecho

No hay acueducto, los desechos de las viviendas son vertidos a pozos sépticos, que en este caso son tanques plásticos enterrados, cuyas tapas se encuentran en mal estado por lo que en cualquier momento animales o personas puedan caer dentro de los tanques, las plagas pululan (ratas, cucarachas, zancudos y moscas), es común que época de lluvia el agua de desecho inunde los caminos fangosos de la vereda. La demanda de la comunidad: Un alcantarillado.

*Vertedero de agua sucia situado al paso de dos viviendas*

El agua no es potable, no hay alcantarillado, hay resistencia cultural para la implementación del mismo.

*El agua de vertedero o agua de desecho*

No obstante, si bien es una necesidad apremiante un sistema de acueducto y alcantarillado en el resguardo la comunidad no lo ve así, por el contrario, consideran que, de implementarse este sistema, representaría un gasto para la ya golpeada economía familiar.

Si bien, para el momento, no se ha hecho posible la instalación de un sistema de acueducto y alcantarillado, se hace necesario garantizar el consumo de agua potable a través de herramientas costo-efectivas que permitan que el agua a ser consumida sea de tipo potable.

El Alcalde municipal Jahir de Jesús Álvarez ha mostrado su interés en cuanto a la solución de la problemática mencionada, reconociendo que para atacar uno de los problemas fundamentales, es necesario llevar a cabo un proceso de ordenamiento territorial, el cual facilitará la labor de instalación de un alcantarillado para la comunidad, no obstante, está decisión no depende del burgomaestre, son las autoridades indígenas del resguardo quienes darán el consentimiento para ejecutar un plan de ordenamiento territorial. Es de resaltar el interés de la administración municipal por mejorar las condiciones de vida de la comunidad; así será la comunidad en cabeza de su gobernador quien decidirá si se realiza el proceso o no.

Para el momento, la administración municipal, construirá un tanque de almacenamiento con mayor capacidad y buscará surtir a la comunidad desde una fuente exclusiva llamada “Gualanday”, así, se garantizará que exista un acceso permanente al agua.

*Niños del resguardo “Totumal” jugando*

### 2.3.4 Condiciones de vivienda en las comunidades

La mayoría de viviendas de ambas comunidades cuentan con fogones que funcionan a partir de la quema de madera, éstos están al aire libre, el aire se contamina con el humo de las cocinas, las mujeres y los niños pequeños son la población con mayor riesgo de exposición al aire contaminado, estos grupos suelen presentar enfermedades de tipo respiratorio.

La administración municipal del Belalcázar, instaló diez cocinas ecológicas en el resguardo, no obstante, estás no fueron instaladas en hogares que presentaran una mayor necesidad, la política de instalación no dependió de la administración municipal, los beneficiados fueron elegidos por el gobernador indígena y su grupo de consejeros.

*Cocina de "Doña Orfilia"*

Un caso específico, la cocina de "Doña Orfilia" se encuentra dentro de la misma habitación que se utiliza para dormir, dentro de esta habitación habitan once personas, de ellas cuatro son niños y dos son adultos, la situación es dramática, en la mayoría de los casos las brasas del fogón de madera, saltan y alcanzan la ropa que está guardada en costales, la mayoría de las veces la ropa se quema, el humo es

insoportable, al igual que el calor que emana el fogón, esta familia no fue beneficiada a pesar de sus necesidades.

*Vivienda de "Doña Orfilia", doña Orfilia. Deisy, su nuera (tiene cuatro meses de embarazo*

**2.3.4.1 La casa de "doña oliva"**

La vivienda de Doña Oliva, colapsó, las paredes de ésta son cobijas y poli-sombra, no tiene garantías de mejora, su cocina está al interior, está constituida por dos ladrillos en la mitad de estos se ubica la madera que servirá para preparar los alimentos, este hogar presenta graves problemáticas, desde el acceso a los alimentos y todo lo que concierne a la calidad de vida.

Lo anterior ejemplifica la situación de muchas de las familias de la comunidad indígena "Totumal". No obstante, la alcaldía municipal otorgará diez viviendas al resguardo indígena "Totumal", se pide supervisión por parte del Consejo Regional Indígena de Caldas, CRIDEC, para la asignación de estas viviendas, procurando que se beneficien aquellos que tienen mayor dificultad.

### 2.3.5 Crisis alimentaria

El resguardo indígena cuenta con un aproximado de mil habitantes, la edad productiva oscila entre los 10 años a los 50, no hay discriminación de género a la hora de ejercer prácticas de trabajo de la tierra, mujeres, hombres y niños trabajan en los campos de cultivo ya sea de naranjas, plátanos o café.

Los adultos mayores, siendo considerados así a aquellos que superan los cincuenta años son calificados como improductivos en dichos cultivos, el rendimiento desde el estado físico no es igual, y la tensión o preocupación por sufrir accidentes laborales incrementa, por tanto, está población en su mayoría no es empleada.

Dos son las épocas durante el año que son calificadas como productivas, siendo los periodos de abril, mayo y principios de junio, octubre, noviembre y principios de diciembre, durante este periodo se da la recolección de café principalmente, no obstante, los meses de enero, febrero, marzo, junio, julio, agosto, septiembre son meses de crisis y de austeridad para el pueblo del "Totumal", los cultivos de café en los que son empleados los indígenas están situados en municipios aledaños a Belalcázar al igual que algunos del departamento de Risaralda o del Valle del Cauca.

Las jornadas laborales se cumplen de lunes a viernes desde las 5 de la mañana a las 5 de la tarde, tomando descansos para el desayuno y el almuerzo, alimentos que son preparados en casa para aquellos que trabajan cerca o en las estancias cafeteras para aquellos que viven en campamentos de recolectores; los salarios dependerán de la capacidad y eficacia de cada uno de los recolectores para acumular en sus canastos kilos de café.

La subsistencia en el resguardo se da  a ras de la necesidad, granos, carne, leche y panela predominan en la canasta familiar de aquellos quienes pueden abastecer sus alacenas, la política pública de paternalismo, protección y garantía de los derechos es plasmada en el Lineamiento Técnico de Alimentación y Nutrición "De Cero a Siempre" propende por el cuidado y la garantía del acceso a los alimentos y\o complementos nutricionales para los niños de cero a cinco años, ICBF cumple con la labor de acompañar y hacer seguimiento en el resguardo al estado nutricional de los niños pertenecientes a primera infancia. Dos casos aislados fueron reportados, un niño y una niña del resguardo, Tomás el primero, fue reportado e inmediatamente la ruta de atención para su situación fue activada, Secretaria de Salud, ICBF y el hospital municipal atendieron el caso, el acompañamiento al pequeño y a su madre es constante, en la actualidad se encuentra en el programa de recuperación nutricional.

El segundo caso, Luz Brisnelda de 14 meses ha sido reportada con posible riesgo nutricional, sin embargo, ICBF acompaña a la familia prestándoles ayuda y soporte nutricional.

### 2.3.5.1 Don Eugenio Guasarave

Jueves 07 de diciembre de 2017, al amanecer del día en mención Gilma Guasarave encuentra a su padre Don Eugenio sin vida.

Don Eugenio contaba con 84 años de edad, su hija Gilma procuraba su cuidado, ella es responsable de otros seis miembros de su familia en los que se cuentan dos menores de edad.

En una vivienda de esterilla, tirado en el suelo sin ninguna ayuda más que la de su hija pasó los últimos días de su existencia este ser humano, su condición de abandono social, de desamparo y de pobreza empeoraban la imagen de aquel “esqueleto” que yacía tendido sobre el suelo, un delgado colchón y unas humildes frazadas lo protegían e aislaban su cuerpo del frio de la superficie.

Dos grandes protuberancias adornaban su rostro, pedía que lo llevaran al hospital, al igual que un poco de comida y algo de beber, la situación económica del hogar no permitía mejorar las condiciones de alimentación de Don Eugenio, no fue posible adquirir por parte de su hija Gilma suplementos nutricionales, ni pañales desechables, cada hora el señor debía ser cambiado de posición para evitar ulceraciones en su piel, la cual ya se encontraba adherida a su esqueleto.

Don Eugenio falleció y el principal factor que produjo el evento fue sin lugar a dudas su estado nutricional, ninguna institución le prestó ayuda, a pesar que en múltiples ocasiones ésta fue solicitada por parte de quien escribe este informe, la respuesta de la Secretaría de Salud del municipio de Belalcázar fue: "en el hogar del anciano del municipio, no hay una persona que pueda apersonarse del cuidado del señor Guasarave, en virtud de su estado de deterioro y de inmovilidad" como alternativa en pro de mejorar la calidad de vida o garantizar un tratamiento paliativo digno y humano se sugirió la gestión de una cama, la cual permitiera levantarlo del suelo, la adquisición por caridad de un suplemento nutricional y algunos paquetes de pañales, no hubo respuesta, el cuerpo de Don Eugenio gastó la poca energía que le quedaba, así falleció, ignorado y desamparado.

El caso de don Eugenio es el reflejo de lo que le puede esperar a los ancianos del resguardo, especialmente a aquellos que no cuentan con una red de apoyo, ya sea familiar o institucional, si bien existen políticas públicas de protección al adulto mayor como el subsidio den la tercera edad, este recurso es insuficiente, no satisface las necesidades a cabalidad, muchas veces este dinero no se materializa en alimentos, en algunos casos sirve para pagar los servicios domiciliarios o para dar pago a algún tratamiento médico no occidental.

Los ancianos de resguardo indígena del "Totumal" son la población más vulnerable, en la mayoría de los casos los hijos ya no se hacen responsables del cuidado de sus "viejos" pues ya han

formado núcleos familiares independientes, éstos quedan desprotegidos, su fuente de ingresos subyace en el auxilio de la tercera edad o en la mendicidad.

#### 2.3.5.2 Don Bernardo Gonzáles

Don Bernardo es un adulto mayor que no cuenta con una red de apoyo familiar, su pariente más cercano es Don Genaro Gonzáles, un adulto mayor de 80 años, su vivienda son las ruinas de una construcción en ladrillo, el techo que le protege de la lluvia son algunos plásticos. Hasta octubre del año en curso él pudo trabajar como recolector de café, lo hizo durante dos semanas del mes mencionado, a la tercera semana el administrador del cafetal le pidió no regresar al cultivo dado que su avanzado edad podía ocasionarles un problema a los dueños del cafetal, no cotizaba a ARL y podría sufrir un accidente por caída mientras trabajaba.

*Cocción de hojas y tallos de mafafa*

Regresó a su vivienda, con el poco dinero que tenía compró algunos víveres que suplieron su necesidad alimenticia hasta el fin del mes de octubre, a veces se alimenta de la caridad de sus vecinos, el resto del tiempo consume “Mafafa” y “chirimoyas” acompañadas de jugo de plátano maduro, ésta es la dieta de Don Eugenio.

Los dos casos anteriores se mencionan en pro de elaborar una aproximación y como ilustración de la situación real de los adultos mayores del resguardo indígena.

*Condiciones de salubridad de la comunidad del "totumal"*

*Condiciones de Salud de los animales domésticos*

### 2.3.6 Higiene e Inocuidad de los alimentos: “El restaurante escolar”

Dentro de la vereda el águila, específicamente en el sector que concentra la mayor cantidad de población del resguardo se encuentra ubicada una pequeña escuela, en la que se atienden los niños de primaria, ellos como política nacional tienen derecho a un almuerzo que es regalado, éste está compuesto por proteína animal (algunas veces), verdura (repollo y zanahoria), cereal (arroz), y podría variar entre granos o harina (espaguetis), la bebida o el pasante para el almuerzo será un jugo hecho en agua, de igual manera tienen acceso a un refrigerio ya sea leche con bocadillo o con un producto de panadería.

*Restaurante escolar*

Los alimentos son preparados en una pequeña cocina dentro de la caseta comunal, el aseo es inexistente, los animales domésticos como perros, gatos y gallinas defecan en el lugar en el que se sirve los alimentos de los pequeños, al hacer la fila para reclamar su almuerzo, deberán ser cuidadosos en no pararse en la eses dispersas en el suelo, las moscas rodean los alimentos de los niños, no existe ningún tipo de control sobre el lugar y mucho menos de  la situación, para ellos es “normal” convivir y almorzar con el fétido olor que se levanta en los días soleados.

Quien prepara los alimentos de los niños no está capacitada en manipulación de alimentos, no utiliza la indumentaria adecuada y el aseo de la cocina es cuestionable, no obstante, se debe señalar que quien lo hace es la señora Blanca Patricia Sucre, mamá de Tomás Morales, a ella se le da el empleo en virtud de su apremiante situación, se sugiere que se le brinde capacitación y asesoría en la manipulación de los alimentos.

*Charla pedagógica con los niños del resguardo acerca de los alimentos y la nutrición*

**2.3.7 Construcción Colectiva de una propuesta.**

Una vez identificadas las necesidades básicas que mejoren o que garanticen una adecuada alimentación en la población del resguardo indígena se crea una propuesta que parte de la socialización de las necesidades del resguardo en torno a la temática en particular.

El agua, páginas previas se hablaba de la no potabilidad del agua y de las peripecias que debían padecer los pobladores del "totumal" para adquirirla en época de sequía, una vez llevada y socializada esta problemática en la secretaría de salud del municipio, el secretario de salud manifestó la puesta en marcha de la construcción de un acueducto y alcantarillado para el primer trimestre del año 2018, la propuesta es problemática por parte de los indígenas ya que implica pagar dar un aporte económico.

Supervisión y mantenimiento a los pozos sépticos, según el señor gobernador Alexander Sucre, hace más de diez años no se le hace ningún tipo de mantenimiento a los pozos sépticos, en época de sequía el hedor es insoportable y en época de lluvia éstos suelen desbordarse.

Fogones ecológicos, la mayor cantidad de cocinas del resguardo son cocinas de humo, el costo de una cilindro de gas (45 mil a 80 mil pesos) hace que sea casi imposible poder adquirirla, las cocinas de humo son problemáticas, gracias a ella adultos mayores y niños presentan enfermedad pulmonar, sin mencionar el daño ecológico que ocasionan al obligar a los indígenas a talar árboles para abastecerse de madera y poder prender fuego y cocer sus alimentos, para solucionar un poco la situación y mejorar la calidad de vida de los miembros del reguardo, se sugiere la gestión y la capacitación por parte de personas especializadas en la construcción o adecuación de cocinas ecológicas, es decir, aquellas que cuentan con un sistema de chimenea el cual permitirá aislar el humo.

Manipulación de alimentos, se solicita capacitación en manipulación de alimentos a las personas que estén encargadas de la preparación de los alimentos para los niños en el restaurante escolar.

Protección de la caseta comunitaria o "restaurante escolar" la comunidad indígena solicita la ayuda para la construcción de una cerca alrededor del restaurante escolar, ésta puede ser en malla o en algún material que permita aislar los animales domésticos del lugar en el que se servirán los alimentos de los niños.

Protección a los vulnerables en la época de crisis, la comunidad pide les sea brindado un subsidio alimenticio en la época de crisis del resguardo especialmente le sea dado a aquellos que son más vulnerables, específicamente mujeres cabeza de hogar y adultos mayores.

Autonomía alimentaria, la comunidad sugiere la gestión en la adquisición de animales como pollos y cerdos que puedan ser criados para el consumo de los miembros del reguardo, al igual que solicitan el patrocinio por parte de la gobernación departamental en el proceso de siembra de plátano y café en los terrenos adjudicados por la agencia de tierras.

Si bien el resguardo cuenta con unos recursos económicos que son girados para el mantenimiento y el cubrimiento de algunas necesidades de los habitantes, según el gobernador indígena estos son

insuficientes, pues no alcanza a suplir las necesidades de los pobladores, es por ellos que solicita al gobierno departamental un acompañamiento directo, sin intermediarios para el caso llámese "CRIDEC" el cual deberá ser desde lo técnico formativo (capacitaciones) y desde lo económico.

### 2.3.8 Ejes de La Política SAN, Conpes Social

La política SAN nacional contempla 5 ejes: Comparación con una parcialidad Indigena

| EJES | LÍNEA DE POLÍTICA | LO ENCONTRADO EN EL RESGUARDO INDÍGENA "TOTUMAL" | LO ENCONTRADO EN LA PARCIALIDAD INDÍGENA "*DACHI-JOMA"* |
|---|---|---|---|
| DISPONIBILIDAD | Oferta o suministro de alimentos de la canasta básica suficiencia y la estabilidad de al menos todos los grupos de alimentos definidos en ésta[1] | Mediado por la disponibilidad de los alimentos en las tiendas o supermercados, este eje permanece estable, es decir, la comunidad puede encontrar los | Mediado por la disponibilidad de los alimentos en las tiendas o supermercados, este eje permanece estable, es decir, la comunidad puede encontrar los |

[1]La canasta básica alimentaria de Colombia según la FAO es: cereales (arroz, trigo, cebada y avena); leguminosas (fríjol, arveja, lenteja y otras); hortalizas y frutas; aceites vegetales (palma y soya); carbohidratos (plátano, yuca y papa); estimulantes (cacao); carnes (res, pollo, pescado y cerdo); leche y huevos; y edulcorantes (azúcar y panela).

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | alimentos necesarios en el mercado. | alimentos necesarios en el mercado. |
| ACCESO | Capacidad adquisitiva de los hogares con relación a la compra de víveres propios de la canasta familiar | La capacidad adquisitiva de los hogares del resguardo indígena “totumal” está mediada por la fluctuación y la inestabilidad económica que padecen, la mayoría de hombres prestan su servicio como “jornaleros” recibiendo un pago semanal de 120.000$ al mes se sumarán 480.000$ de los cuales destinarán en promedio 300.000$ para la compra de alimentos, una familia en promedio tiene entre 7 y 9 miembros | La capacidad adquisitiva de los hogares del resguardo indígena “totumal” está mediada por la fluctuación y la inestabilidad económica que padecen, la mayoría de hombres prestan su servicio como “jornaleros” recibiendo un pago semanal de 120.000$ al mes se sumarán 480.000$ de los cuales destinarán en promedio 300.000$ para la compra de alimentos, una familia en promedio tiene entre 7 y 9 miembros, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | una de las principales problemáticas de la comunidad *Dachi-joma,* es la práctica de la mendicidad como fuente de obtención de recursos económicos. |
| CONSUMO | Forma en la que los alimentos son utilizados, desde la política del hogar, la educación alimentaria y nutricional, incluyendo la lactancia materna | Dietas ricas en carbohidratos, con base permanente en el consumo de plátano, escaso consumo de proteína animal de calidad, alta ingesta de grasa saturada obtenida de la piel de animales como pollo y cerdo, a su vez ésta sirve para freír alimentos como huevos, plátanos, papas | Dietas ricas en carbohidratos, con base permanente en el consumo de plátano, escaso consumo de proteína animal de calidad, alta ingesta de grasa saturada obtenida de la piel de animales como pollo y cerdo, a su vez ésta sirve para freír alimentos como huevos, plátanos, papas o para preparar otros como arroz y sopa. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | o para preparar otros como arroz y sopa[2]. | |
| USO Y APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO | Actividad física<br>Salud - Micronutrientes<br>Servicios públicos y saneamiento ambiental<br>Entornos y ambientes saludables | Los niños, los jóvenes y los Adultos a diario practican actividades físicas relacionadas con el trabajo en el campo, a su vez la localización del resguardo, posibilita que la actividad sea constante mediante largas caminatas de desplazamiento a sus lugares de trabajo, el uso de bicicletas también es constante, las mujeres mayores y los adultos mayores no suelen movilizarse, | La parcialidad indígena, está Localizada en la cabecera municipal de Anserma Caldas, específicamente en el barrio San Isidro, la comunidad estableció sus hogares en el lugar, no obstante, hombres y mujeres se desplazan a pie o en bicicleta hasta sus lugares de trabajo que en su mayoría están zona rural, se desconoce la existencia de pruebas médicas que den cuenta de la |

[2] Es importante resaltar que ambas comunidades pertenecen al mismo grupo étnico "*Emberá Chamí"* el nombre significa "Gente de la cordillera" si bien su organización política y territorial difieren, esto no quiere decir que los patrones culturales también lo hagan, así, se encontrarán grandes similitudes en cuanto al acceso, disponibilidad, consumo, uso y aprovechamiento biológico y calidad e inocuidad.

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | éstos presentan una vida sedentaria, no hay conocimiento del beneficio o el aprovechamiento de los nutrientes en la comunidad.<br>El entorno es hostil, no hay servicio constante de agua, tampoco el agua es potable, los animales domésticos presentan enfermedades de la piel como sarna, además de ser muy delgados, el servicio sanitario está brindado por letrinas o tazas sanitarias conectadas a tanques que funcionan como pozos sépticos, | deficiencia o suficiencia de vitaminas o minerales derivados de una buena o una inadecuada alimentación. El agua está garantizada por el acueducto municipal. No obstante muchos de los desechos del hogar son depositados en los patios de las viviendas, los animales domésticos en su mayoría presentan enfermedades de la piel y delgadez. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | los cuales presentan mal estado. | |
| CALIDAD E INOCUIDAD | Aseguramiento de la calidad e inocuidad Producción limpia. | Las mujeres que preparan los alimentos acostumbran lavar constantemente ropa, gracias a esto, se logró garantizar la limpieza de sus manos durante el momento de preparación de los alimentos, además del lavado de los mismos, aunque la comunidad presenta graves problemas en cuanto al acceso del agua, ellas han logrado, mezclar ambas prácticas, cuando no es posible, el agua que se trae de la cañada es hervida en fogones de leña | Las condiciones de higiene de la mayoría de hogares no son adecuadas, las basuras están presentes en los patios de la comunidad, sin embargo, al igual que las mujeres del "Totumal", las mujeres *Dachi-Joma*, también preparan los alimentos durante el proceso de lavado de la ropa, la barrera idiomática es una gran debilidad en el proceso pedagógico al igual que el conjunto de creencias particulares, como el pensar que consumir |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | buscando garantizar su inocuidad. | agua sin hervir no es perjudicial para la salud, o el no lavado de manos después de hacer uso del baño. |

### 2.3.9 Lactancia materna

La concepción sobre la maternidad de las mujeres *Emberá Chamí*, gira entorno a la construcción de la familia, así para ella el realizarse como ser humano radica en otorgar vida, los embarazos son

disfrutados, ellas se sienten plenas al ser madres, de ahí que sus familias sean extensas y que rechacen ampliamente el uso de métodos de planificación familiar, no obstante, los procesos de "Transculturización" a los que se expone la comunidad han logrado que muchas de ellas, dejen de amamantar a sus bebés antes del año, o que tarden en ser madres.

DE 0 A 5

Los menores de cero a cinco años están condicionados a la dieta de sus madres, es decir, los pequeños entre 0 y 1 año consumen leche materna, no obstante muchos de estos dejan de hacerlo cerca a los seis meses debido a que su madre debe movilizarse a los cultivos para poder trabajar y aportar con el sustento económico del hogar, así pasan a consumir leche en polvo de la que se vende en las tiendas de abarrotes en caso de poder comprarla, si esto no es posible, el pequeño se alimentará de agua de panela

todo el día hasta que su madre regrese del campo, no es posible almacenar la leche materna pues garantías de su inocuidad, no hay un sistema de refrigeración, las condiciones del entorno no son adecuadas por la presencia de moscas y otros insectos, al igual que la temperatura del ambiente es muy alta.

*Pequeño del resguardo indígena totumal a cargo de su hermana mayor*

A partir del primer año de edad algunos bebes son llevados a los centros de desarrollo infantil, estos centros tienen una minuta establecida por ICBF, su tiempo de permanencia es toda la mañana hasta las cuatro de la tarde, no obstante, a pesar que hay seis CDI la mayor parte del tiempo están vacíos, las madres consideran que no es necesario llevarlos y que si lo hacen los niños podrían adquirir cualquier enfermedad.

DE 6 A 12

Los niños de seis a doce años están en su mayoría escolarizados, se encuentran matriculados en primaria, asisten continuamente sino es época de cosecha, para este tiempo ellos se desescolarizan para trabajar en las labores del campo junto a sus padres, el alimento de estos depende del refrigerio y del almuerzo que les es dado en el restaurante escolar.

*Almuerzo del restaurante escolar: pasta, huevo revuelto, arroz y agua de panela*

Aquí se presentan dificultades, la preparación e higiene de los alimentos no es la adecuada, sin embargo el lugar en el que se sirven ha mejorado sus condiciones de limpieza, los niños de este rango de edad prefieren consumir golosinas, bolis, bombones y helados los cuales son preparados en algunas casas del resguardo, beben agua sin tratar y presentan resistencia para dejar de beberla, se consideran

“indios legítimos” su creencia los hace pensar que son inmunes a contraer enfermedades de tipo digestivo, además de golosinas pocas veces consumen frutas o verduras. La dieta de estos está basada en harinas como plátano, papa, yuca, cereales como arroz, algunas verduras como tomate y cebolla y azúcares como la panela y las contenidas en los dulces de tienda, la proteína animal se consume en su mayoría mediante la ingesta de huevos. Los niños presentan un amplio rechazo al consumo de comida tradicional como el *Kaquirú*, el cual es una preparación a base de cogollo de cidra con cebolla y tomate al igual que del consumo de jugo de plátano maduro, el cual se macera en agua.

DE 13 A 26

La mayoría de jóvenes en este rango de edad ya se consideran mayores, muchos de estos se desescolarizan y se van a trabajar al campo, a los 16 años ya están conformando sus propios hogares, las

dieta de estos está constituida por el consumo de galletas, arroz, papas, plátano, café, agua de panela, fríjoles y algunas porciones de carne de res o cerdos los alimentos provienen en su mayoría de las tiendas de abarrotes, mientras que los plátanos son traídos del campo, el consumo de alcohol se incrementa, no hay un balance nutricional pues las necesidades o el poder adquisitivo que estos tienen los limita a comprar lo básico para ellos.

DE 26 A 55

No hay variación en este grupo de edad, consumen los mismo que el anterior, las mujeres son las encargadas de preparar los alimentos, priman los carbohidratos, para cumplir con las jornadas de trabajo, empacan cocas de alimentos con arroz, agua de panela, frijoles y galletas, la carne o la proteína animal se vuelve un artículo de lujo al cual acceden una vez al mes.

DE 55 EN ADELANTE

Se presenta gran complejidad en este grupo etario, muchos adultos mayores no cuentan con una red familiar sólida que los pueda ayudar, la edad en la que están les impide ser empleados en los diferentes cultivos. Así su dieta se limitará solo a lo que su entorno les provea, para el caso el plátano se convierte en su mayor fuente de alimentos y de vez en cuando agua de panela.

En pro de la mejora de la calidad de vida del adulto mayor del resguardo indígena “Totumal” la alcaldía municipal ha implementado un proyecto de vinculación a veinte adultos mayores, procurando garantizarles el acceso a los alimentos.

# CAPITULO III

# TIPO DE INVESTIGACIÓN Y DISEÑO METODOLÓGICO

El estudio se enmarca en un enfoque cualitativo el cual, siguiendo a Hernández, Fernández y Baptista (2014), busca comprender y transformar a partir del conocimiento de las características y rasgos de una determinada población alguna problemática o situación que aqueje a la población o comunidad.

La propuesta partirá de un diseño etnográfico como punto desde el cual, se pretende dar cuenta de la comprensión entre salud y educación.

El trabajo etnográfico en la articulación del campo de la salud y la educación posibilitará una aproximación al contexto de la interculturalidad desde las propuestas estatales de corte asistencial, potenciando la posibilidad de detectar en el proceso Enseñanza-aprendizaje los mecanismos de adaptación y comprensión de los aspectos fundamentales de la dimensión Seguridad alimentaria y nutricional en los sujetos de estudio, así como el análisis de la relación entre sus representaciones y sus prácticas.

En consecuencia, es de gran relevancia recuperar las voces de los distintos actores vinculados al fenómeno de estudio, asignándole un papel fundamental a los sujetos, recuperando sus conocimientos y prácticas, sus apreciaciones, sus puntos de vista; en suma, todo el conjunto de representaciones, analizadas articuladamente con la observación de sus prácticas a la luz del ejercicio enseñanza-aprendizaje.

Se entenderá etimológicamente el concepto de etnografía como el estudio descriptivo de las costumbres y tradiciones de los pueblos (RAE). "la raíz del término etnografía proviene del griego *ethnos* (tribu, pueblo) y de *grapho* (yo escribo) y se utiliza para referirse a la descripción del modo de vida de un grupo de individuos." (Murillo y Martínez, 2010, p.4)

Hoy por hoy según Guber (2001), el concepto es entendido como un proceso que se retroalimenta entre la descripción y la interpretación, posibilitando la elaboración de interpretaciones en relación conjunto de creencias, actitudes y prácticas de los sujetos observados, lo que se realiza por

medio de una labor sistemática dirigida a un contexto determinado. Esta descripción será la interpretación que le asigna a este conjunto o representaciones el investigador, lo que permite concluir que la etnografía es una articulación entre la descripción de un fenómeno y la interpretación dada por el investigador desde un *corpus* teórico.

Este enfoque se sustenta según Pérez (2012) desde el elemento distintivo de las ciencias sociales: la descripción. Existiendo tres ámbitos para su comprensión: "el primario que es el reporte y responde a la pregunta por el ¿qué?; el segundo, la explicación o comprensión secundaria que responde al ¿por qué? y por último la descripción o comprensión terciaria que responde al ¿cómo es?" (Pérez, 2012, p.423).

La etnografía ha sido interpretada como un método simple, una descripción del objeto que se estudia, donde los datos se recopilan de cualquier manera, sin llevar un proceso específico para ello. Esta misma simplicidad se ha llevado a la práctica en disciplinas como la antropología, la sociología, entre otras, homologándola con la acción participante y excluyendo otras técnicas que cobran importancia en la puesta en práctica de la etnografía. Esta reducción se presentó por el desarrollo histórico que vivió esta disciplina, en los siglos XIX y XX, en el contexto de la diferencia que se establecía entre la recolección de datos y la generación de nuevas teorías (Mora, 2010, p.11).

Una de las condiciones necesarias para elaborar la investigación en el marco de la etnografía es que el investigador o etnógrafo habite el territorio en el que desarrollará su trabajo, a la vez su estancia ha de ser prolongada y deberá propiciar una convivencia cercana con la comunidad sin interferir en los procesos cotidianos de la misma. Todo esto le permitirá al investigador construir una interpretación de las vivencias al interior del grupo humano investigado, siendo la interacción la herramienta que le posibilitará el documentarse acerca de la forma en la que el "otro" crea y representa su "realidad".

En el trabajo de campo del etnógrafo es necesario seguir algunos pasos de forma paciente y sistemática para poder lograr los objetivos propuestos; estos se denominan principios metodológicos, y

son: 1. el investigador debe tener solo propósitos científicos y conocer los criterios y normas de la etnografía moderna; 2. tener un buen lugar para realizar el proceso de observación, sea este el mismo donde habita el sujeto observado o uno diferente, y 3. utilizar métodos precisos para la recolección de datos, su manejo, análisis y prueba de hipótesis (Malinowski, 2001, p.56).

El etnógrafo según Pérez (2012) no sólo debe tener listas las redes en el lugar en el cual realizará la observación, los resultados de la etnografía no se obtendrán sólo por una buena experiencia práctica, es necesario que tenga un bagaje en documentación etnográfica, los resultados de investigaciones previas, sus principios y objetivos plenamente identificados. Debido a ello se le pide una buena preparación teórica y estar actualizado con la información.

No es lo mismo estar lleno de ideas preconcebidas, que estar documentado. Para la investigación en los resguardos indígenas de “La Albania” y “Totumal” se contará con la participación de una antropóloga como investigadora y líder del proceso facilitando así la recolección de la información pertinente para el entramado que se pretende construir, los procesos interdisciplinares obedecen a las lógicas del entendimiento de lo que es la seguridad alimentaria y nutricional desde una perspectiva educativa.

### 3.1 Muestra

Comunidades *Emberá Chamí* de “La Albania” y“Totumal”

### 3.2 Técnicas de recolección de la información

Observación Directa

El desarrollo de la etnografía está íntimamente ligado a la interpretación de los procesos de vida de un grupo humano, el cual es llamado objeto de estudio, la observación directa da cuenta de ellos

desde la interpretación que el investigador da de un fenómeno en particular, todo esto bajo el amparo teórico.

Esta estrategia permite que el sujeto observante obtenga de primera mano la información

necesaria para su investigación, como ventaja se tiene el acceso constante a la información, para el proceso investigativo será de vital importancia la observación directa ya que dará cuenta de primera mano de lo evidenciado por la comunidad, en las prácticas, conductas y comportamientos con relación a lo investigado (seguridad alimentaria y nutricional en el marco de la educación otra); permitiendo elaborar una aproximación al fenómeno gracias a la descripción de los elementos, y los lugares habitados por el grupo específico en los que se dan los procesos de interacción, las casas, los lugares de preparación de los alimentos, los alimentos consumidos por tradición y las prácticas incorporadas en los procesos de interacción cultural , entre otros.

La observación directa permitirá conocer el sistema de relaciones o agrupaciones bajo el cual está regido la comunidad y la relación que existe entre la comida y la cultura, ya sea como mecanismo de resistencia o como un sistema de adaptación cultural; cada realidad posibilita puntos concretos de observación que serán vistos bajo el ojo del investigador, así conocerá cómo se percibe la adecuación de la dimensión seguridad alimentaria y nutricional en la cosmovisión de una comunidad indígena *Emberá Chamí.*

Fases de la observación directa o participante en la investigación:

Observación descriptiva

A partir de las aproximaciones a la comunidad en pro de conocer sus dinámicas de vida y dar cuenta de su sistema de organización jerárquico, de las formas y estilos de vida, y así identificar posibles narradores culturales con información relevante para la investigación

Una segunda fase será una observación enfocada y buscará específicamente conocer cómo se perciben y se viven los procesos de preparación y consumo de los alimentos desde la seguridad alimentaria y nutricional.

Tercera y última fase, observación selectiva, se concentrará en distintos tipos de actividades para ayudar a delinear las diferencias o relevancias en dichas actividades. Se participará en dos rituales el *Benecua*, el cual es un ritual de sanación comunitaria asociado a un festín en el que se consume comida tradicional y el *Paruca* que es un ritual donde una "joven" de doce años debe preparar en una olla muy grande una cocción a partir de plátanos y cabezas de cerdo cuya finalidad es que la niña aprenda a cocinar. Dichos rituales serán documentados como práctica fuerza, es decir propia, dentro del sistema de creencias de los resguardos indígenas de "La Albania" y "Totumal"

2) Entrevistas semi-estructuradas

La entrevista como técnica de investigación cualitativa se convierte en un instrumento que se fundamenta en el diálogo con el otro o con los otros, de este emergen los significados que le atribuyen los individuos al fenómeno que se pretende abordar, el preguntar, el conocer por medio de las palabras propias.

La entrevista es muy ventajosa principalmente en los estudios descriptivos y en las fases de exploración, así como para diseñar instrumentos de recolección de datos (la entrevista en la investigación cualitativa, independientemente del modelo que se decida emplear, se caracteriza por los siguientes elementos: tiene como propósito obtener información en relación con un tema determinado; se busca que la información recabada sea lo más precisa posible; se pretende conseguir los significados que los informantes atribuyen a los temas en cuestión; el entrevistador debe mantener una actitud activa durante el desarrollo de la entrevista, en la que la interpretación sea continua con la finalidad de obtener

una compresión profunda del discurso del entrevistado). Con frecuencia la entrevista se complementa con otras técnicas de acuerdo a la naturaleza específica de la investigación (Martínez, 1998, p.67)

Las entrevistas semiestructuradas son más flexibles y se utilizarán en la investigación para propiciar un diálogo en el que el sujeto participante se sienta cómodo y de esa comodidad emerja la información necesaria para el desarrollo del proceso.

La forma en la que se presentarán las entrevistas girará en torno a temáticas específicas, en especial sobre cómo se entiende la dimensión seguridad alimentaria y nutricional, ¿qué se come? ¿Cómo se come? ¿Cómo se prepara? ¿Dónde se prepara? ¿Cuándo se prepara? ¿Para qué sirve? ¿Cómo se enseña? ¿A quién se le enseña?  Cuál es el significado de la comida y su preparación en la vida del individuo y de la comunidad, se explicará al entrevistado la dinámica y se le pedirá un consentimiento para ejecutar la entrevista, a su vez la información será almacenada en dispositivos de grabación de voz y de imágenes.

Se considera que las entrevistas semi-estructuradas son las que ofrecen un grado de flexibilidad aceptable, a la vez que mantienen la suficiente uniformidad para alcanzar interpretaciones acordes con los propósitos del estudio. Este tipo de entrevista es la que ha despertado mayor interés ya que "...se asocia con la expectativa de que es más probable que los sujetos entrevistados expresen sus puntos de vista. De manera relativamente abierta, que en una entrevista estandarizada o un cuestionario" (Flick, 2007, p.90).

Para la investigación las entrevistas no pueden ser guiones específicos debido a la barrera idiomática que existe entre el objeto de estudio y el investigador, así éstas se darán como diálogos interculturales con temáticas específicas como: prácticas higiénicas, los alimentos, la salud, la educación, alrededor de las siguientes preguntas: ¿cómo se enseña?, ¿cómo se prepara?, ¿quién cocina? La aparición de enfermedades desde la adopción de la comida “blanca” por parte de la comunidad en los

procesos de adaptación al contexto y la transculturación a la cual se expone a diario la comunidad Todo esto será documentada en diarios de campo y en dispositivos de grabación de imágenes y de voz.

3) Grupo Focal

Es la técnica de investigación cualitativa que da cuenta acerca de las creencias, actitudes y prácticas que existen entorno a un fenómeno en particular. Los grupos focales serán la reunión de distintos miembros de la comunidad que serán seleccionados por el investigador, ellos como informantes o narradores culturales cuyo oficio se relacione directamente con las prácticas alimentarias principalmente mujeres amas de casa, niños y manipuladoras de alimentos de los centros de desarrollo infantil y sabedoras de la comunidad.

Los grupos focales se conformarán de la siguiente manera:

Niños de las dos comunidades

Sabedoras (mujeres mayores y adultas mayores)

Amas de casa

Manipuladoras de Alimentos de los centros de desarrollo infantil.

Los dos primeros grupos estarán contenidos por población de niños y niñas en un rango etario de 6 a 12 años, el segundo por mujeres mayores de la comunidad en un rango de 60 años en adelante, el tercero por mujeres entre los 15 y los 60 años y el último por aquellas que manipulan los alimentos según los protocolos y las minutas establecidas por el instituto colombiano de bienestar familiar ICBF

Instrumentos de recolección de información

Diarios de campo. (observación descriptiva).

Registro fotográfico.

Entrevista semi-estructurada

### 3.3 Diseño del estudio

La presente propuesta se abordará desde tres intervenciones con las cuales, se pretende dar respuesta y desarrollo a cada uno de los objetivos trazados en la presente investigación.

La primera intervención se centrará en la identificación de las necesidades que se presentan desde el SAN en los diferentes grupos etarios de las comunidades indígenas intervenidas.

La segunda intervención se centrará en la sensibilización de las madres de la comunidad indígena Emberá Chamí acerca de la problemática que acarrea la desnutrición infantil.

Finalmente, se hará una intervención con el fin de capacitar a la comunidad Emberá Chamí en temas asociados con la salud desde una dimensión de seguridad alimentaria y nutricional.

# CAPÍTULO IV

# ANÁLISIS Y RESULTADOS

## 4.1 Identificación de necesidades entorno a la dimensión SAN[3] a partir de los diferentes grupos etarios (Grupos focales, resguardo indígena Totumal y Parcialidad indígena Dachi-joma)[4]

### 4.1.1 Nutrición

*Seguridad alimentaria y nutricional es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. CONPES 113, 2009.*

El proyecto de seguridad alimentaria y nutricional, buscó fomentar el trabajo en grupo de las familias y a la vez la generación de estrategias para la producción y diversificación de los productos agrícolas y pecuarios, en tanto a la diversificación de los pisos térmicos en los que están presentes las dos comunidades tema de análisis.

Es importante anotar que los resultados arrojados en el proceso, evidenciaron la dependencia de la comunidad a productos exógenos o propios de la dieta *kajuma* lo que pone en riesgo el acceso a los alimentos, en las cantidades y calidades promovidas por agencias externas que le dan cuerpo y forma a los hábitos alimentarios en la población, con ciertos episodios de poder invisible, además de que lo que se ofrece, no es lo que corresponde a sus prácticas alimentarias; más que el bajo poder adquisitivo que limita la compra de productos extraños a su medio territorial, es la imagen consumista que recrea el

[3] Como documento base se toma El Programa PASEA: Programa de Aprendizaje Saludable Ejercicio, Espacios Libres de Humo, Alimentación sana y autocuidado de la salud, Manual del Facilitador; dirigido y editado por Olga Lucía Chaves Chaves, coordinadora Nutrición Dirección Territorial de Salud de Caldas y Red de seguridad alimentaria y nutricional de Caldas.

[4] Si bien el documento es una aproximación a la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional de dos comunidades indígenas, éste procura ser una descripción a la situación de la comunidad, teniendo en cuenta que la seguridad alimentaria y nutricional está estrictamente ligada con el contexto en el que se desarrolla la vida de la comunidad.

abandono a lo propio, por adjudicar nuevas tendencias de alimentación que hacen más aguda, la situación de inaccesibilidad a productos que nutren su canasta básica.

*Almuerzo de una familia Dachi-joma*

Allí hay un cambio que genera cierta desolación en el ámbito de la vocación por la tierra y por el cultivo, que se manifiesta en el desarraigo por lo propio, para alojar la angustia que se reproduce en un ámbito económico imperante. Ampliar sustancialmente la diversidad de alimentos, mediante la siembra de especies de hortalizas, alimentos como el maíz, el fríjol y otras especies animales y vegetales es un propósito fundamental en la reconstrucción del arraigo, dado que la fuente natural de su territorio, reproduce lo que el organismo en su máxima expresión de necesidad alimentaria requiere para satisfacer las demandas de hambre que se produzcan; las ventajas del campo que determinan el acceso inmediato al consumo de alimentos en cantidad necesaria, es un patrimonio humano que se debe fortalecer con las acciones de intervención.

Desde allí es necesario continuar con el desarrollo de estrategias de reflexión—acción, para que las familias incorporen en sus vidas las oportunidades que les ofrece su territorio en el campo de la alimentación.

### 4.1.2 Objetivo general:

Identificar las necesidades derivadas de la seguridad alimentaria y nutricional desde los diferentes grupos etarios o ciclo de vida

### 4.1.3 Población objetivo:

Resguardo indígena Totumal y parcialidad indígena Dachi-joma

### 4.1.4 Metodología:

conversatorios en cada grupo sobre la cultura alimentaria y prácticas alimentarias de cada territorio

conformación de grupos focales 10 miembros representando cada grupo, para el ciclo de vida de la comunidad (primera infancia de 0-5, niñez de 6-12, adolescencia y juventud de 13-26, adultez 26-55 y mayores de 55 en adelante)

6 Talleres por grupo sobre los grupos de alimentos y su utilidad aplicando la guía del documento PASEA, en pro de la identificación de necesidades alimentarias y nutricionales.

Trabajo de campo: Elaboración de alimentos propios de cada territorio, especialidad *kaquirú y jugo de plátano*

**4.1.5 Resultados:**

Participación activa de los grupos focales dentro de las sesiones educativas

Fomento del uso de los alimentos tradicionales en el hogar, frijol, maíz, panela, harina de maíz y plátano.

Los Resguardos Indígenas se han involucrado en el proceso mediante el apoyo de los técnicos agropecuarios para el fortalecimiento de los conocimientos para el manejo del proyecto productivo.

Se evidencia interés por parte de la comunidad acerca del conocimiento sobre los diversos alimentos existentes.

**4.1.6 Dificultades:**

Para el caso de las comunidades de Dochi-Joma en Anserma, el proceso ha sido más lento, debido a poca comprensión de las comunidades para entender el proceso, por ello el acompañamiento se ha realizado desde sus vivencias, a través de conversaciones para descifrar el enfoque que le quieren dar al proyecto.

*Familia Dochi-joma a hora del almuerzo, consumiendo mango.*

BENEFICIARIOS

MARÍA UBALDÍNA OGARÍ DEGRAMA

MARÍA ENEBIA VALENCIA

ELVIRA OGARÍ

REGINA BIGAMA BARIAZA

ANA ROSA OGARÍ GONZÁLEZ

ALICIA SUCRE MURILLO

MOISES ÁLVAREZ BAQUIAZA

MARÍA OBEILDA OGARÍ MORALES

LETICIA MORALES MORALES

SILVIO VÁSQUEZ SUCRE

LUÍS ALFREDO VELÁSQUEZ SUCRE

JOSÉ LUÍS MORALES MORALES

ALIRIO MORALES MORALES

ALEJANDRINA MORALES DE MORALES

MARÍA GRISELDINA GECARÍ OGARÍ

HERMELINA SUCRE BAQUIAZA

MARÍA LAURA ALICIA ENEVIA SIAGAMA

LUÍS SUCRE MORALES

MARGARITA SUCRE MORALES

**4.2 Adecuación intercultural del módulo de nutrición del programa pasea**

### 4.2.1 Objetivos

#### 4.2.1.1 Objetivo general:

Capacitar a los líderes de la comunidad *Emberá Chamí* del departamento de caldas acerca de la importancia de la atención en salud desde la dimensión de seguridad alimentaria y nutricional, haciendo énfasis en los procesos de lactancia materna, alimentación complementaria e higiene e inocuidad de los alimentos.

#### 4.2.1.2 Objetivos específicos

- Identificar el conjunto de prácticas y creencias que existen alrededor del parto, el cuidado del recién nacido y la lactancia materna en la comunidad indígena del resguardo Totumal
- Sensibilizar a las madres de las comunidades indígenas del departamento de caldas, acerca de la problemática de desnutrición infantil.
- Sensibilizar a las madres de las comunidades indígenas del departamento de Caldas acerca de la importancia de la implementación y práctica de hábitos higiénicos

### 4.2.2 Ejes de sistematización analizados

#### 4.2.2.1 Metodología.

El diseño metodológico obedece al trabajo de campo hecho en la comunidad indígena del resguardo “Totumal” y el resguardo indígena “la Albania” en el departamento de caldas en el que se identificaron factores asociados a procesos educativos, donde se encontró que la mayoría de adultos del reguardo no saben leer o escribir dificultando así la aplicación de talleres o instrumentos que podrán ser de difícil comprensión para la comunidad.

Así, se optó por el acompañamiento a través de conversatorios desde las prácticas clave elegidas:

LACTANCIA MATERNA

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA

HÁBITOS HIGIÉNICO

Cada práctica clave contó con un objetivo específico, cada uno de los conversatorios tuvo una duración de cinco horas, todos en horario de la tarde procurando la participación del grupo específico.

**4.2.2.2 Población objeto de estudio**:

La población objeto de estudio designada para la implementación y capacitación desde las prácticas clave fue encabezada por el grupo de las madres líderes del reguardo indígena, las cuales son reconocidas ampliamente en la comunidad por su capacidad de convocatoria, su don de la palabra y el cuidado de los niños.

Este fue el grupo focal designado dentro del diseño metodológico, los conversatorios se abrieron a partir de una orientación magistral acerca de la aplicación del clave AIEPI designadas, posteriormente se concede el espacio al grupo focal para su participación desde su cosmovisión y todo el sistema de creencias particulares de las mujeres del pueblo *Emberá Chamí* del resguardo indígena totumal, buscando siempre elaborar una articulación del saber occidental y del saber tradicional.

**4.2.3 Análisis de la situación inicial**

Las comunidades indígenas en el departamento de Caldas, se caracteriza por ser una población cuya labor principal es la venta de su mano de obra mediante la paga de jornales de trabajo, hombres, mujeres y niños, se movilizan a los grandes cultivos de café, cítrico y caña en época de cosecha, los niños pequeños quedan al cuidado la mayor parte del tiempo de sus abuelas o hermanos un poco más

grandes, es normal ver a una pequeña de seis años cuidando a su hermanito menos de un año de edad, las mujeres se ven obligadas a trabajar en el campo al igual que sus esposos, teniendo una jornada laboral que inicia a las cuatro de la mañana y concluye a las seis de la tarde, muchas de las madres se rehúsan a llevar a sus hijos a los centros de desarrollo infantil de Bienestar familiar existentes en el resguardo, ya que manifiestan su temor a que sus pequeños se enfermen o sean lastimados por otros menores, así, muchos niños se quedarán en casa al cuidado de sus hermanos menores.

La participación de las mujeres en los conversatorios de alguna manera está ligada a la pertenencia de algunas al grupo de Familias en acción el cual tiene un amplio poder de convocatoria ya que temen que al no participar pierdan el cupo que ellas tiene en el programa, es decir, de una manera u otra parece ser que el interés es un vínculo muy fuerte a la hora de participar, lo cual es justificable desde una mirada en la que se resalta la pobreza y el abandono en el que viven la mayoría de familias de la comunidad del resguardo indígena Totumal.

Los conversatorios fueron muy acertados ya que las mujeres de la comunidad se prestaron a hablar acerca de su propio sistema de creencias desde la enseñanza de prácticas occidentales, se encontró que ésta es una ruta eficaz que arroja un bagaje muy amplio de información la cual enriquecerá los procesos de adecuación e implementación del sistema indígena de salud propio e intercultural desde el engranaje se dos sistemas de creencias: occidental y tradicional.

### 4.2.4 Resultados

El presente documento es la compilación de la ruta metodológica y de las experiencias que surgieron a partir de la orientación pedagógica a una comunidad étnica sobre aspectos claves que deben ser abordados desde un enfoque diferencial étnico, para el caso particular desde las experiencias vividas

en campo con la comunidad *Emberá-Chamí* de los resguardos indígenas de “Totumal” y la “Albania” en el departamento de caldas.

El enfoque de la presente adecuación se da a partir de la aplicación de las siguientes prácticas clave: lactancia materna, alimentación complementaria, hábitos higiénicos.

Esta población cuenta con un sistema de creencias propio y particulares enmarcados en su saber ancestral además del dominio de una lengua materna *Emberá Bedea,* lo que en ocasiones se convierte en un obstáculo para dar atención integral en salud a la comunidad.

No obstante, en la integración e implementación del sistema indígena de salud propio e intercultural SISPI, las instituciones estatales y las comunidades tradicionales han buscado integrarse en pro de mejorar las condiciones de vida y de salud de los pueblos indígenas.

Resaltando que, las condiciones de higiene de las viviendas son malas, los alimentos son preparados en fogones que funcionan con leña. La disposición de las basuras es en campo abierto.

Estas situaciones exponen a la comunidad a riesgos latentes como las enfermedades de tipo pulmonar gracias al humo de los fogones y de tipo digestivo y contagioso producto de la exposición de las basuras en el lugar de vivienda de la comunidad por lo que se hace necesario capacitar a las comunidades en estos tres aspectos fundamentales.

### 4.2.5 Dificultades

Los periodos de cosecha dificultan la participación de la comunidad en cualquier evento que se planee realizar ya que para ellos la prioridad es sobrevivir por medio de la venta de su mano de obra como jornaleros, así que, muy pocos sacrificarán el dinero que pueden obtener si trabajan por la participación en un evento sea cual sea su índole.

Las mujeres se movilizan la mayoría de veces amenazadas con la pérdida de su cupo en familias en acción, el analfabetismo dificulta la aplicación de talleres donde se exigen una serie de puntos particulares, como escribir, leer o firmar, la mayoría de mujeres ignora su número de identificación, su edad o su fecha de nacimiento, se debe tener en cuenta que a la hora de hacer un abordaje con un enfoque diferencial étnico todo debe ser aterrizado en el contexto, para muchas de las mujeres es incómodo un registro fotográfico, no sienten bellas y se molestan profundamente cuando son fotografiadas, otras por su parte exigen se les pague la fotografía en la que salen, muchas se esconden evitando el registro, lo que dificulta que sea evidenciada su participación.

El idioma es una fuerte barrera de comprensión a la hora de evaluar desde lo oral lo visto en los conversatorios anteriores, ellas olvidan con facilidad lo dicho, ya que muestran muy poco interés al sentirse obligadas a aprender costumbres blancas, como por ejemplo el tema de la higiene oral y cualquier hábito de higiene, resaltando que bajo sus usos y costumbres han sobrevivido y responsabilizando al hecho de juntarse con los blancos como la causa principal de sus enfermedades.

### 4.2.6 Principales logros y resultados del proceso

Se resalta que, a pesar de lo enunciado con anterioridad, es decir, a que las mujeres participan mediadas por un interés particular, a la hora de participar son proactivas, sobre todo comparten su saber tradicional, sus costumbres y su conocimiento, enriqueciendo la relación entre el saber tradicional y el occidental.

Se debe desarrollar un grado de confianza elevado con la comunidad, ya que si no es así la comunidad se cierra imposibilitando cualquier tipo o intención de acercamiento por parte de la comunidad blanca, en articulación con la antropóloga de la línea de nutrición de la dirección territorial de salud de caldas y la enfermera jefe líder del proceso se logró establecer un fuerte vínculo arrojando

como resultado la compilación del saber de las madres desde sus creencias articuladas a cada una de las prácticas clave tratadas.

### 4.2.7 Lecciones aprendidas

Para establecer un vínculo efectivo entre la comunidad y los profesionales es necesario fomentar las relaciones basadas en el respeto, no se debe imponer ningún tipo de conocimiento, las mujeres deben ser tratadas con delicadeza, no deben ser criticada bajo ninguna condición, el profesional no puede ser ostentoso, debe cuidar sus palabras y su comportamiento, para poder ser tratados como un miembro más de la comunidad, el respeto a los líderes, a las normas, es fundamental al igual que la solicitud de permisos para ingresar al resguardo siempre debe ser tenido en cuenta, bajo ningún motivo se debe ingresar sin contar con el permiso de la comunidad.

El diseño metodológico desde los conversatorios y los grupos focales orientados desde temáticas particulares arrojó resultados positivos y eficaces en relación al compartir el conocimiento y las prácticas propias de la comunidad.

### 4.2.8 Recomendaciones para unas futuras intervenciones

Se recomienda que la orientación de talleres, conversatorios, entrevistas y encuestas se hagan en periodos distintos a las épocas de cosecha, para ellos se sugieren los meses de enero, febrero, marzo, julio, agosto y septiembre. Al igual que lo procesos de intervención deben enfocarse en pro de mejorar las condiciones de vida materiales de la comunidad con platicas efectivas y la producción de proyectos que transformen y mejoren la situación de las familias, como la creación de huertos caseros, el aprender hacer sus propias cocinas ecológicas, el aprender a mejorar sus viviendas con insumos propios del entorno.

### 4.3 Encuentro intercultural “alimentación complementaria”

#### 4.3.1 Guía metodológica

Práctica Clave 2. Alimentación complementaria a partir de los seis meses.

Nota: se abordarán desde una mirada integral la alimentación complementaria respondiendo al sistema de creencias propio de la comunidad indígena *Emberá Chamí* en consonancia con los Planes de Intervención Colectivos desde un enfoque diferencial étnico desde su soberanía alimentaria.

#### 4.3.2 Objetivo de la sesión

Sensibilizar a las madres de la comunidad indígena *emberá chamí* acerca de la problemática de desnutrición infantil.

### 4.3.3 Logros

Atención a población infantil, niños y niñas con problemas nutricionales. Coordinación con madres líderes comunitarias para un mejor seguimiento a las familias de niños con problemas nutricionales.

Capacitación de promotoras comunitarias en tema de nutrición desde una perspectiva educativa en pro de mejorar las condicionales nutricionales de los niños y niñas de las comunidades indígenas del departamento.

Identificación de la variedad de alimentos disponibles a los cuales tienen acceso los hogares de la comunidad indígena para que mediante éstos se logre asegurar de cubrir las necesidades nutricionales.

### 4.3.4 Ideas a trabajar.

¿Qué significa la seguridad alimentaria y nutricional?

¿Qué conocen sobre el plato de la alimentación?

¿Cuáles son los alimentos base del hogar?

¿Cuál es la frecuencia de consumo diaria de alimentos?

¿Qué alimentos consumen los bebés después de los seis meses?

¿Qué alimentos se le dan al bebé después de un año?

### 4.3.5 Procedimiento

Exposición práctica clave nro. 2. Alimentación complementaria a partir de los seis meses;

Práctica clave nro. 2. Cuando el bebé cumple 6 meses, o en algunos casos antes, inicia la alimentación con sólidos. En este momento es importante tener unos parámetros específicos para darle una dieta nutritiva.

### 4.3.6 Discusión

El proceso participativo se orienta a partir de la identificación del tipo de alimentos que se cultivan y cosechan dentro de la comunidad, al igual que las preferencias en el consumo de los alimentos, se encuentra que el plátano, el frijol, el maíz, la panela, el arroz y los huevos son los alimentos base de la dieta de los hogares de los resguardos indígenas, el acceso a el consumo de carne es limitado, al igual que el consumo de algunas frutas y cereales, debido a la poca disponibilidad que tienen en las tiendas más cercanas.

La comida tradicional ha perdido valor dentro de las mujeres jóvenes, ésta se basaba en el consumo de raíces de sidra, palma, totumo, etc. La carne provenía de animales silvestres como la iguana, el guatín, las guacharacas, los siervos, las dantas y el oso hormiguero, en la actualidad es escaso el consumo de este tipo de carne debido a la adopción de leyes que prohíben la casa de animales silvestres, así, por temor, los miembros de la comunidad previeren consumir carne vacuna que vende el hombre blanco, no obstante debido a las dificultades económicas que atraviesa la comunidad éstos, se conformarán con la compra de huesos largos a los cuales ellos denominan como “calambombos” quienes son aprovechados en la preparación de sopas y caldos, se estima que el sabor se perderá a la décima preparación.

*Plato de Kaquirú, comida tradicional y peces de rio.*

Es vital la capacitación a las mujeres líderes de la comunidad mediante un proceso pedagógico en cuanto a la alimentación complementaria a  partir de los seis meses, se sugiere a las madres que se le prepare al niño papillas a base de cereales, verduras y frutas, desde el aprovechamiento de los elementos disponibles en el entorno y en el  mercado, así se muestra como las frutas de temporada como el mango, la guayaba e incluso la naranja funcionan como alimento base para preparar compotas, el maíz para preparar papillas al igual que el plátano verde para preparar coladas.

Las madres consideran que a partir de los seis meses el bebé podrá comer en pequeñas porciones los alimentos que se preparan en general para la familia, no obstante, ellas harán un proceso de transición, es decir, primero le darán al bebé tinto de frijoles y luego le darán pequeñas porciones.

Las mujeres de la comunidad indígena de Totumal dan de comer alimentos sólidos a sus pequeños a partir del primer año, pedazos de carne, papa, yuca y plátano, además de una preparación conocida como migote en la que harinas como galletas o tostadas son partidas y mezcladas con tazas de agua de panela o chocolate. Desayuno, almuerzo y comida, no obstante, las madres procuran darles a sus hijos dulces de paquete como bombones, confites o bolis, que son pequeñas bolsas con un contenido en estado sólido el cual es preparado con jugos artificiales y agua.

Las raciones de alimentos para los niños de un año en adelante son tres: desayuno, en el cual predomina el migote, el almuerzo con comida sólida al igual que la sena, los horarios son 7 am, 12:30 y 6:30 de la tarde. En los espacios entre comidas los niños ingieren golosinas o en ocasiones frutas de cosecha como mandarina, naranja, mangos, zapotes y guayabas.

Los centros de desarrollo infantil, ofrecen a los pequeños varias raciones de comida al igual que a supervisión y acompañamiento de la madre comunitaria a los pequeños cuando sus padres se ausentan, la edad de ingreso de los pequeños del resguardo es a partir del primer año, sin embargo, hay madres que no llevan a sus hijos a los CDI alegando que los pequeños son su compañía. Las raciones de comida ofrecidas en estos centros obedecen a minutas establecidas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Por último, para las madres la alimentación de sus hijos pequeños es una prioridad, incluso a pesar de los pocos ingresos económicos de los hogares, ellas resaltan que prefieren aguantar hambre y sacrificarse con los miembros adultos del hogar a que un niño se acueste sin comer.

Al concluir el encuentro, se debe agradecer la presencia de los participantes, y hacer una última reflexión con relación a la importancia del paso gradual de alimentos líquidos a sólidos en los pequeños menores de un año.

## 5. CONCLUSIONES

- La articulación Salud-Educación se hace posible siempre y cuando haya un punto de comunicación entre las bases teóricas establecidas y las creencias y costumbres preestablecidas en las comunidades indígenas *Embera Chami*.
- Es de suma importancia tener presente la distribución política interna de las comunidades indígenas *Embera Chami* para la trasmisión del mensaje que se quiera dar y a su vez de esta forma tengan mayor impacto en estas comunidades.
- Todas las técnicas que se quieran implementar deben respetar, y en ningún momento atentar contra sus creencias y propia visión de la realidad.
- Cualquier proceso en Seguridad Alimentaria y Nutricional que se quiera establecer en las comunidades indígenas *Embera Chami* deben tener como base sus propios productos de cultivo para facilitar su implementación.
- Se deben siempre aprovechar sus rutinas diarias y costumbres para implementar el manejo adecuado de los procesos de desinfección de los alimentos y su preparación y sacar el mejor provecho de los mismos.
- Se deben tener muy en cuenta los aspectos demográficos para cualquier implantación de procesos de mejora en salud y Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Se requiere de un tiempo prolongado para internarse, interactuar, conocer y entender la visión interna de estas comunidades, siempre respetando sus creencias personales, grupales, políticas internas y religiosas.

## 6. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS


Cataño-Montoya, Yan Carlos, Arango-Alzate, Catalina María, & Mejía-Merino, Cristina. (2018). La situación alimentaria de los desconectados de los servicios públicos domiciliarios en la parte alta de la comuna 3 de la ciudad de Medellín. *Revista Facultad Nacional de Salud Pública*, *36*(3), 5-17.

Haro Mota, Rebeca De, & Marceleño Flores, Susana. (2019). Enfoque para evaluar vulnerabilidad alimentaria aplicado a los municipios de Nayarit, México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, *29*(53), e19695.

Muñoz Sánchez, Liliana Patricia., Mora, Bárbara de las Mercedes., Cubides Arias, Manuela., Rodríguez Duque, Karol Viviana., Tapasco Hernández, Cindy., Marín, Gloria Amparo., Sánchez, Amanda., Ocampo, Libia, & Zapata, Mariela. (2017). Aportes a la seguridad alimentaria a través de la lactancia materna en comunidades rurales. *Revista Médica de Risaralda*, *23*(2), 43-48.

Nova-Laverde, Mariluz, Rojas-Chávez, Mariana, & Ramírez-Vanegas, Yuly Viviana. (2019). Análisis de narrativas sobre el desarrollo: “Seguridad Alimentaria” y “Soberanía Alimentaria” en Colombia y Bolivia. *Prospectiva*, (28), 317-359.

Rojas D, Carlos, Flores M, Rosa, & Céspedes K, Rosario. (2007). Resultados de un programa de seguridad alimentaria en la reducción de la desnutrición crónica y sus factores causales en niños peruanos. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Publica*, *24*(2), 111-120.

Salazar-Jiménez, Juan Gabriel, & Torres-Tovar, Carolina del Pilar. (2018). Aspectos socioeconómicos presentes en la práctica alimentaria de niños entre 2 a 5 años en un municipio del departamento de Boyacá, Colombia. *Prospectiva*, (26), 263-290.

Félix-Verduzco, G., Aboites Manrique, G., y Castro Lugo, D. (2018). *La seguridad alimentaria y su relación con la suficiencia e incertidumbre del ingreso: un análisis de las percepciones del hogar*. Acta universitaria, *28*(4), 74-86.

Fonseca C., Patiño B., y Herrán F. (2013). *Malnutrición y seguridad alimentaria: un estudio multinivel*. Revista Chilena de Nutrición, *40* (3), 206-215.

Friedrich, T. (2014). *La seguridad alimentaria: retos actuales*. Revista Cubana de Ciencia Agrícola, *48* (4), 319-322.

López Becerra, M. (2011). *Reflexiones sobre las desigualdades en el contexto de los estudios de paz*. Revista paz y conflictos, Núm 4. Instituto de la Paz y los conflictos.

Navarrete-Canchón, D. (2016). *Consideraciones sobre la seguridad alimentaria en la primera infancia en Colombia*. EduSol, vol. 16, núm 57.

Contento I. (2011). *Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice* (2nd edition). Sudbury, MA: Jones and Bartlett.

Flick, U. (2007). *Introducción a la investigación cualitativa*. Madrid: Morata Paideia.

Guber, R. (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. 1ra. edición. Bogotá: Editorial Norma.

Martínez, M. (1998) *La investigación cualitativa etnográfica en educación*. México: Trillas.

Malinowski B. (2001). Introducción: objeto, método y finalidad de esta investigación. En: *Los argonautas del Pacífico occidental*. 1ra. edición. Barcelona: Península; pp. 37-78.

Mora, H. I. (2010). El método etnográfico: origen y fundamentos de una aproximación multitécnica. *Forum Qualitative Sozialforschung/Forum: Qualitative Social Research.*

Murillo, J. y Martínez, C. (2010). *Investigación Etnográfica. Métodos de Investigación Educativa.* Ed. Especial. 3º Ed. Especial.

Pérez, Á. (2012). La etnografía como método integrativo. *Revista Colombiana de Psiquiatría, 41 (2),* pp. 421-428.

Salgado, A. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. *Liberabit. Revista de Psicología, 13*, pp. 71-78.

Jiménez, B. (2000). *Investigación cualitativa y psicología social crítica. Contra la lógica binaria y la ilusión de la pureza. Investigación cualitativa en Salud*. (consultado el 21 de septiembre de 2018 ) sitio web: https://groups.google.com/forum/#!topic/ic-investigacion-cualitativa/0mZiclzmmcE