

La cultura alimentaria como intencionalidad, que transversaliza la investigación en el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia ¹

The food culture as intentionality, that transversaliza research in the Observatory of Food Security and Nutrition of the National University of Colombia

A cultura alimentar como intencionalidade, que transversaliza a investigação no Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Nacional da Colômbia

Fabián Gilberto Ardila Pinto¹, Sara Eloísa Del Castillo Matamoros²

¹ Antropólogo, Candidato a Magister en Políticas Públicas. Profesor Adjunto de Antropología Alimentaria Departamento de Nutrición Humana. Investigador OBSAN Coordinador Semillero de Medición no Convencional de la SAN. E-mail: quillquen@gmail.com

² Nutricionista, Licenciada en Educación. Magister en Desarrollo Social, PhD en Ciencias Sociales. Profesora de Seguridad Alimentaria y Nutrición Pública, Coordinadora OBSAN-UN y Directora Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional. E-mail: sedelcastillom@unal.edu.co

RESUMEN

Desde la perspectiva alimentaria es de gran utilidad valorar la cultura y sus elementos por tratarse de un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso, y cultural. Considerando que las costumbres, hábitos y prácticas alimentarias son una parte integrada de la totalidad cultural; la cultura alimentaria debe ser vista como un fenómeno trascendental que configura identidades, tradiciones, historias de vida, maneras de ser, de pensar, de resistir y de socializar. Es por esto que desde el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Universidad Nacional de Colombia, se ha avanzado en hacer una mirada permanente a la relación entre alimentación y cultura, mediante el desarrollo de perspectivas analíticas y conceptuales, la formulación y análisis de políticas públicas en seguridad alimentaria y nutricional; trabajos de recuperación de saberes ancestrales alimentarios; análisis sobre los enfoques de medición en seguridad alimentaria y nutricional y soberanía alimentaria. Todo esto con el fin de posicionar la cultura como uno de los principios orientadores de las políticas, que debe estar

¹ El OBSAN UN es un espacio donde se armonizan y articulan los tres ejes misionales del trabajo universitario, enmarcando acciones de investigación, docencia y extensión por medio de estrategias de orden académico, debates políticos, trabajos de extensión, pasantías de estudiantes de pregrado y postgrado, articulación de proyectos en el marco de la cooperación y la investigación, con entidades públicas y privadas, nacionales e internacionales, así como la producción y análisis de información en el tema de la Seguridad Alimentaria y Nutricional que permiten hoy mostrar avances, en la orientación y configuración de escenarios en torno a la Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional en los espacios universitarios, el más reciente el desarrollo de la Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional

manifiesto en los planes territoriales de seguridad alimentaria y nutricional para la materialización de los derechos y las acciones públicas.

Palabras-llaves: Cultura alimentaria, Seguridad Alimentaria y Nutricional, Soberanía Alimentaria

ABSTRACT

From a food perspective it is of significant use to value culture and its elements, for it is a social, psychological, economical symbolical, religious and cultural phenomenon. Considering that mores, habits, and feeding practices are an integral part of a whole culture; food culture must be perceived as a transcendental phenomenon that sets identities, traditions, life stories, ways of being, thinking, resisting and socializing. For all these reasons the observatory of food security and nutrition of the National University of Colombia has moved forward to permanently look at the relationship between food and culture, through the development of analytical and conceptual perspectives, the formulation and analysis of public policies in food security and nutrition, efforts for the recovery of ancestral knowledge of food, and the analysis of the approaches of measurements of food security and nutrition and food sovereignty. All these in order to position culture as one of the directing principles of policies which must be reflected in the territorial plans for food security and nutrition for the achievement of the rights and public actions.

Keywords: Food culture, Food security and nutrition, food sovereignty

RESUMO

Do ponto de vista alimentar, é muito útil valorizar a cultura e seus elementos, por tratar-se de um fenômeno social, psicológico, econômico, simbólico, religioso e cultural. Ao considera-se que costumes, hábitos e práticas alimentares são parte integrante da totalidade cultural; a cultura alimentar deve ser vista como um fenômeno transcendental que molda identidades, tradições, histórias de vida, modos de ser, pensar, resistir e socializar. Nessa perspectiva, o Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Nacional da Colômbia, tem avançado na observação permanente da relação entre a alimentação e cultura, por meio do desenvolvimento de perspectivas analíticas e conceituais, na formulação e análise de políticas públicas voltadas para a segurança alimentar e nutricional; trabalhos de recuperação de conhecimentos alimentares ancestrais; análise sobre abordagens de medição de segurança alimentar e nutricional e soberania alimentar. Tudo isso para posicionar a cultura como um dos princípios orientadores das políticas, que deve estar presente nos planos territoriais de segurança alimentar e nutricional, a fim de materializar os direitos e ações públicas.

Palavras-chave: cultura alimentar, segurança alimentar e nutricional, soberania alimentar

Es paradójico que etimológicamente la palabra cultura provenga del latín cultūra que significa "cultivo", éste de cultus ("cultivado"), y éste de colere ("cultivar")

(1). Desde la perspectiva alimentaria, es de gran utilidad valorar la cultura y sus elementos, en este caso los asociados a la alimentación, como elementos importantísimos para el desarrollo de cualquier grupo humano. Los seres humanos pueden sortear muchas dificultades para su sobrevivencia, pero sin alimentos (y sin agua), no pueden sobrevivir ni crecer como sociedades.

Un punto de partida para reflexionar sobre los alimentos en la cultura es entender la alimentación no solo como el “acto de nutrirse”, donde se obtienen unos nutrientes de lo que comemos diariamente para que funcione el organismo. Las miradas que han hecho diversas ciencias humanas y sociales (especialmente la antropología) sobre la alimentación, resaltan en que ésta “no es exclusivamente un fenómeno biológico, nutricional o médico, sino que además es un fenómeno social, psicológico, económico, simbólico, religioso, y cultural, lo que ha permitido darle mayor amplitud al sentido del término” (1).

A partir de esta noción más amplia de lo que significa la alimentación como hecho no solo biológico sino también social, se ha logrado reconocer en diversos procesos investigativos en el mundo el concepto de cultura alimentaria. De forma general, la antropología la entiende como:

“el conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso.” (2)

En el acto de la alimentación, el ser humano biológico y el ser humano social están estrechamente vinculados:

“los comportamientos socioculturales son poderosos y complejos: las categorizaciones de los distintos alimentos, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos en la mesa y de la cocina, etc., todo ello estructura la alimentación cotidiana. Los diferentes usos de los alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de las comidas diarias, todo parece estar codificado de un modo preciso. Un cierto número de “indicadores” gustativos afirma una identidad alimentaria y delimita la pertenencia culinaria a un territorio determinado.” (3)

En consecuencia, las historias nacionales y las actitudes individuales relativas a la alimentación no pueden ser comprendidas completamente si no se relacionan con las diferentes costumbres alimentarias y con las particularidades que les son propias.

Tanto las costumbres, hábitos y prácticas alimentarias son una parte integrada de la totalidad cultural. Por eso, conocer los modos de obtención de los alimentos y quién y cómo los prepara aporta mucha información sobre el funcionamiento de una sociedad.

“Conocer dónde, cuándo y con quién son consumidos puede permitirnos deducir, al menos en parte, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de esa sociedad. Nuestra condición omnívora, los determinantes genéticos, el sexo y la edad, y otros factores de tipo cultural, como la clase social, la identidad o el grupo étnico, determinan a su vez nuestras opciones y preferencias alimentarias cotidianas.”⁽⁴⁾

Desde estas perspectivas, el reconocimiento de la cultura alimentaria permite entonces visibilizar los diferentes procesos y aspectos sociales, emocionales y materiales que implican en la vida de las personas el acto de comer. Invita el concepto a pensar que detrás de cómo se alimenta cada persona, familia o comunidad, hay aspectos ideológicos, y lógicas económicas a las que las personas se han adaptado. También, cuando un plato que se sirve en la mesa, es necesario tener en cuenta que hay una historia y unos actores implicados, y que se partió de una necesidad biológica y social, pasó por la producción (cultivo, cosecha, crianza, sacrificio), el transporte y el almacenamiento. De la misma forma significó la existencia de una decisión sobre la receta a preparar, el uso de un saber culinario, una división de funciones y el uso de un espacio para cocinar, entre otros procesos culinarios como lavar, pelar, picar, y usar una fuente de calor, un modo de cocción y unos utensilios.

Un factor importante es que si bien la mayoría de las miradas sobre el acto de comer se centran en lo productivo o en lo culinario, hay otros procesos adicionales que integran la cultura alimentaria. Así por ejemplo cuando la comida está preparada y lista debe servirse, lo que implica unos horarios, tipos de distribución (por género, por edad, por ocupación, por gusto-desagrado), unas maneras en la mesa y un conjunto de lenguajes y formas de comunicación únicas, que ocurren cuando se

come. Y si miramos hacia adelante, continúan no solo con la digestión de los alimentos, sino con el manejo de sobras, la limpieza de utensilios, el acto de guardar para después lo preparado, o la producción de basura.

Es entonces la cultura alimentaria un fenómeno trascendental que configura identidades, tradiciones, historias de vida, maneras de ser, de pensar, de resistir y de socializar. Por último, no puede pasarse por alto el papel de la cultura alimentaria como eje estructurante de las relaciones económicas, políticas y de las formas como las personas se relacionan con su territorio. En el aspecto social influyen, las categorías otorgadas a los alimentos, así como la estratificación social, el reconocimiento o el prestigio, es decir, (qué significa) ofrecer comida a familiares y amigos por diferentes celebraciones o motivos; y otros de orden biológico, donde el estado de salud o enfermedad condiciona el apetito. Finalmente, también influyen factores educativos como el nivel de escolaridad y los conocimientos acerca de la calidad nutricional de los alimentos, entre otros.⁽⁵⁾

La Cultura Alimentaria como pregunta de investigación en el OBSAN –UN

Dentro de los intereses del Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional – OBSAN-UN-, se ha avanzado en hacer una mirada permanente a la relación entre alimentación y cultura. Las formas como se ha hecho ese enlace es concibiendo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional como un fenómeno donde las miradas culturales y los aportes desde las ciencias humanas permiten comprender relaciones sociales, políticas, productivas, simbólicas y ecológicas en la alimentación de los pueblos. Los diferentes frentes de trabajo del OBSAN, han incorporado entonces una visión de cultura a sus diferentes proyectos y actividades. Si bien no se ha desarrollado una línea de trabajo explícita en la temática, la cultura alimentaria ha sido un área transversal a acciones, indagaciones y resultados de los diferentes grupos de trabajo y semilleros del Observatorio ⁽⁶⁾.

Los avances en la valoración de esta temática como clave para el entendimiento y fortalecimiento de la SAN se ubican en varios frentes: el desarrollo de perspectivas analíticas y conceptuales que valora la relación entre SAN y cultura alimentaria; la formulación y análisis de políticas públicas en SAN; trabajos de recuperación de saberes ancestrales alimentarios; o análisis sobre los enfoques de medición en SAN y soberanía alimentaria.

De igual manera se han generado procesos bajo la noción de la investigación y acción participativa para la construcción de tejido social en SAN, a través de observatorios regionales y escuelas de gestores y notificadores en SAN en diversas partes del país; se ha trabajado en la inclusión del área de cultura alimentaria en diversos diplomados y en la maestría de SAN de la UN; y se impulsan permanentemente experiencias de investigación que involucran la temática desde diversas perspectivas.

A continuación, se presentan las diferentes nociones y acciones del Observatorio en torno al abordaje de la cultura alimentaria en sus distintos matices, y se evidencian algunos aprendizajes que se espera sean de utilidad para que instituciones, grupos de trabajo, universidades o profesionales interesados en la temática amplíen sus posibilidades de abordarla.

Incidencia en Políticas Públicas y Cultura Alimentaria

Respecto a la incidencia en políticas públicas por parte del OBSAN, se incluye la cultura alimentaria como temática prioritaria, con la creencia de que “considerar factores socioculturales en las políticas alimentarias permite contextualizar de mejor manera la construcción de directrices para el diseño de programas, planes y proyectos alimentarios”.⁽⁷⁾

Desde esta perspectiva, se ha buscado entonces generar cambios en las formas como se conciben los procesos de formulación e implementación de políticas públicas alimentarias en el país. Así, el OBSAN ha tenido dentro de sus propósitos el asesoramiento y acompañamiento en el desarrollo de políticas que valoren lo participativo y que reconozcan que las dimensiones de la seguridad alimentaria y nutricional deben explorarse desde las realidades de las comunidades. Esta orientación ha permitido generar algunas apuestas de política participativas, y algunos procesos diagnósticos a través del fortalecimiento y trabajo de las propias comunidades.

Ejemplos de esto han sido lograr promover la valoración de la cultura alimentaria en procesos de formulación e implementación de política como el caso de la política de SAN para el departamento de Casanare. De igual manera, el Observatorio ha liderado la formulación del Plan Alimentario y Nutricional Indígena y Afro de Tumaco - PANIAT, en la zona de Litoral Pacífico del departamento de Nariño

en la frontera con Ecuador, proceso que a pesar de los embates de la política local, ha logrado fortalecer una escuela de gestores y notificadores en SAN del cual emergió una Fundación de origen comunitario y empoderada en la temática.

El PANIAT se ha venido consolidado como un ejemplo emblemático para el país de una política participativa, tejida por las comunidades, a través del proceso de Escuela de Gestores y de la estructuración de una Mesa Técnica de Seguridad Alimentaria. El reconocimiento de las condiciones sociales, de la cultura, de la diversidad alimentaria, y de la gastronomía ancestral para estas comunidades, ha hecho que se incluyan diversos aspectos de las culturas afro e indígena tumaqueñas, en varias líneas de acción de la política.

Otros ejercicios de incidencia en política pública en los que el OBSAN ha tenido liderazgo entienden la cultura alimentaria como eje importante de desarrollo. Así, el Observatorio ha avanzado en el desarrollo de diplomados de SAN, en los que se ha logrado trabajar en el rescate de la historia alimentaria de las poblaciones. De igual modo se ha logrado fortalecer a través de pasantías y asesorías a las instituciones en diversos municipios del país en los elementos conceptuales y los debates actuales en la formulación e implementación de políticas públicas territoriales en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y Soberanía Alimentaria (SA). En estos procesos se ha hecho énfasis en la cultura alimentaria como factor que permite la construcción de tejido social y el empoderamiento de las comunidades e instituciones para que tengan una participación activa y colaborativa en la solución de las problemáticas alimentarias.

Procesos interesantes en esta área se han venido desarrollando por ejemplo en el municipio de Leticia en el departamento de Amazonas, en donde se ha logrado incluir lo cultural como un factor protector de las comunidades indígenas presentes en la zona. A través de diversas acciones educativas y de incidencia política, se ha logrado que diversos actores reconozcan el contexto poblacional étnico del Departamento del Amazonas. El trabajo sobre la temática del enfoque diferencial ha permitido también el reconocimiento institucional de conceptos como etnicidad; etnia y grupo étnico; raza; integridad étnica, cultural y social; resguardo; cabildo; parcialidad o comunidad; jurisdicción; derecho propio, territorio, entre otros. Toda esta gama de conceptos, la ha venido articulando el Observatorio al análisis y

generación de propuestas de formulación e implementación de políticas públicas alimentarias para el Departamento del Amazonas.

De forma adicional, procesos de generación de insumos de política pública con el lente de la cultura alimentaria han sido parte de las acciones permanentes del OBSAN. Procesos como el estudio de canasta alimentaria indígena afro e indígena de Tumaco, o el de canasta alimentaria del municipio de Sibaté (un municipio aledaño a la ciudad de Bogotá), son ejemplos de esta intención.

Desarrollo de perspectivas analíticas y conceptuales que valoran la relación entre SAN, SA y cultura alimentaria

Han sido diversos los enfoques del OBSAN para el análisis de la SAN y de la Soberanía Alimentaria (SA) en procesos investigativos y de intervención. Un eje clave de desarrollo del Observatorio ha sido la creciente inclusión de enfoques y métodos cualitativos en muchos de sus procesos, lo que le ha permitido dar profundidad a los análisis, dar voz a los actores y reconocer la importancia de los contextos culturales, políticos y simbólicos en las inequidades en SAN. La inclusión de miradas cualitativas ha permitido reconocer estrategias, potencialidades y liderazgos para la mejora de la alimentación de diversas comunidades del país.

El OBSAN ha entendido que los enfoques y métodos cualitativos para estudios de consumo de alimentos son fundamentales. Siguiendo a Arnaiz (2010) ⁽³⁾ los trabajos cualitativos sobre alimentación sugieren la necesidad metodológica de aproximarse al estudio del comportamiento alimentario como una vía eficaz para abordar de forma comparativa y holística su compleja naturaleza así como sus aspectos más relevantes y significativos.

En este sentido, “se priorizan todos aquellos instrumentos analíticos que favorecen la observación, la indagación, la descripción y el análisis de la vida cotidiana de los miembros de una sociedad tales como: observación participante, apuntes biográficos, descripción, entrevistas, grupos de discusión, diario de campo, apuntes dietéticos, calendario anual o registro audiovisual, entre otros.” ⁽⁶⁾

Desde el Observatorio, a través de un trabajo de incidencia política y de discusión metodológica, se logró incluir, por ejemplo, el subcomponente de Hábitos Alimentarios dentro de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional- ENSIN (2015-

2016)- dado que el marco conceptual de la misma pretende abordar las inequidades en SAN a través del análisis de determinantes sociales. Como una nueva propuesta metodológica, el enfoque cualitativo dentro de la Encuesta, ha buscado incluir nuevas ópticas al entendimiento y análisis profundo situación nutricional colombiana, en particular en lo referente a la complementación de la información sobre la ingesta de alimentos y los patrones de consumo de los hogares colombianos, mediante la exploración de los hábitos alimentarios en poblaciones específicas. Este subcomponente, hijo de los debates del OBSAN, ha reivindicado el enfoque cualitativo, y la cultura alimentaria como miradas novedosas en el entendimiento de la situación nutricional colombiana en sus complejidades, y ha buscado desde la lente de los determinantes sociales, fortalecer esta Encuesta como insumo para la toma de decisiones y como alternativa para incidir en la toma de decisiones en el país.

A través del trabajo del OBSAN en el desarrollo de estudios de tipo mixto, se destaca el desarrollo de varias propuestas para el análisis de la alimentación en el país. Estas propuestas han surgido de trabajos del Observatorio en el tema de alimentación escolar, especialmente en procesos investigativos con enfoque diferencial para el Programa de Alimentación Escolar- PAE- del país. De estos trabajos se destacaron nuevas concepciones de territorio en el diseño e implementación de los programas, que han permitido evidenciar cómo las diversas fronteras de las culturas alimentarias presentes en Colombia son relativamente fluidas y difusas, y promover la idea de que las mediciones sobre la situación nutricional deben reconocer que el territorio colombiano tiene diversas zonas de contacto cultural-alimentario entre diversas poblaciones, así como procesos de transformación socio-cultural que configuran las prácticas y hábitos alimentarios en municipios con presencia étnica, pero donde la mayoría de la población es reconocida como “mestiza”.

A partir del trabajo de campo y el análisis coordinado por el OBSAN, se evidenció que la alimentación colombiana no está configurada por los límites administrativos y políticos. Se hizo evidente entonces que hay alimentos, preparaciones y hábitos compartidos por varios municipios o departamentos, por lo que el observatorio construyó el concepto de área culturales alimentarias, el cual entiende la alimentación en el país como un entramado de relaciones entre

comunidades, aspectos ecosistémicos generales de los departamentos y aspectos culturales compartidos en torno a la alimentación. Para explicar estas áreas, se revisaron las coincidencias y diferencias departamentales y municipales según los siguientes criterios: (1) técnicas culinarias, (2) repertorios alimentarios, donde se incluyen alimentos y preparaciones, (3) geografías, y (4) aspectos políticos y sociales. Esta delimitación del país por áreas culturales alimentarias fue posteriormente valorada para hacer el diseño metodológico del Subcomponente de Hábitos Alimentarios de la Encuesta Nacional de Situación Nutricional- ENSIN (2015-2016).

De igual manera, en otros estudios sobre el consumo de alimentos en la escuela, cabe destacar que desde el Observatorio se haya logrado acuñar para el país la categoría de No Consumo, como una manera de caracterizar la omisión en la ingesta de algún alimento y/o componente de las modalidades de alimentación ofertadas en el Programa de Alimentación Escolar – PAE-, por parte de los niños y niñas escolares beneficiarios del mismo. La búsqueda de las razones de ese No Consumo y su diferenciación con el concepto básico de desperdicio, problematiza el hecho de que todo aquello que el niño o niña “no ingiere” es claramente evidencia de que no está consumiendo de manera efectiva los requerimientos nutricionales que el PAE brinda, especialmente por razones culturales, estéticas y simbólicas, lo cual va en detrimento no sólo en el uso efectivo de recursos, sino que compromete directamente el impacto esperado del programa. Esta categoría de no-consumo se valora actualmente como aspecto clave en el diseño de las políticas de alimentación escolar en Bogotá.

El OBSAN entonces, ha tenido la convicción de incluir en el debate nutricional a las ciencias sociales, invitando a la inter y transdisciplinariedad, y la transectorialidad, como objetivos básicos de la política pública, con la creencia de que estos ejercicios permiten la toma de decisiones y el diseño de estrategias e intervenciones más acertadas y acordes con los objetivos de las políticas públicas en seguridad alimentaria.

Trabajos de recuperación de conocimientos, saberes y prácticas ancestrales alimentarias

Los conocimientos, saberes y prácticas alimentarias y culinarias, “se concretan en la cocina tradicional, la cual permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación. De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente. Se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente.”⁽⁸⁾

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores.

El Observatorio ha desarrollado algunas actividades y discusiones en torno a la recuperación de conocimientos y saberes alimentarios, lo que le ha permitido consolidar diversos conceptos y nuevas perspectivas de análisis. Así, se han ejecutado proyectos de recuperación de memoria alimentaria y publicaciones sobre saberes y sabores con varias comunidades del país.

La memoria alimentaria, como término acuñado por el OBSAN en varios de sus procesos, se entiende como un conjunto de elementos que integran los recuerdos, conocimientos, saberes y estrategias educativas que tienen las familias y comunidades entre generaciones sobre su alimentación. Así, la producción, la selección y el acceso a ingredientes, el tener y usar ciertos menajes y herramientas, el conocimiento sobre recetas, la distribución de funciones y la cocina como espacio vital, han sido aspectos de interés por parte de algunos estudiantes y docentes. De igual forma ha sido de interés la idea de la memoria culinaria como concepto que integra las técnicas y procesos sociales que hacen que un alimento crudo o no elaborado se transforme en una «preparación». Por ello, la memoria culinaria se incluye en varios trabajos como todo los saberes que se traducen en técnicas para darle significado social y simbólico a lo que se come.

Con esta perspectiva, el OBSAN ha apoyado procesos como la participación de varios miembros de la Fundación Gestores por la SAN de Tumaco en la Convocatoria de Estímulos del Ministerio de Cultura sobre cocinas tradicionales. Se han producido igualmente con esta Fundación diversos videos sobre memoria y saberes culinarios del Litoral Pacífico, y algunas ferias gastronómicas donde se ha resaltado la gastronomía como aspecto fundamental de la historia de estas comunidades. A través de un grupo de trabajo del Observatorio, se llevó a cabo también un proceso de recuperación de saberes y sabores con comunidades de altiplano en el Departamento de Nariño, donde se trabajó en la recuperación de la memoria productiva y culinaria campesina que permitió la publicación de un recetario tradicional de la zona.

Observatorios regionales y escuelas de gestores y notificadores en SAN en diversas partes del país

Otro avance en la búsqueda de incluir la cultura alimentaria como un eje transversal del OBSAN ha sido la generación de procesos bajo la noción de la investigación y acción participativa para la construcción de tejido social en SAN. A través de los ejercicios de semilleros y escuelas de gestores en todo el país, el OBSAN ha abierto la puerta para pensar que los procesos de transformación comunitaria y las intervenciones institucionales necesitan reedificar la idea de que los cambios son exógenos y provienen de la gestión de personas o proyectos ajenos a las comunidades. De esta reflexión, han surgido una variedad de iniciativas para la construcción de observatorios comunitarios y regionales, como escenarios de lucha contra la inequidades, como espacios de intercambio de saberes con visión de género, y como mecanismos ciudadanos de incidencia política local que permitan la mejora de las condiciones sociales y alimentarias de las comunidades.

Iniciativas promovidas por el OBSAN, como el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Caldas, la Fundación Gestores por la SAN de Tumaco, o las alianzas fuertes del OBSAN con la Corporación para la Construcción Participativa de la Salud Pública del Magdalena Medio – OBUSINGA-, así lo evidencian.

La defensa del territorio, la medición de la seguridad alimentaria y nutricional, las miradas de género en la alimentación y las demás líneas de trabajo del

Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional tienen la convicción de que la construcción de la SAN y la Soberanía Alimentaria no solo dependen de la academia o del accionar institucional, sino de la participación y empoderamiento comunitario, que permita solucionar las históricas brechas sociales de la alimentación, y permita la mejora de la situación nutricional del país.

En esta misma línea desde las experiencias regionales, el Observatorio lidera los principales estudios de Canasta Alimentaria desde la perspectiva cultural como un aporte a la toma de decisiones locales en Seguridad Alimentaria y Nutricional, pues en Colombia la cultura alimentaria es muy diversa debido al sincretismo que se ha producido al mezclarse la cultura indígena original de las Américas con la blanca de los colonizadores, y la cultura de las poblaciones negras provenientes del África.

En las diferentes regiones del país existe un mayor o menor grado de influencia de cada una de estas. Es precisamente por las diferencias culturales regionales que no se podría hablar de Una Canasta de Alimentos representativa para toda la población colombiana. A lo anterior se debe agregar que la canasta de alimentos de la población está influenciada principalmente por la disponibilidad de alimentos, la cual tiene variaciones para cada región debido a los diferentes climas, el estrato socioeconómico y por la ubicación de las familias, sí en la zona rural o urbana.

El OBSAN ha hecho de los estudios de Canasta Alimentaria un instrumento de reivindicación de la cultura alimentaria local, no sólo un insumo de medición de patrones de consumo, aportando a la decisión institucional, elementos que permitan incluir y legitimar en las minutas de los programas de asistencia alimentaria la inclusión de alimentos autóctonos y preparaciones ancestrales como estrategia de recuperación de la memoria alimentaria local. Las experiencias más recientes en esta línea de investigación se tienen en los estudios de las Canastas de Tumaco Urbano para comunidades afro y la Canasta Rural de Tumaco para comunidades indígenas del Pueblo Awá.

La cultura en las políticas públicas de seguridad alimentaria y nutricional

Si bien a la cultura se le ha dado un peso importante en la explicación de situaciones de inseguridad alimentaria y nutricional en todos los niveles (individual, hogar, comunitario, regional y local) dependiendo de las esferas en las cuales son presentados los reveladores datos de inseguridad alimentaria y nutricional leída a

través de sus secuelas en los individuos como la malnutrición ⁽²⁾, déficit de vitaminas y minerales y presencia de hambre. Al desagregar y analizar los indicadores en variables con significancia social y cultural, se encuentra una mayor problemática en grupos de individuos, comunidades o regiones con una clara presencia de diversidad étnica y ambiental, cobra nuevamente significancia el dar explicaciones desde lo cultural que no siempre reflejan la existencia de inequidades que tienen su génesis en la adopción de un modelo de crecimiento que implementa unas políticas de todo tipo: económicas, sociales, culturales, ambientales, organizacionales, etc. Sin embargo, con ésta última afirmación ratificamos que efectivamente es en la cultura o más bien en los contextos de diferenciación cultural donde se manifiestan estas desigualdades puesto que es la sociedad, ese conjunto humano que forma cultura, quien ha establecido unas reglas de convivencia social, una forma de actuar que da origen a dichas políticas.

Por tanto, si la cultura en tanto elemento constitutivo de la sociedad, debe estar presente en la configuración de la política o de las políticas públicas y si estas orientan el comportamiento de los actores para modificar situaciones socialmente no deseables ⁽⁹⁾, la cultura debería ser considerada como uno de los determinantes principales de la Políticas Públicas de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Sin embargo, esto no sucede, y un caso emblemático es Colombia, donde el CONPES 113 ⁽¹⁰⁾ a pesar de promulgar que la SAN involucra condiciones macroeconómicas, políticas, sanitarias y de salud, educativas, culturales, ambientales, etc., no considera la cultura como uno de los determinantes de la SAN.

Sin embargo, la reflexión sobre la consideración de la dimensión de la cultura en las políticas públicas de SAN, expresadas como Planes Territoriales, es bastante incipiente. Un abordaje mejor requiere la creación de un instrumento que permita ver qué tanto de lo consignado textual o discursivamente, en los Planes Departamentales, realmente se implementa y/o se operativiza efectivamente en las intervenciones y ofertas institucionales, sectoriales o territoriales.

En ese sentido el OBSAN viene trabajando en todos los niveles de incidencia política para que en respeto a la identidad y diversidad cultural, la cultura sea uno de los principios orientadores de las políticas, y como determinante debe estar

² Existe un consenso en el origen multifactorial de la malnutrición en la cual intervienen factores genéticos, ambientales, culturales, sociales, económicos, psicológicos, entre otros.

manifiesto en los planes territoriales de SAN, que son la manera como se concretan las intenciones de la política en el plano departamental y municipal, lugar donde se encuentran las personas y se materializan los derechos y las acciones públicas.

Esa sería la manera, de sin hacer determinismo, se le dé el lugar a la cultura como un ordenador central para la formulación, implementación y desarrollo de los Planes de Seguridad Alimentaria y Nutricional, pues nos encontramos en mora de legitimar una perspectiva cultural, en la definición de las políticas públicas de SAN, como un referencial que proporcione los elementos no solo teóricos, sino prácticos, en la dirección de hacer de la SAN un derecho humano básico para la población.

Referencia

- (1) Harper D. Online Etymology Dictionary. 2001. Disponible em: <http://www.etymonline.com> Acceso em: Junio 10 del 2016).
- (2) Contreras J. Alimentación y Cultura. Barcelona: S.P. Universidad de Barcelona;1995.
- (3) Gracia Arnaíz M. Alimentación y cultura en España: Una aproximación desde la antropología social. Physis Saúde Coletiva. 2010; 20 (2): 357-386.
- (4) Rebato Ochoa E. Las 'nuevas' culturas alimentarias: globalización vs. Etnicidad. Osasunaz. 2009; 10: 135-147.
- (5) Tobar L, Chinchilla M. Geografía Humana de Colombia. Variación Biológica y Cultural en Colombia. Instituto Colombiano de Cultura Hispánica; 2000.
- (6) Del Castillo S. El Derecho a la SAN: Mucho más que la Evolución de un Concepto. En: 5 Años de Reflexiones del OBSAN-UN. 2005-2010. Ediciones Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia: Bogotá; 2011.
- (7) Franco Giraldo F, Arboleda Montoya L. Aspectos socioculturales y técnico-nutricionales de la alimentación de un grupo de adultos mayores del centro gerontológico Colonia de Belencito de Medellín-Colombia. Perspect. en Nutr. Humana. 2010; 12(1):61-74.
- (8) Meléndez Torres J, Cañez De la Fuente G. La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estud. Soc. 2009; 17 (SPE):181-204. Disponible en:

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&nrm=iso&tlng=es Acceso em: 12 Jun 2016.

(9) Roth A. Políticas Públicas. Formulación, Implementación y Evaluación. Bogotá. Ediciones Aurora; 2002.

(10) Departamento Nacional de Planeación. Consejo Nacional de Política Económica y Social 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Colombia; 2008.