

**SIGNIFICADOS Y PERCEPCIONES DE LA COLECTIVIDAD  
TENJANA, ALREDEDOR DE LA ALIMENTACION: COMO UN  
PROCESO DE REFLEXIÓN PARA LA CONSTRUCCIÓN DE LA  
POLÍTICA PÚBLICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y  
NUTRICIONAL DEL MUNICIPIO DE TENJO CUNDINAMARCA**

**MARTHA PATRICIA ARANGO RODRIGUEZ  
GINA PAOLA AROCHA ZULUAGA**

**Tesis de Grado para optar el título de  
Magister en Desarrollo Educativo y Social**

**Directora  
ANA ZULEMA JIMENEZ  
MSc. Salud Pública**

**MAESTRIA EN DESARROLLO EDUCATIVO Y SOCIAL  
CONVENIO UNIVERSIDAD PEDAGOGICA NACIONAL  
- CENTRO INTERNACIONAL DE EDUCACION Y DESARROLLO  
HUMANO – CINDE**

**BOGOTÁ D.C.  
2009**

*A Las Mujeres Tenjanas  
Alimentadoras de  
la Vida por naturaleza  
Y las guardianas del conocimiento  
Tradicional y de las prácticas culturales*

*Patricia*

*Cómo querría otra suerte para esta pobre reseca  
que lleva todas las artes y los oficios  
en cada uno de sus terrones  
y ofrece su matriz reveladora  
para las semillas que quizá nunca lleguen*

*o que en su biografía  
pobre madre reseca  
irrumiera de pronto el pueblo fértil  
con azadones y argumentos  
y arados y sudor y buenas nuevas  
y las semillas de estreno recogieran  
el legado de viejas raíces*

*(Fragmentos del poema: El Hombre que mira la tierra  
Mario Benedetti)*

*A los horizontes de mi vida, la semillas que germinas en mí, la tierra.*

*Gina Paola*

## AGRADECIMIENTOS

Durante el tiempo transcurrido en la realización de este trabajo, hemos adquirido una enorme deuda con muchas personas. La gente tan amable y generosa de Tenjo que nos regaló un sin fin de horas sin compensación alguna, para ayudarnos a comprender todo lo que se teje en torno a la alimentación de sus hogares y la importancia de sus culturas. No existe la forma de gratificarlos por su tiempo y su amabilidad, el permitirnos visitarlos en sus casas alrededor de unos ricos chocolates y arepas de maíz pelado, en sus cultivos y durante sus actividades sociales. Este trabajo se dedica a los y las tenjanas como una modesta manifestación de nuestra profunda gratitud.

Un reconocimiento a los líderes campesinos e indígenas de la comunidad Muisca, que fueron claves en la realización de nuestra investigación y nos abrieron puertas y compartieron su conocimiento tradicional, reflejo de la sabiduría de nuestros ancestros.

A los Funcionarios de la Secretaria de Salud y Bienestar Social, la Casa de la Cultura, Hospital Santa Rosa de Tenjo, que han estado involucrados en el compromiso de garantizar el derecho a la alimentación en el municipio, asumiendo este desafío.

A nuestra directora, la Nutricionista Dietista Zulema Jiménez, MSc. en Salud Pública, reconocida en nuestro gremio por su invaluable desempeño en materia de Nutrición y Alimentación, agradecemos su dedicación y acompañamiento durante el desarrollo de la investigación, por ser una orientadora y facilitadora en momentos en los que no es fácil, encontrar la luz que guíe el proceso de investigación.

Ofrecemos nuestro agradecimiento especial, a Juan Carlos Garzón, psicólogo y amigo, gran investigador social, que incondicional y permanentemente nos apoyó y

asesoró de una manera cálida y paciente para poder mantener a flote nuestra investigación y poder involucrar en ella la emoción, el sentimiento y el alma.

A Tenjo ese rinconcito complejo y dinámico de la sabana de Bogotá, dónde el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria sigue siendo una idea en proceso de formularse, para que mediante contundentes debates podamos avanzar hacia el sueño universal de un futuro sustentable y sin hambre.

## TABLA DE CONTENIDO

<u>INTRODUCCION.....</u>	<u>15</u>
<u>1. JUSTIFICACION.....</u>	<u>18</u>
<u>2. PREGUNTA DE INVESTIGACION:.....</u>	<u>21</u>
<u>3. OBJETIVOS .....</u>	<u>21</u>
3.1 OBJETIVO GENERAL .....	21
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	21
<u>4. MARCO TEORICO .....</u>	<u>23</u>
4.1 MARCO REFERENCIAL: .....	23
4.1.1 UN ENFOQUE HOLÍSTICO DE LA SALUD Y LA ALIMENTACIÓN EN LA CONSTRUCCIÓN DE COMUNIDADES SALUDABLES SOSTENIBLES: .....	23
4.1.2 LA ALIMENTACIÓN Y SUS DIFERENTES MIRADAS.....	28
4.1.3 EL ENFOQUE ANTROPOLÓGICO Y CULTURAL DE LA ALIMENTACIÓN .....	39
4.1.4 AMARTYA SEN, CAPACIDADES, LIBERTADES Y DESARROLLO.....	47
4.1.5 INFANCIA Y PRÁCTICAS DE CRIANZA.....	50
4.2 MARCO CONCEPTUAL Y NORMATIVO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL .....	53
4.3 MARCO SITUACIONAL MUNICIPIO DE TENJO CUNDINAMARCA .....	66
4.3.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA POBLACIÓN DE TENJO .....	67
4.3.2 DIAGNÓSTICO DEMOGRÁFICO .....	68
4.3.3 PROMOCIÓN DE LA SALUD Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES .....	71
4.3.4 EDUCACIÓN.....	71
4.3.5 ASPECTOS ECONÓMICOS.....	73
4.3.6 CULTURA .....	77
4.3.7 PROGRAMAS Y PROYECTOS DE INTERVENCIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL SAN- DEL MUNICIPIO DE TENJO .....	83
4.3.8 ESTUDIOS REALIZADOS A NIVEL DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA SOBRE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN .....	88
4.3.8.1 Encuesta Nacional de Situación Nutricional en Colombia ENSIN 2005 - Análisis del Departamento de Cundinamarca .....	88
4.3.8.2 Hábitos, costumbres e imagen alimentaria en municipios de Cundinamarca .....	90

4.4 MARCO METODOLÓGICO.....	94
4.4.1 ¿POR QUÉ LA METODOLOGÍA CUALITATIVA?.....	94
<b><u>5. DISEÑO METODOLOGICO.....</u></b>	<b><u>97</u></b>
5.1 TIPO DE ESTUDIO .....	97
5.2 UNIDAD DE TRABAJO Y DE ANALISIS.....	97
5.3. CONTEXTUALIZACION DEL TRABAJO DE CAMPO .....	99
5.3.1 RECOLECCIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN.....	100
<b><u>6. RESULTADOS .....</u></b>	<b><u>104</u></b>
6.1 SELECCIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO Y LA MUESTRA TEORICA	104
6.2 RECOLECCION DE INFORMACION .....	104
6.2.1 FUENTES E INSTRUMENTOS .....	106
6.2.1.1 Grupos Focales.....	106
6.2.1.2 Entrevistas semiestructuradas .....	116
6.2.1.3 Juego de roles .....	118
6.3 PROCESO DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN .....	120
6.3.1. CODIFICACIÓN ABIERTA .....	121
6.3.2 CATEGORIZACIÓN- FASE INTERPRETATIVA .....	123
6.3.3. CODIFICACIÓN SELECTIVA – IDEAS EJE DE ANÁLISIS .....	123
<b><u>7. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....</u></b>	<b><u>127</u></b>
7.1 TRANSFORMACIONES EN EL CONTEXTO SOCIAL CULTURAL Y ECONÓMICO DE TENJO, EN RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL .....	127
7.2 LA MUJER TENJANA EN EL PROCESO ALIMENTARIO.....	166
7.3 ELEMENTOS DETERMINANTES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL: PERSPECTIVA GUBERNAMENTAL Y COMUNITARIA .....	202
<b><u>8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</u></b>	<b><u>234</u></b>
<b><u>9. BIBLIOGRAFIA.....</u></b>	<b><u>269</u></b>
<b><u>10. ANEXOS.....</u></b>	<b><u>278</u></b>

## Listado de Tablas

Tabla 1. Derecho a la alimentación en Colombia. ....	58
Tabla 2. Datos poblacionales de Tenjo - Cundinamarca, Año 2005.....	68
Tabla 3. Porcentaje de grupos etéreos de la población de Tenjo, Año 2007 .....	69
Tabla 4. Actividad económica por sector y área del municipio de Tenjo, Año 2005. ....	75
Tabla 5. Distribución de los ingresos mensuales de Tenjo, Año 2007.....	77
Tabla 6. Población económicamente activa de Tenjo, 2004 - 2007. ....	77
Tabla 7. Platos típicos del municipio de Tenjo. ....	80
Tabla 8. Población beneficiaria de los programas de SAN, durante el 2008. ....	86
Tabla 9. Caracterización de los programas de SAN de Tenjo, 2008.....	87
Tabla 10. Número de informantes por cada una de las técnicas utilizadas.....	104
Tabla 11. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 1.....	106
Tabla 12. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 2. ....	107
Tabla 13. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 3. ....	109
Tabla 14. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 4. ....	110
Tabla 15. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 5. ....	111
Tabla 16. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 6. ....	112
Tabla 17. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 7. ....	114
Tabla 18. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 8. ....	115
Tabla 19. Dimensión de análisis, fuentes y contenido de las entrevistas.....	116
Tabla 20. Dimensión de análisis, fuentes y contenido de los talleres . ....	119
Tabla 21. Listado de códigos - proceso de codificación .....	122
Tabla 22. Matriz de ideas eje - análisis de información.....	126

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Estructura poblacional por sexo y grupos de edad de Tenjo, año 2008. ....	68
Gráfico 2. Porcentaje de población de Tenjo, según nivel educativo, año 2005.....	72
Gráfico 3. Porcentaje de alfabetismo de la población de Tenjo, Año 2007.....	73



## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Modelo Determinantes sociales de salud. Diderchsin y Halqvist. ....	27
Figura 2. División Política de Tenjo.....	67
Figura 3. Estructura administrativa del municipio de Tenjo, 2008.....	83
Figura 4. Ruta seguida en el proceso de investigación. ....	103

<b>TIPO DE DOCUMENTO:</b>	Tesis de grado
<b>ACCESO AL DOCUMENTO:</b>	Universidad Pedagógica Nacional
<b>TÍTULO:</b>	“Significados y percepciones de la colectividad tenjana, alrededor de la alimentación: como un proceso de reflexión para la construcción de la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional, del municipio de Tenjo – Cundinamarca”, en los años 2008 y 2009.
<b>AUTOR:</b>	ARANGO RODRÍGUEZ, Martha Patricia y AROCHA ZULUAGA, Gina Paola.
<b>PALABRAS CLAVES:</b>	Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), Política pública, Alimentación, Nutrición, Percepciones, Cultura, madres y padres de familia, funcionarios, líderes comunitarios, Prácticas alimentarias.
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Este informe final es el resultado del proceso de investigación desarrollado con padres, madres de familia y adultos mayores pertenecientes al programa de SAN, funcionarios gubernamentales y líderes del municipio de Tenjo. Se llevó a cabo un proceso reflexivo y analítico de sus percepciones en torno a la alimentación y la relación de ésta, con sus prácticas alimentarias, formas de organización social, cultura, roles y aspectos clave en el marco de la formulación, implementación, seguimiento y evaluación de la política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional del municipio.
<b>FUENTE:</b>	76 textos, 50 documentos entre libros, memorias de eventos e informes científicos y técnicos, 6 revistas, 2 documentos municipales y 19 referencias disponibles en Internet.

**CONTENIDOS:** Un marco que establece, caracteriza y contextualiza los significados alrededor de la alimentación, de los padres de niños y niñas, funcionarios y líderes del municipio de Tenjo, con el fin de generar información relevante para orientar la toma de decisiones en la construcción de la política pública de SAN de este municipio, a partir de tres capítulos eje de análisis denominados: transformaciones en el contexto social, cultural y económico de Tenjo, en relación con la SAN, la mujer en el proceso alimentario y elementos determinantes de la SAN: perspectiva gubernamental y comunitaria.

**METODOLOGÍA:** La presente investigación se abordó desde una perspectiva hermenéutica - interpretativa, para lo cual se empleó como teoría de análisis, la Teoría Fundada y como técnicas de recolección se realizaron: 8 grupos focales, 9 entrevistas semiestructuradas y 2 talleres – juego de roles. Como unidad de análisis se definió los significados y percepciones en torno a la alimentación y como unidad de trabajo se estableció: hombres y mujeres de la zona rural y urbana, funcionarios de las instituciones públicas y líderes del municipio.

**CONCLUSIONES:** La comunidad de Tenjo ha vivido una gran transformación de su situación económica, cultural y alimentaria, lo que se traduce en un gran impacto en sus formas de organización social y comunitaria, prácticas de crianza, prácticas alimentarias y modificación de su cultura en todos los aspectos, no sólo en lo alimentario. De ahí que hoy se evidencien procesos como el de Mahuaica, que precisamente a partir de la cultura ciudadana, pretende rescatar procesos ancestrales de la comunidad Tenjana o como el de Sasamué y ASOQUINUA, que con base en la comercialización de productos a base de maíz y quinua, intentan marcar un hito en el tema de la tradición gastronómica de los tenjanos y la reivindicación del rol de la mujer del municipio.

Definitivamente la mujer en su rol de cuidadora y proveedora de la alimentación de sus familias, juega un papel importantísimo en lo relacionado con las prácticas de crianza de los hij@s, la transmisión de la tradición y el cuidado del ambiente, entre otros. Evidentemente el asumir responsabilidades como la de trabajar y aportar recursos económicos a la economía familiar, no la exonera de sus compromisos al interior de su hogar; y es ahí donde se debe resaltar esa doble o triple labor de la mujer que enfrenta las múltiples tareas que le impone la sociedad como madre, esposa, hermana, hija y mujer trabajadora, es ahí donde se debe posicionar a la mujer, como un elemento fundamental en la

generación de espacios transformadores de las realidades sociales de las comunidades, entre estas, la situación de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Tenjo.

La política de SAN del municipio debe ser construida, implementada y evaluada, bajo un enfoque participativo, integral, a partir de un diagnóstico que evidencie un conocimiento profundo de la real situación de las comunidades, no bajo un rasero que generalice tanto, que no permita identificar las particularidades de las comunidades, debe ser un espacio que permita la recuperación de lo ancestral, del encuentro con la tradición, sin desconocer que la modificación de la cultura, es un proceso absolutamente natural y válido.

La política pública de SAN y los escenarios que la materialicen, deben fortalecer la capacidad de gestión y organización de la comunidad Tenjana, deben generar autonomía en las personas, ya que reivindicar el derecho a la alimentación, no es sólo repartir comida para llenar estómagos vacíos, la verdadera construcción de ciudadanía se hace a partir del reconocimiento del otro, como un ser autónomo, que puede ser transformador de su propia realidad, si se le garantizan elementos básicos para su desarrollo.

**Fecha de elaboración:** 3 de agosto de 2009

## INTRODUCCION

Garantizar el derecho a la alimentación, es uno de los grandes retos para las diferentes naciones, pero principalmente para aquellos países donde los niveles de inseguridad alimentaria son alarmantes. Por tanto, el tema de la seguridad alimentaria, se ha constituido en una de las áreas fundamentales en las políticas gubernamentales de todos los países del mundo, ya que siendo la alimentación un derecho humano fundamental, se convierte en una expresión de la dignidad humana y los Estados como instancias destinadas a salvaguardarla, son los directamente responsables de garantizar el ejercicio de este derecho a la alimentación.

A nivel nacional e internacional, tanto organizaciones gubernamentales como privadas, llevan a cabo diferentes intervenciones que le apuntan a la solución de los factores determinantes de esta problemática, todos con el mismo denominador: reducir la inseguridad alimentaria, según sea la causa de la misma.

De esta forma, en todo el mundo, se abre camino el imperativo de garantizar el derecho a la alimentación de todos los ciudadanos. Para tal fin, se han implementado acciones que no necesariamente han respondido a las múltiples necesidades y dinámicas de las comunidades, que desde lo local particularizan cada una de las experiencias, en torno a la Seguridad Alimentaria, es así que elementos como, los ciclos de producción, saberes ancestrales, el significado socio cultural de la alimentación y percepciones alrededor de los alimentos entre otros, deben ser tenidos en cuenta, cuando de plantear alternativas se trata.

Las luchas tradicionales contra la inseguridad alimentaria que abordan principalmente los determinantes del orden singular, generan que estos procesos se conviertan en acciones asistencialistas que no potencian en sus beneficiarios la capacidad de incorporarse como seres dignos, a proyectos económicos de más

largo plazo, es decir, son espacio que no se aprovechan para fortalecer la productividad y sobre todo la agricultura de un país con el campo en crisis.

La alimentación es parte de la cultura, y por ello, qué se come y cómo se come va más allá del simple acto de comer y es este último aspecto, en el cual esta investigación busca profundizar y analizar, como una herramienta que recoja el sentir de las comunidades, en torno al proceso alimentario.

Partimos, entonces, que la alimentación, además de ser un proceso social, es el campo donde convergen la cultura y la biología, por lo que su abordaje requiere tanto de una óptica pluridisciplinaria, como de acciones de diferentes ámbitos y sectores de la sociedad. Estamos conscientes que muchas de las acciones, estrategias, programas y políticas de alimentación y nutrición fracasan ante la carencia de tener una visión intercultural. Los saberes de las comunidades constituyen un acervo importante de su cultura y son esenciales para incorporarlos en dichos programas y políticas y en especial para que éstos tengan mayor éxito y sus resultados sean sostenibles. La propuesta de este trabajo es conocer la alimentación intercultural, a través de un ir y venir entre los conocimientos, saberes, creencias y prácticas alimentarias culturales, muchas de ellas, distintas a la nuestra y que pueden ser de sumo interés en la planeación de las diversas acciones relacionadas con la alimentación local.

Los aspectos sociales y sobre todo los culturales, han sido poco abordados en la investigación en alimentación en América Latina. En Nutrición, son ampliamente reconocidas las metodologías cuantitativas, no así las cualitativas, pero en definitiva, los problemas de alimentación no se reducen ni a problemas de cantidad de calorías, ni a un enfoque biomédico, los estudios con enfoques biomédicos y/o económicos no han permitido hasta ahora un avance sustancial en la comprensión de este fenómeno, porque como lo describe Aguilar Peña, en su aproximación teórica para el estudio de la antropología alimentaria: “ para entender el

comportamiento nutricional y los serios problemas que conllevan los malos hábitos alimentarios del mundo moderno, es fundamental el rol de las ciencias sociales integrados en su investigación, con sus metodologías y técnicas e inclusive con nuevos paradigmas de investigación. El punto de partida de esta discusión radica en el hecho de que la alimentación no ha sido investigada ni interpretada como un fenómeno transcultural que acontece en un sustrato material tangible que se vincula, determina y está determinado por otros no tangibles (lo “simbólico” o lo “imaginario”). Desde este punto de vista, el reduccionismo lógico de pensar a la alimentación como un aspecto social mensurable, representado por el estado de salud (particularmente el estado nutricional), constituye una aproximación útil para fines de control sanitario, pero no para fines de una interpretación de los complejos contextos culturales en los que aquella se realiza. Hasta ahora ha hecho falta intentar llevar hasta sus últimas consecuencias el conjunto de categorías desarrolladas dentro y fuera de la antropología, así como asignarles una tarea comprensiva-interpretativa”.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> AGUILAR, P. *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México. 2002.

## 1. JUSTIFICACION

El trabajo de investigación se desarrolló durante el 2008 en Tenjo- Cundinamarca, año en el cual este municipio , a través de la Secretaría de Salud y Bienestar Social del Municipio en el marco de su actual Plan de Desarrollo “Tenjo Territorio de Paz, Desarrollo y Bienestar” dio continuidad al programa que se formuló desde el año 2004 “Salud y Desarrollo para Tenjo desde la Seguridad Alimentaria”, con un nueva consigna: “SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN TENJO: UNA ESTRATEGIA DE DESARROLLO SOCIAL, como un gran compromiso de esta administración de continuar trabajando por reconocer la alimentación como un derecho humano fundamental y por ende de incorporar con fuerza en la agenda política actual, una estrategia alimentaria, duradera y sostenible que contribuya al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población Tenjana, en especial de la más pobre y vulnerable.

El programa ha cubierto durante los últimos cinco años a 500 familias de todas las veredas en condiciones de vulnerabilidad nutricional, social, afectiva y económica, con los siguientes propósitos: que se reconozca la alimentación como una fuente básica del bienestar humano, contribuir al mejoramiento del capital social, ayudar en la transformación de mentalidades para la protección de la estabilidad ambiental y buscar el empoderamiento para la protección de la economía y salud familiar. Así mismo se ha trabajado por mejorar la alimentación y la nutrición de la familia tenjana, procurando recuperar las costumbres gastronómicas, los alimentos ancestrales y difundiendo conocimientos acerca de cómo alimentarse mejor.

A partir de la valiosa participación de éstas familias, es fundamental descubrir sus significados, experiencias, conocimientos y saberes frente a la alimentación y nutrición, con el propósito de establecer orientaciones para la construcción de la política de Seguridad Alimentaria del municipio de Tenjo, con el fin de elevar las voces de quienes reciben los beneficios o perjuicios de lo que se ejecuta, en éste



caso de los programas de Seguridad Alimentaria. Con esta investigación se pretende brindar la información necesaria para que los actores gubernamentales del municipio puedan repensar la atención que se está brindado, ajustarla para obtener mejores resultados y que los programas que se proyecten no se alejen de la realidad y necesidades del municipio y sean cada vez más efectivos.

El estudio de los significados que para padres, madres, líderes y funcionarios gubernamentales, encierra el alimento en sí, la alimentación familiar, las prácticas alimentarias, la respuesta institucional a la vulnerabilidad alimentaria, la producción de alimentos y simultáneamente los significados que se crean alrededor de su participación como beneficiarios del programa de Seguridad Alimentaria de Tenjo, adquiere un carácter de suma importancia para la construcción de una política pública, pues el acercamiento a las concepciones compartidas permite acciones concertadas, que pueden conducir a transformar la realidad y crear alternativas de vida para fomentar una cultura alimentaria y construir un proyecto colectivo hacia una nueva organización social.

En este sentido el propósito de esta investigación radica más en identificar las percepciones, significados y representaciones que para la población de Tenjo, tiene la alimentación, es decir, lo que se busca es comprender todo lo que implica el fenómeno alimentario en esta comunidad, dada su relación con las formas de organización comunitaria, las prácticas de crianza, el desarrollo de roles al interior de las familias, la transmisión cultural, la recuperación de lo ancestral y la gestión y desarrollo de alternativas de solución a las problemáticas encontradas, como la de la vulnerabilidad alimentaria, y para lograrlo se decide profundizar en la interculturalidad y la perspectiva de género, que cobra relevancia en el entendimiento de dicho proceso. Hay formas de acercarse al tema de la salud y nutrición diferente al aprendido en la universidad que se centra por lo general en un pensamiento netamente positivista, bajo el paradigma inflexible, de lo tangible, lo verificable y lo cuantificable; con un predominio del enfoque clínico fundamentado en

la concepción biológica del proceso salud enfermedad. El reto de la presente investigación, es trascender este enfoque clínico y romper un poco este paradigma de la investigación en nutrición y alimentación.

De esta forma, la dimensión metodológica que se desarrolló en este trabajo de investigación partió de caracterizar la alimentación como una práctica social, es decir, una acción humana, políticamente intencionada, que se desarrolla en tiempos históricos y territorios específicos, cuyos actores son seres humanos productores de cultura. Este marco exigió pensar que en la construcción de políticas, planes, programas o proyectos de alimentación y nutrición, no es suficiente concentrarnos en el tema de las herramientas, saber diseñar y aplicar una encuesta, realizar un tamizaje, hacer un diagnóstico o un censo, sacar un chi cuadrado; en este contexto pensar en lo metodológico exigió entender que como profesionales de la salud, se es un actor social que interviene en escenarios políticos y sociales, que interactúan desde sus propias construcciones éticas y culturales, entonces hablar de lo metodológico, es hablar de lo epistemológico, lo teórico y lo técnico.

Solo esperamos que este proceso posibilite tender puentes entre las metodologías de los paradigmas cuantitativo y cualitativo de investigación, con el propósito de que se complementen en la comprensión del fenómeno de la alimentación humana, y así poder entregar mejores herramientas para la intervención en los temas de nutrición pública y educación alimentaria.

## 2. PREGUNTA DE INVESTIGACION:

El trabajo de investigación se centró en torno a la siguiente pregunta:

***¿Cuáles son los significados y percepciones de la colectividad tenjana, alrededor de la alimentación?***

## 3. OBJETIVOS

### 3.1 OBJETIVO GENERAL

Analizar los significados y percepciones de la colectividad tenjana, alrededor de la alimentación, con el fin de generar información relevante, que permita orientar la toma de decisiones en la construcción, implementación y seguimiento de la política pública de seguridad alimentaria y nutricional de este municipio.

### 3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Identificar las formas de organización social y las prácticas comunitarias que se tejen alrededor del proceso alimentario en el municipio.
- b. Analizar las percepciones de las madres y padres de familia, funcionarios y líderes comunitarios, para establecer y comprender los elementos que determinan la disponibilidad, frecuencia o elección de los alimentos en la vida cotidiana de las comunidades.
- c. Identificar las percepciones en torno a la alimentación, de las madres de familia que han hecho parte del proceso educativo del programa de seguridad alimentaria y nutricional del municipio.

- d. Analizar el papel de los hombres y mujeres en el proceso alimentario incorporando la perspectiva de género, como un factor que permite comprender los problemas y prácticas alimentarias a nivel comunitario.
  
- e. Identificar en las percepciones de las madres y padres de familia, funcionarios y líderes comunitarios del municipio, los elementos ancestrales que se encuentran presentes en la cultura alimentaria del municipio y las prácticas a través de las cuales se transmiten.

## 4. MARCO TEORICO

Para efectos de la presente investigación el marco teórico se dividirá en 4 subcapítulos, que darán cuenta de los distintos puntos de referencia, desde los que se abordó el proceso investigativo:

### 4.1 Marco referencial:

#### 4.1.1 Un enfoque holístico de la salud y la alimentación en la construcción de comunidades saludables sostenibles:

La promoción de la salud, es concebida por la Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud como la suma de acciones de la población, los servicios de salud, las autoridades sanitarias y otros sectores sociales y productivos encaminados a mejores condiciones de salud individual y colectiva. Así mismo plantean la promoción de la salud como la buena salud pública que reconoce las relaciones entre la salud y la política, y que los sujetos y los grupos puedan tomar control sobre su vida y su salud en el nivel personal y comunitario. Hacen referencia a que para fomentar la salud es necesario cambiar tanto las condiciones de vida como la forma de vivir<sup>2</sup>.

La Carta de Ottawa refuerza la definición anterior, al plantear cinco áreas fundamentales para la promoción de la salud: construcción de política públicas saludables, mejoramiento de los entornos o ambientes, fortalecimiento de la participación social, desarrollo de actitudes personales y reorientación de los servicios. Lo anterior, requiere que se trasciendan los modelos higienistas que han contaminado la promoción de la salud. Indiscutiblemente, alrededor de este

---

<sup>2</sup> Colaboradores de Wikipedia. Promoción de la salud [en línea]. Wikipedia, La enciclopedia libre, 2009 [fecha de consulta: 3 de septiembre del 2008]. Disponible en <[http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Promoci%C3%B3n\\_de\\_la\\_salud&oldid=26126733](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Promoci%C3%B3n_de_la_salud&oldid=26126733)>.

concepto, se deben plantear posturas epistemológicas y teóricas provenientes de diferentes disciplinas, que han avanzado con el transcurrir del tiempo, alcanzado una mayor preocupación por el desarrollo humano y el bienestar. La promoción de una adecuada alimentación establece un vínculo estrecho con el estado de salud de los sujetos en tanto en doble vía ambos cobran importancia, por ende aspectos estructurales como la paz, la educación, la vivienda, el medio ambiente, la equidad y la justicia social, son relevantes dentro del enfoque promocional de la salud<sup>3</sup>.

Desde éste punto de vista, se entiende la SALUD: *"Como un proceso dialéctico, biológico, social, singular e interdependiente, dado por las relaciones del ser vital con el cosmos, en un proceso de adaptación en una sociedad con sus relaciones culturales, políticas, económicas, de producción, vitales e históricas propias, que finalmente aparece como una sensación de bienestar de la vida, no definida únicamente por normas o modelos prefijados, masivos o estadísticos"*.<sup>4</sup>

Generalmente, los profesionales de la Nutrición y Dietética desconocen que la salud se obtiene y se pierde en un mundo real del trabajo, el hogar, el ocio, y la vida diaria; por tanto las prácticas de promoción de la salud y la nutrición, necesitan enfoques integrales que consideren verdaderamente el panorama de los factores sociales, económicos, políticos culturales y de otros tipos, que están operando en un momento dado y sus constantes interacciones.

Los programas de alimentación, se deben orientar dentro de la categoría de Proceso Vital Humano. La consideración del concepto de proceso permite afirmar que las realidades no son estáticas, ni insulares, sino interarticuladas, en movimiento, en

---

<sup>3</sup> La Estrategia Promocional de Calidad de Vida y Salud, una vía hacia la Equidad y el Derecho a la Salud. Secretaría Distrital de Salud.

<sup>4</sup> Colaboradores de terapia neural. Un enfoque holístico de la salud en la construcción de comunidades saludables sostenibles, a través de procesos de salud y hábitat en tres comunas de Popayán, [terapieneural.com](http://www.terapieneural.com), 2003 [fecha de consulta: 3 de septiembre del 2008]. Disponible en [http://www.terapieneural.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=142&Itemid=26](http://www.terapieneural.com/index.php?option=com_content&task=view&id=142&Itemid=26)

permanente transformación, al hablar de Proceso Vital Humano se estaría hablando de la necesidad de recuperar y reafirmar esta dimensión de proceso, lo que permitiría abrirse a otras disciplinas y campos del saber. Es fundamental entonces en este punto, señalar una discusión epistemológica, no para resolverla, si para mostrar como aún en el marco de lo transdisciplinario, es posible pensar la relación entre la salud, nutrición y las ciencias sociales, resignificando la salud y la alimentación, en el marco mismo de las ciencias sociales.

Ubicar la promoción de la salud en un núcleo como el de Alimentación y Nutrición de los individuos durante el Proceso Vital Humano, es un paso fundamental para la generación de un nuevo enfoque en la práctica social. Así mismo, la inclusión de la categoría de la vida, es un hecho determinante, la vida es el hecho elemental; el objetivo central que se pretende al definir el objeto de una disciplina como la Nutrición y dietética, no solamente la curación de la enfermedad y su prevención, sino la vida.

Finalmente, hablar de lo humano, es establecer relaciones interpersonales, intersociales, el territorio de lo humano es un territorio de juegos de poderes, de los que Foucault llama "macro poderes y micropoderes": Los macropoderes representados por el Estado, el ejercito, la ciencia, etc., y los micropoderes que cotidianamente sentimos en todas nuestras relaciones permanentes; en la realización de la vida humana juega un papel fundamental esta dimensión del poder.

A nivel del territorio del conocimiento, la reubicación de la salud como categoría del proceso vital humano, implica la necesidad de avanzar en lo que se podría llamar las ciencias y las necesidades de la vida, tanto de dimensiones naturales como de sus dimensiones sociales, con esto lógicamente, hay una necesidad enorme de la complementariedad de saberes entre otros, los saberes de las ciencias sociales. Así se genera una implicación político - social de esta reubicación de la vida y frente a la situación actual del país no existe otra categoría que pueda tener mayor poder de

convocatoria, que el de la vida misma. Otra implicación de este proceso es la necesidad de cambiar los escenarios formativos, en escenarios donde la vida acontece en la calle, en la empresa, en la casa, en escuela; los nuevos espacios de reconocimiento del objeto permitirían el rompimiento de las relaciones que se establecen con el hombre como sujeto enfermo, porque el objeto no es la enfermedad sino la vida.<sup>5</sup>

La promoción de la salud, se constituye entonces en un enfoque que posibilita pensar la salud como un derecho y los desarrollos teóricos, conceptuales y metodológicos son el resultado de la reflexión sobre la práctica. En este sentido el reto es generar mayores y mejores prácticas en promoción de la salud desde lo alimentario y nutricional, fundamentadas y construidas desde la participación, el empoderamiento, el cuidado, la interdisciplinariedad, la intersectorialidad, el conocimiento de los derechos en salud y el fortalecimiento de las redes sociales.

La producción social del bienestar es el resultado sincrónico y convergente de políticas y acciones en campos como la salud, la alimentación, la educación, la cultura, el cuidado ambiental y la seguridad ciudadana; construcción que involucra a varios actores y es responsabilidad de toda la sociedad, es en este sentido es que vale la pena hacer un intento por comprender, los determinantes de la salud, donde la planificación para la salud es un ejercicio público con amplia participación de la comunidad y de múltiples sectores, buscando desarrollar nuevas formas de cogestión social y de co-responsabilidad para el fortalecimiento del tejido social y la construcción de una cultura del bienestar y la vida a través de políticas públicas saludables y de unos planes de acción de desarrollo humano.

En relación con lo anterior se considera importante ampliar el concepto de enfoque promocional de la salud como desarrollo humano, lo que implica tener en cuenta sus determinantes sociales; desde esta perspectiva es propio aclarar que más allá de los

---

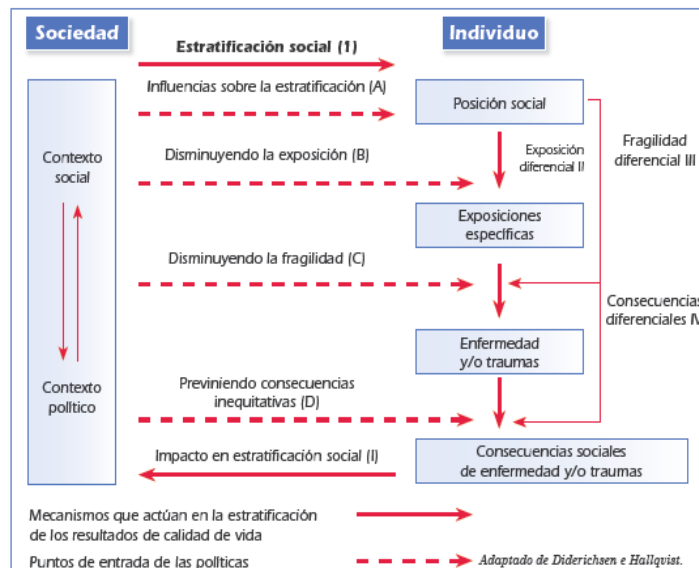
<sup>5</sup> FRANCO, S. Proceso vital humano. En: proceso salud/enfermedad: una nueva perspectiva. Universidad Nacional de Colombia. Memorias, Bogotá D.C., 1993.



elementos de orden biológico existen formas sociales de las sujetos y los grupos que marcan la pauta en el ordenamiento político, cultural y social que por supuesto incide sobre la distribución de la enfermedad, la salud ó la muerte de una sociedad. De tal forma que se reconocen tres planos desde los que se puede entender la reproducción de la relaciones sociales, el general, el particular y el singular. El ámbito **general** entendido como las implicaciones que generan el modelo de desarrollo, el modelo económico y las relaciones entre países en el estado de salud del colectivo, el **particular** hace referencia a la educación, al estrato socioeconómico y al empleo entre otros partiendo de las oportunidades que ofrezca el medio, y el **singular** que ubica las características de genotipo y fenotipo.

Desde los conceptos de la epidemiología crítica se reconoce el papel clave de la organización y reproducción social como determinantes de la salud y la enfermedad. De tal forma que a continuación se expone el modelo **Diderichsen** y **Halqvist**,<sup>6</sup> el cual se identifica con esta propuesta.

**Figura 1. Modelo Determinantes sociales de salud. Diderichsen y Halqvist.**



<sup>6</sup> Organización Panamericana de la Salud. Hacia un marco conceptual que permita analizar y actuar sobre los determinantes sociales de salud. Informe de un grupo científico de la OPS. Ginebra: OPS; mayo de 2005.

Lo que este modelo básicamente propone es entender la organización social como un elemento clave en la situación de fragilidad social en la que se encuentran algunos grupos por razones totalmente evitables e injustas que conllevan a una situación de inequidad, por tal razón se debe pensar en combatir esas causas estructurales que determinan la salud y calidad de vida de las personas.<sup>7</sup>

#### **4.1.2 La alimentación y sus diferentes miradas**

Una de las principales tensiones encontradas en el estudio de la alimentación, es la ocasionada por aquellos que la asumen como un campo analizable desde las ciencias exactas, y aquellos otros que quieren verla más cerca de las ciencias humanas y sociales. La medicina de la mano de la nutrición, o la ingeniería de alimentos, proponiendo fórmulas y procedimientos juzgados como adecuados, para determinados grupos humanos, y por otro lado la psicología, antropología o sociología, insistiendo en las múltiples dimensiones, tanto individuales como colectivas, que se dan lugar a la hora de la elección de los alimentos.

La práctica misma ha venido demostrando la inutilidad de este distanciamiento, y desde ya se podría asegurar, que la elección en la alimentación tiene un origen *multidimensional*, en el que las necesidades biológicas de nutrientes por ejemplo, al igual que la imagen que se quiere proyectar ante un grupo social, tienen un rol protagónico a la hora de sentarse a la mesa. En este sentido, desde la salud pública, es necesario plantear espacios negociados entre las dos tendencias, en los cuales sea posible reflexionar el por qué de los fracasos de los programas, que intentan convencer a partir de información a una comunidad sobre los beneficios o perjuicios de una dieta determinada, pero, también de aquellos que aun comprendiendo muy

---

<sup>7</sup> La Estrategia Promocional de Calidad de Vida y Salud, una vía hacia la Equidad y el Derecho a la Salud. Secretaría Distrital de Salud. 2005. [Fecha de consulta: 21 de marzo de 2008]. Disponible en: [http://www.javeriana.edu.co/fcea/convocatorias/memorias\\_1congreso\\_sp/salud\\_sociedad/158w.pdf](http://www.javeriana.edu.co/fcea/convocatorias/memorias_1congreso_sp/salud_sociedad/158w.pdf)

bien la estructura que enmarca al grupo social, no logra aterrizar los procesos en salidas claras a los problemas nutricionales.

De la misma forma, es pertinente mencionar cómo al interior de las ciencias humanas y sociales, también existen resistencias al respecto de las explicaciones sobre la conducta del ser humano en general, y obviamente en particular en lo referido a la alimentación, sujeto o colectivo, gustos individuales o los dados desde el grupo, son posibilidades que no siempre encuentran consenso.

De nuevo, algunos autores plantean puntos medios para situarse al respecto de la discusión, se habla entonces del concepto de *embodiment*: *entendido como un proceso a partir del cual lo social, entra en el individuo, el cuerpo es el mediador, y se está uniendo a la noción de persona. Es un proceso de corporización / encarnación (...)*<sup>8</sup>

Sí se aplicara este concepto a las acciones de la ingesta, las divisiones entre los gustos netamente individuales y aquellos conformados a través de actos sociales no son tan visibles, y las dos terminan siendo parte activa del sujeto, que a su vez retornará al comportamiento colectivo, al servir de medio de socialización, de éste para con el grupo. No sería entonces prudente tratar de separar o de negar al sujeto o al colectivo, habría que integrarse a la dinámica de esa diada y desde allí asumir lo comunicable.

De esta manera, se podría decir que *lo biológico* hace su parte, ejerciendo la presión necesaria en el proceso alimentario a través del organismo de cada sujeto,

---

<sup>8</sup> MARTÍNEZ, O y CAMPO, A. Antropología y ciclo vital. La teoría social del cuerpo. Factores culturales y alimentación. 2008. [fecha de consulta: 5 de septiembre del 2008]. Disponible en [perso.wanadoo.es/aniorte\\_nic/apunt\\_antropolog\\_salud\\_4.htm](http://perso.wanadoo.es/aniorte_nic/apunt_antropolog_salud_4.htm)

expresándose en él de tal forma que se convierte en parte de su comportamiento y por ende, de la forma en que se relaciona con su entorno.

Surge allí el evento social, la interacción entre sujetos que explicitan por medio de su comportamiento alimentario sus creencias, representaciones y actitudes, contribuyendo desde este aspecto a la conformación de *lo cultural*; pero a su vez, todo esto inmerso en un proceso inestable, caótico, en el sentido de sus infinitas opciones, en el que existe el camino de vuelta, desde esa cultura que el sujeto ayuda a construir, hacia este mismo origen, por medio de la presión que el grupo social y todo su entorno, realiza sobre cada una de sus partes. Parece no ser claro un principio o fin en el proceso, o una inclinación en la balanza decisoria de la alimentación, cada organismo, sujeto o grupo social, obedece a unas reglas particulares, similares seguramente, pero no idénticas, y el desafío consiste en encontrar cuáles pueden ser las combinaciones adecuadas para entender cada proceso.

Es entonces, que surge la importancia de estudiar los condicionantes de la alimentación, se entiende como condicionantes, todo aquello que de una u otra manera determina el comportamiento alimentario de las personas, entendiendo que este, no sólo está permeado por las condiciones internas del sujeto, sino por las de su entorno, es así como a partir de este enfoque lo que se pretende es, comprender que la alimentación humana es el resultado de una decisión propia, pero, que definitivamente debe ser discutida desde múltiples puntos de vista, ya que de igual forma, son múltiples los factores de orden externo, que influyen en el proceso alimentario.

A continuación se describen las diferentes perspectivas desde las que se conciben los condicionantes de la alimentación<sup>9</sup>:

- a. **De base biológica:** hace referencia a los efectos que tiene en el organismo la elección de los alimentos como por ejemplo la sensación de llenura que se siente antes de que los nutrientes pasen al torrente sanguíneo, otro aspecto relacionado con ésta área es la percepción sensorial en lo relacionado con el olor, el color, la consistencia entre otras, que determina el agrado o desagrado frente al alimento.

En este grupo de condicionantes también se encuentra lo relacionado con el ser humano en su posición de omnívoro, teniendo en cuenta sus características físicas, en especial su formación dentaria, que le permitirá consumir variados tipos de alimentos, pues, ningún otro ser viviente goza de: *“mayor autonomía, libertad y adaptabilidad, dado que, a diferencia de los comedores especializados, tiene la facultad de poder subsistir gracias a una multitud de alimentos y de regímenes diferentes que le permiten, en consecuencia, ajustarse a los cambios de su entorno”*<sup>10</sup>

En todo caso es importante ampliar la perspectiva, pues por más elementos de tipo biológico que existan, siempre habrá brochazos o pinceladas de la cultura, criterios sociales y psicológicos, en la selección de determinados alimentos.

- b. **De base ecológica:** relacionada con la disponibilidad natural de alimentos que ofrece el medio y con las condiciones del mercado, lo que actualmente ha llevado a que la alimentación se vea influida por intereses comerciales y que

---

<sup>9</sup> NIÑO, O. Revisión del documento en construcción: Avances sobre Contenidos Edu-Comunicativos para la promoción de Frutas y Verduras. Estudio exploratorio con mujeres líderes y cuidadoras de hogar de las Localidades de Santa Fe, Candelaria y Mártires. HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, Bogotá, Mayo del 2007.

<sup>10</sup> FISCHER, C. Documento resumen de la Antropología de la alimentación. 1995. [fecha de consulta: 17 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://club.telepolis.com/torrefdz/antropusi40.htm>

el consumo alimentario sea determinado por lo disponible en el medio, en cuanto a tecnología, condiciones topográficas de los terrenos dónde se habita y cultiva los alimentos, utensilios de cocina y combustible disponibles, para la preparación de estos.

Otro de los aspectos que determina la disponibilidad de alimentos, es lo relacionado con la situación de escasez, en el que carácter estacional de la producción o distribución de estos, puede generar cambios en las relaciones de distribución de los alimentos y en el estatus nutricional, durante diferentes períodos del año, es decir, el comportamiento alimentario, es cíclico y está limitado por diferentes factores.

- c. **De base política y económica:** la economía alimentaria global ha permeado el menú en especial de las sociedades industrializadas, a través de las importaciones y exportaciones de alimentos, lo que evidencia que los acuerdos políticos y económicos internacionales, juegan un papel fundamental en la mesa de cada una de las familias.

Para el caso específico de las familias, estos condicionantes afectan directamente la disponibilidad y el acceso a los alimentos en tanto exista oferta de productos, en la cantidad y calidad necesaria y se cuente con los recursos económicos para acceder a estos. De igual forma en el afán de la estandarización del consumo alimentario, también se ha visto que el nivel de actividad física de las personas, se ha reducido considerablemente y se evidencian consecuencias nefastas, para las prácticas económicas autóctonas, ya que se viene importando alimentos caros, sólo asequibles para muy pocos.<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> CONTRERAS, J. Documento resumen de la Antropología de la alimentación. 1992. [fecha de consulta: 17 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://club.telepolis.com/torrefdz/antropusi40.htm>

En el orden de la soberanía alimentaría es cada vez más contundente como, los gobernantes y muchas veces, no los propios, sino de otros países:

*“Imponen a sus agricultores, ganaderos e industriales qué se debe cultivar, criar o fabricar, en qué cantidades, qué alimentos son más o menos productivos y exportables y, por tanto, cuáles deben desestimarse y sustituirse por otros que sí lo sean. Un inventario (...) pondría de manifiesto que en nuestro país han desaparecido ciertas variedades locales de animales y vegetales destinados anteriormente al consumo humano mientras que, contrariamente, han llegado a nuestros mercados otras procedentes de cualquier parte del planeta”*

- d. **De base cultural:** la alimentación por los expertos también es considerada un acto cultural, lo que implica que alrededor del alimento se construye el ser social lo que a su vez define lo que es cultura para su grupo social compartiendo y transmitiendo entre los integrantes.

Es así que los condicionantes culturales de la alimentación circulan en diferentes espacios de socialización como la escuela, la familia, la iglesia entre otros, en donde se juzga lo inadecuado ó no de las prácticas alimentarias, de tal forma que a partir de esto se construyen las representaciones sociales, una especie de saber fundado en la práctica, que hace que antes de que el alimento entré en la boca se posicione en la mente por las características asociadas al producto.

"Comer es un fenómeno social y cultural mientras que la nutrición es un asunto fisiológico y de salud, y si bien es cierto que no podemos obviar que, en ocasiones, existen asociaciones importantes, también lo es que, otras tantas veces, se trata de fenómenos completamente disociados"<sup>12</sup>

En este sentido surgen diferentes reflexiones, porque sí bien es cierto que hoy en día toma mucha fuerza el discurso médico en la selección de alimentos, también se concibe el alimento no sólo como una actividad

---

<sup>12</sup> CONTRERAS, J. Alimentación y cultura, reflexiones desde la antropología. En: Rev. Chilena de Antropología Nº 11. 1992. Pág. 98.

biológica para ingerir nutrientes, sino como, la representación simbólica de lo social y lo cultural.

Adicionalmente, por más condición de omnívoro en la que está catalogado el ser humano, existe una clasificación cultural de los alimentos en comestibles y no comestibles, que obliga a preguntarse, tal como lo plantea Fischler<sup>13</sup>, ¿por qué los humanos no comen todo lo que está clasificado biológicamente cómo comestible? ¿O por qué no todos los humanos, consideran lo mismo como comestible, es decir, por qué para algunos, algo es claramente comestible, mientras para otros sería un horror consumirlo?

Es aquí donde el hábito juega un papel esencial, porque evidencia de manera contundente, que la sociedad, hace, lo que siempre se ha hecho, es decir, los hábitos, para este caso los alimentarios, son el producto de las representaciones sociales y del pensamiento de cada individuo, en el que la familia participa de manera protagónica<sup>14</sup>.

En definitiva, tal como lo han analizado Farb y Armelagos<sup>15</sup>, existe un orden culinario que define el comportamiento alimentario en general de los seres humanos y que está determinado por cuatro factores básicos:

*“en primer lugar, el limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio (facilidad de acceso, cantidades que se pueden recoger según energía empleada, tecnología). En segundo lugar, el modo característico de preparar estos alimentos (asados, fritos, hervidos, crudos, aliviados). En tercer lugar, los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad y, por último, la adopción de un conjunto de normas relativas al contexto del consumo: número de comidas diarias, lugares, calendarios”*

Este orden culinario es lo que define la estructura de una sociedad, y por tanto en un mundo que tiende a estandarizarse, incluso en lo alimentario, es

---

<sup>13</sup> FISCHLER, C. “L’Homnivore. Le Goût, la cuisine et le corps. Paris, Ditions odile Jacob, 1990, en CONTRERAS, J. “Alimentación y cultura, reflexiones desde la antropología”. Rev. Chilena de Antropología Nº 11. 1992. p. 99.

<sup>14</sup> *Ibíd*, p. 100.

<sup>15</sup> FARB, P Y ARMELAGOS, G. Anthropologie des coutumes alimentaires. *En*: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura, reflexiones desde la antropología. Rev. Chilena de Antropología. 1992, Nº 11., p. 98.



precisamente, dicho orden culinario, el que opera como refugio para conservar la tradición<sup>16</sup>.

### **La alimentación como símbolo de identidad:**

En el marco del alimento y su contexto sociocultural, es importante resaltar el papel de la alimentación, como representación de la identidad de grupo, es así como Contreras<sup>17</sup> plantea que: “compartir unos hábitos alimentarios, unos modos de comportarse en la mesa, unas preferencias y unas aversiones alimentarias, proporcionan el sentido de pertenencia y de identidad, y por lo tanto diferenciación respecto a los otros”, estas normas no están escritas y sólo se es consciente de su incumplimiento, cuando alguien no las sigue, pero, tal es su importancia en la construcción del proceso identitario de un grupo, que siempre estarán presentes, pues al fin y al cabo son las que otorgan una identificación social y pertenencia de grupo, mejor dicho, estos hábitos alimentarios adquiridos, no son más que el resultado de la presión cultural, que se ejerce al interior de un grupo.

Vale la pena aclarar que el tema de la alimentación dentro del proceso cultural será ampliado más adelante, dado la importancia de este tópico para la presente investigación.

A continuación se presentan, otros discursos desde los que se identifican diferentes posturas frente a la alimentación:

a. **El discurso médico - sanitario:** parte de la intención de varios gobiernos, de transmitir ante las comunidades conocimientos e información,

---

<sup>16</sup> De GARINE, I. Los aspectos socioculturales de la nutrición – Ecology of food and nutrition. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. .p. 129 – 239.

<sup>17</sup> CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. .p. 135.

frente al aporte nutricional de los alimentos y raciones mínimas de consumo entre otras, frente a esto disciplinas como la Nutrición y Dietética han hecho innumerables aportes.

De igual forma los medios de comunicación, han hecho uso de esta información para promocionar diferentes productos que se consideran nutricionalmente aceptables y que por supuesto son avalados por los profesionales de la salud, este es un discurso que cobra relevancia en algunos estratos y en personas que constantemente, evalúan su estado físico.

b. **El discurso estético:** hace referencia a lo que la imagen proyecta ante un grupo social, se construye a través de lo que circula en los medios masivos y los diferentes espacios de socialización como la familia, la escuela y el trabajo, entre otros.

Es evidente que la mujer lleva consigo un gran peso en ese sentido, pues constantemente es bombardeada por los medios masivos, en tanto la obesidad es una condición socialmente no aceptada, por el contrario desde diferentes lugares se refuerza la belleza y la feminidad en cuánto más delgadas se encuentran.

c. **El discurso gastronómico** se alimenta de los condicionantes biológicos y culturales, en el que la búsqueda constante es el placer, a partir de experiencias sensoriales y de la vivencia del acto cultural que esto implica.

Tiene un sentido hedonista, en el cual el deleitarse es el máximo logro. A través de lo sentidos las personas disfrutan y satisfacen sus necesidades sociales, ya sea una fecha especial, o fortalecimiento de lazos de amistad, o compartir en el sitio de moda, o cualquier otro evento, en el que a través de la comida se alcance el placer.

**d. El discurso ético – moral:** la sociedad occidental está marcada fuertemente por el cristianismo, dentro de la cual algunos comportamientos alimentarios se consideran pecaminosos, o medios para alcanzar la santidad<sup>18</sup>, es así que existen imperativos religiosos, como la demostración de la fe y la comunicación con Dios, que afectan la alimentación de las personas, en tanto se restringe el consumo parcial o total, de algunos alimentos, para toda la vida o durante ciertos días de al año.

Aunque en muchos espacios de la sociedad occidental ya no es relevante la influencia que ejerce la religión en el consumo de alimentos, se han venido dando reflexiones del orden ético y moral en torno al proceso alimentario, como las que manifiestan los vegetarianos, ya que sus ideas de orden cultural, impiden que consuman alimentos, en los que se vean implicados procesos de sacrificio violento.

Otro de los ejemplos, es lo que han venido expresando algunas ONG de países desarrollados, en cuanto hacen un llamado a la solidaridad y responsabilidad en el consumo de alimentos, con el propósito de tomar conciencia frente a la inequitativa distribución de estos en el mundo.

**e. El discurso y político y económico:** en el que se ha ido posicionando el concepto de la Seguridad Alimentaria y Nutricional con el enfoque de derechos, con el propósito de asegurar adecuadas condiciones que mejoren la calidad de vida de las personas para que su seguridad alimentaria, no quede tan libremente a la mano invisible del mercado.

---

<sup>18</sup> CONTRERAS, J. Documento resumen de la Antropología de la alimentación. 1993. [fecha de consulta: 17 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://club.telepolis.com/torrefdz/antropusi40.htm>

Este es un pronunciamiento frente a la necesidad de mejorar las condiciones de calidad de vida de las personas, a partir de la reivindicación de un digno proceso de alimentación, que se construye desde diferentes ejes como: disponibilidad, acceso, consumo y aprovechamiento biológico, sin embargo, este es el esfuerzo de unos pocos que tratan de posicionar el tema ante tomadores de decisiones y ante quiénes manejan los recursos financieros de las diferentes naciones.

De otro lado varios autores, entre estos, Garine<sup>19</sup>, se pronuncian frente a cómo el tema económico, puede influir en las pautas alimentarias de las personas, en tanto que: *“el ingreso monetario se convierte en una importante variable explicativa de la evolución del comportamiento nutricional (...) el aumento en el ingreso monetario se traduce en un considerable aumento en la proporción de calorías que provienen de las grasas y una disminución de las que provienen de los carbohidratos”*

f. ***El discurso ambientalista:*** en este confluyen condicionantes de orden político, cultural, económico en el que la sostenibilidad de la subsistencia cobra importancia en la medida en que el abastecimiento de las generaciones presentes no afecte el de las futuras y en el que se reivindica el concepto de la soberanía alimentaria, entendida como “el derecho de cada pueblo a definir sus propias políticas agropecuarias y en materia de alimentación, a proteger y reglamentar la producción agropecuaria nacional y el mercado doméstico a fin de alcanzar metas de desarrollo sustentable, a decidir en qué medida quieren ser autosuficientes, a impedir que sus mercados se vean inundados por productos remanentes de otros países que los vuelcan al mercado internacional”.

---

<sup>19</sup> DE GARINE, I. Antropología de la alimentación y autenticidad cultural. En: Gracia, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel Antropología, 2002.

### 4.1.3 El enfoque antropológico y cultural de la alimentación

#### Un encuentro con la cultura Alimentaria

Rosa María Lara y Mateos<sup>20</sup> en su libro “Medicina y Cultura, hacia una formación integral del profesional de la salud”, recurren y registran diversos conceptos de cultura de aquellos investigadores de la antropología social, que por sus aportes, son considerados indispensables para la práctica en los campos de la salud individual y social, ya que permiten conformar un marco de referencia sociocultural, para entender y atender en la práctica, las situaciones que se manifiestan y son abordadas por profesionales, desde una perspectiva de salud.

Etimológicamente, CULTURA deriva del latín colere (cultivar), su acepción primitiva se refiere al cultivo de la tierra (agricultura). Cicerón lo aplicó al cultivo del espíritu, y así surgió el significado humanista y clásico de la palabra cultura, que ha predominado hasta hace poco. Para E.B.Tylor<sup>21</sup> "CULTURA es la totalidad compleja que incluye conocimientos, creencias, arte, ley, costumbres y cualquier otra capacidad y hábitos adquiridos por el hombre, como miembro de una sociedad". Young<sup>22</sup> señala que CULTURA, son: "pautas más o menos organizadas y persistentes de hábitos, ideas, actitudes y valores, que son transmitidos a los niños por sus mayores, o por otros grupos mientras crecen". Parsons<sup>23</sup>, describe a la CULTURA como un "sistema de símbolos creados por el hombre, compartidos, convencionales, y por cierto, aprendidos, que suministran a los seres humanos un marco significativo, dentro del cual pueden orientarse en sus relaciones recíprocas, en su interacción con el mundo que los rodea y su relación consigo mismos".

Las anteriores definiciones son muy significativas y su valor adquiere, gran relevancia en referencia a los pronunciamientos que se hacen desde el campo de la

---

<sup>20</sup> LARA y MATEOS, R.M. Medicina y Cultura. Hacia una formación integral del profesional de la salud. Ed. Plaza y Valdés, 1994. P. 3-58

<sup>21</sup> *Ibíd.* P. 15

<sup>22</sup> *Ibíd.* P. 16

<sup>23</sup> *Ibíd.* P. 18

cultura alimentaria, ya que las anteriores definiciones permiten revalorar al alimento, como un elemento de funcionalidad o disfunción, en tanto que establece la sociabilidad, contribuye a la armonía entre grupos e individuos, además, de que representa valores, costumbres y tradiciones. En algunas sociedades el alimento se distingue, como un símbolo que en sus diversidades y características, representa unidad, tradición, status, distinción; en ciertos casos conlleva una carga de significados espirituales o de éxito, al ser considerado un elemento de transferencia de actitudes, sentimientos negativos o positivos, para con los demás.

Es muy válida la acotación que realiza Jeffrey M. Pilcher<sup>24</sup>; cuando señala que las vinculaciones entre lo que la gente es y lo que come, tiene profundas raíces en su historia, destacando las influencias manifiestas de género, raza y clase, sobre ciertas preferencias en materia de comida, desde épocas prehispánicas hasta la actualidad, y que incluso como grupo o comunidad, se configura en la evolución de la cocina y su relación con la identidad nacional.

Es así como de acuerdo al estudio de Kaplan y Carrasco<sup>25</sup>, en relación al género, se evidencia que las mujeres siguen teniendo el papel más importante en la alimentación de la familia, a pesar de que su incorporación al mercado laboral, que hace que en determinados eventos de comida, como el desayuno, se alteren los roles establecidos por la sociedad.

### **La cultura del hombre:**

El hombre, a diferencia de cualquier otro ser vivo se ha visto en la necesidad de hacer cultura para asegurar su existencia, controlar y dominar su entorno físico y social. Esta observación no es única, ni reciente ya en diferentes tiempos lo han

---

<sup>24</sup> PILCHER, JM. La comida y la construcción de la identidad mexicana. Conalcuta: Ed. CIESAS, Ediciones de la roja, 2001. P. 220-251.

<sup>25</sup> KAPLAN, A. y CARRASCO, S. Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña. Barcelona: Bellaterra. Documents Universitat Autònoma de Barcelona. Servei de Publicacions. 1999.

visualizado filósofos, naturistas, exploradores, antropólogos, sociólogos, misioneros, biólogos, que por medio de un acercamiento y de ciertas habilidades, han podido incorporarse y hacer participativa sus acciones para la consecución de sus intereses<sup>26</sup>

Por lo anterior se reafirma que el fin inmediato de la creación cultural, consiste en asegurar la existencia y subsistencia de los hombres, controlando su ambiente físico y social, pero el fin último y fundamental de la cultura es, proporcionar al ser humano, una vida digna y feliz. Esta finalidad es de cierta manera compartida por la Organización Mundial de la Salud (OMS), que en su definición de la salud señala y establece: "La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades".

La cultura abarca tanto aspectos objetivos como subjetivos del hombre y la civilización, es en este sentido que se intenta comprender aspectos concretos, objetivos y cuantificables, para identificar mejor los avances tecnológicos de la cultura, posiblemente, es aquí donde radica mucha o en mayor parte la confusión, para definir en los estudios de carácter científico, qué es cuantificable, en la apreciación de la cultura y qué debe ser considerado, como un valor categórico.

Teniendo en cuenta lo anterior es que, John Beattie<sup>27</sup> señala, en su texto "Otras Culturas", lo siguiente: "han ocurrido y continúan ocurriendo graves malentendidos, porque la gente ha intentado medir las instituciones de otras sociedades diferentes y poco conocidas, en términos de las categorías propias e incuestionables de sus culturas, mientras más grandes sean las diferencias entre los intereses de las sociedades y menos completo el contacto ya establecido entre ellas, mayor será el peligro de serias equivocaciones".

---

<sup>26</sup> LARA Y MATEOS, R: M; Op cit.

<sup>27</sup> BEATTI, J. Otras culturas. Ed. F.C.E., 1974. p. 9-335.

En el campo de la alimentación: comida, dieta y cultura, son dimensionadas a diferentes campos para su análisis: el histórico, biológico, económico, político y social. El hecho radica en que la humanidad por tener una vinculación fuerte con la alimentación, se convierte en el actor principal y es ahí donde estas, ocupan un lugar relevante por la función que desempeñan, lo que mucho tiene que ver, con el conocimiento y el equilibrio, de una sociedad o comunidad saludable.

Hablar de cultura es llegar a estudiar y conocer al hombre, despojándose de un etnocentrismo, que conduce a la discriminación y que también concreta razonamientos, en la búsqueda de imponer la propia cultura. La cultura es una experiencia propia del ser humano, para resolver los problemas de su existencia, por lo tanto donde haya hombres, habrá cultura para sobrevivir. Las variantes regionales o locales son algo lógico, ya que están en íntima relación con la diversidad de recursos naturales que hay en cada hábitat y con la creatividad del hombre: modas de vestir, modos de elaborar platillos y su cocina, formas de expresión artística, tecnología, etc.<sup>28</sup>. Apreciar una cultura estable no significa que se encuentre estática o sin dinamismo, no es tampoco sinónimo de atraso; de hecho cabe la posibilidad de descubrir que aprovecha y controla su entorno, situación que le permite su equilibrio y permanencia.

Foster<sup>29</sup> y diversos autores han descrito, cómo una cultura estática al pasar a una dinámica, presenta resistencias. Innumerables son las experiencias en este campo, sobre como las comunidades o grupos sociales, perciben el desplazamiento, modificación o la ruptura de lo tradicional, por fuerzas que están a favor de modificar componentes de la cultura, sin embargo, desde la plataforma de análisis que tiene la teoría de la cultura, siempre será interesante, el saber si se trabaja sobre necesidades sentidas de la comunidad, lo cual puede hacer del cambio planeado, un

---

<sup>28</sup> LARA Y MATEOS, RM. *Op Cit.*

<sup>29</sup> FOSTER, GM. *Las culturas tradicionales y los cambios técnicos.* Ed. F.C.E., 1980. p. 11-298.



éxito, una vez que se responda y participe conforme a los lineamientos, y una vez se identifique elementos prácticos de la cultura.

### **¿Qué es nutrición y qué es alimentación?**

Nutrición: “empieza tras la ingesta del alimento, designando al conjunto de procesos derivados de la incorporación de sustancias, que se reciben externamente al darse el proceso de alimentación, con el objetivo de obtener energía, construir y reparar las estructuras orgánicas y regular los procesos metabólicos. El proceso nutritivo, es en consecuencia, involuntario e inconsciente. La nutrición es la ciencia que estudia la relación de los alimentos y la salud: las necesidades del organismo y el metabolismo de las sustancias alimentarias, tanto en las personas sanas como en las enfermas”<sup>30</sup>.

Alimentación: “consiste en obtener del entorno una serie de productos, naturales o transformados, que se conocen con el nombre de alimentos. La alimentación incluye, un proceso voluntario de selección de alimentos, fruto de las disponibilidades y aprendizaje sociales e individuales, en el que influyen factores socioeconómicos, ecológicos y psicológicos”<sup>31</sup>.

En cuanto a la definición de alimento, son diversos los conceptos y las precisiones al respecto, estos se han diversificado por las percepciones, simbolismos, aspectos, variedades, propiedades y experimentos, que realizados por el hombre en el transcurrir de la historia, le han permitido el haber experimentando en su mismo cuerpo, para posteriormente y sobre la premisa de reconocer sus propiedades, considerar que el alimento pudiese ser cualquier sustancia natural o sintética, que contenga uno o varios de los principios de la química, catalogado como carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas y sales orgánicas. Alimento entonces se ha definido como cualquier sustancia que introducida a la sangre, nutre, repara al

---

<sup>30</sup> CONTRERAS, J. Documento resumen de la Antropología de la alimentación. 1993. [fecha de consulta: 17 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://club.telepolis.com/torrefdz/antropusi40.htm>

<sup>31</sup> *Ibíd.*

desgaste, da energía y calor al organismo, sin perjudicarlo ni provocarle pérdida de su actividad funcional."Alimento" es toda sustancia o producto de cualquier naturaleza, sólido o líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, son susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados, para alguno de los fines siguientes:

- a) Para la normal nutrición humana.
- b) Como productos dietéticos, en casos especiales de la alimentación humana.

El concepto de alimento se extiende a todas aquellas sustancias, ingredientes, materias primas y aditivos ingeridos por el ser humano, a través del tracto gastrointestinal. En su nueva definición se consideran alimentos a las *bebidas, la goma de mascar, el agua*, así como cualquier sustancia incorporada voluntariamente al alimento, durante su fabricación, preparación o transformación (aditivos, grasas y vitaminas), además de aquellos residuos derivados de la producción y el procesamiento de alimentos.

Esta vigilancia por establecer jurídicamente lo que es alimento, denota la unión y relación nuevamente de los alimentos con el hombre, pero con una nueva perspectiva, en la que han evolucionado y se han transformado los nuevos escenarios y contextos, de donde provienen los nuevos alimentos, que son asequibles para el consumo del ser humano, y por lo tanto de la conformación de su nueva cultura alimentaria.

Cuando se hace referencia al alimento como parte de la cultura, se posiciona en contextos, que tienen que ver con el hombre en lo social, lo psicológico, lo económico, lo simbólico, lo religioso, destacando nuevamente la función que tiene la alimentación en el hombre y en los grupos sociales, también, es un hecho que la alimentación dentro de la conceptualización y su evaluación orgánico – biológica, demuestra los efectos devastadores o generadores, que los alimentos pueden desarrollar en el organismo, sin embargo, la alimentación en su relación con las

actividades sociales – culturales, denota las prácticas por tradición, costumbres y creencias, sobre lo que puede ser bueno y malo para la salud. Es así, como una serie de actividades y conocimientos reflejados por conductas en el hombre, describen como las personas, han adoptado su cultura alimentaria.

El alimento bajo ciertos enfoques teóricos, coloca actualmente a la nutrición, como una disciplina mucho más valiosa en el plano científico, cuando precisamente incorpora los aspectos bio – psico – social, en esa perspectiva que no solo es de práctica determinista, sino que contempla los análisis de las teorías funcionalistas, estructuralistas, evolucionistas y ecológico cultural, es que se comprende que, la alimentación lleva implícita cuestiones morales, de prestigio, de poder y de orden social, se comprende también, cómo el alimento se ha convertido en parte de la imagen por sus efectos, y no sólo eso, sino cómo también, brinda placer, status y es apreciada como un arte. En sí la cultura alimentaria, no solo es un reflejo de diversidad con características banales, que pueden ser numeradas, para ser identificadas en determinado momento.

A continuación se presentan algunas características de la cultura, mencionadas por Melville Herskovits: <sup>32</sup>

- a) La cultura se aprende
- b) La cultura deriva de los componentes biológicos, ambientales, psicológicos e históricos de la existencia humana.
- c) La cultura esta estructurada.
- d) La cultura esta dividida en aspectos
- e) La cultura presenta regularidades que permiten su análisis por medio de sus métodos de frecuencia.
- f) La cultura es un instrumento por medio del cual un individuo se adapta a su situación total y además, le provee los medios de expresión creadora.

---

<sup>32</sup> HERSKOVITS, MJ. El hombre y sus obras. Ed. F.C.E., 1980. p. 15-711.

g) La cultura es un todo absorbe, pero de la cual los seres humanos, solo absorbe una mínima parte.

Los anteriores planteamientos invitan a la reflexión, análisis y el buen entender, de las situaciones o maneras en las que actúan los seres humanos y es por ello, que en el proceder de las iniciativas personales, como institucionales, de los programas y sobre todo de aquellos cambios que en su asociación conforman una interacción con el ser humano, con las comunidades y organizaciones; es muy importante tomar muy en cuenta la opinión de Rosa María Lara y Mateos con respecto a la cultura, al destacar lo siguiente: "No atender ni entender los problemas de salud, en su contexto sociocultural, ha sido causa de innumerables fracasos en las acciones médicas particulares e institucionales, injustificables por el enorme costo que representan".<sup>33</sup>

La cultura no puede quedar en calificativos o unos cuantos parámetros para inferir un todo; como profesionales se debe determinar o especificar en forma científica, los métodos que mejor se aproximen a comprender, las expresiones culturales en su diversidad de categorías, características y formas, en las que se manifiesta e incide en la población.

El hombre y la alimentación, es uno de esos casos que, a través de los años se han hecho presentes en diversos tiempos, lugares o escenarios, determinando los rumbos de las más grandes culturas. Esos elementos y el conocimiento de los contextos en los que tanto el hombre, como los alimentos se han adaptado y desarrollado, han demostrado la destreza del hombre y su determinación por establecer asentamientos humanos y posteriormente ciudades, rutas de tránsito y comercialización, rutas de invasión e incluso lugares, que ofrecen condiciones favorables y apropiadas para la subsistencia, el desarrollo y expansión de diversas

---

<sup>33</sup> LARA Y MATEOS, RM. *Op Cit.*

comunidades, además de sus costumbres y prácticas. La alimentación y el hombre, son y debieran ser reconocidos en la diversidad de las cúpulas profesionales y científicas, por conservar una relación que ha sido determinante en la evolución del hombre y el de sus comunidades, destacando sus aportes a la humanidad y no quedando reducida a un concepto, de necesidad e ingesta, en el plano fisiológico y biológico; por el contrario, debe ser considerada como un catalizador que genera fuerza y que contribuye por medio de su interrelación, a la unión o agrupación; situación que en muchas ocasiones, ha determinado la supervivencia de los grupos.

Lo anterior implica, que los estudios dietarios y alimentarios, se desarrollen bajo el marco del materialismo cultural, la ecología cultural y el socioecologismo, así se incorporarán elementos, que estudien y analicen el papel de la alimentación, como un medio de sociabilidad que ha establecido, la forma en la que se organizan y estructuran las comunidades y de igual forma ha hecho que estas se afiancen y trasciendan, al haber adquirido su identidad social – comunal y cultural

#### **4.1.4 Amartya Sen, capacidades, libertades y desarrollo**

Para garantizar el proceso de construcción autónoma y el verdadero ejercicio democrático, es fundamental garantizar las libertades básicas a las personas, para que puedan desarrollar sus capacidades, a partir de unos mínimos. Para efectos de esta revisión es importante aclarar que la primera parte de este componente, corresponde a un resumen del documento de Álvarez<sup>34</sup>.

Amartye Sen propone, que el desarrollo humano está influenciado por la expansión de las “libertades” reales de las que disfrutaban las personas, sin embargo, agrega que no hay que perder de vista, que la cultura determina la forma en que las personas gastan sus ingresos, pues, esta se considera un proceso dinámico, que está en constante transformación.

---

<sup>34</sup> ÁLVAREZ, J. Teorías políticas contemporánea, Tirant lo blanch. En: Máiz, R. Valencia, 2001. p. 381- 396.

Precisamente define como libertades: los fines y los medios para el desarrollo, entre estas se encuentran, la libertad para tener participación política, participación económica y libertad para exigir los funcionamientos como, el de estar bien nutrido, tener acceso a servicios de salud, entre otros. Califica que el desarrollo múltiple de las libertades y el ejercicio democrático de los seres humanos, es una condición básica para la eficacia de programas auténticamente igualitarios, por eso asegura que comprender mejor, los procesos de asignación que se producen mediante mecanismos democráticos, puede ser una de las vías para articular mejor el binomio igualdad y libertad.

En discusión y desde una posición crítica frente a la teoría de la justicia de Rawls, Sen plantea que: La "capacidad" refleja la libertad de una persona para elegir entre vidas alternativas, es decir, entre determinadas combinaciones de "funciones" que representan las cosas que se pueden hacer y las diversas formas de ser, de tal forma que la capacidad potencial, debe considerar la transformación, que cada uno realiza de los bienes primarios en logros concretos, pues hay condiciones diferentes entre los individuos:

*"La capacidad representa la libertad, mientras que los bienes primarios hablan sólo de los medios para la libertad, sin atender a la variación interpersonal entre esos medios y las libertades concretas conseguidas"*

*"Somos diversos, pero lo somos de maneras diferentes. Un cierto tipo de variación se relaciona con las diferencias que hay entre nuestros fines y objetivos. Las implicaciones éticas y políticas de esta diversidad las entendemos ahora mejor que antes, como resultado de los potentes trabajos de Rawls sobre la justicia como equidad. Pero hay otra diversidad importante -las variaciones en nuestra aptitud para convertir recursos en libertades concretas. Variaciones que hacen referencia al sexo, a la edad, a la dotación genética, y a muchos otros rasgos que nos dan potencia desigual para construir nuestra libertad en nuestras vidas, aunque tengamos la misma dotación de bienes primarios".*

Sen tiene una actitud manifiesta, frente al modelo reduccionista del individuo, en especial cuando aborda diversos aspectos, de lo que se ha pretendido incluir en la noción de utilidad:

*"Puede decirse que la economía formal no se ha preocupado mucho por la pluralidad de perspectivas desde las que se puede juzgar la situación y el interés de la gente. De hecho, con mucha frecuencia la misma exuberante riqueza del objeto de investigación se ha visto como una dificultad. Una potente tradición de análisis económico trata de evitar las distinciones y lo intenta hacer mediante una medida sencilla de los intereses y realizaciones de las personas. Medida que suele llamarse `utilidad`"*

Para Sen el ejercicio de los derechos y la democracia, trasciende de la protección de grupos vulnerables y es entonces cuando cuestiona el papel de los estados:

*"El ejercicio de los derechos puede ayudar a que los Estados respondan mejor a las necesidades de las personas más vulnerables y contribuir a prevenir desastres económicos como las hambrunas. Pero hay que ir más lejos, la ampliación general de las libertades políticas y civiles resulta central para el mismo proceso de desarrollo.*

*"Las libertades relevantes incluyen la libertad de actuar como ciudadanos que importan y cuyas voces cuentan, más que vivir como vasallos bien alimentados, bien vestidos y bien entretenidos. Sin duda es importante el papel instrumental de la democracia pero debe distinguirse de su importancia constitutiva"*

*"La formación de los valores y la emergencia y evolución de una ética social son parte del proceso de desarrollo que necesita atención, junto con el funcionamiento de los mercados y otras instituciones"*

Es así como presenta la categoría de **metaderecho**, que para el caso de la alimentación, consiste en comprender que, el derecho a la alimentación, requiere de políticas públicas, cuyo principio rector sea la realización del mismo. En este sentido y a pesar de que muchos Estados de los países en vía de desarrollo, argumenten la no realización del derecho, por no contar con los recursos necesarios para esto, Sen reitera la importancia de aprovechar el Pacto internacional de los derechos sociales, económicos y culturales, que establece:

*"que a pesar de que el Estado no cuente con las condiciones materiales necesarias para la realización de este derecho, no queda exonerado de la obligación, de forma tal que permanecen sus obligaciones de proteger y respetar el derecho a la alimentación adecuada, valiéndose de políticas públicas que le abstengan de privar a las personas del acceso a la alimentación, como también que le sirvan para promover un desarrollo económico armónico para velar que los particulares no priven a las personas de acceso permanente a ella"<sup>35</sup>*

De igual forma respecto a la exigibilidad del derecho a la alimentación, Sen es contundente en afirmar, que los únicos mecanismos que deben existir no son los jurídicos, sino que por la carga política y social que encierra el derecho a la alimentación, deben ser exigidos a las instituciones y a la sociedad misma.

---

<sup>35</sup> Colaboradores de Lureamicorum. Blog de Teoría jurídica y derecho constitucional. Amartye Sen y el derecho a no tener hambre. 2007 [fecha de consulta: 9 de junio del 2009]. Disponible en <http://iureamicorum.blogspot.com/2007/04/amartya-sen-y-el-derecho-no-tener.html>

#### 4.1.5 Infancia y prácticas de crianza

El concepto de infancia ha evolucionado, y por tanto tal y como se reconocen a los niños y niñas ha tenido profundas modificaciones, incidiendo en las prácticas de crianza de las diferentes familias, sin embargo, es indudable que a pesar de que se identifican momentos muy particulares por períodos de tiempo, hoy en día se evidencian modelos de crianza, que son el resultado de mixturas entre una y otra etapa.

A continuación se presentará una periodización de la concepción de infancia, desde la antigüedad hasta hoy. Los momentos descritos están ligados a la evolución de los distintos modelos de crianza:

Para De Mause<sup>36</sup>, el concepto de infancia obedece a un proceso de construcción y reconstrucción de las relaciones del niño y el adulto, de tal forma que

**a. Infanticidio (Antigüedad-siglo IV):** los padres resolvían rutinariamente sus ansiedades acerca del cuidado de los hijos, matándolos, ello influía profundamente en los niños que sobrevivían, ya que, sobre quiénes se les perdonaba la vida, se desplegaba una reacción proyectiva predominante. En la roma imperial los niños se castraban y posteriormente eran sodomizados.

**b. Abandono (Siglos IV-XIII).** Una vez que los padres empezaron a aceptar a los hijos como poseedores de alma, los abandonaban entregándolos al ama de cría, internándolos en monasterios o en conventos, cediéndolos a otras familias en adopción, enviándolos a casa de otros nobles como criado o como rehén, o manteniéndolos en el hogar, en una situación de grave abandono afectivo.

---

<sup>36</sup> DEMAUSE, LI. Historia de la infancia. Madrid: Alianza, 1991.



La proyección continuaba siendo preeminente, puesto que el niño seguía estando lleno de maldad y era necesario siempre azotarle, sin embargo, se redujo la sodomía practicada con niños.

**c. Ambivalencia (siglo XIV-XVII):** el niño seguía siendo un recipiente de proyecciones peligrosas, la tarea de los padres era moldearlo. De Dominici a Locke, no hubo imagen más popular que la del moldeamiento físico del niño, al que se consideraba como cera blanda, yeso o arcilla, a la que había que dar forma. Este tipo de relación se caracteriza por una enorme ambivalencia y por ser un período, en el que se observa un aumento del número de manuales de instrucción infantil, la expansión del culto de la Virgen y del Niño Jesús y la proliferación en el arte, de la “imagen de la madre solícita”.

**d. Intrusión (Siglo XVIII):** en este periodo el niño ya no estaba tan lleno de proyecciones peligrosas y por eso los padres se aproximaban más a él y trataban de dominar su mente, a fin de controlar su interior, sus rabietas, sus necesidades, su masturbación, su voluntad misma. El niño criado por este estilo de padres era amamantado por la madre, no llevaba fajas, no se le ponían sistemáticamente enemas, su educación higiénica comenzaba muy pronto, se rezaba con él, pero, no se jugaba con él, recibía azotes pero no sistemáticamente, era castigado por masturbarse y se le hacía obedecer con prontitud, tanto mediante amenazas y acusaciones, como por otros métodos de castigo. Como el niño resultaba mucho menos peligroso, era posible la verdadera empatía, y nació la pediatría que, junto con la mejora general de los cuidados por parte de los padres, redujo la mortalidad infantil y proporcionó la base para la transición demográfica del siglo XVIII.

**e. Socialización (Siglo XIX- mediados del XX):** la crianza de un hijo no consistió tanto en dominar su voluntad como en formarle, guiarle por el buen camino, enseñarle a adaptarse, socializarle. El método de la socialización sigue siendo para muchas personas, el único modelo en función del cual puede desarrollarse el debate sobre la crianza de los niños y de él derivan todos los modelos psicológicos del siglo

XX, desde la “canalización de los impulsos” de Freud hasta la teoría del comportamiento de Skinner. El padre comienza por primera vez a interesarse en forma no meramente ocasional por el niño, por su educación y a veces incluso ayuda a la madre en los quehaceres, que impone el cuidado de los hijos.

**f. Ayuda (comienza a mediados del siglo XX).** El método de ayuda se basa en la idea, de que el niño sabe mejor que el padre lo que necesita en cada etapa de su vida, e implica la plena participación de ambos padres en el desarrollo de la vida del niño, esforzándose por empatizar con él y satisfacer sus necesidades. No significa que se deba corregir o formar “hábitos”, en este período el niño no recibe golpes, ni represiones y sí disculpas, cuando se le da un grito motivado por la fatiga o el nerviosismo. Este método exige de ambos padres una enorme cantidad de tiempo, energía y diálogo, especialmente durante los primeros seis años, pues ayudar a un niño a alcanzar sus objetivos cotidianos, supone responder continuamente a sus necesidades, jugar con él, tolerar sus regresiones, estar a su servicio y no a la inversa, interpretar sus conflictos emocionales y proporcionar los objetos adecuados a sus intereses en evolución.

Teniendo en cuenta la descripción de estos momentos, se evidencia que las **prácticas de crianza** han estado mediadas por las diferentes concepciones respecto a la infancia, y que son ampliamente sensibles a determinantes socioculturales y a la interpretación particular de los padres y cuidadores, es así, que tal como lo plantea Canclini<sup>37</sup>, en las relaciones familiares se puede pasar del respeto absoluto de la autoridad paterna, pauta propia de la Colonia, a favorecer relaciones más horizontales y críticas entre padres e hijos, manifestación que caracterizó los ideales de la sociedad moderna, centrada en una forma de vida más participativa.

---

<sup>37</sup> GARCÍA CANCLINI, E. Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad. México: Grijalbo. 1990.

En este sentido, vale la pena tener claridad conceptual, respecto a qué se hace referencia, cuando se habla de las prácticas de crianza:

Las prácticas deben concebirse como acciones, comportamientos intencionados y regulados, que muchas veces son aprendidas, a través de los procesos de crianza en la que se han visto involucrados los adultos. La justificación de las prácticas de crianza depende de la cultura, del nivel social, económico y educativo de los padres<sup>38</sup>.

Según Aguirre<sup>39</sup>, las prácticas de crianza: “... es lo que efectivamente hacen los adultos encargados de ver a los niños. Son acciones que se orientan a garantizar la supervivencia del infante, a favorecer su crecimiento y desarrollo psicosocial, y a facilitar el aprendizaje de conocimientos que permitan al niño reconocer e interpretar el entorno que le rodea”

Las relaciones que se dan a través de las prácticas de crianza se dan en doble vías, es decir, no se trata de un tipo de influencia que va de adultos a niños, sino que también, los niños ejercen influencia sobre la conducta de los adultos, lo que implica que cuentan con la habilidad para reorientar las acciones de éstos, precisamente, el discernimiento frente a estos fenómenos, invita a la comprensión del desarrollo del proceso alimentario, al interior de las unidades constituidas, como familias.

## **4.2 MARCO CONCEPTUAL Y NORMATIVO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**

Es pertinente aclarar que cada investigador que trabaja en esta área tiene su propia conceptualización de la SAN, la recopilación bibliográfica existente sobre el tema, señala que existen muchas definiciones de seguridad alimentaria, sin embargo, las

---

<sup>38</sup> BOCANEGRA. E. M. Las prácticas de crianza entre la Colonia y la Independencia de Colombia: los discursos que las enuncian y las hacen visibles. En: Revista Latinoamericana Ciencias Sociales, Niñez y Juventud.2007, vol. 5, n°, 1. p. 4.

<sup>39</sup> AGUIRRE, E y DURÁN E. Socialización y prácticas de crianza y cuidado de la salud. Bogotá D.C.: CES- Universidad Nacional de Colombia. 2000. Bogotá, D. C. p. 6

muchas definiciones y los varios modelos conceptuales de la SAN concuerdan en que la característica básica de este concepto, es el acceso seguro y permanente de las familias a alimentos suficientes en cantidad y calidad, para una vida sana y activa. Para efectos de la investigación se abordará la definición que desde el sector salud se ha concretado, buscando mostrar en ella la dimensión cultural de la realidad alimentaria, en la cual se contemplan hábitos, creencias, costumbres, conocimientos, normas sociales, aspectos psicológicos y la conducta alimentaria entre otros, trascendiendo del enfoque que se centra en la disponibilidad alimentaria.

Se considera que la seguridad alimentaria<sup>40</sup> se garantiza cuando todas las personas gozan en forma oportuna y permanente de disponibilidad y acceso físico, económico y social a los alimentos, en lo que respecta a cantidad, calidad y variedad, para un adecuado consumo y utilización biológica, satisfaciendo en forma continua las necesidades de grupos, familias y sujetos que coadyuve a una óptima calidad de vida.

Teniendo en cuenta el concepto anterior la seguridad alimentaria hace referencia a CUATRO componentes: DISPONIBILIDAD, entendida como la posibilidad de tener recursos alimentarios suficientes para proporcionar una alimentación adecuada independiente de la procedencia (sea por producción, donación, importaciones u oferta del mercado). ACCESO que es la posibilidad de adquirir los alimentos ya sea por compra o por subsidios, el CONSUMO que se refiere a la aceptabilidad de ciertos alimentos y el rechazo de otros, marcando un status social, una distribución de los alimentos al interior del hogar, métodos culinarios, comidas típicas, entre otros, y la DISPONIBILIDAD BIOLÓGICA que depende de la condición de salud de

---

40 Colaboradores de Organización Panamericana de la Salud. Estrategia de cooperación técnica a favor de la Seguridad Alimentaria y Nutricional - SAN - en Guatemala, 2003 [fecha de consulta: 3 de septiembre del 2008]. Disponible en <http://www.ops.org.gt/ADS/San/san.htm>

su propio organismo para aprovechar al máximo todas las sustancias nutritivas que contienen los alimentos<sup>41</sup>.

### **¿Y qué en materia de normatividad de la SAN y el derecho a la alimentación?**

En cuanto al tema de la normatividad, cobra relevancia mencionar como desde el desarrollo del derecho a la alimentación y en su reconceptualización como el derecho a la SAN, se han venido desarrollando, una serie de eventos internacionales que de manera contundente han evidenciado la importancia de tema, esta serie de sucesos, cronológicamente se listan a continuación<sup>42</sup>:

- En 1948, con la adopción de la Declaración de los Derechos Humanos, el derecho a la alimentación fue internacionalmente reconocido. En el artículo 25.1 declara que toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación.
- En 1974 la Asamblea General de las Naciones Unidas, convocó a la Conferencia Mundial de la Alimentación, al final de la cual hizo una “Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición”, en esta ocasión el tema alimentario estuvo vinculado a las políticas agrícolas y al comercio internacional.
- En 1989 la Comisión de Derechos Humanos publicó un informe titulado “El derecho a una alimentación suficiente como derecho humano”. Si bien constituyó un precedente importante, el énfasis parece estar puesto en la cantidad de alimentos y no tanto en la calidad de los mismos.
- En 1990 la Cumbre Mundial para la Infancia celebrada en Nueva York, estableció un programa de acción para mejorar el estado nutricional de los niños, haciendo especial énfasis en la disponibilidad cuantitativa de calorías y proteínas,
- En 1991, en Montreal, UNICEF y la OMS se comprometieron a promover

---

41 *Ibíd.*

42 RUÍZ, C. Documento en construcción respecto a la Seguridad Alimentaria y Nutricional y el derecho a la alimentación. Bogotá D. C., 2007. P. 16 -20.

campañas orientadas a sensibilizar a las autoridades de la salud pública, sobre la problemática de la carencia de nutrientes como vitamina A, hierro y yodo, en esta ocasión la perspectiva fue fundamentalmente sanitaria.

- En 1992 se celebró en Roma la Conferencia Internacional sobre Nutrición, en la que se exhortó a todos los Estados a establecer sus propios planes en materia de nutrición, como parte de la estrategia para erradicar el hambre y la malnutrición.
- En 1996, por invitación del Director General de la FAO, se celebró en Roma la Cumbre Mundial de la Alimentación, con la asistencia de representantes de 186 países, entre los cuales estaban 112 jefes de Estado y de Gobierno.

A diferencia de los eventos internacionales que la precedieron, en esta ocasión efectivamente se hicieron aportes no solo para que la lucha global contra el hambre se tomara en serio, sino para que el derecho a la alimentación fuera asumido como tal. En el marco de este evento se aprobó por consenso, la Declaración de Roma sobre Seguridad Alimentaria Global y el Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre Alimentación.

- En 1999, el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de la ONU definió con mayor claridad el derecho a la alimentación cuando adjuntó el Comentario General no. 12 al artículo 11 de Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, este comentario, sin duda ha sido fundamental no solo por sus precisiones conceptuales y aportes interpretativos, sino porque logra avanzar en materia de exigibilidad y garantías sobre este derecho. Este pacto ha sido uno de los avances más importantes en materia de la garantía del derecho a la alimentación, pues, hace que exista mayor responsabilidad de los Estados, en tanto se establecen algunas condiciones para ser evaluados.
- En el 2002 se realiza la “Segunda Cumbre Mundial de Alimentación: cinco años después” con la participación de representantes de 182 países. Además de constatar que el ritmo de cumplimiento de la meta planteada en 1996 para el 2015 no era el deseable, los gobiernos que aprobaron la declaración pidieron la

elaboración de un conjunto de directrices voluntarias que incluyera un Código de Conducta sobre el derecho a la alimentación, a cargo de un grupo de trabajo intergubernamental.

Resultado de todo este proceso, no hay duda que el derecho a la alimentación ha adquirido mayor peso jurídico y político, imponiendo una serie de obligaciones a los Estados y a la comunidad internacional, al incluirse en varios pactos, tratados y declaraciones.

En lo relacionado con el país, es relevante mencionar, que Colombia es uno de los 147 países, que ha suscrito el Pacto Internacional de Derechos Económicos Políticos y Sociales y que ha consagrado el derecho a la alimentación en su Constitución, sin embargo, no ha hecho disposiciones constitucionales expresas, aplicables al conjunto de la población, lo que hace aún al estado colombiano, muy conservador en la incorporación del derecho a la alimentación. A manera de resumen se presenta, como la Constitución Política Nacional, reconoce algunos derechos relacionados con el derecho a la alimentación<sup>43</sup>

---

<sup>43</sup> Ibid; p. 27-29.

**Tabla 1. Derecho a la alimentación en Colombia.**

Derechos relacionados con el derecho a alimento	Artículo de la constitución Colombiana que los reconocen
Susidio alimentario y oportunidades de las mujeres	<b>ARTICULO 43.</b> La mujer y el hombre tienen iguales derechos y oportunidades. La mujer no podrá ser sometida a ninguna clase de discriminación. Durante el embarazo y después del parto gozará de especial asistencia y protección del Estado, y recibirá de éste <b>subsidio alimentario</b> si entonces estuviere desempleada o desamparada.
Derechos de los niños y niñas	<b>ARTICULO 44.</b> Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, <b>la alimentación equilibrada</b> , su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión.
Derechos de las personas de la tercera edad	<b>ARTICULO 46.</b> El Estado, la sociedad y la familia concurrirán para la protección y la asistencia de las personas de la tercera edad y promoverán su integración a la vida activa y comunitaria. El Estado les garantizará los servicios de la seguridad social integral y el <b>subsidio alimentario</b> en caso de indigencia.
Derecho a la salud	<b>ARTICULO 49.</b> La atención de la <b>salud</b> y el <b>saneamiento ambiental</b> son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. <b>La alimentación adecuada</b> tiene efectos positivos en el estado de salud de las personas.
Derecho al trabajo y a una remuneración	<b>ARTICULO 25.</b> El <b>trabajo es un derecho</b> y una obligación social y goza, en todas sus modalidades, de la especial protección del Estado. Toda persona tiene derecho a un trabajo en condiciones dignas y justas. En este sentido, garantizar la capacidad adquisitiva estable y permanentemente, de una u otra forma incide en la calidad de <b>la alimentación</b> , de los trabajadores y sus familias. <b>ARTICULO 53.</b> El Congreso expedirá el estatuto del trabajo. La ley correspondiente tendrá en cuenta por lo menos los siguientes principios mínimos fundamentales: Igualdad de oportunidades para los trabajadores; <b>remuneración mínima vital y móvil</b> , proporcional a la cantidad y calidad de trabajo; estabilidad en el empleo
Derechos de los grupos étnicos sobre su territorio	<b>ARTICULO 63.</b> Los bienes de uso público, los parques naturales, las <b>tierras comunales</b> de grupos étnicos, las <b>tierras de resguardo</b> , el patrimonio arqueológico de la Nación y los demás bienes que determine la ley, son inalienables, imprescriptibles e inembargables. Los territorios resguardados garantiza la <b>soberanía alimentaria</b> de estas poblaciones.
Derecho a la tierra y de los campesinos	<b>ARTICULO 64.</b> Es deber del Estado promover el acceso progresivo a la <b>propiedad de la tierra</b> de los trabajadores agrarios, en forma individual o asociativa, y a los servicios de educación, salud, vivienda, seguridad social, recreación, crédito, comunicaciones, comercialización de los productos, asistencia técnica y empresarial, con el fin de mejorar el ingreso y <b>calidad de vida de los campesinos</b> Estas medidas implican que se establezcan mejores condiciones, para el proceso de <b>alimentación</b> y nutrición de las familias.
Disponibilidad de alimentos	<b>ARTICULO 65.</b> La <b>producción de alimentos</b> gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras. De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario, con el propósito de incrementar la productividad.
Derecho a la educación	<b>ARTICULO 67.</b> La <b>educación es un derecho</b> de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura. La educación formará al colombiano en el respeto a los <b>derechos humanos</b> , a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente. Personas informadas y educadas, son autónomas en sus decisiones y tendrán el criterio suficiente, para decidir cuál debe ser su <b>alimentación</b> .
Derecho al disfrute de un medio ambiente sano	<b>ARTICULO 79.</b> Todas las personas tienen derecho a gozar de un <b>ambiente sano</b> . La ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones que puedan afectarlo. <b>ARTICULO 80.</b> El Estado planificará el manejo y aprovechamiento de los recursos naturales, para garantizar su desarrollo sostenible, su conservación, restauración o sustitución. Además, deberá prevenir y controlar los factores de deterioro ambiental, imponer las sanciones legales y exigir la reparación de los daños causados La conservación del ambiente impacta positivamente la <b>Seguridad Alimentaria y Nutricional de las comunidades</b> .



Aunque es evidente que el país ha tenido avances en el proceso de incorporación del derecho a la alimentación, es aún bastante pobre, el establecimiento de mecanismos que garanticen su exigibilidad.

En todo caso y dada la problemática de alimentación y Nutrición de la población del país, se han desarrollado diferentes acciones dirigidas a mejorar el estado nutricional de los más vulnerables, entre éstas, el plan decenal de promoción, protección y apoyo a la lactancia materna (1998 – 2008), el plan nacional de alimentación y nutrición (1996 – 2005), aprobado mediante documento CONPES 2847 de 1996; dados estos antecedentes de gran relevancia, el plan de desarrollo nacional 2006 – 2010, reconoce la importancia de definir una Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, asumida por el gobierno mediante el documento Conpes social 113 del 31 de marzo de 2008. La política plantea<sup>44</sup> unos principios orientadores como el **derecho a la alimentación**, la **equidad** haciendo énfasis en la igualdad de oportunidades, la **sostenibilidad**, la **perspectiva de género**, la **responsabilidad** en lo **relacionado con el compromiso de todos los actores y el respeto** a la identidad y diversidad cultural, para permitir que la soberanía alimentaria fomente el arraigo y el sentido de pertenencia y evitar así, el desplazamiento en las zonas de producción agropecuaria.

Teniendo en cuenta lo anterior, es fundamental para el desarrollo de la presente investigación, abordar de manera sucinta algunos elementos del orden conceptual, que fueron dispuestos como principios orientadores en el proceso de construcción de la política. En lo relacionado con el derecho a alimentación, la política está construida desde el enfoque de derechos y en este orden de ideas se define que la alimentación es un derecho fundamental, reconocido y plasmado en la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948). A partir de esa premisa la discusión se ha derivado, hacia la necesidad de asegurar los alimentos suficientes y de calidad

---

<sup>44</sup> COLOMBIA. DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Consejo Nacional de Política Económica Social –Documento CONPES 113 – (marzo de 2008). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). Bogotá, D.C.: DNP.

para toda la población mundial, con lo cual, el concepto de seguridad alimentaria ha entrado a la agenda social y política de los diferentes organismos internacionales y de casi todos los gobiernos nacionales, esto los lleva a cumplir la obligación de “respetar, proteger y hacer efectivo el derecho”; implicando, en primer lugar, que el propio Estado no debe privar a nadie del acceso a una alimentación adecuada; en segundo lugar, que debe impedir que nadie sea privado de dicho acceso de cualquier otra forma; y en tercer lugar, que cuando alguien carezca de hecho de una alimentación adecuada, el Estado debe crear de forma proactiva, un entorno favorable que en últimas, posibilite el ejercicio del derecho.<sup>45</sup>

Otro de los principios orientadores de la política es la equidad, un tema que genera gran debate en la medida en que es uno de los aspectos que debe ser afrontado, cuando se habla de la accesibilidad, no sólo a la alimentación, sino a otras necesidades prioritarias como la salud, en éste sentido han ocurrido numerosas movilizaciones como la del Observatorio Global de Salud<sup>46</sup>, que plantea la equidad en términos de igualdad de oportunidades, de acuerdo a esto vale la pena rescatar la posición, que de acuerdo a disposiciones internacionales, asume el OBSAN<sup>47</sup> en cuanto a que la inequidad se da por desigualdades innecesarias, evitables e injustas; reflexiones que en últimas determinan, que cada una de las desigualdades que conllevan a esta situación, deben abordarse de manera estructural y no centrarse en soluciones paliativas y de corto alcance, que para el caso de la alimentación y nutrición, se podría hablar de alternativas que conciban, como única medida de solución, el subsidio alimentario, las cuales no generarían espacios de autonomía, para la exigibilidad del derecho a la alimentación.

---

<sup>45</sup> JIMÉNEZ Z. Y DEL CASTILLO S. Políticas públicas, derechos humanos y alimentación en Colombia. OBSAN 2007.

<sup>46</sup> ACCIÓN GLOBAL DE SALUD. Informe alternativo de salud mundial. En: Agenda de campaña 2005 – 2006. julio de 2006.

<sup>47</sup> Op.cit

En éste sentido se recogen las reflexiones del ensayo de Maluf,<sup>48</sup> en cuanto a que como requisito de la Seguridad alimentaria, está la equidad social y que como tal la

Seguridad Alimentaria, debe abordarse en términos del desarrollo, y por tanto la superación de las desigualdades, no debe centrarse en “medidas compensatorias antipobreza, sino en la construcción de patrones y estilos de desarrollo que lleven a la equidad social”, para éste caso actuando, en torno a la problemática alimentaria con tres argumentos: la alimentación como un derecho (ético), el papel del sistema alimentario en cuanto a producción, distribución y consumo de alimentos(económico) y como centro de acciones públicas (político).

De los otros principios orientadores de la Seguridad Alimentaria, según lo planteado por los diferentes actores que la construyeron, es importante **la sostenibilidad** en términos de garantía de su permanencia en el tiempo y en términos de respaldar esfuerzos que afrontan la crítica problemática ambiental. **La perspectiva de género**, es asumida como la promoción de la igualdad entre hombres y mujeres, frente a oportunidades y responsabilidades en la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Familia, de otro lado el principio de la **responsabilidad** es entendido como la concurrencia y compromiso de todos los actores involucrados, tanto públicos como privados y por último se hace referencia al **respeto** a la **identidad y diversidad cultural**, promoviendo la **soberanía alimentaria** para fortalecer los mercados agropecuarios locales y fomentar el sentido de pertenencia.

En cuanto al tema de la **soberanía alimentaria**, si bien es cierto, no es un aspecto central del presente proceso de investigación, vale la pena hacer una pequeña reflexión conceptual al respecto, en tanto hoy son evidentes las tensiones que existen entre los términos seguridad y soberanía alimentaria:

---

<sup>48</sup> RENATO S. MALUF. Diversidad, desigualdades y la cuestión alimentaria. En: Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Agosto de 1998. Barcelona: Scripta Nova. Universidad de Barcelona. Nº 25.

El concepto de soberanía alimentaria fue desarrollado por Vía Campesina y llevado al debate público con ocasión de la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996, este se ha convertido en tema de discusión y se ha manejado como un frente de resistencia a las políticas agrícolas y pecuarias del neoliberalismo, en las que intervienen los organismos mundiales del comercio, como la OMC. Entonces, soberanía alimentaria se define como: “el derecho de los pueblos, de sus Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria sin dumping, frente a países terceros<sup>49</sup>”

Teniendo en cuenta el desarrollo de este concepto, la soberanía alimentaria implica:

- a. Priorizar la producción local para alimentar a la población, acceso de los campesinos y las campesinas a la tierra, al agua y al manejo de semillas no modificadas genéticamente.
- b. El derecho de los campesinos y campesinas a producir sus propios alimentos y a decidir qué y cómo los quieren consumir y quién se los produce.
- c. El derecho de los países a protegerse de las importaciones baratas, a la producción campesina sostenible y a la participación de los pueblos en la definición de su política agraria, es decir, los países deben generar medidas anti “dumping”, para evitar que productos excedentes de otros países, inunden el mercado nacional.

Vale la pena aclarar que a este concepto se le han sumado nuevos desarrollos, como el que se planteó en la Habana, en el Foro Mundial de Soberanía Alimentaria celebrado en el 2001, donde se especifica que garantía de la alimentación, encierra respetar el aspecto cultural de los grupos que producen a

---

<sup>49</sup> VÍA CAMPESINA. ¿Qué es la soberanía alimentaria? 2006. [Consultado el 3 de junio del 2009]. Disponible en: <http://viacampesina.org/sp>

pequeña y mediana escala, y comprender la importancia del papel que desempeña la mujer en el proceso alimentario.<sup>50</sup>

De igual forma la cumbre mundial de alimentación en el 2002, acredita este concepto e incorpora la relevancia, de que las políticas agrícolas sean adecuadas, desde el punto de vista social, económico, ecológico, cultural y político, a partir de esto, Vía Campesina manifiesta que la soberanía alimentaria debe concretarse en: priorizar la producción local y regional frente a la exportación, generar medidas anti dumping, brindar ayudas a los campesinos para la exportación de sus productos y garantizar la estabilidad de los precios agrícolas a escala internacional<sup>51</sup>.

Grain considera que: “a diferencia de otros términos inventados por intelectuales, autoridades políticas y burócratas, la soberanía alimentaria surge de las luchas campesinas, como la necesidad de crear un discurso fuerte, radical y abarcante, acerca de las realidades y necesidades locales, que pueda ser escuchado y comprendido en todo el mundo y en consecuencia es el resultado de la resistencia de los grupos sociales, al mal uso del concepto de Seguridad Alimentaria<sup>52</sup>”

De acuerdo a lo anterior es de subrayar, que se vienen dando diversas tensiones en torno a los conceptos de soberanía, autonomía y seguridad alimentaria, por lo que lo importante es comprender, de dónde surgen estos conceptos e identificar que en ningún momento el uno invalida al otro. En este sentido se evidencia que la soberanía alimentaria, es un concepto que surge de los movimientos sociales y su lucha frente a la crisis alimentaria, que emerge de la necesidad de la reivindicación de estos grupos en torno a las políticas alimentarias; de hecho se visibiliza desde la perspectiva campesina y procura analizar estructuralmente la difícil situación

---

<sup>50</sup> Foro Mundial de Soberanía alimentaria. Declaración final del foro sobre soberanía alimentaria. 2001. [Fecha de consulta: 28 de julio del 2007]. Disponible en: [www.fao.org/righttofood/kc/downloads/vl/en/details/218698.htm](http://www.fao.org/righttofood/kc/downloads/vl/en/details/218698.htm) - 8k -

<sup>51</sup> Cumbre Mundial de Alimentación. 2002. [Fecha de consulta: 29 de mayo del 2009]. Disponible en: <http://www.revistainterforum.com/espanol/articulos/061702artpol.html>

<sup>52</sup> Grain. Soberanía alimentaria y sistema alimentario mundial. 2006. [Fecha de consulta: 2 de junio de 2009]. Disponible en: <http://www.grain.org/biodiversidad/?id=305>

alimentaria por la que atraviesan las comunidades, en tanto el concepto de seguridad alimentaria, es del orden internacional y obedece a un desarrollo estandarizado por los Organismos de Naciones Unidas, que pretende dar línea a los Estados e instituciones, en materia de alimentación para atender de manera coyuntural la crisis, de hecho es muy frecuente encontrar que aún, los funcionarios de instituciones ya sean gubernamentales o no gubernamentales, no se han apropiado del tema de la soberanía, muy probablemente porque es innovador, pero por otro lado porque consideran que va en contravía, de las intervenciones que despliegan para atender a la población en vulneración alimentaria, ya que no generan un verdadero proceso de desarrollo de autonomía de las comunidades.

Respecto a lo anterior, es fundamental analizar detenidamente el concepto de Soberanía, que tal como lo ha manifestado Vía Campesina<sup>53</sup>, es el derecho de los pueblos a definir sus políticas alimentarias y agrarias, de acuerdo al desarrollo sustentable y a la seguridad alimentaria, para el bienestar de su población rural. En este sentido, se aprecia que la soberanía es el concepto macro que enmarca el logro de seguridad alimentaria, a partir de la autonomía y el respeto por la identidad cultural, como un proceso local que pretende construir soluciones en torno a la sabiduría campesina e Indígena, es así como este concepto se incorpora en el discurso de organismos internacionales, de tal forma que la comisión de los derechos humanos de naciones Unidas en el informe especial sobre el derecho a la alimentación, ratifica que la soberanía es la manera como se puede garantizar la seguridad alimentaria<sup>54</sup>.

En conclusión, se considera que dependiendo de la mirada con que se aborde el problema alimentario de las comunidades, es que se emplea uno u otro concepto, lo que queda claro es que por esto se da lugar a inapropiadas interpretaciones, que en

---

<sup>53</sup> Vía campesina. ¿ Por qué la soberanía alimentaria en la constitución Boliviana?. 2007. [Fecha de consulta: 17 de junio de 2009]. Disponible en:

[http://www.viacampesina.org/main\\_sp/index.php?option=com\\_content&task=view&id=271&Itemid=38](http://www.viacampesina.org/main_sp/index.php?option=com_content&task=view&id=271&Itemid=38)

<sup>54</sup> HERNÁNDEZ, L y DESMARIS, A. Crisis y soberanía alimentaria: Vía campesina el tiempo de una idea. 2009. La Vía campesina. [Fecha de consulta: 22 de junio del 2009]. Disponible en: [http://www.viacampesina.org/main\\_sp/index.php?option=com\\_content&task=view&id=739&Itemid=67](http://www.viacampesina.org/main_sp/index.php?option=com_content&task=view&id=739&Itemid=67)

muchas ocasiones no son inocentes, sino que por el contrario se acomodan a las necesidades de poder y a los discursos de quién lo ostenta.

### 4.3 MARCO SITUACIONAL MUNICIPIO DE TENJO CUNDINAMARCA





### 4.3.1 Características generales de la población de Tenjo

#### Ubicación

El municipio de Tenjo se encuentra ubicado en el Departamento de Cundinamarca, al nororiente de la Sabana de Bogotá, a una distancia de 44 Km. del Distrito Capital por vía Tenjo/Siberia/Bogotá. Limita al norte con los Municipios de Subachoque y Tabio, al occidente con el Municipio de Madrid, al oriente con los Municipios de Chía y Cota, y al sur con el Municipio de Funza. Su altura está entre los 2587 y 3000 metros sobre el nivel del mar, lo que determina un clima correspondiente a los pisos térmicos frío y de páramo con una temperatura media de 14° C.

Figura 2. División Política de Tenjo.

El municipio de Tenjo cuenta dentro de su división administrativa con un casco urbano, una inspección de policía en la vereda de La Punta y un sector rural conformado por 15 veredas: La Punta, Chacal, Carrasquilla, Chitasugá, Chincé, Santa Cruz, Martín y Espino, Poveda I, Poveda II, El Estanco, Jacalito, Churuguaco, Guangata, Juaica y Chucúa.



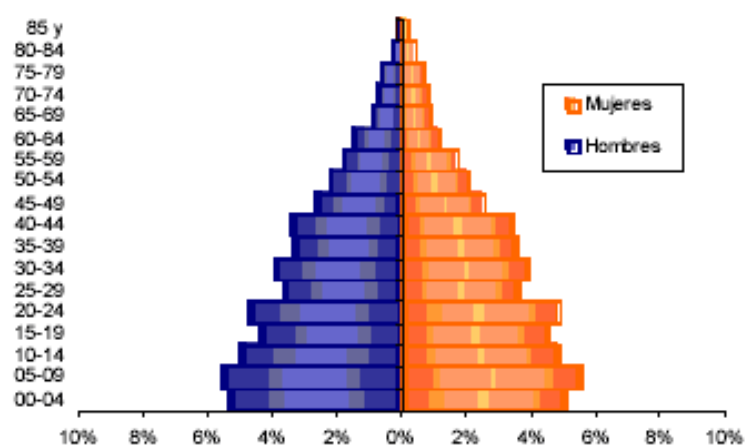
Fuente: Oficina Planeación Municipal

### 4.3.2 Diagnóstico demográfico

En total, el municipio cuenta con una población de 19347 habitantes, distribuidos especialmente en el sector rural, correspondiente este a un 84.2% y solo un 15.8% a la zona urbana; así mismo, un 49.92 % son hombres y 50.8% de la población son mujeres, respectivamente.

El factor demográfico se analiza con base a la información referente a las características de la pirámide que sigue a continuación y los datos poblacionales aportados por el POT:

**Gráfico 1. Estructura poblacional por sexo y grupos de edad en el municipio de Tenjo, año 2008.**



Fuente: DANE, Censo general, 2005.

**Tabla 2. Datos poblacionales de Tenjo - Cundinamarca, Año 2005**

Población total	19.347 habitantes
Población cabecera Municipal	3.065 habitantes
Población rural	16.282 habitantes
Población masculina	49.92%
Población femenina	50.08%
Menores de 40 años <sup>+</sup>	78%
En edad productiva <sup>+</sup>	49%

Fuente: Datos tomados del POT-Plan de Ordenamiento Territorial -

### **Características de la pirámide.**

Para el 2005, la población de Tenjo, muestra desde el punto de vista demográfico una pirámide expansiva con una muestra restrictiva en el grupo etéreo comprendido entre los 20 hasta los 34 años, es decir, adultos jóvenes, con cierto predominio en el grupo femenino perteneciente a los 25-29 años. Posterior a los grupos etéreos mencionados anteriormente, se observa como retoma la forma original de la pirámide, fenómeno característico de poblaciones que aun no culminan la transición demográfica teórica y van en camino hacia esta.

Es de fundamental importancia tener en cuenta el impacto de la disminución de la población de los 20 a los 34 años porque influyen en la disminución de la producción del capital económico de la región, ya que estos son poblaciones económicamente activas. El causante del problema anterior se le puede atribuir como factor mayoritario a procesos emigratorios hacia municipios aledaños o la capital por oportunidades laborales. Haciendo que los riesgos en las poblaciones dependientes de estos, aumenten notoriamente y que exista la posibilidad de que ciertas responsabilidades queden a cargo del municipio.

### **Distribución Poblacional según grupos etéreos:**

**Tabla 3. Porcentaje de grupos etéreos de la población de Tenjo, Año 2007**

<b>Grupo</b>	<b>Edad</b>	<b>Porcentaje</b>
Lactantes	0 – ≤2 años	6%
Preescolares	>2 - ≤5 años	7%
Escolares	>5 - ≤12 años	15%
Adolescentes	>12 - ≤18 años	12%
Adultos	>18 - ≤60 años	52%
Adultos mayores	>60 años	8%

Fuente: Oficina de Planeación Municipal -SISBEN 2007.

### **Crecimiento poblacional.**

Según datos del DANE, el crecimiento poblacional en el municipio de Tenjo ha sido de 1.7%. Aunque este porcentaje de crecimiento esté por debajo del crecimiento poblacional nacional (1.9%), el municipio no ha crecido solamente a expensas de la tasa de natalidad, sino también gracias a la tendencia de

inmigración, dándole gran importancia este grupo poblacional. Es importante recalcar que los grupos que conforman la base poblacional se ven incrementados ya que los adultos jóvenes en edad reproductiva tienen gran influencia sobre el número poblacional.

### **Contexto poblacional**

En la población del municipio de Tenjo, existen diversos estratos económicos, desde propiedades de grandes fincas de recreo, hasta minifundistas, hombres y mujeres desempleados/as, con grupos familiares numerosos.

Los hombres en su mayoría se ocupan en cultivos, de pequeñas parcelas propias o como trabajadores de medianos y grandes terratenientes, otros, junto con su familia se emplean como administradores en las fincas de recreo o en instituciones públicas y privadas existentes en la zona, algunos son obreros en diferentes cultivos de flores o en empresas de hortalizas y aromáticas.

Las mujeres son comúnmente cabeza de hogar, madres solteras, viudas, divorciadas, separadas o abandonadas, situación que las induce a emplearse en oficios domésticos, en fábricas de cultivos de flores o a ocuparse en algunos trabajos informales.

Los dueños de las fincas de recreo, por su no permanencia en ellas, inciden poco en la cotidianidad de la población.

La creciente urbanización en la zona y el auge de planes económicos regionales, nacionales e industriales, hacen que los/as habitantes nativos, emigren, conduciendo a un decrecimiento poblacional.

El oficio de la mayordomía influye en la poca identidad y sentido de pertenencia de los habitantes, lo cual a su vez incide en la pérdida de dimensión del concepto y práctica de comunidad.

### 4.3.3 Promoción de la salud y prevención de enfermedades

Tanto el Plan Local de Salud como el Plan de Salud Pública de intervenciones Colectivas –PIC- hacen parte del Plan de Desarrollo y por lo tanto son responsabilidad municipal, y corresponden al desarrollo de las actividades de obligatorio cumplimiento, dirigidas a establecer la situación de salud en el municipio y propender por el mejoramiento de las condiciones determinantes de dicha situación, así mismo, buscan promover la coordinación, cooperación e integración funcional de los diferentes sectores para la formulación y ejecución de los planes, programas y proyectos en salud pública en el ámbito municipal.

De acuerdo con lo establecido en artículo 42 de la Ley 715 de 2001 se define entre las prioridades de la Nación y de las entidades territoriales en materia de salud pública: el **fortalecimiento del Plan Nacional de Alimentación y Nutrición e implementación de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.**

### 4.3.4 Educación

#### Nivel Educativo

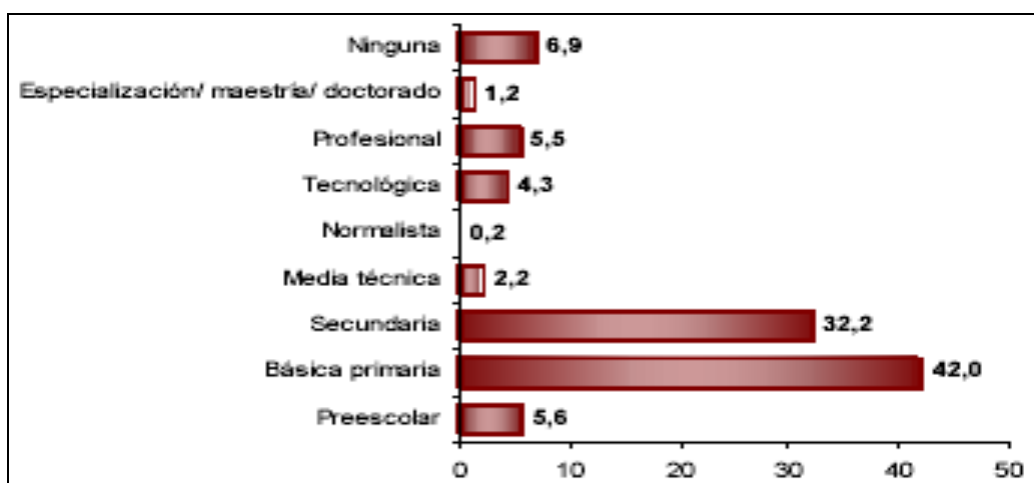
Según la base de datos del SISBEN 2007, el nivel educativo de la población del municipio, es el que se presenta a continuación:

**Tabla 16. Población según nivel educativo en el municipio de Tenjo, Año 2007.**

NIVEL EDUCATIVO	POBLACIÓN	%
Básica Primaria	4.592	53.26
Básica Secundaria	3.153	36.60
Nivel Técnico	172	2.00
Nivel Universitario	398	4.61
Población Analfabeta	306	3.53
TOTAL	8.621	100

Fuente: SISBEN, 2004 y Secretaria de Desarrollo Social

**Gráfico 2. Porcentaje de población de Tenjo, según nivel educativo, año 2005**

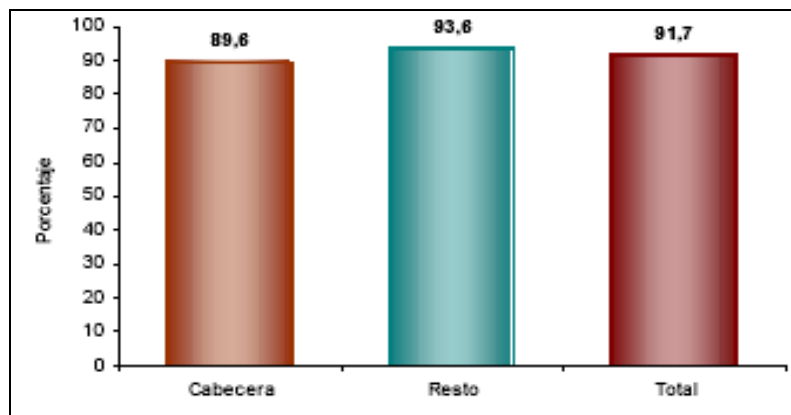


Fuente: Censo general, 2005.

El 42,0% de la población residente en Tenjo, ha alcanzado el nivel básico primario y el 32,2% secundaria; el 5,5% ha alcanzado el nivel profesional y el 1,2% ha realizado estudios de especialización, maestría o doctorado. La población residente sin ningún nivel educativo es el 6,9%.

## - Alfabetismo

**Gráfico 3. Porcentaje de alfabetismo de la población de Tenjo, Año 2007.**



*Fuente: Censo general, 2005.*

La grafica anterior nos muestra que el 91,7% de la población de 5 años y más de Tenjo sabe leer y escribir.

### 4.3.5 Aspectos económicos

#### Sector Primario

##### Producción Agrícola

Tenjo sigue generando la mayor parte de sus recursos del sector agropecuario, especialmente de la floricultura. Un área aproximada de 133,64 hectáreas del área rural del municipio se encuentra cubierta bajo invernadero de flores de exportación (clavel, rosa, gypso, pompón, etc.), se dedica a la explotación agropecuaria en donde tienen un peso importante, por su rentabilidad y aplicación de sistemas productivos de alta eficiencia e impacto: los cultivos confinados de flores para la exportación. Las grandes industrias y agroindustrias que desarrollan la floricultura como actividad económica en el municipio son: Ci Inverpalmas, Flores De Tenjo, Alpes Flowers, Ci Universal Flowers Ltda. 22

Igualmente en el municipio se encuentran asentadas empresas de tamaño medio que se dedican también a la floricultura y se encuentran ubicadas así: cinco empresas en la vereda de Carrasquilla; en el Chacal una empresa, en Chincé cuatro empresas; en Chitasuga tres empresas; en la Chucua tres empresas, en Churuguaco tres empresas; en el Estanco cuatro empresas, en La Punta seis empresas, en Poveda dos empresas y en Santa Cruz una empresa para un total de 29 empresas. Los otros cultivos de mayor significación comercial, de acuerdo a información suministrada por la URPA, son la papa, la arveja verde y el maíz.

### **Producción Pecuaria**

Por otra parte la explotación pecuaria comercial, está concentrada fundamentalmente en la ganadería bovina. El 2.5% de la población se dedica a la ganadería de leche, la cual representa la actividad económica pecuaria de mayor importancia y tradición. Actualmente la ganadería es desplazada por otras alternativas consideradas más rentables, como el cultivo de flores. La práctica pecuaria se ha centrado en la producción de leche para lo cual se realiza mercadeo, en su mayoría, directamente en las fincas en donde la leche es recogida directamente por las empresas pasteurizadoras o por intermediarios.

### **Sector Secundario (Desarrollo Industrial)**

En el municipio se encuentran 42 industrias divididas en las siguientes actividades económicas: 5 empresas dedicadas a la producción de calzado, producción de prendas de vestir y producción de alimentos excepto bebidas, 3 empresas dedicadas a la fabricación de lácteos y bebidas no alcohólicas, 7 empresas de fabricación de productos primarios de hierro y acero para la fabricación de material de transporte, 1 empresa de productos de insumos agrícolas (fungicidas, insecticidas, herbicidas, fertilizantes y desinfectantes) y 26 empresas en otras actividades industriales. Hay ofertas de toda clase de suministros básicos, ferretería, medicamentos, suministros agropecuarios, estaciones de servicio de combustibles, servicios bancarios y corporaciones de ahorro y vivienda, etc,



aparentemente suficientes para el tipo e demanda existente que hasta el momento es, primordialmente, de consumo local.

### **Sector Terciario**

En éste sector se manejan los programas de adquisición de predios, cerramiento de predios, vigilancia de predios, propagación, plantación y mantenimiento de árboles nativos.

Tenjo es un municipio rural, por cuanto allí está concentrada la mayor cantidad de población ocupada en el sector primario, relacionado con la agricultura y la agroindustria.

**Tabla 4. Actividad económica por sector y área del municipio de Tenjo, Año 2005.**

URBANO		RURAL	
Sector Primario	21%	Sector Primario	61%
Sector Secundario	12%	Sector Secundario	23%
Sector Terciario	67%	Sector Terciario	16%

Fuente: DANE. Censo de población, 2005.

Las actividades económicas del municipio de Tenjo están representadas principalmente en el sector primario por: la agroindustria de las flores, la ganadería y la agricultura en menor escala (papa, maíz, zanahoria). En el sector secundario de la economía encontramos algunas empresas de carácter industria ubicadas fundamentalmente en las veredas La Punta y Chincé. El sector terciario es el del comercio y los servicios ubicados en el casco urbano.

Esta agroindustria ocupa mano de obra, genera empleo en 14,1% de la población económicamente activa del municipio, pero también contribuye a una problemática social porque propicia la migración de personas que ganan un sueldo mínimo.

La producción agrícola para el mercado local carece de incentivos, no hay crédito ni técnica, la mano de obra es escasa porque el salario que paga el agricultor no puede competir con el que paga la agroindustria de flores, la leche y exportación

de champiñones. El mercado es desorganizado y aunque cuenta con una plaza de mercado construida, no existen políticas de abastecimiento con la producción local, la cual es vendida en las centrales de abastos y retorna al municipio con el incremento de costos que implica la intermediación.

Ahora bien, como consecuencia del cambio del uso del suelo de actividades agrícolas tradicionales a la agroindustria se presentan problemas ecológicos y sociales como la disminución y contaminación de las fuentes de agua y la degradación de la calidad de vida del campesino transformado en obrero.

### **Porcentaje de desempleo**

Según la base de datos del SISBEN 2007 y la Secretaría de Desarrollo y Bienestar Social, en el municipio hay 351 personas desempleadas con una concentración mayor en la zona rural.

En el área urbana se encuentran 122 personas desempleadas de las cuales el 46% son hombres y el 54% mujeres. En el área rural el total de desempleados hombres es de 229 correspondiendo al 71% mientras que el total de mujeres desempleadas es de 93 equivalente al 29%.

### **Principales ocupaciones de la población**

Las actividades económicas y, por consiguiente, las mayores oportunidades de empleo en el Municipio de Tenjo están representadas el sector primario, principalmente por los cultivos de las flores, la ganadería y la agricultura tradicional (cultivo de papa, maíz, zanahoria, arveja, etc), este último en menor escala. En el sector secundario, las industrias ubicadas en la vereda La Punta. El total de población empleada es de 3.759 de los cuales el 63.6% (2.392) son hombres y el 34.4% (1.367) son mujeres, según SISBEN 2007.

**Tabla 5. Distribución de los ingresos mensuales de la población de Tenjo, Año 2007.**

RANGO DE INGRESOS	POBLACIÓN	%
Menos de \$400.000,00	2.794	47.4%
Entre \$400.000,00 y \$480.000,00	2.254	38.2%
Entre \$500.000,00 y \$600.000,00	444	7.53%
Entre \$600.000,00 y 1.000.000,00	241	4.0%
Entre \$1.000.000,00 y \$2.000.000,00	118	2.0%
Más de \$2.000.000,00	43	0.7%

Fuente: SISBEN, 2007 y Secretaria de Desarrollo Social

**Tabla 6. Población económicamente activa del municipio de Tenjo, 2004 - 2007.**

Actividad	Cantidad	Porcentaje
Artesanos	30	0,4%
Campeños o pequeños agricultores	464	6%
Comerciantes	300	4,2%
Cuidaderos de fincas de recreo	264	3,7%
Desempleados	480	6,8%
Empleados de Tenjo que trabajan en Bogotá y otros municipios	1280	18%
Ganaderos	761	10,7%
Industriales	55	0,8%
Jornaleros	144	2,1%
Obreros de las flores y otras.	1000	14,1%
<b>Población económicamente activa de Tenjo</b>	<b>4778</b>	<b>67,4%</b>
<b>Población que trabaja en Tenjo y vive en otros municipios o Bogotá</b>	<b>2615</b>	<b>32,6%</b>
<b>Total</b>	<b>7393</b>	<b>100 %</b>

Fuente: Oficina de Planeación Municipal, Plan Desarrollo 2004-2007

#### 4.3.6 Cultura

##### Cocina y Gastronomía

##### El lenguaje del pueblo relacionado con la cocina

Dentro de la jerga tenjana, el lenguaje del pueblo, y que es el mismo que se habla en varios municipios de la sabana de Bogotá, semejantes en su régimen de vida, en sus preocupaciones, en su dependencia del agro y de las costumbres campesinas, se identificaron algunos términos relacionados específicamente con su mundo culinario, que vale la pena reconocer, dentro de estos se identificaron los siguientes:

- **Atarugar:** Comer apresuradamente. Se “atarugo” de dulces y después no quiso la comida”.
- **Arranillao:** Estar sediento.
- **Anatoles o Guarilaques:** Tragos de aguardiente.
- **Arrebatado:** Asarse o cocerse precipitadamente un alimento por exceso de fuego.
- **Calabazo:** Totumo o recipiente para llevar la chicha. También mucura de boca pequeña cerrada mediante un taco de madera o un corcho, con una cuerda que permite colgarla del hombro.
- **Chirle:** Aguada, delgada, sin cuerpo, blanda y húmeda, refiriéndose a la masa de cualquier amasijo: “esa masa para las arepas esta muy chirle y así no sirve”
- **El con que:** Acompañamiento para el chocolate.
- **Gechar:** fermentar, apichar. “gechar el maíz para preparar la chicha”
- **Lejía:** Ceniza de las estufas de leña, utilizada para pelar el maíz.
- **Rastrojear:** Los campesinos tenjanos, definen y aceptan por rastrojo, toda aquella parte de la cosecha que, a pesar de su buena calidad, queda sobre el terreno después de la recolección, bien por descuido, o porque algún mogote la oculta totalmente impidiendo ponerla al alcance del recolector. El acto de ir posteriormente recogiendo, paciente y cuidadosamente, eso que se ha ido quedando, lo denominan rastrojeo.
- **Recado:** Provisión de papa, arracacha, yuca y plátano para darle cuerpo a la sopa. “echar el recado a la sopa”
- **Riche:** Pequeño, aplicable especialmente a la papa
- **Rogache:** Recipiente para fermentar la masa para la mazamorra. Especie de cazuela, de “tiesto”, generalmente con una oreja a un lado y un orificio, o vertedero en el lado opuesto al de la oreja.
- **Tiesto:** Olla.
- **Una dulce:** Forma de pedir una gaseosa.

La gastronomía tenjana inmersa dentro de la cocina cundinamarquesa, está estrechamente vinculada a la de Boyacá y Bogotá. Aunque estas regiones son diferentes, por lo general, tienen tantas características en común (aspectos como vestido, lenguaje, cultivos y, por ende, cocina), que las hacen una sola zona cultural. La enorme gama climática de Cundinamarca auspicia una cocina variada, apetitosa y original. Cada población, cada valle, tiene un plato típico.

Lo anterior, sumado a que comparten otras características como el clima y productos agrícolas, hace que estos tres territorios, en muchas ocasiones, compartan rasgos comunes como el pan de cada día. Sin embargo, así como estas características les pueden ser comunes, estas mismas varían de un piso térmico a otro; por ello, hay productos que son característicos de este departamento.

A continuación platos típicos del municipio:.

**Tabla 7. Platos típicos del municipio de Tenjo.**

<b>Plato típico</b>	<b>Descripción general</b>
<b>Abejones</b>	Golosina de maíz blanco (porva). Se le rocía al maíz entero tostado melado de panela y se deja endurecer, procurando que los granos de adhieran unos a otros.
<b>Morroca</b>	Con la “mascara” de la res, es decir con el cuero de su cabeza y cara, una vez pelado, chamuscandolo, se suda y se sirve en pedazos.
<b>Bocadillos de Papayuela</b>	Se prepara la papayuela a manera de bocadillo.
<b>Tucas o chocolate de los siete granos</b>	El tenjano tradicional piensa que las tucas de chocolate de las siete harinas, nunca podrán ser superadas por el más fino de los actuales chocolates. Las mujeres que hacen parte de los programas han utilizado la bienestarina complemento nutricional aportado por el ICBF a base de soya para enriquecer aún más esta preparación, así mismo la quinua suministrada en alguna época en los paquetes alimentarios.
<b>El cocido</b>	Aún se prepara en muchas familias de origen boyacense principalmente. Algunos de sus ingredientes: nabos, cubios, chuguas, hibas, frijoles verdes y habas, además de carne de res y carne de cerdo.
<b>Envueltos de Rebanca</b>	Antecesor del actual envuelto; a base de harina de maíz pelao amarillo, relleno de algunos trozos de gordana de cerdo y hojas de nabo amarillo, en guiso de manteca de cerdo.
<b>Envueltos tres puntas</b>	Llamados así por su particular envoltura de la masa de maíz porva pelao, en hojas de quiché (árbol muy conocido en la región en vía de extinción), que les da un sabor especial.
<b>Robustita</b>	Poco común actualmente, bebida muy fortificada a base de habas, se suministraba principalmente a niños pequeños.
<b>Arepas de pelao</b>	Hechas con maíz entero o maíz pelao. El proceso de pelar el maíz es un tanto dispendioso pero aún se conserva sobre todo en la parte rural
<b>Sopa de yotas, Sopa de Indios</b>	Aunque se preparan casi con los mismos ingredientes: harina de maíz cernido y cuajada, las yotas se hacían en manteca de cerdo y cebolla, mientras los indios se preparan con mantequillas y sin cebolla.
<b>El Candil</b>	Bebida caliente a base de huevos, leche y canela
<b>Guarruz</b>	Masato de Arroz
<b>Mazamorra de piste</b>	Una preparación a base del maíz amarillo duro, tallos, habas, arvejas, papa, sal, cebolla, un diente de ajo y un hueso de carne.
<b>Mazamorra de pintao</b>	Se emplea el maíz blanco, “porva”, no tostado sino apenas “pintao”. Con esa harina se repite el procedimiento anterior.
<b>Mazamorra carmelita</b>	Se tuesta harina de trigo en un “tiesto” y a esa masa se le agrega “el recaó” descrito en las mazamoras anteriores, agregándole papa frita en fósforo.
<b>Mazamorra de dulce</b>	A partir de la masa del maíz amarillo, la misma que se emplea para la mazamorra de “piste”, se le agrega panela pero ningún “recaó”. Se acompaña al servirla con buena porción de queso.
<b>Claros o sopa de pichones</b>	Plato muy codiciado y al que se le atribuyen especiales poderes nutritivos y hasta afrodisíacos. Preparación a base de sangre de res recién muerta.
<b>Changua</b>	Se prepara, mitad agua, mitad leche, cebolla larga, cilantro picado y sal al gusto. Se deja hervir y se le agrega un huevo crudo entero por cada plato. Al servir se agregan algunos trozos de calao.
<b>Chicheros</b>	Roscones fermentados con cunchos de chicha

Además de los platos antes mencionados, es importante incluir dentro de este listado a: el ajiaco, el cuchuco de trigo con espinazo, la sobrebarrida al horno, las papas chorreadas y otros amasijos con maíz como las almojábanas, los roscones de resobao, la garulla y no se puede dejar de nombrar la tradicional fritanga.

### **Sitios Turísticos y patrimonio municipal**

- Serranía de Majui: Palabra mágica que en lengua Muisca significa: “dentro de ti”. Era un centro ceremonial de reconciliación con nosotros mismos. Debido a la importancia que Majui tuvo para los indígenas quedan vestigios en los petroglifos que, por ejemplo, reflejan la fertilidad en el lugar llamado Piedra de Tapia. Vereda Santa Cruz, límites con el municipio de Cota, altura 3.200 m.

- Peña de Juaica: La peña de Juaica, lugar donde nace la leyenda del Mohán, es el pico más alto que hay en el municipio. Forma parte de una cadena montañosa que se inicia en el municipio de Tabio y se extiende hacia el sur pasando por las veredas de Juaica, Chincé, Churruguaco, Chitasuga y el Estanco, y continúa hacia el sur hasta el municipio de Madrid. Esta cadena tiene en jurisdicción del municipio de Tenjo una longitud de 12.83 Km. Cuenta con tres caminos reales, reliquias arqueológicas y una gran diversidad de flora y fauna nativa. Sitio de especial interés por cuanto allí se han divisado objetos voladores no identificados.

- Piedras las Petacas: Piedras con figuras rupestres ubicadas en la vereda de Chitasuga en el sitio denominado “Las Petacas”. Llama la atención una de ellas que según los estudios parece representar a Bachué con sus hijos que penden de sus lados.

- Además de los anteriores sitios turísticos, el patrimonio municipal está conformado por los siguientes lugares y eventos: Piedra de la Chorrera, Piedra Grande, Piedra del Diablo, La Sola, El Telar, Tisquesusa, Piedra El Bosque,

Piedra del Camino, Piedra Pequeña, Piedra del Chulo, La Laja, Casa Cural, Casa de Chitasugá, Casa donde funciona la Fundación Hogares de Candelaria, Casa de la Cultura, Casa de la Hacienda Los Laureles y su inmediato terreno perimetral, Casa de la Hacienda Poveda y su inmediato terreno perimetral, Casa de la Hacienda Santa Cruz, Hacienda La Despensa, Sede de la Alcaldía Municipal, Hacienda El Espino, Templo San Isidro Labrador, Templo Colonial, Capilla Posa, Templo Mayor, Parque Central del municipio y su inmediato terreno perimetral, Frescos del despacho y de la escalera principal de la Alcaldía, Frescos de la Casa de la Cultura, Frescos del balcón del parque, Oleos del Templo Colonial, Busto de Jorge Eliécer Gaitán, Finca La Candelaria, Cerro Pan de Azúcar, Cordillera y Peña de Juaica, Cordillera de Majuú, Río Chicú, El Boquerón de Chía, mercado de las pulgas “El Fuchugo de las Niguas”, Fiestas del Maíz y las Ferias y Fiestas municipales, todos ellos patrimonio de Tenjo.

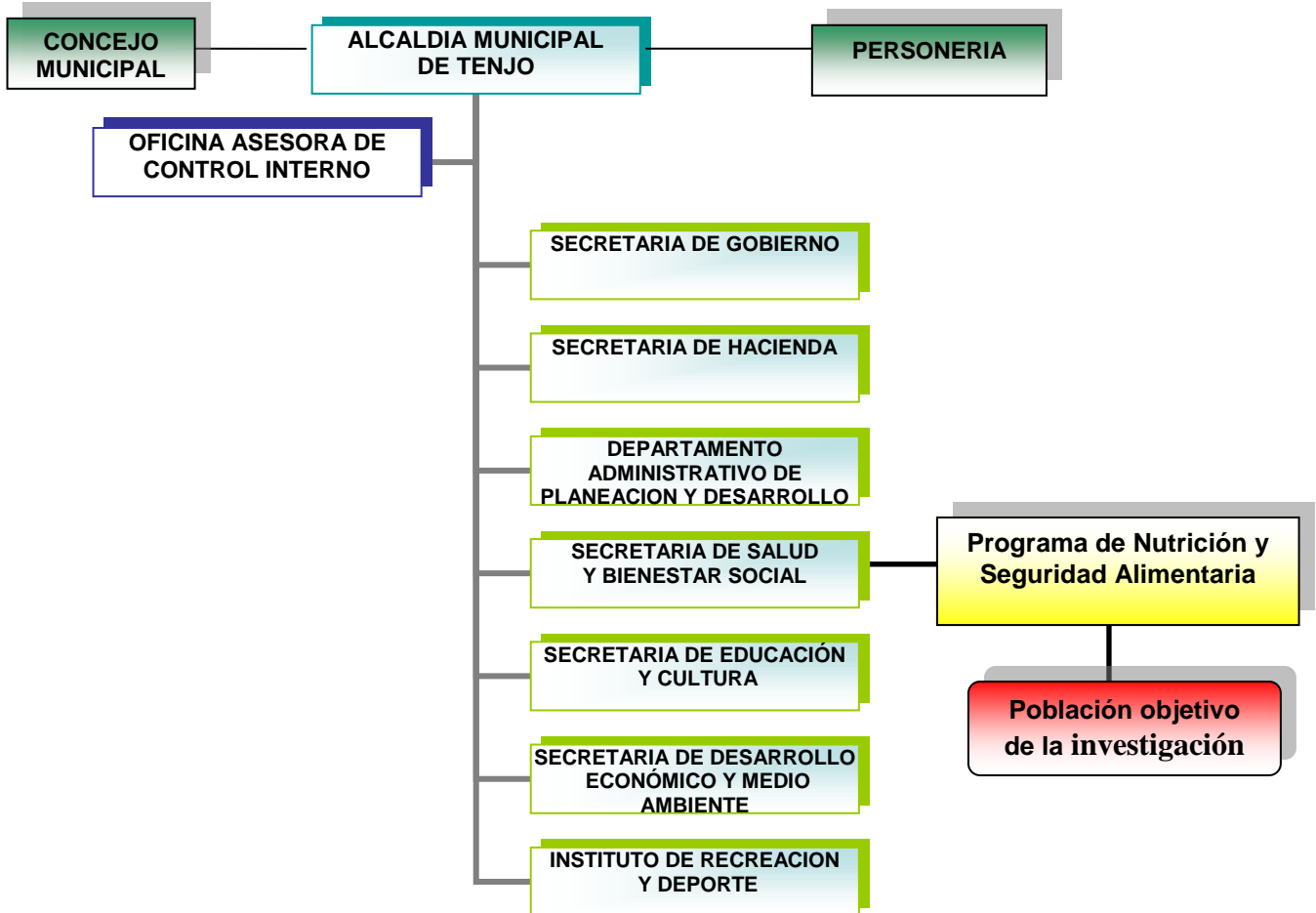
**Ferías y fiestas:** Exposición de Pintura (marzo), Semana Cultural y aniversario del municipio (abril), Corpus Cristi (junio), ferias y fiestas (junio–julio), Festival de Teatro (octubre), Ferias de Tenjo (tercer domingo de noviembre) y Fiesta de Aguinaldos (diciembre).



## Gobierno

### Organización y funciones gubernamentales

Figura 3. Estructura administrativa del municipio de Tenjo, 2008.



#### 4.3.7 Programas y Proyectos de Intervención en Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN- del Municipio de Tenjo

Garantizar el derecho a la alimentación ha sido desde el año 2004 uno de los retos y desafíos más importantes dentro de los proyectos y programas de la Secretaría de Salud y Desarrollo Social de este municipio. Durante la Administración Municipal 2004 – 2007 se desarrolló el programa “Salud y Desarrollo para Tenjo

desde la Seguridad Alimentaria”, actualmente bajo una nueva administración se busca darle continuidad a este proceso y centrar sus esfuerzos en consolidar una estrategia alimentaria, duradera y sostenible que le de la posibilidad al gobierno municipal de construir nuevos enfoques, políticas e iniciativas capaces de asegurar un presente y un futuro digno y sin hambre para toda la comunidad tenjana.

El programa en su primera etapa, dejó un terreno muy abonado para que las comunidades puedan empezar a responder de una forma efectiva a la solución de sus problemas alimentarios y nutricionales y así mismo puedan redefinir el programa desde una perspectiva que se aísle del pensamiento convencional asistencial y lo miren como un proceso que potencia la participación, el desarrollo y la auto sostenibilidad.

### **Objetivo del Programa de SAN**

Contribuir al mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de los menores de 12 años y sus familias en las diferentes veredas que conforman el municipio, a través de la implementación del modelo de Seguridad Alimentaria Integral.

El modelo propuesto ha hecho énfasis en los siguientes ejes temáticos:

1. Desarrollo de alternativas comunitarias de complementación alimentaria.
2. Inducción a los servicios de salud.
3. Implementación Sistema de Vigilancia Alimentaria y Nutricional.
4. Desarrollo de proyectos productivos generadores de seguridad alimentaria con énfasis en el rescate de cultivos ancestrales.
5. Creación e implementación del Banco de la Seguridad Alimentaria
6. Promoción de la alimentación escolar.

### **Objetivos Específicos:**

1. Suministrar un paquete alimentario mensual a cada niño o niña, que contribuya a mejorar su estado nutricional y a disminuir los índices de desnutrición de la población infantil del Municipio.
2. Reducir la prevalencia de los problemas nutricionales en las madres embarazadas y en período de lactancia.
3. Incrementar la cobertura de los servicios de salud ofrecidos por el municipio.
4. Aumentar el peso al nacer y el apoyo a la lactancia materna buscando la certificación para que Tenjo sea un municipio amigo de la mujer y el niño.
5. Desarrollar talleres educativos dirigidos a padres de familia y/o cuidadores de niños (as) que presenten o estén en riesgo de desnutrición que promuevan la capacidad de consumo y aprovechamiento de alimentos de alto valor nutritivo así como el desarrollo y conservación de prácticas y hábitos alimentarios adecuados.
6. Realizar visitas de seguimiento a las familias vinculadas en el programa, con el fin de establecer los cambios y mejoramiento de la calidad de vida de los niños y sus familias.
7. Buscar el apoyo y la coordinación de las instituciones gubernamentales presentes en la zona, que dentro de sus programas el mejoramiento del estado nutricional de la población, fomentando así estrategias y programas multisectoriales en alimentación y nutrición.
8. Impulsar proyectos de producción de alimentos a nivel familiar y comunitario, para generar alternativas que permitan mejorar la disponibilidad de alimentos.
9. Incrementar la participación de la mujer como estrategia para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la familia tenjana.
10. Darle continuidad a la implementación del sistema de vigilancia alimentaria y nutricional SISVAN para que el municipio pueda contar permanentemente con un sistema de información oportuno y que sirva para la toma de decisiones.

**Tabla 8. Población beneficiaria de los programas de Seguridad Alimentaria, 2008.**

<b><u>PROGRAMA</u></b>	<b><u>TOTAL DE BENEFICIARIOS</u></b>
Seguridad Alimentaria- PMI del ICBF	550
Recuperación Nutricional ICBF	50
Nutrición Escolar	2170
Familias en Acción (menores de 7 años)	302
Maternidad Viva -Gestantes -	45
Hogares Comunitarios	150
Desayunos Infantiles	200
Programa FAMI	60
Leche Temporal	150
Juan Luis Londoño de la Cuesta -Adulto Mayor	50
<b>TOTAL</b>	<b>3727</b>

Fuente: Secretaría de Salud y Bienestar Social, Tenjo. 2008

La mayoría de los niños de la población beneficiaria de los programas de complementación alimentaria, se encuentran en edad pre-escolar, dado el énfasis de los programas analizados en dar prioridad a la primera infancia por su mayor riesgo nutricional. Tanto el programa de Hogares Comunitarios, como el de desayunos infantiles y seguridad alimentaria hacen énfasis en los menores de cinco años institucionalizados y no institucionalizados.

**Tabla 9. Caracterización de los programas de alimentación, nutrición y SAN del municipio de Tenjo, 2008.**

PROGRAMA	Nº DE BENEFICIARIOS			CARACTERISTICAS	APORTE NUTRICIONAL	FUENTE DE FINANCIACION
	06	07	2008			
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA</b>	500	500	550	550 familias Gestantes, lactantes, preescolares y escolares	Bienestarina Paquete Alimentario*	ICBF RECURSOS PROPIOS
<b>RECUPERACION NUTRICIONAL</b>	0	0	50	Lactantes de 6 a 11 meses y preescolares de 1-5 años	Paquete alimentario	ICBF
<b>DESAYUNOS INFANTILES</b>	180	200	200	Pre-escolares 1-5 años no institucionalizados	Desayuno (caja de leche/galletas y bienestarina)	ICBF
<b>NUTRICIÓN ESCOLAR</b>	2552	2374	2170	Escolares (instituciones Educativas Básica Primaria Rural y Urbana)	Desayuno y almuerzo escolar	ICBF/MUNICIPIO/ PADRES DE FAMILIA
<b>HOGARES COMUNITARIOS</b>	150	150	150	Población preescolar	Refrigerios/almuerzo	ICBF
<b>JARDINES INFANTILES</b>	280	300	300	Población Preescolar	Refrigerios/almuerzo	ICBF
<b>FAMI</b>	60	60	60	Madres Gestantes y Lactantes	Paquete alimentario/ refrigerio	ICBF
<b>FAMILIAS EN ACCIÓN</b>	50	282	302	Niñ@ menores de 7 años	Bono alimentario	ACCIÓN SOCIAL PRESIDENCIA
<b>JUAN LUIS LONDOÑO DE LA CUESTA</b>	50	50	50	Adulto mayor descentralizado	Paquete alimentario	ICBF

Fuente: Secretaría de Salud y Bienestar Social, Tenjo. 2008

*Hasta el 2007 el programa distribuía a cada grupo familiar un paquete alimentario que incluía 15 productos haciendo énfasis en la quinua, el carve, las leguminosas secas (frijol, arveja, lenteja, soya, garbanzo), cereales: cuchuco de trigo, cebada, arroz, avena, pasta; Chocolisto, bocadillo y aceite.*

#### **4.3.8 Estudios realizados a nivel del departamento de Cundinamarca sobre alimentación y nutrición**

En el año 2005, a nivel nacional se realizó la encuesta nacional de la situación nutricional en Colombia (ENSIN), cuya información se recogió de manera conjunta con la Encuesta Nacional de Demografía y Salud 2005 (ENDS), que realiza Profamilia cada cinco años. De acuerdo al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF – esta es la primera encuesta de la situación nutricional de los colombianos, por su integralidad, magnitud y representatividad. Así mismo se finalizó en el año 2003 en la Gobernación de Cundinamarca, la encuesta de Hábitos, Costumbres e Imagen Alimentaria que responde a un interés planteado en el Plan Departamental de Alimentación y Nutrición, dentro de la línea de acción de Evaluación y Seguimiento en aspectos nutricionales y alimentarios, basado en la necesidad de buscar una solución al aumento en la prevalencia de la desnutrición a través de los años, a pesar de invertir tanto recursos como esfuerzos físicos y financieros de sectores como salud, educación, agricultura, desarrollo social, entre otros buscando reducir las cifras de desnutrición y mejorar la situación alimentaria y nutricional. Dada la importancia de estos dos estudios, se incluirá un breve resumen de la situación encontrada en las dos encuestas realizadas, para el Departamento de Cundinamarca.

##### **4.3.8.1 Encuesta Nacional de Situación Nutricional en Colombia ENSIN 2005 - Análisis del Departamento de Cundinamarca**

A continuación se presenta un resumen de los resultados obtenidos en la ENSIN para el departamento de Cundinamarca, destacando los problemas mas importantes en los diferentes grupos poblacionales.

##### **Niños menores de 5 años**

El retraso en el crecimiento de este grupo poblacional se presenta en el 9.4% de los niños. La duración de la lactancia materna exclusiva es de 2.9 meses aunque

está por encima del dato nacional, aún se aleja de la recomendación que es de 6 meses. La duración total de la lactancia es de 11.7 meses, está por debajo del promedio nacional, y lejos de la recomendación que es 24 meses.

Cerca de la cuarta parte de los niños menores de 5 años en la región oriental presenta anemia (23.7%), problema prioritario tanto por la cantidad de niños afectados como por las consecuencias que trae para su salud. La deficiencia de vitamina A en esta región es de 1.7.%

### **Niños, niñas y jóvenes de 5 a 17 años**

El retraso en el crecimiento se presenta en el 11.3% de los niños y niñas de 5 a 9 años y en el 14.4% de los jóvenes de 10 a 17 años.

En el departamento 1 de cada 3 niños (28.8%) entre 5 y 12 años presenta anemia; al igual que en los niños pequeños este problema es importante debido a que afecta tanto el desarrollo físico como la capacidad de aprendizaje.

Un factor que se asocia al sedentarismo y exceso de peso, son los largos períodos dedicados a ver televisión o usar videojuegos. En la subregión de Cundinamarca y Boyacá se encontró que el 57.6% de los niños y niñas de 5 a 12 años ven televisión durante dos horas o más. Además, apenas el 37.2% de los adolescentes entre 13 y 17 años cumplen con el mínimo de actividad física recomendada, factor que influye en su estado nutricional y de salud. A nivel nacional se observó exceso de peso a los 10 años en el 11.3% de niños y 8% de niñas, y a los 17 años en el 5% de hombres y 14.2 de mujeres.

### **Adultos de 18 a 64 años**

En la población adulta, el porcentaje de personas con bajo peso fue de 3.6%. Mas de la tercera parte de los adultos presenta sobrepeso (35.6%) y el 16.7% son obesos; esto implica que la mitad de la población adulta (52.3%) tiene exceso de peso, lo cual acarrea riesgos en la salud, especialmente en la presencia de enfermedades crónicas. Además solo el 52.8 % de las personas cumplen con la

recomendación de actividad física. Por lo anterior es importante fomentar hábitos alimentarios saludables y actividad física en forma permanente.

La anemia en la región se presenta en el 20.1% de las mujeres de 13 a 49 años y en el 26.9% de las mujeres gestantes. La anemia además de afectar la salud de la mujer, puede tener consecuencias no deseables en el desarrollo de los recién nacidos. A nivel nacional el 20.7% de las gestantes presenta bajo peso para su edad gestacional. La anemia en mujeres y el bajo peso en gestantes requieren especial atención desde el quehacer en salud pública.

### **Consumo de alimentos y percepción de seguridad alimentaria en el hogar**

En la encuesta se indagó sobre el consumo de alimentos de los diferentes grupos de población, a partir de lo cual se estableció el porcentaje de personas que no consumió lácteos, cárnicos, frutas y verduras en el día anterior. Además se determina la proporción de personas que tiene deficiencia en la ingesta de proteínas, calcio, zinc, vitamina A y C.

En estos resultados es importante destacar que el 22.3% de la población no consumió el día anterior cárnicos, el 17.1% lácteos, 35.1% frutas y el 24.5% verduras. Al hablar de nutrientes, se observa que más de la mitad de la población (57.1%) presentó déficit en el consumo de proteínas y el 95.1% déficit en el consumo de calcio. A la pregunta si faltó dinero en el hogar en el último mes para comprar alimentos, más de la mitad de ellos (48.1%) en la región contestó de forma afirmativa, lo cual los clasifica como hogares en inseguridad alimentaria. Este porcentaje supera el promedio nacional en 7 puntos porcentuales.

### **4.3.8.2 Hábitos, costumbres e imagen alimentaria en municipios de Cundinamarca**

La encuesta de Hábitos, Costumbres e Imagen Alimentaria en Cundinamarca fue un proceso que se realizó durante los años 1999 a 2003 en 63 municipios de Cundinamarca, incluido Tenjo, como una herramienta para la formulación de las



políticas alimentarias tanto de los municipios como del departamento, quedando propuesta su aplicación desde el Plan de Atención Básica –PAB

Se aplicaron 19944 encuestas, las cuales proporcionaron la información relacionada con el patrón alimentario, los hábitos de consumo, compra y percepción sobre la imagen de algunos alimentos. La identificación de los hábitos alimentarios de la población así como aspectos relacionados con sus costumbres y la percepción que tienen de los alimentos que a pesar que se producen en la región, no se consumen, permiten que a través de los Comités Municipales de Alimentación y Nutrición y Departamental se formulen políticas encaminadas al mejoramiento de la seguridad alimentaria logrando la modificación de acciones desde la disponibilidad, el acceso, comercialización, hasta la adquisición y consumo de alimentos en todos los grupos poblacionales.

### **Resultados de la encuesta**

1. El número promedio de personas por familia ha pasado de 5 a 4. Al analizar por provincia no se encontró una diferencia significativa en el promedio de personas por vivienda.
2. El consumo de alimentos en familia, facilita la educación nutricional y se espera un impacto positivo en la modificación de hábitos inadecuados.
3. El patrón de consumo de alimentos muestra que la población tiene un alto consumo de carbohidratos, bajo consumo de hortalizas, verduras y frutas a pesar de existir una suficiente producción local de estos; la proteína de origen animal es limitada aunque la producción de leche y derivados lácteos, huevos y cárnicos permitiría un mejor consumo de proteínas de alta calidad.
4. Se disminuye notablemente el número de familias que consumen alimentos a la comida y la calidad de los que consumen esta ración, lo que hace pensar que más del 50% de la población pueden estar en vulnerabilidad alimentaria.

5. No hay un adecuado conocimiento de las familias que tienen nevera sobre su uso como medio de almacenamiento y conservación de alimentos; los que no poseen nevera utilizan métodos que conllevan un alto riesgo de contaminación de los alimentos por roedores e insectos, detergentes y sustancias tóxicas
6. El padre o cabeza de familia en la alimentación del hogar juega un papel importante para la selección y adquisición de los alimentos y en la seguridad alimentaria de la familia.
7. El precio y la calidad de los alimentos no priman a la hora de la compra o siembra de los alimentos. Priman el gusto y aparentemente el concepto nutricional.
8. La utilización de los medios de comunicación para la educación en salud, está relacionada con el deficiente nivel educativo de las familias y la transmisión del conocimiento de generación en generación.

### **Conclusiones y recomendaciones del estudio**

- En la seguridad alimentaria existen factores de riesgo no solamente inherentes al consumo sino de tipo ambiental y de la producción, que requieren del trabajo intersectorial, a través de la formulación de políticas municipales y departamental.
- Se requiere incentivar el consumo de proteína animal, huevos, leche y derivados dentro de la población, debido a que junto con las frutas, son los alimentos menos consumidos en ellos. La variedad en la preparación de los alimentos permite incrementar la aceptabilidad de los mismos que tengan alto valor nutricional pero de bajo consumo.
- Se deben incluir temas educativos de almacenamiento y conservación adecuada de alimentos en la nevera así como mecanismos diferentes de conservación teniendo en cuenta que existe un alto porcentaje especialmente del área rural sin buen funcionamiento de nevera.

- El padre o jefe de hogar es un actor importante en el proceso educativo debido a su papel en la selección de los alimentos el cuál influye directamente en la preparación y distribución intrafamiliar de los mismos.
- Es necesario orientar la educación en la población en la parte de prevención en los grupos poblacionales a riesgo a enfermedades crónicas.
- Se debe realizar educación en el consumo bajo de grasas, evitando las saturadas así como el consumo moderado de carbohidratos especialmente, simples (azúcar, panela, productos refinados).
- Es fundamental el fortalecimiento de la educación sobre la práctica de la lactancia materna así como promover en el municipio la estrategia de Instituciones Amigas de la Mujer y la Infancia –IAMI-.
- Para realizar educación nutricional en los diferentes grupos etéreos se debe utilizar medios directos, sencillos y prácticos, con participación de la comunidad, teniendo en cuenta que los medios masivos de comunicación no son utilizados para éste fin y que los folletos educativos no son de gran distribución y el hábito de la lectura no se identifica dentro de la comunidad. En este punto juega un papel importante el promotor de salud quien trabaje directamente dentro del núcleo familiar.
- Con el fin de fortalecer el consumo de proteína, la educación debe dirigirse al consumo de los alimentos proteicos de origen animal, reconociéndose que existe una producción local de ésta fuente y promover la cultura del consumo de leguminosas.
- Las EPS y ARS por ser responsables de la salud de la comunidad afiliada deben tomar un papel activo en el proceso educativo, utilizando las consultas, los programas de promoción y prevención y todos los espacios de contacto directo para realizar educación nutricional.

## 4.4 MARCO METODOLÓGICO

### 4.4.1 ¿Por qué la metodología cualitativa?

La formación académica como profesionales de una carrera del área de la salud como lo es la Nutrición y Dietética, se centra en un enfoque positivista, bajo el paradigma inflexible de las ciencias exactas de lo tangible, lo cuantificable y verificable. Los profesionales de la salud tradicionalmente se enmarcan en modelos biomédicos, con una formación basada en la cultura de la enfermedad y su tratamiento, es así como desde la academia se genera un especial interés por las actividades curativas individuales, que en muchas ocasiones desconocen al ser humano en su integralidad y lo fragmentan en sus sistemas funcionales. En las prácticas de promoción de la salud y en el contacto permanente con profesionales del área de la salud, se evidencia el predominio del enfoque clínico, fundamentado en la concepción biológica del proceso salud -enfermedad, en donde la promoción se concibe como aspecto complementario de la atención curativa del ser humano, y donde es evidente la concepción teleológica de la enfermedad, en la que se visibiliza al paciente, como víctima o culpable de su estado nutricional y más allá, de su estado de salud, para entrar en un círculo virtuoso irrompible, que difícilmente se integra la dinámica vital de la sociedad y su cultura.

De esta forma, en el campo de la salud es común la tradición en investigación biomédica, usando métodos experimentales convencionales y cuantitativos, la investigación cualitativa es muchas veces criticada por "su carencia de rigor científico", entre las críticas más comunes, están que sólo es un ensamblaje de anécdotas e impresiones personales fuertemente sujetas a las predisposiciones

del investigador, que carecen de reproducibilidad y de posibilidad de generalización, dada la dificultad de estudiar grupos más grandes<sup>55</sup>

### **¿Cualitativo o cuantitativo?**

Frente al tema de cuál metodología utilizar para analizar los problemas alimentarios y nutricionales en el contexto cultural, existen finalmente tres posturas, primero están los investigadores puristas o segregacionistas, quienes argumentan que los paradigmas cualitativos y cuantitativos son incompatibles, por sus mutuamente excluyentes supuestos epistemológicos y ontológicos, acerca de la naturaleza de la ciencia y de la sociedad; en segundo término se encuentran los eclécticos que reivindican ambas aproximaciones como válidas, dónde la aplicación de una u otra depende de la situación, y ambos tipos de métodos pueden ser usados complementariamente, en paralelo o secuencialmente y la última postura, la de los investigadores pragmáticos o integracionistas, señala que ésta es una falsa dicotomía, y argumentan por la integración de ambas metodologías para el mismo tema de estudio <sup>56</sup>

Los métodos cuantitativos, incluyendo ensayos controlados seleccionados al azar, han contribuido a los avances en la investigación de la salud y la nutrición, sin embargo, los profesionales de la salud necesitan respuestas a preguntas adicionales, referidas al comportamiento de las personas en situaciones relacionadas con la alimentación, aquí es donde la investigación cualitativa puede ser pertinente en el aporte de elementos valiosos para la comprensión de las dinámicas individuales y colectivas, frente al proceso alimentario.

---

<sup>55</sup> ROMO, M. y CASTILLO, D. METODOLOGÍAS DE LAS CIENCIAS SOCIALES APLICADAS AL ESTUDIO DE LA NUTRICIÓN. En: *Rev. chil. nutr.* [online]. vol. 29, no. 1. 2002. [Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2008] Disponible en: < [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-75182002000100003&Ing=es&nrm=iso](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182002000100003&Ing=es&nrm=iso) >. ISSN 0717-7518

<sup>56</sup> *Ibíd.*

Es útil distinguir entre dos ámbitos íntimamente relacionados del comportamiento alimentario humano, **los universos simbólicos y las prácticas**, los primeros se relacionan con todos los conocimientos, creencias, percepciones y opiniones, acerca de los alimentos y sus propiedades (alimentos calientes-fríos, pesados-livianos, nutritivos-no nutritivos, que pueden producir enfermedades o ayudar a curarlas, los diferentes alimentos recomendados para cada etapa del ciclo vital), las diferencias de género (alimentos o bebidas propios del consumo de hombres o mujeres), los alimentos que tienen que ver con ciertos rituales o festividades, y los alimentos que son marcadores de estatus o clase social, y las prácticas que son las formas socialmente aprendidas de hacer en lo cotidiano, estos dos ámbitos se estudian mediante la entrevista, observación, grupos focales, grupos de discusión y talleres – juego de roles, entre otros.

Vale la pena aclarar que para efectos de la presente investigación, se considera como percepción: toda aquella representación mental, significados y símbolos, captados mediante aprendizaje social, que hacen parte de la cotidianidad y cultura de un grupo social<sup>57</sup>.

Dados los rápidos cambios en los hábitos de alimentación que están ocurriendo en el mundo moderno, es necesario tener en cuenta que las estrategias para analizar hábitos alimentarios deben incluir una complementación entre la práctica alimentaria y los aspectos sociales que la determinan. [ANEXOS/ANEXO 1. Generalidades metodológicas de la Inv.doc](#)

Finalmente se considera necesario construir puentes entre las metodologías cuantitativas y cualitativas, para que se complementen en la comprensión del fenómeno de la alimentación humana y así poder entregar mejores herramientas, para intervenir acertada e integralmente en los temas de salud pública, relacionados con alimentación y nutrición.

---

<sup>57</sup> OSEGUERRA, D. Comidas peligrosas: la percepción social de la (in) Seguridad Alimentaria. En: Estudios sobre las culturas contemporáneas. Colima – México. Junio, 2004. Vol. X, N° 019. Págs. 31-51.

## **5. DISEÑO METODOLOGICO**

### **5.1 TIPO DE ESTUDIO**

El enfoque de investigación seleccionado para este estudio, dados los contextos sociales y culturales de la población y los intereses teóricos y metodológicos de las investigadoras, es el hermenéutico, mediante el cual se pretende interpretar una realidad determinada para comprenderla en las distintas situaciones que acontecen en la vida cotidiana de las y los protagonistas.

La metodología que se utilizó en la presente investigación, se enmarcó dentro de lo que, en ciencias sociales, se ha denominado metodologías cualitativas, en consecuencia, los procedimientos utilizados y los resultados obtenidos no son, ni requieren ser, estadísticamente significativos, por el contrario, es una muestra intencional, focalizada, seleccionada en términos de su capacidad de contribuir con información relevante para la investigación, lo que permite a las investigadoras elegir la muestra partiendo del fenómeno que se quiere analizar.

Para esta investigación es importante esta perspectiva interpretativa, ya que permitió recoger -desde el punto de vista de las personas- cómo ellas comprenden e interpretan el mundo de los alimentos, para descubrir los sentidos y significados que otorgan ellos mismos a las diversas situaciones que viven alrededor de ellos. Esto permitió reconocer las primeras categorías naturales que emergen de los mismos sujetos sobre sus procesos alimentarios y su relación con otras dimensiones de los mismos (estructural, social, cultural y política).

### **5.2 UNIDAD DE TRABAJO Y DE ANALISIS**

Como ya se mencionó anteriormente, el trabajo de investigación se realizó en el contexto del municipio de Tenjo Cundinamarca, y el interés por el tema de investigación surgió como resultado del trabajo realizado por las investigadoras en su práctica diaria. Una de ellas estuvo vinculada con el municipio durante cinco

años a través de la Secretaria de Salud y Bienestar Social, liderando el programa “Salud y Desarrollo para Tenjo desde la Seguridad Alimentaria”, durante el período comprendido entre el 2004 al 2008. Esta situación favoreció positivamente el acercamiento y relacionamiento a las comunidades y a los diferentes grupos beneficiarios de dicho programa de donde salió la población participante de esta investigación. De igual forma el contacto previo con esta comunidad, contribuyó para que las investigadoras no se percibieran como extrañas en el terreno que se estaba observando, y ello pudo influir en los sujetos quienes se mostraron abiertos y espontáneos expresando ideas y comportamientos que son las que se manifiestan realmente en la normalidad de sus vidas cotidianas.

La unidad de trabajo la conformaron en su mayoría funcionarios, líderes del municipio, madres y padres de niños y niñas de las diferentes veredas. Los padres pertenecen al nivel 1 y 2 del SISBEN y son cuidadores de niñ@ menores de 12 años con algún grado de vulnerabilidad alimentaria y nutricional, que por ende, han sido seleccionados para participar y beneficiarse de los programas de seguridad alimentaria del municipio. Esta población fue abordada desde su rol de cuidadores, con todas sus experiencias, vivencias, aprendizajes y acciones que realizan en su cotidianidad con sus procesos alimentarios.

La población objeto de esta investigación, se seleccionó considerando los siguientes criterios: el primer criterio corresponde a la necesidad de seleccionar participantes, que aportaran respecto a lo se buscaba conocer, es decir, las personas que pudieran llevar a la comprensión del problema que se deseaba investigar y a la construcción de categorías referidas a el objeto de estudio. El tiempo del que se disponía y la posibilidad de acceso a los diferentes grupos, fueron otros criterios que se tuvieron en cuenta. Se eligieron, grupos del contexto tanto rural como urbano, que fueran fáciles de abordar y donde se encontrara disposición para realizar las actividades planteadas por las investigadoras.



Los escenarios y espacios utilizados para el desarrollo de la investigación fueron evidencia de la cotidianidad de los/as habitantes de las veredas; entre dichos espacios están las viviendas, los salones comunales, los restaurantes escolares de las instituciones educativas, los espacios locativos de la Secretaria de Salud y Bienestar Social y del Hospital Santa Rosa.

### **5.3. CONTEXTUALIZACION DEL TRABAJO DE CAMPO**

Con el propósito de tener una visión general del contexto poblacional, espacial y teórico, de detectar áreas, programas o entidades de influencia en el municipio, se realizó inicialmente una revisión documental sobre el municipio de Tenjo y su división política y rural, concentrando la atención en los temas de interés. (Ver marco situacional- capítulo 4).

Simultáneamente se realizaron algunas visitas a las veredas, para tener un primer acercamiento con los/las líderes comunitarios/as, comunidad en general. Este proceso contempló el diseño y ejecución de un plan de pilotaje, el cual se realizó en una de las veredas, con un grupo de población similar a la que se incluiría en el estudio. Esta prueba piloto tuvo como objetivos los siguientes:

- Verificar la pertinencia temática y metodológica de los instrumentos que se requieren trabajar
- Comprobar si el lenguaje utilizado en los instrumentos, es acorde con el contexto poblacional de la investigación.

Como resultado de la prueba piloto, se ajustó el proceso de recolección de información, de acuerdo a la siguiente matriz. [ANEXO 2. Fuentes e instrumentos.doc](#)

### 5.3.1 Recolección y Análisis de la información

Como teoría de análisis se propone la teoría fundada y como técnicas de recolección se hicieron, entrevistas semiestructuradas, grupos focales, diarios de campo y talleres, en los que se desarrolló la técnica de juego de roles, dichos instrumentos de recolección se orientaron y enriquecieron en la medida en que avanzó el proceso investigativo, logrando con estos recoger, las diferentes narraciones e interpretaciones de los actores, como se describirá más adelante.

**Revisión Documental:** Como fuentes secundarias se revisaron documentos del orden municipal, como los planes de desarrollo de las dos últimas administraciones (2004 – 2011), los informes de gestión correspondientes al desarrollo del programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional, perfiles epidemiológicos, caracterización demográfica y socioeconómica de la población, de otro lado se consultaron documentos institucionales, como algunos proyectos educativos, que han abordado desde algún componente el tema de la alimentación.

Para el desarrollo de estas técnicas se diseñaron instrumentos como, guías de observación, diarios de campo y fichas y relatorías. [ANEXO 3. Diario de campo.doc](#)

Por ser un trabajo de investigación semi - inductivo, el proceso de recolección de información y de análisis de los datos, se convirtió en un proceso de “idas y venidas”, entre el acercamiento al terreno, la construcción de categorías y la vuelta a campo, para verificar las categorías planteadas, ir armando las relaciones de categorías y construir elementos de una teoría sustantiva. Además el recoger las percepciones de los sujetos –desde un enfoque interpretativo-, implicaba regresar a terreno y profundizar en aquello que dicen los sujetos. Esto supone un acercamiento a las comunidades en varios momentos, utilizando

diferentes instrumentos que se fueron construyendo durante el proceso de investigación.

Este trabajo de investigación buscó diversas fuentes de información. A medida que se iba avanzando en la recolección de información, se requería buscar otras fuentes que confirmaran o negaran las categorías encontradas, por ello como se verá más adelante, se obtuvo un gran número de informantes. Además la selección de los grupos por contraste u oposición permitió, también encontrar otras categorías y propiedades.

En un primer momento se realizó una apropiación de los significados que daban los sujetos sobre la realidad estudiada, ello permitió descubrir las categorías naturales que emergen del propio discurso de los sujetos. Luego, estas categorías naturales se convierten en categorías más abstractas que permiten establecer relaciones y generar hipótesis. Las relaciones e hipótesis surgen de los mismos datos y de la confrontación con elementos teóricos de base.

Finalmente, el trabajo pretende concluir con una matriz de relaciones de categorías que dará una aproximación teórica sobre los significados y percepciones en torno a la alimentación en varias dimensiones. En esta última parte de esta tesis se presentan las relaciones de las categorías, subcategorías y propiedades que han surgido del trabajo de campo y en diálogo con el marco teórico referencial de base.

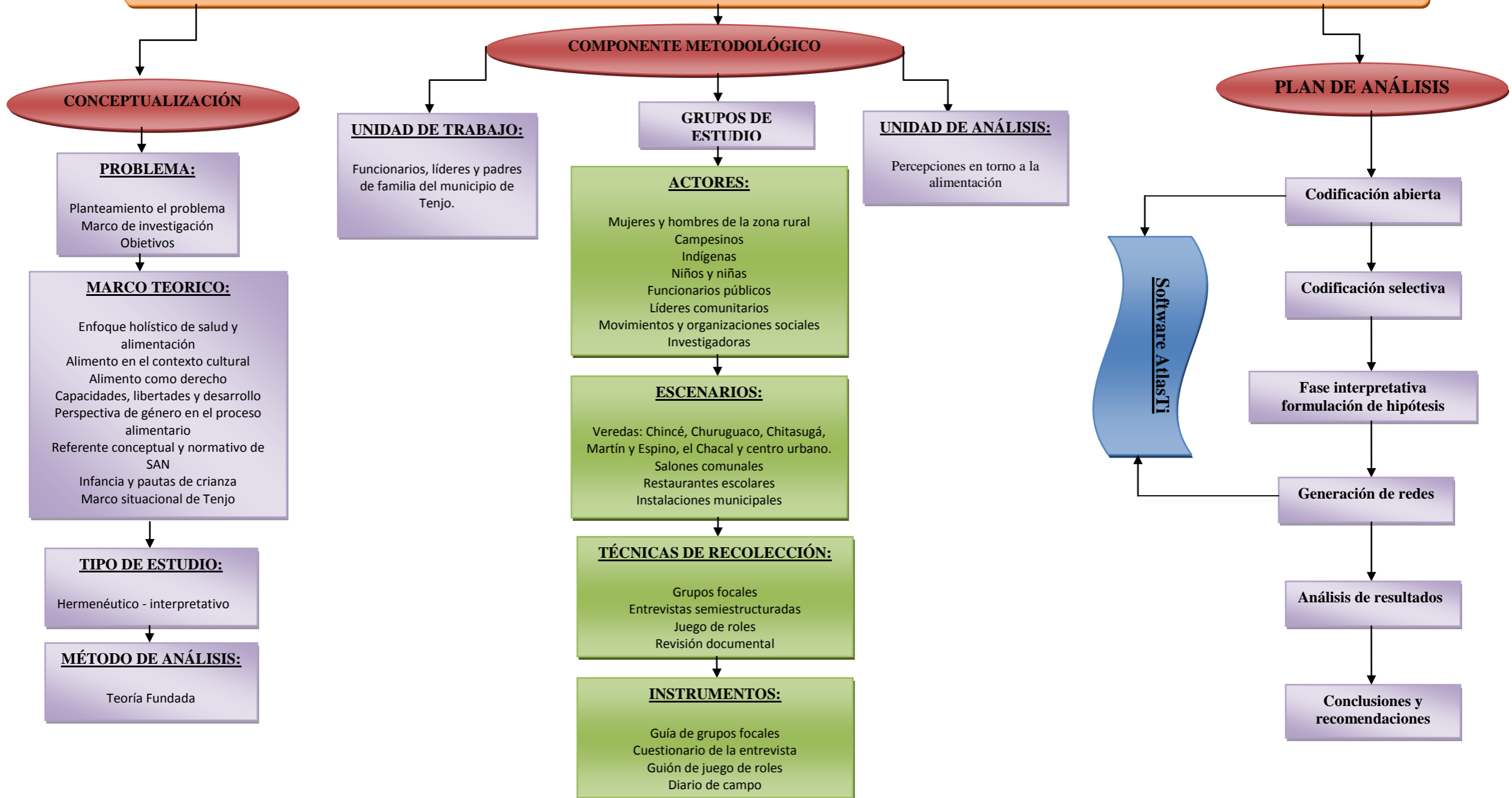
### **Software para el análisis cualitativo:**

Para el proceso de investigación se empleó el software Atlas ti versión 5.0, el cual permitió analizar, codificar, categorizar, construir conceptos y armar las relaciones entre categorías. Este software fue de mucha ayuda para el trabajo porque permitió organizar y trabajar con toda la información verbal recolectada, en tanto

disminuyó el nivel de ansiedad al manejar el gran volumen de información obtenida y al convertirse en una herramienta valiosa al momento de relacionar textos con textos, crear y conectar las diferentes categorías y armar las redes lógicas, lo que permitió dar forma a las ideas núcleo, base del análisis de los resultados.

A continuación se da a conocer un esquema gráfico, que sintetiza varios momentos de la investigación, entre estos lo relacionado con el componente metodológico de la misma:

**Figura 4. RUTA SEGUIDA EN EL PROCESO DE INVESTIGACIÓN.**



## 6. RESULTADOS

### 6.1 SELECCIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO Y LA MUESTRA TEORICA

El grupo participante de esta investigación estuvo representado por hombres, mujeres, niños y niñas que hacen parte del programa de nutrición y seguridad alimentaria, mujeres trabajadoras del sector de las flores del municipio, líderes comunitarios, representantes de los grupos asociativos y movimientos sociales, funcionarios de la Secretaria de Salud y Bienestar Social, la Casa de la Cultura y del Hospital Santa Rosa, con una cobertura estimada de 160 personas, como lo muestra la siguiente tabla:

**Tabla 10. Número de informantes por cada una de las técnicas utilizadas**

<b>Informante</b>	<b>8 Grupos Focales</b>	<b>9 Entrevistas semiestructuradas</b>	<b>2 Juegos de roles</b>
• Funcionarios Alcaldía Municipal		4	
• Mujeres beneficiarias del programa de SAN del municipio	59		40
• Líderes Indígenas y Campesinos comunitarios	12	5	
• Madres Comunitarias	14		
• Niños y niñas	12		15

### 6.2 RECOLECCION DE INFORMACION

La información se recogió entre los meses de abril y diciembre del 2008. Si bien las primeras reuniones y pruebas piloto se realizaron en el mes de abril de 2008,

fue en el mes de julio cuando se inició el trabajo de campo propiamente dicho. En este tiempo se realizó lo siguiente:

- 1 grupo focal y una entrevista semi-estructurada como prueba piloto. (abril 16 de 2008).
- Revisión y análisis de documentos clave del municipio: Planes de desarrollo 2004- 2007 “Inversión con Justicia y Equidad” y 2008-2011 “Tenjo territorio de Paz, salud y bienestar”; Plan Local de Salud, Plan de Ordenamiento Territorial, Programa de seguridad alimentaria y nutricional. (abril y mayo de 2008)
- Grupos focales: 5 con mujeres usuarias del programa de nutrición y seguridad alimentaria del municipio; 1 con madres comunitarias del ICBF; 1 con mujeres trabajadoras de flores y mujeres que no han participado de los procesos de educación y capacitación impartidos por el municipio y 1 con hombres y mujeres que hacen parte de procesos asociativos y productivos en el municipio. Cada grupo focal estuvo conformado por un promedio de 10- 12 personas (1 de Julio al 15 de diciembre).
- Las entrevistas semi - estructuradas a 4 funcionarios de la Alcaldía Municipal, a una funcionaria del Hospital, 3 líderes campesinos y a un indígena de la cultura muisca (del 1 de julio al 29 de noviembre del 2008).
- La observación y el registro de la celebración de la Fiesta de la Virgen del Maíz en el parque municipal, el día 7 de septiembre del 2008.
- La observación y el registro de una reunión del grupo Asoquinua Tenjana Ltda. (5 de noviembre del 2008)

A continuación se caracterizan los y las informantes por cada una de las técnicas utilizadas:

## 6.2.1 Fuentes e instrumentos

### 6.2.1.1 Grupos Focales

Se conformaron 8 grupos focales constituidos cada uno entre 8 y 12 integrantes, la conformación de estos se basó en los objetivos propuestos para la investigación, y los integrantes se seleccionaron de acuerdo a los intereses buscados en cada uno de ellos. Los diálogos establecidos en cada grupo, fueron grabados para posibilitar un desarrollo más fluido del discurso, posteriormente fueron transcritos.

#### Grupo focal N° 1

Tabla 11. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 1

Contenido del Instrumento		
Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
Identificar las formas de organización social y las prácticas comunitarias que se tejen alrededor del proceso alimentario en el municipio	Prácticas económicas alrededor del alimento	Asoquinua Tenjana
	Prácticas de participación y de organización de las comunidades	Grupo comercializador de aves
		Microempresarios
		Juntas de Acción Veredal
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué importancia consideran ustedes que tienen los alimentos para su vida?</li> <li>• ¿Qué importancia consideran ustedes que tienen los alimentos para la vida de sus comunidades?</li> <li>• ¿Cuáles alimentos consideran importantes para las comunidades y por qué?</li> <li>• ¿En qué momentos comparten ustedes con otros alrededor de los alimentos?</li> <li>• ¿Consideran que esos momentos serían los mismos sin la presencia de los alimentos?</li> <li>• ¿Consideran que existen problemas de alimentación en las comunidades?</li> <li>• ¿Cómo solucionan ustedes lo problemas de alimentación en sus comunidades?</li> <li>• ¿Cómo creen que la Alcaldía podría ayudar para solucionar esos problemas de alimentación?</li> <li>• ¿Qué ayudas reciben ustedes de las autoridades municipales para solucionar los problemas de alimentación?</li> </ul>		



Este grupo fue constituido por 12 personas, entre hombres y mujeres representantes de Asoquinua, Panificadora Ramiyá, restaurante Santo Tomás y miembros de la junta de acción comunal de la vereda el Chacal.

Las personas seleccionadas para el desarrollo de este grupo, se identifican por haber generado cierto grado de liderazgo, no sólo frente al desarrollo del programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional del municipio, sino también, frente a los procesos de asociación para proyectos productivos y empresariales.

El encuentro de aproximadamente dos horas, se llevó a cabo en zona rural, propiamente en la vereda el Chacal, la cual se reconoce como la pionera en la generación de este tipo de procesos organizativos.

## Grupo focal N° 2

**Tabla 12. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 2.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
Identificar las formas de organización social y las prácticas comunitarias que se tejen alrededor del proceso alimentario en el municipio	Práctica alimentaria como elemento integrador y socializador de los actores comunitarios	Madres comunitarias de las diferentes veredas, pertenecientes a los programas Hogares Comunitarios y FAMI del ICBF
Contenido del Instrumento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué importancia consideran ustedes que tienen los alimentos para su vida?</li> <li>• ¿Qué importancia consideran ustedes que tienen los alimentos para la vida de sus comunidades?</li> <li>• ¿Cuáles alimentos consideran importantes para las comunidades y por qué?</li> <li>• ¿En qué momentos comparten ustedes con otros alrededor de los alimentos?</li> <li>• ¿Consideran que esos momentos serían los mismos sin la presencia de los alimentos? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Consideran que existen problemas de alimentación en las comunidades?</li> <li>• ¿Cómo solucionan ustedes lo problemas de alimentación en sus comunidades?</li> <li>• ¿Cómo creen que la Alcaldía podría ayudar para solucionar esos problemas de alimentación?</li> <li>• ¿Qué ayudas reciben ustedes de las autoridades municipales para solucionar los problemas de alimentación?</li> </ul>		

Conformado por 14 madres comunitarias, responsables de la atención de niños y niñas, usuarios de los programas Hogares Comunitarios y programa materno infantil – FAMI, implementados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF.

Son líderes comunitarias que están a cargo de niños y niñas menores de 5 años, mujeres gestantes y madres en período de lactancia, encargadas de brindar apoyo en el desarrollo armónico e integral de los niños desde su gestación hasta los 5 años y garantizar el ejercicio pleno de sus derechos, de igual forma se les delegan funciones como, el acompañamiento a las familias en el cumplimiento de asistir y proteger al niño, haciendo énfasis en el desarrollo de prácticas alimentarias y fomento de patrones de crianza, a partir del vínculo afectivo entre padre, madre, hermanos y demás miembros de la familia.

El grupo focal se llevó a cabo en el Hogar Comunitario de la vereda El Ocal, optimizando un espacio de capacitación que se programa mensualmente y que convoca al grupo en su totalidad, el espacio de discusión se desarrolló en aproximadamente, 1 hora y media.

### **Grupo focal N° 3**

Para este espacio se contó con la participación de 8 personas entre hombres y mujeres del sector rural, que residen en las veredas de Churuguaco alto y Chincé, es importante señalar que fueron seleccionadas, por ser nativas del municipio, por participar activa y permanentemente en las tareas propuestas dentro del programa y por asumir con responsabilidad y compromiso los desafíos, frente al tema de la alimentación y nutrición del municipio, elementos importantes a ser abordados, dentro del objetivo de este grupo focal, el cual se desarrolló en el salón comunal de la vereda Chincé con una duración de 2 horas, aproximadamente.

**Tabla 13. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 3.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
<p>Analizar las percepciones de los sujetos, para establecer y comprender los elementos que determinan la disponibilidad, frecuencia o elección de los alimentos en la vida cotidiana de las comunidades</p>	<p>Gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afectividad</li> <li>• Sanción-reconocimiento</li> <li>• Tradición</li> <li>• Fiesta</li> </ul>	<p>Madres y padres de familia pertenecientes al programa de SAN del municipio</p> <p>Líderes comunitarios</p>
Contenido del Instrumento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿A la hora de seleccionar los alimentos que van a hacer parte de sus celebraciones, en qué piensan para escogerlos? (En qué piensan: para la navidad, semana santa, cumpleaños, primera comunión, matrimonio, velorio).</li> <li>• ¿Cómo influye el estado de ánimo o las cosas de la vida cotidiana en la compra y preparación de los alimentos?</li> <li>• ¿Cuándo van a cocinar de que depende la elección de los alimentos que se van a preparar?</li> <li>• ¿Cómo influyen las temporadas de cosecha en la selección de los alimentos que consumen?</li> <li>• ¿Qué alimentos les gustan y qué alimentos no les gustan y por qué?</li> <li>• ¿Dónde, cuando y con quien consumen ustedes los alimentos y qué alimentos consumen?</li> <li>• ¿Qué alimentos asocian ustedes como premio y castigo para los miembros de la familia?</li> </ul>		

#### **Grupo focal N° 4**

El grupo estaba constituido por 10 mujeres del programa de Seguridad alimentaria, pertenecientes a la vereda de Martín y Espino, algunas de estas mujeres y sus familias, se dedican al cuidado de haciendas de terratenientes, quienes facilitan o no, la producción de alimentos para autoconsumo, son mujeres que mantienen un modelo tradicional alrededor de su rol como amas de casa y cuidadoras, se desarrolló en la escuela de la vereda y tuvo una duración de 2 horas.

**Tabla 14. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 4.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
<p>Analizar las percepciones de los sujetos, para establecer y comprender los elementos que determinan la disponibilidad, frecuencia o elección de los alimentos en la vida cotidiana de las comunidades</p>	<p>Precios y capacidad adquisitiva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acceso a mercados</li> <li>• Tenencia de la tierra</li> <li>• Precios</li> <li>• Prioridades de los alimentos dentro del consumo familiar</li> </ul>	<p>Madres de familia pertenecientes al programa de SAN del municipio</p>
Contenido del Instrumento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustedes cultivan alimentos en sus viviendas. Por qué lo hacen</li> <li>• Por qué creen que las personas han dejado de producir sus propios alimentos</li> <li>• Qué ventajas y desventajas le ven a producir sus propios alimentos. Qué ventajas y desventajas le ven a no producir sus propios alimentos.</li> <li>• Donde compran los alimentos que consumen, y por qué en ese lugar</li> <li>• Con que frecuencia compran los alimentos y por qué esa frecuencia</li> <li>• Cuáles son los alimentos que normalmente compran y por qué esos</li> <li>• Cuando compran alimentos nuevos, qué los motiva a hacerlo</li> <li>• Como se distribuye el presupuesto de la familia y que parte se destina a la compra de alimentos</li> <li>• Cuando ustedes compran sus alimentos establecen una relación entre el costo del producto y su calidad.</li> </ul>		

## Grupo focal N° 5

**Tabla 15. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 5.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
<p>Analizar las percepciones de los sujetos, para establecer y comprender los elementos que determinan la disponibilidad, frecuencia o elección de los alimentos en la vida cotidiana de las comunidades</p>	<p>Usos alternativos del alimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carácter curativo de los alimentos</li> <li>• Carácter mágico de los alimentos</li> <li>• Carácter erótico del alimento</li> </ul>	<p>Adultos mayores de las diferentes veredas</p> <p>Madres y padres de familia pertenecientes al programa de SAN del municipio</p>
<p><b>Contenido del Instrumento</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustedes cultivan alimentos en sus viviendas. Por qué lo hacen</li> <li>• Por qué creen que las personas han dejado de producir sus propios alimentos</li> <li>• Qué ventajas y desventajas le ven a producir sus propios alimentos. Qué ventajas y desventajas le ven a no producir sus propios alimentos.</li> <li>• Donde compran los alimentos que consumen, y por qué en ese lugar</li> <li>• Con que frecuencia compran los alimentos y por qué esa frecuencia</li> <li>• Cuáles son los alimentos que normalmente compran y por qué esos</li> <li>• Cuando compran alimentos nuevos, qué los motiva a hacerlo</li> <li>• Como se distribuye el presupuesto de la familia y que parte se destina a la compra de alimentos</li> <li>• Cuando ustedes compran sus alimentos establecen una relación entre el costo del producto y su calidad</li> </ul>		

Se desarrolló el grupo con 15 personas, en su mayoría adultos mayores que hacen parte del programa de Seguridad Alimentaria, pertenecientes a las veredas de Chitasugá, Churuguaco Bajo y casco urbano, la actividad se llevó a cabo en la escuela General Santander del centro urbano, por un espacio de 2 horas. Este grupo se convocó para recoger las percepciones en torno a los alimentos y los usos tradicionales y alternativos, que pueden otorgárseles; se consideró que el grupo de adultos mayores aportaba elementos valiosos frente al desarrollo del tema.

## Grupo focal N° 6

**Tabla 16. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 6.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
<p>Reflexionar respecto a las percepciones en torno a la alimentación, dadas por el grupo de cuidadores que han hecho parte del proceso educativo del programa de seguridad alimentaria y nutricional, liderado por la Secretaría de Salud y Bienestar Social del municipio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pautas de crianza</li> <li>• Medio Ambiente y manejo de recursos</li> <li>• Hábitos</li> <li>• Cultura alimentaria</li> <li>• Cultivos ancestrales</li> <li>• Disponibilidad de alimentos a nivel familiar</li> <li>• Autonomía económica de la mujer</li> <li>• Construcción de un concepto de alimentación mas allá de la concepción biológica, perspectiva mas integral de la alimentación.</li> <li>• Acciones pedagógicas en las que han participado como cuidadores</li> </ul>	<p>Madres de niños y niñas que pertenecen al programa de nutrición y seguridad alimentaria del municipio.</p>
Contenido del Instrumento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué alimentos le ofrecen a los niños y por qué?</li> <li>• ¿Qué hacen ustedes cuando sus hijos no quieren comer? (¿A qué estrategias recurren para que sus hijos consuman los alimentos que ustedes les ofrecen?)</li> <li>• ¿Qué hacen mientras comen?</li> <li>• ¿Qué acciones realiza la familia para proteger el medio ambiente?</li> <li>• ¿En que horarios comen?</li> <li>• ¿Qué alimentos preparan ustedes para estar bien alimentados?</li> <li>• ¿Cuáles de los alimentos que consumen son producidos por ustedes mismos?</li> <li>• Si sólo hay una porción de leche y en la familia hay una mujer embarazada, un niño, un abuelo y un padre de familia, ¿cómo creen que debe repartirse el alimento?</li> <li>• ¿Qué beneficios trae para ustedes que las mujeres puedan manejar sus propios recursos económicos?</li> <li>• ¿Ustedes han participado en procesos de capacitación en los que hayan aprendido sobre alimentación? ¿Cuáles y qué han aprendido?</li> </ul>		

Este grupo estuvo conformado por 9 mujeres del área rural y urbana del municipio, pertenecientes al programa de Seguridad Alimentaria y nutricional y que han asumido un compromiso activo frente a los desafíos del mismo, como: la producción de alimentos, transformación en los hábitos de salud y nutrición,

crianza positiva, es decir, han respondido al enfoque integral que el programa plantea. Se desarrolló en las instalaciones de la Secretaría de salud y desarrollo social, con una duración de 2 horas.

### **Grupo focal N° 7**

En este espacio de discusión participaron 8 mujeres del sector urbano y rural del municipio, en su mayoría trabajadoras de la industria de las flores que no han participado en el programa de Seguridad Alimentaria, dos de ellas recientemente llegaron al municipio debido a condiciones económicas adversas que las obligaron a desplazarse, debida a esta situación aún no contaban con ningún tipo de seguridad social.

Este grupo está caracterizado por madres cabeza de familia, que residen en viviendas como arrendatarias, que no tienen acceso a la tierra y que no han estado vinculadas a ningún proceso pedagógico, que les aporte elementos para un desarrollo integral, tanto de ellas como de sus familias.

La convocatoria se dificultó, debido a la poca disponibilidad de tiempo de las mujeres y a las condiciones laborales poco flexibles, a las que deben ceñirse, el grupo se desarrolló en el Hospital Santa Rosa de Tenjo y su duración fue de 1 hora.

**Tabla 17. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 7.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
<p>Reflexionar respecto a las percepciones en torno a la alimentación, dadas por el grupo de madres de familia que no han hecho parte del proceso educativo del programa de seguridad alimentaria y nutricional, liderado por la Secretaría de Salud y Bienestar Social del municipio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pautas de crianza</li> <li>• Medio Ambiente y manejo de recursos</li> <li>• Hábitos</li> <li>• Cultura alimentaria</li> <li>• Cultivos ancestrales</li> <li>• Disponibilidad de alimentos a nivel familiar</li> <li>• Autonomía económica de la mujer</li> <li>• Construcción de un concepto de alimentación más allá de la concepción biológica, perspectiva más integral de la alimentación.</li> <li>• Acciones pedagógicas en las que han participado como cuidadores</li> </ul>	<p>Mujeres, madres de niños y niñas que pertenecen al sector agroindustrial y son trabajadoras de flores, que no han hecho parte de los procesos de capacitación del municipio.</p>
<b>Contenido del Instrumento</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué alimentos le ofrecen a los niños y por qué?</li> <li>• ¿Qué hacen ustedes cuando sus hijos no quieren comer? (¿A qué estrategias recurren para que sus hijos consuman los alimentos que ustedes les ofrecen?)</li> <li>• ¿Qué hacen mientras comen?</li> <li>• ¿Qué acciones realiza la familia para proteger el medio ambiente?</li> <li>• ¿En que horarios comen?</li> <li>• ¿Qué alimentos preparan ustedes para estar bien alimentados?</li> <li>• ¿Cuáles de los alimentos que consumen son producidos por ustedes mismos?</li> <li>• Si sólo hay una porción de leche y en la familia hay una mujer embarazada, un niño, un abuelo y un padre de familia, ¿cómo creen que debe repartirse el alimento?</li> <li>• ¿Qué beneficios trae para ustedes que las mujeres puedan manejar sus propios recursos económicos?</li> <li>• ¿Ustedes han participado en procesos de capacitación en los que hayan aprendido sobre alimentación? ¿Cuáles y qué han aprendido?</li> </ul>		



## Grupo focal N° 8

**Tabla 18. Dimensión de análisis, fuentes y contenido del grupo focal 8.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
<p>Identificar en las percepciones de los cuidadores y cuidadoras los elementos ancestrales que se encuentran presentes en la cultura alimentaria del municipio y las prácticas a través de las cuales se transmiten</p>	<p>Infancia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuerdos y socialización alrededor del proceso alimentario</li> </ul>	<p>Madres y padres de familia nativos del municipio, pertenecientes al programa de SAN del municipio.</p> <p>Adultos mayores, nativos del municipio.</p>
	<p>Transformación de hábitos alimentarios en el tiempo, transformación de las tradiciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diferencias entre las prácticas alimentarias de los ancestros y las prácticas alimentarias actuales</li> </ul>	
	<p>Culturas y alimentos tradicionales que permanecen en las prácticas alimentarias</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Platos tradicionales</li> <li>• Recetas</li> </ul>	
	<p>Procesos de aculturación que inciden en el proceso alimentario</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desplazamientos y migraciones</li> </ul>	
Contenido del Instrumento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuándo eran niñas o niños que era lo que comían con mayor frecuencia?</li> <li>• ¿Cuando eran niñas o niños comían lo mismo que ahora le ofrecen a sus hijos? ¿por qué creen que esto es así?</li> <li>• ¿Qué recuerdo tienen de cuando se sentaban a comer con sus padres?</li> <li>• ¿Cuáles de las costumbres que sus padres les inculcaron mantienen todavía a la hora de comer?</li> <li>• ¿Cómo es hoy la hora de comer con la familia?</li> <li>• ¿Qué conocen de los platos tradicionales del municipio de Tenjo? ¿Cuáles de ellos incluyen en la alimentación de sus familias?</li> <li>• ¿En qué ha cambiado su alimentación en Tenjo con respecto a la alimentación que tenían en sus lugares de origen?</li> </ul>		

El grupo focal estuvo conformado por 8 personas, entre hombres y mujeres, 4 de ellas adultos mayores pertenecientes al programa de Seguridad Alimentaria, todos los participantes son nativos del municipio con ascendencia campesina, quienes

profesan un gran sentido de pertenencia y arraigo por la cultura y su preservación. Se llevó a cabo en un ambiente tradicional de la cultura campesina, lo que permitió evocar recuerdos y apelar a la memoria, en torno al proceso alimentario de estas personas y sus familias y su duración fue aproximadamente de 2 horas.

### 6.2.1.2 Entrevistas semiestructuradas

**Tabla 19. Dimensión de análisis, fuentes y contenido de las entrevistas semiestructuradas.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
Analizar las percepciones de los sujetos, para establecer y comprender los elementos que determinan la disponibilidad, frecuencia o elección de los alimentos en la vida cotidiana de las comunidades	Procesos pedagógicos: los tipos de discursos que determinan la disponibilidad, frecuencia o elección de los alimentos.	Hospital
		Programas de la Alcaldía
		Medios de comunicación –Casa de la Cultura
		Comunidades religiosas
Contenido del Instrumento		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qué tipo de procesos desarrolla la entidad frente a la alimentación del municipio</li> <li>• A qué responde el desarrollo de esos procesos?</li> <li>• Cómo vinculan a las comunidades en los procesos?</li> <li>• Qué tipo de apoyo reciben estos procesos de las autoridades municipales, gubernamentales o nacionales?</li> <li>• ¿Qué alcances han tenido estos procesos?</li> <li>• ¿Qué aprendizajes han alcanzado a través de estos procesos?</li> <li>• ¿Qué dificultades han tenido para llevar a cabo esos procesos?</li> </ul>		

Se llevan a cabo 10 entrevistas con algunas personas claves de la comunidad, líderes y representantes de movimientos sociales organizados, así como de funcionarios de la administración municipal. En este caso se utilizó como protocolo para la entrevista, un formulario previamente elaborado bajo unos parámetros que permitieron profundizar, en los diversos planteamientos y

perspectivas y lugares, desde los que se ubicaban cada uno de los entrevistados. Así mismo como con los grupos focales, cada una de estas entrevistas fue grabada, posibilitando un desarrollo fluido de las mismas, para posteriormente ser transcritas.

Para la obtención de información se realizaron 5 entrevistas semiestructuradas a representantes de los diferentes sectores, que de una u otra forma hacen parte de los procesos de alimentación y nutrición que se desarrollan en el municipio, en este sentido se dialogó con la Secretaria de Desarrollo Social, una profesional de la Secretaría de Salud, una funcionaria del Hospital santa Rosa de Tenjo, el director de la Casa de la Cultura del municipio y la representante legal de la asociación Mahuaica: Asociación turística y cultural, que busca el rescate de la identidad y el sentido de pertenencia de los habitantes de Tenjo hacia su municipio, es fundamental precisar que es una propuesta que surge por iniciativa de la comunidad, con niveles importantes de representatividad de la cultura Muisca, aún presente en Tenjo.

Cabe aclarar que la Secretaría de Salud y Desarrollo Social ha liderado la formulación, implementación y seguimiento al programa: “Salud y desarrollo para Tenjo, desde la Seguridad Alimentaria”, a partir de este, se han articulado acciones de promoción de la salud y prevención de la enfermedad que han estado cargo de funcionarios del Hospital. La participación de la casa de la cultura se ha dado como, un ente dinamizador de los encuentros que intentan vincular el alimento, al contexto cultural.

Dada la riqueza de información obtenida, a partir del grupo focal No 8, se decidió complementarla, con 4 entrevistas semiestructuradas a hombres líderes, de origen campesino, que han abanderado el rescate de la identidad del municipio, a través de diferentes procesos, ya sean del orden alimentario, político, comunitario o de

participación, en este sentido emergieron elementos desde diferentes cosmovisiones, como la campesina y la indígena.

### **6.2.1.3 Juego de roles**

Para el desarrollo de este espacio de discusión, se pensó en la estrategia metodológica de juego de roles, con el propósito de acudir más a las experiencias y vivencias propias de las familias del municipio, en este sentido y dado el gran número de personas que participaron del proceso, se llevaron a cabo dos sesiones. Para esto se construyeron con anticipación, unos guiones con situaciones diversas que hacía alusión a varios casos relacionados con el papel que juega cada uno de los miembros de la familia, frente a las prácticas alimentarias y pautas de crianza, con la intención de que cada grupo preparara una dramatización, la presentara frente a los demás y realizará una discusión en torno a la misma. Cada representación fue grabada y filmada para posteriormente realizar el análisis e interpretación correspondiente. [ANEXO 4. Guión juego de roles.doc](#)

**Tabla 20. Dimensión de análisis, fuentes y contenido de los talleres - juego de roles.**

Objetivo Específico	Dimensión de análisis	Fuente
<p>Analizar el papel de los hombres y mujeres en el proceso alimentario incorporando la perspectiva de género como un factor que permite comprender los problemas y prácticas alimentarias a nivel comunitario</p>	<p>Relaciones de poder entre géneros y generaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Roles que se transmiten</li> <li>• Distribución intrafamiliar de alimentos</li> <li>• Procesos de toma de decisiones alrededor de los alimentos</li> </ul> <p>Formas de participación del hombre y la mujer en el proceso alimentario</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Patrones de crianza</li> <li>• Figura paterna como eje de transmisión de prácticas alimentarias</li> <li>• Figura materna como mediadora en la vinculación del hombre con el proceso alimentario</li> </ul>	<p>Madres y padres de niños y niñas que pertenecen al programa de nutrición y seguridad alimentaria del municipio.</p>
<b>Contenido del Instrumento</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Momento de la levantada, qué hace la mamá desde que se levanta, qué hace el papá</li> <li>• Momento de hacer el mercado</li> <li>• Celebración especial: navidad</li> <li>• Alrededor de la mesa familiar: cena</li> <li>• Escena de lactancia materna</li> <li>• Los guiones del taller, contienen las siguientes preguntas:</li> <li>• ¿Ustedes consideran que es importante que todos los miembros de la familia participen en la compra y preparación de los alimentos? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Los diferentes miembros de la familia se vinculan al proceso de la alimentación, o por lo general es una tarea que asume la madre?</li> <li>• ¿Qué papel juegan los niños a la hora de comprar ó preparar los alimentos?</li> <li>• ¿Quién generalmente compra los alimentos y por qué?</li> <li>• ¿En su casa quién compra el mercado?</li> <li>• ¿Quién o quienes intervienen en la preparación de los alimentos¿ como se distribuyen las funciones?</li> <li>• ¿Qué puesto ocupa en la mesa el padre, la madre, los hijos?</li> </ul>		

Los cuidadores que hicieron parte de la actividad, son personas pertenecientes al programa de Seguridad Alimentaria, en su mayoría de las veredas de Churuguaco

alto, Chitasugá y el casco urbano, fueron grupos heterogéneos, en los que se contó con la participación de niños y niñas, que dinamizaron el juego de roles y de algunas mujeres que se han venido formando en procesos de equidad y perspectiva de género.

En cada sesión se conformaron cuatro grupos, cada uno compuesto por 7 integrantes, entre hombres, mujeres, niños y niñas, quienes debían representar una dramatización de acuerdo a guiones, previamente establecidos y distribuidos por las investigadoras, los cuales hacía alusión a varios casos relacionados con el papel que juega cada uno de los miembros de la familia, frente a las prácticas alimentarias y pautas de crianza.

Posteriormente, se realiza la discusión frente a las representaciones de cada grupo, retomando los elementos que se evidenciaron en el desarrollo de las jornadas y que correspondieran a la temática propuesta, para la obtención de información en este objetivo.

### **6.3 Proceso de sistematización y análisis de la información**

Inicialmente se organizan los datos recolectados en forma de material escrito, el cual contienen la transcripción detallada de las entrevistas, los grupos focales la discusión del juego de roles, las observaciones, las notas de campo y los resúmenes de documentos. El conjunto de esta información transcrita constituye el universo de análisis, a partir del cual se inicia la etapa de codificación y categorización, que para el caso de la presente investigación es de tipo inductivo, ya que las categorías emergieron totalmente de los datos.

Cabe aclarar que la transcripción de los datos fue realizada por las investigadoras, proceso que permitió desde un inicio lograr una gran familiaridad con los datos. Este se llevó a cabo tratando al máximo de reproducir con fidelidad y textualmente cada uno de las conversaciones.

Es de resaltar que el proceso de sistematización e interpretación de los datos, no se da por fases secuenciales y excluyentes, sino que por el contrario, es un proceso dinámico que se va dando simultáneamente. Para aclarar: a medida que se va recolectando la información, se puede ir reduciendo texto con la asignación de códigos, lo que a su vez facilita, la generación de esquemas lógicos que relacionan diversos aspectos a partir de los datos que van emergiendo, dichos esquemas se constituyen en materia prima al momento del análisis. Teniendo en cuenta lo anterior y con el propósito de mostrar en forma ordenada el proceso de sistematización y análisis de la información, se presenta a continuación lo siguiente:

### **6.3.1. Codificación abierta**

Posterior al proceso de transcripción y con el propósito de iniciar la reducción del texto, se procedió a realizar la **codificación abierta**, un proceso inductivo y minucioso que consistió en fraccionar la información en subconjuntos y asignarle o rotularle, bajo un código [ANEXO 5. textos por código.doc](#), en este sentido, es importante aclarar que tal como lo proponen Bonilla y Rodríguez<sup>58</sup>, no fue un trabajo mecánico y rutinario, sino que por el contrario fue una actividad demandante que implicó varias cosas: identificar elementos esenciales en cada uno de los textos, crear los subconjuntos sin permitir que elementos de uno pertenezcan al otro y construir un concepto que otorgue de una manera fidedigna su pertenencia a ese código, es decir, no fue una fase interpretativa y analítica, en la que se trascendía de lo que reflejaba el texto, sino que por el contrario, se constituyó en un esfuerzo por reducir la gran cantidad de información recolectada a un código.

---

<sup>58</sup> BONILLA Castro, Elssy. RODRÍGUEZ Sehk Penélope. Más allá del dilema de los métodos, la investigación en ciencias sociales. 1995. Pág. 134

La definición de los códigos tal como lo plantean Strauss y Corbin,<sup>59</sup> se remitieron al contexto en que se ubicaba cada acontecimiento, porque precisamente se trataba de agrupar bajo una etiqueta, dichos sucesos.

En el archivo del anexo 4 se podrá apreciar que cada uno de los textos está en un color diferente, esto para relacionar la información con la matriz de categorías que corresponde al anexo 5. A partir de la página 61 los textos no se presentan en ningún color, ya que todos estos aportaron elementos, a las diferentes categorías interpretativas.

**Tabla 21. Listado de códigos - proceso de codificación**

<p><b>Objetivo 1:</b> Formas de organización y prácticas alrededor de los alimentos</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El alimento como elemento socializador</li> <li>2. Carencia de políticas agropecuarias</li> <li>3. Desestímulo de la vocación agrícola.</li> <li>4. Elemento de una política de SAN</li> <li>5. Gestión</li> </ol>
<p><b>Objetivo 2:</b> Percepciones para disponibilidades, frecuencia y elección de alimentos.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Mediadores en el consumo</li> <li>7. Patrones de consumo</li> <li>8. Percepciones sobre el alimento</li> <li>9. Problemas nutricionales de las comunidades</li> <li>10. usos alternativos de los alimentos.</li> </ol>
<p><b>Objetivo 3:</b> Percepciones en torno a la alimentación, dadas por el grupo de padres y madres que han hecho parte del proceso educativo del programa de seguridad alimentaria y nutricional,</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>11. Aprendizajes y logros alcanzados con los procesos de alimentación y nutrición desarrollados.</li> </ol>
<p><b>Objetivo 4:</b> Papel de los hombres y mujeres en la práctica alimentaria</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Roles que se transmiten a través de la alimentación</li> <li>13. El papel del hombre en el proceso alimentario</li> <li>14. el papel de la mujer en el proceso alimentario</li> <li>15. Formación de hábitos y pautas de crianza.</li> </ol>
<p><b>Objetivo 5:</b> Elementos ancestrales presentes en la cultura alimentaria y prácticas a través de las cuáles se transmiten</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>16. Perdida de prácticas ancestrales</li> <li>17. Identidad cultural</li> <li>18. Practicas que se conservan</li> <li>19. Ruptura intergeneracional</li> </ol>

<sup>59</sup> STRAUSS, Anselm. CORBIN, Juliet. Bases de la Investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. 2002. Pág. 116



### 6.3.2 Categorización- fase interpretativa

Se constituyó en una fase interpretativa de los subconjuntos de textos agrupados bajo un código, en la que se asignó una categoría a los diferentes trozos de texto, dicha categoría iba más allá de lo que decía el texto, es decir, fue un ejercicio de interpretación, en el que a partir de la información, se plantearon hipótesis que explicaran de alguna forma el fenómeno encontrado y contextualizarán las realidades que emergían de los datos, es así como, cada categoría estuvo acompañada de una hipótesis y de un texto, que fue seleccionado entre muchos, como contundente frente a la categoría planteada. Esta fase interpretativa “no se trata de numerar diversas páginas de texto con numerosos ejemplos, para que el lector saque sus propias conclusiones, sino que se trata de identificar las formas en que van empalmando cada una de las piezas del rompecabezas<sup>60</sup>”. [ANEXO 6. Matriz de categorías.doc](#)

Cabe aclarar que la elaboración de esta matriz, se constituyó en un recurso útil para describir e interpretar los abundantes volúmenes de textos que se obtuvieron, adicionalmente permitió condensar de manera global la información, para de esta manera ir descubriendo patrones culturales, lo cual no se lograría de no tener una mirada holística de ésta.

Es fundamental establecer que las hipótesis propuestas corresponden a conceptos abstractos, que constantemente fueron validados a partir de la revisión periódica de los diferentes registros.

### 6.3.3. Codificación selectiva – Ideas eje de análisis

Como su nombre lo indica este momento hace referencia a establecer relaciones lógicas entre las categorías, ya fueran causales, intervinientes y contextuales,<sup>61</sup>

---

<sup>60</sup> ULIN, Priscilla. ROBINSON, Elizabeth. TOLLEY, Elizabeth. Investigación aplicada en Salud Pública. Métodos cualitativos. OPS. 2006. Pág. 156.

<sup>61</sup> Ibíd. pág. 143

para identificar una racionalidad de la dinámica que se evidenciaba en cada situación, patrones recurrentes de repuesta entre los informantes<sup>62</sup> y así definir para este caso, tres ideas nucleares que se convirtieron en los ejes de análisis y descripción de los resultados. Es pertinente precisar que estas ideas, no son sólo un producto de esta fase del procesamiento de la información, sino que es un trabajo que se fue dando, desde el mismo momento en que se recolectaban y revisaban periódicamente los datos.

Tal como se ha venido mencionando este espacio concierne a una recomposición de los datos, para seleccionar las ideas más relevantes y así responder a los interrogantes planteados en la investigación, es así como, se elaboró una matriz en la que se cruzan las tres ideas nucleares con los objetivos propuestos en la presente investigación, con el propósito de generar un esquema integrador, que facilitará la presentación y refinamiento de los resultados y su respectivo análisis.

1. Transformaciones en el contexto social cultural y económico de Tenjo, en relación con la seguridad alimentaria y nutricional.
2. La mujer en el proceso alimentario.
3. Elementos determinantes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional: perspectiva gubernamental y comunitaria.

Bajo la matriz que se muestra a continuación, se analizaron los resultados que se presentan en el siguiente capítulo. Cabe mencionar, que en la parte narrativa y descriptiva de cada uno de los subcapítulos, para mostrar las evidencias y asegurar la validez y fiabilidad de los datos, se seleccionaron los fragmentos de información (citas) que mejor dieran cuenta de lo encontrado. Así, en la redacción de los resultados se encontrará las citas y los fragmentos textuales que se transcribieron y que sirven de evidencias del análisis que se realiza. En un trabajo de corte cualitativo como éste es importante recoger las evidencias del análisis e

---

<sup>62</sup> BONILLA Y RODRÍGUEZ. Op cit. Pág. 144

interpretación. Las citas se han seleccionado por su claridad y precisión en las ideas presentadas; porque expresan las percepciones, sentimientos y creencias de los informantes, y porque en algunos casos se hace uso de metáforas que ejemplifican muy bien el sentido de las palabras. Además se ha tratado de recoger la palabra de todos los informantes de modo equilibrado, cuidando de no limitarse a la percepción de unos pocos sujetos. El software Atlas-ti codifica cada una de las citas, señalando el número de documento, el número de cita, y la(s) línea(s) en la que aparece la cita.

**Tabla 22. Matriz de ideas eje - análisis de información.**

Ideas- eje de análisis	Objetivo 1 Formas de organización social y prácticas comunitarias	Objetivo 2 Percepciones sobre disponibilidad, frecuencia y consumo	Objetivo 3 Percepciones usuarias	Objetivo 4 Género en el proceso alimentario	Objetivo 5 Elementos ancestrales
Transformaciones en el contexto social cultural y económico de Tenjo, en relación con la seguridad alimentaria y nutricional	<p>Desintegración comunitaria</p> <p>Movilización social y reivindicación de derechos</p> <p>Perdida de espacios de socialización en la familia</p> <p>Esfuerzo por mantener viva la identidad y el vínculo con el grupo social, través del proceso alimentario</p>	<p>Disminución de la calidad de alimentos a los que se accede</p> <p>Inseguridad alimentaria por carencia de tierra</p> <p>Influencia de los medios de comunicación</p> <p>Practicidad como criterio</p> <p>Opciones distintas para acceder al alimento: cambio de hábitos</p>	<p>Reconocimiento de la importancia de que no se pierda la cultura campesina en relación con la calidad de la alimentación: vinculación entre la cultura y la seguridad alimentaria</p> <p>Comprensión del contexto local en el marco del contexto global</p>	<p>Ingreso de la mujer en el campo de la producción: mejora su capacidad adquisitiva, pero, se establece una pérdida de relación directa con el alimento</p>	<p>Cambio en la manera de concebir la tierra: del cultivo a la compra</p>
Cuidadoras en el proceso alimentario	<p>Prácticas de crianza como un espacio en el que la mujer reivindica su papel como cuidadora y donde demanda la corresponsabilidad paterna</p>	<p>El proceso alimentario y la flexibilización de roles</p>	<p>El fomento de la equidad y el empoderamiento de la mujer, como estrategia que garantiza una mejora sustancial de la Seguridad Alimentaria comunitaria</p>	<p>Empoderamiento de la mujer en los procesos educativos</p> <p>El papel de la mujer es determinante en el proceso alimentario, en tanto se concibe como la portadora de responsabilidades, la mediadora en los conflictos, la que genera cambios en las prácticas de crianza</p>	<p>La mujer transmite a través del alimento memoria y afectividad</p>
Elementos determinantes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional: perspectiva gubernamental y comunitaria	<p>La política debe favorecer espacios donde las comunidades sean gestoras de su propio desarrollo, estimulando procesos desde una perspectiva que se aísle del pensamiento asistencial y se potencie, la participación, el desarrollo y la autostenibilidad.</p> <p>La alimentación y la salud como un eje que integre la institucionalidad con la comunidad, para el desarrollo integral del ser humano</p>	<p>Una realidad local producto de la dinámica global</p> <p>Reorientación del enfoque de la educación alimentaria en diversos aspectos (Escuela como espacio de socialización y por consiguiente pedagógico, que debe optimizarse en las prácticas alimentarias de las comunidades)</p>	<p>Concertación transectorial de la política, línea de base para la formulación con un componente de participación.</p> <p>Construcción de una política incluyente, que garantice continuidad y sostenibilidad</p>	<p>Proceso de educación y capacitación de las mujeres como líderes en el proceso alimentario</p>	<p>Una política con elemento de recuperación de la identidad, cultura y la soberanía alimentaria</p>

## 7. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

### 7.1 TRANSFORMACIONES EN EL CONTEXTO SOCIAL CULTURAL Y ECONÓMICO DE TENJO, EN RELACIÓN CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

*“Yo considero que en el mismo municipio han ocurrido unos hechos muy trascendentes que han cambiado totalmente la forma de vida de los tenjanos: La primera fue el hallazgo hace algunos años, en un sitio que hoy llamamos La Petrolera, donde se pensó en un inicio y así salió en todas las noticias, que en Tenjo había una reserva de petróleo en grandísimas proporciones; que paso con esa situación, se instalaron unas maquinas gigantescas en ese sector de Chitasuga, se habló de un hallazgo impresionante de petróleo, aparecieron gentes de diferentes partes del país a llegar a radicarse acá y empezaron a comprarle al campesino sus parcelas y comenzaron a llegar a la zona personas pagando arriendos supremamente costosos, lo que se conseguía en \$20.000 por una casa, entonces ya pagaban \$100.000 por una pieza, y las compras de los terrenos se comenzaron a dar fuertemente, ya el campesino se cansaba de cuidar la vaca, entonces la situación como venía gente con otras miras, otras perspectivas, otras ilusiones, el campesino vio la forma de poder salir de sus tierras e irse para la ciudad o ir a ocupar un terreno más pequeño en la parte urbana, es decir era un momento propicio según el campesino para cambiar su rutina y los otros vieron un momento oportuno para hacerse a unos excelentes terrenos, entonces esto se convirtió en unos terratenientes que llegaron a comprar. La otra parte que cambió la situación fue la llegada, de lo que llamamos la floricultura, al municipio de Tenjo; eso fue otra situación de impacto impresionante, yo pienso que fueron las dos situaciones más impactantes que se presentaron en el municipio que le quitó definitivamente esa base cultural a la gente y al medio normal en que se vivía. Porque la floricultura llegó también a comprar terrenos, a desplazar también al campesino porque pagaba muy bien la compra de los terrenos pero desplazando gran cantidad de familias. Después de desplazarlos venía la apertura de los pozos profundos para el agua, que al momento han dejado al municipio de Tenjo, que era de los municipios más hídricos de la sabana, lo han dejado prácticamente como un desierto, tal así, es que en este momento estamos pensando en importar el agua de Bogotá para traerla al municipio, ya son grandes los racionamientos que se están haciendo actualmente de este líquido. Entonces son dos hechos que definitivamente han cambiado la vida del municipio de Tenjo, dos hechos que han sido preocupantes no solo porque han arrasado con la parte cultural sino además porque la gente que ha llegado ha cambiado definitivamente nuestra cultura en el sentido que ya no tenemos terrenos para los mismos campesinos, ya ellos han perdido los valores de cuan importante es tener y poder sembrar, este personaje ya se ha reducido a una pieza o a una pequeña vivienda en la parte urbana, esa es la idea que le han vendido, vivir en la parte urbana es lo mejor y resulta que el campesino viene muriendo es de pena moral porque ahora ahora si su terreno, el terreno que ya no puede recuperar porque ya si quiere rescatar una mínima parte de la que dejó en el pasado ya le vale millones, millones de pesos porque ya son terrenos que se han valorizado demasiado”.*

Como lo ha descrito antes Amparo Cortés, una líder comunitaria del municipio, en Tenjo han ocurrido grandes transformaciones sociales y económicas que permiten afirmar que el municipio se ha desarrollado en estos aspectos, algunos indicadores así lo demuestran; la modernización, la diversificación de la producción, la tecnificación del campo, la urbanización, el desarrollo de la industria, entre otros. Pero a pesar de esto, se observa una realidad paralela que contradice los anteriores indicadores, como los índices de pobreza, el desplazamiento campesino, el desempleo, subempleo, el equipamiento deficiente de servicios básicos y la desigualdad en las condiciones de trabajo de hombres y mujeres.<sup>63</sup>

A partir de los años 70 y mucho más en los 80 se inició en el municipio de Tenjo un significativo desarrollo industrial. Este municipio, se convirtió en zona de interés con el fin de integrarlo a un mercado nacional más amplio y se le vio como un municipio de la sabana de Bogotá ideal y promisorio para la industria de las flores. Un sector medio y alto, conformado principalmente por profesionales de Bogotá, adquirió en sus alrededores propiedades de diverso tipo, compraron fincas tradicionales para edificar lujosas casas de recreo, criaderos de caballos, cultivos de flores, como lo describe una campesina del municipio:

*“En los últimos veinte años ha venido mucha modernización, primero se veía la yunta de bueyes, la vaca, hoy vemos un yunta pero de caballos con zorras de lujo, hatos, caballos y yeguas, hoy no vemos los hatos que conocimos en nuestras épocas, que vemos allí que si tienen maquinaria siembran y que si no tiene maquinaria tiene que ir a rastrojear, entonces día a día las cosas van cambiando, ¿A quién vamos a ordeñar? A un cabro o a una yegua, no fue como la gestión que a nosotros nos enseñaron, vaya mija ordeñe la vaquita, mientras yo hago el desayuno, hoy no, ¿dónde está la vaca?. Yo ordeñé de aquí para abajo cuando tenía 14 años, 20, 24 vacas, hoy qué vemos¿, ahí hay unas pero porque vendieron el pasto, porque si no habría era un poco de caballos, es en la única parte donde no hay caballos, del resto con casas bonitas, con los mejores alimentadores para los caballos, mejores pastos, mejores comidas, ¿Cuántos hijos de un pobre o de un municipio se estarán muriendo de hambre¿, todavía nuestro municipio tiene algo de cultura y produce, pero se irá acabar”*

---

<sup>63</sup>ALCALDIA MUNICIPAL DE TENJO, Oficinas de Planeación municipal, Plan Local de Salud, SISBEN 2007-2008.

Las consecuencias para el municipio fueron inmediatas: Se desató la especulación en los precios del suelo, la urbanización rural, cambios de los usos de la tierra, la migración campesina, el aumento de la oferta de bienes y servicios en la cabecera municipal, el desestimulo en la producción agrícola y la pobreza de los/as campesinos/as quienes se convirtieron en trabajadores/as de las diferentes fincas de recreo y de las plantaciones de flores.

El proceso de urbanización del campo ha ido en aumento. Los/as nativos/as de muchas de las 16 veredas del municipio, vienen presenciando desde hace aproximadamente 20 años la construcción de propiedades lujosas en terrenos vecinos; siendo obvias las razones de los inversionistas: la belleza del paisaje, el aire puro, y la proyección del municipio como polo de desarrollo. Sin embargo ese asentamiento en la localidad, no significa poblamiento propiamente dicho, porque los/as dueños/as de esos predios en la mayoría, no viven en la propiedad, son propietarios/as que no comparten la cotidianidad veredal, no tienen igual sentido de pertenencia, de liderazgo, tienen un perfil de población flotante y lo peor aún es que tampoco le permiten a los campesinos que trabajan para ellos hacer uso de la tierra y obtener de ella los beneficios en materia de seguridad alimentaria:

*“Aquí en esta vereda hay muchas fincas y los patrones no le dejan tener al cuidandero ni un pollo, ni un gato, ni nada, ni pueden tener una gallinita, ni un pedacito de tierra donde sembrar una lechuga o una cebolla, nada....nada”; “Eso es una limitación acá, que casi en ninguna parte los patrones, le dejan tener nada, ni le dejan sembrar nada. En mi caso, me toca casi a escondidas sembrar una huertica, pero, eso es por allá donde no se vaya a ver, porque según ellos se ve feo, en días pasados me dio por hacer un ranchito para colocar los pollitos y me preguntaron, que eso que era y les dije: pues, un rancho que tengo ahí para unos pollos, y dijo es que desde aquí, desde abajo se ve feo, entonces dije pues si quiere lo desbarato, entonces, me dijeron que no, que les sembrara palos alrededor, para que no se viera”.*

Para los/as pobladores/as, la nueva dinámica de desarrollo regional no es más que un sentimiento de frustración; mayores precios de la tierra, desplazamiento de la economía agrícola, disminuyendo este tipo de economía y acrecentándose las actividades industriales y comerciales.

De esta forma con el Plan de Ordenamiento Territorial, se ordena la vocación de la tierra en el municipio, y después de que Tenjo fue predominantemente agrícola, se vuelve predominantemente agroindustrial por el cultivo de la flor. La floricultura en Colombia de la cual un 87.3 % de las hectáreas cultivadas se ubican en la Sabana de Bogotá<sup>64</sup>, no ha tenido ningún tipo de regulación en el uso del patrimonio natural para su producción, de forma que se proteja el suelo, el agua y evitar, de esta manera, poner en riesgo la seguridad alimentaria de las comunidades. La floricultura en el municipio ha contribuido al agotamiento de los acuíferos, de manera que en el futuro no tendrán su misma capacidad para otros usos e, incluso para la misma floricultura, como también ha ocasionado la contaminación irreversible de suelos y fuentes de agua que antes del inicio de la floricultura presentaban niveles nulos de residuos peligrosos y que hoy registran, mostrando una deuda ecológica por la degradación de la calidad y la no disponibilidad de estos recursos en el futuro. Según Sánchez<sup>65</sup> (2003), tres décadas de floricultura intensiva en Colombia y 10 años en otros países de América Latina y de África, permiten evidenciar los efectos ambientales del modelo florícola de exportación. Por un lado el uso intensivo de agroquímicos (Plaguicidas, fertilizantes y otros insumos químicos) han contaminado el agua, deteriorando las condiciones del suelo, además de los efectos sobre la salud de los trabajadores expuestos. Por otra parte el uso agotador del agua ha llevado a que algunas fuentes de agua se hayan reducido sensiblemente. La generación de residuos sólidos ha incrementado la contaminación del aire, el suelo y el agua, el uso de plástico de invernadero ha modificado sensiblemente las condiciones de los paisajes originales, al cubrir grandes áreas, donde anteriormente existía vegetación. En general este modelo, sustentado en una tecnología agrícola desarrollada para su aplicación sobre monocultivos, ha generado problemas

---

<sup>64</sup> ANDRADE, P. Localización y difusión de la floricultura en Colombia: El Caso de la Sabana de Bogotá. Trabajo de Grado para optar el Título de Magíster en Geografía. Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 1991.

<sup>65</sup> SANCHEZ, J. Efectos Ambientales de la Floricultura en Colombia. Corporación Cactus. En: Floricultura de exportación en América Latina. Alemania: Editorial Terre de Hommes, 2003.



ambientales cuyo costo se ha visto durante todo el periodo de implementación y crecimiento de la actividad florícola.<sup>66</sup>

Al mismo tiempo la floricultura en Tenjo que ha vinculado en su mayoría mano de obra femenina, ha generado unas críticas condiciones de trabajo de las trabajadoras de las flores que se ven agravadas por las extenuantes jornadas laborales, las precarias condiciones sociales y nutricionales agudizadas por los bajos e inestables niveles salariales y la carencia de programas de prevención y protección laboral, tema que por su repercusión en la transformación de patrones y roles en el proceso alimentario, será abordado con mayor detenimiento en el siguiente capítulo.

Estos efectos múltiples de la floricultura sobre la salud de las y los trabajadores, así como los efectos de contaminación de fuentes de agua y suelos, constituyen patrones clásicos de deuda ecológica por el no pago de los costos para la reparación o mitigación y definitivamente se puede decir que la floricultura en Tenjo ha sido un hecho contundente que ha provocado un serio impacto ambiental, social, agrario, que ha desestimulado enormemente la vocación agrícola del municipio, el mundo campesino se ha visto enfrentado a un modelo económico basado en la concentración de riqueza y poder, que acaba con la seguridad y la soberanía alimentaria local, la diversidad cultural y los propios ecosistemas que sustentan la vida en el planeta y así lo ratifican los campesinos:

*“El campo debe volver a ser fructuoso, sin caballos, sino con la vaquita en la casa, con el marranito y no que nos exploten, como están haciendo en estos momentos, sacando a los indígenas y campesinos del monte que para sembrar árboles, que para sembrar esto, cuáles son los que están aprovechando en estos momentos, los frutos de la tierra, como esas cosas naturales, como el agua, el agua se la está tomando él que tiene sus flores, él que tiene ciertas profundidades de un pozo y nos están sacando, para que otros vengan a aprovechar las cosas de nosotros. ¿Nos pagan?, no es que nos los paguen, es que nos lo quitan, porque nunca nos dan lo que verdaderamente se justifica lo que hemos trabajado; ahora nos dan es puros centavos y nos quitan la tierrita, a mí me parece que no puede ser justificable*

---

<sup>66</sup> *Ibíd.*, p. 95

El paso de una economía netamente campesina a una economía monetaria crea una ruptura de relaciones con el trabajo del campo en el municipio, para vincularse al mundo de la agroindustria, con esta ruptura se fomenta una pérdida de la cultura campesina y el no acceso a la posibilidad de trabajar la tierra agudizando la pérdida de la identidad histórica y cultural de la población pero sobre todo aumentando los problemas de inseguridad alimentaria del municipio. Así recuerda una de las mujeres el contexto de Tenjo frente a su cultura campesina y la relación de esta con la seguridad alimentaria de su familia:

*“Lo que yo no puedo olvidar por nada del mundo son las salidas familiares al río Chicu, donde se pescaban de una forma artesanal lo que llamábamos el pez capital acay, esa era una de las fuentes de alimentación de casi todas las familias desde tiempos ancestrales, era tan productivo lo que se daba en esas fuentes como en este río y en otras quebradas que era muy fructífero ver el pescado capital por todo lado inclusive alcanzaba para la crianza de algunos animales como el cerdo por ejemplo; era tan fuerte la producción que había para extraer del río y darle a algunos animales. Se criaban los pollos campesinos, eso era infaltable adonde uno fuera de visita, inmediatamente se elegía el pollo o la gallina que se iba a sacrificar, se tenían corderos, es decir se comía bien. También se comía el cubio, la hibia, el maíz en diferentes formas en la arepa, en mazamoras es decir se sabía preparar, se sacaban harinas en fin, en mi época también había lo que era la cebada, el trigo, pero se consumía muchísimo la comida que producía la huerta, habían cosas de hoja, no había una huerta que no tuviera cebolla, cilantro, hojas para la mazamorra, había el cubio, la arracacha, las hibas, se sembraba el maíz, el haba, la arveja, el frijol y éramos participes todos del trabajo de las parcelas que se sembraban alrededor de la casa, igual cuando era cosecha se intercambiaba y se llevaba a los familiares, no había necesidad de comprar mayor cosa para la casa porque todo se buscaba alrededor de ella, es decir no era necesario ni se veía la necesidad de ir a la ciudad a comprar mayor cosa, de pronto únicamente la ropa, que se compraban telas y se mandaba a coser, pero de resto la comida básica se tenía casi en las pequeñas parcelas de las casas”.*

Uno de los factores más determinantes en el actual desestímulo de la vocación agrícola ha sido que el campesino en una gran mayoría ya no cuenta con ese espacio para trabajar la tierra, muchos porque como se describió anteriormente, decidieron vender su pedazo de tierra lo que ha originado un proceso de desplazamiento al casco urbano en búsqueda de una mejor calidad de vida, entonces de una cultura del autoabastecimiento se pasa a una cultura del consumo donde todos los alimentos que se echan a la olla tienen que ser comprados:

*“Ningún alimento de los que echamos hoy a la olla es producido por nosotros mismos, todo lo tenemos que comprar porque vivimos en arriendo, no tenemos el pedacito de tierra para sembrar. Yo añoro tener ese pedacito para sembrar mi cilantro, mi cebolla; mi abuelita siempre me inculcó el amor por la tierra, ella siempre ha sembrado la cebolla, el cilantro,*

*tomate, curabas para hacer jugo, entonces casi siempre yo he sido acá del campo, eso se le queda a uno, cuando ella me decía vaya coja unos duraznos para el dulce o unas papayuelas.”*

Para los campesinos tenjanos, la tierra representa la posibilidad de lograr el sustento familiar, la autonomía comunitaria, a través de su uso como medio de producción y una participación en el mercado que apunta a los mismos fines. Cultivar continua siendo una actividad fundamental y quieren patrones tradicionales de subsistencia basados en la recolección y el cultivo rotativo de pequeñas parcelas. La tierra simboliza su supervivencia, la condición básica de su reproducción biológica y sociocultural; se constituye en el sostén de su identidad campesina, su modo de vida tradicional, su cultura; debe ser la misma tierra que les ha pertenecido por generaciones. De esta forma los campesinos principalmente del sector rural mantienen la llamada “agricultura de subsistencia”, aquella que apenas permite a sus integrantes el alimentarse de esta:

*“Claro, yo aquí si siembro, siembro de todo, si siembro mucho, o sea que veo que me da abasto, cierto ¡vendo! Por aquí las vecinas me compran, ellas ya saben, ¿por qué me compran las hortalizas y todo a ojo cerrado? porque sabe que yo nunca le echo nada, ningún químico de nada, sino todo lo que da la tierra, sin echarle nada.”*

*“Ahorita tengo sembrado papa, tengo maíz, tengo arveja, tengo frijol, tengo hortalizas, tengo habas, de cada cosita un poquito, de frutales tengo mora, tengo tomate de árbol, tengo tomate de guiso, por si me toca hacer un invernadero, estoy pensando en hacer un invernadero allá, para sembrarlo allá, a ver si se da mejor, porque es que por la lluvia, el tomate lo quema. Eso sí duraznos, feijoas, lulo, tengo hasta una mata de granadilla”.*

*“De todo tengo un poquito, si, el lote es muy pequeño, pero si uno se sabe distribuir, uno no siembra cantidad, sino calidad, porque siembra por ejemplo: dos surquitos de arveja, si uno está tratando de sembrar para uno, pues hombre, para que abastece tanto, sabiendo que no come solo arveja, o solo maíz ¡no! pues, siembra dos surquitos de maíz, dos surquitos de arveja, porque yo estuve en unos cursos que dio Fedepapa, vinieron a Tenjo esos cursos, yo fui allá, y allá nos explicaron todo eso también, y allá nos dieron semilla, y allá nos decían que para que sembraba uno tanta papa si era para el consumo de nosotros mismos, entonces pues si, si uno se le dio hartito pues listo, vendió por aquí y consiguió, pues listo y si no pues de que le preocupa, consiga las demás cosas y ahí tiene todo para la manutención de la casa”.*

En ocasiones la producción familiar es tan escasa, que en limitadas ocasiones se obtienen excedentes para la venta o el trueque. En muchos casos el mal clima, la

escasez de tecnología o la falta de activos, hacen que la cosecha no alcance para el consumo cotidiano:



Se mantienen como prácticas tradicionales, cultivos de pequeñas parcelas, el apego por la tierra, costumbres propias del habitante rural, generándose una unión y mezcla de expresiones culturales, entre los/as habitantes del casco urbano y del área rural. Pese a que en la actualidad, la capacidad de la agricultura de subsistencia para sostener la familia y garantizar sus propias necesidades se está deteriorando y los productos alimenticios comprados con los salarios siempre están aumentando considerablemente, se mantiene un grupo considerable de población campesina que tiene muy clara la relación tan grande que existe entre agro, seguridad y soberanía alimentaria, campesinos que no quieren ver a futuro, como habiendo sido ellos quienes producían el alimento, tienen que ser ellos los que tienen más probabilidad de pasar hambre y ver a sus hijos desnutridos y hambrientos, esa contradicción de su situación no están dispuestos a asumirla y de esta forma continúan con constancia, sin mayores recursos creando sus propias rutinas y hábitos en torno al trabajo agrícola de su parcela a fin de arrebatar cierto significado y continuidad al ciclo implacable del cambio. Las rutinas del trabajo son tradicionales y cíclicas, se repiten todos los años y, en ocasiones, todos los días. No sólo se mantiene la tradición porque parece ser la

mejor garantía de éxito con el trabajo, sino también porque, al repetir la misma rutina, al hacer la misma cosa de la misma manera que su padre o su madre o el padre de su vecino, el campesino se otorga una continuidad y, por tanto, experimenta conscientemente su propia supervivencia, así lo expresan los propios campesinos nativos durante las conversaciones sostenidas:

*En el año 85 me invito el doctor Hernán Correa al consejo y el me preguntaba, que ¿Qué sería la vida del 2010? Y yo le dije que volveríamos a vernos descalzos como éramos en 1949, desnutridos y descalzos. ¿Vienen épocas de mucha hambre? Es decir el hambre toda la vida la hemos tenido, porque si habido un cacao no ha habido dos, pero el problema ahora es mayor...*

*“Entonces uno se pone analizar las cosas, si nosotros los campesinos que habemos, ya somos muy poquitos los que queremos sembrar, entonces de aquí a mañana ¿de qué vamos a vivir?, ¿cuáles van a ser los alimentos de uno?, ¿qué vamos a consumir si nadie quiere trabajar?, nadie quiere sembrar, que porque usted se ensucia las manos, que porque usted... ¡no hombre!, ¿sí se acaba esa tradición, entonces a dónde vamos a llegar?, ¿qué van a conocer los nietos?, porque ya los hijos, yo creo que no conocen nada de esto, nuestro nieto no va a saber, no, si siguen así las cosas, no van a saber que es una arveja , ¿qué va a sembrar? nada.”*

*Uno debe pensar, ¡hombre! si yo no cultivo, no tengo trabajo, pues cultivo para mí mismo, desde que haya la semilla, cultivo no para los otros, para el hogar, para la familia de uno, así no venda, no tengamos plata, listo, pero puede salir y coger una rama de cilantro para la sopa, puede salir y cogió una mazorca, la asó, se la comió y tuvo como alimentarse.*

La agricultura campesina es fundamental entonces para la eliminación de la pobreza, el hambre, el desempleo, la marginación y es pieza fundamental de la soberanía alimentaria, proceso imprescindible para la existencia de la agricultura campesina.

Junto a la tradición de haber crecido dentro de la cultura de la tierra, a esta población mayor de 40 años le correspondió la cultura de compartir los alimentos. El espacio de la cocina tenía una función social, ya que se utilizaba para compartir los hechos del día y tomar decisiones; socializar la historia de sus ancestros, de su territorio así como las historias atadas a la forma de producción de alimentos. Era un espacio para el ocio y la lúdica donde la mujer pasaba la mayoría de su tiempo. La distribución de los alimentos correspondía a una labor femenina: primero se les servía lo mejor a los hombres, luego a los niños y, por último, se servían las

mujeres, y si algún miembro de la familia no estaba presente, se le guardaba. Siempre se cocinaba un poco más por si llegaba algún comensal a la hora de comer. El alimento significaba amistad, unión, solidaridad, lo cual fortalecía el sentido comunitario. La alimentación proporcionaba importantes aspectos de identidad sociocultural, comer era una actividad social y familiar y así lo recuerdan las mujeres:

*Era un momento de compartir por lo menos de charlar un rato de que le había ocurrido a cada uno, generalmente la mamá está muy pendiente de las cosas de sus hijos entonces siempre salía en ese momento que este chico hizo, de pronto eran momentos más de contarse los acontecimientos del día unos agradables unos desagradables; que se cayó, que se raspó la rodilla, no pasaba de ahí, cosas que se vician en ese momento. También se hablaba de trabajo, se tenían también en cuenta los que aceres de la finca, que se había hecho y que no se había hecho para más tarde poderlo realizar; se distribuían también tareas, que por ejemplo, como se mantenían también muchas gallinas, estas nunca se les tenía en un sitio, se dejaban sueltas entonces el oficio de los niños era sentir cacarear la gallina y tenía que detectar donde estaba el nido de la gallina, entonces esos huevos se les daba al chico que encontrara el nido y con la venta de esos huevos se les compraba alguna cosa; igual los animales allá en mi casa por ejemplo se les repartía a los hijos, entonces una oveja para uno y otra para otro y cada uno teníamos nuestros animalitos había, cuando teníamos gallinas, esas gallinas producían pollitos y esos pollitos ya mas grandes se vendían o se intercambiaban y nos hacían responsables de lo que había en la casa, uno era el responsable de cuidar los animales y de renovarles su comida y de estar pendiente de que estuvieran bien ; y eso era lo que se vivía y se discutía por lo general alrededor de la mesa cuando comíamos. Igual ocurría con las parcelas que se hacían, entonces uno tenía derecho a que le dieran un pedacito y con la venta del producido tenía derecho a comprar calzado, libros y cosas para el estudio o cosas para la casa”*

¿Cómo es la cocina del Tenjo actual y que tanto el alimento y la mesa familiar siguen jugando un papel prioritario de socialización y transmisión de cultura?

### **La cocina como transformación:**

El alimento o cocina es un bien cultural que pasa a integrar el patrimonio cultural de un pueblo, este bien suele transmitirse de generación en generación permitiendo el reconocimiento o la diferenciación entre comunidades. Según Arenas<sup>67</sup> “el patrimonio cultural es fundamental para el desarrollo, es la raíz de la autoafirmación de las comunidades, base de nuestra identidad” y de acuerdo a

---

<sup>67</sup> ARENAS, H. Jornada de trabajo: El rol de los Amigos en la Preservación del Patrimonio Cultural. Buenos Aires: Biblioteca Nacional, 1995

Estévez González<sup>68</sup> “el patrimonio gira alrededor del pasado en el presente (...)y se podría considerar la explosión del patrimonio como una manifestación de la nostalgia (..) que en combinación con la rebelión contra el presente, ha desatado el ansia por el pasado”, afirmación que compartimos plenamente. Si nos remitimos al campo de la alimentación este sentimiento se manifiesta en el interés y la necesidad por rescatar los alimentos tradicionales, desempolvar las viejas recetas y reconstruir la cocina de las abuelas.

Creemos que hay pocos bienes o sistemas dentro de una cultura, que sirvan a la definición, la conservación y el afianzamiento de la identidad cultural, como el sistema alimentario o la cocina de un pueblo. ¿Y por qué decimos que la cocina de un pueblo es parte de su identidad o que ayuda a definir y a construir la identidad de un pueblo?.. porque como lo dice Graciela Torres y Liliana Madrid<sup>69</sup> *“Porque si la identidad cultural es lo que diferencia una cultura de otra, si la identidad es lo propio o lo que nos identifica frente al otro cultural, si la identidad es un sistema de inclusiones y exclusiones de significados que diseña un perfil peculiar, que nos separa de los demás marcando las diferencias, es claro que la alimentación define a un grupo, le impone un sello, una etiqueta. Sello y etiqueta que por supuesto no son estáticos ni se han cristalizado de una vez y para siempre, sino que, como todo aspecto de la identidad, están en permanente redefinición”*

Los hábitos alimentarios están relacionados con la identidad cultural y son influenciados por la formación cultural y social. Las tradiciones religiosas, la clase social, el ingreso, las restricciones y prohibiciones alimentarias son elementos característicos de cada cultura. Las transformaciones sociales introdujeron nuevos hábitos alimentarios y consecuentemente nuevas identidades que pasaron a

---

<sup>68</sup> ESTEVEZ GONZALEZ, F. Descongelando Cultura. En: Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional. Museo Nacional de Antropología. Huesca: Ediciones La Val de Onsera. vol. 1, 1999. p. 118 - 119

<sup>69</sup> TORRES, G. MADRID DE ZITO MONTAN, L. El alimento, la Cocina Étnica, la Gastronomía Nacional, elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Buenos Aires: Scripta ethnologica. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. vol. XXVI, 2004

formar parte de lo cotidiano, generando nuevas necesidades que surgieron como consecuencia de los cambios económicos, sociales y tecnológicos.

Por ello si de cocina tradicional se habla, es necesario vincular para entenderla a cabalidad, sus platos, los hábitos alimentarios con la integración etnocultural de la población Tenjana. La cocina popular tradicional, aquella que se practica y conoce por transmisión oral en el seno de la familia, de una a otra generación, ha tenido su historia, ha perdido muchos elementos y ha incorporado otros. Se han producido fusiones de diferentes procedencias, y grupos étnicos.

En el campo de la cultura, Tenjo no posee unos patrones de identidad fuertes, arraigados y muy claros, situación que dificulta tener una directriz en términos de lo que se pensaría fuera el desarrollo para un municipio. Cuando se les pregunta a las tenjanas cuales son los platos que identifican la gastronomía propia del municipio se encuentran respuestas contradictorias:

*“Esa es otra cosa, Tenjo no tiene identidad, uno viene a Tenjo pero no sabe a qué, porque por ejemplo uno va a Soacha y va a comer almojábanas y garullas, uno va a Funza y sabe que el pan de allá es muy rico, uno va a Chía y sabe que los postres y los restaurantes; Tenjo no se identifica y no se puede relacionar con nada”.*

*“Yo estoy segura de que Tenjo siempre ha tenido su propia identidad y su gastronomía autóctona, es solo que en la medida en que no se den las oportunidades en el ámbito cultural la gente las va dejando a un lado y va retomando otras fuentes que vienen de afuera, entonces vemos que el interés esta mas en mirar hacia fuera que en rescatar nuestra propia identidad. Ese ha sido uno de los trabajos que yo he querido rescatar para volver a dar una mirada hacia atrás y poder encontrar realmente lo que somos y sentir orgullo de lo que tenemos y de lo que somos y de nuestras propias raíces.”*



**Foto 2. Mujeres de la Vereda de Martín y Espino preparando productos a base de maíz**



Solo por desconocimiento, se puede decir que Tenjo no tiene una cultura gastronómica que la identifique, si la hay y se siente principalmente en el campo. Tenjo hace parte de la región cundiboyacense, y dentro de este contexto regional, es supremamente rico en lácteos y en amasijos de maíz. Tenjo fue un municipio muy fuerte en el

cultivo de cereales, y aunque el trigo y la cebada desaparecieron, el maíz permanece y existe una cultura alrededor de él, que aunque débil, se niega a desaparecer. Los amasijos, los envueltos, la chicha, los tamales hacen parte de esta tradición del maíz que muchos campesinos luchan por preservar y conservar. Actualmente en la parte rural es fácil encontrar el grupo de familias que cuentan con su pequeña huerta campesina donde siembran su mazorca, su papa, sus hortalizas, sus arvejas, y hacen las mazamoras o los sancochos tradicionales, costumbre muy de la región cundiboyacense.

*“hacemos un sancocho entre todos colaboramos, entre todas las mujeres ayudamos, los caballeros son los que cocinan pero en su hoguera y así la pasamos contentos y yo quiero que no perdamos las costumbres antiguas porque esto y el festival de la ruana, esto el festival del maíz me recuerda a mis abuelos y a mis padres alma bendita, y la única herencia que ellos me dejaron fue aprender a cultivar la tierra,”*

En la cocina tradicional en Tenjo están presentes platos de procedencia aborigen, hispánicos y otros de amplia esencia criolla formados en las zonas campesinas. Siempre que se hace referencia a lo tradicional de las comidas del campesino tenjano, se menciona de inmediato la mazamorra, los envueltos huecos, la morroca, las tucas o chocolate de los siete

**Foto 3. Festival del Maíz, Parque Municipal de Tenjo, Sep. de 2008**



granos, el cocido, el guarruz o masato de arroz, la changua, los claros o sopa de pichones, los bocadillos de papayuela. De esta forma una campesina nos describe la elaboración de las tucas:

*“El maíz en ese tiempo no se cogía como hacen ahora que siembran el maíz y lo cogen en mazorca No!!!, el maíz era para dejarlo secar, se cogía totalmente seco y fuera de eso se cogía y se dejaba en el sol durante los meses de diciembre y enero hasta que se secase bien y eran dos maíces, el maíz duro que era para la sopa y el maíz de harina que era para el cacao; pero ese cacao no solo era de harina, eso le echaban otros granos, por ejemplo, mamá compraba ese chocolate amargo y tenía una piedra grande, le prendía fuego por debajo con leña y a lo que se calentaba eso comenzaba a derretirse, cuando estaba bien derretido ese chocolate entonces llegaba y se lo revolvía a esa harina y a las panelas y ya, así era el cacao”..*

El maíz, oriundo de América, uno de los grandes aportes de este continente a la alimentación humana y animal, cultivo que permitió la vida y desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas, llamadas adecuadamente “Culturas del Maíz”, es fuente de elaboración de diversos platos por el campesinado de la región. Algunos de los ejemplos más significativos que todavía se elaboran son los siguientes: envueltos de tres puntas, sopa de yotas, sopa de indios, mazamorra de piste, mazamorra de pintao, mazamorra carmelita, mazamorra dulce, abejones, arepas de maíz pelao, mute:

*“Lo más conocido es la mazamorra de piste, un mute, que aquí de los que llegan no saben siquiera que es un maíz abierto, un maíz tostado, unas habas tostadas, un cacao de los siete granos, donde está el maíz, esta la arveja, habas, trigo, cebada, vainas nutricionales. El cacao hecho en pata de res.”*

*“Una tradición es hacer las arepas de maíz pelado, hacer los envueltos de mazorca, los envueltos huecos y los tamales, siempre para san Pedro se preparan los tamales y entonces pues se reúnen las esposas de todos, y a moler, a limpiar, a cocinar, a picar, a lavar hojas, es muy bonito.*

*“Eso aquí lo que la gente acostumbraba de sopa era la mazamorra de piste y a esa mazamorra le echaban habas, arvejas, tallos, papa; cuando no había papá del mismo maíz sacaban y hacían unas yotas, unas cosas que llamaban yotas, eso era de maíz pelao, pelaban el maíz, lo molían y eso le echaban unos condimentos y por dentro a cada yota le echaban un tris de cuajada o queso, la cerraban y la echaban a la sopa y eso era muy delicioso”.*

*“El piste, ¡uno coge el maíz, lo pasa por la máquina, por el molino pero bien grueso, es decir medio lo espicha y lo hecha en agua y lo deja fermentar!!! Esa era la tradición, al maíz fermentado se le llama piste; eso huele a picho a fuerte y uno lo saca, lo muele bien molido en la maquina y luego lo esclara, como que saca una masa, lo cuela y saca una masa y con eso es que uno espesa una olla que tiene con arveja, garbanzo, mazorca, tallos, de todo. Lo mismo la mazamorra dulce de piste con panela ¿no ha comido? esa es rica, deje que mañana ponga a hacer el piste y en 8 días ya esta lista”*

Los ejemplos expuestos de la cocina tradicional del campesinado de Tenjo son tan sencillos como ellos, prueban el uso adecuado de los productos más nobles de la tierra y reflejan en su elaboración y composición raíces aborígenes, hispánicas y de otros grupos humanos asentados en el territorio en su devenir histórico.

Las raíces aborígenes están dadas por la cultura muisca propia de la región y

**Foto 4. Venta de la tradicional chicha en el festival del maíz. Tenjo, Sep. de 2008**



cuya cosmovisión sigue presente. Los muisca fueron cultivadores de diferentes productos, pero de todos el más importante para su sustento era el maíz del cual obtenían la chicha legado que dejaron los primeros habitantes. Mucho ha tenido que ver en el mantenimiento de este hábito el gusto que por ella el campesinado le tiene y aunque algunos aspectos del proceso de elaboración se han tecnificado, sigue siendo el acompañante ideal en las celebraciones campesinas. La fórmula de la familia Yazo es la

más apreciada reconocida e infaltable en dichos encuentros y celebraciones, nos compartieron su receta no sin antes asegurar que su éxito radica en dejarla fermentar en la “bacinilla” de la abuela:

*“Yo la aprendí a hacer de mi abuela, directamente de mi abuela, que en esa época, cogía el maíz duro, amarillo pero duro y lo partía en la piedra después de desgranarlo, porque en ese tiempo había piedra de moler, no había molino ni nada de eso; era una piedra grande y tenía unas manitas así y se molía. Y ella partía el maíz y lo mojaba con guarapo y lo envolvía y lo dejaba apichar unos días, 5 o 6 días, entre una olla de tiesto y todos los días lo estaba rebullendo. Yo, ahora, la hago con maíz porva. Se muele ese maíz que es amarillo blandito, seco, y se cierne en el cedazo. Se saca la harina. Con esa harina, se pone en la estufa la olla en agua y se hace como sopa. Se echa la harina desatada, como hacemos la sopa, en una olla común y corriente, de aluminio. Se hace la sopa y se va echando en la olla de tiesto, de barro: una ollada, dos olladas, las que se necesiten. Se deja ahí, quieta, destapada, para que se enfríe toda la noche y al otro día se le quita la nata que produce y se le empieza a poner endulce, miel o panela, hasta que hierve, está en su punto, unos cuatro o cinco días, también se le pone la camita de costales, o se deja al lado de la estufa de carbón, al rinconcito, y hierve rápido. Esa es diferente porque ya va cocinada la mazamorra. Y ya sirve para tomar, es más fácil”*

# Celebración Fiesta de la Virgen del Maíz Sep. de 2008



Por el rescate de la  
Cultura Alimentaria

El maíz es pues como lo dice Edilberto Mendoza, mestizo muisca que habita en Tenjo:

*“El maíz es saba, es luz, hace parte del dorado, es luz para la humanidad, ahora el maíz es parte de la semilla, tiene todo un proceso ancestral, tradicional, de mito, de origen, unido aquí al municipio, unido a territorio de ombligo, de mundo, de Tenjo, que en lengua chibcha quiere decir “Entrada de Boquerón”, de Cota que es desgredado, que es el lugar de maíz, de Subachoque, que es el lugar también, donde se sembraba la quinua y el maíz, la siembra de la madre de Suba que es quinua, entonces todo es un sentido de pertenecía... ¿Qué aquí se vio eso en historia? nada, ¿se hizo la danza del maíz entorno a las mujeres?, no eso ni se conoce, se conoce verdaderamente que hay un proceso entorno al amero, a la cuenta del maíz, a como se nace, a como se siembra el maíz, que ya no son siembras de surcos, ¡no!, el de nosotros era circular que tiene que ver con entorno a la madre, ¿eso se tiene?, no se tiene, se dio un historial entorno a eso, se presentó algo, una retro proyección, un video, repito un festival del maíz, pero no era festival, era festival de encuentro entorno a una planta, pero, que no tenía, sino venta de productos y una virgen de maíz.”*

Cuando se le pregunta a este muisca, durante la celebración de la fiesta de la virgen del maíz llevada a cabo en el municipio, las razones por las cuales se pierde este saber, este conocimiento y esta tradición ancestral y el por qué la población en general, desconoce el papel que ha jugado el maíz dentro de su proceso histórico, la respuesta es la siguiente:

*“Yo le voy a responder con una respuesta de sumercé, ¡si!, porque no hay interés municipal, porque no hay interés de nadie, ¿por qué es mejor sembrar flor ó sembrar maíz?, ¡jum!, ¿hacer carreteras o sembrar maíz?, ¿vender el territorio para hacer grandes haciendas, para hacer grandes construcciones, cuidar caballos o sembrar maíz?, ¡jum!, ahí esta la respuesta, o sea el interés es otro, porque el interés es monetario, dicen nuestros abuelos, que el momento que desaparezca el maíz, desaparece nuestra cultura y si nosotros le damos una mirada al municipio, son contadas con los dedos de la mano, la siembras de maíz, entonces, aquí el pensamiento es, ¿por que no colocamos un chalet de venta de churrasco argentino, de lagsaña italiana, aquí vienen a montarnos eso y porque no hacemos mejor un restaurante francés, con pan, y listo, donde vendan vinos y... porque estamos haciendo, es escuchar al pueblo con las encuestas, que no nos crean a nosotros, la gente viene aquí y dice: nosotros queremos encontrar algo campesino aquí, este municipio tiene esa atmosfera campesina, que no tiene ya otro municipio ¡Cota!, ¡Chía!, ¡Tabío!, ¡Cajicá!, este es el único, pero, los de aquí dicen, ¡No!, esto aquí no es.*

La cosmovisión indígena de Tenjo presente en la organización Mahuaica (tras las huellas muiscas) ofrece una mirada integral e integradora del alimento: El alimento no es sólo para nutrirse, este también, se concibe como una herramienta muy importante para que las comunidades se organicen y no creen dependencia de programas asistencialistas y para que comprendan de manera integral su

desarrollo. Los indígenas están convencidos de que en la época contemporánea se hace necesario rescatar el pensamiento de los ancestros, para volver así a la espiritualidad:

*Alimento físico y alimento espiritual, sin la barriga llena, nadie puede trabajar, pero, si no hay alimento espiritual es como yo decirle, yo cojo el pescado, se lo doy a usted cocínelo, se lo entrego y usted come y se vuelve dependencia, cuando sembramos bien el alimento, en esa tierra bien abonada, ahí va a surgir alimento, va a surgir fruto y buen fruto, pero, también puede surgir, según como la tierra esté abonada, un fruto más o menos, y sino está abonada, un fruto que no va a dar más frutos, ahí está el alimento. El alimento posiblemente es el que entra a la boca, pero no, hay alimento que entra a la conciencia, al espíritu y al pensamiento, ese es el que más nos importa, porque ahí hay cambio”*

Lo que es evidente es que los indígenas están realmente preocupados y parecen afanados por lograr un cambio en el pensamiento humano. Tanto así que desde hace un tiempo realizan una serie de encuentros semanales, para que las personas y sobre todo los niños y las niñas, participen de la restitución del pensamiento ancestral y recuperen la concepción de “seres espirituales”.

¿Qué significa esto? Que nos encontramos ante discursos y relaciones dominantes que ocultan, acallan, desvirtúan, marginan, excluyen y relegan a un segundo plano las manifestaciones tradicionales y populares de la nación indígena y campesina. Sin embargo, son estos mismos grupos poblacionales, los que en sus quehaceres cotidianos-diarios, asumen procesos de recuperación de su propia cultura. Desde este accionar, la danza, la lengua propia, la música, el vestuario, la gastronomía, recobran su sentido y aportan a la construcción, re-construcción de la sociedad tan fragmentada y en crisis de identidad.

*“La carga cultural, que nosotros tenemos entorno a dos cerros sagrados, que son Huaica y Majuy, por eso se llama Mahuaica, ¡Umm!, entonces, hemos empezado a trabajar muy fuerte con orden, con base, con soporte real, no con inventiva, porque es que esto no viene por inventiva, esto viene de tradición, que hay unos cronistas españoles, como Lope de Vega, Ovalle que vienen y nos traen en los libros, que viene también en esto, que son la iglesia católica, no estoy en contra de eso, sino que vino y se implantó y entonces por eso hay unas capillitas acá, una serie de historias que son muy fuertes en torno al consumo de la chicha, cuando vinieron los encomenderos y en 1850 y 60 empezaron a cortar las manos de nuestros indígenas por tomar la chicha y luego la implantación, muy fuerte también, de otras bebidas y la desaparición total de la bebida de la chicha y del consumo del maíz entorno al mote, a la arepa, a las sopas en las mazamoras, a colgar el maíz en nuestras casas porque ya no lo colgamos, un día de estos, los invito a mi casa para que vayan y vean, nosotros... eso es tradición nuestra, así esté al lado de un comedor, no importa, es*

*que nosotros usamos eso también, pero, usamos nuestra tradición, también esto es parte, pero, usamos también zapatos, usamos celular, pero chupamos sambin, pero mambiamos coca, eso es parte de nuestra tradición, pero también entramos a Internet, pero también sabemos manejar y nos movemos también en el mismo espacio, pero nuestra forma de vida es otra, en torno al cerro, a la montaña, al trabajo de comunidad, no deteniendo lo que se viene, no, pues, ahora están los chalecos, regalamos manillas la semana pasada, damos ahorita el zuque, por la tarde nos sentamos hacemos un círculo igualito, pero, con otras vestimentas escuchamos otra... ,pero la raíz es el mensaje, eso.”*

La conservación de la tradición y la cultura no son incompatibles con la propuesta que nos hace la tecnología y la modernidad, lo importante es establecer una alianza estratégica entre ambas y como lograr que este discurso, este saber ancestral, esta cosmovisión indígena, para muchos obsoleta, fuera de contexto y que hay que acallar, se pueda articular y engranar en la construcción de políticas locales que busquen un desarrollo concebido bajo una perspectiva humana, sostenible y que promueva la conservación de la cultura.

### **Pérdida de la identidad campesina**

En definitiva la vida de la gente de Tenjo está sufriendo procesos de cambio en lo económico, social y cultural, que son notoriamente similares a aquellos que afectan a las zonas rurales en todo el tercer mundo. Como bien se describió anteriormente, la agricultura es desde hace varias décadas una actividad secundaria en el municipio. Este fenómeno de diversificación de la introducción productiva ha venido acompañado de un proceso de transformación cultural importante, que explica la relativamente fácil adaptación de esta población a una lógica empresarial y al mismo tiempo la conservación de una serie de elementos campesinos que vienen dados en gran parte por el simple hecho de la conservación de la residencia rural.

La categoría de campesino sigue evocando imaginarios asociados con la agricultura, la pobreza, el atraso. Esta idea, que tiende a ser estática, ha tenido incidencia tanto en las auto-percepciones y acciones campesinas. En Tenjo, este imaginario es contradictorio y genera conflicto entre unos padres que quieren que

sus hijos conserven la cultura y se sientan orgullosa de ella, pero que simultáneamente desean a toda costa que no se replique su modelo reflejado en un sentimiento de vergüenza al ser reconocido como campesino y si a esto se le suma la carencia de políticas efectivas que incentiven la permanencia e instalación de los jóvenes en el campo y la falta de programas de formación y capacitación, se empuja entonces a los jóvenes al éxodo, hacia las grandes urbes en búsqueda de una mejor calidad de vida, agudizando la pérdida de su identidad histórica y cultural. Así lo manifiestan estas dos campesinos participantes:

*“Pues, muchas personas yo digo, que lo hacen es como por orgullo, porque ya después de que han sido campesinas, son campesinas y se las dan de que ya no, somos de la ciudad y nosotros no conocemos y no se que, tienen los hijos y es de lo que le decía yo ahorita, los niños quieren y les dicen a sus padres: bueno!! yo cuando sea grande yo quiero sembrar papa, maíz, arveja, y la respuesta de los padres es: pero ustedes cómo van a sembrar eso, ustedes tienen que irsen es para la universidad, ustedes tienen que irsen hacer un curso de aviación, tienen que irsen hacer un curso en la marina, tienen que ir hacer un curso de no se donde, y mentiras porque sacan los líderes, no los dejan hacer ni una cosa, ni la otra, los muchachos se van del campo a qué, hacer nada y si sigue así yo digo que eso se va acabar, segura, como va, y ahí uno no haya que hacer, quisiera hacer algo para que la gente, hombre, volvamos a sembrar.”*

*“Yo me parece que el que va preparándose se sienta en un escritorio se le olvidó el campo, el que se va para la ciudad así no tenga si no con que irse, mas que no se devuelva y allá se quedo en la ciudad, y cuando llega al municipio viene con una gabardina de segunda, de tercera o se la encontró, ya de una vez es el doctor, ya se le olvidó lo que era el azadón, se le olvidó donde se crió, se le olvidó el junco se le olvidó todo, entonces qué pensamos hoy día con nuestra juventud”*

Como lo menciona la antropóloga Juana Camacho<sup>70</sup>, “en el marco de la denominada "nueva ruralidad", hay coincidencia en la tendencia a la descampesinización del agro y en la necesidad de contar con nuevas conceptualizaciones para abordar los fenómenos asociados con las identidades y las prácticas campesinas en las dinámicas rurales actuales. Sin embargo, frente a los estudios de carácter económico, productivo, demográfico o territorial, se aprecian vacíos en el análisis de los fenómenos culturales asociados con las

---

<sup>70</sup> CAMACHO, J. Simposio: ¿Quiénes son los campesinos hoy?: diálogos en torno a la antropología y los estudios rurales en Colombia. En: XII Congreso de Antropología en Colombia, Universidad Nacional de Colombia. Bogotá D.C: Universidad Nacional de Colombia, octubre 10-14 de 2007.



identidades, las representaciones y las prácticas campesinas en las dinámicas rurales actuales”.

Estas transformaciones antes mencionadas, tienen repercusiones políticas, económicas, ecológicas y culturales en los sistemas agroalimentarios nacionales y locales. La disponibilidad de nuevos productos y alimentos procesados ha generado cambios significativos en los hábitos de consumo urbano y rural.

A pesar de que Tenjo hasta hace cuatro décadas conservaba una forma de vida netamente campesina, la experiencia urbana y la cercanía a la gran ciudad, le implicó la penetración de elementos nuevos en la administración de sus hogares y en la socialización de las nuevas generaciones.

Al mismo tiempo, el ingreso de las mujeres en el trabajo productivo y la venta de su fuerza de trabajo, la migración, la escolarización de la población campesina de acuerdo a un modelo urbano, el contacto permanente con el mercado, son fenómenos que han ido introduciendo una serie de elementos nuevos a los hogares campesinos de la región y a sus prácticas tradicionales, y permiten caracterizar desde una nueva perspectiva a estos nuevos campesinos que hemos analizado anteriormente desde el punto de vista socioeconómico.

En relación con los utensilios utilizados en la preparación de alimentos, por ejemplo la estufa de gas, ésta ha penetrado en los hogares sin desplazar totalmente a la leña principalmente en las cocinas rurales, tiene un uso complementario y hasta secundario en algunos casos. Los argumentos expuestos por las mujeres a este respecto son muy diversos, entre ellos está el sabor que da a la comida, el costo del gas, la necesidad de mantener caliente una parte de la casa o simplemente porque la costumbre en la preparación de los diferentes platos culinarios lo dice así.

*“Lo rico de estas arepas que nos vamos a comer ahora, es que son echas en la estufa de leña, que eso le da un sabor especial. Una arepa de estas hecha en una estufa de gas, queda horrible; es más yo de pronto ni me muera de todos esos achaques que ahora tengo, de pronto me voy a resultar muriendo, es del humo de la estufa de leña, porque me encanta esta estufa, la amo; estos días que estaba dañada, allá me arme un asador y allá me la pasaba cocinando, es como un vicio que yo tengo.... A mí la comida en esa estufa (la de gas) no me sabe a rico, se enfría y mi familia no le toma gusto a eso”.*

*“Están los hornos de gas, están los hornos en petróleo, están los hornos eléctricos, pero, el horno de leña, es eso, el sabor, el sabor tradicional, de las cosas”.*



**Foto 5 y 6. Mujer Tenjana, preparando arepas de maíz pelao, en la tradicional estufa de leña. Vereda Martín y Espino. 2008**

El molino de mano, otro utensilio muy común en los hogares que reemplazó por completo, a la tradicional piedra de moler tan arraigada en la cultura campesina de hace 40 años y ha permitido conservar en gran parte la cultura del maíz y acortar considerablemente el tiempo de preparación de los diferentes platos. Aunque muchas mujeres que alcanzaron a moler consideran que el molino no produce los mismos resultados y ciertos platos desmejoran su sabor, se trata de un artefacto que a pesar de ello, se adapta muy bien a la cocina tradicional, es muy frecuente que la familia tenjana, cuente con uno de ellos en sus cocinas y es de mucha ayuda para la mujer por el gran ahorro de tiempo que significa.

*“Cuando hay mazorca o bien por que no la traen o porque la rastrojeamos de alguna manera molemos, eso es programa para todos y hacemos envueltos claro esta que ya no en la misma cantidad que se hacia antes, si no pues mas poquitos”*

*“Tanto en mi familia como en la familia de mi esposo hay una tradición, es hacer las arepas de maíz pelado, hacer los envueltos de mazorca, los envueltos huecos y los tamales, siempre para san Pedro se preparan los tamales y entonces pues se reúnen las esposas de todos, a moler, a limpiar, a cocinar, a picar, a lavar hojas, es muy bonito”*

La introducción de la licuadora, infaltable ya en los hogares campesinos, ha permitido la penetración de nuevos alimentos a la dieta de la familia, como las frutas, utilizadas en la elaboración de jugos.

En cuanto a los alimentos consumidos el patrón alimentario es diverso y está estrechamente relacionado con la manutención de la parcela agrícola y la cría de especies menores, que permite conservar una alimentación basada en cereales, papas, hortalizas, leguminosas verdes y en algunas ocasiones proteína animal. Es evidente la penetración de productos agro-industriales como fideos, avena, arroz, aceite, pero éstos no constituyen alimentos de consumo diario como en el caso urbano que no cuentan con la posibilidad de una agricultura de subsistencia.

Un patrón alimentario de una familia campesina del sector rural puede ser:

*“Pues, lo que nosotros más comemos así, yo creo que lo normal para uno de campesino, sopa, pero todos los días no, por ahí cada tercer día la sopa, pero yo no soy de que sopa de pasta, sopa de esto, no, por ahí si a veces cuchucos así, pero las sopas llevan las mazorcas, llevan las arvejas, los frijoles de lo que siembro aquí, aquí no se hace sopa y seco porque ellos no comen todo eso, y se prepara el seco, entonces a la ensalada que eso, no tiene uno que irle a comprarle nada, si no aquí coge la cebolla, lo que sea, yo tengo aquí todo eso sembrado y así, jugo de tomate, jugo de mora, de lo que uno coseche aquí y se mata un pollo o un huevo de mis gallinitas ponedoras”*

Y un patrón del medio urbano sería:

*“La carne ya no es todos los días, sino cada tercer día, un día atún otro día huevo y he aprendido a utilizar los granos o leguminosas como fuente de proteína que remplazan la carne y como usted nos ha enseñado a combinar una leguminosa con un cereal es lo ideal para cuando uno no tiene la platica para las carnes”*

*“Que no todas las harinas vayan en el mismo plato, que haya balance en las preparaciones que se programan, tratar de distribuir bien las comidas, que una papita, una verdura bien preparada porque una verdura así como mal preparada, para nadie es rica, una proteína, cualquier tipo de carne o leguminosa o en su defecto huevo o atún... y eso si un poquito de arroz que no puede faltar, lo que me enseñó mi abuelita, el arroz siempre presente en el almuerzo.*

La compra de alimentos también está determinada por la presencia o no de la parcela familiar. La lista de compras de la familia rural es mucho menor a la urbana y se centra en algunos productos básicos: la sal, el arroz, el aceite, el café,

pasta y panela y algunos productos que no son muy comunes de encontrar en sus parcelas.

La conservación de una alimentación tradicional tiene varias implicaciones, en primer lugar, el sistema de compra que se establece para el consumo de alimentos es muy reducido. La dependencia alimentaria frente al mercado es entonces relativa, y se basa más bien en la llegada de nuevas necesidades que en una escasez de alimentos producidos por la familia. En segundo lugar, el trabajo de la mujer y el ingreso de ella al mundo laboral, ha modificado mayormente las pautas de consumo, se observa una simplificación en la preparación de ciertos platos y una menor variedad de comidas, aunque se trata de mantener los elementos principales que garantizan la permanencia de una preparación y alimentación tradicional.

El ritmo de vida actual de la familia tenjana, exige comidas más simples. Los cambios en las prácticas alimentarias son manifestaciones de transformación en la vida familiar y de la sociedad en general. Entre esas transformaciones se pueden citar el aumento del consumo fuera de casa y la preferencia de productos de fácil preparación. De esta manera comienzan a surgir nuevas identidades gastronómicas, el uso de la comida industrializada y la invasión del *fast-food* (comidas rápidas), que según los mismos campesinos consideran que han hecho perder el vínculo que siempre se ha tenido con la comida. Para Franco “el *fast-food* no puede ser considerado como un mero indicio de regresión gastronómica ya que presenta un aspecto fundamental innegable: satisface la necesidad actual de rapidez y responde a la demanda de relaciones impersonales como consecuencia de la cultura urbana de hoy en día. La *McDonaldización* de la sociedad produce nuevas identidades a través de los establecimientos *fast-food*.

La desritualización de la comida y el vacío de la comunicación e intercambio humano transforman la comida en una mera operación de reabastecimiento.”<sup>71</sup>

En la cultura *fast-food*, el trabajo es primordial y las relaciones, secundarias, lo rápido suplanta a lo lento, y lo simple a lo complejo. Cada vez menos la comida casera y cada vez más las comidas fáciles. Se termina perdiendo la personalidad del paladar, sus exigencias, predilecciones y simpatías. Así expresa una de las mujeres participantes de la investigación, su forma de ver la cultura fast-food:

*Pues, yo creo que es el facilismo, lo ¡YA! de las cosas, la falta de tiempo tal vez y del amor que se le ponga a las cosas sobre todo, porque si usted le pone amor y entusiasmo, usted dice: voy a hacer una sopita así y asa y le echo esto y lo otro y recuerda esos sabores tan agradables, pero ahora la sociedad es tan facilista, entonces la sopa ya viene lista, ya encuentras la sopa del “agite, revuelve y listo”, esta situación afecta mucho.*

Por lo tanto, los hábitos alimentarios sufren la influencia de los cambios socio-culturales, una identidad cultural-gastronómica no es capaz de abarcar todos los elementos presentes en su formación pero cuenta con elementos singulares de identificación local. Se es lo que se come por los hábitos culturales que se adquieren y reproducen a lo largo de la vida y por los significados que se atribuye a los alimentos que se consumen, que se amoldan a cada cultura. Cada región manifiesta su identidad cultural-gastronómica socialmente formada a medida que la cultura incorpora los cambios a su carácter.

Las transformaciones en la dieta y la cocina, las cuales en conjunto parecen graduales e inevitables, desde un punto de vista más cercano parecen ser producidas a través de la interacción de actores individuales, cuyos deseos se oponen. No solo los alimentos ingeridos en el hogar, sino también las relaciones de poder y prestigio entre sus miembros, se ven alterados en estos procesos y se altera aún la reproducción del propio hogar. Los argumentos sobre comida y

---

<sup>71</sup> Franco, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. En: NUNES DOS SANTOS, C. Somos lo que comemos. Identidad Cultural y Hábitos Alimenticios. Rio de Janeiro: Editora SENAC, São Paulo, 2005.

cocina revelan las visiones opuestas que los individuos tienen de sus hogares y de los papeles que los diferentes miembros deben desempeñar. Los niños y niñas que comienzan a demandar para el desayuno cereal industrial en lugar de la arepa hecha en casa, los jóvenes y ancianos que discuten sobre las horas en las que la comida debería ser servida, ejemplifican las posiciones conflictivas de las generaciones dentro del hogar y manifiestan la naturaleza divisoria del proceso de aculturación y cambio. Los mismos campesinos describen con detalle la ruptura intergeneracional que viven actualmente con las nuevas generaciones:

*El cacao hecho en pata de res, para que veamos que es un alimento y por eso es que mucha gente esta parada todavía, porque ellos sí supieron hacer un cacao, si le decimos hoy en día a la juventud, ¿que es un cacao molido en piedra? No conocen ni la piedra, mucho menos el cacao, entonces de donde queremos que las culturas se tengan, de donde; vaya tráigame una mano de piedra para moler esta vaina ¿Y qué es eso? Eso va y trae un molino de lo que esta modernizado y viene y echa a moler, y si no tiene un motorcito para mover el molino, nunca toman cacao y nunca hacen eso, entonces doctora esa cultura existió en nuestro municipio y todavía puede existir, pero siempre y cuando le pusieramos mas afecto a las cosas y nuestra juventud naciera con menos pereza.*

*Hoy hay la comida, pero, desafortunadamente no la conocemos, si nuestra juventud se come un plato de mazamorra, mañana dice me dolió el buche con esa sopa que me dio, no es porque le haya dolido el buche, es porque no le gustó, que le vendieron unos cubios, que le dieron una chuguas y esas bolas que son, que le hacen una sopa de yotas, que sale del maíz, y esas yotas de bolas de qué, ellos no las conocen, ni se las saben comer, porque no les gusta, la juventud de hoy está a las vainas cereales, de lo que están dando las empresas, las fabricas, como el que se come una pastilla de cacao, que ya venga así de una vez para morder, eso es lo que hace la juventud de hoy.*

*No!!!! Ahora hay que darles hamburguesita, hay que darles perrito caliente, heladito, gaseosita porque ellos no van a tomar agua de panela; uno que preparaba una ollada de agua de panela para encima del almuerzo y permanecía una olla esmaltada con agua de panela todos los días encima de una mesa en la cocina y usted llegaba y se tomaba unas buenas vasadas y si no quería agua de panela pues tomaba agua.*

Tenjo está cambiando y los niños, niñas y adolescentes quieren comer cosas que sus madres nunca han cocinado. Estos cambios en las preferencias alimentarias, difícilmente parecen constituir debates ideológicos.

Las practicas económicas, políticas e ideológicas que se condensan en la comida son, por tanto complejas y contradictorias. La comida está entre los momentos relajantes que disfruta toda la familia, al proporcionar la sensación de la satisfacción gustativa y el placer de la interacción social, pero al mismo tiempo, la

comida se convierte a menudo en expresión de frustración y de conflictos dentro de la vida familiar.

*Yo soy una mujer ansiosa, además por ejemplo fechas en las cuales no consumo tanta comida paradójicamente es diciembre, diciembre para mí es un mes demasiado horrible, desde niña no me gusta el diciembre, primero porque de niña sufrí mucho y era muy duro ver que las demás familias tenían una cena y nosotros no, y ahora porque, pues se me murió mi hijo en época decembrina, y es como una depresión aguda, entonces no consumo mucha comida, pero, yo que soy gorda sé y entiendo a las gordas y a los gordos, que a uno se le hace agua la boca viendo un pastel, un postre, un chicharrón, porque son como ansiedades, nosotros sufrimos de tantica ansiedad y esa ansiedad nos lleva a pensar:: ¡comamos hoy, que mañana que carajo, de pronto no tenemos!*

### **Percepción social en torno a la alimentación cotidiana**

Según Esparza, “el análisis de la seguridad alimentaria desde la perspectiva del consumidor comienza con un cuestionamiento de las motivaciones de consumo de las personas y del manejo del deseo de estas, lo que sin duda se sitúa en el espacio simbólico donde ocurre el fenómeno alimentario”<sup>72</sup>.

Desde este punto de vista, el propósito de hacer una exploración cualitativa de los significados del alimento entre familias de bajos recursos del municipio de Tenjo y el preguntarnos ¿cuáles son las expresiones verbales que pudimos captar en los grupos focales en torno a la alimentación cotidiana? ¿Cómo se percibe la seguridad a nivel popular? ¿Cuál es el universo en torno a los significados de seguridad y riesgo que pudieran existir en el consumo alimentario familiar?, cobra total relevancia.

El total de afirmaciones encontradas se pueden resumir en 3 conjuntos principales: el primero está referido al consumo familiar y es de naturaleza tradicional, el segundo incluye el alimento de tipo industrial y el tercero sobre la percepción de riesgo en torno a la alimentación cotidiana y las aversiones relacionadas con ello.

---

<sup>72</sup> ESPARZA, L. Globalización y Seguridad Alimentaria. En: XXIV Coloquio de Antropología e Historia Regionales. México: El Colegio de Michoacán, A.C. 2005.

Un aspecto que llama la atención por su relativa singularidad son los del aprecio y preferencia por lo natural:

*Me parece más rico, lo que yo preparo aquí, que no es un caldo con maggi y pasta y cosas deshidratadas; es más rico, uno coger la verdurita fresquita, picarla, colocarle un pedacito de carne, un pedacito de pollo que sepa a hogar, a casa*

Otro renglón que resulta habitual entre las mujeres son las preferencias por las facilidades de acceso y economía que aseguran el sustento de la familia:

*La carne ya no es todos los días, sino cada tercer día, un día atún otro día huevo y he aprendido a utilizar los granos o leguminosas, como fuente de proteína que remplazan la carne y como usted nos ha enseñado a combinar una leguminosa con un cereal, es lo ideal para cuando uno no tiene la platica para las carnes*

Otro aspecto muy interesante porque expresa las contradicciones propias del consumo alimentario en este tipo de población, es el gusto por los alimentos industrializados lo que muestra que a pesar que lo industrial es considerado como no nutritivo, debido al procesamiento o al alargamiento de su vida útil, si tiene una incidencia fuerte en el consumo popular.

*Porque muchas veces las mujeres nos acostumbramos al “ricostilla” o al “magui” para darle sabor a las comidas o el “frutito” que yo veo que ya no falta en el mercado de las familias.*

*Sí, porque todas las costumbres han venido cambiando, porque todo lo han modernizado, porque imagínese uno saliendo en una reunión con una mazamorra qué pensaría, no!!! qué pena, ahora todo es moderno, son platos sofisticados entonces se ha perdido lo tradicional y por la forma como están criando los niños... ya comienza a dar pereza pelar y hacer todos esos procesos, hay que comprar ya listo. Para navidad y año nuevo que se hacía, un ajíaco la berraquera, ahora es pavo a la no sé qué, el perril con salsas de no sé que, eso fue lo que comimos en esta navidad!*

Lo natural para las mujeres lo suelen asociar a una gama de cualidades que va desde la dieta restringida a frutas y verduras, hasta la producción domestica de autoconsumo, pasado por los alimentos que se venden en fresco. Además por natural se entiende algo que siempre es valorado como “mas sano”, que no contiene químicos y que siempre será algo mas preferido, que gusta más, a pesar que al mismo tiempo se llega a ver como una parte de un horizonte existencial, ya perdido de modo irremediable y que con nostalgia por su terruño y su niñez recuerda una mujer madura:



*Cuando yo era niña, yo pienso que uno comía mas sano, porque todo lo que producíamos en casa era natural, sin químicos. Los pollos los teníamos 9 meses comiendo de poquito en poquito sin esos concentrados y ahora que me dice de los huevitos campesinos, eso sí eran huevos.*

Definitivamente el concepto de saludable las mujeres lo relacionan en la mayoría de los casos con lo natural, lo uno esta implícito en lo otro y es de resaltar el gran número de intervenciones que giraban en torno a este concepto:

*Yo considero que mis hijos y toda mi familia, está bien alimentada porque siempre me preocupa que hayan los ingredientes y los elementos necesarios, que estén en buenas condiciones, me preocupo por seleccionar las verdura, las frutas, los granos, el aceite que se compra, siempre procuro que haya las proteínas, los carbohidratos, que todo sea muy balanceado y preferiblemente tratar de tener cosas naturales y en lo posible frescas.*

*En mi casa se come demasiado saludable diría yo, porque las cosas son como muy naturales. Mire yo tengo aquí una huertita chiquitica, tengo lechuga, cilantro, perejil, cebolla... a eso jamás en la vida le voy a echar un poco de abono químico, yo no le echo nada de eso, yo le arrimo la tierrita, yo nunca las fumigo, por debatito les llega el agua de lavar la ropa y entonces esas maticas nunca tienen veneno ni nada raro; las gallinas comen pastico, maicito, ellas no comen de esos concentrados, no!! maíz.*

Por otra parte la economía rige también el orden de las preferencias, pues las facilidades de acceso son determinantes en el consumo y esto es comprensible si se tiene en cuenta el bajo nivel socioeconómico de las familias de donde se obtuvieron los datos. Sin embargo como ha demostrado Bourdieu<sup>73</sup>, el acceso posible no se traduce en consumo efectivo, si el individuo no fue habituado en su vida previa, y el proceso de habituación se limita a la escala de bienes asequibles a una persona. Así las preferencias hacia productos accesibles por su costo deben tener cierto proceso de “construcción” en cada individuo sin que ello explique en forma total las preferencias del gusto. En este sentido que está muy ligado al campo de significados de la economía esta el de las reservas que en un hogar debe existir para no pasar hambre, y los alimentos que no deben faltar, sobre todo en los menores de edad, para estar bien alimentados. Las mujeres piensan que algunas comidas resultan particularmente beneficiosas para la salud

---

<sup>73</sup> BOURDIEU, P. La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988.

de los niños. La leche, el pollo, la carne y el huevo constituyen el ejemplo más obvio de esta categoría, pero también se cita bastante la fruta, atribuyéndole una importancia especial para los niños sobre todo si se tiene en cuenta que a los niños normalmente no les gustan las hortalizas y verduras.

*“La carne y la leche son algo que en mi casa tratamos de que no les falte a los niños” Y otra muy común “pollito, carnecita, lechecita, verdurita, buena fruta; eso sí es una buena comida para unos niños y hay que procurar que esos alimentos no les falten” o, “Yo procuro darle a los niños su huevo todos los días, aquí siempre hay huevos hay leche”.*

Y cuando se quiere examinar el valor que las mujeres le dan a la comida, los alimentos de alto estatus social se asocian principalmente a la carne y al pollo. El pollo es el alimento más valorado seguido de la carne, pescado, huevos, queso, frutas verduras es este orden. Las papas, el arroz constituyen sin duda ingredientes esenciales de toda comida, aunque es la carne o el pollo lo que principalmente proporciona estatus a la comida. La alimentación desempeña un papel importante en las festividades, ceremonias y rituales donde el estatus del alimento entra en juego y por ende las familias se esfuerzan demasiado en sus preparaciones, se endeudan para ofrecer a sus invitados las mejores viandas; casi que el máximo indicador para calificar que tan buena o mala estuvo una celebración lo dan los alimentos que se hayan distribuido durante la misma. Los asados con variedad de carnes, la lechona, los sancochos, los tamales, el arroz con pollo, son casi siempre los platos seleccionados para brindar en ocasiones especiales no solo por el estatus que ofrecen sino que a esto se le suman las condiciones de facilidad, practicidad y economía y así lo resumen dos mujeres participantes:

*“Para celebraciones lógico que uno busca un plato diferente a lo que come a diario, ¡si! una buena ensalada, una mojarra frita, una trucha a la plancha, es algo que uno no come todos los días y como es una fecha especial, entonces que sea un plato especial.*

*“Aquí, estamos acostumbrados para las fiestas especiales a la lechona porque es algo que se consigue barato y segundo que es muy fácil de servir, además uno se evita muchas cosas, de que hacerlo, de que como ya viene preparada no es si no comprarla y llega en una mesa y empieza uno a cortar y ¡tenga, tenga!, entonces se ahorra uno trabajo, y si uno es por ejemplo el que invita, entonces uno metido en la cocina, no tiene ni tiempo de atender a los invitados ni nada entonces uno busca algo que sea práctico.”*

El alimento tradicionalmente está implícito en el concepto de fiesta, ya que comer en común reafirma la cohesión y los vínculos de quienes lo hacen convirtiéndose en momentos de interacción social y expresión de identidad. A través del alimento se celebra la vida, es la disculpa perfecta para el encuentro para estar con la familia, los amigos y los vecinos, la comida se comparte en el ritual y se convierte en un acto social que fomenta y estrecha los lazos de solidaridad.

*“Fechas especiales en mi familia, los bautizos porque hay bastantes niños, las primeras comuniones y la navidad. Pero una fecha muy especial que se celebra todos los años donde se reúne toda la familia y se hace una gran comida, es el aniversario de la muerte de mi abuelita, entonces se reúnen todos, cada año celebran alrededor de un buen asado o un sancocho, pues no celebran que ella se haya muerto, por lo menos los hijos no faltan, todos van con nietos y es un tiempo para uno conocer las primas, y que ya tuvo un hijo y que ya la otra tuvo y que la otra esta grande, y todos los años es lo mismo y es la fecha que pues mas especial que hay en mi casa”.*

Continuando con el tema de las percepciones, ellas también pueden reflejar cierta experiencia e intervención en procesos de educación en salud y nutrición. Gracias a estas experiencias las mujeres tenjanas han adquirido cierta capacidad crítica ante las ofertas alimentarias y les han dado herramientas para mejorar la disponibilidad y consumo de alimentos optimizando los limitados recursos económicos que disponen las familias, como lo expresan algunas de las mujeres asistentes al programa de seguridad alimentaria y nutricional SAN del municipio:

*Si se come aquí lo que comía yo cuando era pequeña; pero también se han agregado otros alimentos lo que yo te decía ahorita, se mejoran con productos con soya, productos con quinua; porque aprendí hacerlos dentro del programa, yo no conocía ni el proceso, ni como se preparaba, ni nada, y eso después de aprender que aportaban en la alimentación y todo, yo empecé a usarlos en mi casa, acá y le enseñe también a mis hermanos y le enseñé a mi mamá para que ellos también, puedan incorporarlos en su alimentación.*

*Comer bien es nutrirse, procurar que así no haya mucha plata cada vez que almorzamos o comemos consumamos alimentos de todos los grupos de nutrición. Que ojala haya un lácteo, un cereal, haya carne y si no hay para carne frijol o lenteja o cualquier grano que la remplace. También la podemos reemplazar por viseras que también alimentan. Fruta*

**Foto 7. Niños beneficiarios del Programa de Seguridad Alimentaria recibiendo un paquete alimentario. Tenjo. 2007**



*esencial, o sea que haya un alimento de cada grupo. Por ejemplo dicen que el arroz no nutre, pero para mí sí es importante el arroz, puede que no sea grande el aporte de vitaminas pero por supuesto que sirve porque trae otros nutrientes, entonces acompañado de unos frijoles o unas lentejas aporta bastante.*

*“Yo con el programa he aprendido a manipular y a utilizar los alimentos, yo no sabía ni conocía alimentos como la quinua, la soya, el carve la clase de alimentos que son y su importancia en nuestra alimentación; como combinar los alimentos para lograr un mayor equilibrio; la importancia de las leguminosas en la alimentación como fuente de proteína económica que puede reemplazar las carnes; he aprendido a preparar alimentos diferentes a base de muchos productos que no conocía y que son de mucho beneficio”*

Es de resaltar el estatus que le han dado las mujeres a las leguminosas como el fríjol, la lenteja, la soya, el garbanzo y a los cereales como la quinua, cebada, trigo, arroz, ante su bajo poder adquisitivo para acceder a los alimentos que ellas consideran de estatus alto, alimentos que en la actualidad resultan ser excesivamente costosos para este grupo poblacional. Los talleres de educación alimentaria y nutricional impartidos a las mujeres dentro del proceso de seguridad alimentaria integral han procurado recuperar alimentos autóctonos y nativos como la quinua, para ayudar a resolver la problemática nutricional y la deficiencia proteica encontrada. Los principales protagonistas de los talleres han sido la quinua, la soya, el carve, las mezclas vegetales, el maíz, la cebada, el trigo, las frutas y hortalizas propias de la región, las plantas y condimentos naturales.

Por otro lado, las aversiones respecto a algunos de los alimentos tiene variadas y significativas expresiones verbales que alcanzan a mostrar aversiones de carácter básico, es decir las que se originan en prohibiciones familiares hechas en la infancia y las que se incorporan al comportamiento personal de forma voluntaria en la edad adulta determinadas por diversos factores de influencia.

*En una época papá sembraba mucho arracacha y nos obligaba que teníamos que comer arracacha y a mí no me gustaba eso y no podía ni chistar ahora no la puedo ver ni en pintura, no sé, huácala!!!*

Los productos industriales y procesados, son considerados como no nutritivos por las técnicas empleadas en su procesamiento o conservación. Se alcanzan a detectar expresiones relacionadas con sensaciones de desconfianza que generan estos productos:

*La verdad yo no soy amiga de tanta manufactura de tanta cosa artificial, porque hoy en día usted consigue un pollo regalado en \$10000 y tiene dos meses de vida, es un pollo que le han inyectado hormonas, lo matan y le inyectan agua para que pese entonces es un animalito que es un bebé, en cambio yo tengo un pollo y lo tengo 9 meses comiendo poquito a poquito y es un pollo como saludable como mejor, entonces uno come más sano.*

El conocimiento de lo que carecen; la toxicidad de su contenido, lo que representa distintos grados de riesgo para la salud del consumidor:

*Yo personalmente no quiero que se acabe esa tradición, porque hoy en día la mayoría, eso son harinas que ya vienen preparadas y vaya uno a saber cómo las preparan, mientras que uno sabe como prepara sus propias cosas en la casa por ejemplo aquí yo misma pelo el maíz yo se como lo pelo, pero allá, sin saber, uno como lo pela de que manera, hay mucha gente que lo pela con cemento, que día me ofrecieron una arepa en el pueblo, yo me la comí con desconfianza eso me supo a puro bagazo.*

Esta posición asumida frente al riesgo alimentario indica una autopercepción de ignorancia y vulnerabilidad respecto a la alimentación moderna en general, se percibe un sentimiento de desazón ansiedad por no poder contar con la información y el conocimiento de los procesos de elaboración que antes tenían sobre los alimentos. Este sentimiento creciente de ansiedad alimentaria es lo que Fischler<sup>74</sup> ha denominado “gastro-anomia”, un ejemplo de ello es el siguiente:

*Para mi es preocupante porque todo es más rico viendo el proceso desde que se cultiva, que es todo sanamente. Mientras que ahora cuando uno compra las cosas, uno no tiene idea como las cosecharon, las procesaron, las empacaron, todo eso!! Ni idea como fue la manipulación de esos alimentos. Yo soy de tradición de la tierra, nosotros sembrábamos papa, zanahoria, remolacha, maíz y era muy chévere porque nosotros mismos la desyerbábamos, la limpiábamos y veíamos como mamacita cocinaba lo que nosotros mismos con nuestras manos habíamos cultivado, era chévere.*

Las mujeres rechazan en bloque a los alimentos industrializados por la percepción negativa de los aditivos y colorantes y conservantes que se emplean de modo frecuente en su producción industrial. Unas mujeres lo resumieron así:

*La gente todo el mundo criaba sus gallinas, eso nunca esos pollos de ahora tan feos, no!! mientras que uno compra un pollo en un supermercado un pollo de galpón, eso son las presas mas pequeñas, mas blancas, esa carne es pálida y en realidad no sabe tan rico es decir se nota la diferencia a la gallinita campesina que uno cría en la casa donde uno de da el maíz, le da comidita sana y sabe como los alimenta.*

---

<sup>74</sup> FISCHLER; C. El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, Col. Argumentos; nº 168, 1995.

*Cuando yo era pequeña me tocó comer muy distinto a lo que comen los niños ahora, ni parecido, porque la alimentación de hoy en día se redujo toda a paquetes, a la comida chatarra que llaman, que papitas fritas, que chirrarroncitos de esos que vienen en paquete y todas esas cositas que antes no se veían y ahora se ven todos los niños prendidos de esos paqueticos que están llenos de químicos y colorantes y cosas artificiales que no los nutren.*

Existe también una percepción de riesgo que vincula dos campos de significados: el alimentario y el de la salud. *“ahora se enferma más la gente, porque todo es puro químico”.*

*“Yo creo que van a vivir más poco tiempo, yo creo que entre más días el promedio de vida va a ser como menor, la gente vive ahora en mucho corre corre y se alimenta con comidas rápidas, aquí va a pasar de pronto como en EE.UU, como la vida está difícil entonces a la gente le va a tocar trabajar mucho y llegan a la casa y hacen cualquier cosa, compran una lata de frijoles y los revuelven con un arroz trasnochado y ya, está lista la comida”.*

Con el apoyo de la literatura socioantropológica referida a la clasificación cultural de los alimentos, se encontraron distintas fronteras que las mujeres informantes dan sobre los alimentos que conocen, fronteras que tienen que ver con la cotidianidad, el carácter tradicional y la modernización de la cultura alimentaria. Es conveniente advertir que estas fronteras se sitúan principalmente en el ámbito de los sentidos cualitativos de la seguridad alimentaria, sin relegar los sentidos cuantitativos del acceso en cantidad y variedad de alimentos. La mayor porción de interpretaciones se centran a una interpretación crítica de la modernidad a través de distintas representaciones. En estas suele surgir una percepción negativa sobre los costos para la salud del consumidor que generan las modernas tecnologías agropecuarias, o las cuales han abandonado los métodos naturales de crianza, engorde o cultivo.

*Esto que tengo en mis manos se llama arveja!!, es un alimento, pero lo que pasa es que esto ya está dañado por la fumigación, le mata la mayoría de nutrientes que contiene por la fumigación. Desde su siembra se utiliza un fungicida, ya se acostumbro a él, ya se olvidó la agricultura como era antes. Cuando ahora se come ya no tiene la nutrición que debió tener, ya no es el alimento que debió ser.*

Otro aspecto que se observa en el discurso generado por los participantes se basa en las creencias y hábitos inculcados y apropiados desde la socialización temprana y posteriormente modificadas por sus experiencias educativas y laborales. Es reiterativa la idea de que lo que se aprendió a comer de niña, en el lugar de origen, dentro del seno del hogar materno, resulta de grande, y en los lugares a donde emigraron, como lo mas “sano”, “seguro” y “sabroso”.

*Me gusta preparar lo que mi mamá me enseñó a cocinar, como ella me enseñó a cocinar que cocina muy rico y saludable. Ahora por ejemplo la pequeñita, Valentina de cinco años, ella no es una de las niñas que prefiere una gaseosa ella cambia un vaso de gaseosa por el agua, la zanahoria por ejemplo se la doy rayada que era lo que a mí me daban cuando pequeña, me enseñaron que uno la pela uno la raya le echa leche, panela rayada o raspada, o azúcar, para los niños eso es lo mejor claro, que no ponerse uno a darles que un paquete de esto, que un paquete de aquello, dulces no.*



**Foto 8. Mujer de la vereda de Jacalito, introduciendo la alimentación complementaria a su hijo.**

Definitivamente, los modos de alimentarse, preferencias y rechazos hacia determinados alimentos están fuertemente condicionados por el contexto familiar durante la etapa infantil en la que se incorporan la mayoría de los hábitos y prácticas alimentarias de una familia que van a regir por el resto de la vida. En la infancia, dichos hábitos y creencias de los padres, fundamentalmente de la madre quien es la principal responsable de la transmisión al hijo o hija de las pautas alimentarias saludables o no saludables que podrían prevenir o promover enfermedades relacionadas con la alimentación, juegan un papel definitivo, como lo narra una de las madres participantes:

*Yo trato de alimentar a mis hijos con lo mismo que mi mama nos alimento, fuimos cinco hermanos y todos somos super sanos, no nos enfermamos entonces pienso que mucho de eso ha dependido de la alimentación que ella nos dio cuando éramos pequeños. Mi mamá siempre nos compraba la leche entera de vaca, nos compraba hígado, las viseras nos hacia unas buenas mazamorras, ahora quieren prohibir la leche entera de cantina dizque por las bacterias que tiene que no se hasta que punto sea un manejo comercial por conveniencia porque cuanto tiempo vivió la gente consumiendo esa leche y no les pasaba nada y ahora todo el mundo se enferma por la leche, yo en todo caso sigo con mi leche de cantina como lo hacia mi mamá.*

Por ende, aunque el patrón alimentario de Tenjo ha evolucionado y cambiado tanto del medio rural como el urbano, continúan presente elementos ancestrales de la dieta o menú (maíz, papa, verduras y vegetales autóctonos: frijol, arveja, zanahoria) que consumen en las preparaciones y combinaciones acostumbradas, a la vez que aparecen nuevos elementos en la dieta, cargados de mayor prestigio social y con el apoyo de la publicidad. Las mujeres destacan su preocupación por la modalidad de producción y manejo de una disponibilidad de alimentos cada día más ajena a la localidad y crecientemente industrializada.

*Por la tecnología porque ahorita que es lo que no se consigue empacado, las arepas las consigue que así, que asa, que con queso y baratas!!! Porque la verdad baratas. Consigue usted el ajiaco en un tarro que no es sino venir y echarlo en una olla y ya estuvo, los frijoles con tocino los consigue que es lo que no se consigue.*

Frente a este punto de vista, es indudable que en la actualidad la publicidad y todos los mensajes transmitidos a través de los medios masivos de comunicación dentro de los cuales sobresale la televisión ocupan un lugar importante en la construcción de la identidad cultural sobre la cual descansan los hábitos alimentarios de toda la población, pero especialmente de niños, niñas y adolescentes. Los comerciales de TV, proyectan estereotipos en relación a muchos aspectos (raciales, sociales, culturales, sexuales), pero el relacionado directamente con los hábitos alimentarios e indirectamente en la nutrición y salud juega un papel determinante. Frente a estos, los mensajes emitidos por los medios transmiten información, conceptos y modelos de comportamiento que desplazan valores y costumbres que no encuentran arraigo en las nuevas concepciones de vivir que estos mensajes transmiten. Así lo expresa una de las mujeres participantes:

*Sí, definitivamente si uno se pone a mirar en la T.V o en la misma radio, entonces empiezan a tratar de meterte productos que no sé hasta qué punto son básicos y necesarios para el ser humano, como por ejemplo he visto mucho el comercial de "activia", que es un producto muy bueno y dan todas sus características y que probablemente las cumpla, pero, que son cosas que nuestras abuelas nos enseñaron, que para tener una buena digestión, que el salvado, que las hojuelas de la avena, la buena alimentación, buen líquido, entonces, son como productos que se quieren meter y obligarnos a comprarlos.*



Se ha demostrado que los niños que ven mucha televisión tienen peores hábitos alimentarios, porque se acostumbran a comer mientras la ven y el consumo de alimentos con poco valor nutritivo es mayor, ya que los modelos que ven en la pantalla son otros niños consumiendo productos no siempre adecuados para una dieta sana. Frente a este tema se observó en el estudio que las mujeres fueron muy enfáticas en resaltar el papel determinante de los padres de familia para contrarrestar el impacto negativo de la publicidad frente a la formación de hábitos alimentarios y así relata una madre de familia el papel que ha jugado tanto ella como su compañero en su rol de educadores enseñándoles a sus hijos la realidad “engañosa” del mundo de la publicidad.

*A el niño grande especialmente le explico ya que no es el producto si no una marca lo que uno está comprando que está beneficiando a unos pocos; cuando vamos a comprar cereales por ejemplo un “bon yourth” que uno lo paga super costoso, yo le digo que uno lo puede hacer un poco más económico más casero y más saludable con menos preservativos y el niño se interesa y comienza a preguntar sobre la publicidad para que la publicidad, porque se hace la publicidad y como a el papá le encanta ese tema entonces le hemos explicado y el ya entiende e inclusive a él no le da pena llegar al colegio con el sándwich o la torta que le hace la mamá, con cosas naturales, frescas y recién hechas así se le burlen, el ya sustenta su argumento y sale adelante no se deja achantar, no se deja decir nada y no le da pena llegar con su jarra de jugo natural, es mas yo misma le licuo en la mañana su jugo su fruta y le preparo el sándwich con quesito, pan si normal y en el colegio a veces lo molestan porque el ya está en quinto de primaria pero el ya tiene su argumento el no va a llevar un jugo “hit” o un jugo “soka” porque está de moda o cosas así, no!., bien poquito, bien maluco, bien caro y para completar lleno de químicos.*

Así mismo es alentador ver como a través de los significados que las mujeres le dan a la mesa familiar, el alimento continua cumpliendo su función socializadora y ese sentir del compartir los momentos de comer como un espacio de dialogo familiar que para los viejos fue tan importante, no ha logrado ser minimizado por el silencio frente a la televisión. La mesa familiar hoy, continúan siendo uno de los pocos espacios de encuentro, comunicación e integración familiar pese a los cambios en los sistemas de producción, nuevos roles asumidos por los integrantes de la familia y pese a un presente penetrado por los medios de comunicación y de esta forma lo relatan las participantes:

*“Nosotros todavía hasta el día de hoy también compartimos, no hemos permitido que cada uno coja por su lado, en la medida que estamos ahí y estamos juntos en las horas de las*

*comidas compartimos todos en la mesa; la mesa del comedor en mi casa no es de lujo sino es porque realmente nos gusta compartir el momento de la comida , principalmente el desayuno y la comida la compartimos así sea alrededor de una comida sencilla y estamos preguntándonos como nos fue, que hicimos, bueno, preguntas que surgen alrededor del diario quehacer y pues procuramos siempre charlar.”*

*Nosotros decidimos retirar el televisor definitivamente porque en alguna época tuvimos el televisor en la sala de la casa donde vivíamos y nos dimos cuenta que eso era un distractor para los niños, ellos ni siquiera se daban cuenta lo que comen, no degustan las cosas y pues no hay nada mas rico que disfrutar la comida, entonces nosotros siempre, siempre arreglamos la mesa antes de comer, siempre la mesa tiene que estar bien bonita, bien arregladita, cada uno tiene su individual y sus cubiertos, estamos corrigiendo a los niños para que coman bien, hablamos, oramos, damos gracias a Dios por las cosas que tenemos, por las cosas que nos da, le pedimos también cosas, me parece que es un momento muy importante para nosotros y siempre procuramos estar juntos.*

*“Es importante entender que a los hijos se les alimenta, también con caricias y palabras, entonces para nosotros hablar, el dialogo me parece super importante, sentarnos en una mesa bonita, que esté apropiada para eso y que podamos estar tranquilos y discutir las diferentes cosas que estén pasando”.*

Otra de las transformaciones alrededor de la infancia, que han emergido a través del proceso alimentario, es precisamente, la visibilización de los niños y niñas, como sujetos de derechos, en especial para las madres que participan en el programa de SAN del municipio de Tenjo:

*“Así como lo mostraba, el niño quiere llevar la chocolatina, quiere llevar las papás fritas ¿Ustedes le dan la oportunidad de que lo lleven...?”*

*De que él eche siempre y cuando no se pase, de que eche todo lo que va viendo, ¡sí papi!, eso sí échemelo, pero, en el próximo mercado, más bien cambiamos, no echas papas y más bien echa la chocolatina, o esta vez echa la chocolatina, pero, la próxima no echas papas, para que no llevemos tanta galguería, pero, si hay que darle la autonomía al niño, para que eche sus cosas, lo que les gusta.*

*¿Por qué consideras importante que el niño tome la decisión de que llevar?*

*Porque ellos también tiene que tomar su decisión, más no uno como imponerle las cosas a los niños, porque ellos ya son personitas, que tienen que aprender a defenderse, entonces, ellos van echando sus cosas, sin estar como obligándolos, a que tiene que comerse eso que le eche, ¡no!”*

Es a partir de esta opinión de una madre usuaria del programa de SAN del municipio, que se reflexiona, frente a como a través de la crianza y para este caso, en el contexto de la alimentación, se da la oportunidad de que los niños y las niñas sean autónomos y libres en lo que desean, sin que esto implique que no se dé la función de los padres, como protectores; ésta es ciertamente, una tensión

que se viene dando, no sólo al interior de las familias, sino de las instituciones, que tienen como beneficiarios a la población infantil, lo que por consiguiente se refleja en el desenvolvimiento de la sociedad, respecto al manejo de la autonomía de los niños y niñas. En este sentido es que consideramos que las intervenciones educativas, deben estar ligadas a estos procesos de crianza, al alimento, al papel de los cuidadores, etc., pues, a partir de estos espacios domésticos, es que se inicia la compaginación de las decisiones adultas y las de niños y niñas.

*“Si los niños a mi me dicen que no quieren comer determinada cosa, pues yo les digo: está bien, porque es que a mí siempre me decían: se lo tiene que comer todo, así no me gustara, entonces, pues yo si soy muy permisiva en esto, yo lo que he procurado, es no obligarlos a que coman, porque recuerdo que a veces nuestros padres, nos obligaban a comer, yo no los obligo, procuro es hacerle cosas que sean muy atractivas, por ejemplo el callo, a mi no me gustaba mucho y me lo tenía que comer, y al niño le encanta, por la forma como yo se lo preparo, lo que son vísceras y ese tipo de cosas, dependiendo como uno las prepare pueden ser más atractivas, que de pronto llegar a obligarlo”*

La anterior percepción, que corresponde a una cuidadora del municipio, nos invita a hacer un análisis, respecto a los cambios en las prácticas de crianza, ya que están mediados por la aparición de nuevas formas de concepción de la infancia, que a su vez estas determinan el proceso alimentario, es entonces, que los padres y en general la sociedad, han empezado a comprender a los niños y niñas, no como apéndices del adulto, sino como sujetos plenos derechos, tal como lo pronunció Rousseau<sup>75</sup>, cuya concepción de infancia, partió del derecho a la individualidad y a una educación basada en el desarrollo de cualidades naturales y expresión del afecto, esto nos impulsa a construir la infancia, bajo una lógica democrática, que intenta dejar por fuera del juego, modelos de crianza basados en la autoridad.

El anterior discernimiento implica que los cuidadores, desde los proyectos e intervenciones de cualquier orden, incluso los alimentarios, deben ser orientados en el proceso de crianza de sus hijos e hijas, a partir de elementos de la

---

<sup>75</sup> PUYANA, Y. Los cambios en la paternidad y la maternidad y las formas tradicionales de castigo. En: DURÁN, E Y TORRADO, M. Derechos de los niños y las niñas: debates, realidades y perspectivas. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas y Centro de Estudios Sociales, 2007. p. 314.

psicología evolutiva, en la que se reconoce a los niños y niñas como sujetos con las suficientes capacidades, ideas, sentimientos y características, para comprender la realidad y construir por sí solos, su propio conocimiento.

## 7.2 LA MUJER TENJANA EN EL PROCESO ALIMENTARIO

*“Yo trabajo por ejemplo el Género y el alimento tiene mucho que ver con eso, con la forma en que se distribuyen los alimentos en la casa, quien los prepara, quien los compra, quien provee los recursos para los alimentos, también un patrimonio histórico, las mujeres tenemos ese acervo, el de saber cocinar, esa es una utilidad para el desarrollo que no está consolidada cuantitativamente y eso no lo digo yo, lo dicen Naciones Unidas, todo el trabajo que hace la mujer, el de ponerse a lavar, el de lavar la ropa blanca bien blanca, el de la comida bien preparada, el de la casa bien organizada, eso es una habilidad que se tiene que ganar, y que se convierte en un trabajo y es un trabajo cualificado, entonces no gratuitamente uno le dice a una niña que le ayuda en la casa y uno le paga por ese trabajo; eso se paga, eso es un trabajo y el alimento sí que mucho más”*



**Foto 9. Mujeres de la vereda de Guangatá, en su rol de alimentadoras. Tenjo, 2008**

Tal y como lo expresa la coordinadora del programa de género del municipio, las mujeres son en definitiva unas alimentadoras por naturaleza, les encanta alimentar a sus hombres, a sus hijos, a sus animales a sus plantas, aunque muchas veces se olvidan de alimentarse ellas mismas. La mujer es capaz de transformar texturas, sabores, colores y dar origen a comidas de celebración, de trabajo, de mesa familiar o de la conversación alrededor del fogón. La mujer suena a secretos de preparaciones, a recetas guardadas en la memoria, son las que estirando el presupuesto se recrean con las

visitas escasas de las carnes o la amabilidad de los huevos y la compañía de los granos; es la que garantiza que cada miembro de su familia reciba una porción adecuada de los alimentos disponibles y nunca permite que ninguno de sus hijos se vaya a dormir con el estómago vacío; la mujer es productora de alimentos y trabaja en su pequeña parcela, la que cuida con amor porque de ella saca la mazorca, la cebolla y el cilantro para hacer la mazamorra que tanto le gusta a los suyos; cría la gallina porque sabe que con ella garantiza la presita del sancocho y le asegura a sus niños el huevito diario. Son ellas, las que dedican su tiempo e

ingresos principalmente en la adquisición de alimentos, porque cuando finalmente logran reunir 5 centavos las prioridades de sus hijos están por encima de sus propias y urgentes necesidades. La mujer también suena a saber y tradición se convierte en la guardiana del conocimiento y de las prácticas culturales y reproducen estos conocimientos en sus hijos. Por estas y muchas otras razones, la mujer se convierte entonces en la protagonista más importante y en parte vital para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la familia, ella, lo ha demostrado las experiencias comunitarias, desempeña un papel muy importante, no solamente como madre sino como un factor de desarrollo familiar, personal, social y comunitario.

En las mentes de Tenjo, como en las del resto del país, el proceso de cocinar en sí, está sujeto a las representaciones antes descritas. La imagen del alimento, la cocina, el fuego, está íntimamente asociado a la mujer, ya sea como madre, esposa, hija o nuera. Se considera a toda esta estructura conceptual de la cocina como posesión exclusiva del sexo femenino, como lo explica una funcionaria de la Secretaria de Desarrollo Social del municipio:

*“Pues lo que yo veo aquí en Tenjo y por el tipo de mujeres con las que trabajamos es que esos patrones del sistema patriarcal están muy arraigados, porque eso se trasmite de generación en generación, legado tras legado, entonces a la mujer tradicionalmente se le reconoció en el ámbito doméstico por todo lo que generaba protección y cuidado, hacerle la ropa al niño, coser el pantalón del esposo, remendar el pantalón al niño que se le dañó, pero además de eso hacer el mantel para la mesa, hacer los limpiónes de la cocina, ese ha sido el trabajo de la mujer y lo aprendieron a hacer muy bien, se especializan en eso, en esa rutina, en cocinar lo que aprendieron en sus casa desde pequeñas, en ese sistema patriarcal es muy claro en señalar el rol de debe desempeñar la mujer desde cuando está pequeña, la mujer misma se encarga de que la niña es así y los hombres no pueden ser de otra manera, y ella necesariamente tiene que ir a la cocina, tiene que aprender a cocinar muy bien, porque le toca, no es porque le guste o porque que rico aprender a cocinar y aprender cosas deliciosas y ojala aprender cocina internacional, no es por eso sino porque le toca, entonces terminan súper aburridas y cansadas, casi que odiando la cocina, entonces se vuelve un oficio tedioso porque es a parte de la responsabilidad el compromiso la carga de los niños, la carga de la responsabilidad tan grande que le genera el ir al trabajo y tener que llegar a desempeñar el otro trabajo en la casa en el cual no recibe a veces ni siquiera la gratitud, entonces eso está muy arraigado, yo note que en las familias con un nivel educativo más alto la cosa cambia, porque entonces el muchacho principalmente los jóvenes, son un poco mas dados, yo no sé si solidarios, pero en todo caso son más comedidos a ayudar en los quehaceres domésticos, entonces barren, saben que si la mamá llega tarde van organizando la mesa, compran el pan, se preocupan un*

*poco del que hacer alimentario que siempre ha sido de la mujer, yo noto que en las familias jóvenes, se asume un rol distinto, yo siento que en todo caso la sociedad va para allá, a tratar de equilibrar un poco más las cargas de la casa.”*

De acuerdo al texto anterior, el concepto de género surge como el resultado de la producción y negociación de normas culturales e históricas, sobre el comportamiento de los hombres y las mujeres, mediados por la interacción de las instituciones sociales; por lo tanto es un concepto creado y cambiante; se mantiene y reproduce en los ámbitos simbólicos del lenguaje y de la cultura. Los ámbitos de vida masculino y femenino dependen uno del otro, sin importar cual de ellos sea predominante. El concepto patriarcal creado y conservado por hombres y mujeres de distintas culturas, supone la figura de un hombre dominante, mientras deja entrever la subordinación de la mujer.

En el transcurrir histórico, la mayoría de las sociedades han desarrollado una relación patriarcal y por tanto machista con las mujeres y la naturaleza. La imagen de los sexos ha sido simbolizada como seres contrarios y diferentes, “mientras que a los hombres se les asocia a la fuerza y a la valentía, la mujer es reducida al rol de la reproducción biológica y de sujeción al varón, concibiéndola en carencia, debilidad, pasividad, ternura, generosidad, entrega, conservando el hombre el ejercicio tutelar sobre ella por considerarse superior y hegemónico”<sup>76</sup>.

*Porque desafortunadamente la cultura lo daña a uno; al hombre siempre le ponemos el estigma de que no se entre a la cocina, que no haga, que no es capaz, muchas cosas que se dicen que son cosas que la cultura ha creado de generación en generación y que están muy metidas en la mente de la gente, pero eso tiene que ver muchísimo con las taras, el mismo hombre dice: no, yo no me meto a la cocina porque soy negado para eso, se me quema todo, nada me queda bien, no eso son puras, bobadas que socialmente se manejan para que así sean, y con el cuento de que “mi mujer es la que sabe” ellos se desentiende, y lo mismo las mujeres no manejamos el ámbito de la calle, de la política, de las ideas, nosotras sabemos de la telenovela, de la hija de fulanita que quedo embarazada, del cantante de moda, etc.etc, los chismes, el puro chisme es el gran debate de las mujeres en las puertas de las casas.*

---

<sup>76</sup> SALLES, V. Las familias, las culturas, las identidades. En: Decadencia y auge de las identidades. México: Colegio de la frontera Norte, 1992.

De acuerdo a Bonfil Sánchez<sup>77</sup>, entre las características más comunes del estereotipo femenino se encuentran: *La actitud servicial* que es interpretada como una filosofía, ya que sirven con todo su ser, debido a que las mujeres no se consideran serviles sino que hacen favores a los otros, por lo tanto se someten de una manera absoluta a los intereses de quienes la rodean. Esto permite, que la identificación con las labores de servicio haya sido el rol histórico de la mayoría de las mujeres en diferentes sociedades, clases sociales y etnias; de tal forma que tan unidos han estado mujeres-servicio que se han escrito explicaciones básicas: las mujeres son y han nacido para vivir, nutrir, cuidar, acompañar, entretener, alegrar, etc. Por lo cual, “lo femenino, se caracteriza por la necesidad de involucrarse con otras personas más que con las ideas y abstracciones; por lo inconsciente y lo subjetivo; por la pasividad y la docilidad, y por una orientación hacia los sentimientos y la intuición”<sup>78</sup>.

*Si, es cómo lo típico, creo yo, porque la función de la mamá es servir y que todos queden bien servidos y de último se sienta la mamá a compartir la comida, con toda la familia.*

En este sentido, las mujeres son definidas en función del otro, existe porque el otro le da vida, identidad. Así pues, la misión de las mujeres parecería muy sencilla, ser esposas, madres, hijas, hermanas; pero la complicación no viene de las tareas que realizan, sino de la valoración de estas tareas, al ser definidas con relación al hombre (padre, marido, hermanos, hijos) no ocupan el mismo lugar que ellos, pues el lugar que la sociedad y sus instituciones es un lugar secundario.

La perspectiva de género, evidencia como a partir de las diferencias biológicas, las comunidades elaboran los conceptos de masculinidad y feminidad, atribuyen roles y funciones que generan sistemas sociales poco equitativos. En esa desigualdad, a partir del género, esta la discriminación en contra de las mujeres, el desconocimiento de sus potencialidades, de sus principales roles, la

---

<sup>77</sup> BONFIL SANCHEZ, P. Mujer Campesina Hoy. Panorama y perspectivas. En: Situación de la mujer en México. Aspectos educativos y culturales. México: FNUAP, CONAPO, nº. 10, 1995.

<sup>78</sup> AGATON, I. Notas tomadas durante el diplomado: Mujer, Género y Desarrollo. Municipio de Tenjo Cundinamarca. 2005.

invisibilización de su aporte al desarrollo desde la actividad doméstica y desafortunadamente, todas las actividades y espacios femeninos que fortalecen la seguridad alimentaria de la familia antes descritos, no siempre son debidamente reconocidas ni valoradas y carecen de reconocimiento social y económico.

De ahí la importancia que el enfoque de los derechos y la perspectiva de género sea una transversal que se incorpore en el ámbito de la construcción de políticas, planes y programas no solo desde la seguridad alimentaria y nutricional, sino desde todas las instituciones que diseñan estrategias de desarrollo. Tan importante ha sido este tema, que el “Promover la Igualdad de Género y la Autonomía de la Mujer” se ha constituido en uno de los grandes Objetivos de Desarrollo del Milenio que Colombia ratificó a través del documento CONPES Social 091 de 2005, en cuyo documento se plantea como principal reto el de la Equidad Social y la Reducción de la Pobreza.

El género es inseparable de la protección de la familia y de los niños, los primeros que reciben los beneficios de cualquier acción que mejore la condición de la mujer son los hijos. Solamente mediante este enfoque de equidad se logrará no solo que la mujer rural encuentre su espacio social y laboral reconocido y remunerado, sino que, se abrirán perspectivas para su reconocimiento y autoestima, para su autonomía, el acceso a la toma de decisiones y la integración de ella en los procesos de desarrollo rural. Al mismo tiempo, también se podrán construir relaciones entre hombres y mujeres, como seres iguales en derechos y oportunidades, pero no idénticos en anatomía, habilidades, capacidades, sentimientos y bagaje cultural. Este aspecto se ampliará un poco más en el capítulo de la perspectiva gubernamental y comunitaria de la seguridad alimentaria y nutricional.



## **La mujer tenjana: de campesina a trabajadora de flores**

La mujer tenjana es comúnmente cabeza de hogar, madre soltera, algunas conviven con su compañero en unión libre, otras divorciadas, separadas o abandonadas situación que las induce a emplearse en oficios domésticos, en empresas de cultivos de flores o a ocuparse en algunos trabajos informales, microempresas, cuidadoras de fincas, en trabajos independientes (ventas ambulantes). La feminización de la pobreza es un fenómeno que se ha identificado desde hace cuatro décadas<sup>79</sup>, y que a nivel municipal se hace evidente, por la cantidad cada vez mayor de mujeres solas con niños/as dependientes que se suman al contingente de trabajadores peor pagados. La creciente aparición de estas madres cabeza de hogar, es un caso relevante, por lo que el trabajo es cada vez más “una obligación que una opción”

Las mujeres de las veredas del municipio no están al margen de los cambios que a nivel social, económico, territorial y ambiental, han provocado los procesos de industrialización, urbanización y concentración de la propiedad, descritos en el primer capítulo, ya que ellas han sido las más afectadas en el diseño e implementación de estos proyectos.

Como se había mencionado, la floricultura en Tenjo es una actividad que surge con mucha fuerza en la década de los ochenta, y desde su inicio vincula mayoritariamente mano de obra femenina, según el discurso empresarial, esta preferencia se debe a su mayor productividad, delicadeza y cuidado en las labores a desarrollar. Sin embargo, las razones de fondo para la vinculación de mujeres obedecen a “una práctica discriminatoria en razón del género, las cuales se vinculan preferencialmente a sectores donde no es preciso tener ningún tipo de

---

<sup>79</sup> GUTIÉRREZ DE PINEDA, V. Familia y Cultura en Colombia. Bogotá D.C.: Coediciones Tercer Mundo y Departamento de Sociología, Universidad Nacional, 1968.

cualificación y por lo tanto tampoco existen mayores posibilidades de ascenso o capacitación”, según lo afirma un estudio realizado por la Corporación Captus <sup>80</sup>.

Las flores se convierten entonces en una experiencia nueva para las mujeres campesinas involucradas en ellas, experiencia que sin duda genera un desarraigo de lo que representa para una mujer de estas el acceder a un tipo de actividad totalmente diferente a la tradicional, fuera de su ámbito habitual de relaciones sociales, y que le exige otro tipo de cualidades sociales más individualistas que no está acostumbrada a ejercer, pero aún así, la venta de fuerza de trabajo femenina en las múltiples empresas de flores existentes en el municipio ha sido entonces, una de las estrategias que han emprendido algunos sectores campesinos para reproducirse en el contexto de la modernización de la estructura agraria.

La floricultura representa por lo general un ingreso para la subsistencia y como otros tantos sectores económicos, remuneran a sus trabajadores bajo la escala salarial más baja. Estos ingresos bajos llevan en algunos casos a las personas a buscar estrategias de sobrevivencia y generación de ingresos adicionales, especialmente mediante el trabajo de horas extras o en días de descanso como los domingos y festivos. Incluso incentivan a sus hijos mayores para que trabajen al interior de las empresas en temporadas de vacaciones escolares sin tener en cuenta las condiciones en que se desarrollan las diferentes labores. “En épocas de mayor producción los trabajadores y las trabajadoras tienen que alargar sus jornadas, cumpliendo horarios que van desde las 4:30 A.M. hasta las 12:00 de la noche o después, para iniciar nueva jornada en similares condiciones. Esa dedicación casi absoluta genera en los hijos y en el cónyuge sentimientos de abandono y desprotección especialmente en los niños, situación que es aún más complicada para las mujeres cabeza de familia”<sup>81</sup>, así lo narra una mujer

---

<sup>80</sup> ZAMUDIO, R. Impactos Sociolaborales de la Floricultura. Corporación Cactus. En: Floricultura de exportación en América Latina. Alemania: Editorial Terre de Hommes, 2003.

<sup>81</sup> *Ibíd.*, p. 30.

participante trabajadora de flores cuando se le pregunta ¿qué tanto el trabajo de las flores fuente laboral importante para las mujeres del municipio, hace que la calidad de vida de la familia tenjana disminuya?

*“Eso es un 50 y 50, pues si uno no estuviera trabajando estaría todo el tiempo dedicándose a los hijos, pero ya el alimento no sería el mismo, les tocaría menos y de menor calidad; pero en la calidad del tiempo sí, porque a veces cuando hay temporada nos toca hasta las 7-8 p.m. cuando he salido a las 5:00 a.m y me he levantado a las 3 ½ - 4 a.m. a más tardar, corra, deje los niños donde los cuidan, entonces uno cree mucho en la persona que los cuida y asume que los está alimentando bien, entonces en la tarde si uno no está, tiene que poner a una persona que los recoja, entonces claro con el tiempo y ese corre corre todo se deteriora. Se carece mucho de tiempo”.*

En la mujer trabajadora de Tenjo va naciendo un confuso sentimiento de satisfacción por la sensación de autonomía que le brinda su ingreso, y al mismo tiempo de culpa por tener que dejar de lado una serie de ocupaciones. Esto último es asumido como un incumplimiento de las obligaciones domésticas y sociales que su rol de mujer le demandan.

La falta de tiempo, como lo menciona la madre anterior, se constituye para las mujeres trabajadoras en el principal obstáculo para cualquier actividad distinta a las laborales. Las condiciones del trabajo en las empresas de flores absorbe completamente a las mujeres, no solo en procesos laborales, sino sociales, comunitarios y familiares debido al completo enajenamiento frente a sus obligaciones con la flora. El trabajo en flores no deja tiempo para actividades distintas a la que se tienen que cumplir en la empresa.

*“Yo me salí de la empresa, porque como le parece que en la época en que mi hijo estaba tan enfermo, se me agravó y tuve que pedir permiso para llevarlo al médico y no me lo quisieron dar, que qué era esa pedidera de permisos me dijeron”.*

Son muchas las mujeres que sumergidas en su mundo doméstico y en el trabajo de la flora, dedican poco espacio y tiempo para desarrollar su dimensión lúdica; las condiciones de vida lúdica son de vital importancia para el desarrollo de la creatividad, la inventiva, la argumentación y otras capacidades y habilidades de cada ser humano.

*La vida de las mujeres de muy bajos recursos económicos como la mía, no es muy llevadera ni agradable que se diga, se vive muy limitado, no tienes derecho a una recreación, a una salida a un cine, lo que ganas en la empresa de flores solamente alcanza para sobrevivir en las necesidades más prioritarias.*

A lo anterior se le suma el impacto nocivo para la salud de la mujer, las trabajadoras están sometidas a constantes controles de productividad en el trabajo que efectúan, y no tienen estabilidad laboral. Además, la plantación presenta condiciones muy nocivas para la salud: las altas temperaturas y la permanente humedad del ambiente, sumadas al uso intensivo de pesticidas en los cultivos, han provocado serios problemas de deterioro fisiológico de las trabajadoras:

*“ No!! eso es horrible, el calor en el invernadero es aterrador y usted no tiene derecho ni siquiera de ir a hacer chichi y todo el día agachada, desyerbando termino muerta, con mi espaldita adolorida y sin quien me haga un masajito”*

Existen diversas posiciones para las mujeres respecto a la valoración del trabajo y a su incorporación al mundo productivo y a la floricultura principalmente: unas valoran positivamente su trabajo, ya que logran mayor independencia económica y afectiva del compañero y se sienten bien compartiendo sus problemas con otras mujeres. En el primer aspecto, se ha facilitado una mayor autonomía de la mujer frente al manejo de los asuntos económicos del núcleo familiar, aún con las limitaciones de un salario bajo. En el segundo lugar ha significado para ellas la posibilidad de abrirse a un círculo de relaciones más amplio que el de su ámbito familiar; ha sido la posibilidad de conocer a otras mujeres y hombres y de intercambiar con estos en el mundo del trabajo.

*A mí me gusta mi trabajo, yo no soy desagradecida, llevo 15 años trabajando en flores y para que, mal que bien me hice a mi lotecito y construí mi casita y he sacado mis hijos adelante, no se gana mucho pero logramos medio comer y que va, yo la paso chévere, me jodo, pero tengo mis amigas y me distraigo mucho.*

Pese a lo anterior existe en las mismas mujeres el sentimiento de resignación, al no estar a gusto en su lugar de trabajo. Aparte de la dureza del mismo, prefieren estar en su casa cumpliendo con las labores domésticas. Incluso el ser trabajadora llega a ser una descalificación social, la comunidad las señala de “abandonadoras” de hogar y “promiscuas”.

*Para mi trabajar en las flores lo considero como un mal necesario, eso es como el matrimonio, pero es que ante esta crisis donde el sueldo del marido ya no alcanza para nada pues toca, no hay mas remedio, pero por mi fuera me quedaría en casa con mis hijitos que hartos que me necesitan. A mi esposo no le gusta mucho la idea de que yo trabaje en flores, porque descuido los niños y porque sus amigos le dicen que las mujeres en las flores se alborotan mucho.*

Para las trabajadoras casadas, su incorporación al trabajo asalariado es percibida como negativo. Su responsabilidad frente al trabajo doméstico implica para ellas el enfrentar una doble jornada de labores que provoca un deterioro físico y moral, degradación de la que están conscientes. Por eso, preferirían tener un esposo en capacidad de mantenerlas, y poder dedicarse a las tareas hogareñas. Su situación de asalariadas es sentida entonces como una anomalía en relación con la concepción de las mujeres sobre lo que debería ser el funcionamiento de una familia estable. Sin embargo, el trabajo les ha brindado cierta seguridad respecto a su posibilidad individual de hacer frente a una situación económica adversa y de optar, en caso de que sea necesario, por convertirse en jefes de hogar. Además se ha modificado el tipo de socialización que imparten a sus hijos. Este último racionamiento se enmarca dentro del tradicional modelo patriarcal tan arraigado en la cultura y que precisamente una de las mujeres defiende, por ser el modelo que más protege y garantiza la seguridad alimentaria de los hijos.

*“Es que definitivamente para mí , la familia, familia, es la señora que se queda en su casa que procura sacar a sus hijos con buenos hábitos de alimentación y toda esa cosa y el señor que va a trabajar y a traer lo necesario, eso sí, sin tanto autoritarismo, pero eso, eso!! Se acabo, todas las mujeres, es trabajando y ganando, entonces las mujeres no aprenden a cocinar y los pobres chinitos nunca les va a gustar nada porque nunca lo han comido; usted sabe que lo que uno come desde chiquito se le queda para toda la vida. Esas familias así se están acabando y yo no estoy de acuerdo”.*

El trabajo asalariado de mujeres en el medio rural, genera una seria problemática que ha sido poco abordada en el interior del municipio y que su análisis podría ayudar a construir una perspectiva diferente desde la cual se pueden entender y redefinir las formas de vida de ciertos sectores campesinos, que se alejan cada vez más de las características de reproducción del campesino tradicional tenjano.

## Valoraciones e incidencias del trabajo para la mujer

Cuando se habla de trabajo, tácitamente se asume que se habla de la labor que día tras día realiza el ser humano para ganarse el sustento; pero no es solo lo que hacen las personas, sino además las condiciones en que se realiza la actividad y su valor social en un contexto cultural determinado<sup>82</sup>

Si el trabajo se entiende como “trabajo remunerado fuera del hogar”, el término “remunerado”, hace referencia a todo trabajo que genera ingresos en dinero, directa o indirectamente, entonces las labores domésticas y de subsistencia desempeñadas por la mujer, quedan subvaloradas; actividades con las que ellas contribuyen a la economía doméstica de forma significativa, tanto indirectamente en términos de trabajo no remunerado en el campo y en las labores de la casa, como directamente a través del dinero que recaudan con la venta de algunos productos excedentes de sus parcelas.

Con la integración de la mujer al mundo laboral, no se equilibran con el hombre las actividades domésticas, sino que por el contrario se le aumentan a estas sus roles de trabajadora, madre, esposa y ama de casa; quedando invisible la actividad doméstica, porque no produce valor económico.

De esta forma, el trabajo de la mujer representa una experiencia global que abarca su doble jornada laboral: el trabajo remunerado y el de la casa, no remunerado; situación desde la cual debe considerarse la doble perspectiva del significado material y cultural de sus responsabilidades domésticas, como también, el significado de las diferentes modalidades de trabajo femenino como aporte a la economía.

---

<sup>82</sup> MOORE, H.L: Antropología y feminismo. Feminismos Cátedra. Valencia: Universitat de València, 1991

*Es muy importante para las amas de casa tener su dinero, poderlo manejar, poder decir hoy compro eso, hoy compro aquello, hoy regalo esto... es muy importante porque te sientes útil, te sientes segura, capaz de tomar decisiones. Se tiene la cultura de que es el hombre el que trabaja y trae el dinero a la casa, pero la mujer hace una labor que nunca se ha reconocido como realmente importante y lo peor no es paga, que es criar los niños, ver de la casa estar pendiente de ellos; eso es duro es sacrificante, desgastante, puede ser que tú te equivoques, que te dejes llevar del stress y grites, eso de pronto a veces hasta los hijos no lo reconocen*

El carácter gratuito del trabajo doméstico en la esfera familiar, culturalmente ha sido asignado a la mujer y es por esto que se define socialmente como ama de casa. En nuestras sociedades, le corresponde a la mujer, la mayor parte de sus labores del hogar y que son fundamentales para el desarrollo, porque es allí, en el hogar, donde se hace el mantenimiento y reposición de la fuerza de trabajo, como afirma Diana Meldrano<sup>83</sup> actividades de cocinar, lavar, planchar, etc, van en procura de que los miembros del hogar tengan un lugar propicio para reponer sus capacidades físicas y mentales. Le corresponde también a la mujer la reproducción biológica, crianza y cuidado, la reproducción ideológica para reforzar el orden social vigente, para lo que Meldrano dice: “el trabajo de la esposa consagrado a la producción del hijo, futuro productor, nunca es remunerado sobre la base de un salario, es decir, del tiempo pasado efectivamente en esta producción”<sup>84</sup>

Tiene creciente aceptación el hecho de que los ingresos bajo el control de la mujer, mejora la situación dentro del hogar, hay mayor participación en las decisiones de la familia; repercuten en rápidos impactos en aspectos como salud, nutrición, educación, etc.<sup>85</sup> Las mujeres trabajadoras tenjanas destinan un porcentaje importante de su ingreso a cubrir principalmente los gastos de alimentación y así lo confirma una de estas madres:

---

<sup>83</sup> MEDRANO, D. Desarrollo y explotación de la mujer: efectos de la proletarización femenina en la agro-industria de flores en la Sabana de Bogotá. *En*: Debate sobre la mujer en América Latina y el Caribe: la realidad colombiana. Bogotá D.C.: ACEP, 1982.

<sup>84</sup> *Ibíd*, p. 13.

<sup>85</sup> JOACHIM VON BRAUN, M. S. SWAMINATHAN, R. Ensayo: Agricultura, Seguridad Alimentaria, Nutrición y los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias IFPRI. 2003-2004

*“Todas las ventajas, porque cuando uno maneja su propia plata dice: quiero comprar esta carne, esta fruta, este pollo, mientras que a veces como el sueldo de ellos ahora no alcanza para nada, nos toca privarnos de muchas cosas y eso que mi esposo no es de esos egoístas, tacaños que toman y toman como muchos de este municipio. Entonces cuando uno maneja su propia plata es muy bueno, uno trabaja y compra sus cosas y le compra las cosas a los niños sin pedirle a nadie que es tan jarto. En cambio con plata yo le digo : ay mi amor venga yo lo invito a almorzar, uno se siente con carácter y no esta ahí dependiendo.... Si yo digo me quiero comprar una pestañita o un labial pues me los compro. Entonces con ellos muchas veces o no tienen o no quieren, en mi caso es porque a el no le alcanza, yo lo que gano lo invierto en mejorar la alimentación de mis hijos, les compro su yogurt, su pollito, sus frutas, en fin buenos alimentos”*

El trabajo productivo de la mujer no es simplemente un complemento, sino una base importante del ingreso familiar. El trabajo productivo de la mujer no es una ayuda, sino que constituye parte esencial de los recursos utilizados por la familia. Pero el rol económico de la mujer no implica necesariamente un cambio de status. Su papel esencial sigue siendo el de organizadora del espacio doméstico. Su aporte al ingreso familiar es visto como socialmente secundario, a pesar de que en la mayoría de familias es el principal sustento económico.

*Pues lógico para uno poder salir adelante, si uno se atiende a los demás nunca hace nada. En mi caso que a mi me toca sola con mi hijo, lo que yo gano es el sustento de los dos, por eso yo no le pongo peros a ningún trabajo, lo importante es salir adelante y conseguir las cosas que yo quiero, me encanta trabajar y me fascina estar ocupada. El trabajo me da tranquilidad, la seguridad de tener un futuro mejor; día a día las cosas son mas difíciles y si no se trabaja, se estanca uno y no se cumplen los sueños que usted los conoce muy bien, ¿cierto doctora Patricia*

### **La cotidianidad de la Mujer Tenjana:**

En Tenjo, a pesar del ingreso de la mujer al mundo laboral, la división sexual del trabajo al interior de la unidad familiar no ha variado, aunque se observa una tendencia de la mujer a exigir una mayor corresponsabilidad de parte de su compañero y sus hijos, las tareas domésticas siguen siendo consideradas exclusivamente femeninas, reafirmandose también aquí la ya expuesta prolongación de la jornada laboral de las mujeres, especialmente de las casadas y jefes de hogar, a pesar de que algunas tareas han sido delegadas a los hijos menores.



La situación para la mujer trabajadora soltera es diferente a la que conforma pareja, es en la pareja y en el grupo familiar donde se perciben cambios importantes con la cotidianidad del trabajo de la mujer. Se presenta inicialmente una confusión en el reparto de roles y más cuando ambos géneros toman la obligación de proveedores en forma compartida. No obstante esta situación no es general en todos los contextos; en otros tambalea la pareja, se mueven en el ayer y en el hoy, porque el romper imaginarios tradicionales, es una fuerte tarea si entre la pareja no se llega a negociación, el conflicto aflora y puede llegar a la ruptura. En contextos donde la responsabilidad del hombre es débil, los ingresos de la esposa apoyan esa responsabilidad, hasta convertirse en la única proveedora, aún sin ruptura conyugal y en consecuencia la jefatura económica del hogar por parte de la mujer va avanzando.

*“Ahora los hombres se volvieron unos conchudos, son las mujeres las que tenemos que mantenerlos. Mi vecina trabaja como una mula, y cuando llega encuentra al marido echado viendo televisión y para colmo tiene que llegar a atenderlo”*

Hay también repercusiones en el ejercicio de la autoridad, se pasa de un régimen autocrático masculino, donde él decide y ella ejecuta, a un sistema compartido de autoridad, ella entra a tomar decisiones:

*No, de malas, si el no quiere ir, de malas, porque yo si voy. Además yo no tengo que pedirle permiso, yo le informo!!!*

Hay un nuevo reparto de roles los que hacen que hoy sea motivo de conflictos. En consecuencia, el trabajo remunerado de la mujer es una causa de creciente ruptura, cuando hay conflicto conyugal, si en el pasado las mujeres resistieron conflictos de pareja profundos por mera sobrevivencia, hoy la esposa trabajadora los rechaza y rompe con su relación, corriendo el riesgo de asumir la jefatura económica del hogar. Uno de los resultados del trabajo femenino, es el reconocimiento de que la mujer pueda valerse ella misma, en especial con mayor alcance académico, se llega a la convicción de que el matrimonio no es la meta única del ciclo vital de la mujer.

La mujer frente a la necesidad de cumplir su doble jornada laboral, reconoce ya que necesita capacitarse porque esta situación está incidiendo en que ella tenga menores posibilidades de elevar su nivel educativo y por consiguiente tenga que seguir ocupándose en trabajos informales que no requieren de mayor cualificación. La mujer tejana actual exige programas educativos para ellas, que les permitan empoderarse y participar en la vida social, política y cultural de su municipio. Esto es lo que responde una mujer trabajadora de flores cuando participando en uno de los grupos focales se les pregunta: ¿ Ustedes son nombradas mañana alcaldesas de Tenjo y tienen la oportunidad de crear programas que le apunten a atacar la problemática del hambre en el municipio, que aspectos tendrían en cuenta y en que harían énfasis ?

*Pues yo tendría en cuenta a la mujer, ahora a la mujer le está tocando muy duro, trabaja pero igual continúa con los oficios de la casa, los niños, colabora aquí y allá, le está tocando todo el trabajo. Entonces primero hay muchas mujeres que no estudiamos que nos quedamos de la casa al jardín, del jardín al trabajo, del trabajo al jardín a la casa, entonces a uno se le atrofia el cerebro porque no lo está utilizando para aprender y para crecer como persona, entonces la monotonía te coge, te atrapa y no hay momento de leer un libro, una revista, sino llegas y los 15 minutos que tienes para descansar los utilizas mirando las estúpidas novelas que presentan, entonces sería tener en cuenta a la mujer y ayudarla a prepararse, que estudie. Por eso a veces siento que los hombres tienen la delantera porque ellos si tienen tiempo para ver la T.V., ver las noticias o un programa interesante porque ahorita hay muy buenos programas de T.V., o leen o tienen tiempo para ir a un Internet, o se toman una cerveza con sus amigos y hablan de política, del país; pero una mujer con 1 o 2 niños no tiene tiempo para aprender ella y enseñarles a sus hijos tantas cosas y con todo lo que uno tienen que hacer, que no tiene tiempo para uno mismo.*

## **La organización actual del trabajo doméstico y los nuevos roles**

En términos generales en Tenjo, tanto en el contexto rural como en el urbano, la mujer sigue siendo enteramente responsable de las tareas domésticas. El hombre participa rara vez, su actividad en el hogar se centra en el trabajo agrícola y el ordeño en el caso de las familias nucleares rurales que cuentan con la parcela, trabajo que comparte con la mujer y los hijos, y en los arreglos externos de la casa. En el contexto urbano el hombre se convierte en todo un “minusválido doméstico” y por consiguiente la alimentación, el cuidado de los niños, su

educación, y el cuidado de animales, son labores exclusivamente femeninas como lo representan y analizan las mujeres en uno de los juegos de roles realizados:

*“Yo pienso, que quisimos mostrar como es el hombre, por lo general, aquí en el municipio, la mayoría y creo que muchas de nosotras tenemos la responsabilidad más grande, siempre la mujer haciendo todo, la labor, porque el sexo masculino, por lo general es aportar a la casa, pero, piensa que por aportar económicamente, no debe hacer las labores de la casa, o sea él no se pone en el lugar de uno, porque no lacta, o porque no es mujer, o no tuvo los hijos, no puede asumir el papel de mujer, entonces ahí si veo, que la equidad de género, siempre está sobre las mujeres y el hombre, por ser machista o por ser él, o como no conoce de maternidad, entonces deja todo recaído sobre la mujer.”*

Los niños a su vez, dependiendo también del contexto, participan en algunas tareas como recolectar la leña, cuidar los animales, poner la mesa, tender la cama, lavar la loza, indistintamente del sexo. Las niñas empiezan desde corta edad a aprender las labores de preparación de alimentos, el lavado de la ropa y el cuidado de los menores. Estas son las actividades que asumen en su totalidad las hijas mayores cuando las madres salen a trabajar.

*“ Mi hija Ivonne, la que tiene 15 años, a ella yo la mando a hacer una sopa de ruyas y ella ya sabe porque yo le he enseñado, si yo no estoy y le digo mija: prepare el almuerzo para Valentina la de cinco, ella lo prepara sin ningún problema, ya no tiene ni siquiera que preguntarme.. mis hijas para que ,ellas no son unas de las personas que les dolió la mano para coger el azadón y sembrar, ellas lo hacen!!*

En efecto, Mary J. Weismantel demuestra como en este tipo de culturas, desde los primeros años de vida las mujeres son orientadas hacia las labores domésticas mientras que los varones son estimulados mas para el estudio. Este acceso desigual a la educación responde a la necesidad de conservar fuerza de trabajo femenina para cubrir las necesidades del trabajo doméstico, en tanto la educación se constituye en una forma de ascenso social masculino. Esta misma división va a implicar una mayor libertad de acción para los hombres y mayor control social para las mujeres, sobre todo en la pubertad, en cuyo periodo, se consolida aún mas una mentalidad femenina de resignación<sup>86</sup>

---

<sup>86</sup> WEISMANTEL, M. Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos. Colección Biblioteca Abya-Yala. Ediciones Abya-Yala. 1994. p. 66

Por otro lado, es responsabilidad de la madre el acudir a las reuniones de la escuela y tener un seguimiento del rendimiento estudiantil de sus hijos e igualmente asistir a solicitar los servicios de salud de la IPS pública. El marido casi nunca participa de ello. Sólo así se entiende que la mujer sea la que asuma los gastos necesarios de educación y salud, pareciera que estos dos aspectos fueran temas sensibles a las necesidades inmediatas y estratégicas de las mujeres.

Las obligaciones de las mujeres varían de acuerdo a su posición dentro de la familia, si son abuelas, madres, nueras, hijas o nietas. El ciclo vital determina igualmente períodos de aprendizaje, otros de responsabilidad exclusiva de ciertas áreas de la reproducción, y otros en que la mujer empieza a delegar funciones. Por ello la repercusión del trabajo femenino va a variar en función de cada una de estas etapas. El papel social de las trabajadoras dentro de la familia es diferente en cada período.

Hay que hacer una diferenciación de acuerdo a la edad y sexo de los hijos, puesto que de ello depende una posible reasignación de funciones domésticas: En las madres trabajadoras con hijos menores de cinco años, son ellas las que realizan todas las tareas del hogar sin disponer todavía de ningún apoyo. La única actividad que está obligada a delegar es el cuidado de los menores. Estos son confiados a las madres, suegras o vecinas, que por lo general son también familiares, y en algunos casos cada vez más frecuente a las guarderías o jardines de carácter comunitario o privado según sea su capacidad económica. El hombre no participa de estas tareas.

Para las madres trabajadoras-madres con hijos en edad escolar la situación no se diferencia mucho de la anterior mucho de la anterior, si bien los hijos comienzan a realizar ciertas tareas luego de la escuela, todavía no están en capacidad de

asumirlas totalmente, y en muchos casos más bien se presentan situaciones de riesgo. Es la etapa en que mayor presencia femenina necesita el hogar. Por lo general son los hijos o hijas mayores las que asumen el cuidado de los hermanos menores. La trabajadora sigue cumpliendo con jornadas muy arduas.

*“Yo les he enseñado a mis hijos que todo compartido es más bonito entonces ellos, tanto las niñas, como los niños me apoya mucho en los oficios de la casa. Ellos participan en la compra de los alimentos y son los que me dicen: mami yo quiero que llevemos tal cosa, probemos este nuevo producto, de eso no tanto de lo otro sí. En la casa así yo no sé varan, yo les dejo preparado, pero cuando yo no estoy ellos preparan, sobretudo la mayor, le prepara al menor, pero el chiquito ayuda, él le dice a uno: mami, yo le quiero ayudar, mami como se prepara eso y yo le enseño, yo lo dejo porque yo no quiero que él sea un inútil y un futuro esposo que no colabora en la casa, no!!!”*

Para las madres con hijos de todas las edades, se produce una reasignación de roles entre los diferentes miembros de la familia. La presencia de una hija mayor de 12 años permite a la trabajadora delegar todas sus responsabilidades domésticas. En algunas ocasiones se mantiene a la hija en casa remplazando a la madre, sacrificando sus posibilidades de estudio. Esta representa una enorme ayuda para la trabajadora, que al regresar a la casa sólo participa en la preparación de la comida de la noche de forma complementaria, y tiene más tiempo para descansar. Los hijos varones también contribuyen en ciertas tareas, pero rara vez el esposo, aunque ellos han empezado a ganar espacios y adquirir dominio en actividades que antes eran exclusivamente de la mujer y empiezan muy disimuladamente y sin un mayor grado de compromiso a asumir algunas responsabilidades:

*“Bueno en mi casa mi hermano era el rey, se le atendía, se le llevaba, se le traía y en mi casa aunque hay dos reyes son personas que participan activamente en las cosas por ejemplo el niño cuando esta en la casa y ve que voy a hacer el arroz el es el que dice: mamá yo preparo el arroz porque le he enseñado y le a cogido gusto, el papá algunas veces se mete a la cocina, me pica la cebolla, me ralla la zanahoria, a veces me organiza la mesa, y cuando esta de buenas pulgas nos sirve, nos atiende..”*

### **Cocina, política y poder**

En Tenjo el fogón, la cocina y la mesa familiar se constituyen en una parte fundamental de cualquier vivienda, para muchas mujeres la cocina es el hogar, un sitio que implica mucho más que un espacio en donde se preparan los alimentos.

La organización del trabajo en la cocina, como ya se ha dicho, es fundamentalmente un asunto femenino, aquí, no intervienen los hombres, sin embargo, una vez que la comida esta lista para ser servida, la cocina se convierte en el lugar para una importante y central interacción entre sexos.

La distribución de la comida dentro de la familia tenjana refleja una diferenciación de acuerdo con el género y la edad. Las formas de vida y de trabajo afectan el consumo alimentario y contribuyen a asegurar que los hombres coman más y a menudo “mejor” que las mujeres y los niños. Teniendo en cuenta los valores sociales y culturales que se atribuyen a la comida, los alimentos de los hombres gozan de un estatus social superior a las de las mujeres y niños.

Este patrón de comportamiento en el consumo alimentario es válido para todas las familias independientemente de sus circunstancias sociales y económicas. Estas desigualdades aparecen más marcadas en algunas familias que en otras, pero sin embargo parecen ser más típicas en aquellas donde las mujeres y los niños dependen económicamente de los hombres. El consumo de alimentos por tanto transmite información acerca del estatus de aquellos que los consumen y depende de las relaciones de poder entre los miembros de la familia, siendo los mas poderosos los que consumen más y mejor. El hecho que en la mayoría de las familias las mujeres compran la comida y la cocinan no significa necesariamente que gocen de un poder que puedan utilizar a favor de sus propios intereses. En tanto que suministradoras de comida para sus familias las mujeres terminan por subordinar sus propias necesidades a las de sus compañeros y niños o niñas. A menudo sin darse cuenta, a veces a regañadientes, las mujeres mismas se

convierten en instrumentos para la reproducción de la división social y sexual del trabajo tan claramente delimitada en la manera en la que los alimentos se distribuyen dentro de la casa.

Algunos de los sociodramas presentados a través de la metodología utilizada de juego de roles por las mujeres, giraron en torno al tema de cómo ellas distribuían los alimentos intrafamiliarmente y mostraban como la mujer que cocina no solo controla el orden en el que se sirve, sino que utiliza un montón de instrumentos cargados de simbología para expresar su opinión sobre aquellos a los que sirve. Entre ellos esta una amplia diferencia en tamaño, forma, diseño y materiales entre tazones y cucharas.



Las desigualdades en el menaje son necesarias para enfatizar las desigualdades sociales de aquellos que están comiendo juntos. De esta forma el más grande, nuevo y más decorado debe ser para la persona servida en primer lugar, y así sucesivamente, reforzando en estos términos las distinciones del estatus ya expresadas en el orden de servir.: a los niños les toca las tazas más pequeñas y las que se dañen menos, mientras que los hombres, quienes realizan el trabajo más pesado, reciben las porciones más grandes. Se entiende de esta forma, que los hombres merecen una buena comida cuando vuelven del trabajo, y su preparación exige que la mujer pase una cantidad de tiempo significativa en la cocina antes de que el hombre vuelva a casa. Las mujeres consideran que el suministro de una buena comida es importante para el hombre que es el que “más se jode” para traer el sustento.

El acto de servir comida es, algo relacionado al rol político e ideológico de la mujer dentro del matrimonio, dicho acto, siempre pone a la mujer que sirve en el último

peldaño de la jerarquía social. Ella sirve la sopa o el seco independiente sea y por lo general lo entrega a su hija, con instrucciones de servir o pasar primero al papá, luego a los hermanos mayores, mientras que ella come de último. Lejos de ser un espejo inalterable de la estructura familiar, este “símbolo de la subordinación femenina”, da a la mujer que maneja el cucharón la oportunidad de pronunciar graves insultos y maldiciones mientras proclama humildemente su absoluta falta de poder político.

Las mismas mujeres casi siempre subordinan sus propias preferencias a las de sus compañeros y a las de sus hijos: *A mí me gusta mucho la verdura, pero como al papa no le gustan yo casi no las preparo porque nadie se las come*”, muchas compran lo que sabe que les gusta a sus compañeros: *“es que yo lo compro porque a él, le gusta mucho”*. Esa falta de atención a sus propios gustos combinada con su implicación intensiva en la preparación y el servicio de la comida a menudo da como resultado que las mujeres no disfruten de los alimentos que ellas mismas cocinan y algunas veces incluso se quedan sin comer.

*Primero, yo hago que se siente mi familia en el comedor y sirvo, y de últimas me siento yo, cuando ya les haya servido la sobre mesa, ya les haya alcanzado a ellos los cubiertos todo, ahí si yo me siento, casi que ya cuando van acabar los otros.*

*las mujeres que no trabajan por algún motivo les está tocando muy duro porque la plata no esta alcanzando, muchos están a punta de calditos con hueso, la presa para el marido y si acaso el raspado para ellas.*

*Mi mamá como somos hartos, mamá siempre le estaba sirviendo a todos, ella nunca se sienta, ella misma dice: a mí me dejan de últimas.*

En general parece claro que la responsabilidad de las mujeres en la alimentación de sus familias no les garantiza ningún poder en su función de compradoras de alimentos y cocineras. Esta observación tiene un trasfondo importante junto con la distribución de las comidas, puesto que empiezan a insinuar las relaciones desiguales de poder y autoridad dentro de las cuales tiene lugar el consumo de alimentos.



El brindar un plato preparado es un acto cargado de significado social, este peso simbólico viene del trabajo que se representa en la comida ya lista, desde la producción o la adquisición de la materia prima, hasta el procesamiento y la preparación en la cocina. Cuando una mujer sirve un plato que ha preparado, está ofreciendo de su trabajo para el consumo de otro es intrínsecamente un acto de subordinación y de servicio, pero para la mujer es ante todo un acto de amor, es a veces la mejor o incluso la única forma que ella tiene para expresar el afecto y el cariño a las personas que ama. Hay mujeres que buscan perpetuar su existencia y su recuerdo a través de los olores y los sabores de su cocina, y así lo manifestó esta campesina:

*“Puede que a ellos no les guste que yo me mate tanto en la cocina, pero a mí me gusta, yo quiero que cuando yo me muera a mí me recuerden no como la mamá, la abuela cantaletoza que regañaba; NO!! Me gustaría que me recordaran: mi abuelita hacia unos tamales ricos y ese chocolate de la abuela ni se diga. Pues que ellos se acuerden porque eso no lo van a volver a tener nunca este segura dra. Patricia.*

El ámbito de la cocina también proporciona a las mujeres de Tenjo acceso a una forma de poder político específicamente femenino; “a mí me gusta la cocina porque en este espacio mando Yo”. En la cocina, una mujer ejerce control sobre los otros miembros de la familia: la madre sobre el hijo o la hija, la suegra sobre la nuera. La cocina es uno de los pocos espacios donde el hombre siente que esta fuera de su dominio Levi Strauss coloca a la cocina como uno de los símbolos centrales de la cultura, la actividad por medio de la cual se domestica y sociabiliza al mundo natural<sup>87</sup>

### **Tenjo y consumo de alcohol:**

Los dramatizados realizados por las mujeres durante el juego de roles, muestran como un sitio que si es de dominio del hombre es la cantina, la “pola” como así

---

<sup>87</sup> LÉVI-STRAUSS, C. L' Origine des Manières de Table. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002.

llaman a la cerveza, se ha convertido en un símbolo de poder y masculinidad y así lo han entendido los niños y los jóvenes. El alto grado de alcoholismo que acosa a la población campesina de Tenjo, se ha convertido en un problema de salud pública, los hombres beben más alcohol, principalmente cerveza, con más frecuencia que las mujeres, una visita a una de las múltiples cantinas basta para darse cuenta como el alcohol ha contribuido a exaltar y entronizar el modelo de la cultura patriarcal antes mencionada. En muchas familias, especialmente de los estratos más bajos, el hombre ha adquirido este derecho como la justa recompensa por un arduo día de trabajo, de esta forma los hombres tienen más oportunidad de disfrutar de una “pola” o una “amarga” que las mujeres, ya que se encuentran relativamente libres de las obligaciones del cuidado de los niños. La mayoría de las familias tenjanas giran sus encuentros sociales y actividades lúdicas y recreativas alrededor del alcohol. Su consumo es marcado en las ocasiones y celebraciones especiales: bautizos, primeras comuniones, quince años, confirmaciones, cumpleaños, etc, lo que hace que el niño desde muy temprana edad asimile el consumo de cerveza y chicha como un modelo y símbolo de lo que representa el verdadero “macho” y simultáneamente observa que para su madre o para las mujeres de su familia mientras su padre restrinja sus bebidas a los días de fiesta, de mercado y fines de semana, lo considera correcto dentro del límite del comportamiento aceptable masculino, y que ella no puede objetar esto por derecho. Ello ha contribuido a que en la actualidad uno de los mayores problemas de la población adolescente del municipio sea el consumo de alcohol, situación que se acompaña del maltrato y la violencia intrafamiliar.

### **Mujer: Eje clave en la transmisión de la cultura y la tradición**

*Yo por ejemplo, yo siempre recuerdo lo que mi mamá me enseñaba a preparar en la semana santa, en la navidad, en los cumpleaños, en el día de la madre ella siempre nos decía aprendan algo para cuando yo me muera, no olviden esto me decía mi mamá, entonces yo siempre, por eso yo cuando llega la familia da mucho guayabo en la vida, y hacemos que el masato, que las arepas, que la sopa de pan todos eso; a mi me motiva eso y me recuerda a mi vieja*

Un elemento presente en este estudio ha sido la importante función de la mujer en la transmisión de valores socioculturales y en la conservación de una ideología ajena a la modernidad. Este punto puede ser valorado en dos aspectos, uno positivo y otro negativo. Por un lado, en algunos casos se podría hablar de cómo lo refiere Juana Camacho de una “recampesinización”, de soporte psicológico en períodos de transición cultural, de refugio frente a la adversidad del mundo urbano-blanco-mestizo, de resistencia cultural<sup>88</sup>.

*Mis hijos saben exactamente lo que yo sé, porque yo les he enseñado a ellos, yo me pongo y les digo: bueno, vamos a pelar maíz, vamos a hacer unas arepas bien ricas, así como las de la abuela Librada y entre todos nos ponemos en la tarea y es una delicia. Sí, yo a todos les pongo oficio, unos hacen unas cosas otros otra y en el momento de hacer el amasijo los reúno alrededor de la tina, se echa todo en una tina grande y les digo: bueno niños vamos a hacer esto así; un ejemplo para los envueltos ya está la mazorca molida, que todos hemos participado en el desgrane y la molida, además todos hemos ido a rastrojarla, entonces vamos a agregar el queso, que el dulcecito y los demás ingredientes, usted hecha el azúcar, usted hecha el huevo y después entre todos envolvemos. Mi mama también lo hacía así, recuerdo a mi mamá enseñándonos a hacer la sopa de indios que se llama, ella nos decía a mis hermanos y a mí ustedes, van haciendo las yotas y yo voy mezclando en la olla.*

*No, yo digo que eso no se pierde, si las niñas más siguen así como van, eso no se pierde, porque Valentina que con 5 años que tiene y ella es una de las que, mami camine limpiamos esto, mami camine trasplantamos esto, ayer tenía unas lechugas trasplantadas y ella, yo hacia los huequitos así, y ella las sembraba, ella las siembra ahí, porque así mismo uno les inculca desde pequeños, uno no quiere que se queden para toda la vida entre la tierra, pero sí que aprendan, que aprendan, que esto es la vida para uno mismo.*



**Foto 11. Mujer en prácticas agrícolas acompañada de su hija de 4 años. Vereda de Carrasquilla. Tenjo 2008**

En lo que se refiere a su papel en la reproducción familiar a través del trabajo doméstico y la crianza, la mujer cumple una importante función a nivel psico-social, relacionada con la estabilización familiar y la conservación de costumbres. Este rol es determinante en la conservación de la vida campesina.

<sup>88</sup> CAMACHO, J. Mujeres negras y biodiversidad: importancia de las prácticas femeninas de cultivo en espacios domésticos en el pacífico colombiano. En: Informes antropológicos. Bogotá D. C.: Instituto Colombiano de Antropología, 1998. p. 70.

Durante la infancia, se establece una relación de convivencia muy cercana y constante con la madre: las normas y tradiciones se transmiten más por la convivencia, sobre todo con la madre, y por la observación de los comportamientos de los mayores y no a través de explicaciones, advertencias o castigos y así lo describe una mujer del programa de seguridad alimentaria del municipio:

*Yo pienso que lo que realmente conserva la tradición y mantiene las buenas costumbres alimenticias finalmente más que los abuelos o los padres cojan a sus hijos y les digan vengan hagan esto, lo que realmente hace importante el momento es el compartir rico, de toda la expectativa que hay en torno a un alimento, el tiempo que se demore uno en elaborarlo, el esfuerzo, el sacrificio, la unidad que hay para hacer cierto alimento y finalmente se degusta el alimento y efectivamente sabe muy rico por todas esas circunstancias que te estaba mencionando, entonces eso es en sí lo que conserva la tradición, no tanto que el papá o la mamá le digan vengan y aprendan y conserven, guárdela, llévela y trasmítala, sino ¡vivala!! , si usted la vive... realmente así la tramite viviéndola*

*¿Tú crees que eres una trasmisora de la cultura para tus hijos?*

*“yo creo que sí, yo trato de vivir las cosas de corazón y si uno las vive de corazón se viven esos momentos sencillos pero ricos de la vida y ellos al querer vivir esos momentos ricos de la vida finalmente terminan imitando y buscando esos momentos ricos que compartieron en familia entonces ahí siguen con la tradición.*

Por otro lado, se considera este rol de la mujer como perpetuadora de una ideología que reproduce las condiciones sociales necesarias para mantener la desigualdad en las relaciones de género. Siendo las mujeres los principales agentes de socialización de los niños, son las primeras portadoras de esta ideología de subordinación considerada como natural e inalterable dentro de la familia:

*Si, las mujeres somos las mas machistas de todas, somos nosotras las que no permitimos que nuestro hijo varón no coja una escoba o juegue con una muñeca porque se nos mariqueea, y hacemos que todo el trabajo de la casa recaiga sobre nosotras, nos dejamos maltratar y agachamos la cabeza, permitimos que nuestros esposos lleguen borrachos y se gaste todo el sueldito en la cantina con sus amigos y nuestros hijos en la casa aguantando hambre, en fin, somos las mas machistas de todas.*

Por ello, Weismantes afirma que la familia no es sólo el espacio de reproducción de la fuerza de trabajo, sino también el lugar donde se recrea la ideología

dominante a través de una estructura jerárquica que coloca al hombre en la cima. Hay que añadir que además de la opresión por parte del hombre, en ciertos contextos hay una opresión cultural y por supuesto de clase<sup>89</sup>.

Las mujeres manifiestan indirectamente un dilema entre la conservación de valores tradicionales y la inserción de elementos nuevos en la socialización de sus hijos, resaltando el desequilibrio que le causan estas transformaciones. Habría que insistir en la idea de que la mujer debe aparecer también como un sujeto cultural que se modifica en estos procesos de transición.

### **Mujer y Prácticas Agrícolas**

*Si uno quiere saber preparar y cocinar, tiene que aprender a como se siembra, y mi mami era uno de las que a las cinco de la mañana, ella se levantaba y camine mija a sembrar, ella iba haciendo los huecos y yo le iba sembrando detrás y si no le gusto veré, y uno le aprende, y esto uno a ratos dice ¡ay! que mamera aprender, pero en el ser que esta uno, uno le agradece a ellos por hacer de uno lo que soy , en que mas hombre, tienen la tierra para sembrar pues cultive y aproveche.*

Como se describió en el primer capítulo, en Tenjo, las mujeres, sobre todo las del contexto rural e incluso algunas del urbano, llevan a cabo labores de cría de animales (gallinas, pollos, conejos, vacas, cabras) y, en particular, el cultivo, procesamiento y conservación de algunas plantas medicinales y alimenticias fundamentales para la economía familiar local, la seguridad y autonomía alimentaria, la preservación de la diversidad biológica y la reproducción de los conocimientos tradicionales y culturales

La existencia de una parcela agrícola con productos de subsistencia y la crianza de animales menores implica la cobertura de una buena parte de las necesidades en alimentos, y estimula una serie de relaciones sociales de ayuda entre parientes

---

<sup>89</sup> WEISMANTEL, M. Op.Cit, p. 199

y vecinos. La tierra ya no tiene importancia económica para estos sectores, cuya fuerza de trabajo para obtener ingresos está totalmente vinculada al mercado capitalista, pero conserva un sentido primordial dentro de la reproducción, lo que demuestra que la actividad agrícola de subsistencia permite mantener una serie de relaciones sociales y culturales del mundo campesino, entendido ya no como una forma de producción sino como una forma de vida.



**Foto 12 y 13. Mujeres del programa de SAN en sus proyectos productivos familiares. Vereda de Martín y Espino. Tenjo 2008**

Las prácticas del cultivo de plantas para fines alimentarios de consumo doméstico cotidiano, medicinales, aromáticas, para condimentar y ornamentales alrededor de los espacios de la vivienda, son una alternativa cultural para enfrentar las necesidades cotidianas de alimentación y prevención en salud y curación de enfermedades; mediante, la selección, intercambio, recolección, cultivo, transformación y consumo de la diversidad biológica local. [ANEXO 7. Usos tradicionales de los alimentos.doc](#) La supervivencia de estas prácticas se sustenta en la constante experimentación en la transmisión oral de conocimientos, en la adaptación continua de especies y en el mejoramiento de técnicas. En estos espacios domésticos se concentra un asombroso conocimiento y uso de plantas, tallos, raíces, hojas, flores de los cuales las familias obtienen beneficios diarios inmediatos y tangibles. Este proceso de cultivo continua siendo una práctica

agrícola sobresaliente que ha permitido a la población satisfacer necesidades de alimentación y salud utilizando de manera óptima el espacio y los recursos disponibles, el reciclaje de nutrientes, desechos y agua. Esta práctica principalmente a cargo de las mujeres, constituye un complemento fundamental de las demás actividades de subsistencia desarrolladas cotidianamente.

Según Juana Camacho<sup>90</sup>, los acelerados cambios socioeconómicos y tecnológicos, la creciente urbanización, privatización de las tierras, el deterioro de la calidad de vida, el desempleo generalizado, generan la preocupación por el



futuro de la vida y en la búsqueda de modelos alternativos de vida para la satisfacción equitativa de necesidades humanas desde una perspectiva ecológica, se ha vuelto la mirada hacia los conocimientos, usos y manejo del medio ambiente y de la biodiversidad de comunidades tradicionales identificadas

con la naturaleza y el alimento. Entre los nuevos protagonistas del debate ambiental aparecen también las mujeres como actores claves de la conservación de la biodiversidad biológica y de los saberes ancestrales como lo cita Juana Camacho<sup>91</sup> quien afirma que recientemente se ha establecido una gran conexión entre el impacto de la degradación ambiental (empobrecimiento de suelos, escasez de agua y alimentos, deterioro de la calidad del aire, pérdida de biodiversidad) y su efecto específico sobre las mujeres y el papel que estas pueden jugar en la conservación de los recursos naturales como agentes de cambio socioecológico, ya que, las mujeres rurales están en contacto continuo con las ofertas y limitaciones del medio en que viven y, a partir de su participación en

<sup>90</sup> CAMACHO, Juana. Mujeres Negras y Biodiversidad: importancia de las prácticas femeninas de cultivo en espacios domésticos en el pacífico Chocoano. Informes Antropológicos. Instituto Colombiano de Antropología. 1998. P. 70

<sup>91</sup> op.cit. P.75

la producción, recolección, almacenamiento y procesamiento de alimentos, poseen amplios conocimientos acerca de los recursos naturales de su entorno.

Según Camacho<sup>92</sup> la sostenibilidad de la vida se puede pensar en términos de que la relación sociedad-cultura-naturaleza permita la existencia y posibilidad de recreación de la diversidad biológica y cultural. Entre los rasgos comunes y sobresalientes en las comunidades campesinas tenjanas está el uso de la biodiversidad local y el empleo de técnicas de rotación y descanso de terrenos para la recuperación de suelos.

Si bien la parcela, como ya se menciona antes, no representa ya un ingreso monetario, se convierte en un importante componente del sustento alimentario de las familias. Inclusive aquellas que no poseen tierras implementan una serie de estrategias para conseguir alimentos sin acudir al mercado. Es muy común en Tenjo una práctica que está a cargo principalmente de las mujeres y los niños, es el “rastreo”, las familias organizan paseo al lote donde se acababa de recoger cosecha, bien de papa, mazorca o zanahoria para poder acceder a los restos de esta cosecha de fincas y haciendas aledañas:

**Foto 15. Mujeres Tenjanas en la labor del rastreo. Vereda Carrasquilla. Tenjo, 2008**



*Rastrojear es lo más divertido, yo soy una de las que soy feliz rastrojear con mis hijos, con mis sobrinos, con mi mami mazorca o papa. Mis hijos también son muy felices y con ese maíz, se saca la harina para la mazamorra o para las arepas, cualquier cosa se inventa uno con eso.*

*Un programa para mi familia es decirles: niños hay rastreo de mazorca!! vamos hacernos unos envueltos y a ellos les encanta eso es una tradición, es una tradición de hacer envueltos y vamos todos a la casa de la abuela, pelamos, desamáramos, desgranamos . Eso es un programa ¡sí! al*

*igual que ir a rastrojear papa, vamos a rastrojear papa y vamos todos así nos empuérquenos, para mi es algo rico porque estamos todos y todos llegamos en la misma condición mamados a la casa y a echarse un duchazo y lo que dicen es hágame papas fritas.*

<sup>92</sup> Op.cit. p.71



A través de la caracterización de las formas de reproducción de estas familias desde varias perspectivas se ha podido llegar a la conclusión general de que estamos frente a nuevos actores sociales, que realizan gran parte de su reproducción en un sector capitalista moderno pero que mantienen una serie de formas no mercantiles muy arraigadas al mundo campesino en términos culturales y sociales.

Es fundamental que desde lo local surjan iniciativas que permitan documentar e intercambiar los conocimientos y prácticas de cultivo que las mujeres realizan en sus parcelas y patios, como un mecanismo para preservar la diversidad biológica, fortalecer la seguridad alimentaria, evitar la pérdida de semillas y variedades y mantener elementos de la cultura local. Las ciencias sociales y el trabajo investigativo interdisciplinario con participación de la comunidad pueden aportar a los procesos de generación de conocimiento, apropiación y defensa del territorio y los recursos naturales, como una estrategia para la reproducción de la diversidad biológica y cultural.

### **Mujer, empoderamiento y desarrollo en Tenjo**

Existen experiencias dentro del municipio que demuestran la capacidad de respuesta que tienen las mujeres a propuestas orientadas a fortalecer sus iniciativas económicas. Un ejemplo de ello es el proyecto "AsoQuinua Tenjana" que surge como una propuesta de la Secretaria de Salud y Bienestar Social en el año



**Foto 16. Mujeres del grupo de AsoQuinua Tenjana en evento en la Gobernación de Cundinamarca**

2005 y que convoco a mujeres líderes de las diferentes veredas que conforman el municipio.

Este proyecto se concibió con la idea de contribuir al acceso de las mujeres a los recursos productivos, así como a la valoración de su aporte a la seguridad alimentaria, desarrollo rural y rescate de su cultura alimentaria y cultivos tradicionales; en la perspectiva de lograr su empoderamiento para la defensa de sus derechos económicos y políticos.

Busca la equidad de género, al promover la igualdad de oportunidades para las mujeres en el acceso a los recursos productivos, propiciando, por un lado, su participación y reconocimiento en los ámbitos económico, social y político y, por el otro, aportar desde la práctica a la formulación de propuestas de políticas a su favor.

En esta perspectiva participaron inicialmente 25 mujeres representantes de 5 veredas del municipio. Y aunque la propuesta estuvo acompañada de capacitación y asistencia en gestión empresarial, estuvo desprovista de acompañamiento en la comercialización y crédito desde una mirada de género. Así mismo las mujeres manifiestan la deficiencia frente a la



*Foto 17. Mujer productora de quinua. Vereda Guangata. Tenjo 2008.*

alianza con instituciones técnicas locales públicas y privadas, que se responsabilizaran del seguimiento y la asistencia técnica.

Esta iniciativa ha impulsado a otras mujeres rurales a incursionar en actividades de generación de ingresos, en su búsqueda de aportar a la economía familiar, como una estrategia de lucha contra la pobreza. El punto de partida de todas estas iniciativas ha sido la transformación de alimentos aprovechando su propia tecnología y la variedad de recursos agropecuarios de la región. De esta manera

se han convertido en procesadoras de cereales, hortalizas, verduras, frutas, lácteos y carnes.

Estas actividades las desarrollan paralelamente a sus tareas del hogar, movilizándolo incluso a los miembros de su familia o a través de sus organizaciones, conformando unidades productivas a su interior.

Sin embargo, en su camino se encuentran con limitaciones como inadecuado manejo técnico para la elaboración, acabado y presentación de sus productos; falta de créditos para el desarrollo de sus iniciativas; escaso manejo y conocimiento para la gestión y administración empresarial; poca información y manejo de canales de comercialización y escaso o nulo equipamiento para el desarrollo de sus trabajos, entre otros. A esta situación se suma el poco reconocimiento y valoración de su trabajo y aporte a la seguridad alimentaria, así como la baja autoestima que aún persiste en muchas de ellas.

Mientras tanto, las mujeres aseguran que la actual política pública municipal ha subvalorado su aporte a la producción local y ha respondido a esta urgencia con un asistencialismo cuestionable antes que con alternativas viables y programas de desarrollo sostenible y con equidad.

Esta situación demanda respuestas concretas, más aún en los actuales momentos en que la mayoría de organizaciones de mujeres se propone pasar de la sobrevivencia a la gestión de iniciativas productivas generadoras de ingresos.

Con la ejecución de este tipo de proyectos se ha aportado al desarrollo de las capacidades locales; al fortalecimiento individual y colectivo de las mujeres productoras de alimentos, partícipes de esta propuesta; al mejoramiento de su calidad de vida; a la generación de empleo e ingresos económicos y lucha contra la pobreza; y en consecuencia al cambio de la situación y condición de las mujeres como trabajadoras y promotoras de la seguridad alimentaria familiar y local.

Este tipo de propuestas demuestran cómo las mujeres se comprometen cuando se trata de iniciativas que favorecen su desarrollo. Se considera que AsoQuinoa es un logro de gran impacto y uno de los muchos esfuerzos que el municipio y la Secretaria de Desarrollo Social debe seguir propiciando en pro de la generación de empleo, el empoderamiento y la equidad de la mujer tenjana. Es por lo anterior, por lo que un aspecto esencial del desarrollo social debe ser el que se pueda promover dentro del municipio, que las comunidades y los mismos grupos productivos, que la Administración Municipal ha creado a través de sus Secretarías, puedan ejecutar por si mismas parte del gasto del sector social, aunque ello exige, sin duda, mayor administración, gerencia y liderazgo.

La participación, componente esencial del trabajo que un Plan de Desarrollo debe impulsar, implica ganar espacios de poder por parte de las comunidades y las personas, pero tales espacios solo se pueden ganar y ejercer en la medida en que se tengan conocimientos y la capacidad de ejercerlos, y tanto el saber como el hacer implica que haya crecimiento en las personas y con él, en los grupos que ellas integran. Se requiere así mismo como ingrediente fundamental la formación del recurso humano y el desarrollo organizacional mínimo que permita a los grupos productivos, estructurar sus acciones, adecuarlas a las propias necesidades y a su ritmo y, darles el sentido y la direccionalidad que sus intereses y aspiraciones requieren.

Al respecto es vital que se pueda entender que la autonomía y la autogestión que tanto se busca promover con los grupos que impulsa la Secretaria, no pueden ser logradas por ellos sin ganar la suficiente capacidad de gestión. Sin liderazgo, sin contabilidad, sin análisis financiero, sin administración, es imposible que lo logren, ó que lo puedan sostener en el mediano y largo plazo. Si grupos como el de AsoQuinoa no se sigue apoyando en el montaje y funcionamiento de un sistema de administración diseñado con la participación de sus miembros y en base a sus necesidades, características y posibilidades, ellas no podrán nunca consolidar un

proceso tendiente a lograr cimentar el trabajo y ganar mayor capacidad de autogestión y autonomía.

Los retos por ende siguen siendo muchos, lograr cohesión, desarrollo humano dentro del grupo, capacitación y acompañamiento permanente; pero sin duda alguna vale la pena asumirlos.

Se termina este capítulo con un aparte de la entrevista realizada a la ex -secretaria de Salud y Bienestar Social, Doctora Nelly Patricia Beltrán, Socióloga, que durante la administración 2004-2007 se interesó por posicionar el discurso de la seguridad alimentaria dentro de la agenda política y plan de desarrollo municipal.

*Esos esfuerzo de crear empresa alrededor de la Quinua, como es el caso de Asoquinua, creo que fue uno de los logros mayores en términos de que hoy podemos decir que ellas están proyectadas, pero que pasa?, con la escasa o nula voluntad que existe hoy pues ellas están solas, y ocurre como en todos los proyectos productivos que se dan, o que se generan en las comunidades vulneradas, en las comunidades desplazadas, en los grupos de refugiados, en donde necesariamente debe haber un acompañamiento hasta determinado tiempo considerable para que ellas se empoderen y así mismo puedan ellas continuar,*

*Yo pienso que yo haría primero un plan de negocios, en el caso de los proyectos productivos yo haría unos presupuestos tripartitos, yo haría que las mujeres pusieran recursos y que el estado pusiera recursos también, porque el estado no puede darlo todo y tampoco ellas están en capacidad de generar la riqueza material así sin estar capacitadas, a ellas se les tiene que capacitar y esa capacitación es la que yo veo ineficiente, yo veo que esa capacitación no es lo que se necesita, esas capacitaciones están desprovistas de. Se debe trabajar mucho por el nivel educativo, definitivamente yo creo que una mujer necesita primero comer y comer bien, y necesita primero resolver sus necesidades inmediatas, los problemas inmediatos y eso no está resuelto, entonces no se le puede pedir a una mujer que sea una gran empresaria, que comercialice los productos, los alimentos y que sea la lumbrera a nivel departamental yo creo que eso no es así, definitivamente la estrategia de mercadeo debe ser una cosa anclada a algo regional, no puede ser una isla y que brille con luz propia porque no...eso se va al piso, (...), entonces, el componente de ayuda estatal debe estar presente, hay un error muy grande alrededor de las políticas públicas y es el de generar expectativas incluso de cualquier orden a las comunidades y a las mujeres y pues que se cumplen por cuatro años medianamente, y llegan los gobiernos de turno y de inmediato echan por la borda los proyectos y las expectativas de las comunidades quedan ahí, como en entredicho, incluso ya con un gran componente de inversión y de capital social que esta listo para darle continuidad a la cosa, entonces por eso hay despilfarro, por eso yo sí creo que los recursos que se invierten , los recursos públicos están definitivamente mal distribuidos, no se piensa de manera estratégica en lo que necesitan verdaderamente las mujeres y digo las mujeres, porque son las que más directamente, por lo menos en nuestra cultura y en nuestra sociedad, tienen que ver con el alimento, entonces podría ser una*

*f fuente de trabajo, una fuente de ingreso e incluso de esparcimiento, de recreación, de protección del entorno, del medio ambiente, cantidad de factores que estarían integrados para el componente de desarrollo que se busca en todos los sentidos, en el capital, en el social, en el relacionar, en el histórico, en el proyectivo, prospectivo, pero si eso no esta articulado, yo creo que debe haber un componente sistémico para que la cosa no se desajuste,(...), realmente el componente de sostenibilidad, el componente de formación incluso es muy débil a mi criterio, y ese componente de formación necesariamente es para el estado porque el estado es el de mayor responsabilidad frente al derecho que tiene todo ciudadano de ejercerlo, es la teoría tradicional del estado como garante del ejercicio del derecho, esta ahí, lo que pasa es que con la ley del mercado y con todos los procesos de globalización, ese enfoque de la protección de los derechos tiende a caer en desmedro, porque el estado se desentiende, le deja toda su responsabilidad al libre mercado, como si el libre mercado por si solo y su circulación fuera a solucionar todos los problemas de miseria, de falta de recursos de precariedades, y el mercado por si solo no lo va a hacer, por el contrario, el mercado te soluciona tanto si tu tienes plata o recursos para tener cada vez más, pero eso como es tan inequitativo pues cada vez los que tiene menos van a tener menos, eso genera esa anomía y ese problema, pero como te digo, mientras no sea una política integral y sobre todo nacional, es muy difícil que en lo local eso se pueda proyectar.*

# Asoquinua Tenjana



**Rescatando los Cultivos Ancestrales**

### 7.3 ELEMENTOS DETERMINANTES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (SAN): PERSPECTIVA GUBERNAMENTAL Y COMUNITARIA

*“Muchos comiendo sus buenas gallinas en sus fincas mientras en la puerta de su residencia cuantos mendigos tenemos esperando que nos boten un hueso y ¿lo harán? ¿no lo regalaran? eso nos lleva a muchas consecuencias, porque a nadie en la vida el hambre le ha hecho cosa buena, un hombre con hambre o una mujer con hambre, o con sed, hace todo lo que venga en gana, porque ella tiene que vivir y necesitamos un gobierno que haga eso, en lugar de perseguirnos a juete o como puedan, ayúdenos y déjenos que nosotros tenemos capacidades de defender todavía, nuestra comida, nuestro vestuario, y no sabremos todavía cuanto más podamos dejar, entonces, doctora eso nos sucede en nuestro país”*  
**(Campesino del municipio)**

Este capítulo pretende dar cuenta de las perspectivas y puntos de vista, tanto de los representantes de las diferentes instituciones como de los miembros de la comunidad, que aparecieron a lo largo del proceso de investigación, respecto a los elementos que consideran debe ser tenidos en cuenta a la hora de formular una política integral de SAN.

De tal forma, se ha decidido para efectos de la presentación de este componente, el abordaje de varios tópicos que irán develando la apuesta de quiénes participaron en este proceso de investigación, teniendo en cuenta lo anterior es propio aclarar, que salvo contadas excepciones se hará claridad, si lo que se está mencionado proviene o no, de tal o cual grupo de actores, porque, si bien es cierto que pueden existir diferencias en torno a la concepción e implementación de aspectos concretos de la política, en términos generales hay numerosos puntos de encuentro entre lo que plantean los diversos actores, unos con unos términos técnicos, otros desde sus experiencias vividas, pero, a fin de cuentas, es evidente que dialogan y para nada riñen las propuestas de ambas partes.



### Concertación transectorial:

En primera instancia se plantea la necesidad de la construcción de una política que concentre los esfuerzos y convoque la participación de los diferentes actores, dado la multidimensionalidad de la problemática alimentaria y nutricional,

- *“Pues primero que todo que tiene que ser concertada, no debería surgir de una sola persona y desde un solo punto de vista, yo creo que se debe concertar desde los diferentes sectores que son los que conocen la problemática de la SAN del municipio, invitar a las instituciones educativas, sector salud, sector productivo a gran escala, pequeños productores, pienso que se debería partir de ahí” –*

En este sentido lo que básicamente se plantea, es que se haga una construcción colectiva, que tal como lo propone Sabatier<sup>93</sup>, en su modelo **advocacy coalitions framework**, se estructuren unos subsistemas de política, que den cabida a las comunidades políticas, definidas por el autor como: *“el conjunto de actores, personas provenientes de varias organizaciones tanto públicas como privadas, que comparten una serie de valores y de creencias acerca de algún problema y que se coordinan en su actividad y en el tiempo para alcanzar sus objetivos”*, por supuesto que la concurrencia de tan diferentes miradas y expectativas, conllevan la presencia de factores dinámicos que deben ser controlados, pero, que por supuesto y a partir de ahí, emerge el inicio de una construcción social, que da cuenta de la diversidad y el dialogo de esta pluralidad, que en definitiva, persiguen algo en común, que les corresponde, los responsabiliza, les interesa y les pertenece a todos, eso es precisamente, lo que le otorga esa rotulación de lo público a dicho proceso.

En todo caso lo novedoso no está en que se convoque a diferentes actores, porque aunque la disciplina de las políticas públicas es por ahora un tema con un desarrollo incipiente en nuestro país, se han venido dando pasos en el abordaje de esta; lo llamativo aquí es que es una necesidad sentida de la sociedad tejana, desde diferentes niveles, quiénes se sienten en deuda por la pobre respuesta que

---

<sup>93</sup> Sabatier, P. Theories of the policy process. Second edition. Westview Press, Boulder, 2007

se ha dado a la vulnerabilidad de la seguridad alimentaria de la población del municipio, sin desconocer intervenciones aisladas que de una u otra forma han sido procesos abanderados por instancias gubernamentales, con muy poca sostenibilidad, y que responden a los intereses del gobernante de turno.

### **¿Cuál es el papel y nivel de responsabilidad de cada uno?**

Es un aspecto que cobra relevancia día a día en cada uno de los procesos, de hecho los lineamientos de la política nacional de SAN, considera de gran importancia generar escenarios que garanticen la corresponsabilidad de los diferentes actores, es así como reza en esta: *“Es indispensable que el acuerdo social que se propone involucre a todos los colombianos, de manera que en el país, existan compromisos locales y regionales alrededor de la SAN en forma permanente, y que todos los actores sociales asuman con confianza, optimismo y certeza, su responsabilidad, con la seguridad de que no sólo participan en la solución conjunta de un gran problema social, sino que se garantiza la seguridad alimentaria y nutricional en su entorno y se hace un formidable aporte al desarrollo del país”*. Esta concepción, no está nada lejos de lo que en sus palabras expresa una usuaria del programa de SAN del municipio:

*“El darle, el regalarle a la gente es contraproducente. Hay algunas personas que se acostumbran y van simplemente porque les van a dar algo, yo también iba por el paquete, pero para mí era aún más importante lo que aprendía, entonces hay personas que se acostumbran y se limitan a que les regalen aquí y allá. Yo lo daría a las personas que asuman un verdadero compromiso con aprender, con capacitarse y que se comprometan a enseñar y poner en práctica lo que aprenden”*

Con base en esto y a criterio de las autoras, lo más difícil no está en comprender que el tema de la SAN es: ¡un compromiso de todos para todo ya!, lo álgido del asunto aparece, cuando no todos estamos dotados de las suficientes capacidades<sup>94</sup> para asumir dichos compromisos, es decir, cómo se construye un

---

<sup>94</sup>Capacidad entendida como, lo promulga Amartye Sen: la habilidad para llevar el tipo de vida que consideran valiosa e incrementar sus posibilidades reales de elección.

ejercicio democrático y autónomo, como se ejerce una vida libre y digna, dónde se propician y garantizan espacios legítimos de participación, cuando las “libertades efectivas”<sup>95</sup>, como la calidad educativa, una adecuada alimentación y nutrición, la prestación adecuada de los servicios de salud, entre otros factores no están presentes.

Paralelo a esto, se pone sobre el tapete otro aspecto que requiere ser analizado, tal como lo afirma la usuaria del programa, las intervenciones no sólo deben estar ligadas a la entrega de paquetes alimentarios, sino a procesos de capacitación que les permitan ampliar sus horizontes, de tal forma que se puede inferir, la importancia que para la comunidad tienen otro tipo de acciones no subsidiarias, para este caso, las educativas, sin embargo, desde la mirada institucional pueden aparecer reflexiones totalmente contradictorias, no sólo respecto a los opiniones de los integrantes de la comunidad, sino también, en torno a las instituciones del orden gubernamental que agencian intervenciones sociales, lo que evidencia, la falta de unidad de criterio, frente a este tipo de procesos, pues de un lado existen reflexiones, que si bien alertan frente a la selección adversa, que muchas intervenciones del orden alimentario hacen, categóricamente proponen una salida meramente asistencialista a la inseguridad alimentaria de los tenjanos:

*“Poder cuadrar los comedores, que no sean solamente para los chinos chiquitos, hay chinos grandes que si se desayunan, no almuerzan y si almuerzan no comen, entonces, donde hay 50 y 60 niños, le dan a 20 o 25 que son los pequeñitos, obvio que hay que tener prioridad por ellos, pero, ¿los grandes qué?, los grandes también necesitan, porque están en su etapa de desarrollo, aunque sea un refrigerio o algo y ahora los de la tercera edad, hay viejitos que están abandonados, les dicen que tienen centro día, pero, hay viejitos que no pueden desplazarse desde su vereda hasta aquí, porque no tienen plata, porque no son capaces de subirse al colectivo”* (funcionaria del Hospital del municipio); en tanto, que desde la secretaría de bienestar y desarrollo social, una funcionaria opina:

---

<sup>95</sup> SEN, A. Capacidades, libertades y desarrollo. En: J. ÁLVAREZ, F: Valencia: Máiz, R. *Teorías políticas contemporáneas*, Tirant lo Blanch, 2001. p. 381-396.

*“la anterior administración se preocupó muchísimo por esa parte de educación y pues esta administración, definitivamente parece ser asistencialista, ni siquiera en el Plan de Desarrollo existe una política clara con respecto a eso”.*

En este sentido, es importante enfatizar en dos aspectos, uno, en la falta de continuidad en las acciones que se efectúan de un gobernante a otro, desafortunadamente, las prácticas políticas inadecuadas, agotan la posibilidad de dar sostenibilidad a procesos, que de una u otra manera apuntan a cambios en la forma de concebir las alternativas de solución; dos, lo relacionado con que la asistencia alimentaria, por si misma no puede considerarse como una intervención adversa, sino que debe contextualizarse como una salida mediática, que es sólo la parte inicial, de una solución integral a la problemática de la inseguridad alimentaria de las personas, en tanto facilita que estas progresivamente superen la dependencia y se hagan autónomas en el ejercicio de sus derechos.

Es así como la FAO<sup>96</sup>, propone un enfoque de doble vía, en el que: “en primera vía se trabaje para que las personas con hambre puedan mejorar sus condiciones de vida y en segunda vía, se atiendan inmediatamente las necesidades de alimentos, de acuerdo a una serie de requisitos comunes y a un entorno de política adecuado”, es decir, de ninguna manera, la apuesta es que se desmonten los programas de ayuda alimentaria, para personas que requieren de estas medidas de choque, pero, de manera contundente se requiere progresividad en las intervenciones propuestas, para que se aborden de manera integral las causas estructurales de la problemática de la inseguridad alimentaria y nutricional, teniendo siempre presente la construcción de una política pública, que legitime lo social, dado que permite establecer una agenda y actuar a partir de las necesidades y demandas de ciudadanos, común y corrientes.

---

<sup>96</sup> FLÓREZ, M. Seguridad Alimentaria y Nutricional y desarrollo humano. En: el primer congreso internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. (Octubre: Bogotá). Memorias. Bogotá D.C., 2005. p. 35-45.

En todo caso, la decisión en torno a definir una agenda para un problema sentido y respecto a la exigibilidad del derecho, en este caso de la Seguridad Alimentaria, despliega por sí sola una discusión frente a la necesidad de generar espacios de corresponsabilidad, que claramente está planteada como un principio orientador de la política nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional en tanto se expresa como: “Para lograr la seguridad alimentaria y nutricional de la población colombiana, se requiere el compromiso y la concurrencia de la familia, la sociedad y el Estado. Los organismos internacionales, la industria, los gremios, la academia, entre otros, juegan un papel fundamental en la ejecución de la política”.

A partir de esto se, considera relevante que el ejercicio de dicha corresponsabilidad, vaya más allá del compromiso que asumen los habitantes del municipio en compensación a la ayuda alimentaria y que trascienda, de la destinación presupuestal, que pueda hacerse desde el estado o desde la misma comunidad, tal como lo manifiesta una funcionaria de la Secretaria de desarrollo y bienestar social: *“Yo pienso que yo haría primero un plan de negocios, en el caso de los proyectos productivos yo haría unos presupuestos tripartitos, yo haría que las mujeres pusieran recursos y que el estado pusiera recursos también, porque el estado no puede darlo todo y tampoco ellas están en capacidad de generar la riqueza material así sin estar capacitadas”*

Es en este sentido y como una responsabilidad del estado es que se plantea la generación de estrategias que fomenten la libertad y autonomía de las comunidades para ser gestoras de su propio desarrollo, estimulando procesos que desestimulen la dependencia subsidiaria y que potencien la participación, el desarrollo y la auto sostenibilidad, tal como lo propone un pequeño empresario del municipio:

*“Lo que yo pienso es que la administración, debería preocuparse por instruir muchísimo más, a las personas que fabrican los alimentos, digamos nosotros, en cuanto a panadería no hemos recibido nada del municipio, no hay una política para la calidad de la seguridad alimentaria del municipio”, ó como lo reflexiona un líder campesino: “Estamos hablando del maíz, tendrían que ser políticas, en este caso a nivel municipal, si que venga el*

*desarrollo y viene la inversión y viene el pago del impuesto predial, él pagaba 200 pesos, o 2000 pesos, o 2 millones, va a pagar 200 millones por una finca, pero, entonces, estamos desplazando al pequeño campesino, ya prácticamente, aquí no trabajamos con maíz de la sabana, todo es maíz traído de pasto, o traído de Boyacá, de Simijaca, de Sogamoso, inclusive ya importado del exterior, del Perú, que es donde también, trabajan mucho el maíz, para uno sería espectacular, que llegáramos otra vez, a decir, bueno hay 10, 15, 20 fincas, sembrando su huerta casera.”*

Sí se analiza lo anterior, se ven claramente dos alternativas de solución, no sólo frente a la problemática de inseguridad alimentaria, sino frente a la desestructuración del tejido social, iniciativas propias de producción y generación de empleo por y para la comunidad, se circunscriben como opciones valiosas, que de una u otra manera, surgen de la necesidad de la comunidad, por hacer exigibles sus derechos, lo esencial aquí, es reconocer que aunque dichas iniciativas han podido desarrollarse sin el apoyo del Estado, sí se requiere que desde la corresponsabilidad y reivindicación de los derechos de los ciudadanos y ciudadanas, estas acciones sean respaldadas por este.

De igual forma la corresponsabilidad de la comunidad debe entenderse como, la importancia de crear esa conciencia colectiva, que los comprometa a conocer y participar de los mecanismos de enunciación, presión y exigibilidad, de sus derechos, para que se les garantice la seguridad alimentaria y nutricional.

### **Una propuesta integradora:**

Si bien es cierto que los problemas de tipo alimentario y nutricional de las comunidades, han dejado de ser vistos como un problema, cuya solución sólo le compete al sector salud y de una u otra manera, se han involucrado otros sectores como el agrícola y el social entre otros, vale la pena mencionar, que las salidas planteadas a dichos problemas, no han trascendido, de la atención de la enfermedad y lo que es peor aún, no se concibe la integralidad del ser humano, como un ser vital que está en permanente relación con su entorno, es por esto que una funcionaria del Hospital del municipio enuncia, lo siguiente:

*“Sacar la salud fuera del hospital, que no sea solamente un centro donde llega la gente, por qué esperar hasta que la gente se enferme, por qué no articular el deporte, la diversión; por qué no decir hagamos una huerta, por qué no sembramos unas aromáticas, unas arvejas, todas esas cosas y si uno comienza con entusiasmo, la gente va a estar mucho mas atenta y con seguridad le camina, yo creo que uno puede buscar apoyo, por ejemplo a las universidades, uno puede ir y decir, yo necesito que me faciliten dentro de sus programas de prácticas, los chicos que estén haciendo programas de agronomía, para aprender cómo se prepara una tierra, sin tanta sofisticación, sino con lo que haya ahoritica, para impulsar la agricultura sana; otro ejemplo, los recreacionistas, por qué no podemos llevarlos a que nos acompañen en el proceso, las que están haciendo salud ocupacional, las psicólogas, los trabajadores sociales, los que están terminando su medicina, porque entre todos no armamos unos buenos grupos y si uno arma buenos grupos, estoy segura que las cosas marcharían mejor”*

A partir de este tipo de reflexiones es que se considera fundamental, tener en cuenta el enfoque promocional de la salud como desarrollo humano, con el propósito de reconocer sus determinantes sociales y desde esa perspectiva trascender de los elementos de orden biológico, para comprender las formas y relaciones sociales sistémicamente. Es así como se propone analizar el modelo de Diderichsen y Halqvist<sup>97</sup>, que plantea que las condiciones de vida y muerte de las personas están íntimamente ligadas a sus condiciones sociales, de poder y económicas que se manifiestan en un entorno y grupo social determinado. Por lo tanto es indispensable reconocer no el sujeto por el sujeto, sino las múltiples relaciones con su entorno, que lo ubican ó no en una situación de fragilidad social que por consiguiente afecta su estado de salud.

Básicamente lo que se plantea, es que las problemáticas de las personas, no deben ser abordadas individualmente y segmentadamente, sino que por el contrario, todo lo que se realice, se haga bajo una mirada articuladora y transdisciplinaria, para que los diferentes esquemas cognitivos que atraviesan las disciplinas, se organicen, estructuren y articulen y así conciban, el todo, de lo que

---

<sup>97</sup> La Estrategia Promocional de Calidad de Vida y Salud, una vía hacia la Equidad y el Derecho a la Salud. Secretaría Distrital de Salud. 2005. [Fecha de consulta: 21 de marzo de 2008]. Disponible en: [http://www.javeriana.edu.co/fcea/convocatorias/memorias\\_1congreso\\_sp/salud\\_sociedad/158w.pdf](http://www.javeriana.edu.co/fcea/convocatorias/memorias_1congreso_sp/salud_sociedad/158w.pdf)

hasta entonces, se veía fragmentado<sup>98</sup>, esto precisamente, lo que hace es invitarnos a evolucionar y a evitar la transferencia de información entre unos y otros, para empezar a comprender la realidad social de las personas y a partir de esto proponer alternativas, probablemente complejas, pero estructurales e integrales.

En este sentido también se visibiliza la escuela como una instancia articuladora e integradora, que debe convertirse en el espacio pedagógico que no sólo de cuenta de las metas concretas del sector educativo, sino que permita la construcción de una propuesta identitaria, frente a los hábitos alimentarios y la cultura alimentaria del municipio tal como lo propone el director de la casa de la cultura: *“porque los muchachos de ahora nadie les ha enseñado nada, los colegios, las escuelas qué les ofrecen respecto a la educación con un enfoque cultural, entonces, si no hay una coordinación de todos los estamentos que maneja el municipio, nunca va a haber cultura de ninguna clase, por lo que te digo cada uno tiene metas puntuales, metas de mostrar”*, este es un ejemplo, de lo que podría verse como un ejercicio integrador, que no aísla al ser humano de su ambiente y que por el contrario lo concibe, como un ser inmerso en unas prácticas sociales y culturales, que categóricamente impactan su salud y estilo de vida.

### **La construcción de una política pública de SAN, un ejercicio con numerosas aristas:**

La apuesta es, tratar de recoger de manera concreta las percepciones y significados de quienes participaron en el proceso de investigación. Cómo se planteó en el primer capítulo, son evidentes los diferentes desestímulos, que se vienen dando en torno a la producción agrícola y pecuaria en Tenjo - Cundinamarca, desafortunadamente, las políticas del orden mundial y regional, los

---

98. MORIN, E. Sobre la interdisciplinariedad. 2005. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2008]. Disponible en: [www.pensamientocomplejo.com.ar](http://www.pensamientocomplejo.com.ar)



cambios estructurales de la apertura económica, la poca inversión en infraestructura de riego para la provisión de agua con diferentes fines agrícolas, los cambios en el uso de la tierra y todas las transformaciones identitarias y culturales que esto conlleva, son sólo algunos de los factores que impactan negativamente la economía del pequeño agricultor.

A partir de esta realidad, desde el municipio de Tenjo surgen propuestas, como la de una funcionaria de la Secretaría de Bienestar y Desarrollo Social, en torno a crear disposiciones que mitiguen el impacto que generan, las medidas económicas y políticas del orden mundial:

*“El hambre en el mundo está aumentado y ese contexto internacional hay que tenerlo a la luz del día, nosotros no nos escapamos a ello, cada vez hay más hambre, hay más problema, los costos de los alimentos son cada vez más altos, y las economías tienden a acumular, a capturar, esto se llama economía de monopolios, a cambio de ser una economía expansiva que genera oportunidad y acceso para todos los países, en términos de riqueza y disponibilidad alimentaria, pues resulta que eso, no es lo que se está dando.*

*Para construir esa política hay que mirar que está pasando a nivel internacional y a nivel nacional, entonces el año pasado el ministro de agricultura, importó muchísimos alimentos, arroz, maíz, todo lo que tú quieras, y los insumos para los cultivos son supremamente costosos, de manera que hay varios factores a nivel económico, que no favorecen para nada al pequeño agricultor, él es el más debilitado en todo este proceso, porque tiene su parcelita en el campo y puede que sea muy buena tierra, pero, tiene que verse abocado a vender a como de lugar, porque no puede sembrar, ni tampoco puede pagar los impuestos, entonces, eso genera escasez de alimentos, que pues el gobierno no tiene ningún problema en traer los alimentos de otra parte. Si se mira desde esa óptica, el problema es, cómo se van deteriorando las economías agrícolas que nosotros tenemos en el país, eso es lo delicado, entonces, con todo lo que está pasando en el mundo, el aumento del hambre, con el monopolio, con la lesión a la soberanía, con la compra de las patentes, como se usufructúan las grandes potencias de la riqueza de los pueblos y las naciones, para beneficio de unos pocos, para abrir más esa brecha entre riqueza y pobreza, en ese sentido pienso que el panorama no es el mejor, no es alentador, yo creo que las políticas a nivel nacional deben replantear lo que está pasando y generar incentivos para los pequeños agricultores especialmente”*

De acuerdo a esta reflexión y otras manifestaciones del grupo evaluado, es que surge la propuesta de fortalecer las economías microregionales campesinas, porque a pesar del avasallamiento del que han sido objeto los pequeños productores, de una u otra manera, a través de estas, han encontrado refugio y salidas a su problemática de SAN, en tanto generan empleo y evitan migraciones a las ciudades, vinculan laboralmente los miembros de la familia y producen gran

cantidad de alimentos para el autoconsumo, cuyas prácticas agrícolas tradicionales, les garantizan que están libres de sustancias nocivas para el organismo o el ambiente, como abonos químicos, insecticidas y fungicidas entre otros, pero, esto no significa, que no requieran la puesta en marcha de mecanismos y estrategias, que les permitan superar las condiciones de subsistencia y vincularse a la construcción de un proyecto local y regional<sup>99</sup>, esta opinión técnica, no dista mucho de lo que refiere un líder campesino del municipio:

*“Una opción bien importante que se puede dar es a nivel regional, por ejemplo trabajar en este caso Tabio- Tenjo, Zipaquirá, Cajica y Bogotá, que era algo así como lo que quería Ciudad - Región, con Bogotá sin Hambre, yo creo que esa es una muy buena posibilidad, pero solo así, a nivel de alianza estratégica, de coordinación, para proyectar y generar los mercados campesinos, hay que pensar a largo plazo, yo creo que no se está solo, yo creo que estas regiones están llamadas a hermanarse, los municipios por cuestiones políticas tienen sus riñas, los alcaldes son muy esquemáticos, individualistas, casi egoístas, en sus planes en sus recursos, ese es el problema, es el egoísmo con los recursos, están pensando es allá en lo pequeño, y precisamente hay que pensar es en lo grande, a nivel local, pues sí, se pueden hacer algunas cosas en términos educativos, creo que se puede avanzar en términos de esa asimilación de la que yo te hablo, del entorno, del manejo del medio ambiente, del reconocimiento de los recursos naturales que se tienen, para que la gente reconozca lo que se tiene y lo que les pertenece, como para qué, eso por qué, pero, en términos de producción y distribución y de que sean productos que generen la riqueza y el desarrollo para el propio municipio, yo creo que eso debe ser algo más amplio, algo más estratégico, más coordinado con otros municipios, algo más regional, y ahí están los recursos, fíjate con el agua, lo que pasa es que todo lo convierten en puro proselitismo, y los períodos son cortos, cuatro años no es nada, pero, si se pueden hacer excelentes alianzas, en términos económicos, para facilitar las cosas”*

Con relación a esta postura y para hacer posible la modernización y reingeniería que requieren los procesos de producción, distribución y comercialización de los productos agrícolas y pecuarios, se requiere no sólo el compromiso de los campesinos, sino del apoyo y cumplimiento de las obligaciones del Estado y la institucionalidad del orden nacional y local, pues por más comprometida que esté la comunidad, es indispensable la participación de todos los actores.

En todo caso este es un planteamiento que demanda mayor desarrollo, pues, mientras la actividad económica se siga moviendo en el plano del funcionamiento de los mercados, dónde es más eficiente la importación de alimentos, no habrá

---

<sup>99</sup> MACHADO, A. Seguridad Alimentaria y sistema agroalimentario. Red de Desarrollo rural y Seguridad Alimentaria. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia. 2008

oportunidad alguna, de superar la vulneración del derecho a la Seguridad Alimentaria y Nutricional de las comunidades, en este sentido, no se puede perder de vista la dinámica al interior de los hogares campesinos y todo lo que los dinamiza, como el autoconsumo, el trueque y el desarrollo de actividades colectivas, alrededor de la producción de alimentos.

Adicionalmente los pequeños productores, no son sólo golpeados por estas medidas, sino que subyacen otros problemas que debilitan sus economías, para el caso de Tenjo, se evidencia la venta de propiedades, para fincas de esparcimiento, de dónde surge el desarraigo por la tierra, la pérdida de la autonomía para el ejercicio agrícola y pecuario y hasta de su propia construcción política, que no sólo vulneran la situación de SAN de las familias, sino que desestructura socialmente la comunidad, sus formas de cooperación y solidaridad, lo que por consiguiente influye negativamente, en sus procesos culturales e identitarios, ¿Cuál cultura campesina, sino hay campo para cultivar?

De igual forma el ejercicio de formulación de la política debe poner sobre la mesa, aspectos tan relevantes como el de el cultivo de flores, que si bien genera empleo en el municipio, trae consigo problemas de grandes proporciones, como la contaminación de los suelos, el agua, el aire y efectos nocivos para la salud de los trabajadores, que de una u otra manera vulneran la SAN de los habitantes de Tenjo. Por lo tanto, es indispensable que desde las esferas gubernamentales, industriales y comunitarias, se haga un análisis profundo de dicha situación, para tomar decisiones acertadas al respecto.

### **Continuidad y sostenibilidad de la política:**

La política de SAN debe ser sostenible y continúa en el tiempo, independientemente del gobernante, para ello es necesario asegurar los recursos

técnicos, financieros, administrativos, institucionales y humanos. Desde la institucionalidad del municipio, una funcionaria opina al respecto:

*“Hay un error muy grande alrededor de las políticas públicas y es el de generar expectativas de cualquier orden a las comunidades y a las mujeres, pues, se cumplen medianamente por cuatro años y llegan los gobiernos de turno y de inmediato echan por la borda los proyectos y las expectativas de las comunidades quedan ahí, como en entredicho, incluso ya, con un gran componente de inversión y de capital social, que está listo para darle continuidad a la cosa, entonces, el problema más grande que tenemos, es que no hay proceso”*

En este sentido, la tarea no es tan fácil como se cree, pues este reto implica, dotar de las capacidades técnicas, instrumentales y organizacionales, que requieran las instituciones involucradas, para generar una serie de herramientas y competencias que entran a hacer parte de la base institucional, adicionalmente se hace indispensable, un marco jurídico que respalde todas las decisiones que se tomen, con el propósito de asegurar el futuro de estas, el desarrollo de procesos rigurosos de planificación y una efectiva integración de los actividades e iniciativas frente al tema.

### **Las líneas de base, una forma de visibilizar los problemas que vulneran la SAN:**

Es doloroso admitirlo, pero desafortunadamente, la construcción de los Planes de desarrollo y formulación de políticas del municipio, no parten de líneas de base que den la posibilidad de establecer diagnósticos reales y participativos, mucho menos se sistematizan los procesos, con el propósito de orientarlos y redireccionarlos y así optimizar los recursos disponibles; por esto no es extraño que los mismos funcionarios de las instituciones gubernamentales opinen lo siguiente:

*“Aquí no se sabe ni que se produce, ni si hay asociaciones de paperos, de mazorqueros. Aquí no se sabe absolutamente nada, no hay un censo, es más cuando íbamos a hacer el plan local de salud, fuimos a mirar un censo de los productores para establecer cuál es la vocación del municipio en este momento, sí es productor, turística o de flores y eso no se sabe”*

No se puede tratar de crear conciencia colectiva, si no se visibilizan y analizan los problemas, esto se logra sensatamente, a la luz de un buen diagnóstico, que permita establecer la magnitud de dichos problemas y explorar las perspectivas y acciones que se están llevando a cabo, o que se podrían desarrollar como alternativas de solución. Sin una línea de base, producto de una construcción juiciosa, se hace imposible monitorear y evaluar, el alcance de las iniciativas propuestas, en torno a la problemática, para este caso el de la vulneración de la SAN.

Es por esto muy importante que tal como lo orienta el documento CONPES 113, se construya la Política de SAN del municipio, acorde con los diagnósticos locales disponibles.

### **Una política en la que participe la niñez:**

En este sentido y de acuerdo a las percepciones recogidas, se entiende la importancia de la participación de los niños, niñas y jóvenes en todo lo relacionado con el proceso alimentario:

*“Yo pienso que debemos siempre involucrar a los hijos en nuestro diario vivir, si es en el campo estar con ellos en la siembra, si es en la cocina mirando cómo se prepara un alimento y hacerlos participes, sin que nos incomode; porque ahora estamos criando a unos niños aislados de toda situación, cuando está el alimento preparado, que ellos no saben de dónde sale, ni cómo viene, es cuando los llamamos, cuándo ya está servido, pero no los hacemos participes, de cómo lo preparamos, entonces, estamos criando niños despreocupados, que nos les importa mayor cosa sino es decir que estén bien ellos y que tengan su alimentos y lo necesario y la ropa de marca, mientras he visto la diferencia con los otros niños que viven dentro de esta otra cultura que tienen participación en todo, en prender el fogón, en preparar los alimentos, en limpiar, organizar y picar, lo que es el alimento que él va a consumir más tarde y no les da pena; entonces es eso, hemos convertido a nuestros hijos en un mito de que no se acerque, no coja, y los estamos preparando para un futuro incierto, porque no les estamos dando participación en nada”*

De acuerdo a lo anterior y antes de explorar el tema de la formulación de una política incluyente, vale la pena hacer las siguientes reflexiones, si bien es

cierto que existen tensiones, respecto a que la vinculación de los niños y niñas a actividades domésticas, puede convertirse en una forma de trabajo que lleva a la vulneración de los derechos de la infancia, en algunos contextos como en el campesino, la ejecución de tareas domésticas como el rastrojear, prender el fogón, traer la leña, entre otras, se consideran prácticas que permiten conservar las tradiciones de la comunidad a la que pertenecen, esto puede comprenderse ampliamente si se reflexiona, no bajo la lógica capitalista<sup>100</sup> en la que todo tipo de actividad laboral deben ser remunerada y compensada económicamente, sino como un proceso de construcción de autonomía de los niños, niñas y jóvenes y como una forma de perpetuar las costumbres propias, de la cultura campesina.

La segunda reflexión, surge en torno a la importancia de comprender que los espacios de participación de niños, niñas y jóvenes, dentro de su proceso de construcción como ciudadanos y ciudadanas, deben trascender del ámbito meramente doméstico y ampliar los escenarios, dónde colectivamente se trabaje por el ejercicio de sus derechos, ya que aunque discursivamente, en la convención de los derechos del niño, se plantea que todos los niños, niñas y jóvenes menores de 18 años, tienen derecho a participar en la vida social, a expresar sus opiniones y a tomar parte en las decisiones que los afectan, de otro lado y tal como lo plantea Durston<sup>101</sup>, coexisten diferentes tipos de ciudadanía (denegada, de segunda clase, despreciada, latente y construida) en las que se generan o no límites, que afectan el ejercicio político de la infancia y la juventud.

Por tal razón es necesario generar espacios de ciudadanía construida a partir de la comprensión de la identidad personal y colectiva de los niños, niñas y jóvenes, con el propósito de involucrarlos al proceso de formulación de la política

---

<sup>100</sup> ÁLVAREZ, L. Una mirada al trabajo infantil desde la diferencia. En: DURÁN, E Y TORRADO, M. Derechos de los niños y las niñas: debates, realidades y perspectivas. Bogotá d.C.: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas y Centro de Estudios Sociales, 2007. p. 190.

<sup>101</sup> DURSTON, J. Limitantes de ciudadanía entre la juventud latinoamericana. En: Revista Iberoamericana de juventud, Organización Iberoamericana de juventud. Madrid: 2005. p. 1 – 5.

de SAN, como otro grupo de actores, a los que se les debe movilizar y permitir participar, no sólo con voz sino con voto. De esta forma se irá legitimando su ejercicio como ciudadanos y ciudadanas, facilitando así, la generación, de un proceso más incluyente y democrático.

De igual forma el proceso de construcción de la política y las intervenciones propias que surjan a partir de ésta, no pueden perder de vista que a través del proceso alimentario que se vive en la infancia y adolescencia, se asignan roles y patrones alimentarios que serán transmitidos de generación en generación, como una manera de mantener la tradición, es así que una cuidadora opina lo siguiente: *“Con mi papá sólo compartíamos los domingos y eso es algo que se mantiene en mi hogar, el domingo es sagrado y cosa curiosa, siempre almorzamos juntos, siempre compartimos en la mesa del comedor, no se ve T.V., no se va ninguno para la pieza, la mesa sigue siendo un lugar muy importante para nuestra familia”*

En este sentido es que la alimentación resignifica su función, no sólo como proveedora de nutrientes sino como, lo que simboliza en términos de tradición, valores económicos, sociales y actitudes hacia la persona que prepara la comida<sup>102</sup>, es decir, la alimentación es un fenómeno que no se circunscribe única y exclusivamente, a la importancia de alimentar sana y adecuadamente a los niños, niñas y adolescentes, sino que cobra gran relevancia en el campo social y cultural que predominará en la vida adulta de las personas, de ahí el interés de comprender al fenómeno alimentario, como un proceso amplio y complejo, que de la misma forma debe ser abordado, cuando de implementar acciones en dicha materia se trata.

---

<sup>102</sup> SHACK, D. EL gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. p. 119.

## ¿Y qué determina el consumo alimentario?

Respecto a la dimensión de la calidad de vida y fines del bien – estar, cobra relevancia el aspecto relacionado con el consumo, que de acuerdo a la política nacional de SAN se entiende como: “los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas. Sus determinantes son: la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia”

De acuerdo a esta definición es fundamental abordar **dos aspectos**, el primero, la educación alimentaria y nutricional (EAN), que se ha convertido en una mega estrategia, comúnmente empleada en la promoción de hábitos y estilos de vida saludables, en tanto es una herramienta valiosa, que facilita establecer proximidad con las comunidades, sin embargo, el discurso biomédico, desde el que se ha asumido, poco aporta al logro de los fines que esta persigue, toda vez, que no a todas las personas, las moviliza la ingesta adecuada de nutrientes, exhibir una figura curvilínea, la prevención de problemas de salud, entre otros y mucho menos en áreas rurales, como Tenjo, dónde dichos patrones, probablemente no encuentre mayores seguidores.

De acuerdo a Fischler<sup>103</sup>, tanto el estado como la ciencia, muchas veces invierten gran cantidad de recursos y se esmeran, por realizar numerosos estudios para investigar **qué comemos**, con el propósito de recomendar a partir de estos hallazgos, lo **qué debemos comer**, sin embargo, a pesar de los cuantiosos esfuerzos, todo apunta a que las personas no terminan por cumplir los cánones nutricionales, muy probablemente debido a que este tipo de intervenciones se

---

<sup>103</sup> Ibíd. p. 10.



centran en la mirada dietética y economicista y dejan de lado las concomitancias que tiene, un fenómeno tan complejo como el alimentario.

La postura, no es poner en tela de juicio la calidad e importancia de la información que se debe transmitir sino, que la EAN, debe concebirse bajo otra mirada, no sólo desde la diversificación de la dieta y promoción del consumo de alimentos sanos, sino también, desde la inclusión de elementos culturales, propios de las comunidades, su capacidad adquisitiva y el vínculo que establecen entre el proceso alimentario y sus prácticas de crianza y auto cuidado. Sólo por poner un ejemplo, veamos que reflexión hace al respecto una funcionaria de la Secretaría de Bienestar y desarrollo social del municipio:

*“Las familias con las que trabajo son de muy escasos recursos, entonces, la canasta familiar es proporcional a los ingresos que tiene la familia, tú la conoces más que yo, es supremamente rica en carbohidratos y con un esfuerzo grandísimo, pocas veces se incluyen alimentos nutritivos, siento que es muy difícil decirles no coman pasta, no coman arroz, no se tienen las posibilidades de decirles, reemplacen esto por esto, porque en todo caso prima la idea, de que hay que llenarse, entonces, en tanto que no se esté lleno, pues no se ha comido, yo iba a las casas y me daba cuenta que servían mucho arroz, papas, les encantan las papas...”*

Esto no es más que una muestra de lo descontextualizado que se puede estar, al tratar de impartir una información que persigue la modificación de hábitos y patrones alimentarios, en tanto se encuentran en juego, muchos otros elementos, que deben ser puestos sobre el tapete, si se quiere medianamente generar algún impacto, porque como lo plantea Trujillo,<sup>104</sup> las condiciones de salud y nutrición, son el resultado de de la interacción de diversos aspectos, entre estos, el cultural, de tal forma que la alimentación y nutrición entendidas así, deben plantear estrategias institucionales y comunitarias que tengan en cuenta la diversidad étnica y cultural.

---

<sup>104</sup> TRUJILLO, M.E. Etnografía de la alimentación en Antioquia. Estudios de caso en el corregimiento de los Palomos- Fredonia. Monografía de grado para optar al título de Antropólogo. Medellín: Universidad de Antioquia, 1995.

Teniendo en cuenta este análisis y tal como lo plantea Luz Marina Arboleda, la EAN debe hacerse desde un sentido más comprensivo de las realidades de las comunidades, respetando sus saberes y experiencias, a partir de un acto educativo más incluyente y dialógico, es en este sentido se hace un llamado a reflexionar sobre la propuesta de Freire, en la que se pretende dar participación a los actores, teniendo en cuenta su contexto social, político y cultural, en pocas palabras lo que se procura es que progresivamente, se deje de lado el enfoque persuasivo – motivacional, cuyo objetivo es promover el cambio de comportamientos, por considerarlos inadecuados y peligrosos para la salud<sup>105</sup>.

El segundo aspecto que se considera relevante, está relacionado con los medios de comunicación y la publicidad desmedida de productos procesados, que estimulan la compra de comestibles que no son indispensables y los cuales sustituyen el consumo de alimentos naturales, es así como un padre de familia hace la siguiente reflexión:

*“Sí, definitivamente si uno se pone a mirar en la T.V o en la misma radio, entonces empiezan a tratar de meterte productos que no sé hasta qué punto son básicos y necesarios para el ser humano, como por ejemplo he visto mucho el comercial de “activia”, que es un “producto muy bueno” y dan todas sus características, que probablemente las cumpla, pero, que son cosas que nuestras abuelas nos enseñaron, que para tener una buena digestión, que el salvado, que las hojuelas de la avena, la buena alimentación, buen líquido, entonces, son como productos que se quieren meter y obligarnos a comprarlos”.*

Al respecto la propuesta es que dentro del enfoque y perspectiva adoptada en el marco de las intervenciones para lo relacionado con la EAN, se incluyan estrategias que desarrollen habilidades y generen autonomía en la comunidad, con el propósito de evitar que se vean influenciadas por el ejercicio irresponsable de los medios, los cuales promueven un sin número de productos artificiales, que en últimas hacen que las familias no inviertan adecuadamente sus recursos económicos, pues, desafortunadamente estos, se encargan de incorporar elementos de todo orden que impactan su cultura y terminan reforzando y

---

<sup>105</sup> ARBOLEDA, M. Significado del saber popular en alimentación en un grupo de Nutricionistas Dietistas. En: Rev. Perspectivas en Nutrición Humana, vol. 9, nº. 1, junio de 2007. p. 54 - 55.

propagando pautas culturales, de las cuales en muchas ocasiones no se hace conciencia.<sup>106</sup>

Bajo este juicio Buzzi<sup>107</sup> considera, que la publicidad no ha añadido ningún elemento sustancial al mecanismo de elección de los alimentos, sino que como resultado directo de la revolución económica y cultural, incrementa las necesidades de las masas, en tanto una buena vida está relacionada con consumir comidas de “prestigio”, es decir, comidas que se posicionan o no, dependiendo del sexo, la edad, los intereses de grupo y los ingresos económicos. Como reflexión consideramos que lo que debe hacerse comprensible en los diferentes procesos de EAN, es que es muy difícil, separar el yo y las singularidades de los que nos rodea, pues somos el resultado de nuestra cultura, y nuestras preferencias están marcadas por lo que ésta implica.

### **El papel de las mujeres:**

Desde la experiencia de esta investigación en el municipio de Tenjo, se identifica que las mujeres en calidad de su rol de cuidadoras, siempre están presentes en sus hogares, en muchas ocasiones por ser el pilar del proceso alimentario al interior de sus familias; es precisamente, ese papel de proveedoras de alimentos, lo que ha constituido que sean idealizadas como el “ángel del hogar”<sup>108</sup>.

Si se reflexiona frente a esta situación, se pueden encontrar tanto aspectos positivos como negativos, entre los últimos, el bajo nivel participativo y decisorio que tienen las mujeres, en espacios que tradicionalmente han sido considerados como masculinos y que han relegado a las mujeres, en términos de sus saberes,

---

<sup>106</sup> CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. p. 118.

<sup>107</sup> BUZZI, G. Advertising: Its Cultural and Political Effects. Minneapolis: University of Minnesota Press. 1968.

<sup>108</sup> MUÑOZ, C Y PACHÓN, X. La aventura infantil a mediados del siglo. Bogotá D.C.: Ed. Planeta, 1996.

prácticas y opiniones, y no les ha permitido asumirse y comprenderse de manera diferente.

Si bien es cierto que la política nacional de SAN, plantea una perspectiva de género, en tanto promueve la igualdad entre hombres y mujeres, en los diferentes papeles que sean asumidos en torno al tema, a nuestro juicio esto debe concretarse en lo local, a la luz de numerosos aspectos, como el que propone el tercer objetivo de desarrollo del milenio<sup>109</sup>, respecto a la promoción de la equidad de género y autonomía de la mujer, en tanto se debe favorecer, la implementación de intervenciones de educación, información y comunicación con participación de la población en aspectos tales como: igualdad de derechos y deberes de mujeres y hombres, respeto a la diferencia, autoestima y tolerancia, programas y redes institucionales de atención de la violencia y otros aspectos, que beneficien su desarrollo como mujeres y que les permitan empoderarse de temas como el de SAN.

Dicha posición, es bastante cercana a lo que piensa una mujer del municipio de Tenjo:

*“A las mujeres se les tiene que capacitar y esa capacitación es la que yo veo ineficiente, se debe trabajar mucho por la educación, porque es una estrategia muy grande, que permite no solo niveles educativos, sino letra, conocimiento, sabiduría, protagonismo, participación y yo veo que a la educación es a lo que menos le invierten, hay un objetivo del milenio que tiene que ver con garantizar el grado de primaria elemental de manera gratuita absolutamente a todos, eso te permitiría estar preparada, dar un paso más adelante, en términos de lo que significa el empoderamiento de la comunidad.*

*Este es un objetivo muy grande que tú lo puedes desagregar y trabajar de la forma como tú quieras, a mi me parece que básicamente lo que hay que hacer, es invertir en que la mujer se entere de que eso existe, y entiendan que eso es la equidad de género, que fue lo que hicimos en los talleres del año pasad, con las mujeres de seguridad alimentaria, pareciera que hay un elemento sembrado en las mujeres de estado natural, que a razón de que nos dicen ahora, que somos distintas y que además tenemos los mismos derechos de ellos, se generan unas discusiones muy interesantes, porque las mujeres tienen muchos miedos, miedo a sentirse libres, capaces de decidir sus destinos y las riendas de su propia vida, miedos porque la sociedad patriarcal es contundente, es un sistemas que esta permeado en todo lo que te rodea, o sea, en la religión, en el sistema educativo, en el lenguaje”*

---

<sup>109</sup> COLOMBIA. DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Consejo Nacional de Política Social – Documento CONPES 91 – (marzo de 2005). Metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de desarrollo del milenio – 2015.

Entonces, la apuesta es que bajo el marco de la política de SAN del municipio, se definan procesos de capacitación y educación para las mujeres, quienes están íntimamente ligadas con el proceso alimentario de las familias y cuyas percepciones y aportes, deben reflejarse en las decisiones que se tomen frente a la SAN, ya sea en su relación con la formulación, implementación y ejecución de proyectos productivos, que permitan crear unidades femeninas de desarrollo, que no sólo potencien su papel como productoras y/o proveedoras de alimentos y recursos económicos para sus familias, sino que también las ubique en un diálogo permanente con la protección del ambiente y con la visualización de la mujer, como un estandarte que soporta los modelos de desarrollo comunitario, ya que son ellas quiénes pueden jugar un papel relevante en la conservación de los recursos naturales, en tanto se conciben como agentes de cambio socioecológico. Adicionalmente se debe pretender por un ejercicio más democrático e incluyente que permita un desarrollo autónomo de las mujeres, para el fortalecimiento de sus capacidades y habilidades, como seres libres que pueden tomar decisiones acertadas respecto a su futuro y el de sus familias.

De igual forma se debe hacer un análisis a fondo, de la situación de las mujeres trabajadoras de los cultivos de flores, ya que la aparente mejora de su poder adquisitivo va en detrimento de sus condiciones y calidad de vida, dada la disponibilidad de tiempos que requiere esta labor, en este sentido la política impuesta de flexibilización laboral, hace que se desequilibren los hogares tenjanos, pues el mencionado incremento del poder adquisitivo, no dialoga con las necesidades de la familia, la crianza de los hijos e hijas y otras demandas emocionales de los hogares. Es así como una cuidadora y trabajadora en los cultivos de flores hace el siguiente balance, en términos de lo que se gana y se pierde:

*¿El trabajo de las flores fuente laboral importante para las mujeres del municipio, hace que la calidad de vida de la familia tenjana disminuya?  
Pues si uno no estuviera trabajando, estaría todo el tiempo dedicándose a los hijos, pero ya el alimento no sería el mismo, les tocaría menos y de menor calidad; pero en la calidad del tiempo sí, porque a veces cuando hay temporada nos toca hasta las 7-8 p.m. cuando se*

*ha salido de la casa a las 5:00 a.m. y se ha levantado a las 3 ½ - 4 a.m. a más tardar, corra, deje los niños donde los cuidan, entonces, uno asume que los están alimentando bien, entonces en la tarde si uno no está, tiene que poner a una persona que los recoja, entonces, claro con el tiempo y ese corre corre, todo se deteriora, se carece mucho de tiempo.*

Teniendo en cuenta lo anterior, el llamado es a buscar alternativas, que favorezcan las condiciones laborales de las mujeres, con el propósito de que puedan compartir más tiempo con sus hijos e hijas para el desarrollo de un adecuado proceso de crianza, insistir en la eliminación de prácticas discriminatorias, para que las mujeres tengan un mejor desenvolvimiento como garantes de la SAN en sus hogares y establecer mecanismos que incrementen su capital físico y humano, con el fin de mejorar sus capacidades para la generación de ingresos, lo que mejorara notablemente las condiciones y calidad de vida, propias y de sus familias.<sup>110</sup>.

### **La política de SAN, con una mirada antropológica y cultural de la alimentación:**

El alimento desde nuestro ejercicio profesional y desde el proceso de construcción de una política de SAN y de las acciones que la concreten, debe ser reconocido como un elemento que juega un papel importante en la conservación de la tradición y la cultura de una comunidad, en relación con esto un líder de la comunidad opina lo siguiente:

*“Lo que pasa es que yo siempre he sido un respetuoso de la tradición, uno dice si pudiéramos rescatarla, yo he querido hacer aquí tertulia y decir, bueno acordémonos de las épocas de los diciembres y nos tomamos una chicha, acordémonos de la arepa y el famoso, cacao de harina, pero, que sería primero que todo, volver a que haya ese sentido de pertenecía. La iniciativa sería asociarnos, digamos con las personas residentes en Tenjo, o los Tenjanos que tengamos sentido de pertenencia, y decir, listo vamos a sacar, vamos a demostrar de que podemos apoyar el turismo, que es una buena opción para Tenjo, a través, de productos tradicionales, como los que produce Sasamué”*

A partir de este enunciado, hay muchos aspectos que abordar en torno a lo que se construya y cristalice en materia de alimentación y nutrición del municipio, en

---

<sup>110</sup> Instituto Internacional de investigaciones sobre políticas alimentarias. -IFPRI-. La mujer: la clave de la Seguridad Alimentaria. En: Informe sobre política alimentaria, de un grupo de IFPRI. Washington, D.C.: IFPRI, 1995.

primer lugar, la importancia que tiene el concebir el alimento como identidad sociocultural, Contreras<sup>111</sup> afirma que: “la alimentación no puede ser comprendida completamente, sino se relaciona con las diferentes costumbres alimentarias y con sus particularidades propias”, esto porque el papel que puede jugar el alimento en la identidad tanto individual como grupal, es muy importante y va mucho más allá de la sobrevivencia.<sup>112</sup>

El alimento se convierte en un signo que permite expresarse socialmente y facilita la cohesión social, adicional a esto, como ya se ha mencionado permite hacer proyecciones de identidades de personas o grupos, en determinada sociedad, **“Dime qué comes y te diré quién eres”<sup>113</sup>**

Lo que básicamente se plantea desde este ejercicio, es que la alimentación y todo lo que ésta involucra, se entienda como un fenómeno complejo que se vincula con cuestiones del orden biológico, ecológico, tecnológico, económico, social, político, ideológico, y que en cierta medida lo que se come responde no solo a necesidades biológicas o de tipo económico, en últimas nunca se debe perder de vista que los aspectos culturales y tradicionales de una comunidad, permiten comprender las pautas alimentarias de la misma y en doble vía, estas nunca podrán ser modificadas, si lo que se propone, implica desconocer elementos culturales propios que han marcado una sociedad.

De otro lado vale la pena mencionar, que desde las acciones que se concreten a la luz de la política de SAN del municipio, se deben generar espacios y discusiones, no en la lógica genérica y homogenizadora, con que en muchas ocasiones se plantean las políticas, planes, proyectos y programas, sino bajo la

---

<sup>111</sup> CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. p. 14.

<sup>112</sup> BACK, K. Food, sex and theory. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. p. 14.

<sup>113</sup> CONTREAS, J. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. En: Revista Chilena de Antropología: Universidad de Chile, Santiago de Chile. Facultad de Ciencias Sociales. 1992, nº. 11, p. 95-11.

mirada de abrirle campo, a experiencias como la de Mahuaica, que viene intentando la recuperación de lo ancestral, a partir de una mirada integradora, con el propósito de que se manifiesten la perspectiva indígena, campesina y mestiza en el mismo ámbito:

*¿Qué papel juega el alimento como tal en la recuperación de esta cultura, en la recuperación de la tradición y del sentido de pertenencia? ¿Dentro de los talleres de Mahuaica, se está proponiendo algo al respecto?*

*Alimento físico y alimento espiritual, porque si, uno puede llenar la tripita y sin la barriga llena nadie puede trabajar, pero si no hay alimento espiritual, es como yo decirle, yo cojo el pescado, se lo doy a usted cocínelo, se lo entrego y usted come y se vuelve dependencia, cuando sembramos bien el alimento, en esa tierra bien abonada, ahí va a surgir alimento, va a surgir fruto y buen fruto, pero, también puede surgir, según como la tierra esté abonada, un fruto más o menos y si no está abonada, un fruto que no va a dar mas frutos, ahí está el alimento.*

*El alimento posiblemente es el que entra a la boca, pero no, hay alimento que entra a la conciencia, al espíritu y al pensamiento, ese es el que más nos importa, porque ahí hay cambio, si no hay cambio, pueden ser actividades sueltas y pueden haber miles de actividades programadas, pero, son sueltas, porque yo voy es tras del peso, tras de que no hay plata, no, les entregamos los chalecos, no, les entregamos los botones, no les entregamos, sino compartimos, ahí se está enraizando bien, ¡sí!, se está sembrando bien, ¡sí!, se está socolando bien ¡sí!*

## **La identidad y el sistema sociocultural y su relación con el proceso alimentario:**

No existe total independencia del hombre y el mundo que lo rodea, en muchas ocasiones la comida está cargada de un valor simbólico, desprovisto de todo tipo de valor nutricional, en este sentido es que, de Garine<sup>114</sup>, afirma que los hábitos alimentarios están determinados por el grupo social al que se pertenece y que por tanto, la unidad familiar juega un papel contundente en dicho proceso. Es así que ésta debe ser entendida, como un proceso de civilización, que permite interactuar con la cultura, la sociedad y el universo, y que en todo caso revela la estructura de la sociedad y sus posibles contradicciones<sup>115</sup>.

---

<sup>114</sup> DE GARINE, I. Aspects socio-culturels dels comportements alimentaires: Essai de classification des Interdits alimentaires. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. p. 131.

<sup>115</sup> LÉVI-STRAUSS, C. L´ Origine des Manières de Table. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. p. 137.



La “cocina cultural” tal como denomina Messer<sup>116</sup>, “al conjunto de prácticas relacionadas con la alimentación, que son culturalmente elaboradas y transmitidas”, es precisamente, lo que permite construir una cultura alimentaria, entendida ésta como “usos, costumbres, tradiciones y elaboraciones simbólicas de los alimentos, que están íntimamente vinculadas con su consecución, transformación, consumo, manejo y distribución en un contexto particular”

Esta percepción se refleja en las necesidades propias de la comunidad tenjana, y se hace evidente al analizar la opinión de una campesina y de un líder indígena del municipio:

*“Ojalá y se pueda dar y las personas se puedan concienciar de la importancia de no comprar ideas americanas y traerlas para acá, sino de ser realmente auténticos y originales con lo nuestro, sin que nos de vergüenza, entonces es poder llegar a estas veredas y con los abuelos, rescatar la parte de la alimentación más importante en la cultura, sea con el maíz, con la quinua, con la arracacha, con todos estos productos y poder ir de la mano con ellos y comenzar a sacar esos productos, hacer un festival gastronómico, para que ellos tengan la oportunidad de qué se les valore su trabajo”. (Campesina)*

*“Si no hay sentido de pertenecía y no despertamos de ese dormir, porque estamos durmiendo y no nos damos cuenta, porque dicen nuestros abuelos, estamos borrachos y nos tomamos los tragos de la vida que son amargos y crueles y eso nos emborracha más, porque nos vuelve más duros, más llenos de rencores, de sentimentalismos, de envidias, de egoísmos, de cosas que no se sanan, nosotros no vamos detrás de hombres(LOS indígenas), cuando yo hago mi tareas mirarme aquí por dentro, estoy haciendo bien mi tarea y no mirando al otro, porque ahí llega el distractor, si uno por un momento se sumergiera en su verdadera tarea, pero, como estamos en el mundo de ilusión, trabajando hacia afuera, todo hacia afuera, ¿y hacia dentro?, no cumplimos bien las tareas, porque yo estoy pendiente de quién me la hace, quién hace tu tarea, ¿quién más conoce de ti que tú mismo?, pero, uno piensa que las soluciones están afuera, ¡nooo!, las soluciones no están afuera, están es dentro de nosotros, por eso el que persevera alcanza, pero vuelvo y digo, estamos es pendiente de las políticas de afuera...” (Líder indígena)*

La política no puede perder de vista la cosmovisión indígena y campesina, sin que esto implique que se segmente de acuerdo a las necesidades de cada grupo, la invitación es a que se conciba bajo una mirada integradora y articuladora, en la

---

<sup>116</sup> MESSER, E. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En: MONROY, S. Los gozos del arrabal: la permanencia de objetos rituales y las identidades marginales en el sur oriente de Bogotá. Boletín de Antropología de la universidad de Antioquia, Medellín, 2004, vol. 18, nº 35. p. 52.

que lo tradicional y lo arcaico, no choque con lo moderno, en la que las distintas cosmovisiones, lo afectivo y lo emocional, deben ser elementos fundamentales para su construcción, es aquí que se considera primordial, que su formulación y todas las acciones que la concreten, se edifiquen bajo una perspectiva, que incluya el rescate de la identidad, el enfoque de la soberanía alimentaria y el conocimiento de la acción antropológica.

De tal forma que la invitación es a reflexionar, sobre la necesidad de hacer un análisis profundo de los aspectos que influyen culturalmente en la alimentación, desde nuestro punto de vista y de acuerdo a la revisión de la literatura<sup>117</sup> proponemos, que antes de tomar cualquier decisión del orden alimentario y nutricional, se delibere frente a tópicos relacionados con:

- a. No se puede homogenizar el comportamiento alimentario de todas las comunidades, si bien es cierto que el proceso de globalización ha intentado construir un modelo estandarizado, con la misma fuerza, los procesos locales intentan fortalecerse y legitimarse, es decir, se da una “glocalización”, que tal como lo plantea Toureine<sup>118</sup>, son hechos sociales que combinan la acción global con la local, es decir, en tanto la globalización establece un modelo unificador, es propio que desde lo local, no se pierda de vista la identidad cultural de las comunidades.  
No es adecuado imponer los valores y pautas culturales de una sociedad netamente industrializada, en comunidades donde es probable, que aún no impere el modelo de bienestar material.
- b. Debe ser analizada la familia como una unidad doméstica y en particular cada uno de sus miembros y los roles que estos asumen, entre dicha unidad.

---

<sup>117</sup> DE GARINE, I. Aspects socio-culturels des comportements alimentaires: Essai de classification des Interdits alimentaires. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002. p. 143 – 166.

<sup>118</sup> TOUREINE, A. “¿Podremos vivir juntos? Iguales y diferentes”. Fondo de Cultura económica. Bogotá D.C., 2003. p. 335.

- c. Se requiere de la construcción, adopción y/o adaptación de una metodología efectiva, que permita ahondar en las ideologías alimentarias y su relación con usos alternativos, preferencias, rechazos, aversiones, y otros aspectos que se consideren importantes.
- d. En todo caso se debe cavilar sobre la necesidad de promover el bienestar nutricional, sin destruir los valores socioculturales, así esto implique un proceso más lento en términos cronológicos, pero, con mayores ganancias cuando del impacto que se pretende generar, se trata.

Otro de los aspectos que consideramos relevantes en materia de la identidad cultural y que muy seguramente la política debe contemplar y recoger al momento de diseñarse, es lo relacionado con la promoción del turismo y la gastronomía propia, ya que muchos habitantes del municipio los consideran pilares del proceso de recuperación de prácticas ancestrales, que se ha venido dando, por la fractura que ha generado la industrialización del municipio, favoreciendo así la pérdida de muchas costumbres tradicionales, entre estas, las de tipo alimentario. Aunque se han hecho esfuerzos que intentan desarrollar un proceso de recuperación de la identidad, la cultura y la soberanía alimentaria de la comunidad tenjana, este proceso necesita mayor apropiación de las autoridades locales, la idea no es seguir desarrollando espacios aislados como el de la fiesta de la virgen del maíz, que si bien es cierto se vivencia como un momento de festividad y de integración de la comunidad, se convierte en eventos aislados y desarticulados, que no crean tejido, ni estructuran las redes necesarias, para la real construcción de un proceso identitario, constante y sostenible.

### **Por la garantía de la soberanía alimentaria:**

*“Es que es difícil, porque ya hoy día los productos vienen manipulados, aquí en la sabana cuando yo estaba pequeño, había unas combinadas porque se sembraba mucho trigo, y hoy día vienen los expertos de los molinos y nos dicen que el trigo colombiano no sirve para hacer pan, el trigo servía, para el pan de esa época servía, era un trigo nativo, que era puro, hoy en día ya es muy difícil conseguir ese trigo, ya toca traer el que produzca más, porque como estamos en una sociedad capitalista y si no producimos.*”

*Y es que el tío Sam, empezó a sembrar, y ¿quién empezó a subsidiar a los productores de trigo, de lentejas, de maíz?, tienen sus subsidios y ¿quien compite con ellos? Las sociedades capitalistas, vienen y dicen este producto lo traemos nosotros, porque nosotros lo fabricamos industrialmente, el que fabrique industrialmente, tiene las de ganar, eso es automático, entonces viene y hace una competencia desleal con los pequeños productores y se los comen”.*

Esta percepción de una líder de grupos productivos del municipio, no es más que el claro ejemplo, de cómo el modelo capitalista ha atentado en contra de la soberanía alimentaria de las comunidades campesinas, indígenas y afrodescendientes (el derecho de cada nación o pueblo de definir sus políticas, mantener y desarrollar sus propios alimentos básicos, sanos, nutritivos, culturalmente apropiados en cantidad y calidad suficiente que permita llevar una vida saludable y con pleno respeto de la diversidad biológica y cultural), es en este sentido que se deben contemplar acciones que movilicen y concreten intervenciones para mitigar el impacto de dicho modelo, en tanto la política y todo aquello que la consolide en el nivel local, debe reivindicar el derecho a la alimentación como una forma de vivir dignamente, apoyar las alternativas e iniciativas comunitarias que dinamicen los procesos de soberanía alimentaria regional y nacional, fortalecer el papel de la mujer en el proceso alimentario incrementando su potencial productivo, promover el consumo de alimentos orgánicos, generar procesos de comercialización de productos nativos, brindar educación al consumidor y entre muchas otras, reconocer y evidenciar la importancia del agua como un bien público y como un derecho humano para la garantía y la preservación de la vida y la base ecosistémica, que es el sustento de las economías agropecuarias.

Tenjo, es un municipio que día a día se enfrenta a un fenómeno de industrialización y de cambio del uso de la tierra, que hace que la producción de alimentos esté mediada por múltiples factores, menos por la reivindicación del derecho a la alimentación y el libre albedrío de sus habitantes, es así como la pobreza social, cada día aumenta la pobreza económica.

*“El tener la riqueza gastronómica de una cultura no es patrimonio ni privilegio de todos, es de pocos, y tan de pocos ha sido que incluso con la globalización las sociedades fuertemente económicas apabullan avasalladoramente cualquier residuo de cultura en términos de gastronomía que exista, eso pasó por ejemplo con el Maíz en México, ya hoy por hoy, las tortillas que fueron el legado de los indígenas, de su riqueza alimentaria resulta que hoy por hoy todas las tortillas que se consumen son hechas con el maíz transgénico por un lado, y pues importado de los Estados Unidos, de tal forma que esa riqueza ancestral está perdida, y yo creo que difícilmente se recupera y se encuentra”*

A partir de esta percepción de una funcionaria de la Secretaría de Salud y Desarrollo del municipio, surgen varias reflexiones, entre estas cómo el proceso de globalización de la economía, afecta el legado ancestral de muchas culturas y cómo cada día, las comunidades pierden la posibilidad de decidir sobre lo que desean comer y la calidad de lo que comen; entonces, la apuesta es, a que desde las instancias gubernamentales se apoyen los procesos locales que pretenden fortalecer la cultura, como es el caso de Asoquinua, Sasamué y Mahuaica, que no sólo desde la producción y comercialización de productos a base de quinua, maíz, movimientos de cultura ciudadana, entre otros, intentan fortalecer el sistema sociocultural y la soberanía alimentaria de los tenjanos, sino que a también a través del empoderamiento de la comunidad y la construcción identitaria, han hecho resistencia a la economía de mercado.

### **Acciones concretas en materia de SAN:**

A manera de cierre es importante mencionar los logros alcanzados en el programa de SAN que ha venido implementando la Secretaría de Salud y Desarrollo del municipio, es fundamental entender que el programa ha ido más allá de las intervenciones de asistencia alimentaria para la población vulnerable, sesiones de educación alimentaria y nutricional y proyectos productivos, ya que ha articulado dichos espacios a otros procesos de aprendizaje como: la protección del ambiente, comprensión del alimento como un elemento socializador y como algo que trasciende, lo meramente biológico, adicionalmente, se ha convertido en el nicho que impulsa el rescate de la cultura ancestral y el empoderamiento de la mujer a partir de procesos de asociatividad.

En este sentido emergen percepciones de una usuaria del programa:

*“Sí, hemos recibido mucho, primero que nos dieron un empuje y un enfoque diferente, ¿Cuál?, de decirle a la mujer, usted no nació solamente para ser doméstica y para trabajar en flores, no, usted también, puede levantarse, hacer empresa, eso fue lo más grande que recibimos, después vino un proceso muy lindo, ¿ustedes quieren hacer algo?, nosotros le damos el proceso, las ayudamos, las capacitamos y de ahí nació Asoquinua, sino, no nos hubieran capacitado, no nos hubieran mostrado, se que nos falta mucho camino por recorrer.*

*Fue un proceso en el cual se invitaron 60 mujeres, se fueron retirando, ¿Por qué?, por lo mismo, porque tenemos una cultura que trabajamos y ya, yo voy por un sueldito y ya, no tenemos la cultura de decir, empiezo hacer lo mío, a nosotros nunca nos han formado para ser empresarias, si no para ser empleadas”,*

Es así, como el programa ha sido pensado bajo los principios de desarrollo humano y de esta manera el proceso educativo que se desarrolla a lo largo del mismo, es consciente de que debe contribuir a la transformación de la vida de las mujeres y la de sus familias, mediante el impulso de actividades que les permitan mejorar la atención del hogar, enriquecer los procesos de la crianza infantil, pero, ante todo promover su crecimiento y desarrollo personal, en el imaginario de que ellas deben involucrarse desde sus experiencias vitales, sus preguntas e inquietudes más sentidas y sus deseos de transformación, tanto propias como familiares.

En cuanto al rescate de lo ancestral es propio mencionar la opinión de una funcionaria de la Secretaría de Salud y Desarrollo:

*“Yo creo que hubo cosas importantes, muy, muy importantes, que incluso fueron mas allá de los objetivos que se pretendían, ósea a nivel de impacto, causaron otro tipo de acciones, especialmente para las mujeres, especialmente con el programa de seguridad alimentaria, que básicamente era conformado por mujeres, yo creo que se dieron pasos importantes en términos de conocer, por ejemplo, lo que significa la cultura ancestral, quisimos promoverla, precisamente pensando en que era posible una distribución, una redistribución de los alimentos y especialmente los producidos acá; pero, pues, vuelvo a lo que planteaba en mi primera intervención y es que si definitivamente, la voluntad política no está dada para que esos factores estratégicos se sincronicen, si no hay inversión para ese objetivo, definitivamente son paños de agua tibia”*

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante destacar que el programa ha manifestado un especial interés por el fortalecimiento de la cultura campesina y el rescate de los alimentos ancestrales, como un intento de impactar, no sólo en el

aspecto nutricional del municipio, sino en el rescate de la cultura alimentaria, sin embargo, dicha iniciativa no es lo suficientemente contundente y sólida, si desde esferas más amplias ya sean del orden regional, departamental e incluso nacional, no se vislumbran decisiones que facilite la reconstrucción del proceso identitario de las familias, empezando por la garantía de su soberanía alimentaria.

*“Si tengo esperanza en el futuro es porque veo la exigencia cada vez más manifiesta de democracia en el mundo y la convicción cada vez mayor de que la justicia social es necesaria”*

*Amartya Sen*

## 8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Cuando se trata de comprender e interpretar los fenómenos sociales y la alimentación dentro de su contexto social y cultural, es difícil hablar de conclusiones, puesto que las prácticas de los seres humanos no tienen fin y siempre habrá comportamientos y relaciones sociales significativos para su estudio desde cualquier enfoque investigativo. Sin embargo, en el presente trabajo se destacan situaciones que son comprendidas e interpretadas y que invitan a ser tenidas en cuenta a manera de conclusión.

### **Contexto social, cultural y económico de Tenjo en relación con la SAN**

En definitiva la vida de la gente de Tenjo está sufriendo procesos de cambio en lo económico, social y cultural, que son notoriamente similares a aquellos que afectan a las zonas rurales en todo el tercer mundo. La agricultura es desde hace varias décadas una actividad secundaria en el municipio, y el paso de una economía netamente campesina a una economía monetaria creó una ruptura de relaciones con el trabajo del campo, para vincularse al mundo de la agroindustria, con esta ruptura se fomenta una pérdida de la cultura campesina y el no acceso a la posibilidad de trabajar la tierra agudizando la pérdida de la identidad histórica y cultural de la población pero sobre todo aumentando los problemas de inseguridad alimentaria del municipio.

La modernización de la agricultura y el fomento de la agroindustria, ha tenido en los últimos años un impacto social sobre la población rural, ya que las tecnologías y las formulas económicas aplicadas han favorecido la concentración de la tierra y el desplazamiento de masas de campesinos hacia la ciudad, donde estos se convierten en subproletarios.



Las políticas de modernización dentro del municipio, se han introducido sin tener en cuenta sus consecuencias sociales y ecológicas. En realidad, los efectos negativos de una modernización agroindustrial mal entendida, sobre la ecología, la economía y las relaciones sociales, ha sido producto de la visión estrecha de quienes, por querer presentar un esquema de cambio, han provocado la desorganización de los grupos sociales, tanto en las comunidades rurales, como en las zona urbana; a ello se añade el desconocimiento y la falta de interés de quienes elaboran los planes de desarrollo.

Los cambios en la producción de alimentos, el agudo proceso de minifundización, la imposibilidad de acceder a nuevas tierras por parte de las familias, la constante degradación del suelo agrícola disponible, la industrialización del municipio, la pérdida de la vocación agrícola, el amplio predominio de la venta de fuerza de trabajo como forma prioritaria de obtención de ingresos, los medios de comunicación, la gran cercanía a la capital, entre otras cosas, ponen a los/as tenjan@s en una situación de transición en el sistema alimentario; y a pesar de dichas transiciones, la identidad alimentaria se trata de sostener, con la nostalgia de un pasado mejor y la evidencia de un presente alimentario con graves problemas. Es necesario establecer políticas y planes de trabajos claros y responsables que permitan mantener la cultura alimentaria y la seguridad alimentarias y el empoderamiento de dicha seguridad por los Tenjanos, ya que existen muy pocos bienes o sistemas dentro de una cultura, que sirvan a la definición, la conservación y el afianzamiento de la identidad cultural, como el sistema alimentario o la cocina de un pueblo.

Los problemas del campo en Tenjo, son consecuencia de una ineficiente planeación en los programas agrícolas y del desconocimiento existente respecto a las necesidades de los campesinos quienes, al final de cuentas, son los mal golpeados por estos programas mal instrumentados; sin embargo quienes proponen estrategias desconocen el medio en el cual el pequeño productor

desarrolla sus propias tecnologías de subsistencia, basadas en su cultura y conocimiento tradicional, considerados por muchos técnicos como sistemas de producción muy rezagados y como un obstáculo a la modernización y a la “eficiencia productiva”, convirtiéndose en conductas y prácticas que se requieren modificar.

Pero si Tenjo, verdaderamente quiere hablar de un buen nivel de nutrición y de una buena calidad de vida, de una buena calidad de especie como especie que somos, debe volver a mirar a la tierra y aprovechar su riqueza natural de manera integral como máximo vínculo ancestral, respetándola y logrando convivir en equilibrio y armonía con su entorno. ¿Cuál es el problema?, Tenjo ha abandonado la tierra, y la tierra se está convirtiendo en un elemento ajeno a ellos y ¿Cuál es la política agraria y alimentaria que existe?, la política agraria que hay es destinar millones de pesos para comprar bultos de comida que ni siquiera se produce dentro del municipio, ¿porqué? porque Tenjo se volvió un abandonador del suelo, entonces para construir una política alimentaria en lo primero que habría que pensar muy en serio es en la recuperación de la tierra, en la protección de la madre, para salvar la vida.

Todos los tenjanos y las tenjanas así sean de la clase más alta, tienen una raíz en la tierra, en una vereda, en un pueblo. El crecimiento de la población, el urbanismo el asentamiento por lograr mejores condiciones laborales y llegar a trabajar en una flora los ha colocado en unos lugares específicos por los planes de política territorial, pero toda esta población lo quiera reconocer o no, tiene algo de la tierra tenjana.

Y como ésta se ha abandonado, entonces, uno de los principales aspectos a analizar para una buena alimentación, para el ejercicio de un derecho, de una vida digna, es recuperar la tierra y ponerla a producir, pero no de cualquier forma, es recuperando precisamente sus semillas, sus especies y sus propios alimentos. Volver a producir la guatila, el cubio, la hibia, recuperar el valor de los tallos, el

maíz y la zanahoria; pero no es suficiente que lo coman, hay que cultivarlo y cultivarlo de una forma orgánica porque es un ciclo completo: producir orgánicamente es limpiar, es reciclar, es optimizar, es evitar las basuras, es crear el compostaje, el humus, es cuidar el agua y eso debe ser un proceso educativo en las comunidades, es por allí donde se debe partir. Hacer a la inversa, no llegar a decir que usted está comiendo mal y no coma esto y no coma aquello y no coma paquetacos, y generar sentimientos de culpa, sino enseñar a cultivar orgánicamente y simultáneamente enseñar el valor que tiene esa planta, su aporte nutricional, hacer en primera instancia un conversatorio de lo que la comunidad sabe de ella, de cómo la usan, a que historia de la infancia y la crianza los remonta, como están acostumbrados a prepararla y luego entrar en una tarea de investigar con la ayuda de hijos y nietos, las partes de la planta, que es lo que se consume, el fruto o la flor o la raíz, como está la planta compuesta, como se siembra, donde no se pueden sembrar, cual es la enfermedad que se le puede presentar, como la combate y luego que la misma comunidad consulte que nutrientes tiene, que vitaminas tiene, para que sirve, cuál es su uso industrial y medicinal y rescatar las formas de consumirla, que cada uno traiga una forma diferente a como están acostumbrados a prepararla y que la presente y hacer con ellos la preparación. En fin, es que en este proceso de llegar al otro, se tiene muy marcado el esquema de los sabios y los ignorantes y eso ocasiona mucho daño, porque definitivamente las comunidades tienen las sabidurías mas grandes, sabidurías que hay es que complementar.

Lo primero que hay que hacer en política pública es la política agraria y la política agraria es la recuperación de la tierra para lo que ha sido, para alimentar las especies. Todas las especies vivas requieren y necesitan de una tierra, de unos cultivos y de una comida sana. La política pública debe invertir esos rubros presupuestales para regresar, apropiarse y sanear la tierra porque una tierra sana va a producir absolutamente todo, esta ha sido la lucha del indígena, de los pocos

que aún quedan en la región, volver a cultivar y volver a recuperar la variedad de la naturaleza.

Pero las comunidades rurales tenjanas, en vez de obtener los alimentos productos de sus tierras y cuidados por el desarrollo de sus prácticas tradicionales; el gobierno de turno, orienta desde sus instituciones los programas de ayuda alimentaria, a través de la entrega de raciones alimentarias, que vienen de afuera y que con seguridad son alimentos producidos y conservados con productos químicos, para evitar las plagas que los puedan atacar y el deterioro que los puedan alterar. Estos alimentos son entregados a las comunidades a través de diversas estrategias: colectivamente, mediante los restaurantes escolares, comedores comunitarios y programas para los adultos mayores, madres gestantes y lactantes, población desplazada. Esta situación ha generado la dependencia de las personas y las comunidades, a las instituciones gubernamentales que ofrecen esta ayuda. Luego estas acciones son registradas en el plan de inversión del municipio como solución a la grave carencia de alimentos o de crisis humanitaria y como una solución para reducir los índices de la mala alimentación y marginación de las comunidades.

La pobreza y el hambre no se resuelven con grandes cantidades de dinero para comprar así mismo grandes cantidades de comida. Cuando se observa en Tenjo con qué yogurt, por ejemplo, se alimentan los niños y las niñas de las escuelas o de los clubes juveniles o las madres gestantes o los adultos mayores, cabe responder que es con los que producen las empresas más publicitadas, porque generalmente son las que los venden a un menor costo, pero por lo general en esta forma no se está apuntando a resolver la pobreza dándole la posibilidad a una campesina que ordeña 3 o 4 vacas y saca la leche, enseñándole a esa persona que a través de una bacteria podría producir ella misma ese mismo yogurt y como se empaca y como puede desarrollar una tecnología de un alimento manual en su vereda para el uso familiar y aún para venderle a los demás niños de la escuela. Esto no se hace sencillamente porque no tiene cómo competir,

porque el sistema imperante y las demás empresas productoras no la incluyen, sino por el contrario la excluyen. Entonces cuando de pobreza y de alimentación se trata, se habla del derecho violado a una alimentación sana y equilibrada, pero cuando se trata de programas de alimentación, ahí se es tan incoherente y tan inconsecuente que simplemente se está contribuyendo a fomentar una alimentación de tipo industrial que como se sabe está llena de sustancias químicas y artificiales, y en empaques desechables que casi siempre valen más que el mismo contenido: esa es la alimentación que se resulta promoviendo y saltan a la vista la preguntas ¿dónde está la alimentación sana?. ¿Para quién es funcional este tipo de administración de alimentos institucionales?, ¿acaso no es cuestión de dignidad o de derechos humanos tener y producir los propios alimentos?

El Municipio de Tenjo carece de una política alimentaria, que contribuya a mantener los valores de la alimentación que incentiven la autoproducción, la conservación de las semillas tradicionales o que brinden el apoyo necesario para asegurar la permanencia de la autonomía de los productos agrícolas de la alimentación. Los derechos para la producción no existen, definitivamente se tiene un sistema que excluye, entonces lo que se debe hacer es trabajar para incluir e incluir el que tiene menos capacidad de competencia pero el que probablemente tiene mayor calidad. Entonces un proceso educativo en la alimentación necesariamente hay que hacerlo a partir de varios elementos: Como cultivar la comida lo más sana posible y como responsabilizamos a las comunidades de su propia subsistencia. Como hacer emprendimiento para que cada persona asuma su propia función de subsistir y una de las formas de subsistir es construir la alimentación, la más orgánica, la más natural y no con la mira de la competencia sino realmente bajo la mirada de la economía solidaria, recuperando practicas tan tradicionales como el trueque, el intercambio de productos, del como a partir del poquito que se cultiva beneficia a otros y esos otros me benefician a su vez con lo que ellos están cultivando.

Quienes, desde el campo y la ciudad, buscan crear las condiciones para recuperar la autonomía de los pueblos y su derecho a la alimentación deben asumir la responsabilidad frente a la forma actual de alimentación y promover una alianza estratégica entre productor@s del campo y consumidor@s de las ciudades. La seguridad alimentaria no sólo se basa en la propia necesidad de comer alimentos sanos y en la capacidad para organizar su producción, distribución y consumo, sino sobre todo, en el diálogo con las necesidades de tod@s en múltiples direcciones: campo-ciudad; campesin@s-consumidor@s; autócton@s-inmigrantes; naturaleza-especie humana, etc.

En cuestión de alimentación en Tenjo además de hablar de soberanía alimentaria y la recuperación de las especies, de debe exigir dentro de la política pública la recuperación de la tierra, de no ser así se continuará fomentando la construcción y el aumento de la violencia y el éxodo de la población campesina. ¿y a donde se está trasladando la violencia? pues a la ciudad, llegar a la ciudad o al casco urbano a comprar del mercadito de la esquina las 2 zanahorias, un tomate y una cebolla que es lo que están haciendo los desplazados y conformarse con el subsidio que les entrega el programa de Familias en Acción para estar todo el día mirando televisión y todas las telenovelas de la programación, porque a la hora de la verdad conseguir \$100.000 para pagar un arriendo y dormir todos en un cuarto unos encima de otros, es más fácil que sembrar y cultivar la tierra. Esto debe convertirse en una política muy seria ya que con el sistema actual lo único que se está logrando es trasladar la violencia del campo para construir la violencia en la ciudad con todo lo que esto implica en el deterioro y el desarraigo del campo. Ahí es donde se está alimentando la verdadera pobreza, esa es la pobreza, no producir, no disfrutar la riqueza de ver cómo nace una planta, de ver cómo va creciendo y luego como florece, de ver como la gallina cacarea el huevo del desayuno. Entonces donde queda el desarrollo, en estar sentado frente a un televisor, eso es algo muy grave que una política debe contemplar con urgencia.

El aspecto alimentario es un aspecto fundamental y uno de los elementos más estables de una cultura. Llegar a construir un sistema como el de la alimentación humana en el marco de cualquier cultura local, en el que se ven involucrados aspectos ecológicos sociales, económicos y simbólicos que revelan una valoración del entorno en el que se han desarrollado cada una de las culturas, una forma de ver el mundo y las relaciones del hombre con el medio, así como la manera de enfrentar las dificultades que plantea la diaria supervivencia son razones más que suficientes, a nuestro modo de ver para considerar a los sistemas alimentarios y a las cocinas locales un patrimonio merecedor de ser conservado.

Mencionar la alimentación es hablar de la naturaleza y del conocimiento que se tiene de ella en las áreas rurales, en donde la transmisión intergeneracional de los hábitos, las costumbres y las actitudes juegan un papel muy importante. Revalorar el conocimiento ancestral guardado por generaciones, y en peligro ahora de desaparecer por la contaminación cultural y por los vientos arrasadores de la globalización es una labor primordial para rescatar aquellos aspectos de la cultura alimentaria que puedan ayudar a conseguir, actualmente, una mejoría nutricional y económica de los habitantes de la comunidad tenjana.

Alimentos como el maíz, la papa, la arveja, la zanahoria, continúan identificando a los tenjanos. Las preparaciones con estos alimentos caracterizan las reuniones familiares y sociales, evocando un pasado lleno de alegrías y un presente de nostalgias para una parte de la población adulta, así como una ruptura intergeneracional con los niños, niñas y jóvenes, quienes ya empiezan a demandar otro tipo de alimentos y con ello se evidencian las posiciones conflictivas de las generaciones dentro del hogar ya que se comienza a manifestar la naturaleza divisoria del proceso de aculturación y cambio. Sin embargo, la identidad cultural del tenjano frente a la alimentación es tal que hoy en día continúan haciendo el festival del maíz, así su producción en el municipio se haya reducido considerablemente.

En un plato de comida o una receta de cualquiera de nuestros pueblos están marcados importantes acontecimientos históricos de la cultura alimentaria de hoy. En una mazamorra de piste, una arepa de maíz pelao, un envuelto hueco o en un plato típico como el ajiaco o el cuchuco de trigo se encuentran explicaciones de porque los tenjanos eligen o no esos alimentos para su consumo. Tomando como base la cocina tenjana se puede decir que estos hábitos alimentarios han sido heredados de sus raíces aborígenes dadas por la cultura muisca propia de la región y han ido cambiando producto de los aportes de la conquista española, y de la amplia esencia criolla de las zonas campesinas propias de la zona territorial de Tenjo y posteriormente en la era moderna por las comunicaciones del municipio con la ciudad, su intercambio comercial y otros aspectos de la vida social y económica en la que está inmersa.

Tenjo esta pues, ante un contexto de evolución del patrón alimentario en el que continúan componentes ancestrales de la dieta o menú (maíz, papa y algunos vegetales propios de la región) que se consumen en las preparaciones y combinaciones acostumbradas, a la vez que irrumpen nuevos elementos a la dieta, cargados de mayor prestigio social y con el apoyo de la publicidad y de los medios de comunicación. Así esta evolución de pautas alimentarias en Tenjo, resulta el escenario de las percepciones de las mujeres informantes, entre las cuales destacan sus preocupaciones por las modalidades y manejo de una serie de alimentos cada día más ajeno a la localidad y región y crecientemente industrializado.

Dentro de ese mismo escenario de percepciones y significados se muestra que comer es mucho más que satisfacer la necesidad biológica de hambre. La comida continua siendo el lugar y el momento de encuentro e intercambio entre las personas, participa en la transmisión de saberes, en la construcción de identidades sociales, y como todo consumo comporta signos de status y se



constituye en lugar de diferenciación entre clases y grupos sociales. La comida habla de quiénes somos y de nuestra sociedad.

Sin embargo, cuando se vincula alimentación y pobreza, también aparecen ciertas dimensiones: prima la necesidad y no el gusto, la materialidad frente a los significados, el cuerpo frente a la conciencia y los sentimientos; como si el cuerpo, los pensamientos y sentimientos fueron niveles diferentes. En general se recurre a la lógica de la optimización para explicar el comportamiento consumidor de los pobres. La pobreza, la alimentación, la desnutrición deberían analizarse desde su dimensión histórica, haciendo referencia a los contextos sociales y simbólicos en que se inscriben.

Creemos que la alimentación y la cocina local, constituyen un reservorio de conocimientos, saberes, sabores, sensaciones y emociones establecidas a través del tiempo que Tenjo no se puede permitir perder. Por el contrario se debe trabajar por su revalorización en tanto producto cultural que puede servir a otros fines que sostener a la identidad, como por ejemplo a la actividad turística –región multiplicador de trabajo e ingresos-, como de hecho lo está siendo en otros municipios de la región donde han comprendido el valor de tal manifestación de la actividad humana.

Tomando en cuenta este último aspecto, a partir de esta investigación se debe propiciar la tarea de impulsar la creación de un archivo culinario del municipio, de su cultura local y de los saberes. Un archivo que registre las memorias, albergue los estudios y contribuya a que los saberes perduren y se compartan a través de las voces y las confianzas. De no hacerse esto, las ollas que todavía hierven en los fogones, estufas o en las cocinas de las diferentes veredas corren el riesgo del olvido, de que no se conozca su existencia y sus contribuciones a la identidad tenjana. Los pueblos deberían preservar con recelo su patrimonio cultural, del que, desde luego, forma parte su gastronomía.

Mucho más en esta época en la que todo se pone en cuestión. Esto no quiere decir que el patrimonio gastronómico sea inamovible. Como cualquier fenómeno cultural es permeable a influencias exteriores y está sujeto, por tanto, a constante evolución. Difundirlo dentro y fuera de su ámbito es una de las formas más eficaces de subrayar su trascendencia, por un lado y, por otro, de colaborar a su conservación y su enriquecimiento.

Así mismo se concluye, que la conservación de la tradición y la cultura no son incompatibles con la propuesta que nos hace la tecnología y la modernidad, lo importante es como establecer una alianza estratégica entre ambas y como lograr que este discurso, este saber ancestral, esta cosmovisión indígena, para muchos obsoleta, fuera de contexto y que hay que acallar, se pueda articular y engranar en la construcción de políticas locales que busquen un desarrollo concebido bajo una perspectiva humana, sostenible y que promueva la conservación de la cultura.

### **La mujer en el proceso alimentario**

La mujer es una alimentadora por naturaleza y desempeña una función clave para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional en comunidades como la tenjana. La mujer juega un papel como productora de alimentos, proveedora de alimentos a la familia, transmisora de cultura y tradición, defensora de sus prácticas ancestrales y protectora del medio ambiente. El papel de la mujer en la economía se ha subestimado con frecuencia y su trabajo en la agricultura ha sido invisible por mucho tiempo. Esos conocimientos sobre la función clave de la mujer en la seguridad alimentaria son indispensables para diseñar y ejecutar programas eficaces que permitan ampliar su potencial.

La vida de las mujeres tenjanas está caracterizada por centrarse en la casa, el patio y la parcela. Desde que son pequeñas, participan en las labores domésticas, tarea que se les ha encomendado como propia del género. La mujer tenjana vive su vida en una cotidianidad que en ocasiones la subyuga, relega y la hace invisible

ante sí misma, su familia y la sociedad; en otras situaciones le permite enriquecer su autoestima y proyectarse comunitariamente.

Las mujeres habitantes de las veredas del municipio de Tenjo, son producto de su historia de vida particular y colectiva; en su contexto rural se expresan dos aspectos; el cultural en el que, le han sido transmitidos o impuesto roles y patrones sociales que determinan su quehacer personal y social; el segundo podría llamarse ambiental, en el que asume condiciones de vida de permanente contacto con la naturaleza, el campo, ambiente que le permite una concepción diferente de sí misma, de sus funciones, de sus relaciones interpersonales y comunitarias.

Existe sin embargo, una cultura machista predominante, manifiesta en las diferentes situaciones cotidianas de hombres y mujeres, a éstas les corresponde los roles domésticos y reproductivos; a ellos, los roles sociales y productivos; parámetros culturales que han ido cambiando debido a varias causas: la crisis económica, por la cual ambos miembros de la pareja deben trabajar; el aumento creciente de mujeres cabeza de hogar, que por abandono, viudez o madre solterismo, han tenido que buscar espacio en el mundo laboral; el deseo de muchas mujeres de asumirse no solamente como amas de casa, sino como empresarias, trabajadoras, estudiantes y profesionales.

Es importante resaltar la valoración que la mujer brinda a lo laboral, las incidencias que el trabajo tiene en su personalidad, en sus condiciones de vida y relación social. Mediante el trabajo la mujer no solo recibe ingresos con los cuales puede subsistir, sino que aumenta su autoestima y autoconfianza, los ingresos bajo el control de la mujer, mejoran la situación dentro del hogar, hay mayor participación en las decisiones de la familia; repercuten en rápidos impactos en aspectos como salud, nutrición, educación. Las mujeres trabajadoras tenjanas destinan un porcentaje importante de su ingreso a cubrir principalmente los gastos de alimentación de sus familias. Sin embargo, el recargo de su triple rol de

trabajadora domestica, productiva y reproductiva, es el pago en la mayoría de los casos por este nuevo papel. Generalmente, la mujer que trabaja, tiene que seguir cumpliendo con las labores domésticas, donde al interior del hogar, la repartición de tareas son poco equitativas, puesto que se perciben las funciones de la mujer como deberes, sustentadas en los roles de madre, esposa y administradora del hogar.

La labor de la mujer en el hogar, ha llevado a ignorar su existencia y su aporte a la dinámica de socialización y reposición de la fuerza de trabajo, el mantenimiento del hogar en el ámbito familiar, en cuanto a la crianza de los niños y niñas, el ejercicio de la maternidad, el aporte a la estabilidad de la pareja, muchas veces en detrimento de lo que ella quiere realizar como mujer, así como su aporte económico, social y cultural a la reproducción social en general.

La incursión de la mujer en el mundo laboral y en las distintas estructuras que presenta el mundo de la vida, le generan expectativas reales de equidad de género; la mujer ha demostrado, que es capaz de sostener un hogar, de ocupar cargos empresariales, sin dejar de ser madre, esposa, hija, sin dejar de ser ella, femenina, dulce, detallista y erótica; ha demostrado que esta hecha de tenacidad, de responsabilidad, de voluntad; cualidades que bien pueden hacer parte de un empoderamiento personal, que contribuya a su desarrollo humano.

Por lo tanto, si es posible visibilizar el trabajo de la mujer tejana, de la mujer de vereda, su cotidianidad da cuenta de ello, del significado que para ellas tiene tanto la actividad doméstica como la remunerada, que en última instancia no es mas que una estrategia de supervivencia y de movilidad social a favor de su descendencia. Es en la cotidianidad donde ellas sueñan, proyectan imaginarios para sus hijos/as, donde están las motivaciones para el hacer, el estar, el sentir, condiciones para lograr el desarrollo humano sostenible. Este nuevo modelo supone entonces el reconocimiento y valoración del trabajo de la mujer, como

requisito para garantizar equidad entre hombres y mujeres, en la distribución de los roles y las funciones para desempeñar los trabajos domésticos.

La identidad de estas mujeres en sus diferentes roles, es necesario fortalecerla; lo caracterizado en el contexto así lo evidencia, sus limitaciones culturales, sociales, educativas, la invisibilidad social frente su aporte al desarrollo, desde los espacios domésticos y públicos; son realidades que transforman consciente o inconscientemente su cotidianidad, así mismo la dicotomía entre los roles sociales aprendidos y el deseo de ser, hacer y sentir; la contradicción entre la cultura machista y la situación generada por la modernidad, son experiencias nuevas y diferentes, que permean el contexto y le crean expectativas de futuro.

El género femenino es inseparable de la protección de la familia y de los niños, los primeros que reciben los beneficios de cualquier acción que mejore la condición de la mujer son los hijos. Solamente mediante este enfoque de equidad se logrará no solo que la mujer rural encuentre su espacio social y laboral reconocido y remunerado, sino que, se abrirán perspectivas para su reconocimiento y autoestima, para su autonomía, el acceso a la toma de decisiones y la integración de ella en los procesos de desarrollo rural. Al mismo tiempo, también se podrán construir relaciones entre hombres y mujeres, como seres iguales en derechos y oportunidades, pero no idénticos en anatomía, habilidades, capacidades, sentimientos y bagaje cultural.

En otro ámbito de la reflexión, es necesario presentar algunas recomendaciones que se ubican en la necesidad de estructurar un modelo de desarrollo humano sostenible. Los organismos y las instituciones de desarrollo económico y social del municipio pueden jugar, un papel importante en el área específica de la capacitación, pero una capacitación en donde exista una correspondencia entre las habilidades desarrolladas que se requieren realmente.

Es necesario entonces recomendar, que las mujeres sean incorporadas activamente en políticas y planes de desarrollo, lo que implica posibilitar en las mujeres su incorporación a procesos organizativos, que le permitan su empoderamiento, ejerciendo su liderazgo y capacidades de decisión desde lo cotidiano y comunitario; así mismo dar mejores condiciones y oportunidades para que las mujeres participen en el diseño de políticas públicas de desarrollo y en el control de su ejecución a nivel local y regional y fortalecer sus procesos de identidad, desde la pluralidad y la diversidad, valorando el aporte que hacen, desde sus roles reproductivos y de sostenimiento familiar.

La mujer no es un agente más en los procesos de desarrollo rural, se convierte en agente imprescindible para la consecución de los objetivos finales de estos procesos. Por ello, se proponen también en la comunicación diferentes elementos que habría que potenciar para favorecer la dignidad y el protagonismo de la mujer rural en el desarrollo de su entorno, esto conlleva inevitablemente implicarla plenamente en todas las fases de los procesos de desarrollo rural sostenible: planificación, toma de decisiones, gestión o ejecución y evaluación.

Se debe buscar además, que la teoría y el enfoque de los derechos y la perspectiva de género sea una transversal que se incorpore en el ámbito de la construcción de políticas, planes y programas no solo desde la seguridad alimentaria y nutricional, sino desde todas las instituciones que diseñan estrategias de desarrollo en el municipio. Tan importante ha sido este tema, que el “Promover la Igualdad de Género y la Autonomía de la Mujer” se ha constituido en uno de los grandes Objetivos de Desarrollo del Milenio, en cuyo documento se plantea como las sociedades donde la mujer no goza de los mismos derechos de los hombres jamás podrán alcanzar el desarrollo de manera sostenible y nunca acabaran con la pobreza.

Dicha perspectiva de género debe servir como herramientas de análisis para la comprensión del proceso alimentario de las mujeres y sus familias. Se deben rescatar algunos conocimientos y/o saberes alimentarios de las mujeres y se enfatiza en la necesidad de que éstos sean incluidos en las acciones y programas de alimentación y nutrición con una perspectiva intercultural y de género y no sean únicamente calificados por las/os profesionistas de la nutrición responsables de estas acciones, como saberes "erróneos", "negativos" o "equivocados".

La capacidad de la mujer para cumplir su función de productora de alimentos puede ampliarse mejorando su acceso a recursos, tecnología e información. Se debe hacer todo lo posible por proteger los derechos tradicionales de la mujer a la tierra. Los programas pueden apoyar el desarrollo de tecnología agrícola que tenga en cuenta las necesidades de la mujer y su conocimiento de los sistemas autóctonos de explotación agrícola. La experiencia en Tenjo ha mostrado, que en ese proceso de volver a cultivar la tierra, de volver a comer lo que se cultivaba y reinventar comidas y a hacer cosas novedosas ocupa un papel muy importante la MUJER, las mujeres han desarrollado grandes capacidades de liderazgo, son muy emprendedoras, son muy constantes, con todos los proyectos e iniciativas que redundan en su desarrollo y progreso y creemos que no es solo porque esta ha sido la función que les ha tocado siempre en el proceso de reproducir la vida, sino porque en la mujer está creciendo el sentido de corresponsabilidad y de autonomía. En este momento la mujer ha crecido y por eso también se lanza a aprender, a investigar y a participar y es que definitivamente hay tres elementos que la mujer tejana esta interiorizando: El primero, que ella no puede continuar dependiendo de alguien, que es un ser tan igual y tan responsable para producir, construir autonomía y aportar. El segundo es que está entendiendo que ya no está para quedarse toda la vida como ama de casa, lavando, limpiando, haciendo de su casa un espejo y lo que es peor viendo telenovelas. Todo esto la está cuestionando desde su responsabilidad de especie y le está dando la convicción de que su papel a jugar como mujer debe ser otro. Y el tercer elemento es muy

significativo, que la mujer está generando sensibilidad y responsabilidad social. Y esto es así porque la mujer más que criadora, más que doméstica, es maestra y educadora de sus propios hijos. La mujer es formadora de generaciones y eso no se puede desconocer.

**Aumentar la capacidad de generación de ingresos de la mujer.** Para aumentar al máximo el efecto favorable que tiene el ingreso de la mujer en la seguridad alimentaria y la nutrición de la familia, hay que hacer todo lo posible por ampliar su capacidad para generar ingresos y controlarlos. Las restricciones de la producción doméstica a menudo impiden que la mujer aproveche las oportunidades de empleo mejor remunerado. Las estrategias deben orientarse hacia una mayor productividad de la mujer en el trabajo remunerado (ya sea en el sector de agricultura o en otros sectores) y en la producción doméstica, de tal forma que pueda incrementar sus ingresos sin sacrificar más tiempo, ni el bienestar de sus hijos ni su propio estado de salud y nutrición.

Las mujeres son el soporte esencial de la diversificación de las actividades y del desarrollo rural. Hoy el medio rural no vive sólo del sector primario, con la actual diversificación de actividades (transformación de productos agroalimentarios, artesanía, turismo rural, servicios de atención a personas, etc.) se están abriendo nuevas oportunidades para las mujeres, pues muchas de las nuevas actividades suponen la rentabilización de saberes, que siempre han estado en la memoria de las mujeres.

La independencia económica es un factor que favorece sustancialmente el empoderamiento de la mujer rural, experiencias como la de AsoQuinua Tenjana lo confirman. En este sentido, hay un ámbito de gran importancia para la mujer del medio rural que es el de promover nuevos nacimientos de empleo o ideas empresariales que vayan al encuentro de nuevas necesidades y que benefician en



gran medida la situación de la mujer rural. Por un lado, esto fomenta el desarrollo de actividades económicas en sectores alternativos al primario, en áreas de trabajo habitualmente realizadas por mujeres; por otro, suponen la creación de nuevas empresas de servicios que mejoran la calidad de vida de la población en general, y de la mujer rural en particular.

Con el objetivo de crear empresas y desarrollar procesos productivos que incentiven la generación de nuevos empleos que beneficien a la mujer de vereda es necesario que las instituciones hagan un esfuerzo para detectar mecanismos sostenibles de financiación de las pequeñas empresas que se puedan crear, que permitan la movilización y captación de ahorros de proximidad, aspecto este que favorece la oferta de servicios. El éxito de la diversificación económica en áreas rurales depende en gran medida del esfuerzo que se haga en el desarrollo de financiación alternativa y nuevas formas de pago, así como en facilitar el acceso de las potenciales empresarias rurales a una formación específica y de gestión de empresas permanente, junto a un acompañamiento y asesoramiento adecuado.

En este punto habría que destacar el avance que suponen las nuevas tecnologías de la información para mejorar las condiciones de vida de las mujeres rurales, siempre que haya un acceso generalizado y en igualdad de oportunidades a estas herramientas. Por este motivo las administraciones deberían hacer un gran esfuerzo para acercar las tecnologías de la información a las zonas rurales. Su manejo generalizado cubriría muchas de las necesidades de información, formación, intercambios de experiencias, etc. de la mujer rural.

Por último concluyendo el tema de la mujer en el proceso alimentario y partiendo de los elementos antes expuestos y de la experiencia concreta con las mujeres tenjanas, es necesario resaltar dos aspectos: por una parte, la importancia que las mujeres tienen en la reproducción de la cultura a partir de su lugar en la unidad

doméstica y de las labores que realizan en la esfera de lo cotidiano y lo privado, pero también a partir de la organización, es decir, que al insertarse en la vida pública, las mujeres también juegan un papel central de la cultura, transformando y adaptando elementos nuevos que permiten la mejor convivencia en las familias y comunidades campesinas al mejorar la condición de la mujer, en este sentido, coincidimos con Luis Villoro al decir que la cultura no es un proceso de permanencia de lo propio, sino de lo auténtico, de aquello que aún siendo ajeno, a través de un proceso de reflexión y crítica puede convertirse en signo de renovación y progreso<sup>119</sup>

Esta conclusión lleva a otro aspecto central en el que vale la pena hacer énfasis: si la reproducción y transformación de la cultura pasa principalmente por las mujeres, será necesario incluir en cualquier proyecto de desarrollo rural una propuesta incluyente que reflexione sobre la situación de la mujer, pues estaríamos en el entendido de que efectivamente las alternativas para el campo pueden construirse a partir de la cultura y en tanto son las mujeres las principales reproductoras de ésta, sin un proyecto justo y equitativo para ellas no puede existir la alternativa.

Este último análisis pretende refutar la idea errada de que cuando las mujeres campesinas se incorporan a la vida pública, sobre todo desde la organización, se perturban los usos y costumbres. Precisamente por esta falsa idea se han mantenido prácticas denigratorias hacia las mujeres como la violencia, las cargas de trabajo excesivas, la violación a sus derechos reproductivos, la marginación, la pobreza; pues en el afán de “conservar” las tradiciones, se rechaza la posibilidad de que las mujeres rurales cambien su situación. En este sentido, es importante que quede claro que la cultura no es estática, homogénea, lineal, sino todo lo

---

<sup>119</sup> Villoro, Luis, Autenticidad en la cultura, en El concepto de ideología y otros ensayos, Cuadernos de la Gaceta, pp.186-187.

contrario, es un proceso dinámico que permite incorporar elementos nuevos que le sirven, negando los que perjudican su esencia.

Se destaca así mismo, la importancia de incluir el género y la perspectiva de género en los estudios y acciones de investigación alimentaria y nutricional. Esto implica pensar tanto en las mujeres como en los hombres, así como en las formas de relación entre ellos. La ubicación dentro de esta perspectiva permite conocer cuáles son los recursos y la capacidad de acción de cada sexo para encarar las dificultades de la vida y realizar sus propósitos. Partir de la identificación de los problemas y necesidades de los hombres y de las mujeres, entre los que deben considerarse los relacionados con la desigualdad entre los géneros, para incorporarlos en el conjunto de aspectos a tratar.

Se concluye este segmento, haciendo énfasis en la importancia de introducir con fuerza el tema de género en los currículos académicos de las diferentes escuelas y facultades de salud, como las de nutrición, enfermería y medicina y en las instituciones dedicadas a la investigación, promover la aplicación de la perspectiva de género y las técnicas cualitativas, en combinación con las cuantitativas, para profundizar en las diferencias y desigualdades según sexo/género en el ámbito de la alimentación y nutrición.

### **Elementos determinantes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional: perspectiva gubernamental y comunitaria**

A pesar de los diversos esfuerzos de las distintas instituciones de salud, nutrición y desarrollo social y comunitario para mejorar la situación alimentaria y nutricional, desde la perspectiva de las comunidades, el impacto de éstos es bajo debido a la ejecución de estrategias equivocadas para resolver los problemas, ya que se han implementado sin recuperar la cultura local y sin la participación de los habitantes de este municipio.

La formulación de una política pública, la planeación de un proyecto, la implementación de un programa, deben partir de un diagnóstico, sino se conoce el contexto, si se aleja del aspecto sociocultural, se resultan elaborando planes ajenos, inadecuados y de muy poco impacto.

Para mejorar las condiciones, en nuestro contexto, de seguridad alimentaria y el estado nutricional de una comunidad, se requiere entonces del desarrollo de estrategias acordes con la realidad social, en la cual se respete la cultura y el saber popular, de tal forma que se le permita al ser humano y a las comunidades asumir un papel protagónico, donde el análisis de su sistema de alimentación y nutrición y de su cultura alimentaria, además de proporcionarles la retroalimentación grupal, potencialice el liderazgo. La lógica de la participación nace de aprender desde los ejemplos cotidianos, valorar los argumentos y verdades del otro, convertir el diálogo en un acto pedagógico y en una manifestación de la convivencia. Los espacios para hablar de alimentación deben permitir la socialización, un espacio para fortalecer relaciones interpersonales y habilidades como el razonamiento crítico, capacidad de organización, gestión y resolución de problemas; un espacio donde las personas expresen su forma de ver y sentir el mundo. Que a partir de una construcción individual y colectiva se puedan diseñar estrategias que se ajusten a las necesidades y se asienten en los grupos comunitarios para garantizar su permanencia y modificación de hábitos.

La construcción política necesita de miradas integrales, que vayan más allá de la manera de obtener cantidades grandes de alimentos adecuados, distribuirlos entre la población que los necesita y de enseñarles a comer los alimentos dañinos y comenzar a comer los beneficiosos, y de esta forma cambiar la tan tradicional forma “errónea” por el modo “correcto”. Necesita que, la nutricionista, el médico, el agrónomo, la enfermera, el educador, etc. todo aquel que sienta que debe transformar algo, comprenda mínimamente el concepto de desarrollo que devela la realidad de nuestro país y el concepto de desarrollo que hace falta implementar.

Saber sobre desarrollo, hacer por el desarrollo, pensar en el desarrollo, es hacernos muy competentes para trabajar con la población rural.

La importancia de que los programas que se formulan de SAN, suponen un trabajo transdisciplinario, es un hecho irrefutable. Sin embargo, la improvisación y desconocimiento de estrategias metodológicas, los conduce, la mayoría de las veces al fracaso. Porque una falencia muy seria que se tiene en el trabajo comunitario es la falta de planeación. No se enseña ni se le da la verdadera implicación a aprender a planear. Nuestras familias, nuestras comunidades e incluso nosotros mismos no sabemos que significa planear y por eso siempre somos inmediatitas, estamos improvisando y la improvisación tiene un costo muy alto en todos los aspectos, en el desgaste de energía humana, en el desgaste económico, en los errores que se cometen. Cuando nosotros planeamos nos acostumbramos a ser previsivos y esto significa entrar a la realidad de lo que somos, de lo que tenemos y de lo que podemos hacer y también aspirar.

Algo fundamental en lo que los profesionales deben pensar cuando se acercan a una comunidad es sobre su mirada y su perspectiva de cómo se construye y cómo se vive la pobreza. En un contexto social, el alimento se mueve en el terreno de la restricción, de la dificultad de acceso que compromete diariamente ese límite de la existencia física y material. Sin embargo la pobreza no es homogénea, ni puede reducirse a ingresos, o variables sociodemográficas, debería también analizarse en toda la profundidad de la experiencia de vida, de la misma manera que la familia y la alimentación. La comida no sólo habla de cuerpos, o en todo caso de varios cuerpos, el personal y también el cuerpo social y político. Los cambios en la alimentación remiten a cambios en la familia y en la sociedad.

¿Por qué se hace pertinente hablar de un nuevo contenido cultural, emergente en la relación pobreza-hambre, dentro del contexto de la seguridad alimentaria?,

En el proceso de acercarse y de ir al otro se debe mirar cual es la posición que se tiene frente al ejercicio de la pobreza y observar con detenimiento de cuál de ellas estamos hablando y cual es la pobreza que queremos que se supere o que se alimente. Si la posición es creerse que el eje es pobreza y alimentar todo tipo de pobreza, pues simplemente vamos a ir con una posición o de sabiondos o de crédulos o de sostenedores de un sistema de pobreza. Pero si se mira a la persona no solo en el ejercicio de la violación de unos derechos y de su derecho a la alimentación, porque es que no podemos quedarnos en el tema de que se tiene que trabajar para el cumplimiento de los derechos si es que el autodesarrollo y la dignidad humana tiene de lógica el cumplimiento de los derechos. Entonces la pregunta seria porque no se están ejerciendo los derechos ahí, que es lo que pasa. Entonces si se va a diseñar un programa de nutrición porque “pobrecitos lo que tienen es hambre”, simplemente estoy haciendo un diseño de sostenimiento de la pobreza y probablemente con una actitud supremamente emocional y paternalista pero igualmente fuera de toda realidad de compromiso de dignificación de la vida.

La política de SAN simplemente defiende el hecho de comer y el ejercicio del derecho a la alimentación, aquello de lo que se cree que simplemente no está cumplido, es el mal concepto de la aplicación del derecho y el mal concepto de lo que es la pobreza, el pobre es el que tiene hambre y no come porque no tiene comida porque es pobre. Pero no es el derecho de que existe la naturaleza, el pollo, el marranito, la gallina, la hortaliza que da la al ser humano la posibilidad de que cómo especie viva pueda acceder a eso. Así como el marranito se come la arracacha para poder engordar, el ser humano como responsable de la vida tiene que comer, nutrirse, ese es un principio simplemente de especie y si lo llevamos un poquitico mas allá es la responsabilidad y más aún es el derecho pero es el deber que se tiene con el propio cuerpo de estar bien y sano.

De ahí la importancia de que las políticas que se formulen promuevan que las comunidades y las personas resuelvan su subsistencia, porque la persona que resuelve su subsistencia construye su autonomía. Que ser este momento no necesita comer, hay que aprender a comer y a ganarse el cómo comprar, el cómo se cultiva. Entre menos necesite yo de que el otro me resuelva mis necesidades, probablemente estoy siendo más autónomo, tendré más libertad, seré más libre, la capacidad de hacer mis cosas, de adquirir mis cosas, de preparar mis cosas.

Cuando se contempla la necesidad de establecer un plan de alimentación y nutrición, la obligatoriedad de estudiar los “hábitos alimentarios”, se torna en un elemento fundamental del trabajo; debido a que ello implica algo más que una costumbre de consumo, conformar una visión global que una vez se tiene, se hace necesario preguntar, no como cambiar “supuestos” malos hábitos de alimentación ya que desde la óptica del personal de salud y de nutrición normalmente, se interviene para cambiar "algo que está mal", calificando de inicio como erróneas las costumbres encontradas y de ahí que la mayor parte de las acciones en el campo de la alimentación incluyan como parte de sus objetivos conceptos como cambiar, modificar, mejorar, transformar. ; Sino, antes cabría preguntarse: ¿cuáles son esos hábitos, cómo son aprendidos, porque mecanismos se transmiten las preferencias de algunos alimentos, y los rechazos de otros?

Tradicionalmente la educación en nutrición no ha partido de las necesidades de aprendizaje de la población, sino de las visiones de los educadores y de los contenidos teóricos de la bibliografía que se revisa para la elaboración de programas educativos en nutrición para las comunidades. Esta visión paternalista de la educación se basa en el supuesto “la gente es ignorante porque quiere”, y ésa es la causa de los problemas nutricionales, sin tomar en cuenta que ello constituye parte de la cultura desarrollada en un contexto socio-histórico y económico, lo que conlleva simultáneamente a buscar como causa del escaso

impacto y de los fracasos en los programas educativos a la poca participación, a la pereza y a la supuesta ignorancia de los miembros de las comunidades, sin realizar una reflexión autocrítica de la teoría y la metodología de educación utilizada.

Un aspecto fundamental y una de las responsabilidades más serias en el proceso seguridad alimentaria y nutricional es definitivamente la parte de formación. Mentalizarnos y mentalizar para tener capacidad de reflexión, mientras no se tenga esa capacidad siempre se estará en función casi de obedecer y darle credibilidad a todo lo demás y hay que formar precisamente para esa responsabilidad que se tiene con la vida, entonces es tan importante formar en términos de la libertad, de la autonomía, de la participación.

Tan fundamental como también mirar que hago yo con mi dinero, que es lo que me compro, si compro mas los cosméticos, la televisión de última generación que un trozo de queso, porque es que se vive en una sociedad consumista y unos medios que quitan el valor de la vida y le pone la importancia al consumismo y en una sociedad consumista no se va a tener una buena alimentación, entonces hay que formar para eso, pero eso hay que hacerlo con la reflexión, eso no se hace con la conferencia, ni con el taller, eso se hace ahora con una relación mas comunicativa.

Porque ese es otro problema que se tiene, la forma en que creemos que estamos formando y capacitando, creemos que el cuento es ir a llevar el rollo, el discurso y generar la culpabilidad y por Dios!!!, que hacemos todos con el discurso de la culpa, entonces la pobre mamá llega a la escuela y el o la nutricionista lleva un discurso de culpa porque sucio, porque no llevo a tiempo a la reunión, porque no tiene hábitos, porque comió y porque no comió y todo es culpa. Se debe entonces ser mas propositivos y reconocer también, que las personas indistintamente a su edad, tienen una cantidad de sabiduría que hay que reconocerla pero hay que



complementarla, y no es que “todo tiempo pasado fue mejor” y que el presente ya no, aquí lo importante es encontrar que fue esa fortaleza del pasado, donde se hizo tan interesante y tan rica, y que es lo que hay que recuperar eso hay que analizarlo, y preguntarse como podemos hacer unos procesos de formación más interesantes y no es el taller de una vez a la semana durante seis meses sobre desarrollo humano y a los 8 días uno de participación social y a los 8 uno de nutrición y a los 15 uno de salud y después uno de salud sexual y reproductiva y el siguiente de manipulación de alimentos, eso es un poco de cosas desarticuladas e incoherentes, de teorías que no llegan a la realidad, y que definitivamente no producen cambio.

Entonces necesariamente el desarrollo como lo dice Amartya Sen tiene que llevar al autodesarrollo, a la autogestión, al auto cambio, a la formación, pero todo eso es un proceso y si es un proceso no pueden ser cosas puntuales, coma fruta, coma verdura y firme aquí, y no pueden ser presupuestos de dos o tres meses para un proyectito de \$80.000.000 para veinte talleres y pase a la otra vereda y pasen al otro municipio, al otro grupo, donde no se construyen vínculos, donde no hay relaciones comunicativas y no hay aprendizajes mutuos, donde no hay reconocimientos mutuos, donde no hay espacios de relación, sino seres allá, ajenos de los cuales desconozco totalmente todo, pero donde lo que llega finalmente a importar es: ¿cuántos atendió¿, ¿cuántas firmas recogió¿ y todos se aprendieron la minuta¿... pero cual minuta!!! , ¿Ya todos se bañan bien las manos¿ pero cuáles manos!!!. Hay que hacer cosas más tangibles, mas vivibles

Desde la aceptación del modelo predominante, el positivismo, y con las ilustraciones dadas anteriormente, se puede expresar que la mirada a las formas de la enseñanza del sujeto del campo, se han hecho sin la perspectiva de lo cultural se han hecho desde el afuera.

No hay mejor acto cultural que el comer, que los espacios dónde se come, que las prácticas de agricultura en cada región, con las que se cultivan, que el gusto por un alimento determinado, que el paisaje que se observa desde el lugar que uno escoge para saborear. Es decir, excluir en la enseñanza de la nutrición lo agropecuario, lo antropológico, estético, es un despropósito cultural. Este es un grito por la idea de que se acaben los cursos de nutrición per se. Un curso de agricultura que no tenga que ver con la danza, el cuerpo, la nutrición, el amor, es un despropósito cultural. El curso de agricultura burocratizado, que sólo tiene indicadores, y que elimina los gustos y los saberes de los campesinos, es un curso fuera de razón, sentido y conveniencia. Que se acaben los cursos de hábitos alimentarios, que se enseñe a enseñar integrando los afectos.

Hay que desarrollar de manera conjunta, profesores de la básica, nutricionistas, médicos, agropecuarios, un modelo de formación que permita, a las nuevas generaciones, a las ya instaladas, la construcción de unos nuevos patrones alimentarios, y sean los generadores de la nueva cultura.

En el análisis de la relación que existe entre el aprendizaje y la nutrición, es hora de entrar a los estudios desde la perspectiva cultural. Se abre paso en esta temática a las investigaciones que centra interés en la participación de los integrantes del grupo social, como fundamento para la generación de cambios arraigados en los mismos grupos y no externos a ellos, es decir, se debe centrar la atención en la forma como participan los integrantes del grupo social, explicarnos cómo es su propia representación del mundo, dónde lo hacen y todo desde su lenguaje y conocimiento.

Con frecuencia los educadores en salud no toman en cuenta las culturas, hábitos, costumbres, experiencias de aprendizaje de las comunidades y tampoco a sus líderes naturales para realizar una comunicación social desde la propia cultura de las poblaciones, lo que genera procesos aculturizadores y dependencia. El

desconocimiento de los valores culturales de los comportamientos de una población explica la decepción en las comunidades de muchos programas de nutrición, los cuales no calcularon la resistencia al cambio en materia de alimentación y salud, ya que no siempre se percibe qué significados tienen los alimentos en las relaciones sociales, qué lugar ocupan en el sistema de valores colectivos, qué reglas presiden a su selección, a su preparación y a las costumbres a los que se asocian.

Una propuesta de educación en nutrición que se formule, debe priorizar las necesidades de la población con la cual se pretende trabajar, para lograr cambios de conducta contruidos desde las costumbres y cultura de las comunidades que trascienda la sola adquisición de información, propia de los modelos educativos convencionales. Incorpora los recursos primarios y la cultura de aprendizaje de las comunidades, toma en cuenta las representaciones y significados simbólicos de los sujetos, para de ahí construir una propuesta de comunicación social en nutrición.

Programas educativos como los que se aplican en los procesos de educación en nutrición convencional, acrecientan la dependencia de la población más que su autonomía, ello le impide a los individuos investigar por sí mismos o con los miembros de su comunidad las soluciones a los problemas que encuentra. Por lo tanto, el papel de la educación no sólo es para transmitir información o modificar hábitos de conducta indeseables, sino que busca también la autodeterminación de las comunidades sobre su propio proyecto social. Se pretende que las comunidades sean capaces de resolver los problemas de promoción, educación y prevención de los problemas alimentarios y nutricionales que se presentan, con sus propios recursos y aun sin la permanencia de los educadores externos.

Se propone para el municipio trabajar sobre dos objetivos centrales: en primer lugar, formar personal primario en salud y nutrición con liderazgo en su comunidad

a través de un proceso educativo basado en la Pedagogía Concientizadora concebida y aplicada por Paulo Freire (1994), que ha podido ser adaptada a la educación nutricional. Ésta dirige sus esfuerzos a desarrollar la capacidad de las comunidades de interpretar los problemas, de probar sus propias hipótesis y de elegir las soluciones óptimas a través de la metodología de investigación acción participativa, y con ello adquirir una formación técnica y sólida en el campo de la nutrición, las ciencias de los alimentos y la metodología de la educación popular para investigar y desarrollar programas basados en su propia realidad alimentario-nutricional. En segundo lugar, implementar un programa intercultural, participativo y sustentable de educación y comunicación social en alimentación y nutrición con el pueblo Tenjano, que parta de sus propias necesidades y demandas y que tome en cuenta la cosmovisión e identidad cultural en producción, disponibilidad y consumo alimentario. Y tercero impulsar y promover la investigación, acción, participativa, el hecho de que los programas alimentarios estén muy pocas veces acompañados de investigación respecto a las prácticas alimentarias locales induce a desconocer las características nutricionales del sistema alimentario de la población beneficiada. En este sentido, los programas alimentarios formalizados en los ámbitos de salud y educación se asientan en la ignorancia técnica respecto de los estilos de alimentación previos a la intervención, asumiendo como justificantes de su acción criterios dictaminados únicamente por la fusión nutrición-salud y las condiciones socioeconómicas de la población.

A continuación y recogiendo la mirada comunitaria y gubernamental de los diferentes actores que hicieron parte de este proceso de investigación, se proponen algunas recomendaciones que el municipio debe tener en cuenta en la formulación de su política pública en alimentación y nutrición:

***Recomendaciones para la construcción de la política pública de SAN del municipio:***

- Es indispensable un cambio de enfoque de trabajo que ha venido priorizando intervenciones sueltas en salud y nutrición hacia uno multisectorial que contemple lo relativo a la inserción de la alimentación y la nutrición en los procesos de desarrollo donde se amplíe el ámbito de competencia institucional para incluir, además del sector público con énfasis en salud, a otros sectores de la administración municipal, organismos no gubernamentales, universidades, gobiernos locales y entidades privadas
- La creación de condiciones políticas, técnicas y financieras necesarias para impulsar la SAN en los niveles locales se apoya fuertemente en los procesos y esfuerzos del municipio y de fomento del desarrollo local que se han venido impulsando. Adicionalmente, crear y reproducir estas condiciones significa, también, facilitarle a las personas la posibilidad de emprender procesos de transformación individual y colectiva, promoviendo la participación social y fortaleciendo la cultura democrática al interior de cada sociedad, mediante el establecimiento de acuerdos y alianzas y el fomento de procesos de aprendizaje que permitan construir escenarios mínimos de acuerdos por concertación, diálogo y compromiso sobre distintos temas. Hoy en día, la participación de la sociedad civil en la toma de decisiones ha dejado de ser una opción en manos de los gobiernos, para transformarse en un imperativo, en respuesta a la demanda generalizada por una mayor injerencia en la planificación del Tenjo del futuro.
- La formulación, implementación y seguimiento de la política debe darse bajo un enfoque de concertación transectorial, en el que se manifieste un proceso democrático, incluyente y participativo que no puede estar

reservado para la institucionalidad y los expertos, sino que debe ser el resultado de un proceso colectivo y del ejercicio político de la comunidad tejana.

- El examen de los éxitos alcanzados y de los retos que todavía es necesario asumir sugiere que los involucrados en el desarrollo integral deben trabajar estrechamente con todos aquellos que tengan el desarrollo humano y la seguridad alimentaria nutricional como metas fundamentales de su quehacer, haciendo converger sus intereses y prioridades en función del bienestar de los demás.
- Debe fortalecerse la relación entre la comunidad y el municipio para garantizar la satisfacción de sus demandas y para darle legitimidad y apoyo a los procesos comunitarios. La experiencia de trabajo, ha puesto de manifiesto, que la participación activa y permanente de las comunidades en los procesos de planificación del gobierno municipal es un factor determinante para el fortalecimiento de la gestión municipal. Esta relación es mucho más dinámica cuando los líderes municipales se han forjado en el quehacer del desarrollo comunitario.
- El éxito de la política descansa en la interrelación de seis componentes donde el funcionamiento de cada uno de los componentes favorece el fortalecimiento de los otros. Los componentes son: la visión de desarrollo humano, la organización comunitaria, la gestión y coordinación, el liderazgo democrático, la reflexión e investigación, y la comunicación y difusión.
- Cabe destacar la importancia de la sensibilización como un eje transversal de trabajo. La realidad ha demostrado que no se pueden imponer los modelos, pero que tampoco se puede dejar mucho espacio para la improvisación, de manera que es vital contar con la voluntad de los que

toman decisiones, movilizar las conciencias para superar la apatía y comprometer la voluntad de todos para moverse hacia la acción.

- Trabajar en el fortalecimiento de iniciativas comunitarias que ya están en marcha y generar la apertura de espacios reales de participación y el fomento del trabajo en equipo, que se impulsen iniciativas propias de la comunidad y que se promuevan procesos reales de reflexión sobre lo que se ha hecho y lo que queda por hacerse.
- En la medida que se vaya perfeccionando el trabajo comunitario a través de la reflexión, el liderazgo compartido, el respeto a la diversidad, el ejercicio del poder y la capacitación en la acción, será posible reforzar la articulación interinstitucional en favor del desarrollo local, y garantizar el cumplimiento de los compromisos contraídos por las instituciones.
- El modelo de trabajo que se utiliza en el nivel comunitario insiste en la importancia del registro de la información como herramienta de análisis para diferentes usos. Es necesario trabajar en la elaboración sistemática de una memoria de hechos que fomente la reflexión permanente de la comunidad sobre sus necesidades y los resultados de sus acciones.
- El monitoreo, como parte del proceso de autogestión, debe combinarse con acciones de acompañamiento y asesoría que le otorguen a esta función gerencial un propósito educativo más que de control, a fin de que se fomenten el aprendizaje de destrezas y la capacitación en la acción.
- En vista del alto grado de dispersión de actividades similares que vienen desarrollando diferentes organismos de promoción del desarrollo local, y debido a que se están utilizando recursos que muchas veces se dirigen a las mismas poblaciones objetivo en el municipio, se debe fortalecer la

conformación de redes de instituciones y proyectos que favorecen la seguridad alimentaria nutricional en procesos de desarrollo local.

- Deben realizarse esfuerzos de sensibilización y promoción del enfoque y estrategias de la iniciativa de seguridad alimentaria y nutricional en el nivel local en los diferentes organismos instancias comprometidas con el desarrollo territorial para que inserten el tema y las estrategias de trabajo de la SAN en sus agendas y procesos de capacitación, de manera que se logre abordar con mayor efectividad los retos del desarrollo social.
- Se debe asesorar y supervisar la capacitación a nivel comunitario, con énfasis en la auto capacitación, insistiendo en el desarrollo de habilidades para que la comunidad pueda aprender y reflexionar de lo que se hace, desarrollar la capacidad de observación, establecer interrelaciones y crear una conciencia colectiva que permita organizar el trabajo en función de una visión de futuro. Este proceso de capacitación debe desarrollar destrezas para formular proyectos de manera ordenada y lógica para usar tecnologías específicas en el contexto de la ejecución de proyectos, así como destrezas en comunicación, negociación y gestión, ejecución y supervisión de proyectos.

Finalmente es oportuno reconocer la validez del enfoque hermenéutico y de la teoría fundada para estudios cualitativos, la asertividad en las estrategias e instrumentos de recolección, descripción, interpretación y validación de teorías y situaciones abordadas. Vemos a través de este proceso, la gran necesidad de que las diversas ciencias que atienden la relación entre salud, alimentación y cultura se encuentren y dialoguen entre sí. En la base de esta decisión, está el convencimiento de que estas jornadas han de servir para generar un espacio fructífero de discusión y reflexión crítica sobre cómo los modos de vida,



condicionados por factores económicos, políticos y culturales, influyen en los comportamientos alimentarios y la salud de las poblaciones.

Así mismo, es necesario resaltar que en el reencuentro entre las ciencias sociales y las ciencias de la salud, se reconozca y respete los aportes de cada una, de tal forma que la comprensión en los métodos que privilegian cada una de ellas supere los problemas de comunicación y de entendimiento que aún persisten. Si lo que se pretende es profundizar en la problemática nutricional y alimentaria de las comunidades, se debe dar cabida a la diversidad disciplinaria, respetando las especificidades de cada disciplina. Sólo fortaleciendo la interdisciplinariedad será posible acceder a una nueva etapa de desarrollo teórico y aplicativo en el campo de la alimentación y nutrición comunitaria.

En la perspectiva humana, este estudio ha sido todo un aprendizaje, un espacio que retroalimenta y confronta, constantemente la vida personal y profesional de las investigadoras, una experiencia vivificante, porque nos permitió intentar comprender, con todas nuestras limitaciones, la complejidad de la experiencia de vida de las personas con las que interactuamos. Comprender sin juzgar pero sin aceptar como inmodificable la realidad y sin abandonar nuestra responsabilidad social y profesional. Este creemos que es el camino, el difícil camino, que con limitaciones, ambigüedades, avances y retrocesos, deberíamos seguir recorriendo.

Como aprendizaje individual y colectivo, nos queda la necesidad y urgencia de asumir el desacuerdo en los espacios de interacción humana, como un componente vital de la diversidad que nos enriquece y nos posibilita la negociación cultural de sentidos, imaginarios, saberes y afectos; asumir desde cualquiera que sea la profesión, la posibilidad pedagógica de intervenir la realidad, es decir, sobrepasar lo laboral y atender a la necesidad de pensamiento y acción, y dejar de hacer lo obvio y hacer lo que nadie espera, es decir, transgredir la realidad. NO HACER LO QUE SIEMPRE SE HA HECHO.

Y por último y como gran conclusión final, este texto, cuyo autor desconocemos, resume muy bien nuestro sentir y las reflexiones realizadas durante todo el proceso de la investigación:

### **CATORCE PROPUESTAS PARA ENCENDER LA FIESTA**

*Del poder como sumisión al poder como construcción colectiva*

*Del ser o no ser al ser, estar y hacer parte*

*Del Nihilismo al reencantamiento del mundo*

*De la guerra de los géneros al ser reconciliado*

*Del amor que subyuga al amor que libera*

*De la rigidez a la flexibilidad como fortaleza*

*De las jerarquías a las redes de relaciones*

*De las estructuras a los procesos dinámicos*

*De la objetividad al observador como parte del conocimiento*

*De las verdades absolutas a las descripciones aproximadas*

*De la selección natural a la gran cooperación entre especies*

*Del tiempo lineal al tiempo plural*

*De la suma de las partes al orden emergente*

*Del análisis a la síntesis.*

## 9. BIBLIOGRAFIA

1. ACCIÓN GLOBAL DE SALUD. Informe alternativo de salud mundial. En: Agenda de campaña 2005 – 2006. Julio de 2006.
2. AGATON, I. Notas tomadas durante el diplomado: Mujer, Género y Desarrollo. Municipio de Tenjo Cundinamarca. 2005.
3. AGUILAR, P. Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria. Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México. 2002.
4. AGUIRRE, E y DURÁN E. Socialización y prácticas de crianza y cuidado de la salud. Bogotá D.C.: CES- Universidad Nacional de Colombia, 2000. p. 6.
5. ALCALDIA MUNICIPAL DE TENJO – CUNDINAMARCA. Plan de desarrollo de Tenjo: Inversión con Justicia y Equidad (2004 – 2007).
6. ALTIER, M. Sistemas agro-ecológicos alternativos para la producción campesina. En: Primer encuentro agro-ecológico de América Latina y el Caribe. IFOAM. Cochabamba, 1990.
7. ÁLVAREZ, J. Teorías políticas contemporánea, Tirant lo blanch. En: Máiz, R. Valencia., 2001.
8. ÁLVAREZ, L. Una mirada al trabajo infantil desde la diferencia. En: DURÁN, E y TORRADO, M. Derechos de los niños y las niñas: debates, realidades y perspectivas. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas y Centro de Estudios Sociales, 2007.
9. ANDRADE, P. Localización y difusión de la floricultura en Colombia: El Caso de la Sabana de Bogotá. Trabajo de Grado para optar el Título de Magíster en Geografía. Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 1991.
10. ARBOLEDA, M. Significado del saber popular en alimentación en un grupo de Nutricionistas Dietistas. En: Perspectivas en Nutrición Humana. Junio de 2007, vol. 9, N°. 1.
11. ARENAS, H. Jornada de trabajo: El rol de los Amigos en la Preservación del Patrimonio Cultural. Buenos Aires: Biblioteca Nacional, 1995.
12. BACK, K. 1977. Food, sex and theory. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002.

13. BADRI, B y BADRI, A. Women and Biodiversity. Development journal of the society for international development. 1994
14. BEATTI, J. Otras culturas. Ed. F.C.E, 1974.
15. BOCANEGRA. E. M. Las prácticas de crianza entre la Colonia y la Independencia de Colombia: los discursos que las enuncian y las hacen visibles. En: Revista Latinoamericana Ciencias Sociales, Niñez y Juventud. 2007, vol. 5, n°. 1.
16. BONFIL SANCHEZ, P. Mujer Campesina Hoy. Panorama y perspectivas. En: Situación de la mujer en México. Aspectos educativos y culturales. México: FNUAP, CONAPO, n°.10, 1995.
17. BONILLA –CASTRO, E y RODRÍGUEZ, P. Más allá del dilema de los métodos. La Investigación en Ciencias Sociales. Bogotá D.C: Ediciones Uniandes, 2000.
18. BOURDIEU, P. La distinción. Criterios y bases sociales del gusto. Madrid: Taurus, 1988.
19. BUZZI, G. Advertising: Its Cultural and Political Effects. Minneapolis: University of Minnesota Press. 1968.
20. CAMACHO, J. Mujeres Negras y Biodiversidad: importancia de las prácticas femeninas de cultivo en espacios domésticos en el pacífico Chocoano. En: Informes Antropológicos. Bogotá D.C.: Instituto Colombiano de Antropología, 1998.
21. CAMACHO, J. Simposio ¿Quiénes son los campesinos hoy?: diálogos en torno a la antropología y los estudios rurales en Colombia". En: XII Congreso de Antropología en Colombia. Bogotá, D.C. Universidad Nacional de Colombia, octubre 10-14 de 2007.
22. Colaboradores de Lureamicorum. Blog de Teoría jurídica y derecho constitucional. Amartye Sen y el derecho a no tener hambre. 2007 [fecha de consulta: 9 de junio del 2009]. Disponible en <http://iureamicorum.blogspot.com/2007/04/amartya-sen-y-el-derecho-no-tener.html>
23. Colaboradores de Grain. Soberanía alimentaria y sistema alimentario mundial. 2006. [Consultado el 2 de junio de 2009]. Disponible en: <http://www.grain.org/biodiversidad/?id=305>
24. Colaboradores de Organización Panamericana de la Salud. Estrategia de cooperación técnica a favor de la Seguridad Alimentaria y Nutricional - SAN -

- en Guatemala. 2003. [fecha de consulta: 3 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://www.ops.org.gt/ADS/San/san.htm>
25. Colaboradores de Terapia neural. Un enfoque holístico de la salud en la construcción de comunidades saludables sostenibles, a través de procesos de salud y hábitat en tres comunas de Popayán, [terapianeural.com](http://www.terapianeural.com), 2003.
26. [Fecha de consulta: 3 de septiembre del 2008]. Disponible en: [http://www.terapianeural.com/index.php?option=com\\_content&task=view&id=142&Itemid=26](http://www.terapianeural.com/index.php?option=com_content&task=view&id=142&Itemid=26)
27. Colaboradores de Wikipedia. Interaccionismo simbólico [en línea]. Wikipedia, La enciclopedia libre, 2009 [fecha de consulta: 15 de septiembre del 2008]. Disponible en: [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Interaccionismo\\_simb%C3%B3lico&oldid=26032491](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Interaccionismo_simb%C3%B3lico&oldid=26032491)
28. Colaboradores de Wikipedia. Promoción de la salud [en línea]. Wikipedia, La enciclopedia libre, 2009 [fecha de consulta: 3 de septiembre del 2008]. Disponible en: [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Promoci%C3%B3n\\_de\\_la\\_salud&oldid=26126733](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Promoci%C3%B3n_de_la_salud&oldid=26126733).
29. COLOMBIA. DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Consejo Nacional de Política Económica Social – Documento CONPES 113- (marzo de 2008). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). Bogotá, D.C.: DNP.
30. CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega, 2002.
31. CONTRERAS, J. Documento resumen de la Antropología de la alimentación. 1993. [fecha de consulta: 17 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://club.telepolis.com/torrefdz/antropusi40.htm>
32. CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología. En: Revista Chilena de Antropología: Universidad de Chile, Santiago de Chile. Facultad de Ciencias Sociales. 1992, nº 11, p. 95-11.
33. Cumbre Mundial de Alimentación. 2002. [Consultado el 29 de mayo del 2009]. Disponible en: <http://www.revistainterforum.com/espanol/articulos/061702artpol.html>
34. CRUZ, Juan. Alimentación y cultura. Antropología de la cultura alimentaria. Pamplona – España. Ediciones Universidad de Navarra (EUNSA), 1991.

35. DE GARINE, I. "Antropología de la alimentación y autenticidad cultural". En: Gracia, M. Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Barcelona: Ariel Antropología, 2002.
36. De GARINE, I. Los aspectos socioculturales de la nutrición – Ecology of food and nutrition. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega, 2002.
37. DEMAUSE, LI. Historia de la infancia. Madrid: Alianza, 1991.
38. DURSTON, J. Limitantes de ciudadanía entre la juventud latinoamericana. En: Revista Iberoamericana de juventud, Organización Iberoamericana de juventud. 2005.
39. ESPARZA, L. Globalización y Seguridad Alimentaria en México. En: XXIV Coloquio de Antropología e Historia Regionales. México: El Colegio de Michoacán, A.C.
40. ESTEVÉZ GONZALEZ, F. Descongelando Cultura. En: Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional. Museo Nacional de Antropología. Huesca: Ediciones La Val de Onsera. vol.1, 1999.
41. FARB, P Y ARMELAGOS, G. Anthropologie des coutumes alimentaires. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura, reflexiones desde la antropología. Rev. Chilena de Antropología. 1992. N° 11.
42. FRANCO, A. De caçador a gourmet: una historia da gastronomia. En: NUNES DOS SANTOS, C. Somos lo que comemos. Identidad Cultural y Hábitos Alimenticios. Río de Janeiro: Editora SENAC, 2005.
43. FRANCO, S. "Proceso vital humano". En proceso salud/enfermedad: una nueva perspectiva. Universidad Nacional de Colombia. Memorias Bogotá D.C., 1993.
44. FISCHLER, C. Documento resumen de la Antropología de la alimentación. 1995. [fecha de consulta: 17 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://club.telepolis.com/torrefdz/antropusi40.htm>
45. FISCHLER, C. L'Homnivere. Le Goût, la cuisine et le corps. Paris, Ditions odile Jacob. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura, reflexiones desde la antropología". Rev. Chilena de Antropología 1992. N° 11.
46. FLICK. Introducción a la Investigación cualitativa. 2004. Fundación Paideia Galiza.

47. FLÓREZ, M. Seguridad Alimentaria y Nutricional y desarrollo humano. En: el primer congreso internacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. (Octubre: Bogotá). Memorias. Bogotá D.C., 2005.
48. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Cumbre Mundial sobre Alimentación. FAO, Roma, 13 de noviembre de 1996.
49. Foro Mundial de Soberanía alimentaria. Declaración final del foro sobre soberanía alimentaria. 2001. [consultado el 28 de julio del 2007]. Disponible en: [www.fao.org/righttofood/kc/downloads/vl/en/details/218698.htm](http://www.fao.org/righttofood/kc/downloads/vl/en/details/218698.htm) - 8k -
50. FOSTER, G. M. Las culturas tradicionales y los cambios técnicos. Ed. F.C.E, 1980.
51. FRITSCHER, M. Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias. En: Política y Cultura, vol.18, 2002.
52. GARCÍA CANCLINI, N. Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad. México: Grijalbo, 1990.
53. GARCÍA CANCLINI, N. Repensar la identidad en tiempos de globalización. En: VI coloquio internacional sobre "Identidad en los Andes". San Salvador de Jujuy: Universidad Nacional de Jujuy. CLACSO y Centro las Casas de Cuzco, Agosto de 1994.
54. GRACIA, M. La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano (Barcelona 1960-1990). Madrid: Ministerio de Cultura, 1997.p. 13-27.
55. GRACIA, M. Paradojas de la alimentación contemporánea. Barcelona: Icaria editorial. Institut Català d'Antropologia, 1996.
56. GUTIÉRREZ DE PINEDA, V. Familia y Cultura en Colombia. Bogotá D.C.: Coediciones Tercer Mundo y Departamento de Sociología de la Universidad Nacional de Colombia, 1968.
57. HARRISON, C.A., COURNOT, C., ESTEVA, G, et al. Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. España: Serbal UNESCO, 1988.
58. HERNÁNDEZ, L y DESMARIS, A. Crisis y soberanía alimentaria: Vía campesina el tiempo de una idea. 2009. [Consultado el 22 de junio del 2009]. Disponible en: [http://www.viacampesina.org/main\\_sp/index.php?option=com\\_content&task=view&id=739&Itemid=67](http://www.viacampesina.org/main_sp/index.php?option=com_content&task=view&id=739&Itemid=67)
59. HERSKOVITS, M. J. El hombre y sus obras. Ed. F.C.E, 1980.

60. Instituto Internacional de investigaciones sobre políticas alimentarias. - IFPRI- La mujer: la clave de la Seguridad Alimentaria. En: Informe sobre política alimentaria, de un grupo de IFPRI. Washington, D.C.: IFPRI; 1995.
61. JACKSON, S. Juego de rol en vivo. Junio - 1991. Joc Internacional.
62. JIMÉNEZ Z. y del CASTILLO S. Políticas públicas, derechos humanos y alimentación en Colombia. OBSAN, 2007.
63. JOACHIM VON BRAUN, M.S. SWAMINATHAN, ROSEGRANT. Ensayo: Agricultura, Seguridad Alimentaria, Nutrición y los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Instituto Internacional de Investigación sobre Políticas Alimentarias IFPRI. 2003-2004
64. KAPLAN, A. y CARRASCO, S. Migración, cultura y alimentación. Cambios y continuidades en la organización alimentaria, de Gambia a Cataluña. Barcelona: Bellaterra, Documents Universitat Autònoma de Barcelona, 1999.
65. KHARE, RS. La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas. En: Insworth G, et al. Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. Barcelona: Serbal/UNESCO, 1988.
66. La Estrategia Promocional de Calidad de Vida y Salud, una vía hacia la Equidad y el Derecho a la Salud. Secretaría Distrital de Salud. 2005. [Fecha de consulta: 21 de marzo de 2008]. Disponible en: [http://www.javeriana.edu.co/fcea/convocatorias/memorias\\_1congreso\\_sp/salud\\_sociedad/158w.pdf](http://www.javeriana.edu.co/fcea/convocatorias/memorias_1congreso_sp/salud_sociedad/158w.pdf)
67. LANGREO, A. Inmigración y glocalización. Distribución y Consumo. Marzo-Abril, 2005.
68. LARA Y MATEOS, R.M. Medicina y Cultura. Hacia una formación integral del profesional de la salud. Ed. Plaza y Valdés, 1994.
69. LÉVI-STRAUSS, C. L' Origine des Manières de Table. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002.
70. MACHADO, A. Seguridad Alimentaria y sistema agroalimentario. Red de Desarrollo rural y Seguridad Alimentaria de la Universidad Nacional de Colombia. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia, 2008.
71. MARTÍNEZ, O. y CAMPO, A. Antropología y ciclo vital. La teoría social del cuerpo, factores culturales y alimentación. [fecha de consulta: 5 de septiembre del 2008]. Disponible en: [perso.wanadoo.es/aniorte\\_nic/apunt\\_antropolog\\_salud\\_4.htm](http://perso.wanadoo.es/aniorte_nic/apunt_antropolog_salud_4.htm)



72. MEDRANO, D. Desarrollo y explotación de la mujer: efectos de la proletarización femenina en la agro-industria de flores en la Sabana de Bogotá." En: Debate sobre la mujer en América Latina y el Caribe: la realidad colombiana. Bogotá D.C.: ACEP, 1982.
73. MERCADO, F. Investigación cualitativa en América Latina: Perspectivas críticas en salud. En: Journal of Qualitative Methods. vol.1, n°.1. [Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2008] Disponible en: <http://www.bidihmujer.salud.gob.mx/documentos/6/Investigacion%20cualitativa%20en%20america%20latina.pdf>
74. MESSER, E. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En: MONROY, S. Los gozos del arrabal: la permanencia de objetos rituales y las identidades marginales en el sur oriente de Bogotá. Boletín de Antropología de la Universidad de Antioquia, Medellín 2004, vol. 18, n° 35.
75. MOORE, H.L. Antropología y feminismo. Feminismos Cátedra. Valencia: Universitat de València, 1991.
76. MORIN, E. Sobre la interdisciplinariedad. 2005. [Fecha de consulta: 25 de noviembre de 2008]. Disponible en: [www.pensamientocomplejo.com.ar](http://www.pensamientocomplejo.com.ar)
77. MUÑOZ, C Y PACHÓN, X. La aventura infantil a mediados del siglo. Bogotá: Ed. Planeta, 1996
78. MUÑOZ, J. Análisis cualitativo de datos textuales con ATLAS/ti. Universitat Autònoma de Barcelona. Mayo de 2003.
79. NIÑO, O. Revisión del documento en construcción: Avances sobre Contenidos Edu-Comunicativos para la promoción de Frutas y Verduras. Estudio exploratorio con mujeres líderes y cuidadoras de hogar de las Localidades de Santa Fe, Candelaria y Mártires. HOSPITAL CENTRO ORIENTE II NIVEL EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO, Bogotá, Mayo del 2007.
80. ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Hacia un marco conceptual que permita analizar y actuar sobre los determinantes sociales de salud. Informe de un grupo científico de la OPS. Ginebra: OPS; mayo de 2005.
81. OSEGUERRA, D. Comidas peligrosas: la percepción social de la (in) Seguridad alimentaria. En: Estudios sobre las culturas contemporáneas. Colima – México. Junio, 2004. Vol X, N° 019. p. 31-51

82. PILCHER, J.M. La comida y la construcción de la identidad mexicana. Conalcuta: Ed. CIESAS, Ediciones de la roja, 2001.
83. PUYANA, Y. Los cambios en la paternidad y la maternidad y las formas tradicionales de castigo. En: DURÁN, E Y TORRADO, M. "Derechos de los niños y las niñas: debates, realidades y perspectivas. Bogotá D.C.: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas y Centro de Estudios Sociales, 2007.
84. RENATO S. MALUF. Diversidad, desigualdades y la cuestión alimentaria. En: Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales. Agosto de 1998. Barcelona: Scripta Nova, Universidad de Barcelona, N°. 25.
85. RODRIGO, I. Métodos y técnicas de investigación social. [Fecha de consulta: 10 de septiembre del 2008]. Disponible en: <http://www.upsq.edu.ec/ivansite/recurs/metodo.html>
86. ROMO, M y CASTILLO D. Metodologías aplicadas al estudio de la Nutrición. En: Rev. Chil. Nutr. [Online]. vol. 29, n°.1. 2002. [Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2008]. Disponible en: [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S071775182002000100003&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S071775182002000100003&lng=es&nrm=iso) >.
87. ROTH - DEUBEL, A. Políticas públicas. Formulación, implementación y evaluación. Editorial Temis, 2006.
88. RUÍZ, C. Documento en construcción respecto a la Seguridad Alimentaria y Nutricional y el derecho a la alimentación. Bogotá, D.C., 2007.
89. SABATIER, P. Theories of the policy process. Second edition. Westview Press, Boulder. 2007.
90. SALLES, V. Las familias, las culturas, las identidades, En: Decadencia y auge de las identidades. México: Colegio de la frontera Norte, 1992.
91. SANCHEZ, J. Efectos Ambientales de la Floricultura en Colombia. Corporación Cactus. En: Floricultura de exportación en América Latina. Alemania: Editorial Terre de Hommes, 2003.
92. SANDOVAL, C. Investigación Cualitativa. Especialización en teoría, métodos y técnicas de investigación social. 2002.
93. SEN, A. Capacidades, libertades y desarrollo. En: ÀLVAREZ, F. Teorías políticas contemporáneas. Valencia: Mázis, R. Tirant lo Blanch, 2001.

94. SHACK, D. EL gusto del catador: determinantes sociales y culturales de las preferencias alimentarias. En: CONTRERAS, J. Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres. México: Alfaomega grupo editor, 2002.
95. STRAUSS, A. y CORBIN, J. Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar teoría fundamentada. Medellín: Universidad de Antioquia, 2002.
96. TORRES, G. MADRID DE ZITO MONTAN, L. El alimento, la Cocina Étnica, la Gastronomía Nacional, elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Buenos Aires, Argentina: Scripta ethnologica. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. vol. XXVI, 2004.
97. TOUREINE, A. “¿Podremos vivir juntos? Iguales y diferentes”. Bogotá: Fondo de Cultura económica. 2003.
98. TRUJILLO, M.E. Etnografía de la alimentación en Antioquia. Estudios de caso en el corregimiento de los Palomos - Fredonia. Monografía de grado para optar al título de Antropólogo. Medellín: Universidad de Antioquia, 1995.
99. VÍA CAMPESINA. ¿Qué es la soberanía alimentaria?. 2006. [Fecha de consulta: el 3 de junio del 2009]. Disponible en: <http://viacampesina.org/sp>
100. Vía campesina. ¿ Por qué la soberanía alimentaria en la constitución Boliviana?. 2007. [Consultado el 17 de junio de 2009]. Disponible en: [http://www.viacampesina.org/main\\_sp/index.php?option=com\\_content&task=view&id=271&Itemid=38](http://www.viacampesina.org/main_sp/index.php?option=com_content&task=view&id=271&Itemid=38)
101. WEISMANTEL, M. Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos. Colección Biblioteca Abya-Yala. Ediciones Abya-Yala. 1994. p.66.
102. WISIENFLD, E. Entre la proscripción y la acción: La brecha entre la teoría y la práctica en las investigaciones cualitativas. En: Forum Qualitative Social Research. 2000, vol. 1, n<sup>o</sup>, 2.
103. ZAMUDIO, R. Impactos Sociolaborales de la Floricultura, Corporación Cactus. En: Floricultura de exportación en América Latina. Alemania: Editorial Terre de Hommes, 2003.

## 10. ANEXOS

**ANEXO 1. REVISIÓN TEÓRICA DE GENERALIDADES METODOLÓGICAS DE LA INVESTIGACIÓN.**

[ANEXOS\ANEXO 1. Generalidades metodológicas de la Inv.doc](#)

**ANEXO 2. FUENTES E INSTRUMENTOS**

[ANEXOS\ANEXO 2. Fuentes e instrumentos.doc](#)

**ANEXO 3. DIARIO DE CAMPO**

[ANEXOS\ANEXO 3. Diario de campo.doc](#)

**ANEXO 4. GUIÓN JUEGO DE ROLES**

[ANEXOS\ANEXO 4. Guión juego de roles.doc](#)

**ANEXO 5. TEXTOS POR CÓDIGO**

[ANEXOS\ANEXO 5. textos por código.doc](#)

**ANEXO 6. MATRIZ DE CATEGORÍAS**

[ANEXOS\ANEXO 6. Matriz de categorías.doc](#)

**ANEXO 7. USOS TRADICIONALES DE LOS ALIMENTOS**

[ANEXOS\ANEXO 7. Usos tradicionales de los alimentos.doc](#)