



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Diversidad alimentaria local y SAN en hogares campesinos de la vereda Susacá Aquitania Boyacá.

Silvia Eliana Del Río Suárez

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición
Bogotá, Colombia
2019

Diversidad alimentaria local y SAN en hogares campesinos de la vereda Susacá – Aquitania Boyacá.

Silvia Eliana Del Río Suárez

Trabajo de investigación presentado como requisito parcial para optar al título
de:

Magister en Seguridad Alimentaria y Nutricional

Directora:

María Victoria Rojas Porras. Nutricionista Dietista, Magister en Seguridad
Alimentaria y Nutricional

Línea de Profundización:

Equidad, soberanía y seguridad alimentaria y nutricional

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición
Bogotá, Colombia
2019

Resumen

La presente investigación tiene como objetivo principal el analizar la relación entre diversidad alimentaria local y seguridad alimentaria y nutricional (SAN) de los hogares campesinos de la vereda Susacá en Aquitania Boyacá, profundiza en la importancia de la diversidad alimentaria local para los campesinos; entendiendo la producción agropecuaria campesina como una de las fuentes básicas de su alimentación y la de sus familias; además de constituirse en uno de los elementos que contribuyen a la construcción de una identidad en torno a la cultura alimentaria campesina. A partir de la adopción del monocultivo de cebolla en Aquitania, inducido por las políticas neoliberales y de revolución verde en los años 80 se dio la sustitución de cultivos de pan coger a un único cultivo de cebolla, lo cual afectó la Seguridad alimentaria y nutricional de los campesinos, la disponibilidad de alimentos por la producción propia desapareció dependiendo únicamente de la compra para su alimentación, este cambio alimentario a partir de la instauración del monocultivo llevó al extravío de sus tradiciones, especialmente las relacionadas con lo alimentario, así como la pérdida de su diversidad alimentaria local, lo cual está relacionado con impactos en la salud como son las enfermedades crónicas trasmisibles, malnutrición y manifestaciones relacionadas con la doble y triple carga nutricional.

El trabajo de campo realizado en la vereda Susacá de Aquitania Boyacá cobra importancia en la generación de políticas públicas agroalimentarias para los campesinos del municipio que busquen el logro de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Palabras clave: Diversidad Alimentaria Local, Seguridad Alimentaria Y Nutricional, Diversidad Alimentaria.

Abstract

The main objective of this research is to analyze the relationship between local food diversity and food and nutritional security (SAN) of peasant households in the Susacá village in Aquitaine Boyacá. It explores the importance of local food diversity for peasants; understanding peasant agricultural production as one of the basic sources of their food and that of their families; in addition to becoming one of the elements that contribute to the construction of an identity around the peasant food culture. After the adoption of the onion monoculture in Aquitaine, induced by the neoliberal policies and the green revolution in the 1980s, the replacement of bread crops was taken from a single onion crop, which affected the food and nutritional security of peasants, the availability of food for their own production disappeared depending solely on the purchase for their food, this food change from the establishment of monoculture led to the loss of their traditions, especially those related to food, as well as the loss of their local dietary diversity, which is related to health impacts such as chronic communicable diseases, malnutrition and manifestations related to the double and triple nutritional burden.

The field work carried out in the Susacá district of Aquitania Boyacá becomes important in the generation of agri-food public policies for the farmers of the municipality who seek to achieve Food and Nutrition Security.

Key words: Local Food Diversity , Food Diversity, Food and Nutritional Security.

Contenido

Resumen IV

Lista de ilustraciones.....	VIII
Lista de tablas.....	IX
Lista de siglas	X
Introducción.....	1
1. Capítulo 1 Planteamiento del problema.....	3
1.1 <i>Justificación</i>	5
1.2 <i>Pregunta de Investigación</i>	6
1.3 <i>Estado del arte</i>	6
1.3.1. Contexto de Aquitania	6
1.3.2. Diversidad Alimentaria	9
1.4 <i>Hipótesis</i>	13
1.5 <i>Objetivos generales y específicos</i>	13
1.5.1. Objetivo General	13
1.5.2. <i>Objetivos específicos</i>	13
1.6. <i>Marco conceptual</i>	14
1.6.1. Conceptos de Diversidad	14
1.6.2. Campesinado	23
1.6.3. Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)	25
2. Capítulo 2 Metodología.....	28
2.1. <i>Instrumentos de Recolección</i>	28
2.1.1. Entrevista	28
2.1.2. Grupo focal	29
2.2. <i>Análisis de la información – Triangulación de la información</i>	30
2.3. <i>Población</i>	31
3. Capítulo 3. Resultados	32
3.1. <i>Entrevistas</i>	32
3.1.1. Características Socioeconómicas	33

3.1.2.	Seguridad Alimentaria	34
3.1.3.	Seguridad Nutricional	38
3.1.4.	Diversidad Alimentaria Local	43
3.1.5.	Jóvenes en el campo	47
3.2.	<i>Cartografía alimentaria social</i>	<i>48</i>
3.2.1.	Vereda Susacá en el pasado precebollero	49
3.2.2.	De la diversidad al monocultivo	54
3.2.3.	Vereda Susacá en la actualidad	55
4.	Capítulo 4. Discusión de los resultados.....	58
4.1.	<i>Seguridad Alimentaria</i>	59
4.2.	<i>Seguridad Nutricional</i>	61
4.3.	<i>Diversidad Alimentaria Local</i>	62
4.4.	<i>Relación Diversidad Alimentaria Local y SAN</i>	64
5.	Capítulo 5. Conclusiones	66
	Anexo. Entrevistas a cultivadores de la vereda Susacá.	69

Lista de ilustraciones

Ilustración 1_ Localización municipio de Aquitania.....	6
Ilustración 2_ Impacto de la cobertura en la desecación del Lago.....	8
Ilustración 3_ Mapa del impacto de la cobertura y uso del suelo en la desecación del lago de Tota.	8
Ilustración 4_ Tres dimensiones de los productos típicos locales	20
Ilustración 5_ Las complejas relaciones entre el terroir y los productos alimentarios locales	21
Ilustración 6_ Cultivos cebolla larga vereda Susacá. Fotografía propia	32
Ilustración 7_ Familia cultivadora de cebolla vereda Susacá. Fotografía Propia.....	35
Ilustración 8_ Oferta de alimentos en Tienda vereda Susacá. Fotografía propia.	39
Ilustración 9_ Oferta tienda vereda Susacá. Fotografía propia.	41
Ilustración 10_ Cocina hogar vereda Susacá. Fotografía propia.	44
Ilustración 11_ Cartografía Vereda Susacá antes de monocultivo de cebolla. (26 de octubre de 2019)	50
Ilustración 12_ Cartografía Preparaciones tradicionales locales. (26 oct 2019)	52
Ilustración 13_ Cartografía Vereda Susacá Actual. (26 octubre 2019)	55

Lista de tablas

Tabla 1_ Alimentos elaborados y consumidos vereda Susacá. Elaboración propia.	48
Tabla 2_ Entrevista a cultivadores de cebolla vereda Susacá.....	69

Lista de siglas

ASIS	Análisis de Situación de Salud
DA	Diversidad Alimentaria
DAL	Diversidad Alimentaria Local
EDA	Enfermedad Diarreica Aguda
ERA	Enfermedades Respiratorias Agudas
SAN	Seguridad Alimentaria Nutricional
SISBEN	Sistema de Selección de Beneficiarios
UAF	Unidad Agrícola Familiar

Introducción

El conocimiento preciso acerca de los alimentos tradicionales de una región específica es determinante para identificar los factores que permitan mejorar la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población (Calderón-Martínez , 2017), entendiendo esta última como el *“Derecho que tienen todas las personas, de gozar de forma oportuna y permanente, del acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de nutrición, salud y bienestar, que coadyuve con un desarrollo humano que les permita realizarse y ser felices”* (OBSSAN UN, 2010).

La diversidad alimentaria es una de las mayores riquezas de un pueblo y la importancia de la misma radica en la influencia que tiene sobre la economía y la política de la región (Mendieta, et al., 2007), al entrar el alimento en la lógica del mercado se va alejando del lenguaje, de la tradición y de la variedad alimentaria del hogar rural, la producción se concentra en uno o unos pocos productos que generen mayor rentabilidad, situación que transforma la dinámica familiar, un claro ejemplo se evidencia en esta investigación realizada en el municipio de Aquitania en Boyacá, con el monocultivo de cebolla larga, los hogares donde a diario se podía adquirir alimentos sin salir de casa, hoy tienen que desplazarse para conseguirlos y pagar mayor valor por algo aparentemente más moderno, pero que desconoce las manos que lo elaboran.

Aquitania, Boyacá, municipio de características agrícolas, contaba con gran diversidad de alimentos locales como papa, trigo, cebada y en general alimentos de climas fríos, sembrados por sus habitantes. Este territorio presentó un cambio entre los años 70 y 80, donde inició con el cultivo de cebolla larga a gran escala como cultivo, abandonando la siembra de alimentos para la subsistencia de los hogares. La expansión del monocultivo de cebolla larga, impulsada por las dinámicas del comercio y los intereses financieros, al igual que otros cultivos a gran escala tiende a profundizar la concentración de la propiedad de la tierra, limitar el acceso equitativo a los recursos, degradar el medio ambiente en este caso el suelo y la cuenca del lago de Tota, dañar la salud de las personas, crear condiciones laborales de explotación y poner en peligro los medios de vida tradicionales campesinos (Castro, 2017).

La diversidad alimentaria local de los pueblos se ve afectada, entre otros factores, por

la expansión de los monocultivos; esta pérdida de diversidad en alimentos locales socava los medios de vida de los campesinos y la seguridad alimentaria local. Para el presente trabajo se realizó un grupo focal y entrevistas a profundidad en 8 hogares de la vereda Susacá, durante el mes de Octubre de 2019, con el fin de establecer la relación entre la diversidad alimentaria local y la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de estos hogares, así mismo al no haber un concepto de Diversidad Alimentaria Local, en el trabajo de campo se permitió la aproximación a la construcción de este concepto.

Esta diversidad alimentaria, se considera de importancia para entender que la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), como un concepto complejo, va más allá de la preocupación dietética y economicista, lo que ignora mucha de las concomitancias que tiene este fenómeno (Marín, et al., 2010).

Ante la situación anteriormente descrita, el municipio de Aquitania, en Boyacá, cuenta con características especiales debido a su vocación agrícola para convertirse en uno de los principales productores de alimentos de la región. Conseguir la garantía de la seguridad alimentaria y nutricional para los pobladores urbanos y rurales de Aquitania es imperativo y tiene muchos desafíos, en esta exploración se considera el estudio de la diversidad alimentaria local como uno de los elementos fundamentales para encaminar acciones que materialicen este objetivo .

1. Capítulo 1 Planteamiento del problema

La diversidad de alimentos a través de los años ha aportado recursos muy importantes a la dieta humana; las comunidades en su devenir histórico han incorporado vegetales, frutales, raíces que forman también parte de su alimentación y desarrollo (Gispert & Álvares, 1997). Sin embargo, desde mediados del siglo XX y a nivel mundial, se ha producido una pérdida de diversidad agrícola, es decir, del número de variedades y especies cultivadas, la principal causa de dicha erosión ha sido la difusión de un modelo agrícola basado en el monocultivo, la mecanización, el uso de productos químicos para fertilizar y combatir plagas y enfermedades, y la excesiva dependencia de variedades mejoradas (Calvet, et al 2014).

Así mismo, según Cáceres, la explotación agrícola y tenencia de la tierra, condicionados por las sociedades que en América se han ido desarrollando, ha conducido del policultivo al monocultivo; del mantenimiento de recursos sostenibles a las prácticas no sustentables; de la coexistencia con el entorno vegetal a la eliminación irracional de la vegetación y de la diversidad; todo eso ocurre en paralelo con un proceso de transculturación, que conlleva a la desvalorización de la riqueza cultural de las comunidades (Cáceres, 2003).

Es importante resaltar el hecho de que los alimentos y la alimentación cumplen un papel simbólico, ritual y lingüístico que sobrepasa lo nutricional, interaccionan con la diversidad, la cultura y las preferencias alimentarias; por lo tanto, factores como la producción a gran escala y el monocultivo en los territorios campesinos afecta el entorno en el que habitan los pueblos, los cuales han sufrido procesos de transformación en sus tradiciones alimentarias. (Leyva Trinidad & Pérez Vázquez, 2015).

La posible pérdida de la diversidad alimentaria en las familias campesinas - entendida como la variedad de alimentos primarios disponibles en el hogar en un momento determinado (Bernal, 2005) - aumenta el riesgo de sufrir inseguridad alimentaria; los hogares más expuestos a este tipo de inseguridad son los encabezados por

campesinos y campesinas pobres con producción de alimentos insuficiente , hogares encabezados por mujeres pobres y compuestos por un alto número de personas, los que viven en áreas ecológicamente de riesgo y con ingresos muy bajos (Álvarez-Uribe, Estrada-Restrepo, & Fonseca-Centeno, 2010).

El fenómeno de la inseguridad alimentaria se asocia con la pobreza, en cuanto identifica a personas y/o hogares que adicionalmente a no producir sus propios alimentos, carecen de ingresos suficientes para adquirir los bienes necesarios que satisfagan los mínimos requerimientos nutricionales; así como haber experimentado falta de calidad, cantidad o ingesta de nutrientes en alguna hora del día e incluso la falta de acceso a estos durante la jornada completa, hasta llegar a padecer hambre” (Castro, 2017). Se trata de un problema esencialmente de carácter estructural, que supone la confluencia de factores económicos, demográficos, culturales, sociales y políticos, y que ha derivado en una situación compleja de falta de defensa, pobreza y creciente vulnerabilidad social (Castro Robles & Camberos Castro, 2017).

El departamento de Boyacá Colombia, de características agrícolas, para el año 2013 según la Encuesta Nacional Agropecuaria del DANE, aportó el 67% del total de la producción de cebolla larga al país, siendo Aquitania el mayor productor de este alimento en el departamento ; de acuerdo al ASIS (2016), el 89.4% de la población vive en condiciones de pobreza mientras que el 51.1% está en condiciones de pobreza extrema; adicionalmente la mayor parte del área total del municipio lo posee unos pocos propietarios, es decir que sus campesinos son particularmente productores familiares lo que hace que la mayoría de las familias de este municipio dependan económicamente de la producción de cebolla; el 81% de los propietarios poseen predios menores de 3 hectáreas ocupando un 11% del área total del municipio, mientras que el 19% restante de los propietarios ocupa el 89% del área total (Cruz & Espinel, 2017).

Según el estudio realizado por Cruz y Espinel (2017), el desarrollo local en el municipio de Aquitania se ve afectado negativamente ya que los cultivos de cebolla no generan la suficiente rentabilidad, y los productores se ven cada día más afectados por la variación del mercado y los precios injustos en el comercio.

A lo anterior se suma la carencia de un elemento fundamental en la seguridad alimentaria y nutricional de los aquitanenses, “el agua potable”. Para el año 2016, el municipio tiene 51,8% de hogares sin acceso a fuentes de agua mejorada y un 40,6% de hogares con disposición inadecuada de excretas (ASIS, 2016).

Las modificaciones en el uso de la tierra y el fuerte impulso de la producción de cebolla larga a gran escala, sumado a otros factores, pueden producir cambios en los patrones de consumo alimentario de las familias y por lo tanto en la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares campesinos, adicionalmente es posible que el fenómeno de monocultivo haya influido en la diversidad de alimentos locales disponibles para la región y específicamente en las zonas rurales.

1.1 Justificación

La humanidad recorre un cambio caracterizado por el declive del consumo de alimentos básicos tradicionales; el incremento de productos derivados de animales, el aumento desmedido en el consumo de productos comestibles ultraprocesados y/o con alto contenido de azúcar, sal o grasas y lo que es peor una posible pérdida de la diversidad alimentaria (Millstone & Lang, 2008, citado por Morales, 2018, p.18).

Los riesgos para la seguridad alimentaria y nutricional principalmente de los campesinos, debido a la dependencia de un solo tipo de cultivo destaca altos consumos de agua, fertilizantes y pesticidas (Morales, 2018, p.27), lo que afecta fuertemente las tierras y, por lo tanto, la producción de alimentos básicos de los campesinos y sus familias, lo cual está fuertemente ligado al empobrecimiento de estas comunidades rurales.

Este trabajo de maestría espera profundizar en la importancia de la diversidad alimentaria local para los campesinos, como parte fundamental de su seguridad alimentaria y nutricional- SAN; entendiendo, la producción tradicional campesina como una de las fuentes básicas de su alimentación y la de sus familias. Para el presente trabajo se escoge la vereda Susacá la cual siembra 100% cebolla larga dada su ubicación como península rodeada por el lago de Tota principal medio para el riego de este cultivo.

Prácticas como el monocultivo de cebolla en Susacá y en general en Aquitania, inducido por el actual modelo económico, pueden generar cambios en la alimentación y nutrición de las familias campesinas, lo cual llevaría a un posible extravío de sus tradiciones, especialmente las relacionadas con lo alimentario, así como a la posible

pérdida de su diversidad alimentaria, lo cual genera impactos en salud y a nivel social. Esta investigación se enfoca en entender cómo la Seguridad Alimentaria y Nutricional de los hogares campesinos de Susacá cultivadores de cebolla, se relaciona con la diversidad alimentaria local, aparentemente impactada de manera negativa por el monocultivo de cebolla.

1.2. Pregunta de Investigación

¿Cuál es la relación existente entre la diversidad alimentaria local actual y la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares campesinos de la vereda Susacá en Aquitania Boyacá?

1.3. Estado del arte

1.3.1. Contexto de Aquitania

1.3.1.1. Localización del Municipio

Fuente: Dimensión constitucional Corpoboyacá citado en Mateus 2014.

Ilustración 1_
Localización municipal
de Aquitania



Capítulo 1. Planteamiento del problema

El Municipio de Aquitania se localiza en el centro oriente del Departamento de Boyacá, hace parte de la denominada Provincia de Sugamuxi, limita con nueve municipios de Boyacá y dos de Casanare; por el Norte con: Sogamoso, Cútiva y Mongua; por el Sur con los municipios de Zetaquirá, San Eduardo y Páez; por el Oriente con los municipios de Labranzagrande, Pajarito, Recetor y Chámeza y por el Occidente con Cútiva y Tota. Aquitania es una de las tres poblaciones que bordean el Lago de Tota, su extensión en el municipio es de 28.92km². («asis-municipal-2016-aquitania.pdf», 2016.)

La extensión rural del municipio corresponde a 99.87% del territorio total con una extensión de 913.17 km²; y el área urbana correspondiente a 0.13% , siendo un Municipio de características rurales, a él pertenecen 16 veredas : Daito, Cajón, Hatolaguna, Hatoviejo, Hirva, Mombita, Maravilla, Pérez, Quebradas, Sisvaca, Soriano, **Susacá**, Suse, Tobal, Toquilla y Vargas, la temperatura media del municipio es de 11 grados centígrados y 3400msnm. («asis-municipal-2016-aquitania.pdf», s. f.)

La Vereda Susacá, tiene una extensión de 894 hectáreas que corresponden al 1% de la extensión

total del territorio. Limita con las veredas Hato Laguna, Cajón y con el Lago de Tota. Cuenta con un total de 559 habitantes (4.08%) de la ruralidad (SISBEN,2015) («aquitania.pdf», s. f.)

Aquitania antiguamente llamada Pueblo viejo, tenía una producción agrícola principalmente de subsistencia. Hacia mediados de los años 30 “la agricultura es la actividad principal de los habitantes del municipio, se produce trigo, papa, cebada y demás artículos de los climas fríos”, también se atiende a pequeña escala a la cría de ovejas y ganado vacuno (Contraloría General de la república 1936 citado por Raymond 1990).

Otra actividad económica del municipio era la pesca del pez runcho o pez graso o pez vela, que servía para las lámparas. La lana de las ovejas era insumo de hilados para tejer ruanas, los juncos de la laguna se utilizaban para hacer esteras (Raymond, 1990. p.4).

Sin embargo, la situación actual del municipio tiene como principal actividad económica el cultivo de un sólo producto “ la cebolla”, según el Plan de Ordenación y Manejo de la Cuenca del lago de tota - Convenio número 038 de 2004, el exceso de esta actividad ha alterado los procesos naturales generando cambios en la cobertura del suelo y afectación al lago de Tota como del mismo paisaje (CORPOBOYACA – PUJ, 2004).

Con relación al cambio ambiental que ha presentado la cuenca del lago de Tota, es importante citar el estudio de Mateus, en este se evidenció a partir de fotografías

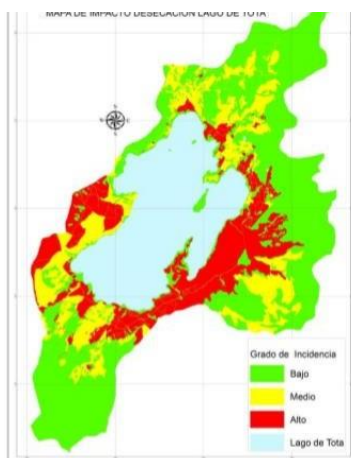
satelitales los cambios en la cobertura del suelo de la cuenca de Tota entre los años 1995 a 2010, según la autora en sus hallazgos refiere que el cultivo de la cebolla registro un aumento del 0.41% pasando de 1631.20 Has (7.25%) a 2047.20 Has (9.11%), así mismo las fotografías mostraron la disminución de la lagunas y lagos en su área del 0.055%, correspondiente a 12 Has, siendo la cobertura del cultivo de cebolla la que más incide en la desecación del lago de Tota (Mateus, 2014).

Ilustración 2_ Impacto de la cobertura en la desecación del Lago



Fuente: Mateus 2014

Ilustración 3_ Mapa del impacto de la cobertura y uso del suelo en la desecación del lago de Tota.



Fuente: Mateus, 2014

1.3.1.2. Características de la población

Según los datos reportados por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE 2015) el municipio de Aquitania cuenta con una población total de 15.060 habitantes para el año 2016, lo cual representa el 2.06% del total de Boyacá; en el área urbana 6352 habitantes correspondientes a 42.2%, y área rural 8708 habitantes correspondientes a 57.8%.

La estructura demográfica para el año 2016 está representada en su mayoría con el género masculino y se caracteriza por un aumento de la población de 20 a 29 años, una disminución en la población de 30 a 39 años en ambos sexos y se analiza un aumento de la población de 45 a 69 años, **observando un aumento en la población mayor de 80 años.**

Uno de los principales problemas de la población de Aquitania es su acceso al derecho al agua, datos aportados por la oficina de servicios públicos municipal (2016), muestran que el municipio cuenta con el 56.2% y 33.8% de cobertura en acueducto y alcantarillado respectivamente; según el ASIS 2016, el municipio tiene 51,8% de hogares sin acceso a fuentes de agua mejorada. Con relación a la eliminación de excretas para el año 2016, el municipio tiene un 40,6% de hogares con disposición inadecuada de excretas.

En cuanto al sustento económico que está dado principalmente por el cultivo de cebolla (80%), sus campesinos son particularmente productores familiares, lo que hace que la mayoría de las familias de este municipio dependan económicamente de la producción de cebolla de rama (Cruz & Espinel, s.f.)

1.3.2. Diversidad Alimentaria

Estudios a nivel mundial, dan cuenta de la relación entre la alimentación y las tradiciones de las poblaciones, entendiéndose la alimentación no sólo como un acto de necesidad biológica, sino como un acto estructural, con todos los aspectos sociales, económicos e identitarios de las comunidades.

La diversidad de lo que comemos y cómo lo consumimos es el resultado de procesos de selección y transformación de plantas, animales y sustancias que consideramos culturalmente comestibles y a los cuales damos valor social y sentido simbólico. La

diversidad alimentaria local es expresión de la creatividad y el cambio cultural en el tiempo y el espacio (Camacho, 2014). Los alimentos locales son identificación, medio de comunicación, de constitución de vínculos afectivos y diferenciación social, también hacen parte de un mundo de relaciones, intereses y tensiones en la esfera pública y el ámbito privado (Camacho, 2014).

Esta diversidad alimentaria en los pueblos indígenas y campesino ha presentado una progresiva desaparición, junto con ellas una pérdida de las lógicas y las prácticas alimentarias, uno de los aspectos que marca esta situación es el hecho de que las personas campesinas han pasado a transformarse en empresarios agrarios dado por la competencia asociada al sistema agroalimentario dominante (FAO, 2013).

Como menciona Bertrán (2017), la complejidad de la alimentación, incluye el recorrido de los alimentos desde su producción hasta llegar a la mesa, atravesando dimensiones políticas y económicas por una parte, y la organización de la vida cotidiana. La misma autora refiere que la diversidad de la alimentación “ Es un tema que atraviesa: la organización de la unidad doméstica, las formas de trabajo, la identidad y la pertenencia, las dinámicas entre el comercio formal e informal, la urbanización de zonas rurales, los efectos de la migración, los aspectos simbólicos, la construcción social del gusto, el consumo como actividad central”, todos elementos que están sometidos a las fuerzas, dinámicas, tensiones y paradojas de la globalización” (Bertrán, 2017).

A continuación se referencian estudios que han profundizado sobre la relación entre diversidad alimentaria y seguridad alimentaria:

Schwei y colaboradores realizaron un estudio en Tigray Etiopía, cuyo objetivo fue describir la relación entre la diversidad alimentaria de 300 hogares y su seguridad alimentaria, el trabajo encontró que el 23, 47 y 30% de los hogares tenían diversidad dietética baja, media y alta, respectivamente. Entre los hogares con alta diversidad dietética, se encontraba el consumo de los huevos , verduras y las frutas, así mismo se consumían diferentes frutas y verduras como lo más representativo de su alimentación. La seguridad alimentaria se asoció positivamente con la diversidad dietética para mejorar la salud (Schwei et al, 2017).

Por su parte, Luna & Sorensen (2018) concluyen en su estudio realizado con 154 niños y niñas de la población Maya en Achí Guatemala, que la diversificación agrícola influye en la diversidad de las dietas y aumenta la disponibilidad de nutrientes y posiblemente mejora la antropometría infantil aunque no se encontró correlación entre diversificación y la antropometría. En aquellos lugares donde se sembraba más agrobiodiversidad

como vegetales de hoja verde oscuro y frutas de color presentaron mejores puntajes en la diversidad. El estudio también muestra que la autosuficiencia alimentaria puede mejorarse con la siembra de diferentes cultivos locales. Con relación a la antropometría infantil los autores sugieren que estas intervenciones deben ir acompañadas de mejoras en el saneamiento, la educación nutricional y el empoderamiento de las mujeres para fortalecer su efecto positivo en la dieta y la nutrición. Los puntajes de diversidad alimentaria se correlacionaron positivamente con una mayor riqueza de cultivos y especies animales. Por el contrario, la lejanía al mercado local se correlacionó negativamente con los puntajes de diversidad alimentaria, ya que en el mercado local los agricultores llevan algunos de sus productos para vender y adquieren otros.

Otro estudio realizado en México por Barragán & Rosario, muestra cómo se ha presentado el cambio alimentario en el país, en hogares donde antes predominaba diversidad de cereales, leguminosas, variadas frutas y verduras, los alimentos locales se han sustituido por productos de origen animal, ricos en grasas saturadas y colesterol, cereales muy refinados, pobres en fibra, y el consumo de azúcar es excesivo (Barragán & Rosario, 2007).

En este mismo país, en la región de Sonora, el estudio de inseguridad y vulnerabilidad en las regiones de Sonora 2015, resalta que la estrategia de diversificación alimentaria basada en alimentos autóctonos es la que mejor se ajusta a la cultura y sistemas de producción campesinos, por lo tanto este estudio recomienda fortalecer la dimensión productiva de la zona rural, ligada especialmente a la agricultura de autoconsumo o agricultura de subsistencia (Castro Robles & Camberos Castro, 2017).

Roche y colaboradores (2007), en su estudio sobre diversidad de alimentos tradicionales y la calidad de la dieta para los Awaju en la Amazonía peruana, encontraron que la mayor diversidad de alimentos tradicionales se asoció con mayores ingestas de proteínas, fibra, vitaminas y minerales, los alimentos tradicionales no solo se evidenciaron beneficiosos nutricionalmente para los pueblos indígenas, sino que el acceso a estos recursos también fue una forma de exigibilidad del derecho humano a la alimentación.

En el contexto nacional vale la pena citar el proyecto realizado por la Universidad Nacional de Colombia "papas más nutritivas"; en este se buscó la adopción de variedades mejoradas de papa con mejores cualidades nutricionales, contribuyendo con la posibilidad de mejorar la nutrición por medio de este producto tradicional en la dieta de la población colombiana, es una estrategia operacional que vincula la

agricultura con la nutrición para aliviar la inseguridad alimentaria y la desnutrición (U. N, 2017). El Proyecto Papas Más Nutritivas encontró que el 78% de los hogares de dos municipios de Nariño donde se desarrolló el estudio presentaban “Baja diversidad de la dieta” y 3% “Sin diversidad de la dieta”. Muchos de estos hogares contaban con espacio para cultivar para el autoconsumo, pero no lo hacían y muchos otros que cultivan alimentos o cría de especies menores no las consumen. Adicionalmente se encontró que 43% de los hogares con dificultades en la diversidad de la dieta, no cuentan con un espacio para cultivar alimentos para el autoconsumo (Moreno, et al., 2017).

Estudios en el municipio hacen énfasis en el impacto económico en los agentes vinculados a la producción de cebolla larga donde concluye que la producción de esta hortaliza ocasiona serios problemas de comercialización y baja rentabilidad, debido a la sobreproducción de un sólo producto, lo anterior se relaciona directamente con el acceso a los alimentos, además se resalta el hecho de que en ocasiones los cultivadores de cebolla utilizan otro tipo de cultivo como papa, con el único objetivo de erradicar las enfermedades en el cultivo de cebolla. (Acevedo, 2018)

También es preciso citar el estudio realizado por Cruz y Espinel (2017), en Aquitania Boyacá que si bien no muestra una estrecha relación entre la diversidad alimentaria local y la seguridad alimentaria nutricional, sí encuentran que el desarrollo local en el municipio de Aquitania se ve afectado negativamente por el monocultivo, ya que los cultivos de cebolla no generan la suficiente rentabilidad, y los campesinos se ven cada día más afectados por la variación del mercado y los precios injustos en el comercio y por lo tanto su seguridad alimentaria, el estudio refiere que las modificaciones en el uso de la tierra y el fuerte impulso de la producción de cebolla larga a gran escala, sumado a otros factores, pueden producir cambios en los patrones de consumo alimentario de las familias y por lo tanto en la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares campesinos.

1.4. Hipótesis

En la vereda Susacá se han presentado cambios en la diversidad alimentaria local, lo cual tiene una estrecha relación con la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares campesinos.

1.5. Objetivos generales y específicos

1.5.1. Objetivo General

Analizar la relación entre diversidad alimentaria local y la SAN en los hogares campesinos de la vereda Susacá, a la luz de las dimensiones de seguridad alimentaria y seguridad nutricional.

1.5.2. Objetivos específicos

- Identificar los alimentos tradicionales que hacían parte de la dieta de los hogares entrevistados en la vereda.
- Identificar los alimentos locales que actualmente hacen parte de la dieta en los hogares entrevistados de la vereda.
- Describir las percepciones sobre el cambio alimentario después de la introducción del monocultivo de cebolla y su relación con la diversidad alimentaria en las dietas de los hogares entrevistados.
- Establecer la relación entre la diversidad alimentaria local, y la SAN de los hogares campesinos entrevistados de la vereda Susacá .

1.6. Marco conceptual

En la búsqueda teórica sobre Diversidad alimentaria Local y al no encontrar una definición exacta de esta *diversidad alimentaria local*, se procede a establecer una ruta conceptual, fundamental para resaltar la estrecha relación que tiene este concepto con los de biodiversidad, agrobiodiversidad, diversidad agrícola, diversidad alimentaria, diversidad dietética y alimentos locales, con el fin de desarrollar una posible definición sobre la *diversidad alimentaria local*. Por lo anterior a continuación se abordarán los mencionados conceptos.

1.6.1. Conceptos de Diversidad

1.6.1.1. Biodiversidad

Es bien sabido que la sustentabilidad de los ecosistemas globales, y la agricultura en general es dependiente de la conservación biológica y de la diversidad. La biodiversidad es fundamental para la humanidad, ya que provee alimentación, fibra, vestuario, medicina de la mano con otros ecosistemas (Frisón, 2010).

Uno de los principales hitos en la toma de conciencia sobre la importancia de la Biodiversidad fue la aprobación del Convenio sobre diversidad Biológica CDB en 1993, el cual define la Biodiversidad como "...la variabilidad entre organismos vivientes de todo tipo u origen, incluyendo, entre otros, ecosistemas terrestres, marinos y otros sistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los cuales ellos forman parte. Esto incluye diversidad dentro de las especies (genética), entre especies (específica) y de ecosistemas". (Sicard, 2010.p 107) .

El CDB reconoce una pluralidad de valores en la Biodiversidad al admitir, explícitamente "el valor intrínseco de la DB y de los valores ecológicos, genéticos, económicos, sociales, científicos, educacionales, recreativos, culturales y estéticos de la diversidad biológica y sus componentes". Es decir, reconoce que existen varios tipos de valores en la Biodiversidad y así mismo destaca la relación entre "la conservación y utilización sostenible de la Biodiversidad o diversidad biológica y la importancia de esta para satisfacer las necesidades alimentarias y de salud de la población" (Sicard, 2010. p. 108).

1.6.1.2. Diversidad agrícola

La agricultura mundial y su capacidad para proporcionar alimentos a la población humana en constante crecimiento se ha mostrado como una de las grandes historias de éxito de la civilización humana. Se desarrolló a partir de nuestro uso del capital natural de la biodiversidad de plantas y animales silvestres a través de un largo período de selección y reproducción natural y humana de cultivos y el desarrollo de habilidades agronómicas (Frisón, 2010). En todo el mundo, el régimen nutricional de los cazadores-recolectores de nuestros antepasados dependía de las especies silvestres locales de plantas y animales para la alimentación; la diversidad que tenemos hoy en estos cultivos y animales domesticados es el resultado de la interacción entre innumerables generaciones de cultivadores y las plantas y animales que domesticaron, ya sea a través de la agricultura o la acuicultura y su entorno (Frisón, 2010).

La expresión diversidad agrícola tiene un amplio contenido que incluye todos los componentes de la diversidad biológica pertinentes a la alimentación y la agricultura y todos los componentes que constituyen el ecosistema agrícola: las variedades y la variabilidad de animales, plantas y microorganismos en los niveles genético, de especies y de ecosistemas que son necesarios para mantener las funciones principales de los ecosistemas agrarios, su estructura y procesos entre las características distintivas se incluyen las siguientes (COP Conferencia de las partes, 2008 citado por SICARD, 2010):

“ La diversidad agrícola es esencial para satisfacer las necesidades humanas básicas de alimentación y para la seguridad de los medios de vida” (Sicard, 2010. p.116).

“Muchos de los componentes de la diversidad biológica agrícola dependen de la influencia humana; los conocimientos y civilización indígenas son partes integrales de la gestión de la diversidad biológica agrícola” (Sicard, 2010. p.116).

“La pérdida de diversidad biológica tiene impactos negativos en la sostenibilidad de la agricultura y en la seguridad alimentaria y energética del mundo”. (Sicard, 2010. p. 124).

Como se menciona anteriormente, se reconoce una interdependencia entre aspectos socioculturales y la diversidad agrícola, ya que todos los componentes bióticos que hay

en un agroecosistema y su ensamblaje e interacciones, dependen, por acción u omisión de la decisión del sembrador y esto a su vez depende de su patrimonio cultural, conocimientos, objetivos y valores . El reconocimiento de que existen diferentes tipos de conocimientos valiosos, además del científico (Sicard, et al., 2010. p.121).

1.6.1.3. Agrobiodiversidad

La agrobiodiversidad es el conjunto de vegetales (cultivados y silvestres) y animales (domésticos y en estado salvaje) que conviven en un ecosistema productivo, estableciendo entre sí y con el hombre una serie de relaciones que favorecen el mantenimiento de la vida y el desarrollo de las actividades productivas. Dentro de este contexto agrícola, la biodiversidad animal es la variabilidad genética en y entre razas de una especie (FAO y PNUMA, 2000; GTZ, 2000 Citado por Castro, et al., 2005).

Por su parte, Frisón (2010) menciona que la agrobiodiversidad es la variedad y variabilidad de los organismos vivos (plantas, animales, microorganismos) que están involucrados en la alimentación y la agricultura. Sin embargo, tal definición debe ampliarse y analizarse para poder cuantificar la biodiversidad agrícola que incluye todas aquellas especies (incluidos los parientes silvestres de los cultivos) y las variedades de cultivos y cepas de microorganismos, que se utilizan directa o indirectamente para la alimentación y la agricultura. La agrobiodiversidad también incluye hábitats y especies fuera de los sistemas agrícolas que benefician a la agricultura y mejoran las funciones de los ecosistemas (Heywood, 2003 citado por Frisón). Además en la agrobiodiversidad se incluye otros elementos que son vitales debido a sus contribuciones a los servicios de los ecosistemas como la polinización (Frison et al., 2011). Este hecho es muy importante ya que la producción de al menos un tercio de los alimentos del mundo, incluidos 87 de los 113 cultivos alimentarios más importantes, depende de la polinización llevada a cabo por insectos, murciélagos y aves (UICN, 2012 citado por Frisón 2010).

Asimismo, es importante resaltar el hecho que la agrobiodiversidad incluye elementos que afectan negativamente a los cultivos y la producción de alimentos, como plagas y enfermedades y especies exóticas invasoras. Adicionalmente la agrobiodiversidad incluye una serie de variables sociales, culturales, éticas y espirituales que son determinadas por los agricultores a nivel de la comunidad local (Frisón, et al., 2011).

1.6.1.4. Diversidad de la dieta

Diversidad dietética se define como el número de diferentes grupos de alimentos consumidos durante un período de referencia determinado. (hoddinott, et al., 2002 citado por Swndale y Bilinsky 2006).

Se ha relacionado con factores como adecuación calórica y de proteínas, porcentaje de proteína proveniente de fuentes animales (proteína de alta calidad) e ingresos familiares. Incluso en hogares muy pobres, el aumento del gasto en alimentos derivado de los ingresos adicionales está asociado con un aumento de la cantidad y calidad de la dieta.

Generalmente , la diversidad de la dieta está midiendo el acceso de alimentos en el hogar. El acceso a los alimentos en el hogar se define como la capacidad para adquirir alimentos de calidad y en cantidad suficiente para satisfacer todos los requisitos nutricionales de los miembros de la familia con el fin de llevar vidas productivas (Swindale y bilinsky, (2006).

El estudio de la diversidad de la dieta ha explorado la asociación entre calidad de la dieta e inseguridad alimentaria en el hogar, reportando que ante eventos de inseguridad alimentaria, se reduce el consumo de frutas, verduras, carne y productos lácteos, sin embargo, aumenta el consumo de alimentos densos en energía y pobres en nutrimentos como algunos cereales, dulces y grasas.

(Mundo Rosas, et al., 2014).

Esta medición de la diversidad dietética, se utiliza a nivel individual como una medida indirecta de la calidad nutricional de la dieta de una persona, o a nivel de hogar como medida indirecta del nivel socioeconómico del hogar (Swindale y bilinsky, 2006).

1.6.1.5. Diversidad alimentaria

La diversidad alimentaria se relaciona con una mayor calidad de la dieta de individuos y poblaciones, mayor acceso y uso de alimentos en el hogar, mayor exposición a componentes nutritivos y no nutritivos, entre otros (Kant, 1993, Kim, 2003 citado por Bernal, 2005). Una menor diversidad alimentaria manifestada en la dieta se asocia en la actualidad a una elevada prevalencia de deficiencia de micronutrientes, obesidad,

enfermedades no trasmisibles, crecimiento poblacional y destrucción de los ecosistemas, siendo una consecuencia de la transición en nutrición, debido a la simplificación de la dieta (Frison et al., 2005. Citado por Bernal, 2005).

La autora Jennifer Bernal, refiere que la diversidad alimentaria se refiere al número de alimentos o productos primarios diferentes, disponibles en el hogar para el consumo en un periodo de tiempo específico (Bernal, 2005), y esta diversidad alimentaria en la escala local es la que sostiene la vida de cada comunidad.

La diversidad de lo que comemos y cómo lo consumimos es el resultado de procesos de selección y transformación de plantas, animales y sustancias que consideramos culturalmente comestibles y a los cuales damos valor social y sentido simbólico; hoy en día son los huertos familiares, los conucos, la milpa, entre otros, modelos en los que afortunadamente los campesinos mantienen la diversidad alimentaria; es importante hacer énfasis en que los modelos socioeconómicos y políticos que se desarrollen, deberán tener en cuenta la diversidad cultural y alimentaria que existe local y regionalmente para que las diversas formas de tenencia de la tierra y la conservación de los fitorrecurso alimentarios puedan seguir perdurando y las comunidades que los sustentan alcancen una mejor calidad de vida y un reconocimiento como conservadores y experimentadores de estos recursos (Sicard, 2010).

La diversidad alimentaria ya en el nivel local, está relacionada con la historia del grupo de personas que siembra y consume sus alimentos e integra un panorama cultural que refuerza la identidad de un pueblo y se convierte en una especie de insignia local (Gimenes, 2006).

Medición de la diversidad alimentaria

Si bien la medición de la diversidad alimentaria se ha considerado como un buen indicador de la calidad de la dieta del hogar, esta medición se basa en el número de alimentos reportados y su clasificación en los diferentes grupos, sin dar un mayor peso a la procedencia de los mismos. Según Bernal (2005), la poca diversidad puede generar mayor dependencia y vulnerabilidad alimentaria en el hogar.

FAO ha desarrollado una guía para medir la diversidad alimentaría a nivel individual y del hogar, esta guía, como allí se menciona, refleja un simple recuento de los grupos de alimentos consumidos durante las últimas 24 horas por los hogares o individuos encuestados; en esta guía se describe el uso del cuestionario de diversidad alimentaria

tanto a nivel del hogar como a nivel individual. La finalidad de la guía es proporcionar un cuestionario estandarizado universalmente aplicable con el que poder calcular diversos puntajes de diversidad alimentaria (FAO, 2013).

Cabe señalar, que la medición de la diversidad alimentaria, categoriza los alimentos de acuerdo a los grupos de alimentos, como se señala en el documento guía, esta no está diseñada específicamente para una determinada cultura, población o lugar (FAO, 2013).

Por lo anterior, la diversidad alimentaria, requiere profundizar la investigación sobre la importancia de los alimentos locales de cada pueblo, y comprender con mayor amplitud el comportamiento alimentario.

1.6.1.6. Alimentos locales

En los países del norte de Europa la comida local está asociada a la proximidad entre productores y consumidores (Amilien *et al.* 2007; Amilien, Fort & Ferras, 2007 citado por Bortnowska) y en los países del sur la expresión “los alimentos locales” incorpora nociones como historia, tradición, saber-hacer, y la conexión con el lugar. Es decir que en este caso hablar de alimentos locales es hablar de los productos cuyas características específicas resultan de las características igualmente específicas del lugar de origen de los mismos (Bortnowska & Alberton, 2015).

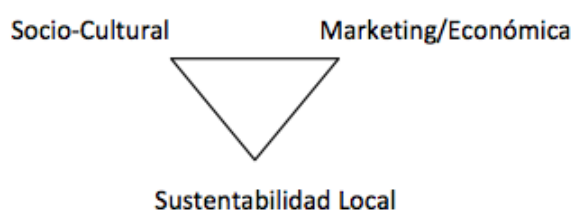
Los alimentos locales son considerados como un pilar de la cultura, son elaborados y consumidos de acuerdo a las tradiciones culturales de cada región, ellas contienen en sí mismas significados, recuerdos y costumbres, que están inmersos en la historia de cada persona. Según Montanari & Staniscia (2009) citado por Bortnowska y Alberton, los alimentos deben ser producidos localmente para contribuir con los procesos de desarrollo local que son capaces de hacer frente a la competencia global, pues no es positivo sólo para la reintroducción y el mantenimiento de la diversidad genética, sino también para reforzar el orgullo de la comunidad y recuperar la identidad y la cultura local.

A continuación se referencian los autores Tregear y Brunori, quienes analizan la importancia de alimentos locales típicos con algunas dimensiones :

Tregear (2001; 2003) citado por Bortnowska y Alberton, analiza los productos típicos con base en tres dimensiones (Figura 1): a) *socio-cultural*,

para verificar si los productos forman parte de la herencia cultural de una determinada región; b) *marketing/económica*, para evaluar las ventajas competitivas en el mercado de estos productos, donde el mercado consumidor perciba estas características; y c) *sustentabilidad local*, para que los productos ofrezcan la posibilidad de desarrollo económico contribuyendo a la economía local de una región y la consolidación del capital social por medio del establecimiento de redes y relaciones entre los intervinientes de la cadena agroalimentaria.

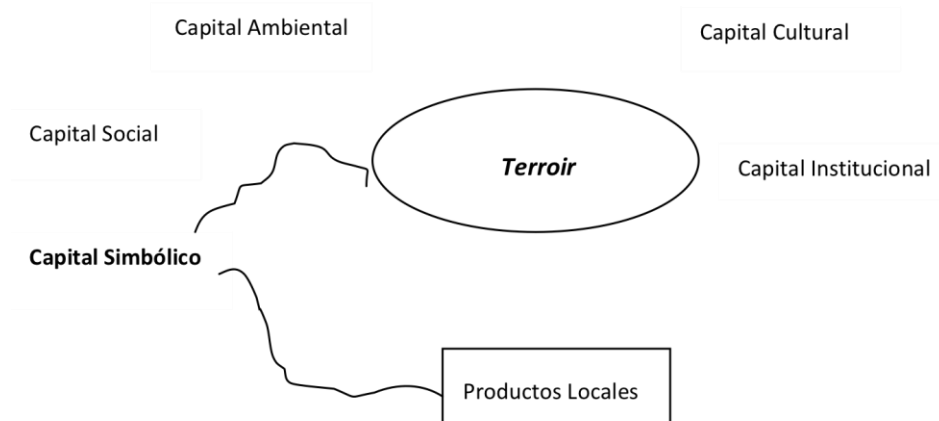
Ilustración 4_ Tres dimensiones de los productos típicos locales



Fuente: Tregear (2001)

Brunori (2004) citado por Bortonowska y Alberton, propone otras dimensiones para relacionar el “*terroir*” la tierra, el territorio con los productos alimentarios locales. Para este autor existen cinco importantes dimensiones (Figura 2): *la dimensión ecológica* (relacionada con la dimensión de la naturaleza, o sea las características biofísicas y ecológicas de la región); *la dimensión cultural* (prácticas y saberes tradicionales/culturales en la elaboración del producto); *la dimensión social* (redes sociales entre los intervinientes del sistema); *la dimensión institucional* (la consolidación institucional de símbolos, marcas y rótulos que dan visibilidad al producto); y *la dimensión simbólica* (valoración de la identidad del producto y la calidad plural expresada en aquello que es valorado tanto por productores como por consumidores).

Ilustración 5_ Las complejas relaciones entre el terroir y los productos alimentarios locales



Fuente: Brunori (2004) citado por Amilien (2005: 6).

Los alimentos locales son la base de la diversidad alimentaria de los hogares, especialmente de las familias rurales pobres (Fazón, 2013.p.145). Al menos el 20 por ciento del suministro mundial de alimentos proviene de los sistemas tradicionales locales de policultivos, y la mayoría de ellos de granjas pequeñas con frecuencia de 2 ha o menos (Altieri, 2009 citado por Fazón 2013), en ello radica la importancia de la producción local. Se evidencia que la diversidad alimentaria junto a los ecosistemas locales desempeña un papel fundamental al proporcionar una red de seguridad social para los alimentos, convirtiéndose en una alternativa para la salida de la pobreza (fazón, 2013. p.186)

1.6.1.7. Diversidad alimentaria local

Colombia es un país pluricultural, donde sus costumbres están estrechamente ligadas a las variantes regionales o locales, y en íntima relación con la diversidad de recursos naturales que hay en su hábitat (Moreno, s.f.). La diversidad alimentaria local, implica proteger la diversidad de los saberes propios en torno a lo alimentario; el consumo que realiza la familia campesina de su propia siembra es la base de su seguridad y soberanía alimentaria, además de ser un elemento de la identidad alimentaria campesina. Al perderse el conocimiento tradicional de manera acelerada, (lo cual es una pérdida importante de un valioso patrimonio de la humanidad), se pierden también alternativas para el futuro (Vieska & Barrera, 2010).

Esta diversidad alimentaria local puede ser comprendida como una combinación de los saberes y sabores que forman (o formaron) parte de los hábitos alimentarios propios de un pueblo dentro de un proceso histórico-cultural en relación directa con las tradiciones y herencias u orígenes de una determinada región y las personas que allí habitaban (Muller & Fialho, 2011). Según Mason & Paggiaro (2009) citado por Alberton y Bortonowska, la comida determina una relación entre el patrimonio cultural y los productos de determinada localidad. Esta diversidad alimentaria local, resalta que la tradición está en el saber del pueblo, ligada a la tierra, al lugar donde vive, a la siembra de los productos de la región (Bortonowska & Alberton, 2015).

Lastimosamente, la diversidad alimentaria local en los pueblos, ha presentado una desaceleración que ha llevado posiblemente a una creciente homogenización de la alimentación en el entorno rural, la alimentación actualmente se ha basado en alimentos comprados provenientes en su mayoría de la agroindustria que ha conquistado los mercados nacionales, incluidos los rurales (Colque, Urioste e Eyzaguirre, 2015, p.50).

La ausencia de la diversidad de alimentos tradicionales, muestra un problema crucial, particularmente en el desarrollo del mundo donde las dietas, constan principalmente de almidón, bajo acceso a diferentes frutas y vegetales (Fanzo, 2013, p.35). Así mismo, la conexión entre la diversidad alimentaria, la nutrición y la salud humana es intrínseca, multifacética y en constante cambio (Fanzo et al, 2013. p.35), los beneficios están relacionados con una mejor calidad de la alimentación así como la calidad ambiental, para una mayor diversidad alimentaria es preciso fortalecer los alimentos a escala local en cada contexto particular.

La diversidad alimentaria local valoriza positivamente las experiencias personales y las creencias como recursos de conocimiento, se centra además en los intereses de la comunidad local y su meta es producir alimentos tras el logro de la autodependencia y la estabilidad en el largo plazo. "Se come lo que entrega la tierra y que proviene de la huerta campesina propia o la de los vecinos (Sicard, et al., 2010.p.181).

Según Rosset y Patel, las pequeñas fincas familiares son mucho más productivas, que las grandes fincas si se considera la producción total más que los rendimientos por producto. Los sistemas de cultivos locales en los cuales se produce diversidad alimentaria local como propios granos, frutas, vegetales, forraje y productos de origen animal aportan rendimientos adicionales a aquellos que se producen en sistemas de monocultivo a gran escala (Rosset, Patel y Courville, 2006 citado en Altieri y Nicholls,

2010).

La diversidad alimentaria en los campos sembrando diferentes variedades, ofrece un gran potencial para el control de agentes patógenos. La sustitución de lo que serían plantas vulnerables en un monocultivo por una proporción de plantas diferentes reduce la cantidad de tejido vulnerable (Altieri y Nicholls, 2010).

El proceso de conservación de los recursos locales alimentarios debe contemplar la revalorización del saber propio cuya cultura tradicional lo ha sostenido, no puede concebirse la conservación de los alimentos sin la conservación de los pueblos Cruells, et al., 1997).

Una vez revisados los conceptos anteriores, se aproxima al concepto de **Diversidad alimentaria local como :”... las variedades de alimentos cultivados y consumidos por las mismas personas campesinas que los siembran, que incluyen en cada etapa los saberes propios e identitarios locales y que valorizan las experiencias de las manos que los produjeron”**.

1.6.2. Campesinado

El campesino es un sujeto intercultural e histórico, con unas memorias, saberes y prácticas que constituyen formas de cultura campesina, establecidas sobre la vida familiar y vecinal para la producción de alimentos, bienes comunes y materias primas, con una vida comunitaria multiactiva vinculada con la tierra e integrada con la naturaleza y el territorio; también se ha definido como un sujeto situado en las zonas rurales y cabeceras municipales asociadas a éstas, con diversas formas de tenencia de la tierra y organización, que produce para el autoconsumo y la producción de excedentes, con los cuales participa en el mercado a nivel local, regional y nacional. Los campesinos son productos históricos específicos, lo que implica a su vez concebir sus orígenes comunitarios múltiples y diversos, así como sus trayectorias variables y diferenciadas (INCANH, 2017).

Es oportuno decir, que los campesinos son quienes proporcionan más del 80% de los alimentos que se consumen en gran parte del mundo en desarrollo. En América Latina y el Caribe, en torno a 15 millones de pequeñas explotaciones agrícolas juegan un papel clave en la economía y la seguridad alimentaria de la región, así como en el futuro de los 62 millones de personas rurales que aún viven en la pobreza. Paradójicamente,

son estos mismos pequeños productores y productoras quienes sufren mayor inseguridad alimentaria (OXFAM, 2014).

En los últimos años el campo colombiano ha experimentado cambios económicos, sociales, ambientales y culturales que inciden en el modo de vida de sus habitantes campesinos; las migraciones, el desplazamiento forzado, la industrialización de la agricultura – haciendo énfasis en la producción a gran escala -, así como la extracción minera, son factores negativos que han influido en la seguridad alimentaria y nutricional de los campesinos. Un aspecto muy importante en la producción de alimentos que realizan los campesinos y que está fuertemente relacionada con su cultura, es la estrecha relación con la naturaleza, en su trabajo. Por lo tanto, la actividad agrícola es un elemento primordial de apropiación del campo, que mantiene una vinculación con la tierra y la construcción de territorio a través del mercado, del intercambio cultural con otras comunidades y pueblos (Carrera, 2012).

En nuestro país, la Constitución de Colombia de 1991, hace referencia a la protección de comunidades campesinas en materias como acceso a la propiedad y el otorgamiento de créditos, no obstante se califica al campesino como un “trabajador agrario”, lo que impide la valorización de las diferencias y la consecución de la igualdad, afectando los diseños de política pública y los desarrollos legislativos, en este sentido se deja de lado las ideas, valores e ideales culturales de los mismos (Rubio, 2002).

Según el informe de la Plataforma Colombiana de Derechos Humanos, Democracia y Desarrollo 2017, en Colombia el campesinado ha sido víctima de una histórica injusticia económica y social, de la que ha hecho parte una sistemática desvalorización, basada en un conjunto de perjuicios por lo que han sido objeto de discriminación y falta de reconocimiento (Medina, 2018, p.68).

Sumado a lo anterior el campesinado ha padecido afectaciones a su modo de producción con las prácticas comerciales que promueven el acaparamiento de tierras como un activo que se puede capitalizar en el mercado de tierras mundial. La problemática para el campesinado como uno de los sujetos colectivos que desarrollan su vida, en gran medida, en zonas rurales, podría decirse que radica en la falta de acceso a la tierra, el desconocimiento como actor social, político y económico, así como el desconocimiento de sus construcciones culturales e identitarias que le dan sentido a sus formas de relacionarse con el territorio y su entorno (Restrepo, 2018).

En abril de 2004, Vía Campesina solicitó oficialmente a la Comisión de Derechos Humanos de las Naciones Unidas que adoptara una declaración sobre los ‘derechos

de las campesinas y campesinos' en que se prime el control democrático sobre los recursos agrarios (Saturnino, et al., 2004). Luego de varios años el 17 de diciembre de 2018, se aprobó la declaración de los derechos de los campesinos y otros trabajadores en las zonas rurales, la cual es una herramienta para dar garantías a estas comunidades sobre el acceso y control a la tierra que trabajan, semillas, agua y otros recursos naturales; la declaración insta a los estados sin excepción alguna al cumplimiento de los derechos allí expuestos, lo cual es vital para la seguridad alimentaria y nutricional como para la soberanía alimentaria del campesinado colombiano (Declaración de los derechos de los campesinos, 2018).

1.6.3. Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)

El concepto de Seguridad Alimentaria surge en la década del 70, basado en la producción y disponibilidad alimentaria a nivel global y nacional. En los años 80, se añadió la idea del acceso, tanto económico como físico. Y en la década del 90, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales, y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana" (FAO, 2011).

La definición de esta cumbre se enfocaba en la disponibilidad de alimentos, y aumento de la producción para asegurar el abastecimiento de alimentos, en los planos regional, nacional e internacional; en esa misma Cumbre, dirigentes de 185 países y de la Comunidad Europea reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, "el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre" (FAO, 2011).

En el marco de la definición anterior, la seguridad alimentaria y nutricional, enfatiza cuatro componentes (FAO,2011):

DISPONIBILIDAD: En él se tiene en cuenta la producción, las importaciones, el almacenamiento y la ayuda alimentaria. Para sus estimaciones se han de tener

en cuenta las pérdidas postcosecha y las exportaciones (FAO,2011).

ESTABILIDAD: Se refiere a solventar las condiciones de inseguridad alimentaria transitoria de carácter cíclico o estacional, a menudo asociadas a las campañas agrícolas, tanto por la falta de producción de alimentos en momentos determinados del año, como por el acceso a recursos de las poblaciones asalariadas dependientes de ciertos cultivos. En este componente juegan un papel importante: la existencia de almacenes o silos en buenas condiciones así como la posibilidad de contar con alimentos e insumos de contingencia para las épocas de déficit alimentario (FAO,2011).

ACCESO: También se refiere al control sobre los medios de producción (tierra, agua, insumos, tecnología, conocimiento...) y a los alimentos disponibles en el mercado. La falta de acceso y control es frecuentemente la causa de la inseguridad alimentaria, y puede tener un origen físico como la cantidad insuficiente de alimentos debido a varios factores, como son el aislamiento de la población, la falta de infraestructuras, o económico por ausencia de recursos financieros para comprarlos debido a los elevados precios o a los bajos ingresos (FAO,2011).

CONSUMO Y UTILIZACIÓN BIOLÓGICA: El consumo se refiere a que las existencias alimentarias en los hogares respondan a las necesidades nutricionales, a la diversidad, a la cultura y las preferencias alimentarias. También hay que tener en cuenta aspectos como la inocuidad de los alimentos, la dignidad de la persona, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro del hogar. Por su parte, la utilización biológica está relacionada con el estado nutricional, como resultado del uso individual de los alimentos (ingestión, absorción y utilización) (FAO,2011).

Años después Colombia adopta la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional CONPES 113; la cual obedece su promulgación fundamentalmente a los compromisos adquiridos por el país en escenarios internacionales como la “Cumbre mundial sobre la alimentación : cinco años después (junio 2002)”, donde se ratificaron los compromisos para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), asumidos en la primera cumbre celebrada en Roma en 1996, que se comprometió a reducir en un 50% el hambre en el mundo para el 2015, tales compromisos se ratificaron en la Cumbre Mundial sobre Seguridad Alimentaria en Roma 2009 (Herrera, 2016. p.135).

En el marco conceptual del CONPES 113 la seguridad alimentaria y nutricional es definida como: *“ la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad, por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”*.

Específicamente con la aprobación del CONPES 113, el gobierno concibió el manejo social del riesgo abordado en esta política como la columna vertebral. Una de las críticas a esta política es el concebir el manejo social del riesgo como columna vertebral de la política, omitiéndose la articulación racional de los problemas estructurales relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional que padece la sociedad colombiana con las soluciones necesarias y, por tanto existe dificultad con esta una estrategia de corto, mediano y largo plazo para abordarlos y darles solución (Herrera, 2016. p. 136).

Posteriormente, dado un análisis de conceptos mundiales sobre SAN, el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia (OBSAN-UN), desarrolla un nuevo concepto de la misma a partir de la adaptación de la definición propuesta por la INCAP-OPS, incluyendo el campo de lo nutricional y ambiental. El OBSAN define la Seguridad Alimentaria y Nutricional como *“El derecho que tienen todas las personas a los alimentos que necesitan en cantidad y calidad, de forma oportuna, libre y permanente, ya sea por medio de su producción autónoma y/o del acceso efectivo y equitativo para su adecuado consumo y utilización biológica que permita el logro de un estado de salud y bienestar que coadyuve con su desarrollo humano y social y les permita ser felices”* (OBSAN, 2010).

Según se infiere del planteamiento que hace el OBSAN UN en su definición de SAN, para la maduración del concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional es necesario un enfoque que dé cuenta de sus dimensiones y complejidades. El desarrollo de las dimensiones alimentaria, nutricional, humana y ambiental, evidencia relaciones con factores esenciales de considerar, los cuales abordan desde lo cultural y lo afectivo hasta la construcción misma de tejido social en torno a la SAN, así como los factores que inciden en expresiones de hambre e INSAN, que tienen que ver con el desarrollo del capital humano de una sociedad y que en adelante serán la base para mejores y mayores elaboraciones a fin de lograr no sólo la comprensión teórica de la complejidad de la SAN sino también su operacionalización (Del Castillo, 2010).

2. Capítulo 2 Metodología

Para Denzin & Lincoln (2006) la investigación cualitativa localiza al observador en el mundo. Consiste en un conjunto de prácticas materiales e interpretativas que dan visibilidad al mundo. Estas prácticas transforman el mundo en una serie de representaciones, incluyendo las notas de campo, entrevistas, conversaciones, fotografías, grabaciones y recordatorios. El estudio cualitativo contempla un abordaje naturalista e interpretativo, lo que significa que los investigadores estudian las cosas en sus escenarios naturales, entendiendo o interpretando los fenómenos según los significados que les confieren las personas. Denzin & Lincoln (2006) dicen que los investigadores cualitativos resaltan la naturaleza socialmente construida de la realidad, la íntima relación entre el investigador y lo estudiado, y las limitaciones situacionales que influyen en el estudio. La metodología a desarrollar para el trabajo de grado será un estudio con perspectiva cualitativa. Las herramientas empleadas para la recolección de la información son la entrevista a profundidad, grupo focal y triangulación de la información para el análisis de la misma.

2.1. Instrumentos de Recolección

2.1.1. Entrevista

Es una herramienta metodológica, del estudio cualitativo entendida como una conversación controlada por el arte de saber formular preguntas y saber escucharlas; está profundamente influenciada por el entrevistador y sus características, así como por las del entrevistado y su contexto (Ruiz, 2012).

Para esta investigación se realizaron entrevistas a profundidad en 8 hogares campesinos de la vereda Susacá, la entrevista a profundidad, fue la herramienta utilizada para recolectar la información sobre diversidad alimentaria local que permitió identificar los alimentos tradicionales que hacían parte de la dieta de los hogares de la vereda y aquellos que actualmente son consumidos, y las diferentes formas de adquisición de los mismos, adicionalmente esta herramienta permitió recoger la información sobre la percepción sobre Seguridad Alimentaria, así como la información

de características sociales y económicas de los hogares campesinos.

La Entrevista a profundidad es una técnica de obtener información mediante una conversación profesional con una o varias personas para un estudio analítico de investigación o para contribuir en los diagnósticos o tratamientos sociales; comprende un proceso a través del cual el entrevistador crea una situación concreta “la entrevista”, en esta situación se da lugar a ciertos significados que sólo pueden expresarse y comprenderse en este marco de interacción mutua. Según Ruiz (2012), “*el paradigma constructivista sostiene que el investigador socialmente situado, crea, a través de la interacción las realidades que constituyen los emplazamientos donde se recogen y analizan los materiales empíricos*”.

2.1.2. Grupo focal

La presente investigación se apoyó con el desarrollo de un grupo focal conformado por campesinos y campesinas adultos cultivadores de cebolla, de la vereda Susacá con este método se logró la interacción y estímulo del diálogo sobre la diversidad alimentaria local, y el cambio alimentario percibido antes y después de la introducción del monocultivo de cebolla en el municipio de Aquitania; el grupo focal permitió profundizar a la vez en las informaciones obtenidas con las entrevistas a profundidad. Se realizó dentro del grupo focal un taller de cartografía social, el cual tuvo lugar en uno de los hogares de la vereda.

2.1.2.1. Cartografía alimentaria Social

De acuerdo con Andrade y Santamaría (2005), la cartografía social es una herramienta conceptual y metodológica fruto de años de experiencia y acompañamiento a procesos sociales en varias regiones del país. Uno de sus objetivos principales es generar procesos de planificación participativa, teniendo en cuenta como principio fundamental la participación de todas las personas en la misma. Esto parte de que “quien habita un territorio es quien lo conoce” y que a partir de allí es posible adelantar procesos tanto de autorreconocimiento, como de planificación.

Con la cartografía social se buscó entablar diálogos de saberes, conocimientos y reconocimientos acerca de los alimentos tradicionales que se sembraban antes de que se iniciara la siembra masiva de cebolla, y los alimentos que se están sembrando ahora y la percepción sobre la diversidad alimentaria local, durante la construcción de la cartografía los cultivadores de cebolla, plasmaron inicialmente el antes y el después de la vereda tras el cultivo a gran escala de cebolla larga, los alimentos que se

sembraban antes en la vereda y lo que siembra actualmente y aquellos alimentos que se consumían así como las preparaciones y aquellos alimentos que hacen parte de la dieta actualmente. El ejercicio de ésta cartografía social (multicartografía) permitió construir conocimiento colectivo, mediante los procesos de comunicación entre los participantes y los diferentes tipos de saberes aportados.

Instrumento a utilizar en la cartografía Social

En el desarrollo del grupo focal y dentro de la cartografía se orientó a los participantes a dibujar dos mapas donde incluyeran como era la vereda antes del monocultivo de cebolla, los cultivos que se tenían, el agua, los animales, y como es y/o perciben la vereda en el presente. Tanto los mapas del presente como los del pasado permitieron identificar el cambio en la diversidad alimentaria y las posibles problemáticas percibidas por los participantes.

En los mapas fundamentalmente se construyó la visión propia de los campesinos asistentes cultivadores de cebolla habitantes de la vereda Susacá.

Según Buss (2013), "solo un grupo focal es suficiente para un análisis cualitativo, pues la sinergia del grupo forma un proceso dinámico y único que permite que cada grupo focal sea entendido como un contexto diferenciado".

2.2. Análisis de la información – Triangulación de la información

El análisis de los datos debe efectuarse teniendo en cuenta el contexto social, visto que son datos potencialmente subjetivos. En los discursos manifestados en el grupo, hay un sentido oculto que representa los valores y hasta la ideología (Buss, et al.2013).

La triangulación en esta investigación se escogió como el método para el análisis de la información recolectada sobre diversidad alimentaria local, el cambio alimentario en los hogares de la vereda Susacá y las dimensiones de seguridad alimentaria y de seguridad nutricional de la SAN propuestas por el OBSAN-UN.

Dentro del marco de una investigación cualitativa, la triangulación comprende el uso de varias estrategias al estudiar un mismo fenómeno, esta metodología ofrece una oportunidad para que se elabore una perspectiva más amplia en cuanto a la interpretación del fenómeno en cuestión, porque señala su complejidad y esto a su vez enriquece el estudio y brinda la oportunidad de que se realicen nuevos planteamientos; de esta forma, la triangulación no sólo sirve para validar la información, sino que se utiliza para

ampliar y profundizar su comprensión (Okuda & Gómez, 2005).

2.3. Población

La presente investigación se llevó a cabo en la vereda Susacá del municipio Aquitania del departamento de Boyacá. Las personas participantes fueron mujeres y hombres campesinos mayores de edad cultivadores de cebolla, residentes de la vereda Susacá.

3. Capítulo 3. Resultados

A continuación, se presenta la información recolectada en el trabajo de campo llevado a cabo en la vereda Susacá de Aquitania Boyacá, haciendo énfasis en las categorías de Seguridad Alimentaria, Seguridad Nutricional y Diversidad alimentaria local.

3.1. Entrevistas

Ilustración 6_ Cultivos cebolla larga vereda Susacá. Fotografía propia



3.1.1. Características Socioeconómicas

Aquitania es un municipio como ya se mencionó, de características agrícolas, sin embargo, según la información obtenida en este estudio, la agricultura tradicional ha sido sustituida por el monocultivo de cebolla larga.

La recolección de la información se llevó a cabo en la vereda Susacá del municipio de Aquitania. La vereda Susacá siembra exclusivamente cebolla larga, cultivo que se ve beneficiado por las características geográficas del territorio, ya que dicha vereda es una península rodeada por el Lago de Tota, la cuenca hídrica más importante de la región.

Los hogares donde se aplicaron las entrevistas, se encuentran principalmente integrados por dos personas, entre 57 a 72 años de edad y el nivel educativo máximo alcanzado es bachillerato. La mayoría de los entrevistados tienen primaria incompleta y la totalidad pertenecen al régimen subsidiado de salud, clasificados con SISBEN Nivel II.

La ocupación de las personas que suministraron la información es el trabajo en el campo, en las diferentes actividades que requiere el cultivo de la cebolla, las cuales van de lunes desde las cuatro de la mañana hasta el mediodía del domingo.

Lo anterior muestra que la única fuente de ingresos económicos de los hogares consultados proviene del trabajo con este cultivo.

En cuanto a las características físicas de las casas, se encuentra que estas cuentan con una o dos habitaciones y un baño; la vereda, en general, no cuenta con agua potable ni alcantarillado, por lo que los hogares disponen de pozos sépticos, nacimientos de agua y drenajes provenientes del páramo.

“No, la concesión de aguas aquí no ha venido nadie a arreglar lo del agua, allá arriba hay un nacimiento también la saco de allá”.

E4

3.1.2. Seguridad Alimentaria

Al indagar sobre las percepciones de seguridad alimentaria en la vereda, los campesinos cultivadores de cebolla relacionan esta seguridad con que los alimentos no tengan químicos, venenos, que no haga daño, que sean seguros, fijos, es decir, que no falten todos los días, así mismo, se relaciona con la autosuficiencia para proveerse los alimentos.

En cuanto a los requerimientos de la producción de cebolla, cabe resaltar, que para obtener buenos rendimientos debe disponer de abundante riego, y el lago se convierte en un recurso fundamental para esta actividad, por la cual extraen sus aguas por bombeo.

El lago es un cuerpo de agua que tiene una entrada o desembocadura en aguas pluviales, subterráneas y ríos, para el caso del lago de Tota a él llegan aguas de diferentes ríos donde sobresalen los ríos Hato Laguna, Toba y Olarte, los cuales hacen el mayor aporte al lago en metros cúbicos por segundo (CORPOBOYACA, 2016). Si bien el lago es el principal recurso para la economía del municipio y la vereda, los campesinos son conscientes del daño ambiental al que se ha sometido la cuenca debido al mal manejo ambiental y a la sobreexplotación de la misma, lo anterior se ejemplifica en el aparte relatado por uno de los campesinos entrevistados:

“De la cuenca del lago de Tota , todos los residuos van a la laguna, porque las quebradas de la zona bajan es a la laguna, los residuos llegan a la laguna, por drenaje , por el viento, por negligencia de la agricultura. No hay un control, la corporación autónoma de Boyacá debería tener un camión recolector por las veredas pero no hay”.

E8

Ilustración 7_ Familia cultivadora de cebolla vereda Susacá. Fotografía Propia

Los hogares entrevistados cuentan con tierra propia para cultivar, entre 600 a 1500 metros, en los cuales cultivan únicamente cebolla larga; para ello refieren lo siguiente: utilizan métodos tradicionales como la labranza con el azadón y ocasionalmente para realizar la primera siembra, el tractor o la yunta de bueyes:

“Se trabaja a veces con tractor 80 mil pesos la hora de tractor, o una yunta de gueyes vale la yunta 110 mil con el guarapo y los obreros. Pero eso es muy rara vez, la mayoría es manual: Primero la siembra, la picada, La desyerbada , la arrimada, eso se hace cada 20 días, la cebolla se demora cada 5 meses el primer corte y después cada 3 meses”. E5

“Una yunta de gueyes: el arado es una cosa de madera dentro del arado le meten una rejilla de hierro, después de eso va rompiendo pa que quede delgada la tierra luego se abre el zurco se le echa la semilla y se tapa con el abono, luego se le echa la tierra por encima y al poco tiempo van saliendo las matas, luego se le quita y se le va echando tierra, después se echa la fumicida”. E7

A pesar del aparente desarrollo económico por la rentabilidad de la cebolla, de acuerdo a las narraciones, en la vereda no se ha tecnificado el cultivo y los métodos tradicionales continúan siendo los de mayor empleo. Actividades como la deshijada, el desyerbe, la arrimada, se continúan haciendo de forma manual, y son actividades principalmente realizadas por los hombres, las mujeres se encargan de la preparación de los alimentos y participan en la actividad de “la arrancada”.

Al indagar sobre las razones por las cuales se escogió sembrar únicamente cebolla sustituyendo por los cultivos que también se dan en lo local, el denominador común es que la cebolla, siendo un cultivo transitorio, que sembrado de manera sucesiva da cosecha y rebrotes durante todo el año y, a diferencia de la papa, la cebada o el trigo, da mucha más rentabilidad. Adicionalmente, y en concordancia con Raymond, 1990, las enfermedades de la papa, la cebada y la sensibilidad de estos productos a las frecuentes heladas, llevaron a los campesinos de la zona a buscar un cultivo más promisorio. (Raymond, 1990. p.4).

Dentro de los aspectos resaltados, los entrevistados refieren que no hay desde el sector institucional un compromiso con la cuenca, la compra y venta de químicos para el cultivo, no tienen una reglamentación para el manejo de residuos del mismo.

“Los residuos lixiviados del abono, (se echa abono en grandes proporciones) por lluvia o riego llevan el lixiviado a la laguna y como los abonos son gallinaza, y está contaminada de los productos que consumen las gallinas...”E8.

“Los abonos son muy venenosos, la cebolla de aquí no se puede exportar por la contaminación que tiene, por eso no se ha abierto a otros países, lo contrario si llegan importaciones de Perú y Ecuador de cebolla cabezona y eso hace abaratar el cultivo interno de la región”. E8.

En este cultivo el uso de insumos agrícolas es el rubro que demanda mayor inversión, en fertilizantes orgánicos (gallinaza cruda principalmente) se gasta el 50% de los costos totales durante el establecimiento del cultivo (Martinez, 2011).

Esta situación genera problemas fitosanitarios que por lixiviación llegan al lago de Tota, donde adicionalmente a la contaminación del agua y reducción de su superficie, se modifican el hábitat de fauna y flora nativas (Hio, 2006 citado en Martinez, 2011).

En las entrevistas también se evidencia que los cultivadores de cebolla comprenden la importancia de introducir cambios en la forma de producir la cebolla, buscando la conservación de los suelos y el lago, no obstante, dadas las condiciones actuales del mercado, temen que los costos de producción superen las ganancias que obtienen, por lo cual, mantienen las mismas prácticas que ponen en peligro el equilibrio del ecosistema.

La disponibilidad y acceso de alimentos en la vereda, se ve afectada dadas las pocas posibilidades que tienen de alimentarse directamente de la tierra al estar totalmente sembrada con cebolla sin otros cultivos de pancoger, esto sumado a la contaminación del suelo.

Es también importante señalar que la oferta de alimentos en la vereda es reducida, el principal acceso físico se realiza en tiendas que ofrecen mayormente alimentos ultraprocesados, como se profundizará más adelante. Con relación al acceso económico, los hogares campesinos no tienen una estabilidad en la compra de sus alimentos ya que dependen de los ingresos de la cebolla, los cuales son variables.

3.1.3. Seguridad Nutricional

Uno de los principales problemas que afecta la seguridad nutricional de los hogares entrevistados es la carencia de acueducto y alcantarillado en la vereda. El acceso a fuentes de agua mejorada “potable”, es indispensable para la preparación de alimentos en el hogar y para la prevención de enfermedades principalmente diarreicas y respiratorias. De acuerdo al ASIS 2019, en el Municipio de Aquitania, la principal causa de enfermedades transmisibles corresponde a infecciones respiratorias agudas, seguida de la septicemia y en tercer lugar las enfermedades infecciosas intestinales (ASIS, 2019).

Según las narraciones de los campesinos en la vereda Susacá, el cambio en la producción, de una variedad de cultivos de pancoger al monocultivo de la cebolla, ha acarreado una serie de cambios en el proceso productivo, algunos de estos son: el aumento en la utilización de agroquímicos y la eliminación de siembra de cultivos de subsistencia. Las malas prácticas, como el uso excesivo de agroquímicos, ha ocasionado también problemas en la salud de los cultivadores.

Otro aspecto importante es esta dimensión nutricional, son las costumbres alimentarias, las cuales a partir de la eliminación de los cultivos de siembra, han presentado una gran transformación; los alimentos para el autoconsumo desaparecieron, en las palabras de los entrevistados “*en cualquier solar se siembra cebolla*”. La cebolla se vende en su totalidad, la comercialización se realiza de manera directa o en ocasiones por medio de intermediarios que compran la cosecha de las huertas.

Por tal motivo, los alimentos que se consumen en el hogar pasaron de ser cultivados a ser comprados, los campesinos consultados perciben que la comida comprada es alta en energía y se refieren a estos alimentos como “*mercado de tienda*”, E8. Así mismo, las preferencias y gustos alimentarios, pasaron a un segundo plano, ya que la actual alimentación depende de lo que oferten las tiendas.

Ilustración 8_ Oferta de alimentos en Tienda vereda Susacá. Fotografía propia.



Al respecto del consumo de alimentos como verduras y frutas, se nota que este es insuficiente, especialmente en las primeras. Al indagar por tal motivo, los entrevistados mencionan que sus elecciones alimentarias están mediadas por las características de los alimentos, tales como: alto aporte calórico y saciedad. Con relación al consumo de frutas, se consumen ocasionalmente en forma entera, no se preparan en jugo, ya que estos son sustituidos por guarapo y cerveza.

“La jornada comienza a las 3 o 4 de la mañana, entonces desayuna un caldo de papa y aguapanela, luego durante el trabajo se toma guarapo, a las 2 que uno va terminando se toma 2 o tres cervezas y después va pal campamento y come pastas o sudado de pollo que es lo que más da energía, por la noche una colada o un chocolate.”

E5

Al indagar sobre los patrones de alimentación, se logró evidenciar que se realizan tres comidas al día, donde principalmente se resalta en las preparaciones, el caldo de papa, el chocolate negro, la pasta guisada, el arroz, la aguapanela, el pan blanco, los embutidos y enlatados como el atún.

El guarapo ocupa un lugar privilegiado dentro de las preparaciones tradicionales de la zona, acompaña a los campesinos cebolleros en su jornada, esta bebida ancestral es para los labriegos fuente de hidratación y de energía, fundamentales para cumplir todas las actividades en torno al cultivo de cebolla y, como ellos señalan, es indispensable para el inicio de las labores.

“Guarapo se hace con la Supia que venden en la guaraperías, se le hecha aguapanela o miel, se hierva el agua y se pone a hervir unas cinco horas para que no les haga daño, y ahí se va probando, queda muy rico bien dulcecito, cuando está frío se mete en una múcura y cuando ya se les lleva se pasa a un garrafo plástico” E1.

La adquisición de los alimentos para el consumo del hogar se realiza en el supermercado del parque central del municipio, solo en un hogar refieren desplazarse hasta Sogamoso. Los alimentos que se compran principalmente son:

- Cereales: Arroz, harina de trigo, pastas
- Legumbres: garbanzo, fríjol,
- Huevos y carnes: huevos de gallina y pollo.
- Lácteos: queso y leche.
- Verduras: Tomate.
- Tubérculos : papa.
- Azúcares: Chocolate y panela.
- Embutidos, paquetes y enlatados: Atún, salchichas, Paquetes

- Otros: Café.

El listado anterior deja ver que en los hogares entrevistados, se consume, aparentemente, alimentos fuente de energía, seguidos de embutidos, enlatados y paquetes. En menor proporción, legumbres, verduras, carnes y lácteos, se nota la ausencia de frutas. La frecuencia de compra de los alimentos es semanal para los grupos: verduras, legumbres, tubérculos, lácteos, carnes y diaria para los grupos: cereales, azúcares, embutidos, paquetes, enlatados. Los alimentos de compra diaria son ofertados en tiendas de la vereda, los alimentos de compra semanal se adquieren en el pueblo. Dentro de las preparaciones más realizadas se resaltan: el sudado de pollo, las pastas, el caldo de papa, y el chocolate negro.

Ilustración 9_ Oferta tienda vereda Susacá. Fotografía propia.



Es importante resaltar, que el desplazamiento de la vereda al centro del municipio, se realiza a través de una ruta que tiene un costo de \$2.500 cada trayecto, por esta razón, en ocasiones, los campesinos no se dirigen al municipio, sino que adquieren los alimentos en las tiendas de la vereda, cuya oferta de productos es menos variada, se compone de arroz, pasta, pan, salchichón, salchicha, paquetes, gaseosas y cerveza, también productos de aseo personal.

3.1.3.1. Alimentos y/o preparaciones en fechas especiales

En la vereda Susacá al igual que en el resto de Aquitania, el plato especial es la trucha, preparada ya sea al ajillo, a la marinera, gratinada, con camarones, etc., en algunas entrevistas se refirieron platos como el asado de carne o el cuchuco de trigo, haciéndose la salvedad de que el trigo ya es comprado en el supermercado, más no cultivado por ellos. Durante las entrevistas se mencionan preparaciones que eran tradicionales como el mute y los Hutes, incluso el cocido Boyacense, que ya no son preparados tan frecuentemente en los hogares, sino que se pueden tomar yendo a los restaurantes del municipio.

“Los hutes se hacen en el hueco se le aplica paja, se lava la papa se echa ahí, se le ponía piedras, se esperaba 6 meses y después se sacaban. Luego, Se lavan se ponen a cocinar , se les echa cebolla, se cuele la masa se deja en un recipiente se desclara y se deja se hace la colada. Los hutes también se sacan y se fritan quedan ricos”. E3

“Cuando era chico mi madre hacia el mute llevaba maíz, carne habas, granos, era como comida especial, bien nutritiva y espesa”. E7

El trabajo en campo permitió evidenciar la pérdida del conocimiento culinario tradicional, en cuanto a las preparaciones autóctonas, de las entrevistas realizadas tan solo dos personas compartieron el “saber hacer” de estos platos típicos, los mismo relatos narran que estas preparaciones o platos, son ofrecidos en restaurantes como atractivo turístico, pero al interior de los hogares se dejaron de preparar y no hubo continuidad en la preservación de estos saberes.

3.1.4. Diversidad Alimentaria Local

La diversidad alimentaria local es un concepto en construcción para este trabajo, según la información recolectada, esta diversidad alimentaria local es percibida por los campesinos cultivadores de cebolla como : **“Una parte integral del ser humano, que incluye diferentes semillas de frutas, verduras, legumbres, cereales sembrados en el mismo lugar, que quienes los consumen los vean nacer, que no se aparten a más de 33 km a la redonda para no perder sus propiedades nutricionales para evitar enfermarse”**:

“Debe ser como comer sano pa no enfermarse”. E1 “Como a diferentes comidas”. E2

“El cambio en la verdura, en la fruta, en el pescado”. E3 “Más frutas y más verduras” E4

“Como que hayan diferentes semillas” E5

“Si en la mañana caldo de papas, por la tarde sopa de otros alimentos que sean de acá” E6

“Consumir cosas que le aprovechen a uno, como la leche, buen pescado, fruta”. E7

“Es una parte integral del ser humano, una nutrición buena que tenga de todo de acuerdo a lo que necesita ser humano para vivir, pa no enfermar”. “Tener frutas verduras, legumbres cereales, en la proporción q cada uno necesita y que sean sembrado aquí, que uno los vea nacer, que no se aparten a más de 33km a la redonda para q no pierdan sus energías” E8.

Ilustración 10_ Cocina hogar vereda Susacá. Fotografía propia.



3.1.4.1. Importancia de la diversidad alimentaria local

La información recolectada, muestra que los campesinos de la vereda Susacá, consideran muy importante la recuperación de cultivos que antes del auge de la cebolla larga se sembraban en la vereda. Cabe resaltar, que dentro de lo manifestado por los entrevistados, se nota una preocupación por la oferta de alimentos que existe actualmente para los jóvenes y niños de la región, ellos consideran que esta afecta su salud, pues principalmente están disponibles productos empaquetados y bebidas con gas.

Uno de los hallazgos más significativos de esta indagación es el hecho de que los campesinos y campesinas creen que su territorio contaba con una mejor alimentación y de mayor valor nutricional antes del monocultivo de cebolla, disponían de especies como gallinas y ovejoes, de los cuales obtenían proteína, así mismo contaban con diversidad de frutas y verduras,

incluso, la escuela realizaba intercambio de alimentos con los hogares, es decir, su alimentación era más variada, de mejor calidad y no se tenían disponibles alimentos ultraprocesados como sí se tiene en la actualidad :

“Pues sumercé, aquí la comidita no ha faltado, pero uno va a la tienda y tampoco hay nada bueno pa comer, puro paquete que comen los chinos y esos colorinches, entonces sí es difícil conseguir. Puaí a veces con la vecina de aquí abajo decimos que pa hacer juntas el almuerquito y se ve uno a gatas pa conseguir las cosas” E3.

“La diversidad es importante, pa tener todos los nutrientes en los productos que se sembraban antes, que eran bien sanos, para los niños y la gente joven que se están desarrollando”. “Yo he visto que los hogares son más pequeños, por ahí de dos muchachos la mamá y el papá trabajan, entre los dos sacan 70 mil pesos, diarios de eso deben dar para el transporte, para alimentación de tienda, son un enlatado o sardina, arroz una pasta unos huevos de galpón y eso comen los estudiantes, creo que eso no es diversidad. A veces llevan los niños al trabajo y les dan guarapo también” . “Los niños, son los más afectados, la nutrición no la pueden proporcionar los padres, porque tienen que comprar todo, no tienen ni una vaca pa sacar la leche” E8.

También se refiere en las entrevistas, el hecho de la transformación y afectación de la tierra al mencionar que la excesiva cantidad de químicos y el mal manejo de los suelos puede contaminar cualquier alimento que se pueda sembrar:

“Lo que pasa es que la tierra aquí ya está muy cansada, por ejemplo, en una huerta de 10 mil plantas de cebolla por ahí 3 mil se pierden por exceso de químico, de acidez de la tierra, de mal uso del suelo. Entonces el suelo ya no está al cien pa que de diversidad”.

En lo relatado se nota que a los campesinos cultivadores de cebolla les gustaría tener otro tipo de cultivos, de aquellos que eran propios de la vereda, como las habas, las variedades de papa, cebada y el trigo, que era una de las bases de su sustento; asimismo, frutales como la fresa, curuba y manzana de agua. De acuerdo con lo narrado, estos se dejaron de producir por temor a las pérdidas económicas que podrían derivarse de factores como la volatilidad de los precios en el mercado, el clima, entre otros, y por este motivo, toda la tierra se dedicó a la producción de cebolla, incluso se menciona la recuperación de la semilla junca y monguana, la cual ya no se siembra:

“yo no sé, porque lo que más rápido dá es la cebolla y si uno se mete con otras cosas va y se quiebra como ya pasó con la papa”
.E2

“Varias cositas, de lo que se da aquí, pero uno no siembra por miedo, y porque ese espacio lo necesita para la cebolla, me gustaría las criollitas, las habas, la papa, la zanahoria, que también la gallinita, pa tener el huevo pa los hijito”.

E6

“Yo extraño el trigo, porque hacíamos, arepas, coladas y era bien rico y uno podía guardar como pa uno o dos años y ahí tenía, también tener mis animalitos. E3

“Yo quisiera volver a las costumbre a lo que había cuando yo era niño, se sembraba maíz y el maíz crecía 2 metros y daba 2 o 3 mazorcas, las habas daba casi una arroba en 8 o 10 plantitas de haba verde, existía la variedad, la misma naturaleza que en ese tiempo ella sería componente de lo que existía ahora no; y la tierra ya tiene hongo, bacteria, Si se hiciera un estudio de suelos yo sé que salen demasiado contaminadas, otras tierras se acidificaron, los niveles que tenía hace 20 30 años ya no está, reestablecer esa tierra es mucho tiempo, son muchos años”. “Quisiera sembrar Trigo, cebada, maíz, quinua, solanácea de las variedades antiguas, feijoa, uchuva, curuba, mora, fresa, zanahoria, lechuga coliflor, todo eso da excelente, de tuberosos por ejemplo criolla, pepinas, se pueden hacer sembrados tomate de árbol”. E8.

3.1.5. Jóvenes en el campo

Jóvenes en el campo, surge como una categoría emergente, durante y luego del diálogo con la población de estudio.

De la mano con la pérdida de diversidad de alimentos locales, también se ha perdido la mano de obra de los jóvenes, en parte, porque las familias ya no tienen tantos hijos como antes, los cuales normalmente se dedicaban también al campo y, actualmente, los jóvenes de las familias que finalizan sus estudios básicos secundarios abandonan la región .

Dentro de la información recolectada en los hogares entrevistados de la vereda Susacá, se indaga sobre la proporción de jóvenes que se dedican al cultivo de la cebolla o a otro tipo de cultivos dentro de la vereda, en general, la percepción es que los jóvenes ven el oficio del campesino como algo de menor valor a cualquier otra profesión y como ellos mismos dicen “les da pena ensuciarse, mantener embarrados”, adicionalmente, refieren que en este momento ya ni siquiera la cebolla es tan rentable como lo fue hace 30 e incluso 20 años, por lo que permanecer en el campo no plantea un futuro promisorio.

“Puai un 10% A veces la cebolla, no es que a la fija va a uno y vende todo caro no, a veces se pierde plata, también les da pena mantenerse sucios, aunque la cebolla yo he visto que es el cultivo que sale cada 3 meses”. E1

“Por ahí un 10%, pero a esos que se quedan tampoco se les ve interés en el campo, por ahí porque les toca quedarse”. E6

“Por ejemplo a mis hijos ninguno le gustó el campo, por las condiciones económicas muy duras. Hay gente que ya con el tiempo si puede tornar al campo, hay gente que todavía cree en el campo, pero necesitan dinero mientras salen los sembrados”. “Los cultivos no dan, A raíz de esta situación la gente joven se fue de la región, la gente abandonó y ya no hay mano de obra, la cebolla

requiere mucha mano de obra, casia diario requiere estar pendiente de los sembrados". E8

3.2. Cartografía alimentaria social

Para esta metodología se reunió un grupo de cultivadores y cultivadoras de cebolla mayores de edad, la locación de la actividad se llevó a cabo en un hogar de la vereda, en el desarrollo de este trabajo se invitó a dialogar sobre los cambios que se han presentado en la vereda Susacá a partir del monocultivo de la cebolla, se solicitó a los participantes dibujar su territorio como era antes del cultivo de cebolla y como lo es actualmente. Por último, se solicita dibujar los alimentos que se consumían antes en la vereda así como las preparaciones más comunes que se realizaban, y cuáles de estos aún se consumen.

**Tabla 1_ Alimentos elaborados y consumidos vereda Susacá.
Elaboración propia.**

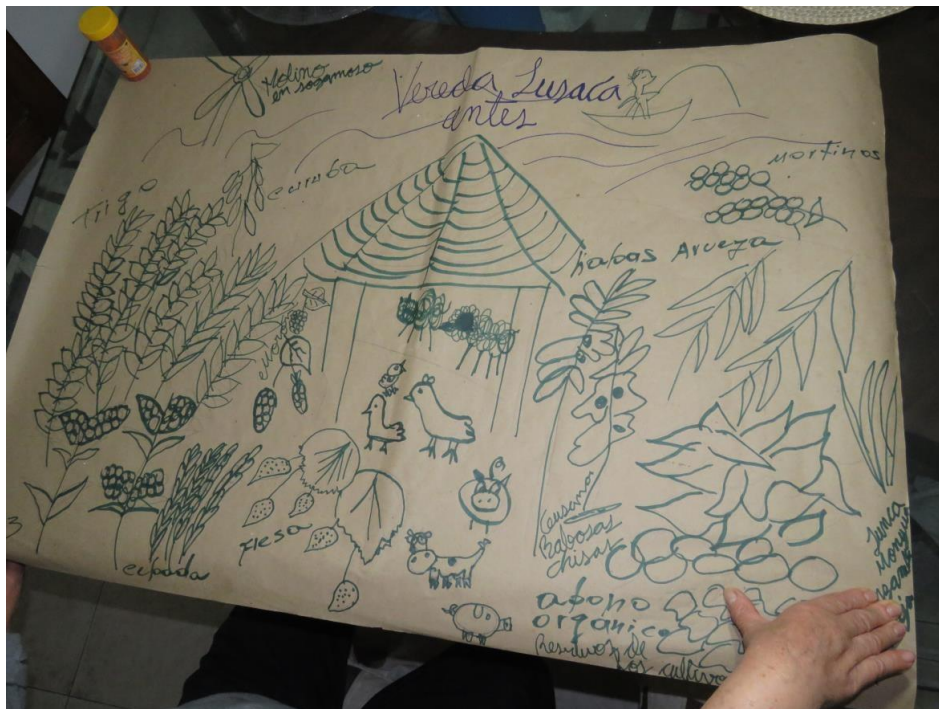
Alimentos sembrados y consumidos vereda Susacá pasado precebollero	Alimentos sembrados y parcialmente consumidos actualmente.
<input type="checkbox"/> Papa Tocarreña <input type="checkbox"/> Papa pepina <input type="checkbox"/> Papa criolla <input type="checkbox"/> Trigo tradicional <input type="checkbox"/> Trigo centeno <input type="checkbox"/> Cebada <input type="checkbox"/> Maíz <input type="checkbox"/> Morón <input type="checkbox"/> Mora <input type="checkbox"/> Curuba <input type="checkbox"/> Fresas	1. Cebolla Larga

<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Manzana de agua <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Lechuga <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Arveja <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Haba <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cebolla de semilla junca. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cebolla semilla monguana. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Gallina <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Ovejitos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Cabra	
---	--

3.2.1. Vereda Susacá en el pasado precebollero

La cartografía permitió conocer la percepción de los campesinos y se identificaron los cambios que ha presentado la vereda a partir de la sustitución de los cultivos de pancoger al cultivo de la cebolla antes cada hogar sembraba más de un alimento, entre los cuales se destacaban la papa, el trigo, la cebada, el maíz, el morón, la curuba, fresas, manzana de agua, lechuga, arveja, haba, cebolla de semilla junca y monguana, papas de diferentes variedades. Adicionalmente, las fincas de la vereda tenían animales como gallinas y ovejos, de los cuales obtenían la carne y los huevos, la diversidad de alimentos locales, cubría las necesidades, no solo de cada hogar sino también de los hogares vecinos, ya que se podía realizar trueque entre diferentes alimentos, también en la actividad se resaltó la importancia de las fuerzas prestadas entre los vecinos para realizar las siembras. Actualmente se refiere que la vereda tiene el cultivo únicamente de cebolla larga, cuya semilla no es monguana ni junca, sino traída de Pasto y en ocasiones de Perú o Ecuador, también mencionan los entrevistados, que el olor característico de los cultivos de cebolla se debe a la cantidad de gallinaza que se aplica a estos.

Ilustración 11_ Cartografía Vereda Susacá antes de monocultivo de cebolla. (26 de octubre de 2019)



Antaño, la carretera de la vereda no estaba pavimentada, por lo que sacar el producido principalmente de trigo y cebada para llevar a los molinos era difícil, entre el pueblo y la vereda había 3 horas de camino a pie, las personas se dedicaban a trabajar en primer lugar haciendo quesos, y vendiendo o intercambiando los huevos, las ovejas y los cabros.

Para la preparación de los alimentos se cocinaba con un fogón, el cual se ubicaba entre piedras con paja porque no había estufa de leña o carbón, se alumbraba con unas caperuzas que se prendían con la grasa de un pescado de la laguna que se extinguió desde que comenzó la producción de trucha. El trigo se segaba y se trillaba, se sacaban de 100 a 150 bultos de harina, una parte se vendía y la otra se aprovechaba en la alimentación del hogar, entonces se elaboraban arepas, tortas, coladas, se hacían sopas, se tostaba y el tostado proveía saciedad para una buena parte del día. La fruta, se comía entera, no se preparaba en jugos, por lo cual, la bebida principal era la leche. El aporte principal de proteínas de origen animal provenía del consumo de la carne de gallina, ovejo y de huevos,

alimentos que siempre solían estar disponibles en los hogares.

La disponibilidad de verduras de los hogares también se complementaba con la producción que se daba dentro del predio de la escuela de la vereda, tradicionalmente, allí se sembraba zanahoria y lechuga, estas se intercambiaban con el trigo, el maíz o huevos de aquellos hogares que no cultivaban estas hortalizas.

Los tiempos de alimentación eran 3, los cuales tenían verduras, y preparaciones derivadas del maíz y el trigo, como coladas, arepas, cuchucos, cocidos y algunas comidas que eran el plato principal, como los hutes.

“De desayuno se daba mute de maíz o de trigo, el almuerzo era carne, o queso, o huevos con, arvejas y mazorca, papa, habas secas que cocinaban con carne de oveja, el haba se dejaba secar cuando está madura y se convierte como los frijoles en grano seco...”. (GF Susacá, 26 octubre 2019)

La cartografía también evidenció la solidaridad entre vecinos en un periodo precebollero, así como la organización de la vereda para llevar los cereales cultivados al molino en el caso del trigo y el maíz, otra opción de ingresos se daba con la venta de cebada a las cerveceras, las cuales pagaban a muy buen precio este cereal, la principal cervecería quedaba en Duitama. Asimismo, los participantes mencionaron que antes había más participación de los integrantes de la familia en el cuidado y manejo de los cultivos y animales, lo que producían no solo se vendía sino que se priorizaba dejar el alimento suficiente para la familia en casa. Los entrevistados manifestaron que antes la cantidad de hijos era mayor y, en consecuencia, se contaba con más mano de obra para llevar a cabo las labores del campo.

Preparaciones tradicionales locales

La cartografía también permitió hacer memoria de ciertas preparaciones importantes en la vereda como son los cuchucos y los hutes, entre otras:

Ilustración 12_ Cartografía Preparaciones tradicionales locales. (26 oct 2019)



“El mute de maíz : “Se echa se cocina en lejía, que es la ceniza de la leña , se cocinaba, en una olla a hervir a cocinar, después de cocinado se lavaba la lejía y el maíz quedaba blanco, se le quitaba una cascarita por eso se dice de maíz pelao, se molía y hacían las arepas...” (Grupo focal, 26 de octubre 2019).

“Cuchuco de trigo: Se escogía el trigo se quitaba el mugre que tenía, se molía grueso, solo se pasaba por el Molino, se pasaba, se pone a cocinar, casi entero, y eso dura como dos horas cocinando , el sabor quedaba rico le echaba huesos y, habas...”

“El guarapo: Se partía el maíz, se echaba en agua, le echaba panela y a los 15 días estaba el hongo como el fermento de es maíz , ya no eran granos, ya esos cunchos era lo que después se ponían con el maíz hervían con la panela, es decir la agua panela y entre esos cunchos, y ahí se ponía debajo un barril de madera Redondo, y esos barriles los hacían los carpinteros y se amarraba con alambre y cuando le echaban agua al barril los cunchos con la agua panela se dejaba enfriar y en el barril cuando ya estaba fría se tomaba y quedaba dulcecito rico. Por debajo se le metía tamo del mismo trigo y eso le daba calor al barril para que hirviera el guarapo”.

“La chicha se partía el maíz se parta se dejaba con panela y luego se molía otra vez y también se dejaba para que fermentara y todos tomaban chicha o masato. El masato para los niños y la chicha para los adultos”

En la cartografía realizada por los cultivadores , se revaloriza los atributos que tienen los alimentos y preparaciones tradicionales como son la riqueza en la variedad de especies de alimentos (variedades de papas, trigo, otros tubérculos, etc.), los conocimientos tradicionales y el saber hacer, así mismo estas preparaciones se vinculan con procesos sociales donde se resalta la importancia de lo natural y lo cultural (Arzeno. Et al., 2001).

3.2.2. De la diversidad al monocultivo

Una de las razones referidas para la disminución de la siembra de algunos cultivos como la cebada y la papa, fue las enfermedades y la sensibilidad de estos alimentos a las frecuentes heladas que hacían frecuentes pérdidas de los alimentos y pérdidas monetarias para los campesinos (Raymond, 1990. p.4).

Sin embargo, el fenómeno del cambio de los cultivos de pancoger al cultivo transitorio de la cebolla, podría también tener alguna relación con el narcotráfico en Colombia. Durante los años 80, las economías de los países de América Latina estaban devastadas con deudas externas y crisis regionales, por supuesto en Colombia la economía estaba en declive y la violencia política se incrementó dramáticamente en el país, esta coyuntura favoreció el desarrollo del narcotráfico y la concentración de este en el latifundio ganadero y la agricultura comercial (Romero, 1995). Las óptimas condiciones agroecológicas del país; la reducida presencia del Estado, el fácil reclutamiento de mano de obra de los campesinos presentaron un panorama óptimo para el desarrollo de tal actividad (Rivera, 1991. p.96).

El cultivo de cebolla no estuvo ajeno a esta situación del país, según las narraciones de los cebolleros en los relatos del grupo focal asocian el auge de la siembra de la cebolla con un alto precio que pagaban por la misma, en la cual “ se camuflaban drogas que salían para diferentes zonas de Colombia y otros países, por tal motivo, la cebolla comenzó a ser el cultivo mejor pagado, llevando a los campesinos a sustituir cualquier otro sembrado y dedicarse por completo a esta”.

De esta manera, en poco tiempo, todos los habitantes de la vereda empezaron a cultivar cebolla en casi todos sus espacios, incluyendo solares, lo que repercutió en la forma de acceder a los alimentos, ya no se accedía a través de la producción propia sino exclusivamente mediante la compra. Productos como la papa, el trigo, sus derivados y el maíz, alimentos que eran cultivados en su territorio, pasaron a ser adquiridos en el mercado.

3.2.3. Vereda Susacá en la actualidad

Actualmente la vereda está al 100% cultivada en su totalidad por cebolla larga, toda se comercializa, en ocasiones, la huerta se vende directamente a los negociantes, de esta cebolla cultivada algunas personas guardan una parte mínima para el consumo, otras por su parte, venden todo lo que siembran, el excesivo uso de fertilizantes y abonos dá un olor característico entre cebolla y gallinaza a la vereda, el paisaje no es tan diverso. Se encuentran 3 o 4 tiendas, las cuales ofertan alimentos *ultraprocesados*: como jugos de caja, paquetes de papas, platanitos, chitos, ponqués; *Bebidas con gas*: Cerveza y gaseosas; *Embutidos*: barras de salchichón, salchichas; *Cereales y derivados*: pan, pastas y arroz por libras.

Los participantes dibujaron y dialogaron sobre la dificultad para conseguir alimentos en la actualidad, la mayor parte del tiempo hay limitaciones para adquirirlos, principalmente los vegetales. Cabe resaltar dentro de lo mencionado, que los productos comprados están empaquetados en plástico, lo que aumenta la generación de residuos con alto impacto ambiental.

Ilustración 13_ Cartografía Vereda Susacá Actual. (26 octubre 2019)



También perciben que hay una mala alimentación, dada la calidad de los alimentos que se comen, adicionalmente, durante el diálogo se refiere que les gustaría sembrar lo que se daba antes como papa, nabos, el trigo que era muy importante, la mora, la curuba, entre otros.

En el momento actual de la vereda no hay presencia de especies menores para el autoconsumo como gallinas, ovejo, cabra, vacas, aun cuando la vereda está ubicada en un lugar estratégico rodeando el lago. La diversidad alimentaria local hoy no existe, la falta de políticas agroalimentarias dirigidas a pequeños agricultores, las modificaciones del mercado que afectan negativamente a los campesinos cultivadores, la falta de valoración cultural de los cultivos tradicionales y la falta de educación ambiental y alimentaria, son factores desencadenantes de esta pérdida de diversidad.

Finalmente en la socialización los participantes, plasmaron y compartieron sus ideales sobre cómo les gustaría que fueran las fincas en la vereda, estos incluyen una gran variedad de alimentos sembrados, así como la cría de diversos animales; no obstante, estos deseos siempre están acompañados de los temores por la incertidumbre económica en la que podría verse envuelto el hogar, al pensar si se podría subsistir con menores ingresos si se destina menos tierra para el cultivo de cebolla.

Así mismo, refieren el sentir de que el gobierno no ha ayudado a la gente, porque los abonos son caros, además de todo lo que requieren los cultivos:

“por ejemplo, si el gobierno ayudara con otros cultivos y organizara a la gente pa que ganaran bien, de pronto así, la gente volvería a sembrar otras cosas, pero de resto no, porque a uno le toca sembrar lo que más o menos da plata más rápido, porque por ejemplo el trigo tocaría esperar un año, la papa cada 6 meses y si no la pagan bien y uno invierte un montón en ese cultivo y es más lo que pierde...” GF, 26 octubre 2019”.

Algunos procesos como la inserción de la población campesina al mercado laboral, la emigración rural y la expansión de la siembra de cebolla como un cultivo de mayor rentabilidad, condujeron a una progresiva disminución de la producción agropecuaria tradicional y a la pérdida de la diversidad alimentaria local (Arzeno, 2008).

Aunque los cultivadores de cebolla manifiestan interés en el rescate de los cultivos tradicionales, esta acción requiere un trabajo articulado con actores externos municipales y/o gubernamentales, donde los beneficios para los campesinos cebolleros sean mayores a los costos en los que incurran, ya que ellos solos no pueden cambiar las reglas del juego (Chaparro, 2013).

4. Capítulo 4. Discusión de los resultados

La seguridad alimentaria y nutricional de los habitantes de la vereda según los relatos del trabajo de campo, se ha afectado desde el momento que se decide sustituir los cultivos de pancoger a un cultivo transitorio de mayor rentabilidad, esta situación ha ido pasando de generación en generación como la actividad principal de trabajo y de generación de ingresos. Sin embargo, como muestran los estudios realizados por Mateus (2014), Acevedo (2018) y Jaramillo & Bahamon (2018), entre otros, la producción de esta hortaliza en el monocultivo ha ocasionado hasta la fecha serios problemas ambientales en el suelo e hidrografía del Municipio, esto debido a la no diversificación de los cultivos tradicionales del municipio y al mal manejo en la utilización de fertilizantes y abonos .

Así como en el estudio realizado por Pierre Raymond en Aquitania, tanto en el grupo focal como en las entrevistas , se evidencia que los campesinos cultivadores de cebolla han venido respondiendo a la expansión de las necesidades del mercado de la cebolla, sin tener en cuenta su propia alimentación, estas decisiones del cambio del cultivo y que han hecho la cebolla el único cultivo de la vereda Susacá, ha significado profundas transformaciones en la producción de alimentos y consecuentemente en el consumo de sus alimentos, lo que lleva al cambio de la dieta de los hogares, adicionalmente, las personas entrevistadas perciben un déficit nutricional actual, siendo conscientes de que en años atrás al cultivo de cebolla, las fincas en las veredas eran más diversas, además, se tenían animales, por lo cual el aporte nutricional era mejor en calidad, con una mayor disponibilidad en alimentos, de fácil acceso físico y permitía una utilización más eficiente del suelo.

Simultáneamente, la decisión del cambio de cultivos de pancoger, obligó a los habitantes de la vereda, a desplazarse al centro urbano o a la ciudad de Sogamoso para adquirir los alimentos, lo que genera un mayor gasto a las familias en transporte, así mismo, un desconocimiento del origen de los alimentos adquiridos, adicional al abandono de sus costumbres y preferencias alimentarias, al acceder a productos ajenos impuestos por la globalización.

4.1. Seguridad Alimentaria

La Vereda Susacá, como todo el campo colombiano ha sufrido un empobrecimiento debido a la falta de políticas agroalimentarias que promuevan la producción campesina. Las reformas neoliberales desde los años 90's dirigidas a la internacionalización de la economía agropecuaria del país han perjudicado el campo y principalmente a los pequeños productores campesinos, la situación más grave, según Aurelio Suárez (2007) se presenta en el sector agrícola, la supuesta competencia del mercado llevó a un empobrecimiento y no al avance hacia actividades más eficientes como se creía, la falta de apoyo al campesino, y la desprotección a los productos nacionales, elevaron los niveles de precarización de los cultivadores (Suarez, 2007. p.71).

La falta de políticas agroalimentarias para los pequeños campesinos de la vereda Susacá los llevó a buscar una opción de rentabilidad de corto alcance, el cultivo de cebolla. Si bien los hogares campesinos cebolleros entrevistados son dueños de la tierra en la cual siembran, esta tierra no supera los 1200mts, es decir no cuentan mínimamente con una Unidad Agrícola Familiar UAF. Posiblemente, si estos campesinos contaran con una UAF, aumentarían sus posibilidades de diversidad en cultivos, sus ingresos aumentarían y al tener cultivos de pancoger, el costo en compra de alimentos sería menor.

La seguridad alimentaria de la vereda también está estrechamente

relacionada con el lago de Tota, siendo este la principal fuente de agua para el riego de los cultivos, sin embargo, los cultivadores de cebolla de Susacá son conscientes del daño que el cultivo de cebolla a gran escala como monocultivo ha generado a la laguna; los daños ambientales como la desecación del lago mostrado en el estudio de Mateus, 2014, enfatizan el monocultivo de cebolla como principal cobertura que influye en la disminución del área del lago, especialmente en las zonas aledañas.

La falta de un sistema de alcantarillado en la vereda, repercute en forma negativa sobre el agua del lago de Tota, los desechos de fumigación, y químicos en general aplicados al cultivo, caen por gravedad a la laguna, la cual a su vez es utilizada como el agua de consumo y preparación de alimentos en los hogares de la vereda, esta situación también encontrada en el estudio de Martínez, sobre el manejo de residuos generados por el cultivo de cebolla en Aquitania, los problemas fitosanitarios y daño en las tierras en las cuales se cultiva (Martínez, 2011).

El monocultivo de cebolla larga, llevó a los campesinos a una adopción de ajenos métodos de producción, y por lo tanto al uso de agroquímicos, modificación de la vocación agropecuaria y el paisaje de la vereda en general. En los hogares entrevistados, se comprende la importancia de introducir cambios en el cultivo cebollero para conservación del suelo y el lago, pero la falta de comunicación y articulación entre las partes no ha hecho posible crear acuerdos que contemplen rentabilidades para los campesinos en el largo plazo que reemplacen las de corto alcance.

En sus tiempos, la bonanza cebollera que permitió estabilizar a algunos campesinos con grandes extensiones de tierra, también trajo el empobrecimiento y desmejora en las condiciones de vida de los pequeños cultivadores, este hecho llevó al desplazamiento de los jóvenes hacia las ciudades, en busca de mejores ingresos, la mano de obra familiar se redujo, las actividades del cultivo se realizaron con personas ajenas, las fuerzas prestadas, el trueque de alimentos y la alimentación comunitaria, se ausentaron.

4.2. Seguridad Nutricional

En esta dimensión, se incorpora los factores específicos relacionados con el consumo y la nutrición de los cultivadores de cebolla en la vereda. En primer lugar, la salud de los habitantes de la vereda se encuentra en constante riesgo por el excesivo uso de agroquímicos, los cuales como se habló en la seguridad ambiental afectan el suelo y el agua, esto sumado a la falta de acceso a agua potable y alcantarillado, es una vulneración al derecho a la SAN.

La falta de acceso a una fuente de agua mejorada y apta para el consumo humano genera un conjunto de enfermedades transmisibles, las cuales repercuten negativamente en la salud y el aprovechamiento biológico de los alimentos. Así mismo, los efectos de la falta de servicios de acueducto y alcantarillado incrementan el riesgo de padecimiento de diarreas los cuales se acentúan en la población infantil, conllevando a un estado de malnutrición.

Otro aspecto, relacionado con la seguridad nutricional, es el hecho que el monocultivo de cebolla, llamado en un tiempo el “oro verde”, ha llevado a los hogares de los campesinos cebolleros a una simplificación de la alimentación, la cual ha pasado por reducción y pérdida de aproximadamente 20 variedades de alimentos, así como la introducción de hábitos alimentarios antes ajenos a estos hogares.

La baja calidad de los alimentos consumidos, es un común denominador de los hogares de la vereda Susacá, lo cual se ve en el consumo de embutidos, bajo consumo de carnes, incluso pescado, aun teniendo producción de trucha; así mismo se evidencia un bajo consumo verduras y esporádico de frutas, aun cuando anteriormente en la vereda se sembraba diversidad de las mismas. Los alimentos que actualmente están consumiendo principalmente ultra procesados, son factores de riesgo para el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles como hipertensión, diabetes, afectaciones cardíacas, que de acuerdo al ASIS 2019, es la principal causa de muerte en el municipio para hombre y mujeres adultas.

Con relación al llamado “mercado de tienda”, los alimentos comprados en su mayoría son altos en carbohidratos y grasas, lo cual está relacionado con menor precio, mayor sensación de saciedad y alto aporte calórico para las actividades realizadas en el cultivo.

Los conocimientos tradicionales relacionados con las preparaciones culinarias en la vereda han perdido y con ello sus gustos y preferencias alimentarias, merece la pena señalar que la introducción de una dieta ajena a los campesinos con productos industrializados, produjo una interrupción en el flujo de saberes gastronómicos, ya son pocas las personas con los conocimientos sobre estos platos, que hacen parte de su cultura alimentaria, aquellos con este conocimiento son principalmente las mujeres adultas .

4.3. Diversidad Alimentaria Local

Antes de los años cincuenta, cuando inicia la bonanza cebollera (Raymond, 1990. p. 3). El principal cultivo de la vereda era la papa, seguida de la cebada, el trigo, nabo , hibia, papa criolla, algunos frutales como la curuba, la fresa, el morón, la feijoa, la manzana, los cultivos eran prósperos en pequeñas extensiones, las familias recibían ingresos de la venta que de trigo el cual era llevado a los molinos, este cultivo era por así decirlo quien solventaba la necesidad económica, pero la diversidad de los alimentos locales sembrados por las familias en sus solares o un poco más de extensión de tierra solventaba la seguridad alimentaria y nutricional, el cultivo de diversidad de frutas, hortalizas, cereales, así como la tenencia de especies era para el autoconsumo y subsistencia de los hogares. El pasado precebollero utilizaba la mano vuelta o fuerzas prestadas, intercambio de mano de obra entre vecinos (Raymond, 1990. p.45) , lo cual fomentaba la asociatividad y la solidaridad como un valor sobresaliente en la vereda.

De acuerdo con la presente investigación, los campesinos de la vereda Susacá, están conscientes de las afectaciones que el cultivo intensivo de cebolla genera a las tierras, y a la laguna, y adicionalmente se percibe un

sentimiento generalizado de la pérdida de aquellas semillas que en su infancia se sembraban y que tal vez quisieran sembrar. Se evidencia el temor de dejar de sembrar la cebolla al ser el cultivo que más rápido les genera empleo., lo anterior va en concordancia con el estudio de Raymond, donde en los años noventa ya los habitantes se daban cuenta de que los campos donde había diferentes cultivos se estaban quedando solos, y dejó de producirse, papa, leche , carne... lo que llevó a carestía y escasez... (Raymond, 1990. p.10).

El modelo de desarrollo implantado en la vereda, a partir de la idea de mayor producción de un único cultivo, benefició a algunas personas con altas expansiones de tierra, llamados capitalistas, pero para el caso de los hogares investigados, con cultivadores de poca tierra no trajo mayores beneficios, muy por el contrario la diversidad de aquellos alimentos locales, se convirtió en diferentes paquetes y comidas procesadas que aumentaron en las tiendas de la vereda y que según la información recolectada, es de lo más consumido.

La falta de diversidad alimentaria de aquellos cultivos locales se asocia positivamente con la falta de seguridad alimentaria y nutricional de los hogares campesinos de la vereda, el cultivo de cebolla conlleva a la falta de producción de los propios alimentos , adicionalmente generando gastos en la compra de productos en supermercados del pueblo o en tiendas de la vereda. Este fenómeno de pérdida de la diversidad alimentaria local, y aumento en consumo de alimentos ultraprocesados, con alto aporte de calorías, lleva a baja calidad y cantidad de nutrientes indispensables para los integrantes del hogar.

4.4. Relación Diversidad Alimentaria Local y SAN

Las repercusiones negativas en los campesinos de Susacá con el monocultivo de cebolla, no son más que otro espejo de los efectos de la revolución verde, iniciando con la ilusión de un mayor crecimiento económico con la sustitución de sus cultivos diversos de pancoger por un cultivo de mayor rentabilidad, con consecuencias ambientales sobre la desecación del Lago de Tota, contaminación de las aguas y el suelo, afectaciones en la salud, situaciones de malnutrición, pérdidas de la diversidad alimentaria, de la alimentación tradicional y comunitaria, con la imposición de ajenas formas de producción y preparación, así como la compra de productos industrializados que empobrecieron la calidad de la alimentación. Lo anterior corresponde a lo que Holt, Gimenez (2006), menciona como el efecto global del paquete de la Revolución Verde que "exacerba la vulnerabilidad económica de los campesinos".

La relación entre el derecho a la SAN y la diversidad alimentaria local, es directamente proporcional, las dos tienen un fin que va más allá de la ausencia o presencia del alimento, también es una relación multifacética donde convergen un sinnúmero de factores ambientales, nutricionales, de salud y enfermedad, saberes, tradiciones, relaciones comunitarias etc.

Con el trabajo desarrollado en la vereda Susacá, se logra evidenciar la conciencia de los cultivadores de cebolla, sobre la importancia de la diversidad en la siembra de cultivos, así como en los alimentos que consumen, logrando una correlación y analogía, en el comer sano, diverso, con alimentos propios, para no enfermarse y tener un óptimo estado de salud. En la definición elaborada por los campesinos cebolleros, sobresale el sentir de un alimento para consumo que no supere los 33km a la redonda, porque en este radio aún conservan sus nutrientes. Por lo anterior, desde el trabajo realizado surge la importancia en el fortalecimiento de los cultivos tradicionales como estrategia para el logro de la SAN, como se evidenció las acciones municipales dirigidas a los campesinos no consideran el rescate de la diversidad alimentaria local como fuente de abastecimiento

de alimentos, desarrollo social y equidad para los habitantes de la vereda .

Sin embargo, para este logro del derecho a la SAN haciendo énfasis en la diversidad alimentaria local, hace falta la articulación de los entes municipales y gubernamentales con los cultivadores donde se establezcan relaciones dinámicas, que involucren los contextos sociales, económicos y ambientales en los que viven los cultivadores, como son la falta de acceso al agua potable y alcantarillado, la carencia de tierra para cultivar diversidad (tienen menos de una unidad agrícola familiar), falta de rentabilidades para los cultivos a largo plazo y la agricultura tradicional, ausencia de la educación alimentaria y ambiental, y el debilitamiento de los saberes alimentarios tradicionales como parte del patrimonio e identidad cultural.

5. Capítulo 5. Conclusiones

El trabajo realizado estableció la aproximación al concepto de Diversidad alimentaria local como :”... las variedades de alimentos cultivados y consumidos por las mismas personas campesinas que los siembran, que incluyen en cada etapa los saberes propios e identitarios locales y que valorizan las experiencias de las manos que los produjeron”, adicionalmente los hogares campesinos de la vereda de Susacá definen la diversidad alimentaria local como “Una parte integral del ser humano, que incluye diferentes semillas de frutas, verduras, legumbres, cereales sembrados en el mismo lugar, que quienes los consumen los vean nacer, que no se aparten a más de 33 km a la redonda para no perder sus propiedades nutricionales para evitar enfermarse”.

Esta diversidad alimentaria local es parte fundamental para el logro del derecho a la SAN, y los campesinos y campesinas cultivadores de cebolla son conscientes de la importancia de la misma para el desarrollo de la vereda, lo cual se podría lograr con el desarrollo de políticas que protejan la agricultura tradicional y garanticen la rentabilidad de las misma.

Con el paso de los años, la vereda Susacá no ha tenido un desarrollo social, ambiental ni económico para sus pobladores, los cultivadores de cebolla “con su poca tierra” continúan sembrando para sobrevivir, la yunta de bueyes y el azadón continúan siendo sus herramientas de trabajo, aún con la referida mayor rentabilidad del monocultivo de cebolla, sus ingresos son para subsistir, no hay beneficios para los cultivadores de cebolla que refleje una mejora en sus condiciones de vida, por el contrario la inestabilidad y la zozobra por la volatilidad de los ingresos percibidos son las constantes en el diario de los hogares campesinos.

El aparente éxito económico del monocultivo de cebolla, afectó la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares de la vereda, si bien la presente investigación abordó las dimensiones alimentaria y nutricional, es imposible desligar el impacto que este monocultivo tiene sobre las dimensiones ambiental y humana, relacionado con la contaminación de los suelos, la cuenca de la laguna de Tota, el excesivo uso de agroquímicos, la falta de agua potable , acueducto y alcantarillado en los hogares, entre otros.

Los hogares entrevistados, en sus predios no tiene la tierra suficiente para alcanzar una Unidad Agrícola familiar UAF, si este fuera el caso la recuperación de la agricultura tradicional y la diversidad alimentaria local, fortalecería la decisión de los hogares campesinos a uso de los predios para siembra de cultivos diferentes al de la cebolla, adicionalmente se podría incluir especies menores, con lo cual la calidad de la alimentación de los integrantes de los hogares sería mejor, adicionalmente, los ingresos del hogar no dependería de un solo cultivo, los cultivos de pancoger también contribuirían positivamente con la salud del suelo y disminución de la contaminación de las fuentes de agua.

6. ¿Cuenta con alcantarillado?	No	NO señora	no señora	no señora, tenemos pozo séptico	No	no, pozo séptico	no, pozo	<p>“No, y la región es demasiado contaminada, los tres municipios de la cuenca del lago de tota, de esta cuenca todos los residuos van a la laguna, porque las quebradas de la zona baja es la laguna, los residuos llegan a la laguna, por drenaje, por el viento, por negligencia de la agricultura. No hay un control, la corporación autónoma de Boyacá debería tener un camión recolector por las veredas pero no hay”.</p> <p>“La conciencia del ser humano es muy poca porque ellos botan en cualquier lado, los residuos”.</p> <p>“Los residuos lixiviados del abono, (se echa abono en grandes proporciones) por lluvia o riego llevan el lixiviado a la laguna y como los abonos son gallinaza, y esta contaminada de los productos que consumen las gallinas...”</p> <p>“Los abonos son</p>
--------------------------------	----	-----------	-----------	---------------------------------	----	------------------	----------	--

								<p>muy venenosos, la cebolla de aquí no se puede exportar por la contaminación que tiene, por eso no se ha</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

									abierto a otros países, lo contrario si llegan importaciones de Perú y Ecuador de cebolla cabezona y eso hace abaratar el cultivo interno de la región".
7. ¿ Cuantos hijos tiene?	3	2	3	2	2	4	3	7	
8. ¿Qué actividad realizan sus hijos? Si trabajan ¿es en el cultivo de cebolla?	Una es profesora en Chiquinquirá, la otra vive en el pueblo, l otro esta en Bogotá estudiando Criminialistica	Viven en el pueblo, estan ahí en la casa.	Una vive en Bogotá, los otros manejan los camiones	Estudian en sogamoso, un tecnologo	Los dos viven en Aquitania, y tb trabajan con la cebolla. No quisieron estudiar.	Los dos pequeños que stan aquí van a la escuela, las otras dos en sogamoso	ellos ya viven en bogotá	Viven en sogamoso , estudian unos en la universidad otros en el colegio.	
8.1. Los ingresos fammiliares dependen únicamente de la cebolla? En promedio cuantos son esos ingresos?	Si señora, mi marido y yo vivimos de eso, eso varia de acuerdo a como esten pagando el rollo, pero mas o menos un poquito más de millón.	Sí, El diario sale a pagan 30 o 50 mil pesos diarios, la arrancada es la que más vale, De domingo a domingo.	Sí señora	Si señora	Todo es de la cebolla, y dependiendo a como esten pagando el rollo, por ahí entre 2 millones, lo bueno es que como da cada 3 meses por lo menos uno se coge una buen venta de algún corte.	Si señora, yo he intetado poner otras cositas, pero económicament e no dá.	Si, ese es el cultivo comercial del que trabajamos	Sí señora, únicamente	

9. ¿Cuenta usted con tierra para producción de alimentos? ¿Es tierra propia o arrendada?	Si, es propia entre los dos tenemos 600mts, lote con cebolla	Propia, 1000mts	Propia, 1200mts	Si señora, es propia	Si es propia unos 1000mts.	Propia, no se bien cuanto metraje.	propia. 500mts	Sí, 1500mts
--	--	-----------------	-----------------	----------------------	----------------------------	------------------------------------	----------------	-------------

<p>10. ¿Tienen acceso a agua potable?.</p>	<p>No señora aquí en la vereda ninguno tenemos</p>	<p>NO</p>	<p>No señora, de arriba de nacimiento</p>	<p>No en esta vereda, han dicho que van a poner pero nada, esperar aver si el que llega pone</p>	<p>no</p>	<p>No, la concesion de aguas aquí no ha venido nadie a arreglar lo del agua, alla arriba hay un nacimiento tb la saco de alla.</p>	<p>no</p>	<p>Tengo agua de un pozo, la otra es de la laguna. La laguna de Tota alimenta 12 municipios del departamento de Boyacá, la economía la mueve el lago de tota, que debía ser una fuente de recurso hídrico no de plata, el lago tiene ríos subterráneos que surte de agua la laguna. La laguna le sacan agua para empresas cementeras, productoras de hierro, mucha cantidad de agua le sacan , que pesar”.</p>
<p>11. ¿Como realiza usted el riego de sus cultivos? De donde traen el agua para ello?.</p>	<p>El riego aquí lo hacemos con agua de la laguna, cuando esta muy seco en verano, tenemos un nacimiento un agua que no sabemos de donde viene, y hicimos un pozo se demora en llenar día y medio, y de ahí se riega.</p>	<p>De la Laguna , pero más que todo de un pozo</p>	<p>Con el agua de la laguna y tambien por mangueras por gravedad se baja del páramo</p>	<p>a presión por motobomba de la laguna</p>	<p>se bombea de la laguna</p>	<p>del páramo por gravedad, tambien de la laguna.</p>	<p>El agua se trae de la laguna y por gravedad de una zanja , desde el paramo de las cintas.</p>	<p>“El agua siempre es de la laguna, antes no se ha secado todos sacamos agua es de la laguna. El riego de los cultivos es con agua de la laguna, las quebradas o hay gente que riega con los pozos profundos que tiene, las quebradas que surcan la cuenca de la laguna de tota”. “El riego es costoso por que hay que sacar el agua por bombeo , de la laguna a las partes altas, no es rentable, los costos de energía es costoso”.</p>

<p>12. ¿Cómo cultiva los alimentos? prácticas tradicionales, mecanización (tractor), riego, agricultura orgánica, buenas prácticas agrícolas, aplicación de agroquímicos por calendario, según recomendaciones técnicas.</p>	<p>Cuando se saca toda la cebolla se usa el tractor para emparejar la tierra y revolverla bien, la hora de tractor vale a 40 mil pesos, después se usa el azadón para hacer los huecos para sembrar de nuevo. Aquí se va hora y media. Los químicos para nutrir y la gallinaza.</p>	<p>Con el azadón, La cebolla cuando se saca hay que emparejarla, hay que hacerle una arrimada (arrimarle un poquito de tireerra, luego se deja un mes y viene la aporcada. Cobretane, nutrifoliar para alimentar la cebolla y el engruese se llama prohibí. Le estamos echando también, Cobretane. El abono es con gallinaza se compra, cacota casacarilla del arroz o biryta y la pisa la gallina y la llena de mierda. Líquidos de desarrollo el nutrifoliar, esos son para nutrir el cultivo.</p>	<p>Con el azadón, y mi hijo si le echa los químicos</p>	<p>Con prácticas tradicionales, rara vez tractor o la yunda de bueyes</p>	<p>Se trabaja a veces con tractor 80 mil pesos la hora de tractor, o una yunta de gueyes vale la yunta 110 mil con el guarapo y los obreros. Pero eso es muy rara vez, la mayoría es maual: Prmero la siembra, la picada, La desyerbada, la arrimada, eso se hace cada 20 días, la cebolla se demora cada 5 meses el primer corte y después cada 3 meses. La cebolla es pastusa Se le aplica forum, tacomil, panation, pitorax, nutrifoliar, nutrimis mas o menos 10 químicos, no todos al tiempo.</p>	<p>Son tradicionales con azadón, la arrimada, deshijada, arrimada todo eso es manual. A veces con tractor PARA LA SIEMBRA por horas a 55 mil la hora, se toma por 6 horas o 5 horas dependiendo el lote, se usa para la cebolla, y a veces con gueyes, vale 100mil pesos la yunta de gueyes.</p>	<p>Los alimentos, se ara con gueyes, la mayoría es con azadón. Una yunta de gueyes: el arado es una cosa de madera dentro del arado le meten una rejilla de hierro, después de eso va rompiendo pa que quede delgada la tierra luego se abre el zurco se le echa la semilla y se tapa con el abono, luego se le echa la tierra por encima y al poco tiempo van saliendo las matas, luego se le quita y se le va echando tierra, después se echa la</p>	<p>“Uso Carbofuradan, la mayoría son Bayer, en sus etiquetas no dicen los componentes químicos. La cebolla es un cultivo demasiado exigente, fertilización y riego constante, es muy exigente. Donde la gente se puede volver esclava”. “Creo que no hubo una orientación, de ninguna umata por ejemplo, de que se dañaba la tierra con químicos. La mayoría de gente compra los productos pero porque el vendedor le recomienda, pero no se tiene conocimiento de las consecuencias, sobre la salud y la vida”. “No hay mecanización de la agricultura, puro azadón, no hay maquinaria, aquí somos campesinos a la antigua, 200 años atrasado de la civilización moderna, pero aquí todavía se ara con bueyes, no hay tractores. La hora de tractor para alquilar vale 70 mil pesos”.</p>
--	---	--	---	---	--	--	--	--

								fumicida.	“Ahora son difíciles las cosas que uno hacia antes, por ejemplo, uno sabía Si la tierra esta húmeda si hay
--	--	--	--	--	--	--	--	-----------	---

								<p>condiciones es momento de sembrar, pero ahora los ciclos de la tierra se acabaron ya no se puede decir tal día sembramos, ahora podemos esperar verano intenso o lluvia intensa y mañana, no se sabe".</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

13. ¿ De dónde proviene lo s alimentos que	En el SUPERMERCADO, compramos, lo	Mi mujer va a Sogamoso y trae lo del mes, no hay	de la vereda, en la tienda de doña clara o ir al	Porque lo que cultivamos va pa Bogotá entonces	La mayoría es en el supermercado, de la cebolla deajo por	La mayoría es para la venta, lo otro es para el consumo,	Ya se hace mercado de la plaza, sse	“Es mercado de la tienda, uno hace: Caldo de papas o chocolate
---	---	--	--	--	---	---	---	---

consumen en su hogar?: cultivo, caza, pesca, compra en supermercados u otros métodos, ¿por qué los obtienen de esa forma?.	que es el arroz, el frijol, el garbanzo , el café, las pastas, el azúcar, la leche, sale más barato que aquí en la tienda.	donde más	supermercado al pueblo pero vale el pasaje 2500.	todo lo compramos, casi todo, yo voy a la plaza y consigo arvejas, el tomate, lo de grano en el supermercado del pueblo.	ahí un 20% pa mi hogar y el de is hijos.	dejo pa mi como 5 kilos, lo otro se hace compra, aquí se deja cebolla pa la familia, se compra frutas hortalizas la pasta, tenía una papaya pero da cada año por el frio, aquí se da pero no hemos sembrado.	compra el arroz, la carne, el queso, la pasta, el café, la panela	con pan, yo he visto que de resto de día comen paquetes no comen casi frutas verduras es difícil y pudiendo por que la tierra se presta porque es fértil, porque una región que tenga agua es rica”.
14. ¿Que alimentos encuentra en el supermercado?	lo que es el arroz, el frijol, el garbanzo , el café, las pastas, el azúcar, la leche,	Los granos, y la leche	Las harinas, el tomate y los granos, los huevos	los ranos, las leches, la azúcar, el salchichón, el pollo, panela, la pasta.	El arroz, la pasta la panela, los granos, eso es lo que uno come pa que le de energía.	pasta arroz, frutas, hortalizas, panela, café	Allá, pues los granos, la panela, el café, los huevitos, la pasta	harinas es lo que más y panela y café
15. ¿Cuántas veces comen al día? ¿Cuántas comidas realizan al día?	tres	Tres	3 o 4	casí siempre 3	3	3	3	3

<p>16. Describame un desayuno, un almuerzo y una cena de un día cotidiano? ¿Cómo lo prepara?</p>	<p>DESAYUNO: Caldo de papa, con chocolate y pan, ALMUERZO: Gran o, frijol o garbanzo, papa salada, arroz y a veces pollo, por la noche una colada o guapanela con pan</p>	<p>Desayuno es caldo de papa, al almuerzo pastica o arroz con asalchicah o pollo o sudado y Guarapo: ¿Supia que venden en la guaraperias, se le hecha aguapanela o miel, se hierve el agua y se pone a hervir unas concho horas pa que no les haga daño, y ahí se va probando.? Por la noche un chocolate o aguapanela</p>	<p>Calditos con café y pan, ya despues una sopita de pasta con arrocito y papita, por la noche ya casi no me da hambre por ahí cun chocolate negro con pan.</p>	<p>Desayuno, un caldo de papa y chocolate negro con pan, o huevo con pan Arroz con carne a veces, o caldo, por la noche se hace una sopa.</p>	<p>La jornada comienza a las 3 o 4 de la mañana, entonces desayuna un caldo de papa y aguapanela, luego durante el trabajo se toma guarapo, a las 2 que uno vatermiando se toma 2 o tres cervezas y despues va pal campanento y come pastas o sudado de pollo que es lo que mas da energía, por la noche una colada o un chocolate.</p>	<p>Pan chocolate negro, a veces huevo, almuerzo una sopa de pasta y arroz con papa o pastas con algo, jugo, porque mi señora le gusta su jugo, la noche una harina pa comer con aguapanela</p>	<p>caldo de papa con cebolla y sal, aguapanela con pan, Almuerzo arroz co papa y pollo, o pastas o sopa, por la noche un chocolate o aguapanela con queso a veces calentad si quedo del almuerzo</p>	<p>Pues yo preparo arroz para mi solo, y como en el desayuno con huevo o calentadito, almuerzo con papas, aguacate a veces mazorca, no como carnes, por la noche me preparo una colada o algo de fruta.</p>
<p>17. ¿Quien prepara los alimentos en el hogar?</p>	<p>yo</p>	<p>La patrona</p>	<p>Mi persona</p>	<p>yo</p>	<p>Mi señora</p>	<p>Mi señora</p>	<p>La señora</p>	<p>yo</p>

<p>18. ¿Qué alimentos son los que se producen actualmente en la vereda?.</p>	<p>Cebolla, por ahí una que otra papa pero puera cebolla</p>	<p>Sòlo cebolla</p>	<p>Cebolla, y puai papa, pero es que casi no porque la papa le sale a uno muy caro y no le dan lo valio.</p>	<p>Lo que mas se produce es cebolla porque es lo que es comercial.</p>	<p>Pues cebolla, pero cogio fuerza fue hace como veinte años en la vereda el Carlos Leder y Jairo hernandez, se tomaron la isla de San Pedro - esa de ahí_ y sembraban , pero era pa manda entre la cebolla la droga, pero pues nosotros no sabiamos, nadie sabia de eso, y empezamos todos a sembrar pura cebolla, y fue muy bueno por eso , cuando se dieron cuenta pues eso se acabo, , pero por eso era que a la gente le paganban tb la cebolla, porque entre ellos mas cebolla tuvieran pa la venta pues mas droga podian sacar, y nadie sospechaba porque aquí como se deba hartacebolla, pue eso era lo que salia y ni imaginarnos que eso era lo que</p>	<p>Cebolla, es raro el que tenga papa o habas, auqnue antes si eran mas cosas.</p>	<p>Solo cebolla</p>	<p>“cebolla”</p>
--	--	---------------------	--	--	---	--	---------------------	------------------

					<p>estaban llevando. Y la vereda desde ahí pues solo es cebollera, engeneral todas las veredas que rodean</p>			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					la laguna, aunque ya no se gane como esa vez.			
--	--	--	--	--	--	--	--	--

19. ¿Qué alimentos son lo que más siembra la vereda?.	Cebolla	Cebolla, porque es que aquí se vive de eso.	cebolla Pastusa, eso de juncay monguana no hay nada	Aquí si es pura cebolla, más pa arriba pal páramo si hay papas.	cebolla pastusa, porque ya no hay junca., que la vendan como junca es otra cosa.	cebolla	Se empezo a sembrar cebolla, y la papa dejo de valer, empezaron de a poco y se fue extendiendo el cultivo y entonces dijeron vea, fulano esta ganando capital y la gente se pego que la cebolla estaba dando plata, carros camiones, fincas.	“Pues la cebolla , eso es lleno de cebolla, también hay papa rara vez”
---	---------	---	---	---	--	---------	--	--

<p>20. ¿Qué uso le dan a los alimentos que cultivan? Autoconsumo (en qué proporción y cuales)- venta u otros (trueque, familiares y amigos).</p>	<p>Toda la cebolla la vendemos.</p>	<p>yo toda la vendo. Por cada rollo (28 a 30 kilos) todos los gajos son pelados, la movida (es decir transportarla), de un rollo cuesta 10 mil pesos, entonces ya si uno lleva un viaje que son 100 rollos vale 1 millon, ya si uno la vende el negociante la paga mas barato. A veces se vende la huerta, por puchos, y si no a veces el corte, los negociantes tazan cuadto da y de acuerdo a eso le pagan a uno. Pero preferimos ir a Bogotá, porque sacar un rollo, sale en promedio por 20 mil pesos desde que incia y puestos en Bogotá, si se vende a 20 mil ya se le pierde plata, minimo se vende a 30 mil, pa que ñe quede a uno algo.</p>	<p>La mayoría se vende , antes mi padrecito cambiaba la papa por la miel o por la panela, cambiaba cubios ruas por miel o por panela.</p>	<p>Venta y algo muy poquito para la casa.</p>	<p>Yo vendo casi el 90%</p>	<p>Pues eso, dejo como 5kilos de cebolla pa mi y el resto lo vendo.</p>	<p>Toda se vende.</p>	<p>“Pues todo se vende, yo recuerdo que si mi padre no sembraba maíz, un vecino tenia y le decía yo le cambio, entre vecinos se cambiaban; que si me presta una medida de papa o sea medio bulto, en ese tiempo se hablaba de medida, mientras sacaba su sembrado y después se los devolvía en habas o en papas, antes era mas servicial todo entre vecinos”.</p>
--	-------------------------------------	--	---	---	-----------------------------	---	-----------------------	---

<p>21. ¿Pertenece a alguna organización de cultivadores? cuáles son los objetivos de la organización (comerciales, apoyo a la producción, crédito, políticos, sociales, culturales, etc.</p>	<p>Ha ce años estuve en una, Pero se tumbaron la plata y no salieron con nada, hay mucho egoismo y aquí no dura, es el que mas pueda sacar ventaja y el que no pues no. La agente casi no se organiza.</p>	<p>No señora, eso aquí la gente mucha envidia, siempre el que más tiene cebolla quiere aplastar al chico.</p>	<p>No sumercé</p>	<p>Han intentado organizarse, pero por ejemplo yo jamas he asistido a eso, pero es mejor trabajar libremente, cada quien no esta de acuerdo en afiliarse porque tiene que dejar un porcentaje.</p>	<p>No se ha organizado la gente, el que mas tenga , mas gana, todo cultiva , la gente es egoista y no se quiere organizar.</p>	<p>Habia una cooperativa, hace como unos 30 años, no funcionó, tocaba a notar cuantos viajes iban, decidieron trabajar cada uno con su lado, nos va mejor trabajando por si mismos que asociándose. Aquí no ha habido organización por que cada quien quiere ganar por su lado, hechan hasta 2 o 3 viajes. La cebolla yo ahora se lo estoy vendiendo a los intermediarios,</p>	<p>Las organizaciones no sirven uno termina afectado.</p>	<p>“La gente ha tratado de hacer organizaciones, pero sucede que es más fuerte la organización que tiene en abastos y corabastos que eso lo maneja unos pocos allá, ellos saben cuanto viajes de cebolla llegaron en la noche, por ejemplo: Llega un grupo de 50 carros de cebolla a abastos, entonces dicen hoy la cebolla corre a tanto, pero si hay 30 carros vale más, pero la cebolla ya vale muy poco. El vendedor a veces da con buen numero de carros, 20 carros de cebolla en abastos, ya seria buen mercado. Entonces si van mas de 40 carros dicen el mercado se chitió, es que no se paga ni al 25 % lo que costo. Mucha gente se ha quebrado”. “La cebolla se vende aquí, sale para todo el país, Barranquilla, Cali Villavicencio, todas las regiones del país. En el tiempo que valió la cebolla, la economía se estabilizo para esas personas, hay gente</p>
--	--	---	-------------------	--	--	--	---	--

									<p>“No hay organización, cada quien se las arregla, no hay solidaridad, sino consiguió obreros ahí se quedo, si no consiguió camión para la cebolla, ahí se quedo”.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>22. ¿Qué alimentos se producían antes de los grandes cultivos de cebolla larga en la vereda?.</p>	<p>Cuando yo era chica teníamos haba, papa, trigo hasta gallinas</p>	<p>Cebada, cubio, papa, feijoa, fresas, mazanitas</p>	<p>Mis padrecitos tenían gallinas, ovejitos, arveja, haba, trigo, cebada, cruba, pera, mora, y papas de varias</p>	<p>Arveja, trigo, papa, cebada, habas,</p>	<p>Lechuga zanahoria repollo, hibia, cubio, nabo, ruas, las curabas daban hartos</p>	<p>Antes se sembraba la junca y la monguana, y muchas papas diferentes los pepinos, los gallos, gatutinas... habas. Ruas y Nabos tb sembrábamos. No se volvió a sembrar hortalizas, que porque le ocupaba espacio y eso se necesitaba para la cebolla porque era la q daba la plata. Cuando uno iba a tierra caliente con mi abuelo uno llevaba papa y nos daban maíz o miel, o arroz.</p>	<p>Haba, criolla, trigo, papa arveja, maíz,</p>	<p>“Cuando yo era pequeño, mi padre tenía cebada, arveja, alfalfa, quinua, haba, alberja, solanácea, papa de diferentes variedades, y esos productos, no se sembraban de una vez sino por ejemplo, en este pedazo se siembra maíz, al próximo año papa, al otro año se sembraba trigo, se rotaba los cultivos y la tierra no se erosionaba”.</p> <p>“Antes sembraban también frutales, árboles de manzana pera, 2 veces la cosecha un solo árbol puede dar 5 o 10 bultos de pera por ejemplo, ahora ya las peras ya dan por ahí 2 bultos de pera”.</p> <p>“En ese tiempo se sembraba mora castilla y morón, daba en todos los bosques, la curuba era una fruta que daba mucho y se vendía mucho, la curuba daba por ahí un árbol al año 800 curubas. Casi ni la gente la recogía y era otra época de la</p>
--	--	---	--	--	--	--	---	---

									<p>tierra de las condiciones engetizantes de la tierra y eso ha venido cambiando y cada vez</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

							<p>menos productiva la tierra". "También se sembraba el mortiño, una variedad del agraz, como al mora, muy buenísimo". "En ese tiempo se sembraba también que sus zanahorias, sus lechuga, repollo, coliflor, pa cada uno en su casa, ese era el sembrado de ese tiempo, los tuberosos eran la base de la alimentación (ruas, hibia, cubo, haba, pepino, criollas pepinas, nabo,) esos sembrados sostuvieron a nuestros padres y abuelos". "La papa no la había en ese tiempo, eso llevo fue con los españoles, aquí se daba el maíz, pero el trigo también lo trajeron de por allá".</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

<p>23. ¿Se han dejado de producir algunos de los alimentos que antes se produjeran en la vereda? ¿por qué se dejaron de producir?.</p>	<p>Sí, las frutas, y el trigo. Porque como empezó a pagarse bien la cebolla, pues hasta en el jardín empezó a sembrarla.</p>	<p>Claro, porque ahora todo es cebolla</p>	<p>Claro sumercé y yo ya solita no puedo sembrar todo lo que tenía antes, por eso mi hijo me yuda con la cebolla que es lo que mas dá</p>	<p>Si, claro es que aquí la cebolla se dio muy bien por lo que la laguna esta aquí no más y como la cebolla necesita tanta agua, pues todos en cualquier pedacito sembramos fue eso.</p>	<p>Por ejemplo la papa se sembraba diferentes como 7 variedades, Pastusa , NATIVA, TOCARREÑA, SUPREMA, PEPINA, También trigo y cebada</p>	<p>Si , antes habian muchas variesdaes de papas, lechugas, el trigo</p>	<p>Si se han dejado, porque todo mundo produce solo cebolla, cuando antes los vecinos tenian diferentes cultivos, entonces el uno le pagaba con canastas de habas, o se intercambiaaban los dias, por fuerzas prestadas tambien se hacia trueque, el combite de vecinos le ayudaba a sembrar, y le daban a uno. Y uno pagaba cn fuerzas prestadas.y se sembraba diferentes cosas.</p>	<p>“Las variedades de criolla se perdieron, había 10 variedades de maíz aquí en la región, Mi madre hacia caldito con esos tuberosos y uno se iba para la escuela, y se sostenía hasta medio día con el caldo de esos alimentos. Dentro de los 33 km a la redonda el alimento tiene la energia” “Y la cebolla Junca, porque la de ahora no es junca , no es original”. “La gente se dejo meter el cuento, y empezó sólo a sembrar esa larga”</p>
--	--	--	---	--	---	---	---	--

<p>24. ¿Se producen alimentos diferentes a los que se producían antes? ¿cuáles y por qué razón?.</p>	<p>No, antes no se produce casi nada, solo cebolla. Es que la cebolla da cada tres más, es lo que más a uno le sale, por eso.</p>	<p>NO</p>	<p>No sumercé</p>	<p>Lo diferente es la cebolla, porque antes nadie la tenía, por ahí solo 1 o dos maticas, pero no así.</p>	<p>Pero es que ahora solo es cebolla no hay nada diferente.</p>	<p>Pues como le digo, se dejó de sembrar porque cualquier huequito era para la cebolla que era la que daba plata,</p>	<p>NO, nada, diferente nada.</p> <p>“No, no hay sembrados diferentes, el campesino tradicional esta comiendo lo que le ofrezca la tv, eso es lo que tenemos aquí, las semillas por ejemplo de papa, son transgénicas, no es la cebolla junca antigua, toda la cuenca es una sola variedad que le dicen cebolla larga pero a ella le han hecho ya cambios y no es la original, cebolla junca de antes”. “La cebolla junca tiene la propiedad que no necesitaba fungicidas, esta cebolla se acostumbro al químico, si no se le hecha se daña no da, la tierra también ha perdido su capacidad nutricional, todo su vagaje que podía tener en variedades se ha perdido ya no es la tierra fértil como era antiguamente”.</p>
--	---	-----------	-------------------	--	---	---	---

<p>25. ¿Que semillas de alimentos considera usted que e posiblemente se han perdido?</p>	<p>Yo creo que La papa se ha perdido variedades porque ahora los que cultivan hacia el paramo cultiva pastusa suprema, que engrosa hartisimo, es que ahora entre más grande es mejor. La fresa ya nadie siembra, solo conozco un señor en hato laguna que siembra fresa, ya yendo hacia cultiva. Moron es un ade las semillas que se ha perdido, a veces hay pero moron silvestre en el paramo, El trigo sei ya se ha perdido no hay nadie que simbre tirgo, dejaron de comer las coladitas de trigo y las arepas que eran bien ricas. De fruta: se da pero nadie siembra, feijoa, árboles frutales no porque solo es cebolla,</p>	<p>mORón, los pepinos, tambien habia curuba, y pues trigo ese si que se perdió</p>	<p>El trigo, la cebada, ahora todo es arroz arroz.</p>	<p>de la cebolla, se perdió, la junca y la monguana, la de ahora es pastusa, igual con la papa se perdió la criolla, las pepinas, y se esta empezando a perder tambien la tocarreña, y el trigo si en definitv es que nadie lo cultiva, las fresa tampoco se volvió a ver.</p>	<p>En cebolla la monguana y la junca daban una mayor resistencia a los insectos, entonces ellas solitas los espantaban no habia que echarles químico, pero la cebolla de ahora que no es de esas si se daña facil. Todo se sembraba de a poquitos cebada, trigo y haba pero se sembraba de a poquitos.</p>	<p>Papas las pepinos, los gallos, gatutinas... habas. Maíz, trigo</p>	<p>La papa pepina, la papa ,puracé, lo nativo.</p>	<p>Las variedades criollas, varios tuberosos, el maíz, el trigo, la semilla junca y monguana tambien.</p>
--	--	--	--	--	--	---	--	---

	cebolla y cebolla.							
--	-----------------------	--	--	--	--	--	--	--

<p>26. ¿Considera que los cultivos de cebolla han afectado la alimentación en los hogares?.</p>	<p>AHORA ya es como mas malita la amlimentacion, y por eso a uno le da que gastritis que no se que, antes no pasaba eso,</p>	<p>Sí se ha visto afectada alguna gente, gracias a Dios hay personas que se han enriquecido, pero hay otras que no porque, los grandes capoitalistas se cogieron el mercado ya veces se aguanta hambre, si no lo pagan bien. Además Ya se compra todo preparado,</p>	<p>A la juventud ya no les gusta los cubios, hibias hutes, ya no los comen, se concentraron fue en el arroz, el arroz. Esoo cambios han afectado la alimentación ahora, porque antes se comida e lo que uno cultivaba, pero ahora no.</p>	<p>Claro, porque no hay donde sembrar va uno al supermercado a comprar, y ya sabe que todo esta contaminado,</p>	<p>En un comienzo no porque la buena plata pa comer, pero ahora con esos precios pues no hay plata que alcance y peor porque uno ya no tiene ni donde sembrar.</p>	<p>Claro, tiene mucho químico, La comida de antes lo mantenía más a uno porque no tenía químicos, era más sana.</p>	<p>de pronto ya cambio la vida en la plata pero empeoro al comerse los quimicos. En una época se comia mejor porque la comida era sin químicos, , sin concentrados para las carnes, no tenían fumicidas, casi o se fuimigaba., y pues el agua tb era limpia, ahora así no se quiera pues ael agua tb esta contaminado por esos abonos.</p> <p>“Para mi el cultivo de la cebolla ha traído mas daño a la región, la región quedo sola, los jóvenes migraron, se perdió el ingenio para mantener la familia, tal cultivo que el otro se era creativo, pero aquí se quedo en el monocultivo, en cierto modo la economía se vuelve monótona. La personas no se quiere salir del rol de la cebolla, si hubiese otras subsistencias seria mejor, por ejemplo sembrar uchuva, fresa, arveja, con otros sembrados y esos pueden ser mas rentables que la cebolla”. “Pero desde hace unos 40 años comenzó el monocultivo de la cebolla, la gente se ilusionó, porque ganaban bueno, como en la rueda de cebolla iba drogas, pues eso lo pagaban muy bueno. Y creyeron que un solo cultivo lo saca de deudas. Pero siempre quedan endeudados con los bancos. En un tiempo la cebolla si</p>
---	--	--	---	--	--	---	---

									rentó, cuando era un buen momento de la economía de la región y el país y porque la
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

								<p>cebolla se camuflaba coca y marihuana, aquí en el embarcadero que tenían en la isla . Era una economía irreal, eso no duró muchos años, porque con el tiempo, las organizaciones gubernamentales se dieron cuenta que la cebolla llevaba por Costa Rica y Panamá la cebolla se iba con droga” .</p> <p>“Fue una economía de boom para los campesinos, pero después murió y en la realidad de la región, la cebolla bajo de precio, entonces ya todo mundo había dejado sus cultivos, sus animales sus ganadería y solo tenían el monocultivo” . “La cebolla, genera ingresos encuanto a los trasportadores, empresas de trasporte, los vendedores de abono, vendedores de Monsanto, aquí se usa mucho Monsanto, esas grandes empresas aquí hacen su agosto” .</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>27. ¿En ocasiones ha encontrado usted dificultad par a conseguir alimentos en su hogar?.</p>	<p>A veces la cebolla, no es que a la fija va auno y vende todo caro no, a veces se pierde plata, tb les da pena mantenerse sucios, aunque la cebolla yo he visto que es el cultivo que sale cada 3 meses,</p>	<p>Si, porque ella aveces se sube o baja, ahorita esta a 35 mil la cebolla extra, la parejita a veces le pagan a uno a 15 mil 18 mil. Lo que se le nvierte, sale lo mismo por el rollo de parej aque por el rollo extra. Entonces uno pierde y no alcanza a hacer pa la papita.Es difícil a veces.</p>	<p>Pues sumercé, aquí la comiddita no ha faltado, pero uno va a la tienda y tampoco hay nada bueno pa comer, puro paquete que comen los chino y esos colorinches, entonces si es difícil conseguir. Puai aveces con la vecina de aquí abajo decimos que pa hacer juntas el almuercito y se ve uno a gatas pa conseguir las cosas.</p>	<p>Pues cuando la cebolla la pagan bien no, pero y cuando la pagan mal, y todo como está de caro</p>	<p>Si claro a veces ha sido difícil, porque depende lo que le paguen a uno en Bogotá por la cebolla, si llega mucha cebolla mínimo hay que recuperar lo que uno invirtio y aveces eso no pasa.</p>	<p>Uy si, el año pasado estuvo muy difícil no habia ni pa comer, pagaban la rueda a veces a 10 mil y nos fuimos a perdidas, porque para producirla valio a 30 mil, por lo menos pa no perder 30 mil que nos den. Sólo se puede caldo de papas, cuando la cebolla no la pagan tan bien.</p>	<p>Si claro,si la cebolla esta mal paga pues toca caldoy si esta bien paga pues hasta uno come pero no alimentos sino otras cosas.</p>	<p>“Uyyy claro eso es muy duro. La cebolla sale cada tres meses. Para sembrar se necesita sembradores, otro lo hace los aforcadores, otros los deyerbadores, cada 20 días uno, y pagando cada obrero a 35 mil pesos por día, imagínese”. “Y uno consigue el obrero en el parque, va uno y consigue la gente para ese trabajo”.</p> <p>“Es demasiado difícil sostenerse en un medio hostil, es mucho sacrificio competir con los precios subsidiados de Ecuador, Perú, además los intereses en el país son muy altos, incluso el banco agrario”. “La economía aquí es muy difícil y no ha cambiado mucho, la gente sobrevive pero no es que tengan mucho, se aparenta una economía inflada lo que no es, los últimos años... una rueda de 30 kilos la pagan a 5 mil, y para producirla vale 30 mil, osea estaba desfasado en 25</p>
---	--	--	---	--	--	--	--	--

									<p>mil.” “Si la región estableciera otro tipo de economía generaría mas ingresos y sobre</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>todo más salud, porque la gente aquí es muy enferma, no se nutre como se debía nutrir, no siembra los productos variados, y cuando la cebolla esta barata le toca comer lo más barato, generalmente arroz, pasta los productos de tienda, por eso un trabajador es útil por ahí a los 40 ya después están muy achacados".</p> <p>"En el tiempo de mi padre había una visión diferente de ver el mundo, los ingresos también era por la trucha, pero ahora es producción a nivel industrial y esa trucha se alimenta con químicos, así como las gallinas".</p> <p>"A nivel económico la región recibe ese tipo de movimiento económico, porque se mueve el transporte, el abono, el fertilizante, los obreros, un jornal vale 35 ó 40 mil pesos, y son mas o menos 12 obreros".</p> <p>"Antes si era una economía bonita porque había variedad de todo y la tierra producía</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

									<p>más por esa misma variedad, se producían cuajada,</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>mantequilla las cosas primarias de una casa, la familia era casi autosuficiente” “Yo conocí un señor que tenía doce hijos, el era arrendatario trabajaba como peón, en ese tiempo se vivía muy bien la misma gente trabajadora” . “Para nosotros no hay asignación de recursos, o subsidios o prevendas, la mayoría de gente esta con el SISBEN</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>28. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen actualmente en su hogar?.</p>	<p>En la papa hay un riesgo muy grande porque se le mete mucha plata y a veces no sale o se daña.</p>	<p>Granos, papa, arroz. Yo antes tenía una huertica con arveja y lechuga pero la babosa me la dañaba mucho.</p>	<p>yo hago que calditos con papa, sudadito, sopitas de pasta, enveces cuchuco</p>	<p>lechuga, lenteja, frijol, garbanzo, café, la lecha, pan, chocolate, la cerveza, papa, arroz, huevo, carnicita a veces.</p>	<p>pastas, agua panela, arroz, a veces pollo o salchichas papa, lo que da energia.</p>	<p>las harinas, los granos, la fruta y huevo.</p>	<p>Sopas, caldos, pastas, sudado de pollito, coladita, chocolate, queso, no falta la papita.</p>	<p>“Arroz, Agua de panela, caldo de papa, huevo, a veces aguacate y maíz, a veces leche”.</p>
<p>29. ¿Cuáles son los alimentos que se consumen con mayor frecuencia?.</p>	<p>Arroz, pasta, atún, huevo, aveces pollo o carnita, papa, colada de los 7 granos.</p>	<p>Sudado, aguapanelita, coladas que hace la patrona.</p>	<p>arrocito y papita, aveces pollo</p>	<p>el arroz, y pasta, papa, panela. Las verduras casi por aquí la gente no les gusta.</p>	<p>Guarapo, arroz, papa y pasta.</p>	<p>papa, arroz, pasta, banano, aguapanela, sopa de pasta.</p>	<p>el caldo de papa y el chocolate y el arroz</p>	<p>“El arroz, las pastas, el huevo, a veces atún, y una fría jaja, eso es alimento pura cebada...”</p>
<p>30. ¿En su hogar, siempre se consumen los mismos alimentos?.</p>	<p>casi siempre</p>	<p>Sí</p>	<p>si sumercé casi siempre</p>	<p>si</p>	<p>Pues si señora, casi siempre.</p>	<p>aveces si.</p>	<p>si</p>	<p>“Si, casi siempre es lo mismo, caldo de papa y agua panela con arepa, a veces huevo”.</p>

<p>31. ¿Qué alimentos consumen en fechas especiales de la vereda o el hogar?</p>	<p>Reuniones a veces se hace asado o trucha, pero ya cuchuco muy poco, ya toca es ir a los restaurantes, es muy raro ya que en las casas se hagan lo que hacia mi madrecita, los hutes tampoco se comen, por alla en toquilla yo he esuychado que hechan por alla en lo hueco y hacen la preparación pero por aquí no.</p>	<p>Mi mujer hace trucha,</p>	<p>Truchita, yo ´se hacer hutes, pero eso ya no les gusta. Preparacion de hute: se hace el hueco se le aplica paja, se lavaba la papa se hechaba ahí, se le ponía piedras, se esperaba 6 meses y después se sacaban. Se lavan se ponen a cocinar, se les echa cebolla, se cuele la masa se deja en un recipiente se desclara y se deja se hace la colada. Los hutes tb se sacan y se fritan quedan ricos.</p>	<p>Trucha, pero uno ya se cansa tambien, aveces hago cocido, pero tampoco les gusta a los chinos.</p>	<p>Un asado de carne o trucha, con papas y cerveza.</p>	<p>cuchuco pero de trigo ese de la tienda y trucha al ajillo, que mi cuñada trabaja en un restaurante y la hace muy rica. tambien sabe hacer Trucha a la marinera, trucha al ajo, trucha, cocido boyacenses. La Mazamorra chiquita ella la hace con Habas nabos carne y hueso carnudo Los hutes, se echan la papa richi y se dejan 8 meses hasta que huelan a picho, y de ahí se sacan se preparan se aplistan y así se hace como una colada, tambien se puede hacer con leche, queda rico.</p>	<p>En fecha especial vamos al pueblo a comer trucha, no se prepara, por que ella siempre cocinando. Pero cuando era chico mi madre hacia el mute llevaba maiz, carne habas, granos, era como comida especial, bien nutritiva y espesa.</p>	<p>“A veces trucha, o arepas, o se compra gallina”.</p>
--	--	------------------------------	---	---	---	---	--	---

<p>32. ¿Ha escuchado usted hablar de diversidad alimentaria local? ¿A que le suena?</p>	<p>No señora, no se que eso. Debe ser como comer sano pa no enfermarse.</p>	<p>como a diferentes comidas</p>	<p>Es como el cambio en la verdura, en la fruta, en el pescado</p>	<p>Más frutas y más verduras?</p>	<p>Como que hayan diferentes semillas</p>	<p>como por ejemplo si en la mañana caldo de papas, por la tarde sopa de otros alimentos.</p>	<p>Consumir cosas que le aprovechen a uno, como la leche, buen pescado, fruta.</p>	<p>“Jumm yo no sé, creo que es una parte integral del ser humano, una nutrición buena que tenga de todo de acuerdo a lo que necesita ser humano para vivir, pa no enfermar”. “Tener frutas verduras, legumbres cereales, en la proporción q cada uno necesita y que sean sembrado aquí, que uno los vea nacer, que no se aparten a más de 33km a la redonda para q no pierdan sus energías”.</p>
---	---	----------------------------------	--	-----------------------------------	---	---	--	--

<p>33. ¿Considera importante la diversidad alimentaria local para su hogar y comunidad?.</p>	<p>Pues sí, señora, como antes que era Trigo día de por medio, todas las tardes sopa de trigo o sopa de avena para la cena con muchas cosas que echaba mi madrecita, pa q quedaran bien comidos, las comidas siempre eran a las horas, el desayuno siempre era a las 6:30 el almuerzo a las 12 y la cena a las 6pm. Nunca nos enfermábamos</p>	<p>claro, a veces procuramos comer todos los días carne o pollito, pero igual uno sabe que hasta eso es con químico.</p>	<p>Sí como con mi padrecito, nunca nos faltaba nada, mi madrecita era buena y le gustaba siempre las maticas en el plato.</p>	<p>Si, pero todo es contaminado, entonces uno no sabe, ahora se come más pero con químico, antes se comía de pronto menos pero más sano</p>	<p>Pues si, porque se cansa uno de comer de tienda.</p>	<p>Si señora. Como tener un buen desayuno, chocolate, pan huevos. Pa los chinos que se van a estudiar.</p>	<p>Si claro, mucho</p> <p>“Claro pa tener todos los nutrientes en los productos que se sembraban antes, que eran bien sanos, para los niños y la gente joven que se están desarrollando”. “Yo he visto que los hogares son más pequeños, por ahí de dos muchachos la mamá y le papá trabajan, entre los dos sacan 70 mil pesos, diarios de eso deben dar para el transporte, para alimentación de tienda, son un enlatado o sardina, arroz una pasta unos huevos de galpón y eso comen los estudiantes, creo que so no es diversidad. A veces llevan los niños al trabajo y les dan guarapo también” “Los niños, son los más afectados, la nutrición no la pueden proporcionar los padres, porque tienen que comprar todo, no tienen ni una vaca pa sacar la leche y cuando no hay plata pues como hacen” “Lo que pasa es que la tierra aquí ya está</p>
--	--	--	---	---	---	--	--

									<p>muy cansada, por ejemplo en una huerta de 10 mil plantas de cebolla por ahí 3 mil se pierden por exceso de químico de</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

									acidez de la tierra de mal uso del suelo. Entonces el suelo ya no esta al 100 pa que de diversidad”.
34. ¿qué sería Seguridad alimentaria y nutricional?	Que sea seguro, osea diga usted sin químicos	Tener seguro el alimento para todos los dias.	Que sea seguro, que no haga daño	querer cuidar y proteger los alimentos	que sea seguro para comer, sin veneno por ejemplo	que lo que uno coma lo nutra	Que la comida no tenga fumicida	“Es ser autosuficiente para tener su alimento”	

<p>35. ¿Qué proporción de los jóvenes de su vereda realiza actividades de cultivo de alimentos?.</p>	<p>No sé, para los jovenes es mejor la ciudad, porque a ellos no les gusta ensuciarse porque no ven que sea lucrativo.</p>	<p>Puai un 10% A veces la cebolla, no es que a la fija va auno y vende todo caro no, a veces se pierde plata, tb les da pena mantenerse sucios, aunque la cebolla yo he visto que es el cultivo que sale cada 3 meses,</p>	<p>Sumercé yo no se de esoq ue me dice, pero los jóvenes se van del campo porque no les gusta huntarse de tierra, porque tambien el ser campesino , les da pena.</p>	<p>Jummm, muy poquitos, ellos les gusta s más la universidad, no quieren estar en el campo.</p>	<p>Un 10 o 20% creo, los otros se van a las ciudades, a mis hijos les gusto quedarse,eso es bueno, porque aAhorita ya no hay jóvenes en el campo, porque no les gusta embarrarse todo mundo corre a la ciudad, donde no tienen nada y aguantan hambre, se van a la ciudad y el campo queda abandonado.</p>	<p>Por ahí un 10%, pero a esos que se quedan tampoco se les ve interés en el campo, por ahí porque les toca quedarse.</p>	<p>No sé, los jóvenes tampoco se quedan por el que diran, prque es como si les diera pena mantener sucios, hay un 20 o 30 porcieto de juventud en los campos, pero arrancan mas para las ciudades</p>	<p>“Los jóvenes que se quedan en el campo es porque no pudieron estudiar, yo creo que por ahí unos 15%; por eso no hay quien trabaje , la tierra la trabajan mayores de 50 años. Los cultivadores de cebolla mandan los hijos pal cuartel o a buscar otros caminos, la región se quedo con los viejos”. “Por ejemplo a mis hijos ninguno le gustó el campo, por las condiciones económicas muy duras. Hay gente que ya con el tiempo si puede tornar al campo, hay gente que todavía cree en el campo, pero necesitan dinero mientras salen los sembrados”. “Los cultivos no dan, A raíz de esta situación la gente joven se fue de la región, la gente abandonó y ya no hay mano de obra, la cebolla requiere mucha mano de obra, casi a diario requiere estar pendiente de los sembrados”. “La gente que vuelve de la ciudad al</p>
--	--	--	--	---	--	---	---	--

								<p>campo es demasiado poca, conozco gente de Cuítiva, de Tota, que han vuelto pero es un</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

								porcentaje muy pequeño.
--	--	--	--	--	--	--	--	------------------------------------

<p>36. ¿Qué otros alimentos le gustaría sembrar?</p>	<p>Pues hartas cosas como con mi madrecita o pocas pero sanas, que su arvejita, su zanahoria, su lechuga.</p>	<p>yo nose, porque lo que más rápido dá es la cebolla y si uno se mete con otras cosas va y se quiebra como ya pasó con la papa.</p>	<p>yo extrañ el trigo, porque hacíamos, arepas, coladas y era bien rico y uno podia guardar como pa uno o dos años y ahí tenia, tambien tener mis animaltos.</p>	<p>Verduritas para la salud y la fruta es que tambien estan bien caras, se ahorraria uno ahí un billete.</p>	<p>papa, habas, pero es que la cebolla es lo que le dà a uno la papita, entonces ...</p>	<p>varias cositas, de lo que se da aquí, pero uno no siembra por miedo, y porque ese espacio lo necesita para la cebolla, megustaria las criollitas, las habas, la papa, la znahoria, que tambien la gallinita, pa tener el huevo pa los hijitos</p>	<p>papas pepinas, la curuba, la arveja...</p>	<p>“Yo quisiera volver a la agricultura antigua que utilizaba mi padre, porque era una agricultura rentable, porque se utilizaba lo mismo que producía la tierra para el abono. Por ejemplo se cogia las heces de la res y se hacia un proceso y el abono era para producir lo que quisiera, todo era autosuficiente en la finca. Se utilizaba las cosas naturales, quisiera que en la finca haya mucho microorganismo y que ellos sean lo que trabajen como antes”. “Yo quisiera volver a las costumbre a lo que había cuando yo era niño, se sembraba maíz y el maíz crecía 2 metros y daba 2 o 3 mazorcas, las habas daba casi una arroba en 8 o 10 plantitas de haba verde, existía la variedad, la misma naturaleza que en ese tiempo ella sería componente de lo que existía ahora no; y la tierra ya tiene hongo, bacteria, Si se hiciera un estudio de suelos yo se que</p>
--	---	--	--	--	--	--	---	---

								<p>salen demasiado contaminadas, otras tierras se acidificaron</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							<p>los niveles que tenía hace 20 30 años ya no está, reestablecer esa tierra es mucho tiempo, son muchos años". "Quisiera sembrar Trigo, cebada, maíz, quinua, solanácea de las variedades antiguas, feijoa, uchuva, curaba, mora, fresa, zanahoria, lechuga coliflor, todo eso da excelente, de tuberosos por ejemplo criolla, pepinas, se pueden hacer sembrados tomate de árbol".</p>
--	--	--	--	--	--	--	--

Bibliografía

- Acevedo Martínez, M. R. (2018) Impacto económico en los agentes vinculados a la producción de cebolla larga y el sector turístico por la diversificación en los cultivos del municipio de Aquitania-Boyacá (Monografía). Fundación Universidad de América. Retrieved from <http://hdl.handle.net/20.500.11839/7172>
- Álvarez-Uribe, M. C., Estrada-Restrepo, A., & Fonseca-Centeno, Z. Y. (2010). Caracterización de los hogares colombianos en inseguridad alimentaria según calidad de vida. *Revista de Salud Pública*, 12, 877-888. <https://doi.org/10.1590/S0124-00642010000600001>.
- Altieri, M., Nicholls, C. (2010). Agroecología: Potenciando la agricultura campesina para revertir el hambre y la inseguridad alimentaria en el mundo. Universidad de California, Berkeley y Sociedad científica Latinoamericana de Agroecología (SOCLA).
- Andrade, M., Santamaría, G. (2006) Cartografía Social, el Mapa como Instrumento y Metodología de la Planeación Participativa, Fundación La Minga. Pág. 3
- Aquitania.pdf. (s. f.). Recuperado de <https://www.dapboyaca.gov.co/descargas/odm/sugamuxi/aquitania.pdf>.
- Arzeno, M., & Troncoso, C. (2001). Cultivos tradicionales andinos y turismo: las nuevas formas de valorización de la Quebrada de Humahuaca (Argentina). In *Actas del III Congreso de geografía de Universidades Públicas*.
- asis-municipal-2016-aquitania.pdf. (s. f.). Recuperado de https://www.boyaca.gov.co/SecSalud/images/Documentos/asis2016/asis_municipal-2016-aquitania.pdf.
- asis-municipal-2019-aquitania.pdf. Recuperado de https://www.boyaca.gov.co/SecSalud/images/Documentos/ASIS_Aquitania_2019.pdf.
- Bernal, J Lorenzana, P. (2005). Predictores de la diversidad alimentaria en cinco regiones de Venezuela. Recuperado 4 de abril de 2019, de https://www.researchgate.net/profile/Jennifer_Bernal/publication/46416852_Predictores_de_la_diversidad_alimentaria_en_cinco_regiones_de_Venezuela/links/558c70b208aee43bf6ae320e/Predictores-de-la-diversidad-alimentaria-encinco-regiones-de-Venezuela.pdf

Bibliografía

- Bonilla A, M.E., Salcido, B.A., Paredes, J.A., Aguirre, L., Mendez C, ME.,Hernandez, ML.,La diversidad Hortícola para la seguridad alimentaria en municipios marginados del Estado de Puebla. (2013). Disponible en : <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=46128964011>
- Bortnowska, Katarzyna; Alberton, Anete COMIDA LOCAL Y MEMORIA GUSTATIVA. El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil) Estudios y Perspectivas en Turismo, vol. 24, núm. 3, 2015, pp. 718-736 Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos Buenos Aires, Argentina. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180739769016>
- Buss Thofehn, Maira, López Montesinos, Maria José, Rutz Porto, Adrize, Coelho Amestoy, Simone, Oliveira Arrieira, Isabel Cristina de, & Mikla, Marzena. (2013). Grupo focal: una técnica de recogida de datos en investigaciones cualitativas. Index de Enfermería, 22(1-2), 75- 78. <https://dx.doi.org/10.4321/S1132-12962013000100016>.
- Cáceres, Daniel. (2003). Agricultura Orgánica versus Agricultura Industrial: Su Relación con la Diversificación Productiva y la Seguridad Alimentaria. Agroalimentaria, 8(16), 29-39. Recuperado en 03 de abril de 2019, de http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542003000100002&lng=es&tlng=es.
- Calderón-Martínez, M. E., Taboada-Gaytán, O. R., Argumedo-Macías, A., OrtizTorres, E., López, P. A., Jacinto-Hernández, C. Jacinto-Hernández, C. (2017). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. Agricultura, sociedad y desarrollo, 14(2), 303-320.
- Calvet Mir1, Laura, Garnatje, Teresa, Parada, Montserrat, Vallès, Joan , Reyes García, Victoria. (2014). Más allá de la producción de alimentos: los huertos familiares como reservorios de diversidad biocultural. Recuperado en 4 de abril de 2019, de <https://www.ucm.es/data/cont/media/www/pag56050/Ambienta%20n%C2%BA%20107%20Junio%202014.pdf#page=42>.
- Camacho Segura, J. (2014). Editorial: Comida, Cultura y Política. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/rcan/v50n2/v50n2a01.pdf>
- Cartografía Social Indígena del departamento del Meta.(2010). Vicepresidencia de la República Programa Presidencial de Derechos Humanos y Derecho Internacional Humanitario Gobernación del Meta Secretaría Social y de Participación. Disponible en: http://historico.derechoshumanos.gov.co/Prensa/Publicaciones/CartografiaSocialIndigena_meta.pdf
- Carrera, H. 2012. La conservación y uso de la agrobiodiversidad, un valioso aporte a la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas de Cotacachi. Urku Yaku Wachariy 3. Recuperado de:

<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/6118/1/Agrobiodiversidad%20y%20soberania%20alimentaria%203.pdf> Castro, G., Lozano, A., Fernández, G., Ronca, F., Rodríguez, D.. Agrobiodiversidad y pobreza. Archivos de zootecnia (en línea). 2005, 54 (206-207), 205-209 [fecha de consulta 21 de septiembre de 2019]. ISSN: 004-0592. EN : <http://www.redalyc.org/articulo.oa?=49520714>.

- Castro Robles, A., & Camberos Castro, M. (2017). Pobreza alimentaria: inseguridad y vulnerabilidad en las regiones de Sonora en 2015. Iztapalapa. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades, (83), 43-73. <https://doi.org/10.28928/revistaiztapalapa/832017/atc2/castroroblesae/camberoscastrom>.

Chaparro Valderrama, J. (2013). Cambios institucionales para preservar la cantidad y la calidad del agua en la cuenca del Lago de Tota.

- Colombia, U. N. (2017). Papas más nutritivas. Obtenido de <http://www.papasmasnutritivas.unal.edu.co/>
- CORPOBOYACA . Informe cuanca del Lago de Tota. Obtenido de <http://www.corpoboyaca.gov.co/cms/wp-content/uploads/2016/05/Informe- cuenta-del-agua-Lago-Tota-.pdf>
- Colque G, Urioste M, Eyzaguirre J,L. Marginalización de la agricultura campesina e indígena. Dinámicas locales, seguridad y soberanía alimentaria. TIERRA, 2015.
- Cruells, M.G., Álvarez, A. La diversidad etnológica y alimentaria en la encrucijada de la conservación y el desarrollo. REVISTA DE DIALECTOLOGÍA Y TRADICIONES POPULARES, vol. LII, nº 1, (1997)
- Cruz, Y. S. B., & Espinel, J. C. A. (2017). CARACTERIZACIÓN DE LA CADENA PRODUCTIVA DE LA CEBOLLA DE RAMA Y LA ARTICULACIÓN ENTRE PRODUCTORES EN EL MUNICIPIO DE AQUITANIA BOYACÁ (2006-2014), 61.
- Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales. ONU. recuperado 17 de marzo de 2019 de: <https://undocs.org/es/A/RES/73/165%282018%29>
- Del Castillo SE (2010). Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (OBSAN): cinco años de trayectoria, reflexiones 2005-2010. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, Colombia.
- Denzin, N. K. & Lincoln, Y. S. (2006) "A disciplina e a prática da pesquisa qualitativa". In: Denzin, N. K. & Lincoln, Y. S. (Org.) O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens. Artmed, Porto Alegre, pp. 15-47
- Durall, J. G., & García, S. B. (2013). El derecho humano a la alimentación y al agua. *Cuadernos de estrategia*, (161), 25-65.

Bibliografía

- Elementos para la conceptualización de lo “campesino” en Colombia (2017). Documento técnico elaborado por el ICANH. Recuperado de: <https://www.dejusticia.org/wp-content/uploads/2017/11/Concepto%20t%C3%A9cnico-del-Instituto-Colombiano-de-Antropolog%C3%ADa-e-HistorialCANH.pdf>
- Fanzo, J., Hunter, D., Borelli, T., Mattei, F.. Diversifying Food and Diets Using agricultural biodiversity to improve nutrition and health (2013).
- Frison, E. Agricultural Biodiversity for Nutrition and Health. Paper prepared for presentation at the “Biodiversity And World Food Security: Nourishing The Planet And Its People” conference conducted by the Crawford Fund for International Agricultural Research, Parliament House, Canberra, Australia (2010.)
- FAO. (2013, febrero 17). Economías campesinas como cultura a rescatar. Recuperado 18 de enero de 2019, de <https://revistasoberaniaalimentaria.wordpress.com/2013/02/17/economia-scampesinas-como-cultura-a-rescatar/>
- GISPERTCRUELLS, MONTSERRAT, ÁLVAREZ DE ZAYAS, ALBERTO. (1997). La diversidad etnológica y alimentaria en la encrucijada de la conservación y el desarrollo. REVISTA DE DIALECTOLOGÍA Y TRADICIONES POPULARES. Recuperado el 2 de abril de <http://dra.revistas.csic.es/index.php/dra/article/viewFile/356/360>
- Herrera Rojas, G. (2016). Una mirada a la aplicación de la política de Seguridad Alimentaria y Nutricional en Colombia. En Chacón Barliza, O & Gordillo Motato, A (2016). Construyendo caminos hacia la garantía de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en Colombia: 10 años. Universidad Nacional de Colombia (sede Bogotá) Facultad de Medicina. Bogotá, Colombia.
- Holt-Gimenez, E., Altieri, M. A., & Rosset, P. (2006). Posición Política de Food First No. 12: Diez razones por qué una nueva Revolución Verde promovida por la Alianza de Rockefeller y la Fundación de Bill y Melinda Gates NO resolverá los problemas de Pobreza y Hambre en África Sub-Sahara.
- La pequeña agricultura en Peligro (2014). Informe OXFAM 180. Recuperado 19 de marzo de 2019 de http://www.ruralforum.org/img/recursos/estudio_al_extenso_oxfam.pdf.
- Leyva Trinidad, D. A., & Pérez Vázquez, A. (2015). Pérdida de las raíces culinarias por la transformación en la cultura alimentaria. Revista mexicana de ciencias agrícolas, 6(4), 867-881.
- Luna-González, DV., Sørensen, M., (2018). Una mayor agrobiodiversidad se asocia con una mejora en la diversidad de la dieta, pero no en el estado antropométrico infantil, del pueblo maya Achí de Guatemala. Salud pública Nutr. 2018 agosto; 21 (11): 2128-2141. Recuperado 11 de

septiembre , 2019 de <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29611490>

- Marín Marín, G.A., Álvarez de Uribe, M.C., Rosique Gracia, J. (2010). Cultura alimentaria en el municipio de Acandí. *Boletín de Antropología*, [S.l.], v. 18, n. 35, p. 51-72, sep. 2010. ISSN 2390-027X. Disponible en: . Fecha de acceso: 22 sep. 2019.
- Martínez-Nieto, P., García-González, D., Silva-Bonilla, P. S., Vargas-Chaparro, G., & Valderrama-Escallón, F. (2011). Manejo de residuos generados directa o indirectamente por el cultivo de cebolla en Aquitania (Boyacá-Colombia). *Revista AIDIS de Ingeniería y Ciencias Ambientales. Investigación, desarrollo y práctica*, 4(2), 23-34.
- Medina, J.L (2018). Derecho a la alimentación y acuerdo de paz en Colombia: correspondencia directa y desafíos. En FIAN (2018). *Perspectivas sobre el derecho a la alimentación y nutrición adecuada, Colombia*.
- Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*, 181-204.
- Mendieta, N., Beltrán, P., Mantilla, M., Martínez, P., Muñoz, J.L.. (2007). *Memorias de la Cumbre Alimentaria Regional del Magdalena Medio contra el Hambre Crónica Rural*. Disponible en: <https://obusinga.com/wpcontent/uploads/2017/08/MEMORIAS-CUMBRE-ALIMENTARIA.pdf>
- Moreno, C., Álvarez, A., Ospina, N., Bastidas, A., López, C., Melo, P., Mosquera, T., Cuéllar, D., Del Castillo, S. (2017). *Shagras para la vida, de los huertos tradicionales, a las shagras ancestrales agroecológicas y más nutritivas*. Universidad Nacional de Colombia. Bogotá D.C., Colombia.
- Morales, J.C. (2018). Neoliberalismo y Régimen agroalimentario y nutricional de tipo corporativista . En FIAN (2018). *Perspectivas sobre el derecho a la alimentación y nutrición adecuada, Colombia*.
- Mundo-Rosas, Verónica, Cruz-Góngora, Vanessa de la, Jiménez-Aguilar, Alejandra, & Shamah-Levy, Teresa. (2014). Diversidad de la dieta y consumo de nutrimentos en niños de 24 a 59 meses de edad y su asociación con inseguridad alimentaria. *Salud Pública de México*, 56(Supl. 1), s39-s46. Recuperado en 24 de septiembre de 2019, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342014000700007&lng=es&tlng=es.
- Okuda Benavides, Mayumi, Gómez Restrepo, Carlos. (2005). Metodología de investigación y lectura crítica de estudios. *Revista colombiana de psiquiatría*. Recuperado el 2 abril de <https://www.redalyc.org/html/806/80628403009/>
- Perry, S. (2013). Agricultura familiar y seguridad alimentaria en los países andinos. *Grupo Diálogo Rural, Conocimiento y Cambio en Pobreza Rural y Desarrollo*.

Bibliografía

- República de Colombia. Documento Conpes social 113: Bogotá: Consejo Nacional de Política Económica y Social.
- Raymond, P. (1990). El Lago de Tota ahogado en cebolla. Pontificia Universidad Javeriana.
- Roche , ML., Creed-Kanashiro , HM., Tuesta, I., Kuhnlein, HV. (2007) Traditional food diversity predicts dietary quality for the Awaju'n in the Peruvian Amazon. Recuperado 11 de septiembre de 2019 de: https://www.researchgate.net/publication/6226526_Traditional_food_diversity_predicts_dietary_quality_for_the_Awajun_in_the_Peruvian_Amazon/link/00b4952e7ecd3e0658000000/download
- Rubio R. Actores políticos frente al agro colombiano. Cuadernos tierra y justicia 8. Ilsa. Bogotá; 2002.
- Rueda, O. (2018). Peligro en el plato: rumores y leyendas urbanas del tema alimentario en internet. Revista Colombiana de Sociología, 123-145.
- Ruiz, J.I. (2012). Metodología de la investigación cualitativa (pp. 5-91). Bilbao, España: Publicaciones de la Universidad de Deusto.
- Rodriguez-Cossio, L, A. (2015). De la cocina a la fábrica, cambios en las prácticas alimentarias de Medellín 1950-1970. Medellín, Colombia. Tesis Universidad Nacional de Colombia. Recuperado 14 de marzo de 2019 de: <http://bdigital.unal.edu.co/46979/1/43672971.2015.pdf>
- Sandoval Godoy, S. A., Domínguez Ibáñez, S., & Cabrera Murrieta, A. (2009). De golosos y tragones están llenos los panteones: cultura y riesgo alimentario en Sonora. Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 17(SPE), 149-179.
- Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos. (2011) Recuperado 17 de marzo de 2019 de: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>.
- Schwei, R,J., Tesfay,H., Asfaw,F., Jogo, W., Busse, H. (2017). Household dietary diversity, vitamin A consumption and food security in rural Tigray, Ethiopia. Public Health Nutrition: 20(9), 1540–1547. Department of Medicine, University of Wisconsin Madison School of Medicine and Public Health, 800 University.
- Suárez Montoya, A. (2007). *El modelo agrícola colombiano y los alimentos en la globalización* (No. Doc. 26160) CO-BAC, Bogotá).
- Swindale, A., Bilinsky, P. (2006). Puntaje de Diversidad Dietética en el Hogar (HDDS) para la Medición del Acceso a los Alimentos en el Hogar: Guía de Indicadores. Washington, D.C.: FANTA/FHI 360.
- Viesca, F.C., Barrera, V.C. (2010). La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía de México. Recuperado 11 de marzo de 2019 de : http://web.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_02.pdf