UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Análisis de redes en el proceso de co-creación de guías alimentarias territorializadas en el sur del departamento Nariño

Angie Daniela Ortiz Ortega

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición Humana
Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Bogotá D.C., Colombia
2024

Análisis de redes en el proceso de co-creación de guías alimentarias territorializadas en el sur del departamento Nariño

Angie Daniela Ortiz Ortega

Trabajo de investigación presentado como requisito parcial para optar al título de:
Magister en Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional

Directora:
Msc Alejandra Lizseth Alvarez Alvear
Codirectora:
Ph.D. Teresa de Jesús Mosquera

Línea de Investigación:
Política pública Gobernanza y Seguridad Alimentaria y Nutricional

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Medicina, Departamento de Nutrición Humana
Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Bogotá D.C., Colombia
2024

Dedicatoria

A Dios y a la Santísima Virgen por acompañarme en el camino

A mis padres, Marleny y Jesús quienes siempre están a mi lado rodeándome con su amor incondicional, motivación y paciencia para ser mejor cada día y lograr todo aquello que me proponga en mi plan de vida.

A Paulina que desde el cielo infinito me acompaña y me protege siempre, porque es la prueba que el amor no termina con la ausencia física.

A Carmen y a Julio E. por ser siempre mi respaldo aunque me equivoque pero, su amor y cariño va más allá que un vínculo de sangre puede tener.

A karen por ser mi ejemplo a seguir como mujer, profesional y madre quien con su amor y responsabilidad me demuestra que todo es posible.

A Juan José porque su existencia en mi vida es una motivación para sonreír y saca en mi un amor que nunca pensé sentir.

A Alejandra Alvarez quién por su gran corazón decidió acompañarme en este camino y enseñarme infinidad de conocimientos adquiridos en su experiencia, los agradecimientos me quedan cortos para ella.

Declaración de obra original

Yo, Angie Daniela Ortiz, declaró lo siguiente:

He leído el Acuerdo 035 de 2003 del Consejo Académico de la Universidad Nacional. «Reglamento sobre propiedad intelectual» y la Normatividad Nacional relacionada al respeto de los derechos de autor. Esta disertación representa mi trabajo original, excepto donde he reconocido las ideas, las palabras, o materiales de otros autores.

Cuando se han presentado ideas o palabras de otros autores en esta disertación, he realizado su respectivo reconocimiento aplicando correctamente los esquemas de citas y referencias bibliográficas en el estilo requerido. He obtenido el permiso del autor o editor para incluir cualquier material con derechos de autor (por ejemplo, tablas, figuras, instrumentos de entrevista o grandes porciones de texto).

Por último, he sometido esta disertación a la herramienta de integridad académica, definida por la Universidad Nacional de Colombia.

Angie Daniela Ortiz Ortega

Fecha 27/09/2024

Agradecimientos

Agradezco a todos los actores entrevistados que hicieron posible está investigación en especial, a los integrantes del Mercado Comunitario de Guachucal quienes compartieron conmigo sus conocimientos y grandes experiencias de vida.

Tabla de Contenido Pág.

Contenido

Resumen **9**

1. El problema de investigación **14**
1.1 Planteamiento de la pregunta de investigación 14
1.2 Estado del arte 16

2. Objetivos **28**
2.1 Objetivo general 28
2.2 Objetivos específicos 28

3. Un contexto determinante **28**
3.1 Proyecto Territorio Comida y Vida 28
3.2 El departamento de Nariño y sus características 31
3.3 Municipios de Guachucal y Cumbal 36

4. Referentes Normativos **40**

5. Aproximaciones conceptuales **45**

6. Metodología **58**
6.1 Tipo de estudio 62
6.2 Población de estudio 63
6.3 Instrumento de recolección 64
6.4 Categoría de análisis 66

7. Resultados y análisis **66**
7.1 Resultados 66
7.2 Análisis 92

8. Conclusiones **124**

9. Recomendaciones **128**

10. Bibliografía **130**

11.Anexos **136**
11.1 Formato de Consentimiento informado 136
11.2. Formato de entrevistas semiestructura 137

Lista de Figuras Pág

Figura 1. Metodología para la adaptación territorial de las GABA. 24
Figura 2. Propuesta metodológica para una guía alimentaria territorializada. 26
Figura 3. Ubicación geográfica del departamento de Nariño 31
Figura 4. Mapa indicativo de los pueblos indígenas del Departamento de Nariño 34
Figura 5. Plato saludable de la Familia Colombiana 47
Figura 6. Esquema investigativo sobre los sistemas alimentarios en territorios indígenas. 51
Figura 7. Grafo # 1. Red de Actores claves e interrelaciones entre actores de los sistemas alimentarios de los municipios de Guachucal-Cumbal 75
Figura 8. Densidad de Red #1. 76
Figura 9. Betweennes 82
Figura 10. Índice de Centralización 83
Figura 11. Grafo #2. Red de Problemas centrales de alimentación en el territorio Guachucal-Cumbal 84

Lista de tablas Pág.

Tabla 1. Mapeo de actores referencial Guachucal 64
Tabla 2. Mapeo de actores referencial Cumbal 65
Tabla 3. Mapeo de actores a partir de las funciones de los sistemas alimentarios definidas por TCV 67
Tabla 4. Filtro de Mapeo de actores a partir de las funciones de los sistemas alimentarios definidas por TCV 71
Tabla 5. Interacciones de actores de clave de los sistemas alimentarios sustentables de los municipios de Guachucal - Cumbal 77

Lista de abreviaturas

Abreviatura	Término
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GABA	Guías Alimentarias Basadas en Alimentos
MSPS	Ministerio de Salud y Protección Social
AIP	Acción Participativa
SAN	Seguridad Alimentaria y Nutricional
SoA	Soberanía Alimentaria
ODS	Objetivos de desarrollo sostenible
OBSSAN-UN	Observatorio de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia
IAP	Investigación - Acción - Participación
PMA	Programa Mundial de Alimentos
ONU	Organización de las Naciones Unidas
CTNGA	Comité Técnico Nacional de Guías Alimentarias
TCV	Proyecto Territorio Comida y Vida
ARS	Análisis de Redes Sociales
UNAL	Universidad Nacional de Colombia

Resumen

Análisis de redes en el proceso de co-creación de guías alimentarias territorializadas en el sur del departamento Nariño

Introducción: En Colombia se vienen adelantando esfuerzos intersectoriales, en transformar los sistemas alimentarios para promover una alimentación saludable con base al Enfoque de Derechos Humanos, que permite trabajar de forma respetuosa con las diferentes poblaciones, reconociendo su diversidad, costumbres y tradiciones mediante procesos de educación nutricional como las Guías Alimentarias. En la garantía del Derecho Humano a la Alimentación, se reconoce a los sistemas alimentarios y a los actores que los conforman mediante las dinámicas relaciones que surgen como dinamizadores de relaciones que permiten estructurar formas de participación en el diseño de estrategias para garantizar la Seguridad Alimentaria. **Objetivo:** Analizar las dinámicas relacionales de los actores vinculados a los sistemas alimentarios, que influyen en la futura co-creación de Guías Alimentarias Territorializadas a partir del caso de las comunidades de Guachucal y Cumbal en el sur del departamento de Nariño. **Metodología:** Análisis de Redes Sociales con enfoque cualitativo y cuantitativo a partir de las dinámicas relacionales de los actores que conforman el sistema alimentario caracterizado por el proyecto Territorio, Comida y Vida en los municipios de Guachucal-Cumbal del departamento de Nariño. **Resultados:** Se logró la identificación de actores clave, así: actor fuente: asociaciones lácteas; actor colector: Secretaría de Agricultura Municipal y actor Puente: los consumidores, con una cohesión del 85% de relaciones existentes en la red estudiada además de la priorización de problemas centrales de alimentación y construcción de propuestas metodológicas **Conclusiones:** Todos actores de los sistemas alimentarios son importantes por las funciones e interacciones que realizan entre ellos, dadas por el intercambio de conocimientos y saberes que permitirán

una construcción de guías alimentarias territorializadas basadas en sistemas alimentarios pertinentes, efectivas y sostenibles en los territorios.

Palabras claves: Alimentación, Guías Alimentarias, Sistema Alimentario, Actores clave, Dinámicas relacionales

Summary

Network analysis in the process of co-creating territorialized food guidelines in the southern Nariño department

Introduction: In Colombia, intersectoral efforts are being made to transform food systems to promote healthy eating based on the Human Rights Approach. This approach allows for respectful work with different populations, recognizing their diversity, customs, and traditions through nutritional education processes such as the Dietary Guidelines. In guaranteeing the Human Right to Food, food systems and the actors that comprise them are recognized through the dynamic relationships that emerge as drivers of relationships that allow for structuring forms of participation in the design of strategies to guarantee Food Security. **Objective:** To analyze the relational dynamics of the actors linked to food systems, which influence the future co-creation of Territorialized Dietary Guidelines based on the case of the communities of Guachucal and Cumbal in the south of the department of Nariño. **Methodology:** Social Network Analysis with a qualitative and quantitative approach based on the relational dynamics of the actors that make up the food system characterized by the Territory, Food and Life project in the municipalities of Guachucal-Cumbal, Nariño Department. **Results:** Key actors were identified as follows: source actor: dairy associations; collector actor: Municipal Agriculture Secretariat; and bridge actor: consumers, with 85% cohesion of existing relationships in the studied network, in addition to the prioritization of core food problems and the construction of methodological proposals**. Conclusions:** All actors in food systems are important due to the functions and interactions they perform among themselves, given the exchange of knowledge and expertise that will allow for the construction of territorialized food guidelines based on relevant, effective, and sustainable food systems in the territories.

Keywords: Food, Food Guidelines, Food System, Key Actors, Relational Dynamics

Introducción

Desde la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) mediante Conpes 113, se establecen los ejes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) como los principales componentes para que un individuo pueda lograr una alimentación adecuada. Sin embargo, para esto es relevante incluir características culturales y territoriales que influyen en la dieta de las comunidades y se enmarcan en la defensa de la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional de sus territorios. Es entonces, donde toman relevancia los espacios participativos para la construcción del conocimiento a partir de las realidades territoriales y posibles soluciones consensuadas, como el primer paso de la creación de la política pública.

En los espacios participativos, se establecen interrelaciones entre actores que, pueden llevar a la construcción de políticas públicas en alimentación y nutrición a partir, de la necesidad de formular orientaciones técnicas que promuevan en las comunidades el goce de un adecuado estado de salud en la cual, la Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) se convierte en un instrumento relevante, para motivar la adopción de comportamientos alimentarios saludables y mejoras en la situación alimentaria y nutricional (ICBF, 2015, P. 16).

Las guías alimentarias, son utilizadas como herramienta de educación alimentaria y nutricional que se construyen de manera intersectorial, siendo las comunidades un actor importante en el aporte de conocimientos territoriales con bases en sus contextos culturales, sociales y económicos que incide en los patrones alimentarios por lo que, es necesario diseñar estrategias basadas en alimentos que sean localmente adecuadas (ICBF, UNAL, 2019).

Desde el Proyecto *Transformando los sistemas alimentarios para mejorar los medios de vida y la sostenibilidad ambiental en dos territorios indígenas de Colombia* en adelante "Territorio Comida y Vida" (TCV) ejecutado por La Universidad Nacional de Colombia y La Universidad del Cauca se ha propuesto desarrollar el proceso de co-creación de Guías Alimentarias territorializadas en el sur de Nariño, como un interés propuesto por la misma comunidad. Por lo cual, el presente trabajo de investigación se enlaza para trabajar con los actores participantes de este proyecto que conforman los sistemas alimentarios de los municipios de Guachucal y Cumbal desde un énfasis de análisis de redes, que permita identificar los actos claves y sus dinámicas relaciones que surgen al ser convocados en este proceso por sus funciones y aportes.

Es importante destacar la influencia que tienen estos actores en reflejar las realidades del territorio. Por tanto, proporcionan información precisa sobre las necesidades del contexto de estudio, permitiendo realizar acercamientos e intervenciones para la elaboración de herramientas de educación alimentaria y nutricional con los actores locales como pautas de investigación para los procesos que requieren la construcción de guías alimentarias territorializadas.

1. El problema de investigación

1.1 Planteamiento de la pregunta de investigación

Colombia es uno de los países que cuenta con herramientas de educación nutricional que orientan a la población en el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional, denominadas Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAS) (ICBF, FAO 2015, P. 27). Desde la última actualización de guías en el año 2015, se ha visto la necesidad de desarrollar iniciativas de enfoque territorial de estas herramientas, que reconocieran la diversidad, la riqueza alimentaria y cultural de cada uno de los territorios y comunidades. Para ello, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) con el fin de promover prácticas de alimentación saludables sostenibles y culturalmente apropiadas implementó bajo la orientación de la Universidad Nacional, metodologías participativas y diferenciales que incluyen la comprensión del contexto cultural, geográfico, histórico y político de los territorios. (ICBF, UNAL, 2019, p. 22).

En la garantía del Derecho a la Alimentación, el conjunto de contextos culturales, geográficos, sociales y el reconocimiento de sistemas alimentarios, es de gran importancia, reconocer y considerar el consumo de alimentos propios y diversos que conforman las dietas de las comunidades, como características específicas a contemplar en la construcción de las guías alimentarias territorializadas. Para que el reconocimiento, sobre las particularidades territoriales se realice de forma efectiva, se requiere de procesos de participación comunitaria e intersectorial, orientados en metodologías co-creativas, como una vía para que estas herramientas se conviertan en instrumentos técnicos útiles ante el estado, las comunidades, organizaciones sociales, comunitarias y étnicas como hojas de ruta

en la implementación de programas, políticas y proyectos públicos en cada región.

Es importante entender y explicar en este proceso las dinámicas relaciones que se tejen en el sistema alimentario del territorio, la existencia de actores clave que captan a otros o que se convierten en dinamizadores de relaciones, que permiten estructurar las formas de participación en el diseño de estrategias para garantizar la Seguridad Alimentaria.

Desde el año 2022, en el departamento de Nariño se inició la implementación del Proyecto *Transformando los sistemas alimentarios para mejorar los medios de vida y la sostenibilidad ambiental en dos territorios indígenas de* "**Territorio Comida y Vida** " en los municipio de Guachucal, Cumbal y Contadero en el marco del convenio de la Universidad Nacional de Colombia y el Centro Internacional de Investigación para el Desarrollo de Canadá. En relación a este proyecto, las comunidades participantes indígenas y campesinas, han expresado su interés en la construcción de herramientas técnicas y políticas para la defensa de la Soberanía y las Autonomías alimentarias en sus territorios, considerando que las transformaciones políticas, económicas y sociales, en muchas ocasiones han amenazado sus prácticas y su comprensión propia del proceso alimentario.

En ese contexto, se proyecta a las guías alimentarias territorializadas como una vía para orientar a las comunidades en temas alimentarios, mediante el proceso de co-creación, el cual se toma desde el análisis de la participación de actores y las dinámicas relacionales que suceden en los sistemas alimentarios. Es un enfoque que se alinea a la visión más integral del proceso alimentario que involucra actividades, actores y relaciones diversas, y por tanto identificar estas particularidades es un punto de partida hacia una construcción colectiva y participativa de estos instrumentos en el futuro.

En este orden de ideas, se plantea la siguiente pregunta de investigación: **¿Cuáles son las dinámicas relacionales entre los actores vinculados a los sistemas alimentarios que influyen en la co-creación de guías alimentarias territorializadas en las comunidades del sur del departamento de Nariño?**

1.2 Estado del arte

Las guías alimentarias como herramienta de educación alimentaria y nutricional (EAN), son utilizadas para mejorar el estado nutricional de la población mediante el fomento de buenos hábitos saludables, establecidas en mensajes de fácil comprensión que crea cada país para ser acogida por sus habitantes. Su origen retoma desde el año 1992 en Roma, durante la Conferencia Internacional de Nutrición, organizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), "dedicada exclusivamente a abordar los problemas nutricionales a nivel mundial para promover y fomentar estrategias y acciones para mejorar el bienestar internacional y el consumo de alimentos en todo el mundo" (Informe de reunión consultiva conjunta OMS, 1998, p.1).

En Latinoamérica 17 países cuentan con guías alimentarias y 12 países en el caribe, la mayoría de ellos utilizaron el modelo desarrollado por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) en 1995, con enfoque multidisciplinario participativo de sectores públicos, privados, académicos y agencias internacionales para una implementación adecuada que satisfaga las necesidades de salud pública (FAO, 2007).

A nivel internacional se trae al contexto las guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios, de Costa Rica "Guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios para la población adolescente y adulta en Costa Rica" y de República Dominicana

“El Manual General de la Guías Basadas en Sistemas Alimentarios con enfoque de curso de vida”, en dichas guías se tiene en cuenta que los efectos del cambio climático y las dificultades en aprovisionamiento de alimentos afectan a la población, por tanto, tienen como objetivo proporcionar consejos prácticos a la población sobre los tipos de alimentos que corresponden a una dieta saludable, teniendo también en cuenta las especificidades culturales locales, por lo que el enfoque de sistemas alimentarios en las guías alimentarias permite aportar una visión integradora para una mejor nutrición, mejor producción, mejor vida y mejor medioambiente, según lo establece el nuevo marco estratégico de la FAO. Desde el foco en los sistemas alimentarios, se permite lograr la multisectorialidad y la inclusión de mayor cantidad de actores en los temas de mejor nutrición lo que permite beneficiar de la excelencia científica a través de datos actualizados y del monitoreo y la evaluación de los programas (FAO,2022).

Colombia, es uno de los países pioneros de Latinoamérica, pues cuenta desde el año 2000 con guías alimentarias, las cuales en el año 2008 fueron actualizadas a cargo del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) quién, realizó el proceso de actualización y para complementar dicho proceso en 2009 la Universidad Nacional de Colombia creó una metodología qué, con énfasis en evidencia científica en materia de alimentación y nutrición, fue aplicada por profesionales internacionales y nacionales en los años 2010 a 2011. Es así que desde el 2015, el país cuenta con un documento técnico, que orienta las acciones en alimentación y nutrición (ICBF, 2015).

Sin embargo, en las Guías Alimentarias nacionales, por ser de carácter generalizado, se encuentran algunos vacíos de contextualización territorial importante en el contexto de la defensa de la soberanía alimentaria y nutricional. El territorio colombiano desde el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional

(PNSAN 2012 -2019), como parte de su estrategia de participación social y comunitaria en los planes, programas y proyectos de SAN propuso implementar estrategias de territorialización como parte de procesos de EAN en guías alimentarias, que hace referencia a la apropiación de las particularidades del territorio para que éstas marquen la dirección que debe tener la elaboración del material educativo con base en las ideologías generadas alrededor del territorio sobre conocimientos (teóricos y prácticos) que una comunidad ha relacionado con su propio territorio (Escobar, 2014).

En el año 2018, mediante el convenio entre el ICBF y FAO se realizó el ejercicio de adaptación de las de las GABA a la cultura alimentaria en los departamentos de Magdalena, Cauca y Risaralda, para la población colombiana mayor de 2 años y menor de 2 años, gestantes y madres en periodo de lactancia en donde, se incluyeron piezas gráficas con alimentos de producción local, roles del hogar en el proceso de alimentación con participación de todos los miembros de las familias y comunidades. Para esta territorialización se tuvo en cuenta situación alimentaria y nutricional del territorio, cultura alimentaria, enfoque diferencial étnico cultural, de género y territorial en la metodología de adaptación de las GABA a través de acciones de capacitación, transferencia técnica y elaboración de instrumentos de análisis (ICBF, FAO., 2023, p. 66).

Posteriormente, la Universidad Nacional y el Ministerio de Cultura desarrollaron adecuación y/o adaptación territorial de GABA, incluyendo aspectos relacionados con las cocinas tradicionales y con los sistemas alimentarios más próximos a los territorios colectivos de las comunidades étnicas participantes. Este proceso se realizó durante el 2017 y el 2018 en Guapi (Cauca) con el apoyo del ICBF, el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) y los 5 consejos comunitarios afrodescendientes del municipio (Mincultura/UNAL, 2018). En este proceso de adaptación de las GABAS se obtuvo como resultado “El potrillo de la buena alimentación” basado en la metodología de investigación Información Acción

Participativa (AIP) y la Cartografía Social a partir de la identificación de problemas estructurales del territorio, identificación de actores locales claves como líderes y lideresas que permitieron delimitar aspectos diferenciados respecto a la alimentación de cada consejo comunitario, análisis de sistema alimentario local y actividades de recuperación de la memoria alimentaria con el objetivo de incentivar los sistemas alimentarios para promover hábitos de alimentación acordes a las culturas culinarias y las concepciones de salud de las comunidades participantes.

Las metodologías que usaron, se basaron en los principios de la cartografía social y la IAP, esta adecuación territorial de GABAS además de promover hábitos de alimentación y actividad física, tuvo en cuenta el concepto de “buen vivir” de las comunidades afrodescendientes para resignificar lo que tradicionalmente, desde las ciencias de la salud se comprende como “estilos de vida saludable”, en dicha metodología se resalta la utilidad del mapa de redes con las relaciones sociales y culturales de la población, identificando actores y escenarios.

La forma de entender el bienestar y la salud se reflejó en los mensajes pedagógicos resultantes, ya que al tener en cuenta la noción del buen vivir no se desligó el cuidado del cuerpo (de los seres humanos) del cuidado del territorio (de los seres no humanos) (ICBF y UNAL, 2019, p. 22). Para ello, el diálogo de saberes permitió la construcción en conjunto de las guías alimentarias acorde a las necesidades, resaltando la intencionalidad de los líderes de la comunidad en rescatar la importancia de que las niñas, los niños y los adolescentes reconocieran sus raíces ancestrales y el cuidado del territorio (Saurith, 2018).

En el 2018, el Programa Mundial de Alimentos (PMA) trabajó con la población Afro/Wayuú de la cuenca del Río Camarones en la media Guajira utilizando como metodologías cartográficas e investigaciones colaborativas, lo que llevó a diseñar

varios iconos, de los cuales, el principal fue una “Recua de burros nutritivos” que estuvo acompañada de esquemas de mapas del pasado y del presente, ya que además de brindar pautas de alimentación saludable, sensibilizar a la población sobre los cambios en el territorio y su relación con la situación de salud y nutrición de la población (PMA, 2019).

En ese mismo año, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) trabajó con Sinergias en 28 pueblos indígenas de la Amazonía colombiana, que se desarrolló en el marco de un proyecto de cualificación a Hogares de Bienestar Familiar (HCB tradicional, modalidad comunitaria), en 37 comunidades indígenas de todo el departamento del Vaupés. Realizaron una implementación de las GABAs nacionales, adecuándose a los contextos socioculturales de los pueblos indígenas elaborando imágenes por los mismos e iconos basados en fotografías. (Sinergias, 2018). También en el 2018, el ICBF en convenio con la FAO realizó la adaptación territorial de las GABAS en tres regiones priorizadas: Región Atlántica, Región Pacífica y Eje Cafetero. Para esta adaptación se realizó un reconocimiento de los alimentos autóctonos y preparaciones tradicionales de los grupos indígenas Misak y Embera Chami, afrodescendientes de Tumaco y campesinos del Eje Cafetero. Diseñaron piezas comunicativas audiovisuales dirigidas a madres y padres de familia, cuidadores de niños y niñas de 6 a 14 meses, y niños y niñas de 2 a 5 años, que enfatizan en la introducción de la alimentación complementaria y las recomendaciones de alimentación específicas de esta edad. (ICBF y UNAL, 2019, p. 22).

En el 2019, se desarrolló el proceso de adaptación territorial de las GABA, por parte del ICBF y UNAL con la comunidad Pijao del Tolima de los municipios de Natagaima, Coyaima, Ortega, el enfoque metodológico que orientó esta adaptación territorial tuvo como marco la estrategia de Investigación, Acción, Participación (IAP), la cual, se fundamenta en la comprensión y transformación de la realidad social a través de la reflexión, acción y comunicación que una comunidad puede

tener sobre sus problemas o dificultades, así como de sus potencialidades. En el proceso, se utilizó las herramientas de red de la memoria alimentaria, cartografías y corpografías para obtener la caracterización de los sistemas alimentarios y culinarios; para establecer las recomendaciones técnicas, se hizo un diálogo con los 6 grupos de alimentos que propone las GABAS, se discutieron las características nutricionales de los alimentos expuestos en torno a estos y se hizo una reflexión conjunta sobre el estado de salud y nutrición de la población, su relación con los hábitos alimentarios actuales y las fortalezas y debilidades de sus sistemas alimentarios. Es decir que se conservaron los 6 grupos de alimentos, porciones y mensajes de las GABAS nacionales complementados con los hallazgos de la caracterización de los sistemas alimentarios y culinarios locales enfocados en la disponibilidad, el acceso y el consumo en relación con la salud reflejada cuerpos sanos o no sanos.

Para la representación de las GABAS adaptadas para las comunidades Pijaos los elementos escogidos fueron: las manos, las totumas, las hojas de plátano cachaco, el agua, los alimentos más representativos de sus sistemas alimentarios teniendo en cuenta la distribución de grupos propuesta por las GABAS nacionales y la actividad física, dicho boceto fue validado ante la comunidad y ICBF, cada uno estableció parámetros para su aprobación.

A partir de este resultado, se desarrolló un "Manual para facilitadores", en el cual se proponen una serie de recomendaciones para el personal de salud y demás profesionales implicados en el tema de EAN, se especifica más detalles para la implementación y evaluación de estas guías territorializadas, no es sólo como un icono sino una estrategia para promover hábitos de alimentación saludables teniendo en cuenta en todo momento los sistemas alimentarios y culinarios locales (ICBF y UNAL, 2019, p.107-108).

Para la territorialización de las GABAS del pueblo Room que habita en Bogotá, en el año 2019, se tuvo en cuenta que el sistema alimentario es el mismo de la sociedad mayoritaria urbana, se basa en la compra de alimentos, es decir consumidores comprendiendo que son ellos quienes determinan qué se consume, dónde se compra y cuál es la temporalidad de adquisición de estos alimentos, y para ello las decisiones se toman de acuerdo al trabajo o a la actividad económica realizada para la sostenibilidad de la familia, así como por los lugares de abastecimiento: plazas de mercado, tiendas de barrio y supermercados, además, suelen comprar los alimentos día a día en poca cantidad y en lugares cercanos a sus casas, excepto cuando hay reuniones especiales o cuando se redimen los bonos de los apoyos alimentarios de instituciones del Estado.

Se utilizó como metodología de trabajo la red de memoria alimentaria, la cartografía en donde se utilizó un mapa de Google maps de Kenedy y Puente Aranda ya que, debido al asentamiento de la comunidad no reconocía los límites de las localidades en la ciudad, así mismo se utilizó la corpografia relación con la situación de salud y nutrición de las comunidades desde sus conocimientos propios, cartográficas para realizar una caracterización efectiva de los sistemas alimentarios de las localidades de Kennedy y Puente Aranda.

En la identificación y priorización de los problemas de salud y nutrición, se detectó que las mayores causas de morbimortalidad en la población adulta de estos grupos étnicos son similares a la información nacional, siendo las enfermedades no transmisibles, cerebro vasculares, sobrepeso, la obesidad y el sedentarismo las principales. En el transcurso del proceso de adaptación para este grupo étnico el comité de expertos del Comité Técnico Nacional de Guías Alimentarias (CTNGA) estableció que las recomendaciones técnicas y los mensajes pedagógicos de las GABAS nacionales se mantengan y el CBF fue enfático en que se conservaran los objetivos, los grupos de alimentos del icono principal y los mensajes pedagógicos,

en cambio los temas de las fases restantes se discutieron y validaron con los grupos étnicos.

Así las cosas, la UNAL acogió el objetivo general planteado por la GABA nacional para mayores de dos años, incluyendo aspectos concernientes a la alimentación de las lactantes, gestantes y niños y niñas menores de dos años, más algunas particularidades territoriales de cada grupo étnico en compañía de ferias gastronómicas en donde se tomaron muestras de alimentos para su análisis químico y así brindar recomendaciones nutricionales que tuvieran en cuenta los sistemas alimentarios, las cocinas tradicionales y los hábitos alimentarios de las comunidades. Para la elaboración de la iconografía fue representada a través de la carreta, la paila de cobre y las carpas, las familias se dedican a la modelación de artesanías en cobre, la carreta y la carpa son elementos que perviven en la memoria de los mayores y hacen alusión al nomadismo, a la movilidad y como tal a la cultura Romaní (ICBF y UNAL, 2019, p.73).

Entre el 2021 y 2022, la Fundación Iguaraya y Ministerio de Cultura se desarrolló el "Fortalecimiento de la cocina y tradición oral wayuu" la metodología a utilizar fue la línea de tiempo de hitos en alimentación y cartografía social de cocinas locales con participación de niños, niñas, jóvenes, adultos jóvenes y mayores, que permitió la construcción colectiva de mensajes por territorio desde la reflexión alrededor de lo considerado saludable para el cuerpo, espíritu, cultura, territorio y economía tradicional, consigo esto se elaboraron las piezas de comunicación colectivas para los mensajes centrales de la Guía que se denominó "La Ranchería Erkojore" (ICB, FAO, 2023, p.72- 73).

Otro aporte importante publicado por el ICBF y la FAO en el 2023, es la Metodología para el Diseño, Implementación, Seguimiento y Evaluación de la Adaptación

Territorial de las GABA, dirigida a diferentes sectores o entidades del nivel nacional y territorial en donde brindar orientaciones técnicas y metodológicas para la adaptación de las GABAS que promuevan prácticas alimentarias saludables desde una perspectiva diferencial, cultural y territorial. Contribuye que en la nueva agenda global de los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) plantea que hay más personas por alimentar y a su vez se producen alimentos suficientes para todos. Por lo tanto, se deben transformar los actuales sistemas alimentarios para hacerlos más sustentables, en los últimos 25 años, los sistemas alimentarios se han venido transformando, auspiciados por la urbanización abandonado los sistemas alimentarios tradicionales, incorporando sistemas alimentarios "modernos" generado la pérdida de saberes y tradiciones relacionadas con la producción, conservación y preparación de alimentos (FAO, 2020).

A nivel nacional se han adelantado esfuerzos intersectoriales, normativos y de Política Pública para transformar los sistemas alimentarios y promover una alimentación saludable; a partir del Enfoque de Derechos Humanos, que permite trabajar de forma respetuosa con las diferentes poblaciones, reconocer su diversidad, costumbres y tradiciones, y contemplar su identidad para la promoción de hábitos alimentarios saludables y sustentables, enfocados en la garantía del Derecho a la Alimentación (FAO, ICBF, 2023).

Los mapeos de actores, las cartografías sociales, corpografía y los abordajes cualitativos son metodologías estratégicas para planificar e implementar la adaptación de las GABA, dado que favorecen la participación. Caracterizar a través de espacios de diálogo intersectorial y revisión de fuentes secundarias con perspectiva de DHA permite reconocer las dinámicas ambientales, sociales de un territorio, lugares y actores que están relacionados con los diversos eslabones de los sistemas alimentarios locales, para que las recomendaciones, íconos y mensajes se construyan con sus aportes y reconozcan las características de los territorios como un aspecto potente para la implementación de las Guías

adaptadas. Dicho documento plantea la siguiente ruta metodológica para la adaptación territorial de las GABA para Colombia:

Figura 1. Metodología para la adaptación territorial de las GABA.

Fuente: ICBF, FAO, (2023).

Las GABAS territorializadas, son planteadas como recursos para la adaptación diferencial de minutas en los programas de alimentación escolar en muchos territorios; para los procesos de territorialización que adelanta el ICBF en sus modalidades, servicios de atención y otros programas que contemplen el enfoque diferencial e integren la complementación alimentaria. También se espera que logren afectar positivamente indicadores de salud nutricional, que en algunos territorios resultan estratégicos ante el incremento de problemas de malnutrición y frente al debilitamiento de los conocimientos tradicionales de muchas comunidades debido al relevo generacional, la pérdida de autonomía territorial y el impacto de los

conflictos sociales y medioambientales, especialmente visibles entre los pueblos étnicos del país. (FAO, ICBF, 2023, P. 120-123).

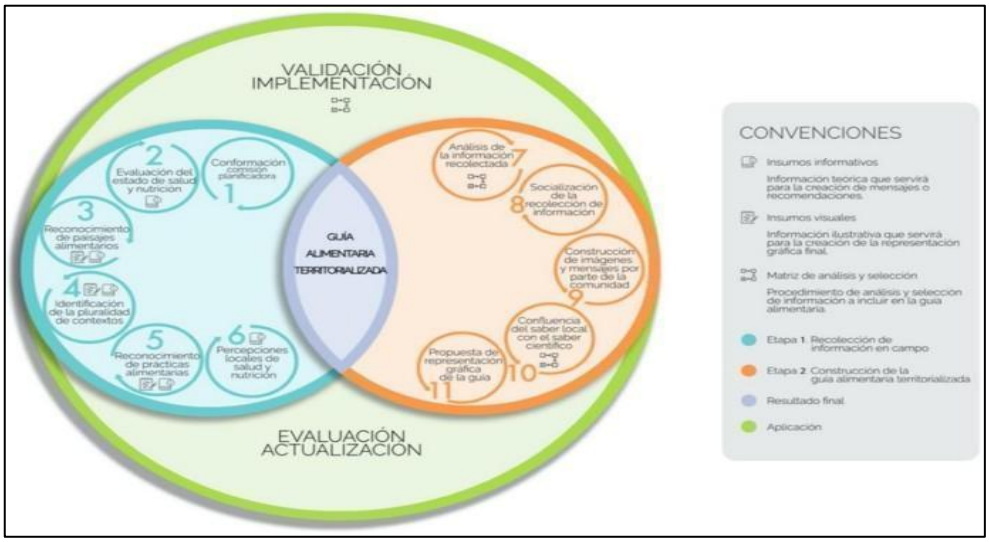
Existen referentes académicos, relacionados con la construcción de metodologías de guías alimentarias territorializadas como lo es: la propuesta metodológica para la elaboración de una guía alimentaria territorializada de “La comunidad Noble y de Paz Marco Aurelio Buendía”, Charras Guaviare - Colombia (Fonseca, 2020), que crea una metodología enfocada en la inclusión de la cultura de la población basada en la información científica para generar recomendaciones cuantitativas de ingesta alimentaria en relación al adecuado estado nutricional en conjunto con la importancia de los saberes locales para realizar un diálogo científico y así generar guías alimentarias que nazcan de la historia del territorio.

En esta metodología, se propone 6 etapas con enfoque diferencial de elaboración de guías alimentarias:

1. Planificación: Se incluyen las percepciones de la población sobre sus propios problemas, territorios y prácticas alimentarias, para crear y construir recomendaciones para alcanzar las autonomías alimentarias de las poblaciones.
2. Caracterización del grupo objetivo: se basan en el perfil epidemiológico de la población, los problemas prioritarios de salud y las percepciones que tiene la población ante estos.
3. Definición de objetivos: se relaciona con aspectos particulares de la cultura y el territorio que deben ser reconocidos como la salud de la comunidad, el territorio, la sostenibilidad de este y de los sistemas alimentarios.
4. Creación de recomendaciones: temáticas que direccionan las recomendaciones que se le otorga a la población creadas en conjunto a través de un proceso participativo/colaborativo, dirigidas a problemas de la salud del organismo y del territorio.

5. Ícono: representaciones gráficas que surgen de talleres y actividades realizadas con las comunidades que expresan ideas y saberes locales con respecto a los alimentos y la ingesta de estos.
6. Validación: el proceso que se realiza de manera colaborativa, liderado por la comunidad, la validación puede ser omitida. Esta es una metodología que se prevé desarrollar en un período de un año y medio, y ser dirigida por la comunidad. (Fonseca, 2020, p. 25).

Figura 2. Propuesta metodológica para una guía alimentaria territorializada.



Fuente: Fonseca, (2020).

2. Objetivos

2.1 Objetivo general

Analizar las dinámicas relacionales de los actores vinculados a los sistemas alimentarios, que influyen en la futura co-creación de Guías Alimentarias Territorializadas a partir del caso de las comunidades de Guachucal y Cumbal en el sur de Nariño.

2.2 Objetivos específicos

- Identificar los actores clave en el sistema alimentario del territorio Guachucal-Cumbal.
- Establecer las interacciones entre los actores, en el marco de la co-creación de las Guías Alimentarias Territorializadas
- Analizar la influencia de las dinámicas relacionales como insumo para la co-creación de Guías Alimentarias basadas en sistemas alimentarios.

3. Un contexto determinante

3.1 Proyecto Territorio Comida y Vida

En el marco del convenio de la Universidad Nacional de Colombia y el International Development Research Centre, La Universidad Nacional de Colombia y Universidad del Cauca desde noviembre del año 2022, lideran la implementación del Proyecto Transformando los sistemas alimentarios para mejorar los medios de vida y la sostenibilidad ambiental en dos territorios indígenas de Colombia en adelante “Territorio Comida y Vida”, mediante la instalación de un equipo técnico

de la Universidad Nacional de Colombia en el departamento de Nariño y de la Universidad del Cauca en Cauca, donde confluyen equipos de investigación transdisciplinares .

Entre los intereses del proyecto, se encuentra el desarrollo de estrategias o iniciativas que contribuyan a las transformaciones positivas de los sistemas alimentarios con dinámicas más sostenibles, procesos en los que se proyecta la co-creación de guías alimentarias territorializadas de esta comunidad, como una línea que nace de su propio interés en reconocimiento de su producción alimentaria dada por actores propios y riqueza cultural del territorio, que hacen posibles que los sistemas alimentarios sean dinámicos

El proyecto cuenta con 4 líneas estratégicas de trabajo: (1) línea de soberanía y seguridad alimentaria, (2) equidad de género, (3) gobernanza y gobierno propio y (4) sustentabilidad alimentaria; que para el caso de Nariño se están desarrollando su implantación en los municipios de Guachucal, Cumbal y Contadero. En la línea de soberanía alimentaria, se enlaza la presente investigación en relación de los actores que conforman los sistemas alimentarios de esta comunidad específicamente en los municipios de Guachucal y Cumbal debido a que comparten el mismo sistema alimentario.

También exponen en el proyecto que, para la transformación de los sistemas alimentarios en Nariño, es importante conocer las dimensiones, funciones y atributos que los conforman para conocer en su totalidad la complejidad alimentaria que se desarrolla en el territorio, las funciones que atribuyen son:

- Provisión y servicios
- Recolección y coproducción

- Adecuación y acondicionamiento abastecimiento, comercio
- Distribución, consumo
- Gestión de residuos

A la vez, se incorpora cinco atributos que hacen referencia a las características que deben cumplir los sistemas alimentarios para ser sustentables:

- Autonomía
- Resistencia
- Productividad
- Equidad
- Multifuncionalidad

En lo correspondiente a resultados del Proyecto Territorio Comida y Vida, serán producto de co-creación entre diferentes actores de los territorio que buscan cambios en las realidades territoriales, se fundamentan en evidencias que generarán información robusta para diseñar e implementar rutas de transición hacia sistemas agroalimentarios territoriales resilientes, que podrán ser escalados en otros contextos de la política pública además, el proyecto permite fortalecer capacidades de los diferentes actores locales, en especial los pueblos indígenas para que presenten propuestas plausibles ante diferentes organismos.

Es necesario comprender y reconocer los principales factores que determinan su situación alimentaria y nutricional y sus formas culturales, para desarrollar formas eficaces y sostenibles de abordar los problemas es por ello que fortalecer su autonomía e identidad y capacidad de autodeterminación son cruciales para el Buen Vivir de estos pueblos. Por lo tanto, este proyecto construirá de manera co-creativa capacidades investigativas y de transformación que quedarán instaladas en dichas comunidades.

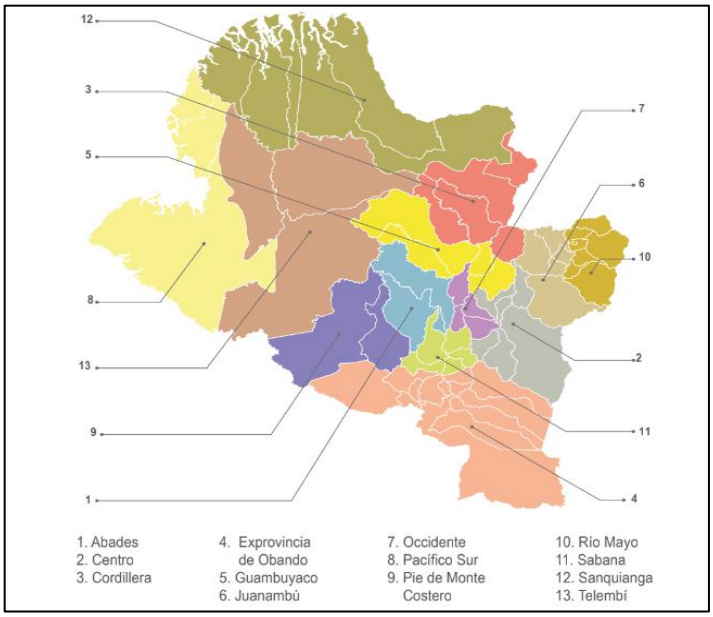
3.2 El departamento de Nariño y sus características

El departamento de Nariño se encuentra localizado en el suroccidente de la República de Colombia. Al norte, limita con el departamento del Cauca; al sur, con la República del Ecuador; al oriente, con el departamento del Putumayo y, al occidente, con el Océano Pacífico. La superficie total del departamento es de 33.265 km2, correspondientes al 2,9% de la extensión territorial del país, lo conforman 64 municipios, 71 resguardos indígenas y 56 consejos comunitarios de población afrocolombiana (Villora de la Hoz, 2007).

Además, cuenta con una posición geoestratégica, en la que convergen tres regiones naturales entre ellas, la región Pacífico, por su importante reserva hídrica y biodiversidad abarca el 52% del departamento, se caracteriza por sus altas temperaturas y una vegetación selvática, la región Andina, también reconocida como Los Andes, donde se destaca el Macizo Colombiano, nacen las cinco arterias fluviales más importantes del país y la región de la Amazonía, representa el 38% de la superficie departamental, caracterizada por un relieve accidentado, que permite contar con variedad de pisos térmicos y microclimas muy específicos. Está zona comprende el 10% del área departamental, es caracterizada por una vegetación selvática y de altas precipitaciones. (Plan de Desarrollo Departamental: Mi Nariño, en Defensa de lo Nuestro, 2020-2023, p.13).

Para la organización natural, geográfica, histórica, cultural, económica y productiva, El plan de desarrollo Departamental, propuso la subregionalización del departamento que subdivide en 13 subregiones descritas así:

Figura 3. Ubicación geográfica del departamento de Nariño



Fuente: Plan integral de desarrollo agropecuario y rural con enfoque territorial Nariño, (2019).

Estas subregiones, se caracterizan por sus diversas producciones agroalimentarias debido a las condiciones de los suelos volcánicos que cuenta el departamento de Nariño. Es importante destacar, actividades agropecuarias principales como lo es la producción de café que se realiza en 35 de los municipios aproximadamente 20.000 hectáreas sembradas, con prácticas artesanales en los pequeños caficultores quienes, por sus procesos participativos conformaron asociaciones que cumplen con estándares de las buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas de manufactura en la cadena de valor del café y logran procesos organizativos, industriales y comerciales reconocidos a nivel local, nacional e internacional.

Las cuencas hidrográficas del departamento, por su diversidad de climas potencializan el desarrollo de la acuicultura en 52 municipios, destacado en el municipio de Pasto los corregimientos El Encano, Lago Guamués y otros municipios como Tumaco, Ipiales, Cumbal, Buesaco, El Rosario y Samaniego. Aproximadamente 3438 familias cultivan un espejo de 218.373 m², de los cuales

209.373 pertenecen a estanques, y 9760 a jaulas, con una producción de 1238 ton/año de mayor producción de trucha, tilapia, cachama y carpa) en el año 2019 teniendo un significativo aumento en el rango de producción en comparación del año 2010 con 680 a 813 toneladas. (Plan de Desarrollo Departamental: Mi Nariño, en Defensa de lo Nuestro, 2020-2023, p. 384).

El sector lácteo, es uno de los sectores con mayor importancia como cuenca lechera en el país, con un 66% de ganaderos dedicados a la producción de leche, con un volumen estimado en 506.000 litros de leche diarios y un promedio de 7,2 litros por vaca por día los cuales se encuentran ubicados principalmente en tres subregiones, Centro, Sabana y exprovincia de Obando. Además, se realiza el proceso de transformación natural de quesos maduros se realiza en los municipios como Pupiales, Guachucal y Cumbal debido a que las condiciones del medio ambiente trópico alto ecuatorial, permite características ambientalmente distintas y con potencial para trabajar con sistemas sostenibles, en armonía con el medio ambiente. Cabe resaltar que la comunidad del pueblo pasto la producción de leche es su principal actividad económica en conjunto con la producción de papa.

Nariño es el primer productor de cuy en el país, con más del 86% de la población total de esta especie en los municipios de Pasto, Ipiales y el Tambo, a esta actividad se dedican alrededor de 30.000 familias campesinas que utilizan tecnologías de crianza propia para su mejoramiento tanto para el autoconsumo y la venta en industria promisoria que está al alcance de pequeños, medianos y grandes productores. (DNP, 2014).

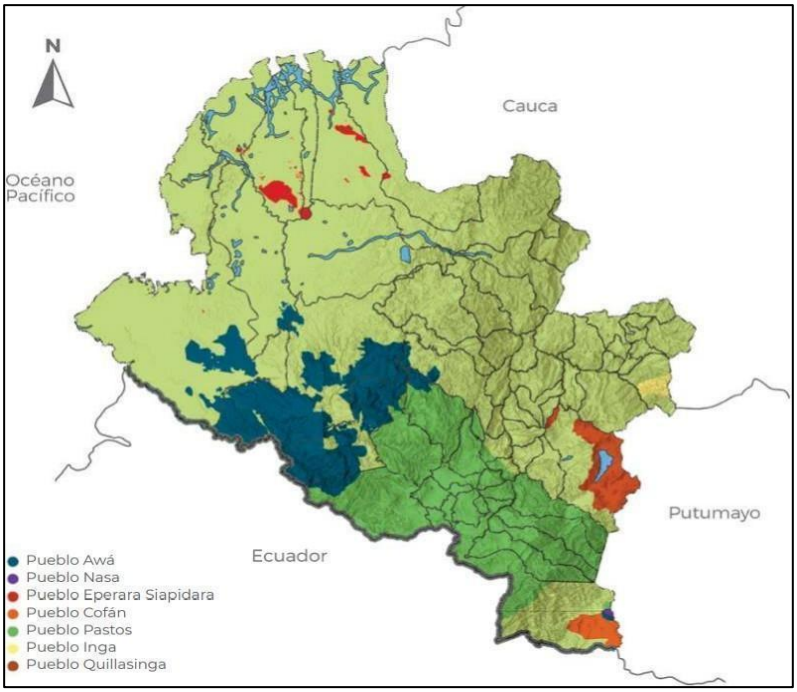
De manera general la oferta agropecuaria del Departamento de Nariño es muy variada, se identifican 89 cultivos de oferta agrícola más representativa del Departamento; el principal cultivo transitorio es la papa (76.5%), en menor medida el tomate (5.6%) y la arveja (3.3%), la suma de otros cultivos representa el 14.55%

restante. En lo referente a cultivos permanentes, se destacan la caña panelera (21.11%), el plátano (30%), y el coco (11.25%) (DNP, 2019). No obstante, el agricultor nariñense por la diversificación de cultivos y estabilidad económica ha ido incorporando, nuevas especies agrícolas como la quinua, la lechuga, el aguacate, la granadilla, el brócoli, el cacao, la mora y palma de aceite, los cultivos que reflejan mayores índices de crecimiento

Respecto a los habitantes, la composición poblacional del departamento le atribuye las características de pluriétnico y multicultural, pues en su territorio habitan mestizos, indígenas y afro descendientes. Según la proyección para el año 2020 del Censo 2018, la población total del Departamento de Nariño es de 1.627.589 habitantes: 832.046 mujeres (51%) y 795.543 hombres (49%). La distribución, la población rural constituye el 56.15% (913.960 habitantes), mientras que la población urbana conforma el 43.84% restante (713.629 habitantes). Nariño, además, de destacarse por ser un departamento con mayor predominancia de mujeres, se caracteriza por su gran diversidad étnica, que lo convierte en un Departamento multiétnico y pluricultural, con el 32.9% de la población, de acuerdo con el Censo 2018, corresponde a grupos étnicos, entre los que se encuentran 206.455 indígenas (15.5%), 232.847 afrodescendientes (17.4%) y 141 Rom Gitanos.

En el Departamento se reconocen 7 pueblos indígenas: entre ellos predominan los Pastos, con 155.214 personas (75.2%); el pueblo Awá, con 39.005 (18.9%); el pueblo Quillasinga, con 5690 (2.8%), el pueblo Inga con 2187 (1%); el pueblo Eperara Siapidara, con 2137 (1%); el pueblo Cofán, con 217 (0.1%) y el pueblo Nasa, con 208 (0.1%). De igual manera cabe resaltar, que el proyecto Territorio Comida y Vida se realiza en los Municipios de Guachucal, Cumbal y Carlosama donde la mayoría de sus habitantes hacen parte de la comunidad indígena los Pastos que son la comunidad central de la investigación.

Figura 4. Mapa indicativo de los pueblos indígenas del Departamento de Nariño



Fuente: Plan de Desarrollo Departamental: Mi Nariño en Defensa de lo Nuestro 2020-2023.

El pueblo de los Pastos, se encuentran ubicados al suroccidente del departamento de Nariño cubriendo 19 resguardos y 5 cabildos indígenas ubicados en 16 municipios del sur del departamento de Nariño, con una población de aproximadamente 150.000 habitantes que constituyen 25.878 familias, cubriendo un área aproximada de 121.218 hectáreas, dividida en cuatro subregiones:

1. Región Páramo: Gran Cumbal, Mayasquer, Chiles y Panam.
2. Región Piedemonte Costero: El Sande, Túquerres, Yascual, Guachavez y El Gran Mallama.
3. Región Piedemonte Amazónico: El Gran Tescual de Puerres, Ipiales, Funes, Inchuchala Miraflores, Iles, Cuaspud Carlosama, Mueses Potosí, San Juan,

Yaramal, Males Córdoba, Aldea de María (Putisnar) y Pastas Aldana.
4. Región Altiplano Andino: Guachucal, Colimba y Muellamues. (Plan de acción para la vida del pueblo de los pastos).

Este pueblo vive principalmente de la agricultura y de las actividades pecuarias orientadas a la producción de leche, papa y ganado de carne y especies menores. Por la ubicación geográfica, existe variedad de climas y, por consiguiente, variedad de productos agrícolas. Culturalmente, el cultivo de la chagra es fundamental para su seguridad y autonomía alimentaria. (Plan de Desarrollo Departamental: Mi Nariño, en Defensa de lo Nuestro, 2020-2023, P. 57).

3.3 Municipios de Guachucal y Cumbal

Guachucal es un municipio de Colombia ubicado en el departamento de Nariño ,al norte limita con el municipio de Sapuyes; al sur, con los municipios de Cumbal y Cuaspud, al oriente, con los municipios de Aldana y Pupiales y al occidente con los municipios de Mallama y Cumbal, con la capital se comunica por la vía de Ipiales o por la de Túquerres. La mayor parte de su territorio es montañoso, comprendido en el Nudo de los Pastos, su piso térmico es propiamente páramo, con una temperatura promedio de 10 ºC y está a una altura de 3.180 msnm.

Es uno de los municipios económicamente más solventes del departamento de Nariño. existe una menor cantidad de pobreza, debido a sus actividades económicas alrededor de la actividad ganadera, a su clima frío y su situación geográfica La economía del municipio pertenece al sector primario (producción), se centra en actividades agropecuarias principalmente el manejo de ganado lechero, seguido de la producción agrícola (Plan de desarrollo municipal, 2015, p.67).

En el componente poblacional, encontramos que la mayoría de la población, un 96,71% se identifica como indígena perteneciente a la etnia de los Pasto,

población que está sentada en tres resguardos indígenas de origen colonial; Guachucal, Muellamues, Colimba, Siendo Muellamues el de mayor población con un 43.89%, seguido de Guachucal con un 41,18% y Colimba con un 11,64%, las tres comunidades cuentan con una autoridad tradicional elegida democráticamente por periodo de un año de acuerdo a los usos y costumbres de cada comunidad. La organización de los habitantes se refleja en asociaciones conformadas por indígenas y campesinos dedicadas a diferentes actividades productivas (Plan de desarrollo municipal, 2015, p.23).

El municipio de Cumbal comparte similares características en ubicación territorial y actividades económicas que el municipio de Guachucal. Está situado al Sur Occidente del Departamento de Nariño, región de piso térmico frío, limita al norte, con el municipio de Guachucal, Mallama y Ricaurte, al sur, con la provincia del Carchi, república del ecuador, al Oriente con Cuaspud Carlosama y Guachucal y al occidente, con el municipio de Ricaurte y la provincia del Carchi (Ecuador).

Cumbal se caracteriza por tener actividades económicas basadas en; agricultura, ganadería, minería y artesanías, pero la principal fuente es la ganadería por el sector productivo referente a los lácteos. Este municipio es un territorio en su mayoría de asentamiento indígena cuya población nativa alcanza el 80% distribuida en los resguardos de Cumbal, Panan, Chiles y Mayasquer con su propia autoridad tradicional regida por los cabildos indígenas (Viloria, 2007).

3.4 El Pueblo Pasto:

La comunidad indígena de los Pastos, tienen su propia idea e imagen del mundo, el cosmos tiene unos principios que lo ordenan y lo mantienen en equilibrio, siendo estos principios, la base de su cosmovisión que orienta su vida. La forma de ser indígena, precisamente expresa su manera de habitar el mundo, la potencia interna de la naturaleza convertida en palabra y prácticas manifestando dicha conexión (Tipaz, 2018). De acuerdo con lo anterior, se reafirma la relación entre madre tierra y alimentación, fundamentada también con el universo, la naturaleza y la humanidad.

Los sistemas normativos en las comunidades indígenas provienen desde el nacimiento del mundo, tienen su origen en lo ancestral, lo divino, lo natural, lo cultural y más que un asunto de propiedad tiene que ver con una pertenencia, en torno a propósitos comunes, por el reconocimiento de su cultura, recuperación de territorio y autonomía (Defensoría del Pueblo Colombia, 2018).

La comida y el comer se entienden como vehículos que unen, tanto mística como fisiológicamente, y en una sola vida objetos y organismos aparentemente diversos y separados entre sí (Meiggs, 1997, p. 95). Aunque los indígenas pastos no producen todo lo que consumen, lo cierto es que dependen de sus prácticas agrícolas para su subsistencia. La alimentación para la comunidad de los pastos, implica un proceso en el que se comparten saberes y se construye ser en la colectividad, lo que evidencia un impacto en su salud individual y colectiva (Loaiza, B et al, 2023, p.189).

La transmisión de saberes en torno a la alimentación se construye en aconteceres cotidianos que apoyan la permanencia de estos elementos culturales y sociales que fortalecen el cuidado colectivo en la comunidad en el territorio (Loaiza et al, 2023, p.192). Es entonces, donde transmitir estos saberes es la manera de educar en

estas comunidades, el pensamiento en armonía con la naturaleza y el fortalecimiento de la identidad como pueblos (Sánchez, s.f.).

En el territorio de los pastos, la comida es una expresión del principio vital de la fuerza, una sustancia que inscribe en las personas una serie de atributos que combinan lo físico y lo fisiológico (habilidad y resistencia para trabajar en el campo) con cualidades morales, como la disposición (o "ánimo") para realizarlo (Ortiz, 2016). Estas son alcanzadas a través de una "alimentación buena", preferiblemente como la que consumían "los mayores de antes": cultivada en shagras y procesada en casa. Dicha sustancia es producto de las propiedades de la tierra en que se cultivan los alimentos, del trabajo que invierte en ellos y de la forma de prepararlos.

De modo que si la comida es la materialización de las relaciones sociales y de los agentes que participan pasiva y activamente en su producción (Santos, 2012, p. 185). El territorio es el espacio natural, cosmogónico y sociocultural sagrado, donde se genera la vida de todos los seres, porque este es vivo, lo que permite desarrollar la cultura de un pueblo indígena; los usos, costumbres e identidad; la mitología, autonomía y los derechos. Aquí se desarrolla el pensamiento y se recrea como pueblo indígena (plan de vida de los pueblos de los pastos s.f).

En la comunidad de los Pastos, se ha procurado su defensa, como un legado de los mayores, fortalece lazos de solidaridad entre la comunidad, en donde alimentarse, más que el acto de comer, implica cooperación en pro de la recuperación de cultivos propios y de su cultura, lo que lleva a promover la soberanía alimentaria como elemento fundamental para fortalecer conocimientos ancestrales, conservación de semillas, identidad, autonomía y la siembra de lo propio, orientando formas de cuidado propio y colectivo, en el sentido de beneficios

para la salud individual, como de empoderamiento de la comunidad en su calidad de vida.

Según el Libro Blanco/Wiphala sobre sistemas alimentarios de los Pueblos Indígenas, publicado por FAO en 2021, las políticas alimentarias interculturales deben dar lugar a guías alimentarias nacionales que incluyan y tengan en cuenta los sistemas alimentarios de los Pueblos Indígenas. También plantea que los líderes de los pueblos étnicos deben ser participantes activos del diseño del marco de sistemas alimentarios y de las políticas alimentarias interculturales; propone que ellos y ellas, desde sus autonomías, tengan un rol activo en la planificación de una educación intercultural que incorpore sus visiones. (ICBF y FAO, 2023, p. 122b).

Para la contextualización de la investigación, los sistemas alimentarios indígenas se fundamentan en la relación con los ecosistemas de donde obtienen los alimentos, así como también se conjugan con el patrimonio cultural de la comunidad, reafirmando identidades y hábitos alimentarios con las comunidades que conviven. El cuidado colectivo, se propone como objetivo lograr una red que vele por la salud y el bienestar común, implica un proceso de cooperación y transformación que reconocen a las personas de la comunidad como protagonistas de la comprensión y transformación de su realidad (Loaiza et al., 2023).

4. Referentes Normativos

Constitución política de Colombia de 1991

En Colombia, las guías alimentarias se encuentran sustentadas en varios artículos de la Constitución Política los cuales, manifiestan el interés por la población por brindar un estado de bienestar y salud por medio de las políticas que permiten respaldar este proceso a nivel nacional:

“ Artículo 44. Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física,

la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión" .

"Artículo 49: la atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. El derecho a la salud como un derecho fundamental y la obligación del Estado de brindar atención integral y educación en salud y nutrición"

"Artículo 65: se garantiza el derecho a la alimentación adecuada y a no tener hambre. Las personas tendrán el derecho a tener acceso, de manera regular, segura, permanente y libre, a alimentos cuantitativa y cualitativamente adecuados y suficientes, que guarden correspondencia con sus identidades y tradiciones culturales"

"Artículo 67: la educación será gratuita en las instituciones del Estado, sin perjuicio del cobro de derechos académicos a quienes puedan sufragarlos"

"Artículo 88: la ley regulará las acciones populares para la protección de los derechos e intereses colectivos, relacionados con el patrimonio, el espacio, la seguridad y la salubridad públicos, la moral administrativa, el ambiente, la libre competencia económica y otros de similar naturaleza que se definen en ella".

(Constitución política de Colombia, 1991).

Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia

Esta política se enmarca en valorar y salvaguardar la diversidad, riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, busca preservar y promover la diversidad cultural y gastronómica del país. En el marco de esta política, tiene instrumentos legales y

acuerdos internacionales que destacan la importancia de la alimentación tradicional de las comunidades como parte de la seguridad alimentaria (Ministerio de Cultura, 2012, P. 77).

Las cocinas tradicionales también, fortalecen los procesos colectivos de la memoria y contribuyen al bienestar cultural de las familias y las personas con un sentido histórico de acuerdo a cada región, comunidad o grupo étnico, generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia perfilando a la comunidad como sujeto colectivo (creador colectivo), de tal manera que nadie puede arrogarse la autoría o propiedad intelectual tradiciones y recetas culinarias (Ministerio de Cultura, 2012, P. 22). Por ende, se toma como referencia está política sobre su importancia en saberes tradicionales de las familias creando y posicionando identidad en las comunidades que en el proceso de participación y co-creación sus saberes son fundamentales para la construcción del contenido y diseño de las guías alimentarias.

Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026

Dentro de este plan, se considera importante el derecho humano a la alimentación desde un planteamiento multisectorial que influya en todos los procesos de la cadena alimentaria para contribuir a mejorar la seguridad alimentaria del país (ABECÉ del PND, 2022, p. 1).

En el Plan Nacional de Desarrollo, sobre el Derecho a la Alimentación, pág 142, enfatiza el derecho a la alimentación adecuada como un principio fundamental, para promover políticas que garanticen el acceso a alimentos nutritivos y culturalmente relevantes en las comunidades.

La Sostenibilidad y Seguridad Alimentaria: Prioriza la producción de alimentos locales en los distinto territorios.

Educación y Conciencia Nutricional: El Plan promueve la educación en salud y

nutrición, mediante la formación de hábitos alimentarios saludables con alimentos de producción local.

Inclusión de Culturas y Territorios: tiene en cuenta las identidades culturales y territoriales de los territorios en la formulación de políticas, lo que se traduce en la necesidad de guías alimentarias que reflejen la diversidad regional y las tradiciones locales.

Fortalecimiento de la Agricultura Familiar: pretende promover el uso de productos locales en la alimentación y su inclusión en las guías alimentarias.
Para la aplicación de los componentes del DHA, toma importancia la creación de herramientas y actualización de las existentes que permitan planificar estrategias relacionadas como lo son las guías alimentarias que buscan promover hábitos de alimentación saludable reconociendo las prácticas alimentarias territorializadas y poblacionales tradicionales mediante un enfoque cultural y territorial, como factor de una alimentación saludable y sostenible que es un proceso de construcción de política pública con poder legítimo de la comunidad. (PND, 2022. p 140).

Plan de Desarrollo Departamental de Nariño 2024-2027

El reconocimiento de las visiones, formas de organización política, económica, cultural de los actores que residen en las diferentes subregiones de Nariño se convierte en un desafío frente al proceso de planificación convencional para el goce efectivo de sus derechos. (PDDN, 2024-2027, p. 56).

El Plan de Desarrollo reconoce los múltiples desafíos del territorio, supera la visión sectorial y reconoce el papel decisivo de los agentes para el cambio y la población en su conjunto. Lo anterior se sintetiza en la definición de seis (6) grandes líneas estratégicas que constituyen un marco de articulación público, privado y popular para la transformación y la construcción de la paz total en territorio nariñense:

1) Derechos Humanos, cultura de Paz y alianzas para la Vida

2) Inclusión social y acceso a derechos

3) Sostenibilidad ambiental basada en el ordenamiento territorial

4) Integración regional y desarrollo fronterizo

5) Soberanía alimentaria, productividad y competitividad

6) Gestión y administración pública para las transformaciones territoriales.

La transformación de Soberanía alimentaria, productividad y competitividad se orienta en la agroindustrialización del sector agropecuario, mediante la constitución de alianzas con el sector privado y el reconocimiento de la economía popular para la creación de un entorno propicio para la competitividad en los sectores productivos locales. Para alcanzar la soberanía alimentaria este Plan de Desarrollo busca implementar prácticas agrícolas que respeten la adopción de métodos tradicionales adaptados a las condiciones regionales (PDDN, 2024-2027, p. 39).

Por lo anterior, este plan se construye desde una perspectiva local dando trazabilidad aquellos actores que hacen parte del sector agrario para lograr un mayor impacto en las iniciativas de productividad mediante el fortalecimiento de sus capacidades y áreas tecnológicas que permitan un entorno propicio para la competitividad en los sectores productivos locales. Se convierte en una oportunidad para fortalecer los procesos de participación comunitaria dirigida a construir herramientas educativas que incidan en el desarrollo departamental como en el estado de salud de las comunidades (PDDN, 2024-2027, p. 341-342).

Plan de Desarrollo Municipal de Guachucal 2024-2027

A partir de los objetivos planteados el plan son orientados en la construcción de estrategias integrales para mejorar las condiciones de vida de las comunidades, incluyendo acciones dirigidas a la seguridad alimentaria mediante la implementación de prácticas agrícolas sostenibles, promoción de tecnologías

limpias preservando las tradiciones, prácticas y conocimientos tradicionales de las comunidades como parte fundamental de la identidad cultural del municipio y su desarrollo económico sostenible (Plan de Desarrollo de Guachucal, 2024-2027).

Las distintas brechas sociales que existen en el municipio repercuten en la taza de desarrollo de este, es un proceso paulatino que requiere de evalución del sector educativo, económico, cultural, agrario entre otro para avanzar con el desarrollo optimo de los procesos que pretende este plan de desarrollo municipal.

5. Aproximaciones conceptuales

Seguridad Alimentaria

El concepto de Seguridad Alimentaria aparece por primera vez en la década de los años 70´s y desde entonces ha ido evolucionando. Es en 1996 la FAO, plantea cuatro dimensiones para lograr la seguridad alimentaria: la disponibilidad de los alimentos, el acceso económico y físico de los alimentos, la utilización de los alimentos y la estabilidad en el tiempo desde el ámbito cultural formulando el siguiente concepto:

> “La seguridad alimentaria a nivel individual, familiar, nacional, regional y global se alcanza cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos, sanos y nutritivos que les permitan satisfacer sus necesidades y sus preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana” (FAO,1996).

También es importante reconocer el concepto del conpes 113, que ha marcado la política Seguridad alimentaria y nutricional:

> "Seguridad alimentaria y nutricional es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa" (Conpes 113, 2007)

No obstante, desde el planteamiento del OBSSAN UNAL este concepto aún requiere un abordaje más estructural reorientado hacia un enfoque de derecho, lo que lleva a plantear el siguiente concepto de SAN:

> "El derecho que tienen todas las personas de que el Estado les garantice en forma oportuna, digna y permanente, las condiciones para la producción y /o el acceso a los alimentos, en cantidad suficiente y en calidad adecuada, para su consumo y utilización biológica, así como al mínimo vital de agua potable, que redunde en un óptimo estado de nutrición, salud y bienestar para su desarrollo humano y les permita ser felices" (OBSSANUN, 2016).

Este concepto, integra 4 dimensiones como lo son la alimentaria, humana, nutricional y ambiental desde el enfoque de derechos, para garantizar una vida digna por ello la importancia de esta definición en la presente investigación. Entonces se puede concluir que los conceptos de seguridad alimentaria y soberanía alimentaria se basan en el Derecho a la Alimentación lo que implica que es obligación del estado su garantía.

Soberanía alimentaria

A partir del movimiento campesino internacional denominado Vía Campesina en 1993, define a la soberanía alimentaria a nivel internacional como:

> “el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos, respetando la diversidad productiva y cultural. Tenemos derecho a producir nuestros propios alimentos en nuestro propio territorio de manera autónoma. La soberanía alimentaria es una precondición para la seguridad alimentaria genuina” (Vía Campesina, 1996).

En complementariedad a este concepto en febrero de 2007, en el Foro para la Soberanía Alimentaria declaración de Nyéléni, en Selingé Mali se definió la soberanía alimentaria como:

> “el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas alimentarias y agrícolas, proteger y regular la producción agropecuaria nacional y el comercio para alcanzar metas de desarrollo sustentable; determinar hasta qué punto desean ser autosuficientes; restringir el dumping de productos en sus mercados y; darle la prioridad de uso y los derechos sobre los recursos acuáticos a las comunidades que dependen de la pesca. La soberanía alimentaria no niega el comercio, sino que promueve la formulación de políticas y prácticas de comercio al servicio del derecho de los pueblos y la gente a una producción inocua, saludable y ecológicamente sustentable” (Bringel, 2015)

Esta definición, se centra en el fortalecimiento de la producción agroalimentaria a través de la creación de políticas agrarias desde lo local con proyección nacional teniendo en cuenta los derechos de las comunidades. De este modo la soberanía alimentaria, prioriza a todos los actores del sistema alimentario y valoriza todos los recursos naturales que proporciona los territorios en la formulación de políticas, para lo lograr sistemas sostenibles en el tiempo con autodeterminación de los pueblos, en las formas de producir y comercializar los alimentos a partir de sus

saberes ancestrales (Waldmueller y Rodríguez, 2015)

Autonomías Alimentarias

Una definición importante para comprender en qué consisten las Autonomías Alimentarias, es la referida en el tercer informe sobre la situación del Derecho a la Alimentación en Colombia en el año 2013:

> "La(s) Autonomía(s) Alimentaria(s) hace(n) referencia al derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su propio proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el ambiente y las generaciones venideras" (FIAN, 2013, p. 32).

De esta manera, se puede señalar que las Autonomías Alimentarias, son propias de cada comunidad y es el territorio quien proporciona los insumos necesarios para desarrollar sus propios procesos alimentarios basados en, tradiciones ancestrales en armonía con el ambiente.

En el marco del desarrollo conceptual, normativo y de monitoreo del Derecho a la Alimentación solo se alcanza cuando tanto la Seguridad (de sus ciudadanos y familias) como la Soberanía (nacional) y las Autonomías Alimentarias (de sus pueblos o comunidades) se garantizan plenamente cumpliendo con las Escalas de Realización Social de ese derecho de manera que la garantía de las Autonomías Alimentarias, desde una perspectiva de lucha social por la defensa del Derecho a la Alimentación, se constituye en un objetivo estratégico para las comunidades. (FIAN, 2013, p. 34).

Educación alimentaria y nutricional:

Se considera como “aquellas estrategias educativas diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otros comportamientos relacionados con la alimentación y la nutrición propicios para la salud y el bienestar. Estas estrategias están enfocadas en el desarrollo de habilidades de los sujetos para tomar decisiones adecuadas en cuanto a su alimentación y en la promoción de un ambiente alimentario propicio (Contento, 2015). Las acciones de educación nutricional se desarrollan en los ámbitos individual, familiar, comunitario y político” (Red-ICEAN, s.f.).

Gamboa, Escalante y Amaya (2018) refieren que la EAN tiene un papel fundamental para identificar las necesidades educacionales sobre alimentación, mediante el diagnóstico de conocimientos en salud de los colectivos y su relación con la alimentación. Además, permite considerar las necesidades, motivaciones, creencias, actitudes, intereses, normas sociales y culturales que rigen las prácticas alimentarias, favoreciendo la orientación de estrategias para la solución de problemas de salud.

Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA):

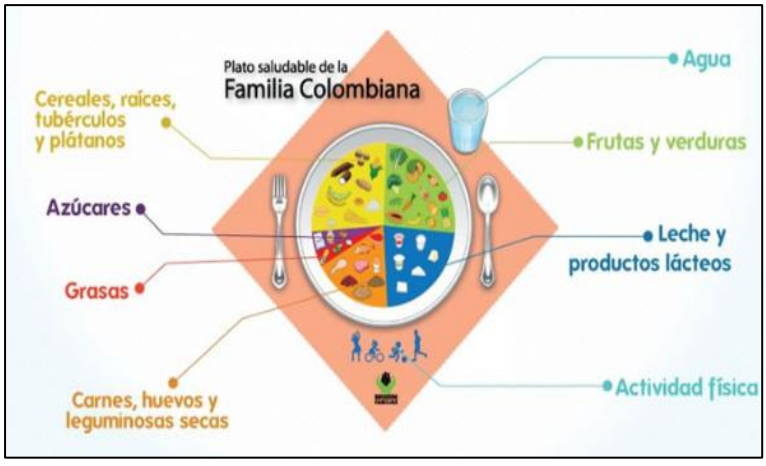
Las guías alimentarias basadas en alimentos tienen por objeto servir de base para la formulación de políticas nacionales en materia de alimentación y nutrición, salud y agricultura. En ellas se ofrecen al público en general consejos sobre alimentos, grupos de alimentos y modelos alimentarios que proporcionan los nutrientes fundamentales con el propósito de fomentar la salud en general y prevenir las enfermedades crónicas (FAO, s.f)

La OMS y la FAO las definen como la expresión de los principios de educación nutricional en forma de alimentos con el propósito de educar a la población y guiar

las políticas nacionales de alimentación, nutrición e industria de alimentos. Constituyen una forma práctica de alcanzar las metas nutricionales establecidas para la población, tomando en consideración los factores sociales, económicos y culturales, y el ambiente físico y biológico donde se desenvuelve dicha población (ICBF y FAO, 2020, p. 24).

La población colombiana, toma igualmente a las GABA como una herramienta educativa que orienta a las familias colombianas en la adopción y prácticas de alimentación saludable que contribuyan al bienestar nutricional y a la prevención de enfermedades relacionadas con la alimentación. Las GABA incluyen un conjunto de recomendaciones en términos de alimentos, seis grupos de alimentos y patrones alimentarios para proporcionar los nutrientes necesarios para promover la salud general estructurado bajo el ícono Plato Saludable de la Familia Colombiana que pueden ser útiles para la formulación de una amplia gama de políticas y por consiguiente representan una oportunidad única para impactar favorablemente el sistema alimentario, desde la producción hasta el consumo. (ICBF y FAO, 2020, p. 27).

Figura 5. Plato saludable de la Familia Colombiana



Fuente: Guías Basadas en Alimentos para la población colombiana mayor de 2 años

Teniendo en cuenta que las GABA se enmarcan en una visión general de la alimentación de la población colombiana y reconociendo que el país cuenta con amplia diversidad étnica y pluricultural, desde su actualización, se vio la necesidad de desarrollar procesos de adaptación territorial de esta herramienta que reconocieran la diversidad, la riqueza alimentaria y cultural de cada uno de los territorios y comunidades (ICBF, 2017).

Guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios:

Las Guías Alimentarias Basadas en Sistemas Alimentarios (GABSA) son un instrumento que traduce una amplia base de evidencia científica sobre las relaciones entre los alimentos, los patrones de dieta y la salud en recomendaciones apropiadas para la población, de acuerdo con la cultura y el contexto nacional, buscando promover la sostenibilidad de la alimentación (FAO, 2022).

La FAO plantea las guías alimentarias bajo el enfoque de sistemas alimentarios que incluye al consumidor, la cadena de suministros y en el entorno alimentario. Estas guías incluyen el concepto de sistemas agroalimentarios, por lo que tienen un abordaje integral de todos los aspectos que inciden en una sana alimentación, es decir, desde la cadena de producción agroalimentaria hasta los entornos alimentarios y cómo estos influyen en las personas consumidoras. Asimismo, las estás guías permiten establecer una base para la toma de decisiones más acertada en cuanto a alimentación y para la generación de políticas públicas que vinculen la producción agropecuaria, la pesca y la acuicultura, con la alimentación y la nutrición, y que conduzcan así a una mejor producción, nutrición, medio ambiente, y una vida mejor

Estas GABSA brindan mensajes con una orientación de educación nutricional para la prevención de enfermedades no transmisibles, están dirigidas a población en

general, tomando en cuenta el perfil epidemiológico del país en las últimas décadas, los factores políticos, sociales, económicos y culturales, entre otros del sistema alimentario, que influyen en las decisiones de selección, compra y consumo de las personas (FAO, 2022).

Sistemas alimentarios:

Los sistemas alimentarios según Malassis (1994) son, la manera como las personas se organizan en el espacio y en el tiempo para obtener y consumir sus alimentos. Definición similar es la de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO 2017), que los caracteriza como la suma de los diversos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones, hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos (Balmaceda y Deon 2022).

En los sistemas alimentarios, se identifican diferentes actores como sectores que participan a lo largo del mismo, tanto en el ámbito rural como urbano, que podrían agruparse en tres categorías: el Estado, la sociedad civil y el sector privado. El rol de cada uno de estos actores en el sistema alimentario está determinado por los intereses que representan, sus recursos disponibles, y las actividades que realiza dentro del sistema. Es decir, subyace el poder de los actores para definir las prioridades de las actividades del sistema alimentario, las tendencias globales y regionales en consumo, urbanización, cambio climático, apertura comercial, etc (OBSSAN y OXFAM, 2017).

Caracterizar los sistemas alimentarios, permite conocer las prácticas productivas y culturales asociadas a la alimentación de los territorios desde la dimensión de sostenibilidad, con el enfoque del Derecho Humano a la Alimentación, el abordaje de la autonomía y la soberanía alimentaria, elementos importantes para la reivindicación de los derechos colectivos de los grupos étnicos en el país.

El funcionamiento de un sistema alimentario depende en gran medida de los actores que están presentes en él, todas las personas, grupos y organizaciones que, de una forma u otra, están presentes en la cadena de suministro de la alimentación producción, transformación, distribución y consumo de alimentos que están interconectados entre sí. Por lo tanto, es fundamental saber quiénes son los actores, cómo actúan e interactúan y por qué lo hacen (Posthum et al.,2021)

Sistemas alimentarios sostenibles:

Son aquellos que garantizan la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, de forma que no se comprometen las bases económicas, sociales y ambientales para las futuras generaciones (OPS/OMS, 2020). Los sistemas alimentarios sostenibles no deben desgastar las bases económicas, sociales y ambientales que sostienen la seguridad alimentaria de las generaciones futuras. De acuerdo con (FAO,2018) los sistemas alimentarios sostenibles deben propiciar la elección de alimentos más saludables y sostenibles que garanticen la SAN de las generaciones actuales y futuras.

Sistemas alimentarios sustentables:

Desde el proyecto Territorio, Comida y Vida, propone la definición de Sistemas alimentarios sustentables con el propósito de resaltar las dimensiones, funciones y atributos del territorio a tratar que, busca lograr un buen vivir para los pueblos originarios mediante las funciones que hace relación a: provisión y servicios, recolección y coproducción, adecuación y acondicionamiento abastecimiento, comercio - distribución, consumo y gestión de residuos como engranaje que organiza una serie de etapas, procesos y procedimientos alimentarios de un territorio. A la vez, se incorporan atributos como la autonomía, resistencia, productividad, equidad, y multifuncionalidad y solidaridad.

La diversidad alimentaria

Una dimensión del consumo de alimentos es la diversidad o variedad alimentaria que se refiere al número de alimentos o productos primarios diferentes, disponibles en el hogar para el consumo en un periodo de tiempo específico. La diversidad alimentaria, protege no solo contra la inseguridad alimentaria en el hogar, sino también contra enfermedades degenerativas que puede padecer la población. Los expertos en nutrición, resaltan la importancia de la variedad de la dieta para lograr una dieta óptima a través de un instrumento educativo alimentario ampliamente utilizado a nivel mundial como son las guías alimentarias, que buscan promover la salud y controlar las enfermedades nutricionales por déficit y exceso en la ingesta de nutrientes (Bernal, J., y Lorenzana, P., 2005).

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. 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 (Del Rio, 2019). De este modo, la diversidad de la dieta toma importancia desde las costumbres tradicionales de cada comunidad y en especial las etnias que a lo largo del tiempo son transmitidas de generación en generación como legado de familia para un buen vivir.

Territorio

Concepto teórico y metodológico que explica y describe el desenvolvimiento espacial de las relaciones sociales que establecen los seres humanos en los ámbitos cultural, social, político o económico; se transforma según cambian las relaciones sociales en un contexto específico. La dinámica de un territorio está integrada por un conjunto de elementos objetivos y subjetivos materiales e inmateriales construidos por los organismos sociales a partir de proyecciones

colectivas e individuales. Estos elementos definen el territorio a partir de la existencia de un espacio geográfico en el cual un sujeto o un grupo social ejerce cierto dominio, una relación de poder, una calidad de poseedor o una facultad de apropiación, como afirma Montañez (2001), que a su vez crea un ejercicio de soberanía y el surgimiento de relaciones de identidad con dicho espacio.

Territorialidad

Claval (1966) señala que la territorialidad no es solamente apropiación de un espacio por cualquier grupo de poder, sino también de pertinencia a un territorio a través de un proceso de identificación y de representación, bien sea colectivo o individual. De allí la territorialidad corresponde al modo de apropiación y a la relación establecida entre el hombre, la sociedad y el espacio terrestre. En este sentido, Montañez (2001) afirma que el territorio es "un concepto relacional que insinúa un conjunto de vínculos de dominio, de poder, de pertenencia o de apropiación entre una porción o la totalidad del espacio geográfico y un determinado sujeto individual y colectivo" Es el espacio geográfico revestido de dimensiones políticas, afectivas y de identidad, o de su sumatoria (Rodriguez, 2010). El territorio es, en gran medida, una creación de la sociedad, asociado al sentido y a la apropiación del espacio dados por quienes lo habitan.

Participación comunitaria:

La participación comunitaria desde lo social se puede definir como el proceso de intervención de la población de una comunidad, para abordar la solución de problemas, desde el mismo momento de su identificación y jerarquización, pasando por la toma de decisiones, gestión de recursos, ejecución e inclusive el monitoreo y evaluación de los proyectos (Molina, 2000). Para complementar dicho concepto, desde la psicología, Maritza Montero define la participación comunitaria como "un proceso organizado, colectivo, libre, incluyente, en el cual hay una variedad de

actores, de actividades y de grados de compromiso, que está orientada por valores y objetivos compartidos, en cuya consecución se producen transformaciones comunitarias e individuales". Establece una relación entre participación y fortalecimiento, proceso mediante el cual los miembros de una comunidad "desarrollan conjuntamente capacidades y recursos para controlar su situación de vida, actuando de manera comprometida, consciente y crítica, para lograr la transformación de su entorno según sus necesidades y aspiraciones, transformándose al mismo tiempo a sí mismos" (Ussher, 2008).

Co-creación:

La presente investigación parte de la importancia de la participación de actores desde una participación que se esperaría ser efectiva y congruente en la toma de decisiones en los procesos a desarrollar. Es por esto, que al hablar de co-creación se define como la divulgación de la creación participativa a través de entornos que promueven procesos interactivos, donde se plantean nuevos enfoques sobre la forma en la que las organizaciones adquieren compromisos y la forma en cómo estos compromisos se organizan y se estructuran (Ramaswamy y Ozcan, 2017).

Este concepto, de co-creación desde el sector público se pueden definir como un proceso donde varios actores (públicos, privados, del sector social y/o ciudadanos) intentan resolver un problema compartido a través del intercambio constructivo de diferentes tipos de conocimiento, que mejoran la producción de valor público de una mejora continua y conduce a nuevas formas de resolverlo (Serrano, 2022).

Red social:

El término de red social, que desde la mirada de la sociología por Carlos Lozares, (2008, p. 5) "Es un conjunto bien definido de actores individuos, grupos, organizaciones, comunidades, sociedades globales, etc., que están vinculados unos a otros a través de una o un conjunto de relaciones sociales", es decir, que las interacciones y la participación conjunta que se presentan entre los actores

sociales, implican el análisis de la red social con el fin de analizar la colaboración que existe entre ellos.

Las relaciones sociales, son fenómenos de enorme complejidad por el conjunto de relaciones que surgen de las redes sociales, los vínculos y las posiciones que los individuos toman en las redes, además, el análisis de la descripción de la estructura de la red se trata de captar el funcionamiento de la red social, como el resultado de hechos sociales mayores (Morales, 2011, p.7a). Debido a que, el análisis de redes sociales requiere información de tipo cualitativa por su propia naturaleza, se hace necesario ordenar dichas interacciones de los individuos representadas a través de un grafo o red como principales herramientas ilustrativas. No obstante, para un análisis a profundidad, son los indicadores matemáticos capaces de explicar la estructura de una red tanto en su conjunto como individualmente.

Las redes pueden tener muchos o pocos actores y una o más clases de relaciones entre pares de actores, por tanto, existen tres elementos básicos como lo son, los nodos o actores que son personas o grupos de personas que se encuentran en torno a un objetivo común representados por círculos y la suma de estos representan el tamaño de la red, los vínculos son los lazos que existen entre dos o más nodos y el flujo que indica la dirección del vínculo, que se representan en los grafos por medio de líneas y flechas que denotan la relación existente entre los nodos. Los vínculos, pueden ser unidireccionales o bidireccionales, el primero ocurre cuando un actor reconoce al otro, pero no ocurre lo mismo de forma inversa. El segundo vínculo bidireccional, implica que ambos actores se identifican mutuamente (Velasquez y Aguilar, 2005).

Las interrelaciones en los sistemas alimentarios se dan por la suma de los diversos elementos, actividades y actores que hacen posible la producción, transformación,

distribución y consumo de alimentos, así como también con los resultados de estas actividades en la nutrición y el estado de salud, el crecimiento socioeconómico, la equidad y la sostenibilidad ambiental. Como tal, el rol de cada uno de estos actores en el sistema alimentario está determinado por los intereses que representan, sus recursos disponibles y las actividades que realiza dentro del sistema (Goni Mateos et al., 2016). La forma de graficar estas interrelaciones es a través de mapas de redes que muestran hacia dónde se mueve la comunidad de forma descriptiva.

Desde el concepto de sistema alimentario, es necesario hacer énfasis en las capacidades relacionales de los actores en los territorios que generan, tanto de manera individual como colectiva, reconfiguran o limitan las relaciones que atenúan las estructuras de los sistemas alimentarios.

6. Metodología

En el presente trabajo de investigación se toma como metodología el Análisis de Redes Sociales con enfoque cualitativo y cuantitativo, a partir de las interrelaciones de actores que conforman el sistema alimentario caracterizado por el proyecto Territorio, Comida y Vida en los municipios de Guachucal-Cumbal del departamento de Nariño, importantes para el futuro proceso de co-creación de Guías Alimentarias territorializadas. Para llevar a cabo esta metodología se utilizaron como instrumentos de recolección de datos, entrevistas semiestructuradas y lectura de documentos que permitieron construir y analizar las redes sociales para cumplir con el objetivo central de la investigación.

Desde los años 60 a 70 la sociología y la ciencia política empiezan a adoptar la metodología de investigación análisis de redes sociales, para construir conocimiento acerca de las múltiples relaciones existentes entre actores, los mecanismos de intercambio y poder que allí se conjugan (Lozares,1996). Se presenta como una de las metodologías más exitosas para la descripción y análisis de las estructuras sociales (Sanz, 2023) que permiten estudiar la conducta de los individuos a nivel micro, los patrones de relaciones (la estructura de la red) a nivel macro, y las interacciones entre los dos niveles.

Esta metodología parte inicialmente de preguntas básicas sobre las relaciones de los individuos y para su representación se requiere de softwares especializados que permitan visualizar las relaciones identificadas entre los actores por medio de redes y generar estadísticas sobre indicadores a utilizar en la investigación (Mesa, X. y Murcia, J., 2019). Para la investigación, se tomaron herramientas recopiladas por Norman Aguilar Gallegos et al., 2017, quien a través de sus diversas investigaciones académicas se basan en él gran parte hecho por Stephen Borgatti y otros que plantean metodologías para realizar un eficiente manejo de análisis de redes con el uso del software Ucinet 6 y la representación del grafo mediante el programa Netdraw por ello a continuación se describe elementos básicos esenciales para comprender está metodología :

Actores o nodos: son los individuos que se encuentran en torno al objetivo de estudio y tienen atributos que corresponde a las características que los distinguen, además pueden clasificarse según su función como:

Actor Fuente o Harvest: es quien origina o provee información en la red, funciona para dinamizar, acelerar y difundir más rápidamente la información determinada y desde un punto de vista de la articulación de la red, son estratégicos pues sin ellos la red se fragmentaría no habría cohesión y por tanto, algunos actores no podrían “alcanzarse” unos con otros. (Aguilar, et al., 2017, p.112)

Actor Colector o Diffuse: es quién busca información de otros actores con más frecuencia en la red

Actor Puente o Disrupt: es el encargado de enlazar dos o más nodos está ubicado entre los caminos geodésicos (caminos más cortos) que conectan a pares de otros nodos en la red (Aguilar,et al., 2017. P, 116). Puede retener, interrumpir o distorsionar la información de estudio pero también pueden acelerar la difusión de información o del recurso de interés.

Los vínculos: son los lazos que existen entre dos o más nodos o las relaciones que se representan con líneas.

Los flujos: indican la dirección del vínculo que pueden ser unidireccional: es un solo sentido o bidireccional: en doble vía y cuando un actor no tiene ningún vínculo está suelto dentro de la red.

Una vez se cuente con estos elementos se deriva la representación gráfica de la red mediante el programa NetDraw (Aguilar, N., Martinez, E., y Aguilar J., 2017. p,13a). Es así, primordial conocer todos estos elementos que estructuran las redes, para comprender su visualización y análisis de los vínculos y actores que participan en las redes o grafos.

Las interrelaciones: se representan mediante los vínculos en la red, que permite conocer las dinámicas relacionales entre los nodos (Martinez, et al., 2017, p. 57) estas relaciones, pueden clasificarse por su conexión diádica que existe en ambos actores mantienen su asociación en dos formas: la direccionalidad de los vínculos, puede ser bidireccional, cuando la relación es recíproca entre los nodos y unidireccional cuando existe un actor activo y uno pasivo y por otro lado, la forma de densidad de la relación; cuando la relación puede ser cuantificada entre nodo y nodo la medida resultante es la densidad. (Aguirre, 2014, p.14).

La influencia de las dinámicas relacionales resultantes entre estos actores permite conocer detenidamente cómo surge el proceso de intercambio de información,

saberes y comunicación entre ellos. Por lo cual, la metodología de análisis de redes permite a través de la representación gráfica entre nodos (actores) y vínculos (flechas) comprender de manera visual estos procesos y mediante sus indicadores numéricos argumenta a los mismos, que en conjunto con la lectura de documentos base del proyecto Territorio, Comida y Vida permiten proporcionar información verídica para visualizar y comprender las dinámicas complejas y las interacciones entre actores con un análisis cualitativo.

Para realizar aseveraciones más concretas de las características de la red, en la investigación se recurre al análisis de indicadores para obtener conclusiones más exactas. Cabe resaltar, que el uso de los indicadores depende del propósito del investigador, por lo que se destaca a continuación aquellos a tratar en esta investigación según Álvarez y Aguilar, 2005:

Densidad (Density) : Se calcula en el nodo y en la red completa, es el porcentaje del cociente entre el número de relaciones existentes con las posibles.

Centralidad (centrality degree): Se calcula en el nodo y no en la red completa, es el número de actores a los cuales un actor está directamente unido.

Centralización (centralization): No se calcula en el nodo, pero si en la red completa, es la condición especial donde el actor ejerce un papel central al estar altamente conectado en la red.

Intermediación (Betweenness): Se calcula en el nodo y en la red completa, es la posibilidad que tiene un nodo para intermediar las comunicaciones entre pares de nodos. Estos nodos son conocidos como actores puente y se relacionan con los caminos geodésicos, que son las rutas más cortas que un actor debe seguir para llegar a los otros nodos.

6.1 Tipo de estudio

Este trabajo de investigación se aborda desde un enfoque mixto con diseño de triangulación concurrente, que al integrar los métodos cuantitativos y cualitativos en el análisis de redes permite el estudio de la estructura de relaciones y las posiciones que los actores ocupan en ellas acorde al contexto estudiado. Por lo tanto, el uso de enfoques mixtos, de manera conjunta, proporciona una mejor comprensión de los problemas de investigación, en contraste con los hallazgos de cualquiera de los dos enfoques por separado (Bolívar et al., 2023).

Creswell (2021), define los métodos mixtos en la investigación como una metodología de ciencias sociales, en donde el investigador reúne datos cuantitativos y cualitativos los integra y extrae producto de esa integración, lo que permite potencializar los resultados minimizando sus debilidades independientes. Este diseño puede abarcar todo el proceso investigativo o solamente la parte de recolección, análisis e interpretación de resultados, que depende de la postura del investigador (Hernandez et al., 2014, p. 570).

Los métodos mixtos, por tanto, no buscan profundizar en los resultados, sino justificar la combinación integrada de métodos para responder de forma completa a los objetivos y preguntas de investigación (Ortega, 2023, p.197a). Los métodos cuantitativos representan y orientan en el estudio la estructura de relaciones y las posiciones que los actores ocupan en ellas y los métodos cualitativos apuntan a la comprensión del significado atribuido a dichas relaciones y al estudio de los procesos de interacción mediante las narrativas, así las cosas, tanto los métodos cualitativos comparten importancia con los cuantitativos (Bolívar et al., 2023).

A partir de esta integración, el análisis de redes para esta investigación busca la información cuantitativa arrojada por los indicadores de la red ser justificada con la información suministrada de los instrumentos de recolección de la información de carácter cualitativa, permitiendo tener una mayor comprensión de las dinámicas relacionales y roles de los actores de los sistemas alimentarios Guachucal - Cumbal

y los aportes de cada uno de ellos en una futura construcción de la Guías Alimentarias territorializadas, haciendo uso equivalente de los dos métodos, sugerido por Creswell.

Respecto, al enfoque de diseño de triangulación concurrente, se abarca en el presente estudio para efectuar la validación de resultados cruzados entre datos cuantitativos y cualitativos de manera simultánea que durante la interpretación y la discusión se terminan de explicar las dos clases de resultados, que permiten en esta investigación interpretar los indicadores cuantitativos resultantes de la red e interpretar los resultados de las interrelaciones desde el enfoque cualitativo, que contribuye a definir los aportes en la futura construcción de las Guías Alimentarias territorializadas.

6.2 Población de estudio

Para llevar a cabo esta investigación, la población de estudio se enfocó en los actores que conforman las funciones establecidas para los Sistemas Alimentarios Sustentables, definidas por el Proyecto Territorio, Comida y Vida de los municipios de Guachucal - Cumbal del Municipio de Nariño. Estos actores son hombres y mujeres mayores de edad, campesinos e indígenas habitantes de estos municipios dedicados a la agricultura, que hacen parte de los mercados comunitarios de Guachucal y Cumbal, participan de manera constante en encuentros presenciales en el territorio con la Universidad Nacional.

Se trabajo con estos actores una muestra por conveniencia a partir del mapeo de actores referencial que se levanto con la información base del proyecto TCV y otros fueron referidos por los mismo por la influencia que presentan entre ellos. Se logro la participación total de 21 actores que accedieron a participar de las entrevistas de manera autónoma durante diferentes espacios en campo programados por la universidad.

6.3 Instrumento de recolección

Para lograr el cumplimiento del presente estudio, se utilizó la técnica de entrevista semiestructurada y la lectura de documentos para la recolección de datos. Según Tamayo (2007), la entrevista semiestructurada se considera un instrumento compuesto por un guion de preguntas, que pueden ser adaptadas acorde a situaciones y enfoques particulares de los informantes. En el caso en específico, el modelo de entrevista contó con un total de 17 preguntas básicas abiertas **(Anexo 10.1)**, que se fueron ajustando, dependiendo del perfil del entrevistado, se distribuyó en 3 categorías de estudio como lo fueron:

- Categoría de influencia de actores claves
- Categoría de interrelaciones
- Categoría de Guías Alimentarias

Cada entrevista tuvo un tiempo de duración entre 30 a 45 minutos, la mayoría de estas fueron desarrolladas de manera presencial y otras vía telefónica por comodidad de los participantes, cada actor que accedió a participar fue informado sobre el contexto y la finalidad de la investigación a través de un consentimiento informado **(Anexo 10.2)**.

Para la validación del instrumento, se aplicó una prueba piloto que permitió ajustar la formulación y orden de algunas preguntas, con el propósito de ser más entendibles y amenas para los entrevistados. Una vez realizados los respectivos ajustes se determinó el instrumento final y se inició con el trabajo de campo de la investigación; para ello se realizó acercamientos previos con los participantes para conocer la disponibilidad de tiempo y concertación de entrevistas (21 entrevistas efectivas en total), este proceso se desarrolló durante los meses de febrero y marzo del año 2024.

La lectura de documentos es la otra técnica de recolección de información que se utilizó en la investigación, porque permiten al investigador según Hernandez (2014):

conocer los antecedentes de un ambiente, vivencias o situaciones que se producen en él y su funcionamiento cotidiano y anormal, además, pueden ser consultados en cualquier momento y ser analizados cuantas veces sea preciso para el desarrollo del estudio y sirven como fuentes complementarias a las entrevistas. Tales elementos pueden ser documentos escritos de cualquier tipo, archivos, cartas, diarios personales, fotografías, grabaciones de audio, video etcétera (p.415-417).

Dicha técnica es útil, para comprender y argumentar las dinámicas relacionales que se presentan en la red, realizando una argumentación desde el contexto del territorio estudiado, teniendo como base algunos documentos escritos construidos por el proyecto Territorio, Comida y Vida como los siguientes:

- Propuesta de aplicación de proyecto Territorio, Comida y Vida
- Descripción de comunidades involucradas del proyecto Territorio, Comida y Vida
- Resultados de caracterización Nariño
- Funciones y atributos
- Priorización de puntos críticos Nariño
- Rutas de transición territorios alimentarios sustentables Nariño

También la lectura de documentos permitió analizar las entrevistas semiestructuras utilizadas en la investigación con la finalidad de conocer aportes y perspectivas que plantean los entrevistados. Este análisis narrativo, permitió argumentar desde el enfoque cualitativo las dinámicas relacionales que surgen entre los actores y desde los indicadores numéricos que surgen de las redes realizar un análisis con enfoque cuantitativo.

Con la información recolectada proveniente de estas técnicas metodológicas, se utilizó el proceso de triangulación sugerida por Hernández Sampieri, que es el uso

de múltiples teorías o perspectivas para analizar la información obtenida de tal manera, tener resultados desde un plano mixto con el fin de obtener mayor riqueza interpretativa y analítica en el estudio (Hernández, 2014, P. 450-451).

6.4 Categoría de análisis

En esta sección, se describe las tres categorías de análisis a desarrollar en la investigación:

1. **Categoría de influencia de actores clave:** Busca identificar los actores clave que se involucran en las funciones de los sistemas alimentarios y a partir de sus roles ejercen influencia en este.
2. **Categoría de interrelaciones:** Busca mostrar el tipo de relaciones y cooperación que se forma entre los actores.
3. **Categoría de Guías Alimentarias:** Profundiza en los factores determinantes de la participación para la creación de guías alimentarias territorializadas, desde las necesidades y apuestas alimentarias territorializadas.

7. Resultados y análisis

7.1 Resultados

Inicialmente, la investigación toma como un referente documental importante el proceso de caracterización llevado a cabo por el Proyecto Territorio, Comida y Vida en Nariño durante el año 2023, se toma la información concreta de los municipios Guachucal y Cumbal. Documento, que permitió conocer detalladamente la

estructura y funcionamiento de los sistemas productivos y modos de vida presentes en los territorios que componen e interactúan en los sistemas alimentarios sustentables, de acuerdo a las cinco funciones planteadas por el proyecto Territorio, Comida y Vida que permitió identificar qué actores del territorio intervienen en cada una de estas funciones llevando así, a construir para el desarrollo de la investigación un determinado perfil de actores, en el cual se describió que actividades específicas ejecutan para cumplir con las funciones que conforman estos sistemas.

Para realiza este proceso, principalmente se tomó en cuenta el mapeo de actores referencial, elaborado por el equipo territorial del proyecto Territorio, Comida y Vida que describe aproximadamente 68 actores de estos dos municipios, agrupados en actores institucionales, cooperaciones internacionales, asociaciones, organizaciones comunitarias, empresas lácteas, mercados, tiendas, almacenes y grupos religiosos, lo que permitió reconocer aquellos actores influyentes en los territorios de Guachucal y Cumbal por sus características y roles. Por tanto, a continuación, se describe el mapeo de actores referencial mencionado:

Tabla 1. Mapeo de actores referencial Guachucal

Actor	Guachucal
Instituciones	Unidades Municipales de Asistencia Técnica Agropecuaria
	Dirección Local de Salud
	Comisaría de familia
	Instituciones prestadoras de servicio de salud
	Juntas de padres de familia
	Universidades
	Servicio Nacional de Aprendizaje
	Escuelas
	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Organizaciones	Organizaciones campesinas
Asociaciones comunitarias	Asociaciones indígenas
	Asociación Nacional de Usuarios Campesinos
	Juntas de acción comunal

Asociaciones lácteas	Asociaciones de productores de leche
	Acopios de leche
	Intermediarios de compra y venta de leche
	Productores de leche
Empresas lácteas	Queseras
	Plantas transformadoras de leche
Mercado, tiendas, almacenes	Farmacias
	Plazas de mercado
	Supermercados
	Tiendas agropecuarias
	Graneros
	Tiendas locales
	Consumidores

Fuente: proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024.

Tabla 2. Mapeo de actores referencial Cumbal

Actor	Cumbal
Institucionales	Mesa municipal de mujeres
	Servicio Nacional de Aprendizaje
	Grupo mujeres sembrando vida del sena
	Cabildo indígena
	Secretaría de equidad de género
	Programas sociales del estado
	Alcaldía
	Universidades
	Instituciones Técnica Agropecuaria
	Corponariño
	Centros de Desarrollo Infantil
Organizaciones comunitarias	Juntas de Acción Comunal
	Red de shagreros
Asociaciones lácteas	Asociaciones de productores de leche
	Acopios de leche
	Intermediarios de compra y venta de leche
	Productores de leche
	Enfriadoras
Empresa láctea	Queseras
	Plantas transformadoras de leche
Cooperación internacional	Organización de las Naciones Unidas
	Corporación 8 de marzo
	Cohodes

	Salud al derecho de médicos del mundo
Asociaciones	Asociaciones indígenas
	Asociaciones de Shagreros
	Asociación de mujeres tejedoras
Mercados, almacenes tiendas	Tiendas agropecuarias
	Clientes por internet
	Graneles
	Mercado municipal
	Supermercados
	Tiendas locales
	Casas veterinarias
	Restaurantes locales
	Mercados comunitarios
	Intermediarios
	Distribuidores de pollos
	Frigoríficos
	Veterinarias
	Asaderos de cuyes
Religiosas	Grupos de oración

Fuente: proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024.

De este amplio mapeo de actores, se priorizo algunos de ellos, mediante la construcción de un perfil de actores que relaciona las funciones de los sistemas alimentarios sustentables definidas por el proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024 con los actores más representativos, creando así un nuevo mapeo de actores priorizando a 45 de ellos, como se evidencia en la siguiente tabla:

Tabla 3. Mapeo de actores a partir de las funciones de los sistemas alimentarios sustentables definidas por el proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024.

Funciones del Sistema Alimentario definidas por proyecto Territorio, Comida y Vida.	**Actor**	**Perfil**
Función 1. Provisión y servicios: Disponibilidad de materiales e insumos	Guardianes de semillas	1. Productores que se dedican a la preservación y cultivo de semillas tradicionales, locales o en peligro de extinción.

para el Territorio	Ama de casa/ trabajador domestico	2. Persona encargada de preparar alimentos en el hogar, obtenidos de su shagra o huerta casera. 3. Persona encargada de preparar alimentos en el hogar, obtenidos de la compra en establecimientos de venta.
	Tiendas agropecuarias	4. Lugares de venta de insumos de fertilizantes, plaguicidas, herbicidas y concentrado para animales.
Función 2. Coproducción, Recolección: procesos de aprovechamiento de los recursos naturales para la producción de alimentos y materias primas	Productor de leche	5. Productor de leche que cuente con reses y hectáreas propias para la producción lechera. 6. Productor de leche que arrienda hectáreas para llevar a cabo sus actividades productivas lecheras.
	Agricultores	7. Persona encargada de la producción de cultivos en sus propias hectáreas 8. Persona encargada de la cría de animales
	Shagrero	9. Persona que realiza la siembra de alimentos en la shagra para el autoconsumo 10. Persona que realiza la siembra de alimentos en la shagra para la venta
	Jornaleros y Jornaleras	11. Persona que realiza prácticas de producción de alimentos como actividad de trabajo, empleado 12. Persona que pueda realizar actividades como ordeño, acopio de leche o encanastillado, deshierbe, cosecha, desgranado y empaque de verduras.
	Asociaciones lácteas / acopio	13. Productores de leche que conformen asociaciones encargadas de la producción y acopio de leche para la venta a plantas transformadoras de leche.
	Guardianes de semillas	14. Productores que se dedican a la preservación y cultivo de semillas

		tradicionales, locales o en peligro de extinción para el autoconsumo y/o venta.
Función 3. Adecuación Acondicionamiento Abastecimiento: Procesos que revalorizan y transforman los productos del sistema.	Asociación de producción de medicinas naturales	15. Representante o Mayor que siembre plantas medicinales y/o realice curaciones con las mismas.
	Emprendedoras de deshidratación de plantas aromáticas	16. Mujeres que siembran plantas aromáticas para uso propio y venta. 17. Mujeres que conozcan el procedimiento de deshidratación de plantas aromáticas.
	Quesera - productores de lácteos	18. Productores de leche que cuenten con conocimiento sobre la transformación de lácteos. 19. Jefe de hogar que prepara derivados lácteos para consumo en casa. 20. Mujeres que preparen derivados lácteos para la venta.
	Vendedora de comida/ organizaciones de mujeres	21. Mujeres que siembren y adquieran alimentos para transformar en comida lista para el consumo. 22. Mujeres que no siembran y adquieren todo alimento en establecimientos comerciales para la transformar en comida lista para el consumo.
	Ama de casa	23. Persona encargada de preparar alimentos en el hogar, obtenidos de su shagra o huerta casera. 24. Persona encargada de preparar alimentos en el hogar, obtenidos de la compra en establecimientos de venta.

Función 4. Comercio Distribución: Flujos que contribuyen al intercambio de productos entre actores del sistema.	Mercados comunitarios	25. Comercializador o comercializadora del mercado comunitario, que cuente con la capacidad de producir alimentos en la shagra o huerta para el autoconsumo y venta. 26. Shagero o Shagera que comercialicen preparaciones caseras en el mercado comunitario.
	Restaurante móvil	27. Representante de la asociación de Mujeres Indígenas de Panan que participe del restaurante móvil.
	Restaurantes locales	28. Propietario o persona que conozca el proceso de adquisición de alimentos para el establecimiento.
	Graneros	29. Propietario o persona que conozca el proceso de adquisición de alimentos para el establecimiento.
	Tiendas locales	30. Tenderos que adquieren productos desde el Ecuador.
	Supermercados	31. Propietario o persona que conozca el proceso de adquisición de alimentos para el establecimiento.
	Asociaciones lácteas/ Acopio	32. Productores de leche que conformen asociaciones encargadas de la producción y acopio de leche para la venta a plantas transformadoras de leche.
Función 5. Consumo y aprovechamiento: Acción de adquirir los productos sin o transformados para un determinado fin.	Médicos y médicas tradicionales	33. Mayores encargados de realizar procedimientos curativos con plantas medicinales.
	Shagreros	34. Persona que cuenta con su shagra para producción de papas, ollucos, ocas, majuas, verduras, frutas para el autoconsumo y venta. 35. Persona que cuenta con su

		shagra para la producción de plantas medicinales, aromáticas y condimentarías para el autoconsumo y venta utilizando abonos orgánicos.
	Organizaciones de mujeres	36. Mujeres cabeza de hogar que tienen su shagra para autoconsumo con su familia. 37. Mujer ama de casa encargada de la preparación de alimentos en casa
	Familias	38. Representante de familia que pertenezca a programa de producción de especies menores como terneros, cerdos, pollo, cuyes. 39. Representante de familia que consume alimentos en casa.
Función 6. Gestión de residuos: Actividades de disposición de residuos generados en el sistema alimentario	Mujeres	40. Mujeres que poseen su shagra para el autoconsumo y disponen de residuos generados como abono.

Fuente: proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024

No obstante, se volvió a verificar el mapeo de 40 actores realizando un nuevo filtro que identificó que un mismo actor puede desarrollar varias funciones dentro de los sistemas alimentarios sustentables y puede proporcionar de igual manera información exhaustiva, completa e importante para la investigación, lo que llevó nuevamente a reevaluar el número de actores posibles a conformar la población de estudio tabla 4:

Tabla 4. Filtro de Mapeo de actores a partir de las funciones de los sistemas alimentarios sustentables definidas por el proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024

Aplica para la función	Actor	Perfil
Función 1. Provisión y servicios **Función 2.** Coproducción, Recolección. **Función 3.** Adecuación, Acondicionamiento, Abastecimiento. **Función 5.** Consumo y aprovechamiento.	Shagreros – mercado comunitario	1. Persona que realice la siembra de alimentos en la shagra para el autoconsumo y venta de alimentos en mercado comunitario o restaurante local 2.Mujer ama de casa encargada de la preparación de alimentos en el hogar.
Función 1. Provisión y servicios **Función 2.** Coproducción, Recolección	Productores agrícolas	3. Persona encargada de la producción de cultivos 4. Persona encargada de la cría de animales 5. Persona que pueda realizar actividades como ordeño, acopio de leche o encanastillado, deshierbe, cosecha, desgranado, empaque de verduras.
Función 2. Coproducción, Recolección **Función 5.** Consumo y aprovechamiento	Consumidores	6. Persona que prepare y/o consuma alimentos en casa o en establecimientos locales, cultivados en el territorio.

Función 1. Provisión y servicios	Guardianes de semillas	7. Productores que se dedican a la preservación y cultivo de semillas tradicionales, locales o en peligro de extinción para el autoconsumo y/o venta.
Función 2. Coproducción, Recolección **Función 3.** Adecuación, Acondicionamiento, Abastecimiento	Asociaciones lácteas	8. Productores de leche que conformen asociaciones encargadas de la producción y acopio de leche para la venta a plantas transformadoras de leche.
Función 2. Coproducción, Recolección	Queseras- acopios	9. Productores de leche que cuenten con conocimiento sobre la transformación de lácteos para consumo en casa y venta.
Función 3. Adecuación, Acondicionamiento, Abastecimiento **Función 5.** Consumo y aprovechamiento	Productor de plantas medicinas naturales - Médicos tradicionales	10. Representante o Mayor que siembre plantas medicinales y/o realice curaciones con las mismas.
Función 4. Comercio, Distribución	Tiendas locales - supermercados	11. Tenderos que conozcan el proceso de adquisición de alimentos para el establecimiento.
Función 1. Provisión y servicios	Tiendas agropecuarias	12. Lugares de venta de insumos de fertilizantes, plaguicidas, herbicidas y concentrado para animales.
Función 4. Comercio, Distribución	Cabildo	13. Autoridad que incide en la toma decisiones del territorio.

Función 4. Comercio, Distribución	Alcaldía	14. Entidad administrativa que aprueba las toma decisiones del territorio.

Fuente: proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024

Está información se sintetizó en 14 perfiles de actores propios de los sistemas alimentarios de Guachucal y Cumbal pero además, se incluyó actores sugeridos por los entrevistados por la constantemente incidencia en las respuestas obtenidas por tanto, se logró realizar un total de 21 entrevistas representadas por Shageros, Líderes campesinos, Productores agrícolas, consumidores, Guardianes de semillas, Asociaciones lácteas, Queseras, Acopios, Asociación de producción de medicinas naturales, Tiendas locales, Supermercados, Tiendas agropecuarias, Cabildo, Secretarías de salud municipal, Secretaría de Agricultura municipal, Asuntos indígenas, SENA, Agrosavia y Universidad.

La diversidad de actores entrevistados permitió conocer diferentes aportes y las dinámicas que presentan actores clave para la futura construcción de las Guías Alimentarias Territorializadas esto, enfatizando el proceso de co-creación en el cual es importante la participación colaborativa de múltiples actores que a través de un intercambio constructivo de conocimiento, recursos, competencias e ideas permitan transformar y comprender a fondo los ideales a lograr (Velazques, 2022), que en este estudio se centra en las Guías Alimentarias Territorializadas.

Para la aplicación del análisis de redes se elaboraron dos grafos, en el primer grafo se identificaron actores claves con sus interrelaciones a partir de los sistemas alimentarios de los municipios de Guachucal y Cumbal y en el segundo grafo se priorizo los problemas centrales de alimentación que se presentan en estos territorios, en estas redes se consideró los siguientes elementos:

Grafo #1.

Diamante de color amarillo: identifica al actor Fuente o Harvest que se visualiza en la red con mayor proporción de flechas apuntando hacia él.

Diamante de color rojo: identifica al actor Colector o Diffuse quien tiene bastantes flechas o vínculos en la red saliendo de él.

Diamante de color verde: identifica al actor Puente o Disrupt por las diferentes entradas y salidas que tiene desde su nodo.

Círculos de color azul: identifica a los actores que participan en la red.

Grafo # 2.

Círculos de color azul: identifica a los actores que participan en la red.

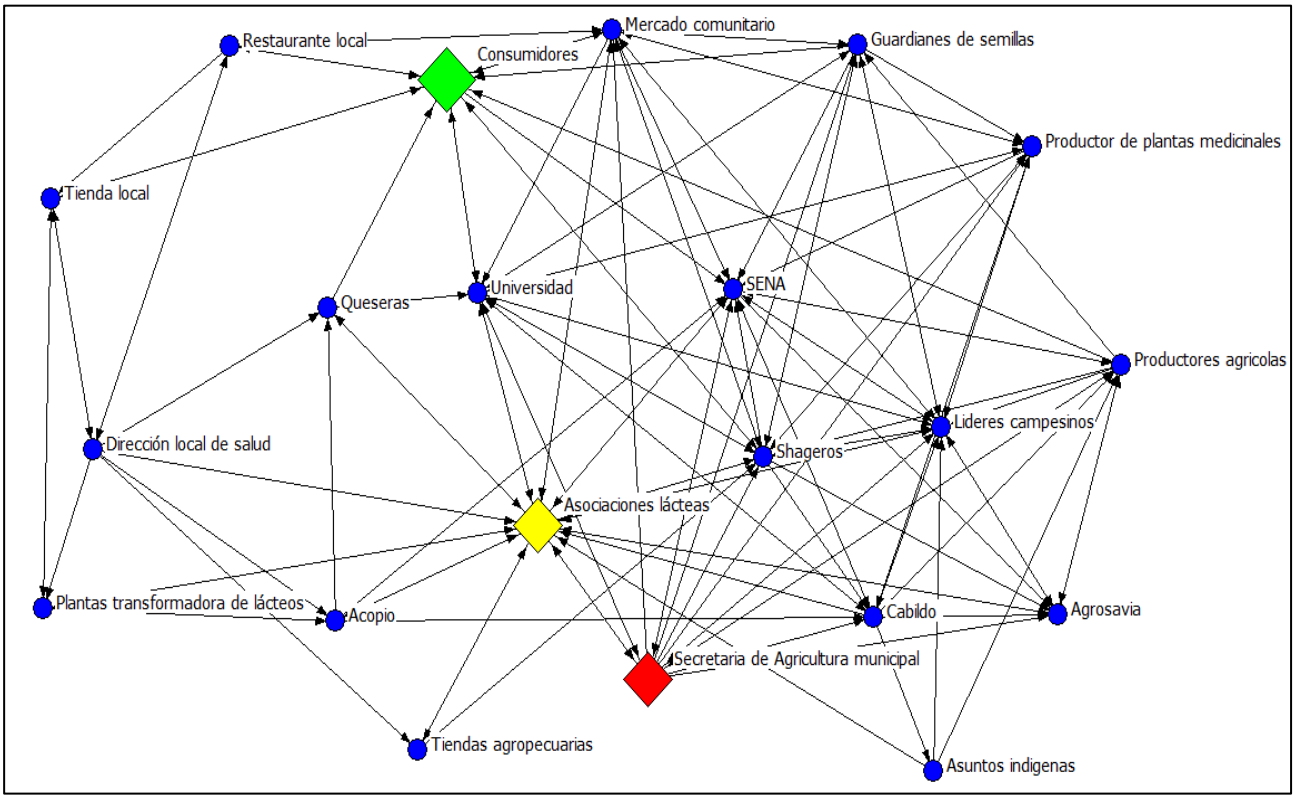
Cuadrado verde: identifica a problemas del sistema alimentario

Diamante de color amarillo: identifica a problema del sistema alimentario priorizado Consumo de productos procesados (PA5).

Diamante de color fucsia: identifica a problema del sistema alimentario priorizado Producción alimentaria basada en un alto uso de agroquímicos (PA8).

Diamante de color gris: identifica a problema del sistema alimentario priorizado Pérdida de costumbre de preparar comida en casa (PA9).

Figura 7. Grafo # 1. Red de Actores clave e interrelaciones entre actores del sistema alimentario de los municipios de Guachucal-Cumbal

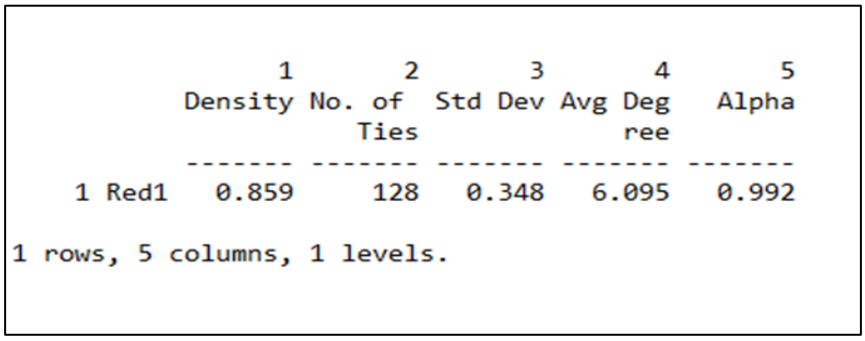


Fuente: Elaboración propia

El grafo #1 es una red simétrica, bidireccional conformada por 21 nodos, 420 relaciones posibles y 128 reales (vínculos) que hacen parte de los sistemas alimentarios de los municipios de Guachucal-Cumbal, según el indicador de Densidad (Density) calculado en la red completa, indica que presenta alta cohesión con un 85% de relaciones existentes de las posibles lo que quiere decir, mayor densidad mayor cohesión y por tanto, mayor número de vínculos entre los actores que forman la red. Del mismo modo proporciona un alto nivel de información acerca del tema tratado (Aguilar et al.,2017. P, 76) como lo son las interrelaciones entre los actores sus aportes y relaciones significativas a ser tenidas en cuenta en el proceso de co-creación de Guías Alimentarias territorializadas, además, en este

indicador se puede apreciar el grado promedio de la red que corresponde a 6.095, por lo cual cada uno de los 21 actores que componen la red tiene 6 vínculos en promedio.

Figura 8. Densidad de Red #1.



		1 Density	2 No. of Ties	3 Std Dev	4 Avg Degree	5 Alpha
1	Red1	0.859	128	0.348	6.095	0.992

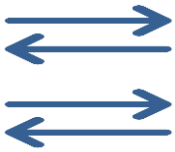
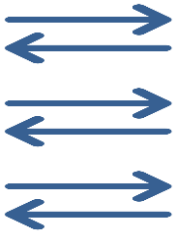
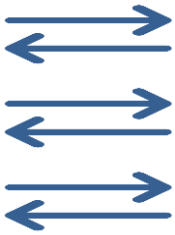
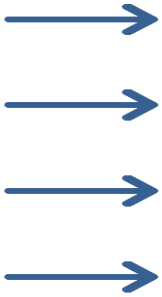
1 rows, 5 columns, 1 levels.

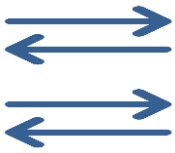
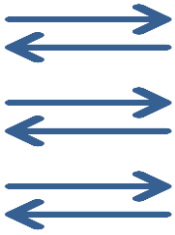
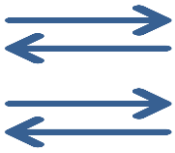
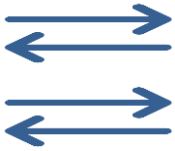
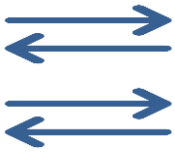
Fuente: Elaboración propia

Sobre las interrelaciones emergentes de la red surge el indicador de densidad corresponde al 85% dado al gran número de relaciones posibles con la muestra de interés utilizada en la investigación resultaron 49 relaciones reales en las que participan directamente los actores clave de estas 44 son bidireccionales y 5 son unidireccionales.

Las interacciones de la red #1 que resultan de las asociaciones lácteas como actor fuente fueron 22 con los demás actores de la muestra de interés, siendo en su totalidad relaciones bidireccionales que confirman la fluctuación constante de la información que se comparte entre los nodos, las interacciones de la secretaría de agricultura municipal como actor colector fue 5 relaciones unidireccionales y 10 relaciones bidireccionales y por último el actor consumidores en el perfil de puente presentó 12 relaciones bidireccionales con los demás actores de la red # 1.

Tabla 5. Interacciones de actores de clave del sistema alimentario de los municipios de Guachucal - Cumbal

Actores	Relación		Interrelación
	Direccional	**Bidireccional**	
Actor fuente			
Asociaciones lácteas			• Líderes campesinos
			• Shagreros • Mercado comunitario
			• Acopio • Plantas transformadoras de leche • Quesera
			• Secretaría de Agricultura municipal
			• Tienda agrícola
			• Universidad • SENA • Agrosavia
Actor colector			
Secretaría de Agricultura municipal			• Guardianes de Semillas • Shagreros • Productor de plantas medicinales • Mercado comunitario

			• Cabildo indígena
			• Líderes campesinos • Productores agrícolas
			• Universidad • SENA • Agrosavia
Actor puente			
Consumidores			• Shagreros • Mercado comunitario
			• Tienda local • Restaurante local
			• Universidad • SENA

Mediante el indicador Centralidad (centrality degree) con un porcentaje del 65%, indica que 13 actores de la red necesitan del **actor Fuente (Harvest) que corresponde a las asociaciones lácteas** para poder cumplir su función en el contexto alimentario, quienes se relacionan mayor número de veces con otros actores según las entrevistas debido, que en estos municipios predominan las actividades relacionadas al sector lácteo.

De acuerdo con la Metodología para el Diseño, Implementación, Seguimiento y Evaluación de la Adaptación Territorial (2023), el diálogo con los actores locales ayuda a prevenir sesgos en las temáticas abordadas en las guías alimentarias territorializadas. Reconocer a los actores vinculados a las dimensiones de los sistemas alimentarios locales facilita la comprensión de las dinámicas ambientales y sociales del territorio. Esto asegura que las recomendaciones, íconos y mensajes desarrollados con sus aportes reflejan las características específicas de cada territorio, fortaleciendo así su implementación (pág. 77).

Este argumento, lo afirma la mayoría de actores entrevistados desde sus experiencias *"las asociaciones de leche por el hecho ser asociaciones, se encuentran más respaldas para la conformación y ejecución de proyectos tanto, en ayudas económicas como en insumos de trabajo y es más conveniente trabajar estando inscrito en una asociación por el poder de liderazgo y fuerza en el territorio que trabajar como independiente que no se cuenta con las mismas garantías"* (Productor de leche - Guachucal, 2024).

"*Actualmente en los territorios de Guachucal y Cumbal, la productividad del territorio sólo depende de la leche, hace años atrás la gente tenía mayor disponibilidad de alimentos y semillas, ahora los monocultivos predominan en el territorio, lo que ha llevado que la primera salida económica sea la producción de leche porque es lo más rentable..., que todos los habitantes tengamos aunque sea una vaca que produzca leche y estemos inscritos a una determinada asociación para obtener alguna ganancia mejorcita"* (Productor de leche - Guachucal, 2024).

"Las asociaciones de productores de leche, permiten que la ejecución de proyectos sea más organizada en el territorio, convocar a los representantes de las asociaciones permite un control y participación equitativa de las mismas, lo importante, es que se continúe con el trabajo continuo de capacitación y actualización constante en los procesos para fomentar el desarrollo de todo el municipio. (Representante UMATA - Guachucal, 2024).

En la voz de los actores se resalta, que las asociaciones lácteas, conformadas por productores de leche en poca, media y gran producción son fundamentales en el desarrollo económico y productivo del territorio Nariñense, es decir, que estás asociaciones son quienes representan a la mayoría de los habitantes y la toma de decisiones de este gremio influyen en el bienestar de toda la comunidad que habita dicho territorio.

También el proceso de producción de leche parte del mantenimiento del proceso ganadero el cual, compromete el desgaste de los recursos naturales puesto que la liberación de Gases de efecto invernadero cada vez en más notoria al avanzar la ganadería: *"el tener ganado implica el cuidado de las redes para que vivan bien, su cuidado en la alimentación e hidratación es importante, se saca algo para la producción de leche y si está en buenas condiciones las reses se piensa en mantenerla para venderla en buen precio"* (productor de leche y ganadero – Guachucal, 2024). Esto también refleja que en el sistema alimentario existen oportunidades de actividades económicas para la sobrevivencia de las comunidades, pero a su vez se pone en riesgo la sustentabilidad de este, ya que al extraer los recursos necesarios del medio ambiente sin buscar estrategias de acción para su conservación se convierte en retos a afrontar y a sumir por los mismos actores del sistema alimentario.

En Colombia la ganadería representa el 14,7% de las emisiones de Gases de Efecto Invernadero totales del país donde las mayores emisiones obedecen en gran parte a la baja digestibilidad de los alimentos que determina mayores emisiones por fermentación entérica y gestión del estiércol, las deficientes prácticas ganaderas y los menores pesos al sacrificio ganancias de peso bajas que ocasionan más emisiones por kilogramo de carne producida (Gómez, L. et al., 2021).

Estas realidades del territorio llevan a plantear las necesidades de buscar rutas sostenibles con el ambiente que permitan tomar acciones sobre el panorama en el

que se vive, que permitan alcanzar con el tiempo un punto de equilibrio entre las condiciones de vida para subsistir dignamente como en las expectativas de uso adecuado de los recursos naturales. Trabajar en dichos desafíos abre la oportunidad de implementar procesos como el proyecto Territorio, Comida y Vida que contemplen todos los aspectos que requieren para optar por rutas de transición.

Otro resultado importante a contemplar en este tema de la producción láctea, son las afectaciones de orden público que afectan estos procesos en estas zonas Nariñenses. Los paros provocan que los precios al consumidor de alimentos tengan una tendencia al alza, los costos de producción presenten incrementos que aún se mantienen en el mercado, afectaciones en el eslabón transformador al no poder transportar los insumos para la elaboración de productos finales y también al no poder comercializar los productos elaborados al consumidor final (FEDEGAN, 2022). Este es un desafío que pone a las asociaciones lácteas y demás actores que conforman la cadena de producción láctea en plantear estrategias para defender sus intereses de forma sustentable.

El **actor colector la Secretaría de Agricultura Municipal (Diffuse),** con el grado de salida del 55% del total de los nodos, interpreta que este actor busca a 11 actores en la red como fuentes de información lo que lleva a profundizar en la investigación desde la argumentación de los entrevistados:

"La Secretaría de Agricultura municipal, ejecuta proyectos de regalías con la población campesina e indígena, brinda asistencia técnica a los pequeños y medianos productores, está en búsqueda y trabajo constante con la comunidad para llevar a cabo distintos proyectos en pro del desarrollo, cada vez los productores se capacitan más y mejoran los procesos que desarrollan. Por ello, nuestro municipio de Cumbal como el municipio de Guachucal son epicentros para investigaciones locales y nacionales por parte de las academias y centros de investigación" (delegado de secretaría de agricultura y medio ambiente de Cumbal, 2024).

Es por ello, que la Secretaría de Agricultura municipal en esta investigación se convierte en un actor importante en la formulación y ejecución de políticas alimentarias locales que permite tomar de diversos actores información relevante, proporciona asistencia técnica y capacitación para mejorar las prácticas agrícolas, aumentar la productividad y garantizar la seguridad alimentaria local.

Otro actor clave que resulta de la red es el **actor puente (Disrupt),** quien aparece 56 veces dentro del camino geodésico de un par de nodos (Betweenness) y en porcentaje (nBetweenness) corresponde al 14,85 % de la intermediación que tiene el nodo en la red **es el actor de Consumidores**, que para los actores entrevistados tienen gran importancia ya que, consideran que todas estas relaciones que existen se desatan en este actor:

"Todos somos consumidores de alimentos, pero es importante que desde pequeños llevemos a nuestros hijos a los conversatorios o reuniones que se hagan para fomentar la seguridad alimentaria del territorio, para que no se pierdan las tradiciones y costumbres de nuestros mayores, porque es responsabilidad de nosotros mantenerlas" (lideresa Asociación Shaquiñan- Cumbal, 2024).

"Mediante el Mercado Comunitario, se llega a la gente que compra y se los educa en la alimentación y producción limpia que no enferma, ayuda a mantenernos sanos y así la gente se va educando en comprar alimentos buenos, se les cuenta todo el proceso que se hace desde la siembra hasta la cosecha para que se sepan que son alimentos buenos" (Shagrera de Mercado Comunitario Guachucal, 2024).

Los consumidores inciden en la cadena de los sistemas alimentarios y es por lo que el porcentaje de intermediación del 56% que se presenta en la red es significativo dado que la mayoría de los actores tienen relación con este actor puente y presenta una nula relación con el actor de asuntos indígenas con el 0.0% de intermediación.

Figura 9. Betweennes

		1 Betweenness	2 nBetweenness
6	Asociaciones l◆cteas	99.873	26.282
14	Consumidores	56.463	14.859
19	Universidad◆	25.591	6.734
15	Cabildo◆	25.451	6.698
20	SENA	24.385	6.417
3	Shageros	24.195	6.367
2	Lideres campesinos	20.838	5.484
12	Mercado comunitario	18.540	4.879
5	Productores agricolas	17.265	4.543
11	Tienda local	16.477	4.336
17	Direcci◆n local de salud	10.736	2.825
8	Plantas transformadora de l◆cteos	10.669	2.808
18	Secretaria de Agricultura municipal	8.872	2.335
13	Restaurante local	8.282	2.180
7	Acopio	7.746	2.038
21	Agrosavia	5.264	1.385
9	Queseras	4.100	1.079
1	Guardianes de semillas	2.589	0.681
4	Productor de plantas medicinales	1.914	0.504
10	Tiendas agropecuarias	0.750	0.197
16	Asuntos indigenas	0.000	0.000

DESCRIPTIVE STATISTICS FOR EACH MEASURE

		1 Betweenness	2 nBetweenness
1	Mean	18.571	4.887
2	Std Dev	22.084	5.812
3	Sum	390.000	102.632
4	Variance	487.716	33.775
5	SSQ	17484.883	1210.864
6	MCSSQ	10242.026	709.282
7	Euc Norm	132.230	34.797
8	Minimum	0.000	0.000
9	Maximum	99.873	26.282
10	N of Obs	21.000	21.000

Network Centralization Index = 22.47%

Fuente: Elaboración propia

En esta red mediante el índice de centralización (centralization) el 36% de los actores son excelentes fuentes de información hacia otros actores y el 25% de ellos

son colectores, por tanto, buscan o dependen de otros actores. Esto simboliza que los nodos del sistema alimentario Guachucal-Cumbal son una buena fuente de información para consultar y tratar temas alimentarios como lo son la construcción futura de las Guías Alimentarias Territorializadas como gran fuente de aportes y conocimientos a través de sus saberes pueden aportar significativamente al proceso en donde el intercambio de saberes culturales permita un proceso de cocreación.

Figura 10. Índice de Centralización

Degree Measures

		1 Outdeg	2 Indeg	3 nOutdeg	4 nIndeg
1	Guardianes de semillas	7.000	6.000	0.350	0.300
2	Lideres comunitarios	9.000	12.000	0.450	0.600
3	Shageros	9.000	10.000	0.450	0.500
4	Productor de plantas medi	6.000	6.000	0.300	0.300
5	Productores agricolas	7.000	5.000	0.350	0.250
6	Asociaciones lácteas	11.000	13.000	0.550	0.650
7	Acopio	5.000	3.000	0.250	0.150
8	Plantas transformadora de	3.000	4.000	0.150	0.200
9	Queseras	3.000	3.000	0.150	0.150
10	Tiendas agropecuarias	2.000	2.000	0.100	0.100
11	Tienda local	3.000	4.000	0.150	0.200
12	Mercado comunitario	8.000	8.000	0.400	0.400
13	Restaurante local	4.000	2.000	0.200	0.100
14	Consumidores	6.000	8.000	0.300	0.400
15	Cabildo	6.000	7.000	0.300	0.350
16	Asuntos indigenas	3.000	1.000	0.150	0.050
17	Dirección local de salud	7.000	2.000	0.350	0.100
18	Secretaria de Agricultura	11.000	5.000	0.550	0.250
19	Universidad	8.000	10.000	0.400	0.500
20	SENA	6.000	11.000	0.300	0.550
21	Agrosavia	4.000	6.000	0.200	0.300

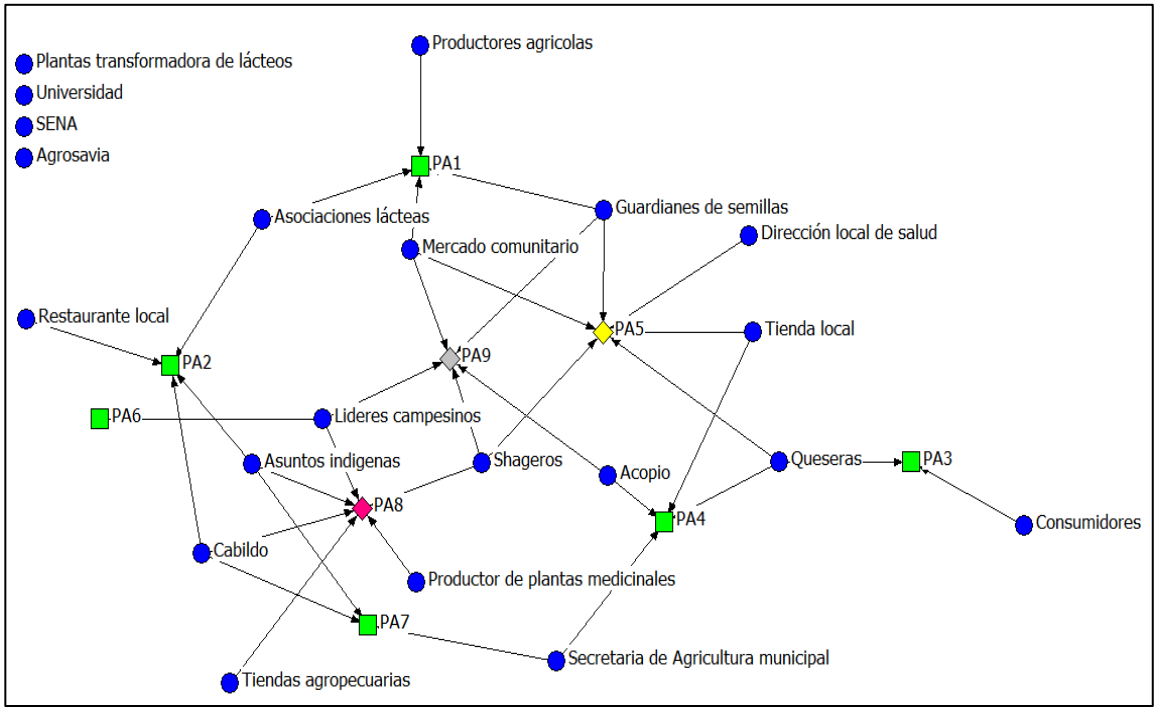
21 rows, 4 columns, 1 levels.

Graph Centralization -- as proportion, not percentage

	1 Out-Centrali zation	2 In-Centraliz ation
1 Sheet 1	0.2575	0.3625

Fuente: Elaboración propia

Figura 11. Grafo #2. Red de Problemas centrales del sistema alimentario en el territorio Guachucal-Cumbal



Fuente: Elaboración propia

En esta misma línea, se elaboró una segunda red (**Figura 11**), que permitió identificar los principales problemas del sistema alimentario que ocurren en los territorios de Guachucal y Cumbal:

PA1: alta presencia de monocultivos

PA2: dependencia total de la producción de leche en el territorio

PA3: alto consumo de harinas y bajo consumo de proteína

PA4: se prefiere comercializar leche y no autoconsumir

PA5: consumo de productos procesados

PA6: bajo consumo de alimentos propios

PA7: costos elevados de abonos agrícolas

PA8: producción alimentaria basada en un alto uso de agroquímicos

PA9: pérdida de costumbre de preparar comida en casa.

La red relaciona los 21 actores y 9 atributos sobre problemas del sistema alimentario en los territorios de Guachucal y Cumbal con un total de 30 nodos y 35 vínculos. De los 21 actores del Sistema Alimentario, 17 de ellos viven en el territorio que dieron a conocer su opinión y 4 nodos sueltos no opinaron sobre este tema. Se priorizaron 9 problemas del sistema alimentario de los cuales, el consumo de productos procesados (PA5), producción alimentaria basada en un alto uso de agroquímicos (PA8) y pérdida de costumbre de preparar comida en casa (PA9) fueron los más presentados en el territorio.

En el grafo anterior el señalamiento del consumo de productos procesados (PA5), (diamante amarillo) es uno de los principales problemas del sistema alimentario señalado por los actores Guardianes de semillas, Shageros, Queseras, Tienda local, Mercado comunitario y Dirección local de salud que según los entrevistados surge por las siguientes razones:

- Las juventudes actualmente no consumen alimentos propios y optan por consumir comidas rápidas que se encuentran con facilidad.
- Lugares como supermercados y tiendas locales promueven la venta de productos procesados a precios regularmente accesibles.
- Los gustos y preferencias alimentarias de las nuevas generaciones se orientan hacia los aditivos alimentarios que tienen los productos procesados.
- El facilismo (pereza) en los hogares lleva a incluir en la canasta familiar productos procesados para incluirlos en los tiempos de comida.
- La productividad de los monocultivos limita la producción de alimentos autóctonos y por tanto la variedad de la dieta ancestral.

- Al optar por alimentos procesados las comunidades disminuyen su dependencia de la agricultura local y de la producción de alimentos autóctonos.
- Falta de educación alimentaria en las escuelas que permita elegir una alimentación sana.

El segundo problema del sistema alimentario más frecuente es producción alimentaria basada en un alto uso de agroquímicos (PA8) (diamante color rosa) hace alusión a la producción alimentaria basada en un alto uso de agroquímicos señalado por los nodos como Líderes campesinos, Shageros, Productores de plantas medicinales, Tiendas agropecuarias, Cabildo indígena y Asuntos indígenas reconocen que es una problemática porque:

- Afecta al territorio y debe ser priorizada para salvaguardar los procesos autóctonos de producción limpia que realizan las comunidades indígenas y campesinas como parte de su revitalización de identidad cultural.
- Disminuir el uso de agroquímicos requiere el fortalecimiento de los procesos propios, los mantengan y/o los mejoran durante el tiempo.
- El uso de agroquímicos contamina las reservas agropecuarias causando graves daños ambientales como la pérdida de calidad del suelo y el agua.
- La producción basada en agroquímicos requiere la adquisición continua de estos insumos, lo que puede ser insostenible económicamente para los agricultores en el tiempo.
- El desarrollo de enfermedades físicas por el consumo de alimentos contaminados.
- La producción de monocultivos se basa en la aplicación de agroquímicos por la facilidad de adquisición en tiendas agropecuarias y protección de los cultivos ante plagas.
- Pérdida de memoria de la producción limpia y sus beneficios para el cuerpo y alma.

- Alta demanda de alimentos cultivados con agroquímicos en plazas de mercado y baja demanda de alimentos cultivados con abonos orgánicos.

El tercer problema del sistema alimentario que resalta en la red es la pérdida de costumbre de preparar comida en casa (PA9) (diamante color gris) referente la pérdida de costumbre de preparar comida en casa, los nodos que están de acuerdo en priorizar dicha problemática son los Guardianes de Semillas, Líderes Campesinos, Shagreros, Acopio, Mercado Comunitario debido a:

- Para preparar alimentos en casa se requiere contar con disponibilidad de tiempo y por las cargas laborales, económicas, sociales o culturales como sustento del hogar llevan a optar por adquirir alimentos fuera de casa en lugares como tiendas y restaurantes locales.
- La pérdida de realizar comidas tradicionales en casa lleva al detrimento de la diversidad alimentaria que han marcado la historia de esta comunidad como lo refiere el equipo investigador del proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024 en su muestra de caracterización que destaca preparaciones como sopas de locro, chara, arneada, poleada que requieren de gran dedicación para su preparación.
- La preparación de comidas caseras en el fogón es una actividad que involucra a la familia, promoviendo tiempo de calidad y fortaleciendo memorias alimentarias familiares. La falta de esta práctica puede disminuir las oportunidades de interacción de saberes culinarios y momentos importantes.
- Dependiendo de restaurantes y servicios de comida para las comidas diarias, las familias se vuelven más vulnerables a los cambios en los precios y la disponibilidad de alimentos.
- La ingesta alimentaria fuera de casa incluye la pérdida de rituales y costumbres familiares en la preparación y consumo de alimentos.

- Las familias que no cocinan en casa tienen menos capacidad para adaptarse a las crisis alimentarias ya que no están tan familiarizadas con la preparación y conservación de alimentos básicos en el hogar.
- La pérdida de la costumbre de preparar comida en casa repercute en la soberanía y autonomía alimentaria al disminuir el control sobre el suministro alimentario, reduce la resiliencia de la comunidad, afecta la diversidad alimentaria y la economía local.

7.2 Análisis

La presente investigación, gira en torno al análisis de las dinámicas relacionales de los actores vinculados a los sistemas alimentarios que influyen en la futura co-creación de Guías Alimentarias Territorializadas a partir del caso de las comunidades de Guachucal y Cumbal en el sur de Nariño mediante la metodología de análisis de redes que identificó las interrelaciones desde un análisis mixto; cuantitativo a partir de los indicadores matemáticos y cualitativo desde la argumentación de análisis de documentos que permitieron crear insumos para el proceso de co-creación de Guías Alimentarias basadas en sistemas alimentarios.

Este estudio aporta información para un futuro proceso de construcción de guías alimentarias territorializadas a nivel local mediante la distinción de aquellos actores claves y sus dinámicas relacionales tanto al proyecto Territorio, Comida y Vida en sus iniciativas de investigación como a futuros estudios relacionadas con el tema, dando protagonismo a los actores locales que conocen las realidades de los territorios y posibles metodologías a utilizar en los procesos de co-creación que propone la misma comunidad.

Para el análisis de la información, se comprende 3 categorías importantes como se ha venido mencionando a lo largo del estudio las cuales brindan una mejor comprensión del contexto estudiado y dan respuesta a los objetivos establecidos. En la primera categoría se hace referencia a la influencia de actores clave en los

sistemas alimentarios, que permite reconocer el rol que cada uno de ellos desempeña y su aporte en el proceso de construcción local de guías alimentarias territorializadas, respecto a la segunda categoría de análisis correspondiente a interrelaciones permite conocer la cooperación que surge entre cada uno de los actores desde sus funciones de los sistemas alimentarios para la construcción de las guías alimentarias territorializadas y respecto a la tercera categoría sobre guías alimentarias profundiza los determinantes de la participación y las apuestas alimentarias territorializadas planteadas por la comunidad para una mayor apropiación de las mismas que lleven a su efectivo desarrollo en el territorio.

Categoría de análisis 1: Influencia de actores clave

Las asociaciones lácteas (actor fuente) que se encuentran legalmente constituidas son buscadas por distintas instituciones para desarrollar y ejecutar proyectos en beneficio del crecimiento de los productores y la comunidad campesina que les permita mejorar sus técnicas de producción y aumentar su conocimiento en varias fases de producción. Los productores de leche en los sistemas alimentarios estudiados son parte fundamental por proveer este insumo tanto a acopios como a plantas transformadoras de lácteos, que con su principal producción permiten dar continuidad al ciclo de los sistemas productivos.

El territorio cuenta con un gran número de asociaciones lácteas incluso, solo dentro de la caracterización con las personas participantes en el proyecto Territorio, Comida y Vida se identifican 50 asociaciones, lo que muestra el gran número de organizaciones existentes en la región. Estas asociaciones principalmente tienen la función de acopio, algunas de estas están impulsando la transformación de la leche, no obstante, la gran mayoría vende a empresas multinacionales colombianas como Alpina y empresas Nariñenses como Colacteos, negocian precios con las procesadoras de leche y logran posicionarse como un sector estratégico de

producción de leche en la región Nariñense, en otras oportunidades estás asociaciones sólo se concentran en determinar el precio del litro de leche.

Los productores de leche de base campesina han formado parte muy activa de la economía nacional, considerándose incluso como uno de los sectores de mayor incidencia en el producto interno bruto -PIB (Cortés, 2014), según el Boletín técnico del PIB, III trimestre 2023, la cadena láctea aporta el 3.5% en la industria colombiana. Hay que mencionar que, en las entrevistas realizadas las comunidades campesinas e indígenas en Guachucal y Cumbal, refieren que en su mayoría se han dedicado a la ganadería, como fuente de sustento económico familiar, sin que necesariamente esta actividad potencialice altamente sus recursos, sino como ingreso estable para cumplir con las necesidades básicas y las ganancias parecen estar en los dueños de las plantas transformadoras de leche y los latifundistas dueños de las tierras.

En el acumulado del segundo trimestre de 2023, la ganadería en Colombia representó un 25,22% del total del PIB agropecuario y un 1,46% del PIB nacional (Informe sectorial, 2023). Esta actividad, que se centra en la tenencia de ganado para la cría y venta, tiene como objetivo principal la obtención de ganancias monetarias sin embargo, para alcanzar este objetivo, es fundamental considerar no solo la cría del ganado, sino también el mantenimiento del entorno en el que se desarrolla esta actividad que incluye asegurar la calidad del suelo, la conservación de las fuentes hídricas y la implementación de prácticas sostenibles que garanticen la salud y bienestar del ganado para ser relativamente rentable pero que a su vez conlleva afectaciones ambientales. Al contemplar estas condiciones, los ganaderos pueden ofrecer productos de mayor calidad, lo que a su vez genera una rentabilidad económica un poco más alta a la que se podría obtener únicamente a través de la producción láctea.

Otro aporte importante que caracteriza a las asociaciones lácteas es que, la mayoría de la población específicamente el 90% de la muestra del proyecto

Territorio, Comida y Vida son productoras y productores de leche y por tanto al tratar con esta población se interactúa con la mayoría de los habitantes de este territorio; esto quiere decir, que al tratar con las asociaciones lácteas es un excelente canal para inmiscuir a toda la comunidad indígena y campesina en propuestas de construcción territorial, siendo en este caso específico el proceso de co-creación de las Guías Alimentarias territorializadas que permita expresar los aportes de todas y todos lo que requiere un proceso de acompañamiento técnico, administrativo, legal que permita fortalecer el bien comunitario.

En este sentido, identificar a este actor dentro de la red del sistema alimentario es crucial. Su centralidad se refleja en la cantidad de conexiones directas que mantiene con otros actores, destacándose por su relevancia en comparación con los demás nodos. Esta importancia se debe a su capacidad de coordinación, su profundo conocimiento del contexto local y su habilidad para identificar problemas alimentarios y proponer soluciones efectivas. Además, este actor se convierte en un referente para futuras investigaciones de este tipo, ya que los actores más relevantes fortalecen los procesos de construcción social y promueven espacios de interacción y reflexión sobre el contexto.

En el alcance del proceso efectivo de la co-creación de las guías alimentarias territorializadas, el convocar un actor local central para propuestas, acciones de elaboración, apropiación, recopilación de información, educación, comunicación y difusión de contenidos permiten que sean procesos reales, armónicos y útiles pensados desde y para el desarrollo del territorio.

Entre los actores del sistema alimentario, coinciden en sus discursos que las asociaciones en los municipio de Guachucal - Cumbal se convierten en la mejor forma organizativa de trabajo que permite, posicionarse en el sector productivo por las garantías que se obtiene al pertenecer a una asociación, abren los espacio colectivos para mejorar y fortalecer las técnicas de producción mediante procesos

de capacitación y formación liderados por la academia, centros de investigación y el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) donde el intercambio de saberes permite desarrollar otras visiones hacia dónde se quiere posicionar el sector de la producción que en esta investigación gira en torno al producto leche.

Por ser las asociaciones lácteas el epicentro de la actividad económica del territorio, representar a la mayoría de los habitantes y ser una población focal en procesos formativos que caracteriza y entiende al territorio desde las problemáticas alimentarias que posee y se encuentra en la capacidad de sugerir estrategias de intervención en el proceso de co-creación de las futuras guías alimentarias territorializadas con la finalidad de posicionar con el tiempo dicho contenido en instrumento de planificación a nivel territorial.

El rol del actor Fuente coordina, defiende los intereses y necesidades de las comunidades en la participación activa en consultas de decisión sobre la formulación de guías alimentarias territorializadas, aportando que las necesidades y preocupaciones del territorio sean escuchadas y consideradas por diferentes líderes que asuman la iniciativa. Además de fomentar las preferencias alimentarias del territorio, la disponibilidad de alimentos y las tradiciones culinarias específicas de la comunidad que promueve un enfoque integrado y holístico en la formulación de guías alimentarias territorializadas (Tibaduiza, 2021).

Sin embargo, a pesar del gran potencial que poseen las asociaciones lácteas dentro de los sistemas alimentarios, es crucial reconocer los retos que pueden enfrentarse al participar en la construcción de guías alimentarias territorializadas. Uno de los principales desafíos es la necesidad de fomentar una colaboración efectiva entre los miembros de la asociación, lo cual puede fortalecer las iniciativas sociales. Es fundamental que esta cooperación no se vea afectada por disputas de intereses personales, ya que tales conflictos podrían desvirtuar los objetivos comunes y obstaculizar este proceso de construcción, se requiere trabajar en un

ambiente de respeto y comunicación abierta para superar estos retos y asegurar que las guías reflejen realmente las realidades y aspiraciones de la comunidad.

Cada miembro de la asociación puede presentar intereses y objetivos particulares enfocados en distintos aspectos como la rentabilidad económica, mientras que otros pueden priorizar la sostenibilidad ambiental o el bienestar animal y esta diversidad de prioridades puede obstaculizar el consenso sobre la ruta a contemplar en las guías alimentarias. Es por esto, que el proceso de organización entre los actores que conforman las asociaciones lácteas se convierte, en una tarea interna y ardua, que requiere un compromiso significativo para establecer pilares colectivos que aseguren las voces y necesidades de todos los miembros sean consideradas en las mesas de trabajo donde se construirían las guías alimentarias territorializadas.

También se puede considerar en el proceso de construcción posibles diferencias entre las asociaciones lácteas con otros actores sociales que tengan distintas prioridades como, políticas que favorezcan la reducción de precios y mejora en el acceso a alimentos para comunidades vulnerables, lo que podría entrar en conflicto con los intereses de rentabilidad de los productores de leche. También algunos actores institucionales pueden priorizar la nutrición y el acceso equitativo a alimentos saludables otros, pueden enfocarse en la conservación del medio ambiente y la salud del ecosistema diferentes a la concepción de las asociaciones lácteas. Estás diversas perspectivas que surgen en este tipo de procesos, abren el gran reto de lograr consensos entre actores para lograr el bien común del territorio dirigido hacia el desarrollo de guías alimentarias que sean coherentes, integradas y verdaderamente representativas de las necesidades de toda la comunidad.

Por otra parte, la **Secretaría de Agricultura (actor colector)** busca desarrollar, ejecutar programas y proyectos de investigación que beneficien a la comunidad mediante asistencia técnica, lo que ayuda a los productores a tener más estabilidad

en sus cadenas productivas y en la gestión de proyectos que para crear las guías alimentarias territorializadas, es esencial incluir conocimientos técnicos sobre producción alimentaria, fomentar la participación de las comunidades y estandarizar conocimientos para fortalecer el proceso y asegurar su reconocimiento estatal. Además, la intermediación en el sistema alimentario servirá como un enlace entre los planes de acción que surgen de la co-creación de estas guías, los habitantes locales y los actores institucionales, promoviendo así una mayor cohesión y efectividad en la implementación de las estrategias.

En este contexto, la Secretaría de Agricultura municipal se posiciona como un actor clave dentro del sistema alimentario, respaldando las articulaciones entre diversos actores, como asociaciones, productores, empresas lácteas e instituciones locales y externas. Su labor incluye acompañamiento técnico y legal para asesorar, orientar, formular y evaluar proyectos en el sector agropecuario (Decreto 1929 de 1994, arts. 3 a 10). Esto genera confianza en la comunidad, para acercarse a esta entidad y recibir el asesoramiento necesario. Así mismo para la elaboración de futuras guías alimentarias, la Secretaría se convierte en un elemento fundamental a considerar.

Dentro de las funciones de la Secretaría de Agricultura municipal de dirigir las políticas de desarrollo rural con enfoque territorial, permite la coyuntura con las organizaciones rurales y asociaciones de productores, para el mejoramiento en la calidad de vida de la población rural teniendo en cuenta las necesidades identificadas en el ámbito local. Es por ello, que el respaldo que brinda este actor en los procesos de construcción social también promueve los derechos relacionados con la alimentación y la nutrición de las poblaciones.

Consecuentemente, la Secretaría de Agricultura municipal por el rol que ejerce entre los demás actores enfrenta importantes desafíos en el campo de ejecución, ya que, desde las restricciones presupuestarias, la conformación de su equipo técnico hasta los periodos de ejecución dependen de decisiones administrativas

municipales que ponen en riesgo la continuidad de procesos y la implementación de programas de investigación.

Es fundamental reconocer que, debido a las múltiples funciones y responsabilidades que tiene la Secretaría de Agricultura, la participación en el proceso de construcción de guías alimentarias puede resultar compleja por la carga laboral que enfrentan los funcionarios, que abarca desde la gestión de políticas agrícolas hasta la supervisión de programas de desarrollo rural, que a menudo limita su capacidad para involucrarse de manera constante y activa en estos procesos. Esta falta de tiempo y recursos puede dificultar una atención adecuada a las necesidades específicas de las comunidades, que requieren un enfoque adaptado a sus realidades locales.

Para que la construcción de las guías alimentarias sea realmente efectiva, es esencial que está Secretaría pueda encontrar un equilibrio entre sus diversas responsabilidades y el compromiso con el desarrollo comunitario. Esto implica no sólo destinar recursos humanos y financieros adecuados, sino también establecer mecanismos de comunicación y colaboración que faciliten la participación de todos los actores involucrados. Solo así se podrá orientar que las guías alimentarias no solo sean documentos formales, sino herramientas de educación alimentaria que realmente contribuyan a la Seguridad y Soberanía alimentaria fortaleciendo la capacidad de responder a los desafíos actuales y futuros de la población.

Ahora bien, los **consumidores (actor puente)** mediante sus decisiones y acciones pueden impulsar cambios significativos en la adquisición de los productos alimentarios para el consumo familiar, retando al proceso de construcción de las guías alimentarias territorializadas en cómo incluir las prácticas de producción limpia en las shagras heredadas por los mayores para poder consumir alimentos sanos que alimenten el alma, el cuerpo y el espíritu de las comunidades. La selección de alimentos que conforman la canasta básica también dependen

sustancialmente de la connotación sociocultural que se les otorgue, por ello la importancia de que fluyan las conexiones de los sistemas alimentarios para que desde la producción hasta el consumo final los alimentos cumplan con el contexto de la cultura alimentaria de cada territorio (FAO,ICBF, 2023 p.100).

Estos actores toman un rol importante en el proceso de construcción de la información que contengan las futuras guías alimentarias territorializadas puesto que, *"son capaces de expresar las preferencias y necesidades alimentarias del territorio, guíar la oferta de productos alimenticios en el mercado local, impulsar prácticas agrícolas y sostenibles que mejoran la seguridad alimentaria de tal manera se refleje las necesidades y aspiraciones de la comunidad, promoviendo así un desarrollo alimentario más inclusivo y equitativo que nace de las autonomías alimentarias"* (Entrevista Líder campesino-Guachucal,2024).

Además, este actor tomaría un papel importante no sólo en el proceso de construcción sino también en la validación y evaluación de contenidos de las guías alimentarias territorializadas porque:

- Cuenta con el conocimiento de las realidades del territorio, las memorias alimentarias, las tradiciones ancestrales enseñadas en distintas generaciones.
- Asegura que sean pertinentes y culturalmente apropiadas al territorio.
- Fomenta un sentido de pertenencia y compromiso que aumente la aceptación y uso de las guías.
- Permite mejorar el contenido, diseño, mensajes y la aplicabilidad de las mismas.
- Aporta la inclusión de prácticas de producción y consumo sostenibles, promoviendo un sistema alimentario más responsable.
- Refuerza el contenido sobre nutrición, seguridad alimentaria y prácticas sostenibles.

- Facilitar la colaboración entre consumidores y productores locales, promoviendo un sistema alimentario más interconectado y resiliente.

Los consumidores también presentan el desafío de construir, planear y guiar un cambio en las decisiones en el tiempo sobre el consumo y comportamiento alimentario de las comunidades a partir de la situación económica, accesibilidad, percepciones, cambio climático y prácticas alimentarias que surjan en los territorios. Las tradiciones culturales permiten comprender que los sistemas alimentarios resaltan la importancia de conservar productos autóctonos y preservar los saberes tradicionales que a su vez enfrentan retos como el desconocimiento por parte de nuevas generaciones y menor acceso a los mismos.

Categoría de análisis 2: Interacciones

Los comportamientos que surgen entre los nodos de una red son variantes dependientes del fenómeno de estudio, por lo que se requiere identificar la función que realiza cada nodo dentro de la red para establecer los vínculos de comunicación, colaboraciones, y las relaciones dinámicas. Dentro de los sistemas alimentarios de los municipios de estudio parten de la propuesta realizada por el proyecto Territorio, Comida y Vida sobre las funciones y atributos de estos, no obstante, dicho análisis puede variar dependiendo de los actores que se involucren en la red de estudio.

Interacciones de asociaciones lácteas como actor fuente (Harvest):

Las interacciones del actor fuente construyen y fortalecen las redes, facilita la comunicación y el apoyo mutuo entre los demás nodos y generan sinergias que potencian el impacto de las acciones individuales (Borgatti, 2011). De esta manera las conexiones resultan importantes para la sostenibilidad de las acciones a largo plazo, ya que facilitan la comunicación y el apoyo mutuo entre los actores.

La mayoría de las interacciones que presenta la investigación son bidireccionales, que repercuten en las juntanzas para liderar iniciativas sociales y alimentarias que aporten al desarrollo económico y social del territorio como lo son las guías alimentarias territorializadas. Hay que mencionar que para el análisis de este estudio las asociaciones lácteas por su capacidad de organización, liderazgo y conocimiento representan a la mayoría de los habitantes de los municipios de Guachucal y Cumbal ante las autoridades locales en iniciativas sociales de manera regional, nacional e internacional. En el proceso de las guías alimentarias territorializadas dichos representantes serían fundamentales para liderar las etapas de planeación y ejecución que requiera el proceso para la convocatoria y movilización de la comunidad no obstante, también se reconoce los grandes desafíos que surgen al participar de esta iniciativa.

Las relaciones bidireccionales entre los actores locales surgen del compartir conocimientos empíricos, vivencias, compartir de saberes y así mismo la venta de producción local como productos lácteos caseros, diversos alimentos provenientes de las Shagras a través de una producción limpia, que tiene como reto el enfoque agroecológico que promueve la Soberanía y Autonomías Alimentarias del territorio como aporte para la futura construcción de las guías alimentarias territorializadas.

Dentro de las funciones de los sistemas alimentarios la recolección y coproducción, adecuación y acondicionamiento son etapas fundamentales en la industria láctea local, las relaciones bidireccionales donde las asociaciones lácteas proveen la materia prima (leche), hacia los acopios para la venta en las plantas transformadoras con procesos de estándares de calidad a cambio de una remuneración económica. Es importante reconocer el trabajo en conjunto de estos nodos en los sistemas alimentarios por el propósito, de vender el producto a un buen precio y para evitar situaciones de riesgo de pérdida de la materia prima se unen esfuerzos para buscar estrategias de solución. El precio de la venta de la leche es un factor importante que afecta a la mayoría de los actores ya que, *“al llegar un precio bajo que no compensa los gastos del cuidado del ganado u otras*

necesidades los productos entran en pérdida de recursos económicos, optando por implementar monocultivos en la región" (Productor de leche-Guachucal, 2023).

Por la importancia del sector lácteo en los municipios de estudio, cabe señalar el gran potencial que tiene el territorio tanto en producción de leche como en mano de obra. Es relevante caracterizar estos procesos en la planeación de las guías alimentarias territorializadas para fortalecer la producción alimentaria local. Aproximadamente hace 5 años según la información recolectada de los entrevistados se planteó la iniciativa de una planta transformadora Nariñense, no obstante, por inadecuados manejos el proyecto no progresó con el funcionamiento esperado de manera que la comunidad lleva a proponer que se retome este propósito y se continúe en iniciativas en las cuales el sector lácteo pueda buscar alianzas con otros actores como empresas lácteas nacionales, administraciones, Umatas, Juntas de acción comunal y actores institucionales que permitan retomar dicho proyecto y fortalecer el mercado local, fomentando el autoconsumo de productos del territorio.

Simultáneamente, en la relación de estos actores es importante pensar en la articulación para fomentar la Seguridad Alimentaria, desde la primera infancia y etapa escolar se requiere, el consumo de lácteos y derivados por su gran aporte nutricional. Siendo oportuno el consumo de productos propios elaborados en la región y desde esta etapa se pueda empezar a lograr un mayor impacto de comercialización, claro está, que se requiere de actores institucionales para un mayor respaldo de dicha iniciativa, como lo plantean los entrevistados.

Las asociaciones pueden requerir apoyo en diferentes procesos como mejorar producción de leche, manejo de animales, plagas, producción alimentaria, formulación de proyectos y la secretaría de Agricultura mediante el talento humano conformado por su equipo interdisciplinario atiende las necesidades de las asociaciones debido a que cuenta con la disponibilidad de acoger a toda la

comunidad que requiera algún proceso de asistencia técnica. La relación es también importante porque, tanto los conocimientos técnicos se fusionan con los conocimientos empíricos propuestos por las asociaciones para fortalecer los planes de acción a tomar en cada asistencia técnica e implementarlos en las guías alimentarias territorializadas.

La Secretaría de Agricultura también puede facilitar el acceso de las asociaciones lácteas a recursos y programas de financiamiento disponibles, organización de eventos y ferias sobre el sector lácteo, programas de capacitación principalmente normas sanitarias del producto lácteo y desarrollo rural, siendo el puente entre instituciones como Agrosavia, Corponariño y SENA entre otras en proyectos que promuevan la productividad, la calidad y la competitividad de la producción láctea local como un alcance importante a tener las guías alimentarias territorializadas.

Otra interacción importante que surge en el contexto es fomentar los procesos de investigación e innovación del sector lácteo mediante capacitación en técnicas de producción sostenible a cargo de la institucionales, que permiten en las asociaciones lácteas cumplir con requisitos de higiene y calidad de la leche para la presentación de proyectos de desarrollo rural que permitan difundir el conocimiento generado en el territorio. Además, estas instituciones como las universidades y el SENA contribuyen al desarrollo de capacidades, reconociendo que los saberes y procesos comunitarios, son la base del conocimiento científico y su consonancia permite el desarrollo del territorio focalizando fuentes de financiación, cabe mencionar que en el territorio de estudio presentan buena acogida a estas instituciones sin embargo, el SENA se distingue por ser de alta confiabilidad por la comunidad por la oferta de distintos cursos desarrollados en el territorio y por la actualización de convocatorias mediante el enlace de líderes campesinos.

Agrosavia es una entidad de Ciencia, Tecnología e Innovación, que contribuye al cambio técnico para mejorar la productividad y competitividad de la agricultura colombiana (AGROSAVIA, s.f). El propósito de esta empresa es contribuir a

mejorar la calidad de vida de productores, capacitar en tecnología y rendimientos inocuos. A nivel de los municipios de Guachucal y Cumbal, la cadena de producción láctea ha sido el tema mayor investigado, lo que ha permitido a las asociaciones lácteas contribuir al desarrollo de la producción láctea y mantenerse unidas para ser partícipes y beneficiarias de este tipo de proyectos de investigación. Para el proceso de las guías alimentarias territorializadas, es significativo disponer de la memoria de las experiencias más apreciables desarrolladas en el territorio las cuales, permiten comprender comportamientos y ciclos de adaptación útiles para la planificación y ejecución de esta iniciativa.

Es fundamental abordar el fortalecimiento de procesos sustentables en la búsqueda de sistemas alimentarios que sean verdaderamente sostenibles. Este enfoque no solo implica la implementación de prácticas agrícolas responsables, sino también la cualificación de estos procesos para asegurar que respondan a las necesidades ambientales y sociales actuales. La transformación del medio ambiente, impulsada por factores como el cambio climático, la deforestación y la sobreexplotación de recursos, exige adaptaciones urgentes y efectivas. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la agricultura representa aproximadamente el 70% del uso de recursos hídricos a nivel global, lo que subraya la necesidad de mejorar su eficiencia y sostenibilidad.

Asimismo, la capacitación y la educación de los agricultores en técnicas sostenibles son cruciales para fomentar un cambio significativo. La investigación ha demostrado que las comunidades que participan en programas de formación sobre sostenibilidad pueden aumentar su productividad y resiliencia frente a desafíos ambientales (Tilman et al., 2017).

Interacciones de Secretaría de Agricultura municipal como actor colector (Diffuse):

La Secretaría de Agricultura municipal apoya la propuesta de retomar la producción limpia que brinde a los consumidores un espacio de intercambio de saberes concientice en llevar una alimentación libre de uso de químicos mediante la disposición de brindar asistencia técnica en los procesos de producción agroecológica a productores y shageros, colaboración con instituciones de investigación como universidades para potencializar capacidades en prácticas agrícolas, técnicas de cultivo orgánico, control de calidad y normativas sanitarias para la producción agroecológica importantes para la ejecución de proyectos de regalías así como también en la promoción de su uso en la agricultura local, productividad alimentaria, más aún en la formación de tecnología de innovación para aplicar en la tradicionalidad en los sistemas alimentarios adaptables a las condiciones climáticas.

La Secretaría de Agricultura Municipal, aporta procesos de innovación para fortalecer estás actividades tan importantes que promueven la Soberanía alimentaria de los municipios de Guachucal-Cumbal y a su vez fortalecer, asesorar con estas dinámicas el proceso de construcción de guías alimentarias territorializadas reconoce el liderazgo que tienen los habitantes del territorio por sus capacidades de progresar diariamente, de enfrentar retos como el cambio climático y buscar soluciones para continuar con su ardua labor que promueve las autonomías alimentarias.

Una relación orientada a encontrar soluciones conjuntas para los desafíos del desarrollo rural y la agricultura sostenible se caracteriza por el respeto a los derechos territoriales, culturales y alimentarios de las comunidades campesinas e indígenas, esta relación fomenta la participación de líderes comunitarios en la formulación y ejecución de programas y proyectos destinados a preservar el conocimiento tradicional, apoyando así la Soberanía Alimentaria. Los líderes son

aliados clave para la implementación oportuna y equitativa de las guías alimentarias en las comunidades.

Los líderes campesinos y los productores agrícolas con sus grandes conocimientos y experiencias del territorio son fuente clave en el intercambio de saberes que permiten mejorar la productividad de los cultivos e impulsar estrategias de desarrollo social para la comunidad como la aplicación de los mismos y las guías alimentarias territorializadas. Las alianzas entre actores permiten mejorar las capacidades productivas de toda la cadena alimentaria, colaborar en el diseño, implementación y seguimiento de proyectos agrícolas que impulsen el desarrollo económico y social de la comunidad rural guiadas hacia la búsqueda de una completa seguridad alimentaria. El uso eficiente de recursos naturales mediante programas de capacitación y formación a los productores que fortalezcan el desarrollo social y económico del territorio en especial, de la producción de papa que es una actividad económica fuerte después de la leche en el territorio de estudio.

Para lograr estos enlaces, la Secretaría de Agricultura municipal posee bases de datos con la información de los líderes o representantes de las distintas asociaciones productoras del territorio para desarrollar programas formativos que mejoren las capacidades productivas, empresariales, administrativas, turísticas de los municipios de Guachucal y Cumbal y a su vez el desarrollo social y económico del suroccidente colombiano.

Interacciones de los consumidores como actor puente (Disrupt)**:**

El comportamiento de los consumidores y los shagreros influye de manera positiva en el ejercicio del derecho a una alimentación adecuada, al promover alimentos propios del territorio y producidos orgánicamente, que contribuyen a una alimentación sana (FAO, 2021). Estas relaciones permiten recuperar y preservar

semillas ancestrales, proteger el territorio y sus recursos naturales, así como promover los conocimientos tradicionales, los alimentos locales y la diversidad alimentaria y cultural.

El enfoque comunitario facilita el intercambio y la rotación de alimentos y semillas ancestrales, lo que fortalece, a nivel grupal, las shagras y las huertas caseras. Este es un aspecto relevante que debe ser discutido en las guías alimentarias territorializadas desde la perspectiva de la Soberanía y las Autonomías Alimentarias. El profundo conocimiento de los alimentos locales, los métodos de producción agroecológica y los usos tradicionales que promueven los shagreros se transmite a los consumidores a través de interacciones directas, como el diálogo y el intercambio de saberes, que propicia estos espacios. Los consumidores involucran las prácticas alimentarias ejecutadas de manera individual o en el hogar, las cuales son permeadas por factores sociales, culturales, biológicos y psicológicos. (Soto, 2022, p.12)

En el contexto de estudio los consumidores finales se dirigen a expendios de alimentos como tiendas y restaurantes locales en búsqueda de alimentos de grano en especial, que en su gran mayoría provienen del país de Ecuador y otros insumos para el hogar desde ciudades como Cali, Medellín y Bogotá que lo refiere el proceso de caracterización del proyecto Territorio, Comida y Vida y a su vez el consumidor paga económicamente por estos productos. Los consumidores locales eligen de las tiendas locales alimentos no perecederos en especial arroz, aceite, azúcar y pastas para el consumo diario, mientras que en los restaurantes locales ofrecen alimentación lista para el consumo, para aquellas personas que por distintas situaciones no preparan alimentos en casa, a cambio de dinero. Son establecimientos locales que permiten interacción con productores agrícolas de manera directa o a través de intermediarios dependiendo la cantidad de productos que requieran, se relacionan también, con las tiendas locales o supermercados para la compra de productos de no perecederos y la galería para la compra de

alimentos perecederos como frutas y verduras. Esta relación dirigida muchas veces promueve el consumo de alimentos y preparaciones propias del territorio.

Desde el área investigativa los consumidores finales aportan la viabilidad de la ejecución de los proyectos académicos en el territorio, que garanticen la protección de la cultura, la tierra y los recursos naturales de la comunidad, la integridad y bienestar de los miembros además de fomentar los procesos de cualificación en temas productivos, sector agropecuario, turismo, emprendimientos etc, en vía de la cultura regional para que la comunidad progrese integralmente.

Por ello, los consumidores finales son trascendentales que sean convocados en el proceso de construcción de las futuras guías alimentarias territorializadas, que mediante sus aportes frente a percepción y adopción de esta herramienta puede contribuir con cambios o ajuste en varias etapas del proceso y además por sus múltiples dinámicas relacionales conectar a otros actores que pueden ser de bastante interés.

Estas interrelaciones anteriormente nombradas con la participación de los actores claves forman vínculos complejos pero integrados de colaboración y cooperación que es vital para el desarrollo y la implementación efectiva de guías alimentarias territorializadas en los territorios nacionales. La participación activa y coordinada de los actores fuente, colector y puente asegura que el proceso de construcción de acuerdo con actores priorizados de las futuras guías sea holísticos, equitativos y adaptados a las realidades locales, promoviendo así la salud pública y el bienestar comunitario.

Con todas las interrelaciones que se presentan en la investigación, se contemplan nuevos actores que hacen parte de las realidades y cotidianidades de los sistemas alimentarios de los territorios, que son excluidos en otros procesos investigativos de este tipo por las visiones generales de los contextos. Es por ello, la importancia

de adoptar procesos territoriales que consideren a los actores primarios que vivan en los territorios capaces de objetivar sus necesidades y proyecciones.

Categoría de análisis 3: Guías Alimentarias

La pertinencia de hablar sobre guías alimentarias territorializadas surge por la diversidad de actores que forman los sistemas alimentarios donde, cada uno de ellos cumplen funciones específicas para que el ciclo de estos sistemas se pueda desarrollar satisfactoriamente teniendo como base el Derecho Humano a la Alimentación que permite reconocer en las diferentes poblaciones su identidad, diversidad, costumbres y tradiciones que conforman sus estilos de vida.

La diversidad cultural y ecosistémica en la alimentación desde una perspectiva intersectorial requiere la actuación de actores locales que permitan comprender las realidades, vivencias y complejidades del territorio enfatizando el aspecto cultural de la alimentación con un papel relevante por ello, la necesidad de establecer herramientas de educación alimentaria que contenga enfoques de prácticas alimentarias de las poblaciones minoritarias del país (Fonseca, 2020, Pág.19).

Los actores involucrados deben permitir liderar procesos de construcción colaborativos en donde cada uno, desde su aporte para el desarrollo de las guías alimentarias contextualice las oportunidades y necesidades expresadas por la comunidad. La oportunidad de desarrollar unas guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios a partir del contexto territorial permite conocer las prácticas que se realizan en torno a la producción alimentaria desde la siembra hasta el consumidor final lo cual, generará la incorporación de este tipo de recomendaciones a las de tipo alimentario/nutricional (Fonseca, 2020, Pág.78).

Conocer el proceso que recorre el alimento desde la decisión que toma el productor en sembrar determinada semilla por tradición, por salud, por ingreso económico, por cambio climático, por manejo de abonos químicos y/o orgánicos entre otros motivos, permite tener una caracterización profunda del contexto del alimento y su

significado para los consumidores finales, lograr mirar el alimento más allá de ser el vehículo de nutrientes en el cuerpo es desarropar cada uno de los procesos que requiere alimentar el alimento.

Entender aquellos esfuerzos que se convergen en los procesos de producción alimentaria locales abre la posibilidad de conocer infinidad de saberes e identidades que los actores generan, complementan y validan las concepciones científicas para lograr un contenido de guías alimentarias consciente y propio de las vivencias territoriales. Es importante reconocer que este proceso requiere de etapas de planeación como lo plantea la Metodología para la adaptación territorial de las GABA. ICBF-FAO no obstante, al hablar en esta investigación de guías territorializadas se inicia con el acercamiento de considerar los actores locales clave para estos procesos de contextualización del territorio, claro está que en el proceso de elevar esta iniciativa se requerirá del apoyo de actores institucionales.

La propuesta de las guías alimentarias territorializadas basadas en sistemas alimentarios también expone la oportunidad de reconocer el papel que representa la mujer como lideresa de la seguridad alimentaria en los hogares, pues su función trasciende desde el cuidado del hogar con el amor incondicional que brinda a sus hijos con la misma importancia que cuida a los animales para la cría como para el autoconsumo, son productoras de alimentos en sus huertas y shagras, distribuyen su tiempo en la compra de alimentos y en la preparación de los mismos, se aseguran que cada miembro de la familia reciba una porción adecuada de los alimentos disponibles para garantizar el bienestar de su familia (PAHO. s,f).

El conocer estas percepciones de vida repercute en el proceso de construcción pensando en los múltiples aspectos que recorre el alimento y su productor o productora para poder obtener el producto final. Esta caracterización permitirá pensar y analizar en los mecanismos de vida que se desarrollan en el territorio, teniendo un panorama del contexto más fortalecido para construir unas guías

alimentarias que lean verdaderamente al territorio más allá del proceso de adaptación de las GABAS.

Por lo anteriormente expuesto, es la importancia de la inclusión de diversos actores que conforman los sistemas alimentarios quienes son la base para que el proceso alimentario de las comunidades sea posible, pues si bien todos sin excepción son importantes por sus funciones y atributos existen algunos de ellos que representa a la mayoría de la población convirtiéndose en aquellos actores claves que aportan considerablemente temáticas trascendentales para el territorio siendo el primer paso que expone la metodología de adaptación territorial planteada por el ICBF en el documento Metodología Para el Diseño, Implementación, Seguimiento y Evaluación de la Adaptación Territorial.

Desde el paso de construcción de las guías alimentarias es empezar con la priorización de territorios que sean potencialmente productivos con disponibilidad de diversidad alimentaria, que cuenten con comunidades organizadas interesadas en fortalecer su diversidad alimentaria como instrumentos de planificación a nivel territorial, que tengan experiencias previas en proyectos productivos en rescate de la cultura alimentaria apoyadas por instituciones para experimentar el proceso de guías alimentarias (FAO, ICBF, 2023).

Exponer la situación de los sistemas alimentarios en las dimensiones de la cadena de suministro de alimentos, los entornos alimentarios y el consumidor (FAO, 2022, p.20) para comprender los problemas nutricionales presentes en la comunidad ya que se encuentra la necesidad crítica de crear una serie de lineamientos que tengan como objetivo la mejoría del estado nutricional de la comunidad, la cual se origine de las características particulares del entorno e incluya los aspectos relacionados con el territorio mismo y factores asociados con la disponibilidad y acceso a los alimentos en el sistema alimentario.

Al tener en cuenta el tipo de intervención necesaria, las guías alimentarias representan un instrumento que, de ser creado y utilizado correctamente, tiene el

potencial para contribuir con la generación de cambios positivos dentro del perfil epidemiológico de la población; al entender que ésta tiene como propósito “educar a la población y guiar las políticas nacionales de alimentación y nutrición así como a la industria de alimentos” (FAO/OMS, 2014, p.15).

Transformar los actuales sistemas alimentarios para hacerlos más sostenibles es la iniciativa de la agenda de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) del 2015 (ICBF, FAO,2023, p.10) y también es una de las iniciativas que trabaja el proyecto Territorio, Comida y Vida en los municipios de Guachucal - Cumbal mediante las rutas de transición de los sistemas alimentarios sustentables con potencialidades del territorio y participación de múltiples actores (proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024)

El sistema alimentario tiene importantes impactos sobre la alimentación y el medioambiente. Un punto importante es permitir la coherencia de las políticas y acciones que favorezcan un entorno alimentario que contribuya a una buena salud, así como a la sostenibilidad económica, social, cultural y medioambiental local y global mediante herramientas como las guías alimentarias, que busquen integrar dentro de las recomendaciones nutricionales, un enfoque multinivel que proporcione posibles soluciones integrales contemplando todas las interacciones del sistema alimentario (FAO, 2022. p,102).

El sistema alimentario estudiado se ha visto afectado por la urbanización que pone en riesgo la pérdida de saberes y tradiciones relacionados con la producción alimentaria, por ello, es importante conocer aquellos problemas alimentarios que padece el territorio y ser abordados integralmente desde sus diferentes funciones y dimensiones en donde el proyecto Territorio, Comida y Vida plantea tres líneas de acción como es la experiencia organizativa, la fundamentación agroecológica y cuidado y diversidad alimentaria.

Para el estudio de caso los principales problemas de alimentación que ocurren en Guachucal y Cumbal que se proponen sean tratados en una futura agenda de planificación en la futura construcción de las guías alimentarias territorializadas se destaca el principal problema de alimentación el consumo de productos procesados:

Los alimentos procesados según la FAO (2020), “son aquellos alimentos cuyo estado natural ha sido alterado, en congelación, deshidratación, enlatados y mezclas con otros alimentos y alimentos añadidos con sal, azúcar, grasa u otros aditivos que la mayoría son producidos para su consumo inmediato o fáciles de preparar y servir, pero su consumo excesivo contribuir a una dieta de mala calidad y a la obesidad”.

Una parte importante de la oferta alimentaria de estos productos corresponde a paquetes dulces y salados, así como de bebidas azucaradas, y un alto porcentaje de los expendios de alimentos ofrecen comidas rápidas a precios bajos y con ingredientes que desde los y las participantes se reconocen como poco seguros o de baja calidad (Caracterización Nariño, 2023. p,46). Por ello, una alternativa para aplicar en las guías alimentaria territorializadas basadas en sistemas alimentarios es fomentar el uso de las shagras y huertas, donde los jóvenes, niños y niñas aprendan las costumbres de sus mayores para que continúen ejerciendo este camino, de tal manera, el tema alimentario sea tratado a profundidad, conociendo de donde proviene el alimento, sus cuidados y el significado de cada uno de ellos para las comunidades indígenas y campesinas.

Otro tema de alimentación que resulta en este contexto, es la producción alimentaria basada en un alto uso de agroquímicos que enferma física y espiritualmente al ser humano dado que en la producción agrícola se recurre con frecuencia a utilizar productos químicos como fertilizantes y plaguicidas para regular el crecimiento de las plantas y combatir plagas, sin embargo, su presencia de residuos en los alimentos produce problemas de salud en las personas que los

ingieren, tanto a corto como a largo plazo (Plimmer. s,f) afectan la sustentabilidad de los sistemas alimentarios.

Los actores entrevistados dan a conocer que en la actualidad los fertilizantes y plaguicidas químicos son los insumos que más se utilizan pese a los costos de adquisición elevados, no obstante, la opción de optar por utilizar insumos orgánicos en las shagras empieza a ser un reto prometedor en donde, espacios como el mercado comunitario pueden fortalecer está propuesta y otras con enfoque agroecológico además, de desarrollar capacidades formativas que promuevan la soberanía y autonomías alimentarias del territorio.

Cabe señalar, que el concepto de alimentación para ciertos actores del contexto estudiado se resume en: *"La alimentación debe venir desde la shagra, con semillas ancestrales mediante una producción limpia y orgánica, trabajada por las propias familias para su autoconsumo, con saberes culturales que eviten la aparición de enfermedades y preparada en casa acompañada de paz emocional y psicológica*" (Actores del Sistema Alimentario Guachucal- Cumbal, 2024). Por tanto, es primordial reconocer que la alimentación que proviene de la Shagra y es preparada en el fogón fortalece la Seguridad, Soberanía y Autonomías alimentarias

Esta definición conceptual se convierte en una gran oportunidad para desarrollar ejercicios de estandarización de conocimientos, con todos los actores que se convoquen en el proceso de construcción de las guías para fortalecer y consolidar desde la etapa de inicio, bases para ejecutar adecuadamente las diversas etapas del proceso como también para que las generaciones actuales aprendan de los mayores las tradiciones culturales para ser aplicadas y conservadas a través de los años en herramientas educativas para el cuidado de la salud y el bienestar del territorio.

La pérdida de la costumbre de preparar comida en casa es debido a diversas actividades diarias, ya sean familiares o económicas que ocupan gran tiempo del día, llevando a optar por comer fuera de la misma con mayor frecuencia. Por ello, es importante concientizar y motivar a las generaciones actuales y futuras sobre prácticas relacionadas con la ancestralidad y la espiritualidad, como la costumbre cultural de cocinar en casa, sobre el fogón de leña. Este espacio se convierte en un lugar de encuentro, conversación y compartir familiar. En él, los mayores, especialmente las mujeres, son las encargadas de liderar estas actividades, dedicando su tiempo a enseñar a sus hijas e hijos esta labor, una vez que han terminado sus actividades cotidianas.

Son las mujeres quienes resultan directamente afectadas al no sentirse valoradas por el rol que desempeñan en el hogar en la preparación de alimentos y demás actividades que requiere el hogar, esto afecta su estado emocional convertido en frustración. Por consiguiente, se orientan en realizar otras funciones productivas que sean reconocidas económicamente y den un valor significativo en la sociedad.

A pesar de la creciente participación de las mujeres en el campo laboral, existen barreras que limitan su acceso a ciertos roles. La distribución inequitativa de los que haceres domésticos y actividades del cuidado, es donde la mayor carga recae en las mujeres, en términos globales, las mujeres representan solo el 28,2% de las posiciones gerenciales en los sitios de trabajo donde laboran que en el caso colombiano, los datos del Registro Único Empresarial y Social (RUES) de las cámaras de comercio, revelan que las mujeres tienen una representación limitada, puesto que más del 75% de las firmas la participación de las mujeres en el capital social es inferior al 10% y, en promedio, solo son propietarias del 16% del capital social de las empresas.

Según cifras del DANE, (2023) el 76,5 % de los hombres en edad de trabajar participan en el mercado laboral, mientras que para las mujeres es del 52,4%.

Esta brecha en la participación laboral femenina se acentúa en las zonas rurales del país, donde la tasa global es del 39,7% para las mujeres, frente al 79,2% para los hombres, en las áreas urbanas, la tasa global de participación es del 55,6% para las mujeres y del 75,7% para los hombres, con una diferencia de 20 puntos porcentuales.

Ahora bien, conociendo un diagnóstico contextual del territorio y contenidos propuestos a trabajar en la construcción de las guías alimentarias por su impacto en la salud como social, está investigación propone algunas variables para orientar el proceso de co-creación de las guías alimentarias:

Partes interesadas

Desde el enfoque colaborativo, se reconoce la importancia de la participación de diversos actores en la toma de decisiones para desarrollar soluciones más efectivas y centradas en las necesidades de la población, lo que contribuye a mejorar la salud y el bienestar de las comunidades (De Rojas et al., 2018). Todos los actores de los sistemas alimentarios son importantes, en un proceso de co-creación por las funciones, conocimientos, saberes e interrelaciones que aportan en el territorio estudiado, como se evidenció en las categorías analizadas.

Los actores locales tienen gran influencia en las etapas de construcción de las guías alimentarias territorializadas, como se ha dicho anteriormente son la base de la información de las realidades de los territorios quienes se encuentran en la capacidad de contextualizar verídicamente las necesidades a trabajar con las comunidades. Al referirse al concepto de territorialidad se da protagonismo al paso 1 de priorización de actores que hace parte de la metodología para la adaptación territorial de las GABA para Colombia que es el protagonismo que busca esta investigación en priorizar a los actores claves.

Cabe resaltar, que en el proceso co-creación de herramientas educativas como son las guías alimentarias desde un enfoque normativo y un alcance superior requiere la participación de instituciones gubernamentales como el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar especificando la presencia del comité Técnico de Guías Alimentarias quienes acompañan el proceso desde las orientaciones técnicas y administrativas, Secretaría de Cultura, La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la academia como la Universidad Nacional de Colombia por sus múltiples experiencias exitosas en el tema entre otros actores institucionales (ICBF, FAO, 2023).

Este nivel de participación de actores intersectoriales permite fortalecer el proceso de territorialización porque resalta actores estatales y da por culminado los 6 pasos de la metodología para la adaptación territorial de las GABA propuesta para Colombia, la participación activa de las partes interesadas en el proceso de toma de decisiones aumenta la legitimidad y aceptación de las políticas y programas entre la población.

Determinantes de la participación

Para que los actores de los Sistemas Alimentarios puedan acceder y participar en proyectos y programas del territorio, se sugiere que deben estar preferiblemente conformados en Organizaciones o Asociaciones, lo que les hace pensar dentro de este contexto en propuestas que beneficien de manera grupal y a su vez enfrentarse a retos que les permitan mejorar sus condiciones actuales como Asociaciones. Es importante, que las asociaciones sean representadas por líderes, capaces de transmitir el sentido de pertenencia de cada Asociación, lograr gestiones de recursos económicos para fortalecimiento de capacidades, buscar alianzas en búsqueda de nuevos mercados, compartir experiencias y conocimientos entre sus integrantes.

La mayoría de las asociaciones en el caso de estudio, se han convertido en espacios de intercambios de saberes y formación constantemente en sus

actividades productivas, donde todos los integrantes participan de manera voluntaria para que sus Asociaciones sean mayormente reconocidas y valoradas en los mercados locales y nacionales. Por ello, la co-creación busca aprovechar el conocimiento, la experiencia y los recursos de todas las partes involucradas para desarrollar soluciones más efectivas y centradas en las necesidades de la comunidad.

Un intercambio de saberes son las mingas de pensamiento, que en la población indígena se caracterizan por ser, “encuentros colectivos de capacitación, formación, aprendizaje cultural y compartir para tejer formación política y cultural, con el propósito de recrear y fortalecer el ejercicio de la espiritualidad desde la producción del saber” (Acosta et al., 2011). Para el territorio Guachucal-Cumbal las mingas de pensamiento son un espacio de desarrollo de capacidades culturales, que promueven la identidad indígena en el tiempo y donde se tratan temas que involucran a la comunidad en general para ser analizadas sobre su viabilidad de ejecución.

Otro punto a tener en cuenta en el diálogo de saberes es que el diálogo debe empezar desde las familias, donde todo el núcleo familiar participe en especial los jóvenes y niños para que sean precursores de estos espacios en las próximas generaciones, preservando los legados culturales y ancestrales.

Aproximaciones Metodológicas

Los espacios de intercambio de conocimientos y saberes es sumamente importante ya que permiten establecer relaciones de confianza entre los participantes y asistentes (Salazar, D y Vargas, H. s.f). Este proceso requiere de planificación de los métodos de trabajo a desarrollar, por tanto, a continuación, se propone ciertas metodologías para ser tenidas en cuenta para trabajar con los actores de los sistemas alimentarios:

- **Los diálogos de saberes:** se basan en el reconocimiento de lo verdadero y lo valioso derivado de la experiencia de generación tras generación. El saber popular es un conocimiento social que se basa en la observación y se transmite como legado cultural (OPS, 2022, Pág. 5). Los espacios de conversatorios fomentan el intercambio de saberes, permiten establecer lazos de confianza ya que, la integración entre sabedores locales, sabedores externos más el conocimiento científico son la base para la construcción de conocimientos novedosos que pueden ser útiles para el desarrollo de la comunidad.

  Los diálogos de saberes desde aspectos de planificación de acciones conjuntas entre las comunidades y los servicios permiten obtener resultados dentro de un proceso y un plazo determinados. La realización misma de los diálogos es un logro de la interacción entre el grupo de que se trate (por ejemplo, población indígena) y el personal de salud para generar acuerdos progresivos que desencadenan cambios sociales a mediano o largo plazo (OPS, 2022, Pág. 6).

- **El aprender haciendo:** Se propone este espacio para ser organizado con los actores en la etapa de construcción y ser desarrollado en etapas posteriores del proceso, en donde se involucren aquellos actores que pertenecen al sistema alimentario y participantes institucionales, permitiendo conocer los proceso que se apliquen de manera individual y lleven a contextos generales donde todas y todos puedan adquirir las mismas competencias de forma práctica. Se plantea que esta metodología se realice en lugares como las shagras y huertas disponibles en los territorios, ya que representan una cuna de conocimiento para implementar la dinámica del "aprender haciendo". Estos espacios no solo son atractivos para la comunidad local, sino que también atraen a visitantes interesados en conocer las prácticas de producción alimentaria y la cocina ancestral.

El enfoque de aprender en el lugar donde se producen los alimentos permite un aprendizaje contextualizado y significativo. Según Kolb (1984), el aprendizaje experiencial es un proceso en el cual el conocimiento se crea a través de la transformación de la experiencia. Este tipo de aprendizaje promueve la participación activa y el compromiso de los asistentes facilitando un entendimiento profundo.

Además, las huertas y shagras ofrecen un entorno propicio para la transmisión de saberes ancestrales que han sido parte de la cultura local durante generaciones. Como menciona Freire (1970) en su obra "Pedagogía del oprimido", la educación debe ser un proceso de diálogo y reflexión crítica, donde el conocimiento se construye colectivamente. En este sentido, la interacción entre los miembros de la comunidad y los actores institucionales también permite la ejecución de programas y proyectos en estos espacios que fomenten un intercambio de conocimientos enriquecedor que contribuye al desarrollo de habilidades prácticas, fortalece el sentido de pertenencia de la comunidad y la sostenibilidad local como espacio de oportunidad para obtener información verídica del territorio.

- **Mensajes claves:** Los actores entrevistados, dieron a conocer algunos mensajes importantes sobre temas de producción alimentaria y alimentación del territorio como base de un contexto educativo que permita reconocer y fortalecer sus autonomías alimentarias ante cualquier entorno distribuidos por temáticas principales:

  Cuidado del territorio: Esta temática se centra en la importancia de complementar la producción alimentaria tradicional con nuevos procesos de producción que lleven al desarrollo de los territorios respetando sus creencias:

- “La Shagra, es un lugar pedagógico que permite la enseñanza desde lo comunitario, son espacios sagrados de vida para las actuales y próximas generaciones”
- “Los productores deben continuar con el proceso de aprendizaje, aprovechar todas las actividades formativas que se habiliten para un desarrollo integral de la comunidad y para la comunidad”
- “Los productores deben continuar trabajando de la mano con las instituciones que permitan el desarrollo de la comunidad”
- “Seamos eficientes, aprovechemos nuestra madre tierra, produzcamos los alimentos de nuestros abuelos, pero sobre todo no dejemos el campo, aprendamos nuevos conocimientos, pero volvamos a él”.

Cuidado de la salud: Acciones enfocadas en consumo de alimentos locales saludables y buen estado físico llevan al cuidado de la salud:

- “Cuidar la Salud es importante, y para ello estar activos mediante la actividad física es un buen camino”
- “Producir para vivir y autoconsumir alimentos locales”

Identidad cultura: Reconocimiento de las tradiciones locales en el tiempo:

- “Las comunidades indígenas y campesinas deben dejar huella en su paso por la vida y esa huella es que permanezca la cultura armónica en la comida y salud”

Estos mensajes permiten conocer aspectos que deben ser trabajados en la comunidad para buscar alternativas que permitan conservar las tradiciones culturales y lograr la armonía física y espiritual del territorio que pueden ser tomadas como referentes en las guías alimentarias territorializadas.

También, se resalta que para los acercamientos con las comunidades es importante contar con la organización logística enfocada en la aceptabilidad de las mismas para que su participación sea efectiva de manera, que las mesas de trabajo a desarrollar respeten las condiciones de entrada al territorio sin imponer o violar sus tradiciones y costumbres:

- **Instalaciones físicas:** En cuanto a lugares para desarrollar actividades formativas, reuniones, encuentros entre asociaciones y demás eventos que traten temas comunitarios existen sitios priorizados y reconocidos en el territorio como propicios para puntos de encuentro por su centralidad en la ubicación, reconocimiento entre la población con mayor acogida y asistencia de la comunidad como lo son casa comunal, casa de la cultura, casa del cabildo, coliseo municipal, instalaciones de alcaldía y parque principal que permiten orientar a los investigadores o instituciones en la preparación de temas logísticos vayan encaminados en el contexto sugerido por la comunidad para que esta pueda participar activamente al contar con las herramientas necesarias para llevar a cabo los procesos.
- **Estrategia de participación:** una estrategia importante a conocer que incentiva la participación de la comunidad rural es la organización de ferias, que tienen mayor asistencia los días sábados y domingos conocidos como días de mercado, permiten dar a conocer el potencial que tienen los territorios en tema productivos a nivel nacional e internacional, es una estrategia en que los habitantes del territorio participan activamente por las oportunidades que abre estos eventos como lo es el aumento del mercado consumidor y mayores alianzas para el desarrollo social y económico de la misma.
- **Medios de difusión:** Un medio de difusión para convocar a mesas de trabajo a las comunidades conformadas en asociaciones, organizaciones, representantes y/o líderes en zona rural es mediante las emisoras radiales

locales, que permiten una mayor cobertura de sensibilización en asistencia presencial. Este medio está al alcance de las juventudes, adultos y adultos mayores no presenta interferencia ni requiere conexión a internet, es una tradición del campo utilizar este medio para informar oportunamente a la comunidad.

Si bien, la presencia de internet cada vez toma más fuerza y el uso ciertos medios canales es posible, sin embargo, en algunas zonas rurales la dificultad de conexión es interferente por lo que es importante contar con un medio de alta cobertura de información.

- **Horarios de acercamiento con los actores:** para que la asistencia de los actores sea más efectiva es influyente conocer los horarios en que la comunidad ocupa su tiempo en actividades laborales para poder ejecutar mesas trabajo de temas comunitarios en horarios que no se crucen con las demás actividades. Para el caso de los municipios de estudio se sugiere programar sesiones metodológicas en la jornada de la mañana entre 9 a 12 del mediodía por ser el espacio libre de actividades laborales rurales.

Desde está investigación, se propone trabajar en los anteriores aspectos metodológicos en futuras mesas de trabajo con los diversos actores territoriales que se convoquen en la construcción de guías alimentarias territorializadas de dicha manera garantizar un trabajo en eficiente con las comunidades.

8. Conclusiones

Todos los actores de los sistemas alimentarios son importantes por las funciones e interacciones que resultan entre ellos dadas por el intercambio de conocimientos y saberes que permitirán una construcción de guías alimentarias territorializadas basadas en sistemas alimentarios pertinentes, efectivas y sostenibles en los territorios. Aparecen actores claves cuya participación es indispensable para

cumplir el propósito del proyecto ya que, tienen la capacidad de influir en la toma de decisiones de otros actores (Tapella, 2007).

Las Asociaciones deben hacer parte del proceso de construcción de políticas como de herramientas educativas de las regiones para promover las autonomías alimentarias e influir en el desarrollo económico de los territorios, ya que para este caso el sistema alimentario parte de la cadena láctea corresponde a las asociaciones lácteas. La conformación de figuras constituidas como asociaciones se convierten en el enlace para que la comunidad exprese sus necesidades y prioridades locales en términos de alimentación y producción alimentaria, no obstante, dichas figuras están expuestas a presentar retos organizativos internos y externos con otros actores sociales por determinados intereses.

La Secretaría de Agricultura Municipal por el apoyo institucional y el reconocimiento por parte de la comunidad en brindar apoyo y ser enlace con otras instituciones para fomentar el desarrollo rural y comunitario, es capaz de brindar un diagnóstico a profundidad sobre sus oportunidades, retos y fortalezas de los territorios rurales para determinar la viabilidad de ejecución de políticas, programas y proyectos. El respaldo que brinda este actor en intervenciones comunitarias es de gran confiabilidad e importancia para los actores locales, pues ven en este actor oportunidades de desarrollo y garantías de cualificación que promueve la participación activa de los mismos en procesos de co-creación. Cabe mencionar que uno de los grandes desafíos que tiene este actor es involucrarse de manera constante y activa en estos procesos de construcción por la carga laboral y recursos.

Los consumidores, tienen gran influencia en las relaciones dinámicas de los sistemas alimentarios debido que son quienes generan la demanda de alimentos, por preferencias, hábitos alimentarios que influyen directamente sobre los productos que se ofertan en el mercado. La cadena de suministro y producción de

alimentos están influenciadas por factores como el precio, la disponibilidad, la conveniencia y las preferencias personales. Finalmente, los consumidores de alimentos son los encargados de promover parte importante de las autonomías y soberanía alimentaria de los territorios mediante la producción alimentaria utilizada para el autoconsumo, adquisición de alimentos autóctonos para preparaciones alimenticias locales o compra de alimentos listos para consumo en establecimientos locales de comida.

Investigar guías alimentarias basadas en sistemas de alimentos permite abordar la alimentación desde una perspectiva integral que considera no solo los alimentos en sí, sino también a todos los actores involucrados en cada etapa del sistema alimentario desde la producción. Esta visión sistémica revela nuevos desafíos para alcanzar la sostenibilidad alimentaria, desafíos que a menudo no se contemplan en guías alimentarias basadas en alimentos que se centran exclusivamente en las recomendaciones nutricionales.

Pensar guías alimentarias basadas en sistemas alimentos permite identificar otros actores centralizados fundamentales más allá de los consumidores, implica vincular de manera protagónica a quienes producen los alimentos como actores que están ligados a la construcción de políticas públicas.

Los impactos que generan las distintas dinámicas relacionales son fundamentales para identificar los lazos de comunicación existentes entre los actores de los sistemas alimentarios en el reconocimiento de roles y aportes en función de las necesidades de la comunidad durante el proceso de construcción de las guías alimentarias territorializadas. Conocer las herramientas disponibles en el territorio es crucial para desarrollar este proceso de manera efectiva, asegurando que se cumplan las funciones y atributos que conlleva los sistemas alimentarios.

La interacción entre los actores permite un intercambio de saberes y recursos, lo que fortalece la cohesión social y promueve la sostenibilidad. Según Gutiérrez y

López (2020), la participación activa de la comunidad en la elaboración de guías alimentarias no solo mejora la calidad de la información, sino que también fomenta el sentido de pertenencia y empoderamiento entre los habitantes. Además, es vital considerar que un enfoque colaborativo potencia el aprovechamiento de los recursos locales, tal como lo indica Fernández (2018) en su análisis sobre la importancia de la gestión comunitaria en sistemas alimentarios sostenibles. Por lo tanto, la articulación de esfuerzos entre los diferentes actores es esencial para construir procesos participativos adaptados a las realidades territoriales.

Identificar los problemas de alimentación que surgen en un territorio a partir de las conexiones de los sistemas alimentarios, abre un espacio de oportunidad para planificar, construir y estructurar herramientas de educación alimentaria y nutricional desde un contexto integral. Trabajar con actores primarios en campo no solo facilita el conocimiento de las realidades y necesidades locales, sino que también ayuda a identificar posibles alternativas de transformación que pueden ser implementadas en los sistemas alimentarios.

En este sentido, es esencial que las aproximaciones metodológicas que se consideren sean muy prácticas como la estandarización de conocimientos y las variables de la co-creación propuestas, donde los actores locales participan activamente en el diseño e implementación de soluciones (Santiago y Pérez, 2021). La co-creación no solo empodera a la comunidad, sino que también asegura que las intervenciones sean culturalmente relevantes y sostenibles (González, 2019) que al fomentar un diálogo abierto entre los diferentes actores, se pueden desarrollar estrategias que promuevan hábitos alimentarios saludables propios de las comunidades y sostenible con los recursos locales (Ramírez, 2020). Para la construcción de las guías se deben garantizar espacios adecuados para el trabajo en campo donde todos los nodos se involucren cómodamente, enseñen y aprendan nuevos conocimientos

Dentro de los principales problemas de alimentación, que resulta del análisis de redes es el consumo de productos procesados que ha venido marcando la historia desde los últimos años, es un tema que requiere ser tratado en búsqueda de recuperar el consumo de alimentos propios del territorio, donde toda la comunidad debe participar desde los mayores por sus grandes saberes hasta los jóvenes quienes son los encargados de seguir con los legados, legados que promuevan la cultura ancestral de los territorios.

Estudios como La ENSIN, (2015) muestra que Colombia presenta una elevada prevalencia de uso de comidas rápidas, gaseosas, alimentos de paquete, golosinas y dulces se relacionan con el aumento de exceso de peso en población menor de 18 años. Es por esto, importante incluir a las juventudes en espacios formativos que les permita encontrar o desarrollar el sentido de pertenencia de lo propio e involucrarse en las shagras y huertas que les permita conocer de donde provienen los alimentos y cuáles son sus cuidados para nutrir física y espiritualmente.

De ahí que problemas de alimentación como este puede ser interesantes a tratar en las guías alimentarias territorializadas en fases posteriores de la construcción partiendo, que es un tema propuesto por los actores, abordado desde la metodología de intercambio de saberes y siendo un mensaje clave para la comunidad involucrada desde las variables de co-creación que presenta este estudio.

9. Recomendaciones

El acercamiento que se establece con los actores de los sistemas alimentarios permite comprender las dinámicas relacionales que emergen entre ellos, generando información relevante para los procesos de construcción participativos. Este tipo de interacción destaca la importancia de interactuar con todos los actores de los sistemas alimentarios quienes aportan conocimientos y experiencias valiosas. No obstante, es fundamental que se cuente con un mayor respaldo por

las instituciones gubernamentales para reconocer el papel crucial de los actores locales para ser considerados de manera efectiva en la construcción de políticas e instrumentos de educación alimentaria y nutricional. Un enfoque colaborativo que incluya a los actores locales no solo enriquecerá el desarrollo de estas políticas, sino que también la inclusión de diversas perspectivas a una comprensión más integral de los desafíos alimentarios.

Ampliar la perspectiva de pensamiento sobre el proceso alimentario, visto más allá de la ingesta de alimentos por su valor nutricional, permite una comprensión más profunda de atributos y procesos de los alimentos antes de llegar a su destino final. Reconoce aspectos como el origen de los alimentos, las prácticas agrícolas sostenibles y tradiciones culturales que otorgan un valor significativo a las autonomías alimentarias. Así, al adoptar una visión holística del proceso alimentario, se pueden identificar y promover prácticas que beneficien la salud de los consumidores, fortalezcan la economía local y fomenten la sostenibilidad alimentaria local de las comunidades.

Preservar el vínculo entre la Universidad Nacional de Colombia y el territorio nariñense es fundamental, dado el legado significativo que la universidad ha construido en esta región a lo largo de los años. Este vínculo no solo resalta la trayectoria de la institución, sino que también evidencia los importantes aportes realizados hacia las comunidades locales, mantener esta relación con total responsabilidad es crucial, ya que abre las puertas a los profesionales que buscan desarrollar procesos investigativos donde los estudiantes aprendemos de las realidades del territorio y contribuimos a la formulación de intervenciones.

Continuar trabajando en futuras investigaciones con actores primarios locales que permitan comprender las realidades, necesidades y estrategias de intervención en sistemas alimentarios.

10. Bibliografía

Acosta, O et a., (2011). Experiencia Colectivo Minga del Pensamiento. Centro de Estudios Avanzados en Niñez y Juventud alianza de la Universidad de Manizales y el CINDE.

Aguilar, G., Martíne, E., y Aguilar, J. (2017). Análisis de redes sociales: Conceptos clave y cálculo de indicadores. Chapingo, México: Universidad Autónoma Chapingo (UACh), Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM). Serie: Metodologías y herramientas para la investigación, Volumen 5.

Aguirre, J. (2014). Actores, relaciones y estructuras: introducción al análisis de redes sociales.Revista Académica Hologramática. pp.161-187

Arronte, N, (2015). Territorialización, reterritorialización y procesos cooperativos agrícolas. Aproximaciones teóricas conceptuales

Balmaceda, N. A. y Deon, J. U. (2023). Sistemas alimentario-nutricionales agroecológicos en Argentina ¿desterritorializando al agronegocio en la provincia Córdoba?. *Cuadernos de Geografía: Revista Colombiana de Geografía*, *32*(1), 158–176. https://doi.org/10.15446/rcdg.v32n1.88786

Bolíbar, M., Joel, M., Lozares, C. (2013). Aplicaciones de los métodos mixtos al análisis de las redes personales de la población inmigrada EMPIRIA. Revista de Metodología de las Ciencias Sociales, núm. 26, julio-diciembre, 2013, pp. 89-115.

Borgatti, S. P., & Halgin, D. S. (2011). Analyzing social networks. *The SAGE Handbook of Social Network Analysis*, 1, 117-136.).

FEDEGAN. (2022). Balances y perspectivas del sector ganadero colombiano 2021-2022.

Gutiérrez, A., & López, R. (2020). *Participación comunitaria en la construcción de guías alimentarias: Un camino hacia la sostenibilidad*. Journal of Food Security, 12(1), 75-89.

Gómez, L. et al., (2021). Intensidad de emisiones por unidad de producto para la ganadería bovina en Colombia. Boletín técnico: N° 03. IDEAM.

González, A. (2019). *La co-creación en la educación alimentaria: Un enfoque participativo*. Revista de Nutrición Comunitaria, 15(3), 123-134.

Gonzales, Y, (2020). La educación alimentaria y nutricional (ean) como herramienta para la adopción de hábitos y estilos de vida saludables en la población adulta. una revisión de literatura.

Hernández, R., Fernandez, C., Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. Sexta edición.

ICBF, FAO. 2023. Metodología Para el Diseño, Implementación, Seguimiento y Evaluación de la Adaptación Territorial de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos, dirigida a diferentes sectores o entidades del nivel nacional y territorial**.** laboratorios de innovación pública. Universidad de Bogota Jorge Tadeo Lozano

Loaiza, D.,Colimba,Y., Castro, M., y Zambrano,R. (2023). Cultura alimentaria, tejidos que fortalecen el cuidado colectivo en una comunidad indígena. *Cultura de los Cuidados* (Edición digital), 27(66).

Loaiza-Buitrago, D.F., Colimba-Guadir, Y.L., Castro-Cataño, M.E., & ZambranoBermeo, R.N. (2023). Cultura alimentaria, tejidos que fortalecen el cuidado colectivo en una comunidad indígena. Cultura de los Cuidados (Edición digital), 27(66).

Mejía Gutiérrez, J., Pulgarín Franco, J., & Moreno Rojas, H. (2016). Territorialización de la acción pública en el contexto del cambio climático en el departamento del Quindío. Administración & Desarrollo, 46(2), 235-250.

Mesa, X. y Murcia, J. (2019). El Análisis de Redes Sociales -ARS- como recursos metodológico para el estudio formal de redes de políticas públicas. Espacio Abierto, vol. 28, núm. 3, pp. 109-126.

Ministerio de Cultura, 2012. Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Monteiro et al 2012. El sistema alimentario. Ultraprocesamiento. El gran problema para nutrición, enfermedad, salud, bienestar. Nutrición Mundial Diciembre 2012, 3, 12, 527-569

Morales, L. (2011). Análisis de redes sociales como posibilidad teóricometodológica para la investigación educativa. *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación, vol. 11, núm. 3, pp. 1-15.*

OPS/OMS. (2010). Organización Panamericana de la Salud. https://www.paho.org/es/noticias/3-10-2010-seguridad-alimentaria-nutricional.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO] y Instituto Colombiano de Bienestar Familiar [ICBF]. (2023, julio). Metodología Para el Diseño, Implementación, Seguimiento y Evaluación de la Adaptación Territorial. https://www.minambiente.gov.co/wp-content/uploads/2023/11/metodologia_adaptacion_territorial_gaba_1_0.pdf

Ortega, D. (2023). ¿Cómo investigar en Didáctica de las Ciencias Sociales?. Fundamentos metodológicos, técnicas e instrumentos de investigación. Métodos mixtos de investigación. p. 197.

Ortiz, F. (2023). Métodos Mixtos para el Análisis de Redes Sociales. Revista Hispana para el análisis de Redes Sociales. Vol. 34,- 1, (2023).p, 74-86.

Ortiz, N. (2016). ¡Que alcance para todos! Comida y fuerza en los Andes (pueblo de los pastos). Repositorio institucional UNAL.

OPS. (2022). Metodología de los diálogos de saberes. Washington, D.C., 2022

Pan American Health Organization. Hoja informativa. Programa mujer, salud y desarrollo. S,f.

Plan de desarrollo municipal de Guachucal, 2015.

Posthumus. H, Bosselaar. J, Brouwer.H. (2021). Herramientas para la toma de decisiones en Sistemas Alimentarios.

Proyecto Territorio, Comida y Vida, 2024 (2024). Rutas de transición, territorios alimentarios sustentables en comunidades indígenas del Cauca y Nariño.

Ramírez, J. (2020). *Sostenibilidad y salud: Una mirada desde la alimentación comunitaria*. Journal of Environmental Health, 25(4), 78-89.

RODRÍGUEZ, D, (2010). Territorio y territorialidad. Nueva categoría de análisis y desarrollo didáctico de la Geografía. Uni-pluri/versidad Vol.10 No.3, 2010. Universidad de Antioquia. Medellín. Col. Versión Digital. http://aprendeenlinea.udea.edu.co/revistas/index.php/unip/issue/current

Santiago, M., & Pérez, R. (2021). *Co-creación de conocimiento en la alimentación: Metodologías participativas*. Revista de Educación y Desarrollo, 18(2), 45-62.

Salazar, D y Vargas, H. (s.f). Interacciones sociales: un acercamiento al diálogo de saberes creadores de conocimiento.

Serrano, L.(2022). Cocreación y participación ciudadana en la innovación pública: influencia en espacios colaborativos y en Saurith, V. 2017. Modelo Metodológico para el acondicionamiento de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos GABA (ICBF, 2015)

Soto, M.(2023). Caracterización del entorno alimentario y el comportamiento de los consumidores, como elementos constitutivos de los sistemas alimentarios en la comunidad noble y de paz marco aurelio buendía, charras - guaviare. Universidad Javeriana.

Suárez I., Varguillas C., Roncero C. (2022). Técnicas e Instrumentos de Investigación. Diseño y Validación desde la Perspectiva Cuantitativa.

Tilman, D., Balzer, C., Hill, J. y Befort, B (2017). Demanda mundial de alimentos e intensificación sostenible de la agricultura. Actas de la Academia Nacional de Ciencias

Tamayo, E. (2013). Implicaciones didácticas de Geogebra para el tratamiento de los tipos de funciones en estudiantes del último grado de secundaria.

Tapella, E. (2007) El mapeo de Actores Claves, documento de trabajo del proyecto Efectos de la biodiversidad funcional sobre procesos ecosistémicos, servicios ecosistémicos y sustentabilidad en las Américas: un abordaje interdisciplinario", Universidad Nacional de Córdoba.

Territorialización de la política pública y gobernanza / coordinado por Francisco Enríquez Bermeo. Quito : CONGOPE : Ediciones Abya-Yala : Incidencia Pública Ecuador, 2019.

Tibaduiza, L. (2021). Sistematización de la experiencia proyecto Cadena de valor láctea de Colombia en cuatro asociaciones productoras de leche en el trópico alto. Revista de investigación y difusión científica agropecuaria.

UNAL, ICBF. 2019. Desarrollo de procesos participativos con enfoque diferencial étnico para la adaptación de las GABAS.

Ussher, M, (2008). Complejidad de los procesos de participación comunitaria. XV Jornadas de Investigación y Cuarto Encuentro de Investigadores en Psicología del Mercosur. Facultad de Psicología - Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

Velasquez, A. y Aguilar, N. (2005). Manual introductorio al análisis de redes sociales. Ejemplos prácticas con UCINET 6.85 y NETDRAW 1.48.

Waldmueller, J y Rodríguez, L.(2015). La soberanía alimentaria más allá de la técnica: Una aproximación global hacia su monitoreo intercultural.

11.Anexos

11.1 Formato de Consentimiento informado

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Proyecto: Análisis de Redes en el Proceso de Co-Creación de Guías Alimentarias Territoriales en el Sur del Departamento Nariño

Yo,_____ identificado (a) con documento de identidad número:_____, en representación de la entidad u organización _____ el día ____mes ____año____ acepto participar en en el marco del proyecto ***"Análisis de redes en el proceso de co-creación de guías alimentarias territoriales en el sur del departamento Nariño"*** ligado al proyecto ***"Territorio Comida y Vida"*** en el sur del departamento de Nariño. Proceso en el cual, se aplicará como instrumento de investigación una entrevista semiestructurada, con el objetivo de obtener información sobre las dinámicas relacionales de los actores que participan en los sistemas alimentarios de los municipio de Guachucal – Cumbal.

La Universidad Nacional de Colombia, es responsable del Tratamiento de los Datos Personales suministrados por los participantes durante toda la investigación. Para lo cual, se requiere obtener su autorización como participante del proyecto para que, de manera libre, previa, expresa, voluntaria y debidamente informada permita a los investigadores recolectar, recaudar, almacenar, usar, suprimir, procesar, analizar, publicar y disponer de los datos que serán suministrados durante la realización de la investigación. Esta información será utilizada únicamente con fines académicos, por lo que el tratamiento de datos e información por usted suministrados será de forma confidencial, cumpliendo con lo establecido por la Ley 1581 de 2012. Por lo cual, Sí desea participar tenga en cuenta lo siguiente:

- De acuerdo a la Resolución número 8430/1993, el proyecto se cataloga como Investigación sin riesgo.
- Ha sido informado y entiende que los datos obtenidos pueden ser publicados o difundidos con fines académicos
- Puedo hacer preguntas durante la entrevista si lo considero necesario.
- Durante la investigación se realizarán registros fotográficos y escritos.
- No tendrá ninguna consecuencia negativa en caso de no aceptar participar.
- No tendrá que hacer gasto alguno en este estudio.
- No recibirá pago por participar

Así las cosas, he leído y comprendido la información anterior y mis preguntas han sido resueltas de manera satisfactoria y consiento voluntariamente mi participación en este estudio.

En constancia firman:

_____	_____
Firma del participante	Firma del investigador
cc:	cc:

11.2. Formato de entrevistas semiestructura

Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional
Facultad de Medicina
Sede Bogotá

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Sección 1: Categoría de actores e interrelaciones:

1. **¿Con qué actores interactúa para desarrollar su función en el sistema alimentario?. ¿Cómo lo hace?**

Categoría	Actor	Mayor frecuencia	Menor frecuencia	Cómo se relacionan
Productores	Guardianes de semillas			
	Shagero			
	Jornaleros			
	Ganaderos			
Asociaciones	Asociaciones lácteas			
	Asociación de producción de medicinas naturales			
	Asociación de mujeres			
Empresas lácteas	Queseras			
	Plantas de transformación de lácteos			
Almacenes	Tiendas agropecuarias			
	Tiendas locales			
	Mercado comunitario			
Institucionales	Cabildo			
	Alcaldía			
	Universidad			
Externos	ONU derechos humanos			
	SENA			
Otro				

observaciones:_____
_____
_____
_____
_____

2. ¿Qué actor no podría faltar o cuál sería indispensable?

_____
_____
_____
_____

3. ¿Es importante que los actores de los Sistemas Alimentarios estén articulados entre sí, porqué?

_____
_____
_____
_____
_____

4. ¿Para realizar su función en el sistema alimentario requiere de algún intermediario? o conoce algún intermediario en alguna etapa del sistema alimentario?

_____
_____
_____
_____
_____
_____

5. ¿ A quién acude, cuando presenta alguna dificultad para desarrollar su función en el sistema alimentario?

_____
_____
_____
_____
_____
_____

6. ¿ Con que personas que actualmente no se relaciona le gustaría tener más relación?

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Sección 2- Problemas y alternativas de solución dentro del sistema alimentario

7. ¿Con qué propósito realiza su función en el sistema alimentario?

_____
_____
_____

8. ¿Qué dificultades tiene o ha tenido para desarrollar su función en el sistema alimentario? (si su respuesta es si, continuar con pregunta 10,11,12 y lo contrario continuar con la pregunta 13).

_____
_____
_____
_____
_____
_____

9. ¿Qué motivo o quienes causan esas dificultades?

_____
_____
_____
_____
_____
_____

10. ¿Qué alternativas de solución plantea para resolver esas dificultades?

_____
_____
_____
_____
_____
_____

11. ¿Algún actor puede aportar en la solución, cómo?

_____
_____
_____
_____

12. ¿Desde su perspectiva, cuál es el principal problema de alimentación del territorio?

_____
_____
_____
_____
_____

13. ¿Cómo debería ser la alimentación y que características debería tener la alimentación?

_____
_____
_____

- _____
- _____
- _____

Sección 3- Espacios de participación

14. ¿ Ha participado en alguna asociación o grupo social que le permita identificar los retos y oportunidades para realizar su función en el sistema alimentario?

_____
_____
_____
_____
_____

15. ¿Qué espacios de discusión le gustaría que existieran para tratar esos retos y oportunidades?

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

16. ¿ cómo le gustaría que fueran y quienes le gustaría que asistan a esos espacios?

_____
_____
_____
_____
_____

17. Sí estos espacios existieran, para que usted pueda participar activamente en los espacios de discusión qué características deberían tener?

- _____
_____
- _____
_____
- _____
_____
- _____
_____

Muchas gracias por su atención y su tiempo.