

**DISPONIBILIDAD, ACCESO Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN FAMILIAS CON HUERTAS EN LA
UPZ LUCERO, LOCALIDAD CIUDAD BOLÍVAR,
BOGOTÁ, D.C.**

TRABAJO DE GRADO

Presentado como requisito parcial para optar por el título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

Presentado por

LAYLA ESPERANZA NARVÁEZ REY

LUISA FERNANDA TOBAR VARGAS, ND, MSc.

Directora

EDGAR HERNÁN LARA GARCÍA, ING. Forestal

Asesor Agricultura Urbana

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA

FACULTAD DE CIENCIAS

CARRERA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

BOGOTÁ, D.C., COLOMBIA

MAYO 31 DE 2019

NOTA DE ADVERTENCIA

Artículo 23 de la Resolución N° 13 de Julio de 1946

“La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de tesis. Solo velará porque no se publique nada contrario al dogma y a la moral católica y por qué las tesis no contengan ataques personales contra persona alguna, antes bien se vea en ellas el anhelo de buscar la verdad y la justicia”.

**DISPONIBILIDAD, ACCESO Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN FAMILIAS CON HUERTAS EN LA
UPZ LUCERO, LOCALIDAD CIUDAD BOLÍVAR,
BOGOTÁ, D.C.**

LAYLA ESPERANZA NARVÁEZ REY

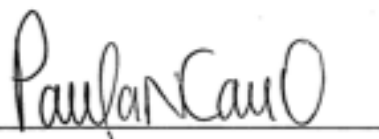
APROBADO



Luisa Fernanda Tobar Vargas
Nutricionista Dietista, MSc.
Directora



Edgar Hernán Lara García
Ingeniero Forestal
Asesor



Paula Natalia Caicedo Ortiz
Nutricionista Dietista, MSc.
Jurado

**DISPONIBILIDAD, ACCESO Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN FAMILIAS CON HUERTAS EN LA
UPZ LUCERO, LOCALIDAD CIUDAD BOLÍVAR,
BOGOTÁ, D.C.**

LAYLA ESPERANZA NARVÁEZ REY

APROBADO

Concepción Judith Puerta Bula
Bacterióloga, MSc. PhD.
Decana de la Facultad

Martha Constanza Liévano Fiesco
Nutricionista Dietista, MSc.
Directora de la Carrera

AGRADECIMIENTOS:

Gracias a DIOS por permitirme culminar mi carrera.

A mi familia por brindarme su apoyo, motivarme y ser incondicional.

A mi maestra, Luisa Fernanda Tobar, por permitirme trabajar con ella, hacer de este trabajo una experiencia única, dedicarme su tiempo, apoyo e interés, compartir sus conocimientos y motivarme cada día.

A mi asesor Edgar Lara por brindarme su ayuda y facilitarme el contacto de las personas participantes.

A mi compañera Angie Lorena Barreto por brindarme su apoyo, conocimiento y ser indispensable para el desarrollo del proyecto.

A David Fuentes, funcionario del Jardín Botánico, por su apoyo y compañía durante las visitas a los participantes.

A Mateo Ortiz, instructor del *software* Nvivo 12, quien me brindó sus conocimientos para manejar esta herramienta, que es de gran utilidad.

A todas las personas participantes por recibirme en sus huertas y ayudarme al desarrollo de este trabajo.

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|--|-----------|
| 1. INTRODUCCIÓN | 1 |
| 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN | 2 |
| 3. MARCO TEÓRICO | 4 |
| 3.1. Seguridad alimentaria y nutricional | 4 |
| 3.2. Disponibilidad de alimentos | 5 |
| 3.3. Acceso | 6 |
| 3.4. Consumo | 7 |
| 3.4.1 Hábitos alimentarios | 7 |
| 3.4.2 Prácticas alimentarias | 8 |
| 3.5 Agricultura Urbana | 9 |
| 4. OBJETIVOS | 10 |
| 4.1 Objetivo general | 10 |
| 4.2 Objetivos específicos | 10 |
| 5. MATERIALES Y MÉTODOS | 11 |
| 5.1 Tipo de estudio | 11 |
| 5.2 Población de estudio y muestra | 11 |
| 5.2.1 Criterios de inclusión | 11 |
| 5.2.2 Criterios de exclusión | 11 |
| 5.3 Variables de estudio | 11 |
| 5.3.1 Componente cuantitativo | 11 |
| 5.3.2 Componente cualitativo | 11 |
| 5.4 Categorías de análisis | 11 |
| 5.5 Análisis de la información | 12 |
| 6. RESULTADOS | 12 |
| 6.1 Caracterización de las condiciones sociodemográficas de la población | 12 |
| 6.2 Análisis de categorías | 14 |
| 6.2.1 Categoría 1. Producción de alimentos | 14 |
| 6.2.2 Categoría 2. Compra de alimentos | 17 |
| 6.2.3 Categoría 3. Colaboración Externa | 19 |
| 6.2.4 Categoría 4. Hábitos alimentarios | 20 |
| 6.2.5 Categoría 5. Prácticas alimentarias | 21 |
| 7. DISCUSIÓN DE RESULTADOS | 24 |
| 7.1 Temáticas del discurso | 24 |
| 7.1.1 Categoría 1. Producción de alimentos | 24 |
| 7.1.2 Categoría 2. Compra de alimentos | 25 |
| 7.1.3 Categoría 3. Colaboración externa | 26 |

| | |
|---|-----------|
| 7.1.4 Categoría 4. Hábitos alimentarios | 27 |
| 7.1.5. Prácticas alimentarias | 28 |
| 8. CONCLUSIONES..... | 30 |
| 9. RECOMENDACIONES | 31 |
| 10. REFERENCIAS | 31 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Distribución porcentual por edad y género de los jefes del hogar | 12 |
| Tabla 2. Distribución porcentual por estado civil de los jefes del hogar | 13 |
| Tabla 3. Distribución porcentual sociodemográfica | 13 |
| Tabla 4. Convergencias y divergencias en torno a la producción de alimentos. UPZ Lucero | 14 |
| Tabla 5. Producción de alimentos en huertas de la UPZ Lucero | 16 |
| Tabla 6. Convergencias y divergencias en torno a la compra de alimentos. UPZ Lucero | 17 |
| Tabla 7. Convergencias y divergencias en torno a la colaboración externa. UPZ Lucero | 19 |
| Tabla 8. Convergencias y divergencias en torno a los hábitos alimentarios. UPZ Lucero..... | 20 |
| Tabla 9. Convergencias y divergencias en torno a las prácticas alimentarias. UPZ Lucero..... | 21 |

ÍNDICE DE GRÁFICAS

| | |
|---|----|
| Gráfica 1. Categoría 1: producción de alimentos, análisis de conglomerados por similitud de palabras | 15 |
| Gráfica 2. Categoría 2: compra de alimentos, análisis de conglomerados por similitud de palabras | 18 |
| Gráfica 3. Categoría 3: colaboración externa, análisis de conglomerados por similitud de palabras | 19 |
| Gráfica 4. Categoría 4: hábitos alimentarios, análisis de conglomerados por similitud de palabras | 20 |
| Gráfica 5. Categoría 5: prácticas alimentarias, análisis de conglomerados por similitud de palabras | 22 |
| Gráfica 6. Nube de palabras según frecuencia del discurso en entrevista | 24 |
| Gráfica 7. Diagrama de categorías involucradas en el estado actual de la alimentación | 29 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|--|----|
| Anexo 1. Consentimiento informado | 34 |
| Anexo 2. Operalización de variables cuantitativas | 35 |
| Anexo 3. Categorías cualitativas de análisis | 36 |

| | |
|---|----|
| Anexo 4. categorías cualitativas de análisis | 37 |
| Anexo 5. Matriz de sistematización por categorías | 38 |
| Anexo 6. Codificación de los participantes | 55 |
| Anexo 7. Mapa jerárquico sobre nivel de escolaridad, ingresos económicos y condición laboral..... | 56 |
| Anexo 8. Gastos de alimentación de los hogares | 56 |

RESUMEN:

Objetivo: analizar el estado actual de los componentes disponibilidad, acceso y consumo en el marco de la Agricultura Urbana (AU) en agricultores urbanos, Unidad de Planeamiento Zonal (UPZ) Lucero, localidad Ciudad Bolívar, Bogotá, primer periodo 2019. **Materiales y métodos:** corresponden a un estudio descriptivo, mixto, con abordaje cualitativo-cuantitativo, no probabilístico transversal, con muestreo por conveniencia. Muestra conformada por 10 jefes de hogar. La caracterización sociodemográfica y acceso económico a los alimentos fue recopilada con encuestas tabuladas y analizadas en *Microsoft Excel*. Mediante entrevistas semiestructuradas se indagó sobre disponibilidad y consumo de alimentos, se construyeron categorías cualitativas, se usó la técnica de agrupación por convergencias y divergencias, se empleó el *software* Nvivo 12 para análisis de nubes de palabras y conglomerados por temas similares. **Resultados:** un 60% de la población eran mujeres, con edad promedio de 60 años e ingresos económicos menores a 1 Salario Mínimo Mensual Legal Vigente (SMMLV), en cuyo contexto la AU coopera con la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos. **Conclusión:** la práctica de AU, liderada por el Jardín Botánico de Bogotá (JBB) contribuye a la seguridad alimentaria de los hogares puesto que es una alternativa de producción de alimentos que mejora su disponibilidad. Así mismo la huerta permite el acceso físico a los alimentos, lo que ayuda a destinar ingresos a otros gastos. Se percibió que la AU mejora los hábitos alimentarios de las familias ya que su alimentación se caracterizó por ser variada y natural, además de utilizar todos los alimentos cultivados en diversas preparaciones.

Palabras clave:

Agricultura Urbana, hábitos alimentarios, disponibilidad y acceso de alimentos, seguridad alimentaria y nutricional, Jardín Botánico de Bogotá, UPZ Lucero (Ciudad Bolívar, Bogotá).

ABSTRACT

Objective: analyze the current status of the components availability, access and consumption in the framework of Urban Agriculture (UA) in urban farmers of the Zonal Planning Unit (ZPU) Lucero, Ciudad Bolívar, Bogotá, first period 2019. **Materials and methods:** correspond to a descriptive, mixed study, with a qualitative-quantitative, non-probabilistic cross-sectional approach, with convenience sampling. Sample consisted of 10 heads of household. The sociodemographic characterization and economic access to food was collected by means of tabulated surveys and analyzed in Microsoft Excel. Semi-structured interviews were conducted on the availability and consumption of food, qualitative categories were constructed, the grouping technique was used for convergences and divergences, the Nvivo 12 software was used to analyze word clouds and clusters grouped by similar topics. **Results:** a 60% of the population were women, with an average age of 60 years and economic incomes of less than 1 Legal Monthly Minimum Wage (LMMW), in which context the UA cooperates with the availability, access and consumption of foods. **Conclusions:** the practice of UA, led by the Bogotá Botanical Garden contributes to household food security since it is an alternative food production that improves its availability. Likewise, the garden allows physical access to food, which helps to allocate income to other expenses. It was perceived that UA improves the dietary habits of families since their diet was characterized by being varied and natural, in addition to using all foods grown in various preparations.

Key words:

Urban Agriculture, food habits, food availability and access, food and nutrition security, Bogotá Botanical Garden, UPZ Lucero (Ciudad Bolívar, Bogotá).

1. INTRODUCCIÓN:

La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) es indispensable para que las personas ejerzan su derecho a la alimentación. A nivel nacional se han implementado múltiples estrategias y planes que contribuyen a la disponibilidad, acceso, consumo, aprovechamiento biológico e inocuidad de los alimentos, como el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición (PNAN) y la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), que buscan la garantía de los derechos humanos. Adicionalmente, el acuerdo 605 del 2015, el cual se encuentra soportado por la Política Distrital de Seguridad Alimentaria y Nutricional, plantea los lineamientos para instaurar el programa de AU, liderado por el JBB, el cual ha permitido que las comunidades adquieran capacitaciones, asistencias, apoyo y sostenibilidad de sus huertas, generándose así alternativas de SAN para las familias vulnerables.

La población elige la AU para proveerse de cultivos en cantidad y calidad, así como para participar en los mercados locales en la venta de alimentos, generando de este modo aumento en sus ingresos económicos y construcción de tejido social, conllevando además a que las personas ocupen su tiempo libre en las actividades de la huerta.

La SAN puede verse afectada por factores ambientales como las sequías, inundaciones o daños en los cultivos; por factores económicos como los altos precios de los alimentos y la consecuente falta de recursos económicos para adquirirlos, y por factores nutricionales, como el bajo consumo de una dieta variada, de baja cantidad y calidad nutricional. Esto puede tener efectos negativos en el desarrollo del ser humano como disminución de la capacidad de concentración, improductividad laboral y problemas a nivel inmunológico. Por las ya descritas características de la Inseguridad Alimentaria y Nutricional (INSA) es más probable que se presente en población vulnerable cuyas necesidades, en comparación con otras poblaciones, son más evidentes.

Las trayectorias de la INSA a la malnutrición pasan por el consumo de alimentos o la dieta, una de ellas ligada a la desnutrición, vinculada a una dieta que se caracteriza por la ingesta insuficiente de calorías, proteínas, vitaminas y minerales, la cual repercutirá en el crecimiento y desarrollo del niño pequeño y la otra que conduce al sobrepeso y la obesidad, relacionada con el costo elevado de alimentos nutritivos y frescos, por lo tanto, cuando escasean los recursos económicos en los hogares, las personas eligen alimentos menos costosos, caracterizados por alta densidad calórica y bajo contenido de nutrientes. Por lo cual, el efecto negativo de la inseguridad alimentaria en la calidad de la dieta se ha registrado en países de ingresos bajos y medios, como es el caso de Colombia.

Por lo anterior, con el presente estudio se abordó el estado actual de los componentes de disponibilidad, acceso y consumo en el marco de la AU en las familias campesinas de la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar, con el fin de identificar si la práctica de AU es una alternativa para contribuir a la seguridad alimentaria de estas familias. Además se hace necesario que en futuros proyectos se evalúe el aprovechamiento biológico de los alimentos para así tener una visión global sobre cómo se encuentra la SAN de estas familias participantes de huertas.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y JUSTIFICACIÓN:

De acuerdo con el Consejo Nacional de Política Económica Social el concepto de SAN se traduce como:

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 (MINSALUD, 2007, pág. 3).

Por lo anterior, la idealización de SAN se ha conformado sobre cinco componentes que sustentan su análisis: la disponibilidad, el acceso, el consumo, el aprovechamiento biológico y la inocuidad de los alimentos (López, 2012). Es decir, una persona se encuentra en situación de inseguridad alimentaria cuando no tiene acceso a una canasta familiar que contenga alimentos suficientes ni posibilidad de transformar estos alimentos (MINSALUD, 2007).

La INSA, en el año 2016, afectó varias zonas de África, Asia sudoriental y Asia occidental y se asentó aún más en zonas de mayor conflicto y en otras afectadas por fenómenos naturales como las sequías e inundaciones. Además, la SAN también se ha visto gravemente afectada en lugares donde la reducción en la economía ha disminuido la disponibilidad de alimentos, ya que afecta la importación de estos últimos. Esto se ha reflejado en el estado nutricional de la población mundial, en la que 155 millones de niños(as) presentan desnutrición crónica, 52 millones presentan desnutrición aguda y la mayoría de los adultos padecen de sobrepeso u obesidad, lo que revela un grave problema de malnutrición a nivel mundial (FAO, 2017a). Por otra parte, estudios realizados por la FAO demuestran que existe una relación entre el ingreso per cápita de las familias y la diversidad en la alimentación, ya que los resultados arrojados por la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (2012) confirman que los hogares con mayor ingreso económico presentan una mayor diversidad alimentaria, con un menor consumo de cereales, tubérculos y raíces, mientras que la inclusión de carnes y frutas aumenta en comparación con los hogares de menor ingreso (FAO, 2017d).

Según el Plan Nacional de Desarrollo (2014-2018) la INSA en Colombia se ve más arraigada en poblaciones con mayor vulnerabilidad debido a necesidades y carencias económicas y ubicadas en zonas rurales en donde la disponibilidad, el acceso y el consumo de los alimentos se ve limitado debido a la carencia de la producción de una canasta básica (FAO, 2019). En adición a esto, en los últimos años se ha observado un debilitamiento de la economía campesina: los hogares ubicados en zonas rurales tienen menor posibilidad de generar ingresos y tener una sostenibilidad económica (Arias, 2014).

Se dice que las principales causas de INSA en Colombia radican en la imposibilidad de acceder de forma física a los alimentos y esto debido a la falta de dinero de las personas ya que en el país se presentan altas tasas de desigualdad. Según el DANE, para el año 2017 a nivel nacional se presentó un coeficiente de Gini de 0,508 (DANE, 2017).

La problemática alimentaria debe estudiarse desde dos puntos de vista: el de los productores y el de los consumidores, para así identificar esa relación entre la oferta y la demanda, entre el capital humano y las capacidades humanas. En este orden, la poca capacidad que se tiene de suplir las necesidades alimentarias de las personas se debe a diversos componentes: primero, en cuanto a los aspectos sociales, cabe mencionar problemáticas relacionadas con los campesinos sin tierras o con inadecuado uso de las mismas. Segundo, en los aspectos políticos se identifican vacíos e inoperancias en las políticas y estrategias que ayuden al campesino. A su vez, desde el punto de vista de los consumidores se trata de aspectos económicos como las altas desigualdades económicas existentes (Jaramillo, 2006).

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia (ENSIN) 2010, el 42,7% de los hogares se encontraron en INSA, en donde 1 de cada 3 colombianos en edades comprendidas entre 5 a 64 años no consume frutas diariamente, siendo el grupo de edad con menor frecuencia de consumo el de adultos entre 31 y 64 años (38%). Con relación a las hortalizas y/o verduras 5 de cada 7 colombianos en ese mismo rango de edad no las consumen diariamente (ICBF, 2010).

Durante los últimos años han surgido cambios en las dietas y en los estilos de vida derivados de la industrialización, el desarrollo económico y la globalización del mercado. Esto ha venido acompañado de hábitos alimentarios no saludables y de un nivel de actividad física insuficiente. El resultado ha sido el aumento de la prevalencia de enfermedades crónicas relacionadas con la dieta, las cuales constituyen la principal causa de mortalidad y discapacidad a nivel mundial (FAO, 2012).

En consideración a la situación descrita, la Secretaría Distrital de Salud (SDS) planteó la estrategia “Bogotá Vital es Salud Urbana” con el fin de reducir afecciones crónicas y crear estilos de vida saludables. Con ella dónde se promociona la ingesta de frutas y verduras y se incentiva la actividad física de los bogotanos, (SDS, 2018).

Por otro lado, en relación con el contexto social e histórico de la localidad Ciudad Bolívar, es importante mencionar que a partir del conflicto armado y social que se ha venido presentando en Colombia desde el año 1950, se han evidenciado múltiples desplazamientos de campesinos a la ciudad. A raíz de este problema, en la localidad en cuestión se han conformado asentamientos de familias de diferentes regiones del país, por lo tanto se evidencia doble vulnerabilidad sobre esta población: primero, su condición de víctimas de violencia, y segundo, la pobreza que la caracteriza (Nieto, 2014).

A su vez, en esta localidad, según el documento de Análisis de Condiciones de Calidad de Vida, que se presenta en el año 2016, se identificaron 281 Unidades de Trabajo Informal (UTIS), donde las principales actividades desarrolladas eran mantenimiento y reparación de vehículos y comercialización de alimentos y bebidas. En cuanto a la SAN de la localidad, el 35,8% de hogares presentaba INSA ya que un cuarto de la población no podía acceder a una canasta básica de alimentos. De hecho, para el año 2016 se presentaron 373 casos de menores con bajo peso

al nacer (8,76%) y 278 casos de menores de 5 años con prevalencia de desnutrición aguda. Esto relacionado posiblemente con factores económicos, condiciones de desigualdad, inadecuados hábitos alimentarios e ineficiente acceso a servicios de salud (SDS, 2016).

En cuanto al perfil de salud de la población estudiada, para el año 2015, las principales causas de morbilidad en personas mayores de 18 años eran enfermedades del sistema circulatorio seguido de enfermedades transmisibles (SDS, 2016).

En vista de lo dicho se hace necesario por parte de algunos de los hogares más vulnerables recurrir a la práctica de Agricultura Urbana (AU) para que las personas accedan a los alimentos. El término AU, cuyos principales fines se basaban en la producción de alimentos para intervenir y mejorar la SAN de varios países, se hizo relevante a partir de los años 80. Es así como a partir de 1980 las huertas han sido fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria de la población, la calidad de los alimentos cosechados e incorporar alimentos nutritivos al núcleo familiar (Gómez, 2014).

A nivel nacional la práctica de AU tuvo origen en la ciudad de Bogotá a partir del año 2004, donde se ha trabajado en este proyecto a nivel doméstico y comunitario con el fin de aportar en la lucha contra el hambre y la pobreza en favor de grupos vulnerables, el ente que ha regulado este proceso ha sido el JBB al brindar apoyo y asistencias técnicas además de capacitaciones dirigidas a la comunidad, por lo que se ha convertido en el principal referente del tema, los resultados arrojan que se han capacitado a más de 52.000 personas, se ha realizado 35.000 asistencias técnicas, además se vincularon 6.000 agricultores urbanos a la red distrital. Las localidades donde el JBB lidera sus acciones son: Usaquén, Chapinero, Santa fe, San Cristóbal, Usme, Tunjuelito, Bosa, Kennedy, Fontibón, Engativá, Suba, Barrios Unidos, Teusaquillo, Mártires, Antonio Nariño, Puente Aranda, Candelaria, Rafael Uribe Uribe y Ciudad Bolívar (Hernandez, 2013).

De acuerdo a lo anterior y en consideración con la estrategia Bogotá Vital es salud Urbana, en conjunto con el JBB se pretende identificar los componentes de disponibilidad, acceso y consumo de las familias que participan en las huertas comunitarias de la UPZ Lucero para así determinar la seguridad alimentaria de estas familias a través de estos tres componentes. Para ello se plantea la siguiente pregunta: ¿Cuál es el estado actual de los componentes de disponibilidad, acceso y consumo de las familias que participan en las huertas comunitarias de la UPZ Lucero?

3. MARCO TEÓRICO:

3.1 Seguridad Alimentaria y Nutricional

La Seguridad Alimentaria y Nutricional se basa en el derecho a la alimentación del que todas las personas deben gozar y este se ejerce cuando los individuos tienen acceso físico y económico a una adecuada alimentación. Según la Organización de Naciones Unidas, para materializar y ejecutar esas acciones, el objetivo es convertir las normas en cualidades, por esto, según la Declaración Universal de Derechos Humanos, los atributos del derecho a la

alimentación son: la adecuación, disponibilidad y accesibilidad a los alimentos. La adecuación se cumple cuando existen tres requisitos: cantidad, inocuidad y aceptabilidad de los alimentos; la disponibilidad debe obtenerse desde sistemas alimentarios sostenibles y la accesibilidad debe ser, tanto física, como económica (OSAN, 2016).

A nivel mundial la SAN es tema de interés ya que hace parte del desarrollo humano y contribuye al derecho de la alimentación (MINSALUD, 2007). Según consideraciones recientes de la FAO 770 millones de personas (10%), presentaron inseguridad alimentaria y este resultado refleja la situación de África y Asia, donde más de 50 millones de niños menores de 5 años presentan retraso en el crecimiento (FAO, 2018a), y los niveles de sobrepeso y obesidad aumentan en población adulta (FAO, 2017b). Esto tiene lugar por una seguridad alimentaria deficiente e inadecuadas prácticas de alimentación como un consumo frecuente de alimentos con alta densidad calórica y baja ingesta de frutas y hortalizas (FAO, 2017a).

A nivel nacional, las acciones que el Estado ha desarrollado frente a este tema han sido la formulación de múltiples planes y políticas que apoyen este concepto. Como antecedentes, en 1996 se enunció el PNAN, cuyo fin fue cooperar con el progreso de la SAN en Colombia; es así como entre 1996 y 2002 el país logró mejorar el estado nutricional de los niños(as) al reducir la incidencia de desnutrición mediante programas de atención a grupos vulnerables. En el 2008 el Plan Nacional de Desarrollo 2006-2010 incluye la PSAN para conseguir la garantía de los derechos humanos (MINSALUD, 2007).

A lo largo de la evolución el concepto de SAN se ha enmarcado en cinco componentes que lo sustentan: disponibilidad de alimentos, acceso a los mismos, consumo, aprovechamiento biológico por parte de las personas y el último en ser incluido hace referencia a la inocuidad. Es así como al pasar de los años algunos componentes han tomado mayor relevancia que otros. Para el caso, en la década de los 70 la atención recayó en el abastecimiento de alimentos, en los años 80 se centró en cómo acceder a los mismos y durante 1990 los temas relacionados con aspectos nutricionales e inocuidad se hicieron más importantes (López, 2012).

Según la FAO, los hogares poseen SAN cuando disponen de accesibilidad alimentaria oportuna y constante para llevar una vida saludable y cuando gozan de disponibilidad de alimentos variados, inocuos y suficientes para satisfacer las necesidades de todos sus integrantes (FAO, 2011a).

3.2 Disponibilidad de alimentos

Para lograr la seguridad alimentaria y el bienestar de la población es indispensable que exista suministro de alimentos. La producción va a depender, tanto de países desarrollados, como de áreas rurales y de la agricultura, ya que por medio de esta actividad se obtienen de forma directa los alimentos. En tanto, la disponibilidad se afecta por las importaciones, exportaciones y por las pérdidas post cosechas. Para brindar constante disponibilidad de alimentos el sistema alimentario se basa en las siguientes características:

1. Debe presentarse mayor oferta que demanda, tener la capacidad de producir bastantes alimentos para suplir las necesidades de la población.
2. Debe ser autosuficiente y no depender únicamente de las importaciones o ayudas alimentarias.
3. Debe ser estable en cuanto a precios y suministro de alimentos.
4. Debe ser equitativo y asegurar el acceso de alimentos a todos los grupos sociales (Pedraza, 2005).

A nivel mundial los sistemas alimentarios se encuentran experimentando cambios radicales dado que su etapa de globalización e industrialización aumentan constantemente. La creciente urbanización y los bajos ingresos provocan cambios en las preferencias de los consumidores y este progreso ha traído tanto oportunidades como retos para el país, entre los cuales cabe mencionar: la creciente desnutrición, problemas de SAN, pandemia de enfermedades y abundantes desperdicios de alimentos. Sumado a esto, a nivel global se experimentan drásticos cambios climáticos y deforestación ambiental. Por lo anterior la FAO plantea un trabajo estratégico para propiciar sistemas alimentarios eficientes e inclusivos que permitan alcanzar las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) tales como erradicar el hambre, mitigar la pobreza y superar la crisis climática. Por esto apoya a los países al desarrollo de políticas que favorezcan los sistemas agrícolas y alimentarios sostenibles (FAO, 2017e).

A nivel nacional o local, la disponibilidad es la oferta de alimentos con la que se cuenta para garantizar los requerimientos y necesidades de la población. Se determina por los sistemas de comercialización y factores productivos entre otras situaciones, por lo anterior, si existe inestabilidad de oferta de alimentos se estaría hablando de una situación de una inseguridad alimentaria (OSAN, 2016).

La disponibilidad se encuentra determinada según la zona en que residan las familias. Por una parte los hogares urbanos dependen de la cantidad de alimentos que ingresen y se expendan o distribuyan en diferentes puntos para su adquisición, como plazas de mercado, supermercados, tiendas de barrio, entre otros. A su vez, la disponibilidad en los hogares rurales está sujeta a la autoproducción en sus alimentos (MINSALUD, 2015).

El problema que se observa a nivel nacional se basa en las pequeñas unidades de producción, aspectos climáticos que afectan la disponibilidad de alimentos, la larga cadena alimentaria a la que se ven sometidos los alimentos hasta llegar al consumidor, vías en condiciones inadecuadas y pocos medios que permitan el transporte de los alimentos (MINISALUD, 2015).

3.3 Acceso

Según el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN 2012-2019):

El acceso a los alimentos es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, comunidad o país. Sus determinantes básicos son: nivel y

distribución de ingresos (monetarios y no monetarios) y los precios de los alimentos
(MINSALUD, 2007, pág. 6).

Según el DANE (2018) para los años 2016 y 2017 en Colombia se reportó una pobreza multidimensional de 17,8% y de 17,0%, respectivamente. Esto guarda estrecha relación con la inseguridad alimentaria nacional que se presenta actualmente. En especial, los grupos vulnerables son aquellos que tienen la incapacidad de acceder de forma física y económica a los alimentos, por lo que llegan a presentar condición de INSA (FAO, 2018b) que podría contribuir a la malnutrición (sobrepeso – desnutrición).

En concordancia con lo anterior y según la ENSIN (2010) las familias de estrato 1 presentaron mayor INSA (60,1%) en comparación con hogares de mayor estrato (27,8%). La escolaridad también ejerce gran relevancia sobre la SAN de las familias, ya que su carencia puede limitar la actividad laboral y por ende los ingresos. En efecto, los hogares cuyos representantes no tenían algún grado de escolaridad se encontraron con una prevalencia de 66.6% (MINSALUD, 2015).

En cuanto al precio de los alimentos este afecta significativamente a los ciudadanos más pobres ya que la tendencia global es que aumenten su costo cada vez más. Según el Banco Mundial se identifican factores que inciden en el precio de los alimentos: precios volátiles y baja oferta de alimentos debido a la poca producción, ya sea por déficit de tierras o los cambios climáticos (MINSALUD, 2015).

Ante todo lo anterior se debe velar por el acceso a alimentos suficientes y nutritivos en personas en condiciones de mayor vulnerabilidad, para así garantizar su derecho humano y teniendo en cuenta que este grupo poblacional es el más afectado (FAO, 2018b).

3.4 Consumo

De acuerdo con MINSALUD (2013) el consumo “se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, actitudes y prácticas” (pág. 16). Este trabajo de investigación aborda dos aspectos centrales relacionados con este componente: 1. Hábitos alimentarios y 2. Prácticas alimentarias.

3.4.1 Hábitos alimentarios

Según la FAO los hábitos alimentarios son “costumbres que condicionan la forma como los individuos seleccionan, preparan y consumen los alimentos, influida por la disponibilidad de éstos, el nivel de educación alimentaria y el acceso de los mismos” (FAO, 2017c, pág. 130).

A nivel mundial los hábitos alimentarios han cambiado debido a las transiciones nutricionales, que surgen por los cambios demográficos, sociales y económicos propios de los países con mayor vulnerabilidad, lo que conduce a una mayor urbanización y provoca cambios en los sistemas alimentarios, los estilos de vida y los hábitos

alimentarios. Estos hábitos se caracterizan por el consumo de alimentos altamente procesados, hipercalóricos, con elevado contenido de azúcares, grasas y sal, conllevando a altas tasas de sobrepeso y padecimiento de enfermedades crónicas no transmisibles (FAO, 2018b).

En cuanto a los hábitos alimentarios de los colombianos, según la ENSIN 2010, el arroz es el alimento más importante, haciendo parte de la mayoría de las preparaciones, lo sigue el plátano, entre cuyas cualidades se destacan su fácil preparación, almacenamiento y sabor. La yuca, por su parte, es el tubérculo más utilizado por las familias colombianas debido a su bajo costo y su alta disponibilidad. Las sopas, a su vez, vienen a ser prácticamente un plato típico colombiano, siendo sus ingredientes principales las hortalizas y verduras. En cuanto a las bebidas, las más consumidas son aquellas fermentadas con maíz, caña de azúcar y yuca (ICBF, 2010).

Con respecto a lo anterior, se observa que la alimentación colombiana se encuentra basada en alimentos que se pueden cultivar y producir, es por esto que a nivel nacional la agricultura urbana puede tener un impacto positivo en los hogares más vulnerables ya que representa una opción eficaz y eficiente de producción de alimentos.

3.4.2 Prácticas alimentarias

El concepto de la palabra práctica se define como el “modo de proceder o conducirse, adquirido por la repetición de actos iguales o semejantes, originado por tendencias instintivas” entonces, las prácticas alimentarias son un conjunto de comportamientos sociales referentes a la alimentación del ser humano, éstas se encuentran influenciadas por la cultura, la religión o las tendencias (Delbino, 2013).

En las últimas décadas en los hogares urbanos se han producido diversos cambios por factores que inciden sobre patrones de consumo alimentarios como condiciones socioeconómicas y culturales. El análisis de estos condicionantes es de vital importancia ya que se puede ejercer control y vigilancia alimentaria y nutricional de la población estudiada (FAO, 2003). A nivel nacional, esto último se hace evidente en la ENSIN 2010 a partir de la que se elaboró una matriz de recomendaciones que responden a problemas nutricionales que presenta la población y tiene en cuenta las prácticas alimentarias relacionadas con los problemas de salud de la población colombiana (ICBF, 2010).

Según la ENSIN 2010, 1 de cada 3 colombianos entre 5 y 64 años no consumen lácteos diariamente (39%); el 24,9% de los niños entre edades de 5 a 8 años tampoco lo hace, y el área que reportó mayor consumo fue la zona rural (50,3%) en comparación con el área urbana (35,2%). Por otro lado, la población entre 5 y 64 años consume diariamente carnes o huevos (85,7%), consumo que fue mayor en el área urbana (87,3%) frente a la rural (79,2%). En cuanto al consumo de hortalizas, 5 de cada 7 colombianos en edades entre 5 y 64 años no acostumbran consumir hortalizas, es decir sólo el 28,1% de la población las consume (ICBF, 2010).

De acuerdo a lo anterior se observa la existencia de prácticas positivas y negativas que influyen en la salud de los colombianos, por lo cuál la ENSIN plantea dentro de sus objetivos específicos “brindar recomendaciones para la adopción de hábitos alimentarios saludables y reforzar prácticas adecuadas para el mantenimiento de la salud nutricional” (ICBF, 2010).

3.5 Agricultura Urbana

La AU se define como un sistema de producción de alimentos que se puede realizar en espacios urbanos o en sus alrededores, en zonas blandas como jardines o en zonas duras como terrazas, con recursos como el esfuerzo de trabajo, la tierra disponible, los recursos naturales como el agua y restos sólidos. Todo ello con el objetivo de incentivar la producción de alimentos limpios para el autoconsumo y comercialización (Gómez, 2014).

La FAO estima que más de 800 millones de personas en el mundo se dedican a la AU lo que trae consigo grandes beneficios, ya que esta práctica constituye una amplia producción de alimentos que mejoran la SAN de la población, además:

Las familias podrán comenzar a disfrutar de una producción continua de alimentos sanos y nutritivos. No tendrán que ir al mercado a adquirir algunas legumbres y hortalizas, sino que las tendrán frescas y a la mano. Esto genera un ahorro considerable en los gastos familiares y mejora la calidad nutricional de sus integrantes por el hecho de contar con productos frescos y naturales. La práctica de la agricultura en familia también educa. Las labores en la huerta reúnen a la familia, generan objetivos comunes y crean un hábito saludable lleno de valores (Gómez, 2014, pág. 15).

En el panorama mundial las ciudades eligen la agricultura rural para proveer a la población, sin embargo, la producción de cultivos en zonas urbanas favorece el suministro de alimentos en cantidad y calidad, lo que mejora la SAN de la población que se encuentra en condiciones desfavorables. La AU puede aportar hasta el 60% de las necesidades alimentarias en una familia, lo cual promueve la nutrición y favorece que las familias puedan destinar sus ingresos en educación y salud (FAO, s.f.).

En el contexto nacional existe un crecimiento exponencial demográfico y urbano en las principales ciudades del país, dado por el desplazamiento forzado de la población campesina, lo cual ha conllevado a una mayor pobreza y violencia. Gómez (2014), citando a la ENSIN (2010), revela que el nivel de pobreza fue de 45% y el de pobreza extrema de 16%, lo cuál afecta directamente el estado de salud de las personas, especialmente el de los niños, mujeres embarazadas y adultos mayores. Por consiguiente, la AU puede favorecer la SAN y así mismo mejorar la alimentación y condiciones de vida de las poblaciones vulnerables puesto que permite que se conviertan en responsables de la producción de la mayoría de sus propios alimentos. De igual modo promueve nuevos hábitos

alimentarios en el hogar, manejo adecuado del tiempo libre, una mejor nutrición e independencia alimentaria (FAO, 2017c).

En mención a lo anterior, en el año 2004, periodo de la alcaldía de Luis Eduardo Garzón, se inició la práctica de AU, con la que se diseñó un proyecto de gobierno distrital denominado “Bogotá sin Hambre”. Este configuró una base política de seguridad alimentaria y con visión a fortalecer el desarrollo de organizaciones comunitarias y promoción de la cultura ambiental. Hoy en día este programa se encuentra liderado por el Jardín Botánico José Celestino Mutis (Gómez, 2014). Para el año 2015 se formulan “los lineamientos para institucionalizar el programa de agricultura urbana y periurbana agroecológica en la ciudad de Bogotá” mediante el acuerdo 605 de 2015 (Concejo de Bogotá, 2015).

El proyecto de Agricultura Urbana se enmarca dentro de la Política Distrital de Seguridad Alimentaria y Nutricional, coopera con la SAN, la sostenibilidad ambiental, la edificación del tejido social, la intervención y apropiación del territorio (JBB, 2011).

El JBB, en cumplimiento de sus funciones y del acuerdo 605 de 2015, apoya la implementación de huertas y presenta asesoría técnica en dichos procesos en las diferentes localidades de Bogotá, una de estas localidades en las que se realiza la práctica de AU es Ciudad Bolívar, donde se encuentra la UPZ Lucero, la cual cuenta con una extensión de 586 hectáreas, una pirámide poblacional de 50% hombres y mujeres, un número de personas promedio por hogar de 3,22 con un ingreso mensual promedio de \$371.230 y una tasa de desempleo de 15,39% (Bogotá, 2017). El presente trabajo se realizará en la UPZ Lucero de la localidad de Ciudad Bolívar con familias participantes de las 9 huertas comunitarias allí ubicadas.

4. OBJETIVOS:

4.1 General

Analizar el estado actual de los componentes disponibilidad, acceso y consumo en el marco de la AU en agricultores urbanos de la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar, Bogotá, en el primer periodo 2019.

4.2 Específicos

- Caracterizar las condiciones socio demográficas de las familias participantes de las huertas comunitarias y familiares de la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar, Bogotá.
- Identificar la disponibilidad de alimentos de las familias de la UPZ Lucero que tienen huertas comunitarias y familiares.
- Determinar el acceso físico y económico a los alimentos de las familias de la UPZ Lucero que participen en las huertas comunitarias y familiares.

- Identificar algunos hábitos y prácticas alimentarias de las familias de la UPZ Lucero que participen en las huertas comunitarias y familiares.

5. MATERIALES Y MÉTODOS:

5.1 Tipo de estudio:

Descriptivo, mixto con abordaje cualitativo-cuantitativo, no probabilístico transversal con muestreo por conveniencia.

5.2 Población de estudio y muestra:

La población de estudio correspondió a un grupo de familias propietarias de 9 huertas comunitarias y familiares (Los abuelos, Fundación OASIS, ASOMIMA, Mariela, Vecinos, Don Julio, Quebrada Limas, DOME, Cordillera del Sur) de la UPZ Lucero, de la localidad de Ciudad Bolívar, los cuales fueron contactados por medio del JBB.

5.2.1 Criterios de inclusión:

- Familias o fundaciones participantes de la producción en las huertas de la UPZ Lucero
- Familias o fundaciones que recibían apoyo y asistencia técnica del JBB.

5.2.2 Criterios de exclusión:

- Familias que no participen activamente en la huerta comunitaria

5.3 Variables de estudio:

5.3.1 Componente cuantitativo: Para caracterizar las condiciones sociodemográficas de la población e identificar el acceso de los alimentos se realizó una encuesta. El anexo 1 detalla las variables empleadas, la cual fue ajustada después de hacer una prueba piloto, con agricultores urbanos de la Huerta Villa Inés, la cual también ha recibido asistencia técnica de JBB.

5.3.2 Componente cualitativo: Para abordar los componentes de la SAN relacionados con disponibilidad y consumo tuvo en cuenta un enfoque etnográfico con el cual se pretendió describir los significados y determinantes de dichos componentes, para esto se realizó una entrevista semiestructurada conformada por una serie de preguntas que respondieron a estos aspectos (anexo 2), además se registró en diario de campo la observación no participante. Además, para ajustar las temáticas de la entrevista, se realizó una prueba piloto a fin de garantizar que las preguntas formuladas fueran claras y respondieran a los objetivos propuestos.

5.4 Categorías de análisis: Se identificaron 5 categorías de análisis, con las cuales se realizó el análisis de discurso, estas fueron: (I) producción de alimentos, (II) compra de alimentos, (III) colaboración externa, (IV) hábitos alimentarios y finalmente (V) prácticas alimentarias. Cada una de estas categorías responden a los objetivos específicos.

5.5 Análisis de la información: Para analizar la información cuantitativa se realizó un modelo de base de datos en el programa *Microsoft Office Excel* donde se tabularán y sistematizarán los datos. A su vez, para analizar la información cualitativa se hizo una transcripción de las entrevistas grabadas en forma de nota de voz y se organizó en una matriz de sistematización de categorías para finalmente realizar análisis de discurso. La matriz contó con la respectiva codificación de los nombres de los participantes, con el fin de proteger la identidad de los mismos.

La información se organizó de acuerdo a la técnica de agrupación de convergencias y divergencias con el fin de categorizar la información (Sandoval, 2002). También se recurrió al software NVivo 12, especializado en análisis de datos cualitativos.

6. RESULTADOS:

La presente investigación buscó indagar sobre las características sociodemográficas, disponibilidad, acceso y consumo de las familias participantes de las huertas comunitarias de la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar, Bogotá DC.; estas fueron contactadas por medio del programa de AU del Jardín Botánico José Celestino Mutis. Los resultados analizados se presentan en: cuadro resumen con las convergencias y divergencias de acuerdo a las subcategorías presentes en cada categoría; análisis de conglomerados - similitud de palabras por categoría; mapa jerárquico sobre las encuestas donde se relacionan diferentes variables como por ejemplo el nivel de escolaridad, los ingresos económicos y la condición laboral; y finalmente se produce un gráfico de nubes de palabras que representa la frecuencia de uso de las mismas en el discurso.

Participaron 10 familias que están a cargo de ocho de las nueve huertas identificadas, una de estas no fue finalmente incluida debido a la reubicación de la familia encargada. Es importante aclarar que tres de las ocho huertas son familiares, a pesar de haberse concebido como comunitarias, diversos agentes externos llevaron a esta adaptación. En una de las ocho huertas se entrevistó a tres familias participantes.

6.1 Caracterización de las condiciones sociodemográficas de la población

Se realizó una encuesta a los jefes de hogar a través de la que se identificó que las viviendas cuentan con todos los servicios públicos (agua, luz y gas propano) y algunas, además, con servicio de internet. Según el nivel socioeconómico, pertenecen a estratos 1 y 2. En cuanto a la clasificación de SISBEN (sistema de selección de beneficiarios para programas sociales), se encuentran dentro del nivel 1 y 2, y una sola familia pertenece al régimen contributivo según la afiliación al sistema de salud.

Tabla 1. Distribución porcentual por edad y género de los jefes del hogar

| Edad | N | % | Masculino | | Femenino | |
|----------------|----|-----|-----------|----|----------|----|
| | | | N | % | N | % |
| 25 - 49 | 1 | 10 | 1 | 10 | 0 | 0 |
| 50 - 74 | 7 | 70 | 3 | 30 | 4 | 40 |
| 75 - 99 | 2 | 20 | 0 | 0 | 2 | 20 |
| Total | 10 | 100 | 4 | 40 | 6 | 60 |

Fuente: elaboración propia.

La tabla 1 representa la distribución por género de los adultos entrevistados, en la cual el 40% fueron hombres y el 60% restante, mujeres. Se pudo establecer que el promedio de edad de los entrevistados fue de 60 años.

Tabla 2. Distribución porcentual por estado civil de los jefes del hogar

| Estado civil | Frecuencia | Porcentaje |
|---------------------|------------|------------|
| Soltero (a) | 2 | 20 |
| Casado (a) | 4 | 40 |
| Unión libre | 1 | 10 |
| Separado (a) | 2 | 20 |
| Viudo (a) | 1 | 10 |

Fuente: elaboración propia.

Se identificó que la mitad de la población entrevistada no tiene actualmente pareja estable y el otro 50% se encuentra en una relación de convivencia.

En el anexo 7 se explicita un mapa jerárquico sobre nivel de escolaridad, ingresos económicos y condición laboral, se toma como eje principal el nivel de escolaridad de los jefes del hogar relacionándolo con los ingresos económicos que reciben mensualmente y la condición laboral actual. La mitad de la población (50%) se caracteriza por: no haber terminado su primaria y ganar menos de un SMMLV. Además, el 40% de los entrevistados se encuentran desempleados o trabajan en un empleo formal de medio tiempo. Solo un 30% terminó su secundaria y un 20% corresponde a profesionales.

Tabla 3. Distribución porcentual sociodemográfica

| Tipo de vivienda | Frecuencia | Porcentaje |
|--|------------|------------|
| Casa | 9 | 90 |
| Habitación | 1 | 10 |
| Tenencia de la vivienda | Frecuencia | Porcentaje |
| Propia | 8 | 80 |
| Arrendada | 2 | 20 |
| Tipo de familia | Frecuencia | Porcentaje |
| Monoparental | 4 | 40 |
| Nuclear | 5 | 50 |
| Extensa | 1 | 10 |
| Composición familiar (# de miembros en el hogar) | Frecuencia | Porcentaje |
| 2 | 3 | 30 |
| 3 | 1 | 10 |
| 4 | 3 | 30 |
| 5 | 1 | 10 |
| 6 | 1 | 10 |
| 7 | 1 | 10 |
| Personas que cubren gastos del hogar | Frecuencia | Porcentaje |
| 1 | 6 | 60 |
| 2 | 3 | 30 |
| 3 | 1 | 10 |

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 3 se observa que el 90% de las familias viven en casa, el 80% de ellos son propietarios, mientras que el 20% paga arriendo con valor promedio de \$350.000 pesos al mes.

El tipo de familia que prima es nuclear (50%), es decir, el hogar se compone de la madre, el padre y uno o más hijos, un 40% son familias monoparentales, conformados por uno de los padres de familia, y tan solo el 10% está con familia extensa. Respecto al total de personas que viven en el hogar, el número mínimo fue 2 y el máximo 7 personas. En la mayoría de las familias (60%) la dependencia económica está a cargo de una sola persona.

6.2 Análisis de categorías

Se recopiló la información a partir de una entrevista semiestructurada con los jefes del hogar, para identificar las narrativas, a cada uno se le asignó un código compuesto por un número seguido con las letras del primer nombre y apellido, la información se organizó en categorías que se presentan a continuación, en las cuáles se destacan las convergencias y divergencias.

6.2.1 Categoría 1. Producción de alimentos

Hace referencia a las prácticas familiares relacionadas con la finalidad y beneficios de la huerta, disponibilidad de tierras para cultivar los alimentos, producción y cosecha de alimentos, prácticas de autoconsumo y venta. Estas se encuentran agrupadas en 6 subcategorías.

Tabla 4. Convergencias y divergencias en torno a la producción de alimentos. UPZ Lucero

| Subcategoría | Convergencias | Divergencias |
|--|---|--|
| Finalidad y beneficios de la huerta | Recuperación del terreno | Ninguna |
| | Ocupación del tiempo libre | |
| | Producción de alimentos | |
| | Iniciativa comunitaria | |
| | Contribución con el medio ambiente | |
| | Beneficios comunes | |
| Disponibilidad | Participación antigua en la huerta | Ninguna |
| | Necesidad de mayor espacio para la siembra de alimentos | |
| | Espacio suficiente para la siembra de alimentos | |
| Tradiciones familiares | Proviene de familias campesinas | Ninguna |
| | Afinidad con la agricultura urbana | |
| | Contribución familiar en la huerta | |
| | | No participación familiar en la huerta |
| | | Contribución a la sociedad |
| Productividad alimentaria | Realizan diferentes funciones en la huerta | Ninguna |
| | Producción de alimentos variados | |
| | Factores que afectan la producción | |
| Cosecha de alimentos | Variabilidad de tiempo de cosecha | Desinterés sobre tiempo de cosecha de alimentos |
| | Distribución de alimentos por partes iguales entre familias participantes | Distribución de alimentos en jardines y escuelas |
| | Durabilidad de alimentos cosechados en el hogar | Ninguna |
| | Poca durabilidad de alimentos cosechados | Ninguna |
| Prácticas de autoconsumo y venta | Alimentos cosechados para el autoconsumo | Alimentos cosechados para la venta |

Las siguientes narrativas coinciden en las convergencias con relación a la finalidad de la huerta, disponibilidad de alimentos y de tierras para el cultivo, tradiciones familiares, la cantidad de alimentos producidos y cosechados, su autoconsumo y venta.

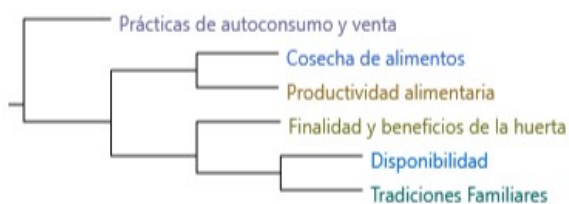
*(...) Bueno la finalidad de la huerta era **recuperar este terreno** que el acueducto dejó abandonado y se convirtió en botadero de basura, animales muertos, escombros, chicos consumiendo alucinógenos, atracos y violaciones, por esa razón se hizo esta huerta. (01MC)*

(...) Porque no tenía nada que hacer. Su vecina cuenta que hace diez años perdió al hijo, entonces le propuso que empezaran juntas una huertica, porque qué haría con todo el tiempo que le quedaba (recuperación de la persona frente a una calamidad doméstica). Entonces empezaron la huerta entre las dos. (02LR)

(...) Digamos que, primero como tener un espacio donde se pueda contribuir con el medio ambiente, donde también se le pueda aportar a las personas mayores, como de la tercera edad como un lugar de traer un poco el campo aquí a la ciudad y también lo último pues suplir algunas necesidades que tiene un comedor que tenemos. (10DT)

El proceso de producción de alimentos se ve determinado por la necesidad de recuperar y explotar los terrenos abandonados, además los adultos mayores observan la práctica de AU como una alternativa para hacer uso de su tiempo libre, ya que gran parte de estas personas se encuentran actualmente desempleadas. Por otro lado, perciben la huerta como un espacio de recuperación de saberes, fortalecimiento de la identidad y una alternativa eficaz para disponer de alimentos.

Gráfica 1. Categoría 1: producción de alimentos, análisis de conglomerados por similitud de palabras



En la gráfica 1 se contempla que existe mayor similitud entre las subcategorías disponibilidad y tradiciones familiares.

A continuación, se observan algunos relatos de las familias entrevistadas donde se denota que la participación en la huerta va ligada con sus orígenes como campesinos:

(...) A mí me llaman “La madre de las huertas” en este sector porque yo fui la que inicie con las huertas, y ayude a otras personas... Yo empecé en 1995 con mi huerta en la terraza. (01MC)

(...) Porque es que yo toda la vida he sido así agricultor, desde pequeño, y yo lo que siembro eso da, tengo buena mano. (04JH)

(...) Digamos en el campo los días domingo a uno ni le quedaban libres, mejor dicho, a uno le tocaba trabajar siempre, hasta día y noche, entonces el día que no haga nada entonces yo me enfermo. (06JG)

Según las narrativas, los participantes provienen de familias campesinas, por lo cual se encuentran familiarizados y a gusto en el desarrollo de labores agrícolas. Por otro lado, cada una de estas familias presenta una antigüedad con las huertas y la mitad de estas trasmite sus conocimientos y saberes adquiridos a sus hijos y nietos, los cuáles también participan dentro de la huerta en diversas labores.

Las subcategorías productividad y cosecha de alimentos también presentan gran similitud, los alimentos se destinan de dos formas: repartiéndolos por partes iguales entre las familias que participan en la huerta, o solo entre la familia encargada de la huerta.

(...) Pues aquí somos en total tres familias, y cuando sacamos y cosechamos, le damos a cada familia, un día a una familia, el otro día otra familia. (03AM)

(...) Sí, sí todo es para mí y mi nieto. (02LR)

En la tabla 5 se categoriza la producción por grupos de alimentos a partir de la información obtenida de las familias, acompañado ello de las narrativas relacionadas con las prácticas de autoconsumo.

Tabla 5. Producción de alimentos en huertas de la UPZ Lucero

| Grupo de alimentos | Alimentos |
|--|---|
| Cereales, raíces, tubérculos y plátanos | Maíz, arracacha, yacón, papa, cubio, ibias, |
| Frutas y verduras | Curúba, mora, fresa, frambuesa, papaya, brevo, acelga, borraja, ají, lechuga, cebolla, zanahoria, remolacha, apio, ajo, tomate, tomate cherry, espinaca, pepino, perejil, calabacín, remolacha. |
| Leguminosas | Arveja, frijol. |
| Otras | Plantas ornamentales, hierbas aromáticas: limonaria, romero, tomillo, laurel, hierbabuena, canelo, manzanilla. |

Fuente: elaboración propia.

(...) Bueno infinidad: tenemos curuba, arracacha, acelga, mora, fresa, frambuesa, plantas ornamentales, limonaria, romero, laurel, tomillo, ají, borraja, brevo. (01MC)

(...) ¡Muchos!: Maíz haba, frijol, cubios, ibias, papaya, ají, tallos, aromáticas, hierbabuena, canelo, manzanilla, y un resto de cosas más, eso hay un resto ahí sembrado: papa, ... (07CL)

Para la gran mayoría de las familias productoras, todos los alimentos cosechados son para el autoconsumo debido a que se cultiva muy poco para la venta o los alimentos sólo dan abasto para repartirlos por partes iguales entre las personas participantes. Se observa que la venta de alimentos se presenta en dos de las familias, una huerta tiene abastecimiento de tierra, diversidad de cultivos y gran producción de alimentos y la persona encargada de la otra huerta utiliza esa venta como un ingreso económico extra para suplir sus necesidades.

(...) Solo para el consumo, a veces los vendo, y los obsequio. (01MC)

(...) No, no, no, eso no se vende, sería pecado vender lo que producimos, aquí es para el alimento de nosotros mismos. (07CL)

6.2.2 Categoría 2. Compra de alimentos

Se reconocen las prácticas familiares que determinan la elección de alimentos, el proceso de compra en cuanto al lugar y la frecuencia de compra, y el abastecimiento de alimentos de acuerdo con los ingresos económicos del hogar. Con las condiciones descritas en la caracterización socioeconómica se pudo establecer adicionalmente que la inversión de las familias para el acceso físico de los alimentos es de acuerdo a su capacidad adquisitiva y aporte económico de otros miembros de la familia, en el anexo 8 se observa el dinero invertido en la alimentación mensual. Se identificó que, de acuerdo a la composición familiar, entre más amplia sea la familia, mayores gastos en alimentación van tener, ante lo cual es importante aclarar que dentro de los hogares hay personas adicionales que ayudan a cubrir esos gastos, no solo es responsable el jefe del hogar sino que sus hijos o nietos también colaboran.

Tabla 6. Convergencias y divergencias en torno a la compra de alimentos. UPZ Lucero

| Subcategoría | Convergencias | Divergencias |
|------------------------------|---|--|
| Elección de alimentos | Compra de alimentos como: Arroz, granos, carne, leche, frutas y verduras, papa. | Compra de alimentos como: Huevos, sal, azúcar |
| Proceso de compra | Lugar: En el supermercado y fruver Frecuencia: Diario y quincenal | Lugar: En la plaza de mercado Semanal y mensual |
| Ingresos económicos | Ingresos económicos insuficientes para la compra de alimentos | Ninguna |

Fuente: Elaboración propia.

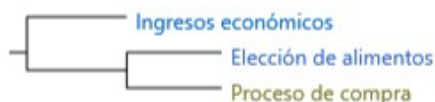
Según la tabla 6 existen convergencias para la subcategoría de ingresos económicos, ya que los entrevistados concuerdan en que el dinero que ingresa en el hogar es insuficiente para la abastecer la compra de alimentos. Esto se visibiliza en el anexo 8 donde el promedio mensual de gastos en alimentación fue de \$520.000 pesos, dinero que no contempla los demás gastos del hogar, ni los extras. También es importante reconocer que la mitad de los jefes del hogar se encuentran actualmente desempleados y que, si bien algunos reciben dinero de la pensión, el cual es su único recurso económico, muchos de ellos dependen económicamente de algunos integrantes de su familia.

(...) Siento que me falta porque a veces no me alcanza para comprar la proteína, la carne los huevos, pero yo anteriormente tenía una crianza de conejos, llegue a tener 70, y constantemente estaba sacrificando y vendiendo. ¿sí?, es decir, yo me ayudaba con esa proteína, y pues ya lo dejé, me dediqué de lleno a la huerta, porque aquí mi tiempo es para la huerta, el 95% de mi tiempo es para la huerta, porque es que aquí están mis hijos y mis hijas. A veces mis hijos me dicen “ayy, mami va a tocar convertirnos en plantas. (01MC)

(...) No, pues eso hace falta, a veces no alcanza ni para comprar una libra de carne. (04JH)

(...) No, hace falta mucho, porque cuando uno tiene empleo pues no le hace falta nada, pero ahora que todos están desempleados, uno siente que hace falta todavía. (09OL)

Gráfica 2. Categoría 2: compra de alimentos, análisis de conglomerados por similitud de palabras



En la gráfica 2 se observa que existe mayor similitud entre las subcategorías: Elección de alimentos y proceso de compra, en comparación con la subcategoría ingresos económicos la cual se encuentra agrupada en otro ítem.

A continuación, se observan algunos relatos de las familias entrevistadas donde se denotan las convergencias entre la elección de alimentos, el lugar destinado para la adquisición de los mismos, además de la frecuencia con la que se compran, lo cual depende del espacio que se tenga en el hogar para almacenarlos.

(...) Se compra, digamos, la leche, el pan, el arroz, aceite, los granos, los huevos, la habichuela, tomate, cebolla, fruta. (05CP)

(...) Ah, pues muchas cosas porque hay cosas que uno no tiene, por ejemplo, uno compra cebolla, uno compra frijol, arveja, papa, ... bueno, uno compra muchas cosas, porque aquí lo que se cultiva es muy poquito y eso era como muy difícil como para mantenerse uno, y las otras familias. (07CL)

Se identificó que las familias compraban alimentos básicos y que fueran rendidores como por ejemplo los granos, el arroz. Muy esporádicamente nombraban alimentos protéicos como la carne o la leche; también mencionaban que en su huerta comunitaria la cosecha no daba abasto como para mantener a todas las familias participantes.

(...) Bueno, a veces los compro diario, porque no tengo aquí para almacenar un mercado aquí en mi casa. (01MC)

(...) Diario, pues a mí no me gusta traer y almacenar ahí en la nevera porque eso no, digamos eso para el asunto de las carnes yo iba al matadero y traía, pero eso no, eso pierde mucha vitamina. (03AM)

(...) Aquí mismo en nuestro barrio, en el fríver, en supermercados, también hay famas. (08SM)

Adicionalmente se observó que estas personas prefieren comprar sus alimentos diariamente debido a que no cuentan con espacio suficiente para almacenar grandes cantidades en su hogar o porque tienen rápida accesibilidad a algún lugar destinado para la adquisición. También hacen esa compra diaria ya que los recursos con los que cuentan algunas familias no alcanzan para abastecer una compra abundante de alimentos, por eso gastan de acuerdo a lo que tienen, y como es muy poco, se hace la compra solo del día.

6.2.3 Categoría 3. Colaboración Externa

Se identifica la asistencia técnica que las familias participantes han recibido para la sostenibilidad de sus huertas. Al respecto existen convergencias en que el JBB es la única entidad que ha brindado ayuda para el mantenimiento de estas.

Tabla 7. Convergencias y divergencias en torno a la colaboración externa. UPZ Lucero

| Subcategoría | Convergencias | Divergencias |
|-----------------------------|--|---|
| Apoyo técnico | Asistencia dentro de la huerta con semillas, compostaje y tierra | Ninguna |
| Disposición | Falta mayor apoyo del jardín botánico | Falta recursos como agua, semillas y tierra |
| Brindar conocimiento | Capacitaciones dentro del Jardín Botánico Participación en los mercados | Apoyo solo del JBB Botánico Ninguna |

Fuente: elaboración propia.

Se observa como el JBB es un ente impulsador de las comunidades para el desarrollo de una actividad agrícola, que brinda conocimientos a todas aquellas personas interesadas en traer un poco del campo a la ciudad, lo cual es de gran significancia para las mismas, ya que muchas de estas personas ven la actividad de AU como una alternativa sostenible para la disponibilidad de sus alimentos. Además, la mayor parte de los jefes del hogar traen consigo conocimientos básicos de agricultura por sus orígenes como campesinos, pero claramente es indispensable el apoyo de una entidad externa que los motive y asista a través del tiempo.

(...) Además el Jardín Botánico en 1995 vino a enseñarnos el lombricompostaje en el salón comunal de nuestro barrio, entonces a raíz de esto yo empecé a fabricar el lombricompostaje. (01MC)

(...) Como ud. puede ver las ahuyamas de ahorita que se sembraron así, es por el compostaje que me trajo el Jardín Botánico. Pero como la huerta es tan grande pues me falta, me falta. (01MC)

(...) Sí, sí hemos ido al jardín, sí me enseñan cómo sembrar, anteriormente vendíamos la lechuga, la caléndula, participábamos en los mercados. (02LR)

Gráfica 3. Categoría 3: colaboración externa, análisis de conglomerados por similitud de palabras



En la gráfica 3 se identifica que existe similitud de palabras entre las subcategorías: Apoyo técnico y disposición, ya que los participantes tienen congruencias en que el JBB les otorga apoyo y asistencia técnica, pero expresan que aún requieren más apoyo de esta entidad frente a las necesidades que las familias presentan.

(...) Pues siento que hace falta más apoyo, ellos hace tres años venían cada mes luego, luego trasladaron a David (el técnico) y no vinieron seguido. (01MC)

(...) No, el JBB nos ha apoyado bastante, nos ha traído abono, semillas, y ahí lo tenemos porque no se ha podido sembrar. (03AM)

(...) Pues el Jardín eso trajo semillas, plántulas, eso traen tierra, y es que tengo muchas semillas, pero no lo he sembrado, no tengo donde sembrarlo. **(06JG)**

6.2.4 Categoría 4. Hábitos alimentarios

Se identifica los beneficios que la huerta ha traído en torno a la alimentación de los hogares, la incorporación de nuevos alimentos desde el inicio de la práctica de AU y los cambios identificados en la alimentación de la población participante.

Tabla 8. Convergencias y divergencias en torno a los hábitos alimentarios. UPZ Lucero

| Subcategoría | Convergencias | Divergencias |
|--|---|---|
| Utilidad – Ventajas | Alimentación natural y saludable | Disponibilidad de alimentos Contribución al medio ambiente |
| Incorporación de nuevos alimentos | No inclusión de alimentos nuevos Incorporación de hortalizas | Ninguna Incorporación de papayuela, ibias, cubios, tomate cherry |
| Cambios en la alimentación | Alimentación sana (mayor consumo de hortalizas) | Alimentación variada |

Fuente: Elaboración propia.

Se observan las convergencias y divergencias en cuanto a la incorporación de nuevos alimentos, la mitad de las personas coinciden en que su alimentación siempre ha sido variada y han consumido y conocen de todos los alimentos ya que son personas con origen campesino. Sin embargo, la otra mitad afirma que antes de la huerta no conocían ciertos alimentos y que ahora que los cultivan, son parte de su alimentación.

(...) Antes no consumía acelga, ni repollo, ni lechuga. **(01MC)**

(...) Pues no eso yo siempre como de todo, pues uno de campo no le pone cuidado a eso. **(03AM)**

(...) Bueno, de pronto acá la papayuela, de pronto aquí tenemos también ibias, que eso no lo consumíamos, los cubios que de pronto que muy raro que fuéramos a consumir. **(07CL)**

(...) ¿Qué le digo yo? Esta... ¿cómo se llama?, esta hoja morada, la acelga morada, eee... el tomate chirriquitico, el cherry, eee... otra que nosotros vimos, ¿cuál fue? Bueno, como unos cuatro o cinco alimentos que se dieron en la huerta pero que no los comíamos. **(08SM)**

Gráfica 4. Categoría 4: hábitos alimentarios, análisis de conglomerados por similitud de palabras



En la gráfica 4 se plasma la similitud que existe entre las subcategorías utilidad – ventajas y los cambios en la alimentación.

Las personas coinciden en que a partir de la huerta han identificado que consumen alimentos naturales y que la disponibilidad de estos se encuentra en cualquier momento, además hacen alusión a que la huerta es un lugar que ayuda a suplir sus necesidades alimentarias eficiente y oportunamente. A continuación se observan relatos de las familias involucradas, los cuales demuestran que la participación en la huerta ha traído consigo hábitos alimentarios saludables. Como se observó en la tabla 5, el grupo de alimentos que se cultiva en su mayoría es el de las frutas y verduras, incentivando así mismo su consumo.

(...) Pues bueno, porque es que a veces uno necesita un pedacito de cebolla y ya lo consigue, un cilantro, un yacón, las moritas, yo voy cogiendo una morita y una morita y cuando tengo hartas en una tazadita, hago el jugo. (02LR)

(...) Pues come uno con más agrado, digamos la papa uno se la come bien porque es natural, no tiene químicos. (03AM)

(...) Muchos, pues con las hortalizas todo eso, siento que como más, porque uno muchas veces pues por la huerta es que hemos acostumbrado con nuestros hijos a comer verduras, hortalizas porque uno muchas veces compra es lo necesario y no les da como verduras. (09OL)

Además, se reconoce que en huertas que tienen mayor producción la variedad de alimentos es considerable, y por lo tanto hay diversidad en consumo de estos.

(...) Pues que como de todo, vea lo que uno hace aquí en la huerta es dejar descansar la tierra, digamos de sembrar la lechuga continua, entonces uno hace cambios, siembra papa, o acelga, o frijol. Aquí he sembrado muchos, muchos productos, y mire el placer es disfrutar, disfrutar el sabor que tienen, eso es importante. (01MC)

(...) Que hay variedad en la alimentación. (07CL)

6.2.5 Categoría 5. Prácticas alimentarias

Se reconocieron las tradiciones familiares que determinan los conocimientos que se han adquirido a partir de la participación en la huerta, las preparaciones que se realizan cotidianamente, el motivo por el cual las realiza, preferencias y rechazos de alimentos que tienen las familias y cuántas veces se consumen alimentos en el día.

Tabla 9. Convergencias y divergencias en torno a las prácticas alimentarias. UPZ Lucero

| Subcategoría | Convergencias | Divergencias |
|------------------------------|--|---|
| Saberes adquiridos | Ninguno, todos son adquiridos por su familia | Ninguna |
| | Conocer nuevos alimentos | |
| Preparaciones comunes | En preparación de alimentos por experiencia laboral | |
| | Alimento de mayor preferencia: Yacón y preparaciones cocidas | Alimentos de mayor preferencia: hortalizas, pasta. |
| | Alimentos de mayor preferencia: Todos | Ninguna |
| | Alimentos de menor preferencia: Los granos y fritos | Alimentos de menor preferencia: habas, carne de cerdo, leche. |

| | | |
|----------------------------------|---|---|
| Prácticas de alimentación | Cónyuge (esposa) realiza las preparaciones en el hogar | Ninguna |
| | Por tradición familiar, la mamá enseña a realizar las preparaciones | Ninguna |
| | Motivos para realizar preparaciones: Gustos, disfrutar una alimentación sana, cantidad de alimentos disponibles | Motivos para realizar preparaciones: Necesidad de comer |
| Tiempos de comida | Mínimo tres tiempos de comida | Ninguna |

Fuente: Elaboración propia.

Se visualizan las convergencias que existen entre los conocimientos logrados a partir del trabajo en la huerta, y la mayoría de los representantes del hogar respondieron que todos sus saberes son adquiridos a partir de sus familias, ya que sus orígenes como campesinos, sientan la base para la participación de la actividad de agricultura. Por otro lado, se distinguen las prácticas alimentarias alrededor de la preparación de alimentos y los saberes transmitidos de generación en generación y de igual manera los adquiridos por medio digitales.

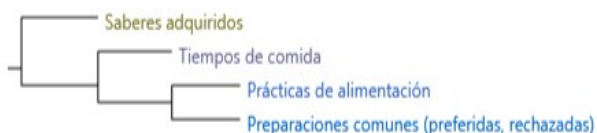
(...) Bueno, pues lo conocimientos, pues como le decía tiempo atrás, que yo soy oriunda del campo, es decir, como que seguí poniendo en práctica lo que yo aprendí en el campo. **(01MC)**

(...) Pues no muchos porque vea, yo desde pequeño estuve en el campo y eso yo ya sé sembrar y hacer de todo, eso yo ya tengo hartos conocimientos. **(06JG)**

(...) Pues acá no cocino, pero en mi casa sí, a mí me enseñó a cocinar mi mamá, pero también uno aprende, por internet, busco recetas y las preparo. **(10DT)**

Gráfica 5. Categoría 5: prácticas alimentarias, análisis de conglomerados por similitud de palabras

En la gráfica 5 se contempla que existe mayor similitud entre las subcategorías prácticas de alimentación y preparaciones comunes.



A continuación, se observan diferentes relatos donde se interrelacionan las preferencias y rechazos alimentarios con las preparaciones que las familias realizan cotidianamente.

(...) A mí me encanta la papa, o la acelga, el yacón. **(01MC)**

(...) Bueno, digamos con el yacón, con ese yo hago ensaladas, ají, de todo, hasta para jugo, Y es que a mí siempre me ha encantado la cocina, porque es que yo por ejemplo les digo a mis nietos, aprendan a cocinar porque ustedes se dan el gusto de comer lo que quieren. **(01MC)**

(...) Eso yo como de todo, pues es que mire que uno siembra de todo y come de todo, porque después de que termine una cosecha de algo, eso yo siembro otra cosa y así. **(06JG)**

(...) No preparo casi el grano porque uno de mis hijos resultó enfermo del colon y el médico le prohíbe que el frijol, la lenteja, el garbanzo, el grano prácticamente; sí lo consumo, pero ya no como antes. (09OL)

Se reconoce que a pesar de que un alimento o alguna preparación ocasione síntomas al consumirse, la familia lo sigue haciendo, ya sea por necesidad o por simple gusto.

Además, se considera a la mujer como la encargada de preparar los alimentos en el hogar, ya que se le otorga ser la generadora del conocimiento, puesto que la gran mayoría de las familias coinciden en que la figura femenina es la encargada de transmitir esos saberes a la hora de la preparación de alimentos.

(...) Pues la esposa es la que prepara todos esos alimentos y eso digamos ella me dice: vea, necesito acelga para hacer una ensalada, o zanahoria, y así, y es que ella es la que cocina y la que nos hace todo a nosotros. (06JG)

(...) Pues mi esposa realiza las preparaciones, pero en el momento en que ella no esté o por X razón se le ayuda, yo soy bueno pa' cocinar y cuando me toca cocinar, yo cocino, me fascina. (07CL)

(...) Las tortillas, las abuelas nos las enseñaron a hacer allá en la fundación de ASOMIMA, allá nos enseñan a preparar alimentos, vienen de diferentes lados. (08SM)

Se percibe que a pesar de que las familias no cuenten con el dinero suficiente para satisfacer sus necesidades alimentarias, ninguna de estas ha tenido que padecer hambre, ya que todas coinciden en consumir alimentos en los tres tiempos de comida.

(...) Bueno, yo como durante todo el día, pues yo me vengo para acá, recojo lo que esté, digamos la fresa, o la mora, o lo que sea, y me lo voy comiendo en el día. Y yo como siempre, mi desayuno, mi almuerzo y mi cena. Y si no tengo, pues yo me rebusco de donde sea, o le digo a mis hijos y ellos me ayudan, obviamente. (01MC)

(...) Pues el desayuno, el almuerzo y la comida, y pues cuando nos da más hambre, pues nos paladeamos con tintico, con una galletica o pan tajado. (04JH)

(...) Gracias a Dios el desayuno, el almuerzo y la comida, no me ha hecho falta nada. (05CP)

Gráfica 6. Nube de palabras según frecuencia del discurso en entrevista



En la gráfica 6 se constata una coherencia entre los discursos de las personas entrevistadas. Se observan palabras de diversas proporciones, lo que indica que las de mayor tamaño son aquellas que se repitieron con más frecuencia en los discursos, se identifican que las palabras más repetidas en los relatos fueron: Huerta, Alimentos y Familia.

Cabe resaltar que en los anteriores resultados no se encontraron categorías emergentes, ya que en el proceso de recolección de datos no hubo temas nuevos para analizar. Por otro lado, de acuerdo a las categorías y subcategorías ya mencionadas, se proponen diferentes temas de discurso.

7. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Los resultados dan a conocer algunos aspectos de la situación alimentaria de las familias participantes de las huertas de la UPZ Lucero a partir de las categorías y subcategorías del discurso analizadas.

7.1 Temas del discurso

7.1.1 Categoría 1. Producción de alimentos:

Una de las subcategorías, se denomina **finalidad y beneficios de la huerta**, aquí se evidencia la AU como alternativa esencial para familias participantes: el 40% de los entrevistados reportaron no tener empleo, así la huerta representa para ellos una práctica, una labor y un lugar para ocupar su tiempo libre. Algo similar plantea Zárate (2015) quien resalta que por el aumento de la esperanza de vida y el envejecimiento demográfico, la AU propicia una forma de entretenimiento y ocio; además, enuncia que en las ciudades de China el 65,7% de los habitantes utilizan los huertos urbanos como espacio de recreo. También se identifica que las huertas comunitarias contribuyen a la participación de familiares y vecinos, lo que fortalece el tejido social entre esta comunidad. Dutra, Morais, Henrique, Santos, Castro y Priore (2018) exponen por su parte que el riesgo de padecer hambre puede disminuir cuando hay acceso a tierras, y si existe cooperación social hay mayor desarrollo económico en la comunidad, ya que promueve un trabajo en equipo lo que contribuye a la seguridad alimentaria de los hogares.

En cuanto a la subcategoría **productividad alimentaria** se evidencia que el 100% de la población está más interesada en el cultivo que en la venta de alimentos. Esta actividad pasa a un segundo plano ya que algunas familias coinciden en que el espacio destinado para el cultivo es muy reducido o los alimentos no son suficientes para abastecer a varias familias. Cuando la huerta es comunitaria, las personas se dedican a sembrar para el autoconsumo, para satisfacer sus necesidades alimentarias con el fin de ahorrar y destinar el dinero en otros gastos. Lo anterior se interrelaciona con Dutra et al. (2018), quienes expresan que la producción para el autoconsumo permite a las familias ahorrar dinero en la compra de alimentos, más no representa una fuente de ingreso monetaria.

Además según la FAO (2011), la producción de cultivos favorece el suministro de alimentos en cantidad y calidad, lo que mejora la SAN de las comunidades que se encuentran en condiciones desfavorables.

En consideración con lo anterior, la AU contribuye a la disponibilidad de alimentos, ya que por medio de las huertas se siembran diversidad de cultivos. Además para algunas familias la alternativa de la venta de alimentos puede llegar a ser una opción de gran ayuda para acceder a un ingreso extra y mantener su huerta, por lo cual se hace necesario crear estrategias que apoyen a los pequeños agricultores para que se motiven y perciban la venta de sus productos entre los vecinos, o la participación en los mercados campesinos locales como un espacio fácil de acceder, además de ampliar la conexión entre los cultivadores - agricultores para así tener una mayor producción de alimentos y de esta forma contribuir a la SAN de sus hogares.

La mayoría de las familias participantes coinciden en que sus saberes adquiridos en la AU provienen de sus orígenes campesinos, y más de la mitad coinciden en lo importante que es transmitir esos conocimientos a sus hijos y nietos. Esto es comparable con lo planteado por Méndez (2005) para quien en muchos países, el proceso migratorio caracterizado por el desplazamiento de la población, trae la ruralización de espacios urbanos: hombres y mujeres provenientes del campo llegan a incorporarse al entorno ciudadano con sus distintivas tradiciones y cultura, si quienes llegan son agricultores, se espera que sus conocimientos sean recuperados, enseñados y desarrollados en sus nuevas circunstancias.

7.1.2 Categoría 2. Compra de alimentos

En cuanto a las prácticas en torno a la **elección de alimentos** éstas se encuentran determinadas por los ingresos económicos de los hogares. El 100% de las familias concuerdan en que son insuficientes para abastecer la compra de alimentos, por ello se visualiza que esta elección se basa en alimentos con características de rendidores y saciadores. Adicionalmente se destacó que en el 60% de las familias compuestas por más de 3 personas, los alimentos seleccionados presentan mayor aporte de carbohidratos y menor aporte de proteína. Los discursos concuerdan en que la elección se basa en comprar todos los grupos de alimentos, no se conoce si la cantidad o calidad sean suficientes y apropiadas para cubrir sus requerimientos nutricionales.

Según las guías alimentarias de la población colombiana (MINSALUD, 2015), en la compra de alimentos inciden factores como el estrato social, la escolaridad, el género y la edad del consumidor, diferente a lo que demostró Orjuela (2018), quien enuncia que los factores comúnmente involucrados en la elección de alimentos son: el atractivo sensorial, el estado anímico y el contenido natural. Así mismo, Orjuela (2018) plantea que las personas con nivel socioeconómico bajo dependen de los ingresos de la familia ya que dan oportunidad para adquirir diversos alimentos, además la composición familiar incide en diferentes requerimientos nutricionales y niveles de aceptación, y el nivel educativo del jefe del hogar supone un conocimiento de responsabilidad en la dieta del hogar. De acuerdo a lo anterior, los bajos ingresos inciden en los hábitos alimentarios de la comunidad; en congruencia con Orjuela, (2018) los malos hábitos alimentarios como la ingesta insuficiente de nutrientes y la poca variedad en la alimentación pueden afectar el estado de salud de las personas lo que conlleva a altos costos sociales para el país.

Las guías alimentarias enuncian que los colombianos destinan la mayor parte de su dinero al sector vivienda, seguido del sector alimentación. Además, gran parte de las personas concuerdan en que los ingresos no alcanzan a cubrir los gastos mínimos, de esta manera se observa cómo la huerta cumple una función muy importante en cuanto al acceso físico de alimentos en estos hogares, dado que, a pesar de que los entrevistados son población vulnerable, la práctica de AU puede llegar a suplir ciertas cantidades de alimentos necesarias para el día a día, y permitir invertir los ingresos entrantes en otros rubros familiares.

Cabe destacar que la responsabilidad de la adquisición de los alimentos es de la mujer, ella es la encargada de disponer la alimentación de cada uno de los miembros del hogar. Según las guías alimentarias el ama de casa decide y determina qué se compra, y casi siempre suele estar en compañía de sus hijos, cuya influencia se hace notable a la hora del consumo. Sin embargo, este último puede ser inadecuado en cuánto a calorías y proteína debido a restricciones de ingreso.

7.1.3 Categoría 3. Colaboración externa

Los participantes coincidieron en que el JBB ha realizado un apoyo fundamental en el mantenimiento de su huerta, ya que, si bien todos poseen bases y conocimientos sobre prácticas agrícolas, el soporte técnico de este ente externo suple ciertas necesidades que la comunidad requiere.

En algunos de los discursos se analizó que el JBB con sus capacitaciones hacia las comunidades genera saberes para que contemplen la posibilidad de iniciar sus huertas comunitarias, y esto ha creado un incentivo para que las personas utilicen tierras despojadas en el desarrollo de la práctica agrícola, lo que promueve el trabajo comunitario y la disponibilidad de alimentos; lo anterior en correspondencia con lo enunciado por Burbano (2016) quien explicita que hacer uso productivo de zonas despojadas puede contribuir a la seguridad alimentaria, ya que según este autor la sociedad consume el 95% de los alimentos que se producen en el suelo, así es posible afirmar que la disponibilidad de alimentos depende del mismo, por lo que se privilegia la función productiva de este recurso natural. Además es importante considerar que la falta de tierras disponibles para el cultivo es un limitante para la AU.

La comunidad hace referencia a que el JBB les ofrece apoyo y asistencias técnicas, lo que resulta beneficioso dado que esa cooperación les provee herramientas de conocimiento que son de gran utilidad para el sostenimiento y desarrollo de sus huertas. Además, emplea acciones que apoyan a los pequeños productores, lo que incentiva y promueve la práctica de AU, como lo manifiesta una participante: “(...) anteriormente vendíamos la lechuga, la caléndula, participábamos en los mercados” (02LR). Es visible cómo la ejecución de estas estrategias causa un impacto positivo sobre el bienestar de las personas. En relación con lo anterior González, (2015) expone que el apoyo recibido de diversas instituciones incita a los productores a seguir cursos de capacitación lo cual fortalece sus destrezas y habilidades; manifiesta que los mercados locales fomentan un comercio justo y recuperan el vínculo

del productor y el consumidor, lo que genera que desaparezcan intermediarios característicos del comercio tradicional, dando lugar a un menor costo final de los productos y brindando una mejor condición de vida.

En mención al acuerdo 605 de 2015, este apoya la implementación y el sostenimiento de huertas, lo que posibilita grandes beneficios para las personas que observan la práctica de AU como una labor, también como actividad recreativa, sin embargo, con el pasar del tiempo reconocieron la utilidad que esta práctica causaba. Zárate (2015) menciona que en el año 2000 diez países latinoamericanos se comprometieron a impulsar programas de AU encaminados a favorecer la SAN, en cuyos resultados ya se reflejan avances en este tema, así como un ahorro en la compra de alimentos y participación de los pequeños agricultores en los mercados locales. En el año 2004, a nivel nacional, se dio iniciación al proyecto “Mercados campesinos” el cual se caracteriza por la agrupación de personas provenientes de cinco departamentos (Tolima, Cundinamarca, Meta, Boyacá y Huila) con el fin de comercializar sus productos para llegar a establecer una relación directa entre el productor y consumidor. Este proyecto se basa en realizar venta de alimentos en los parques y distribuir sus productos en plazas de mercado, supermercados, fruver o tiendas de barrio. Para el año 2007 los campesinos vendieron 193 toneladas de alimentos, cifra que aumentó para el año 2009 con una venta de 650 toneladas de alimentos (Ordóñez, 2010).

7.1.4 Categoría 4. Hábitos alimentarios

Esta categoría se relaciona con la producción alimentaria, en término de los alimentos que se cultivan y su consumo. La siembra de cultivos ha permitido cambios positivos en la alimentación de las familias de la UPZ Lucero, como la incorporación de nuevos alimentos que se cosechan y un mayor consumo de hortalizas. Al respecto Martínez (2009) enuncia que existe una relación entre agricultura, salud y alimentación, en cuánto a los métodos de apropiación y producción agrícola para el consumo, que se ven reflejados en la calidad nutritiva de los alimentos y esta es manifestada en la salud, además menciona que la agricultura local trae consigo diversidad de cultivos con altos contenido de nutrientes, como los granos, cereales, tubérculos, frutas y hortalizas, y que estos contribuyen a la enriquecer la dieta y mejorar la salud de los hogares.

Cabe resaltar que estos discursos no contemplan la porción diaria ni la calidad de los alimentos consumidos, la mayoría de estos son culturalmente aceptados y contemplan nutrientes dentro de su composición; con estos resultados no se asegura que la cantidad ni la calidad supla o exceda los requerimientos nutricionales de cada una de las personas integrantes del hogar. Para Gutiérrez & Tobar (2014) una alimentación saludable es aquella que adopta un patrón de consumo de alimentos ricos en fibra, minerales, vitaminas y nutrientes, bajos en calorías, considerados importantes para la salud, además demostró que el estrato 1 consume principalmente alimentos ricos en calorías y que “calma el hambre”. Concluyó que las personas sí cuentan con los conocimientos relacionados de la alimentación saludable, pero que a pesar de esto, no los aplican por falta de recursos económicos.

Rodríguez (2005) afirma que las fincas emplean en mayor proporción el uso de pesticidas para poder combatir las plagas, esta aplicación masiva genera efectos contaminantes al medio ambiente, contaminación de aguas

superficiales, de flora y fauna acuática y terrestre, y pueden causar impactos negativos sobre el ser humano por la acumulación de dosis de toxicidad en la cadena alimenticia. En este sentido, en sus discursos la comunidad concuerda en que la práctica de AU ha fomentado una alimentación más segura y natural debido a la no utilización de productos químicos. Este tipo de agricultura, según Martínez (2009), incentiva el desarrollo comunitario ya que las personas se dedican a cultivar juntas alimentos saludables, se colaboran mutuamente, algunas comercializan sus productos y consumen lo cosechado.

Algunas familias coinciden en que la AU no ha provocado una incorporación de nuevos alimentos a su dieta actual ya que sus orígenes como campesinos fomentan el conocimiento de la mayoría de los alimentos. Toro (2017) encontró que el patrón alimentario de los colombianos se basa en una dieta variada y tradicional donde hay un consumo de todos los grupos de alimentos que hacen parte de la cultura alimentaria y que se ha heredado con los años.

7.1.5. Prácticas alimentarias

Se observa que la mujer es quien realiza las preparaciones en el hogar y quien trasmite sus conocimientos, además, algunas son las responsables de la sostenibilidad de la huerta. Según Lesmes (2017) la mujer es indispensable en la realización de cuatro pilares del proceso alimentario: 1. Producción, 2. Transacción, 3. Transformación y por último, 4. Consumo, por lo que se reconoce a la mujer campesina como un ente de gran significancia en las escalas de realización del derecho a la alimentación a partir de su contribución al proceso agrícola.

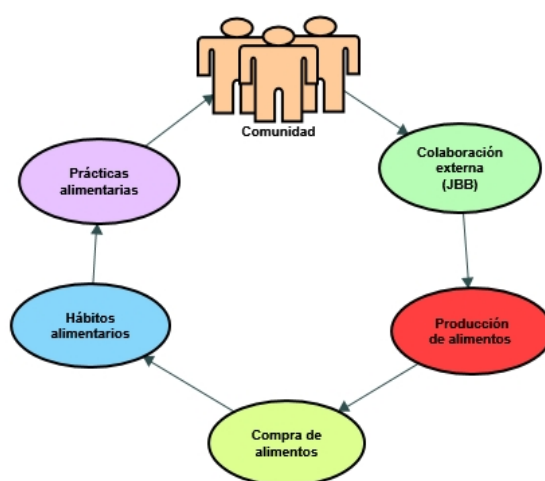
En lo referente a las **preparaciones comunes** (alimentos preferidos y rechazados) se identifica que la gran mayoría son cultivados en la huerta, y se encuentran dentro de los hábitos alimentarios de los colombianos. Según la ENSIN (2010) los cereales y los tubérculos son los más utilizados por las familias, son alimentos con características de saciedad, fácil preparación y gran disponibilidad. Dentro de los alimentos rechazados se encuentran los granos, los lácteos y las preparaciones fritas, rechazo relacionado con la no tolerancia del organismo, mas aun, a pesar de que causen molestias gastrointestinales, las personas admiten que los siguen consumiendo, pero en baja proporción, por poseer características en el caso de los granos, de ser un alimento rendidor y económico. Según Toro (2017) el nivel socioeconómico se relaciona significativamente con la ingesta de alimentos, donde los lácteos, las carnes magras, las frutas y las verduras tendieron a ser consumidas con mayor frecuencia en estratos socioeconómicos altos y medios; además se encontró que el consumo de cereales, plátanos y tubérculos fue de 4 veces al día o más, lo cual se debe a que estos alimentos hacen parte de la cultura alimentaria de los colombianos y se encuentran incluidos dentro de la canasta básica como los más importantes, además por su bajo precio son más asequibles a la comunidad.

Independientemente de los ingresos o estrato socioeconómico, se puede visualizar cómo la población que posea bajos recursos económicos puede disponer en todo momento por medio de la huerta de grupos de alimentos como

frutas y verduras. Zárate (2015) demuestra que las familias con huertas pueden llegar a tener mejores hábitos alimentarios en comparación con otras familias, ya que consumen 1,4 veces más frutas, y que es 3,9 veces más probable que los miembros de esas familias consuman más de 5 porciones de frutas o verduras en el día.

Según Orjuela (2018) las características que determinan el consumo de alimentos en los estratos 1 y 2 en las localidades de Ciudad Bolívar y Usme se relaciona con la falta de dinero. Se observa que alguno de sus miembros no consumió ninguno de los tiempos de comida diarios, uno o más días a la semana; no obstante, las familias participantes de las huertas comunitarias concuerdan en que a pesar de que no dispongan suficientes ingresos económicos, no han tenido que padecer hambre ni omitir ninguna de las comidas principales.

Gráfica 7. Diagrama de categorías involucradas en el estado actual de la alimentación



Fuente: elaboración propia.

La gráfica 7 refleja que una vez se tiene una comunidad dispuesta a participar en la AU, se establece como siguiente pilar la categoría de colaboración externa puesto que el JBB actúa como principal ente que apoya el inicio y sostenimiento de las huertas en las familias entrevistadas. Gómez (2014) menciona que por el acuerdo establecido para fomentar la AU se estructura una base en beneficio de la seguridad alimentaria, además, las capacitaciones dirigidas a la comunidad generan estímulos hacia la práctica agrícola estimulando la producción de alimentos; sumado a esto, la disposición de tierras y la afinidad con la AU de estas personas favorece la disponibilidad de alimentos.

De acuerdo con la producción que se disponga, las personas se benefician de alimentos continuamente, lo que les permite invertir sus ingresos en otros alimentos o en diferentes intereses. Gómez, (2014) sostiene que la AU promete grandes beneficios, ya que esta práctica promueve la producción y el abastecimiento de alimentos lo cual alivia la economía y favorece la distribución de los gastos en el hogar; además, por lo citado, el cultivo de alimentos ha traído otros beneficios a los participantes en torno a su alimentación. Esta labor ha generado unos mejores hábitos alimentarios en cuanto al consumo de frutas y verduras y el de alimentos naturales y variados. Por otro

lado, la participación en la huerta ha traído nuevos saberes sobre la agricultura, conocimiento de diversos alimentos y utilización de estos por parte de las mujeres, las cuáles realizan las preparaciones del hogar.

8. CONCLUSIONES

Acercas de los componentes de la SAN, la disponibilidad de alimentos para las familias participantes de las huertas en la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar, depende en parte de la práctica de AU. Se identificó que esta proporciona una producción constante de variedad de alimentos, así mismo permite el acceso físico a estos de forma fácil y rápida, y además de este acceso, promueve hábitos alimentarios saludables al contar con diversos alimentos nutritivos aparte de promover la adquisición de saberes en torno a la agricultura y a las prácticas alimentarias.

En la práctica de AU se identificaron varios aspectos sociodemográficos como una mayor participación en esta actividad por parte de mujeres de la tercera edad, quienes apenas tiene educación básica primaria, con familias nucleares de bajo nivel de ingresos, ubicadas en estratos 1 y 2.

La disponibilidad de alimentos proveniente de la práctica de AU depende de la capacidad de producción de sus huertas y la dedicación de las personas para su cuidado y sostenimiento, se encontró mayor producción de hortalizas como acelga y zanahoria; frutas como mora y brevo; cereales como maíz y leguminosas como arveja y frijol.

Se determinó el acceso físico y económico de alimento, donde existe fácil disposición de lugares para la compra de estos, lo que posibilita una dieta variada, pero, las familias coinciden en que los ingresos económicos con los que cuentan se hacen insuficientes para satisfacer sus necesidades alimentarias. Es ahí donde se percibe la AU como alternativa para contribuir a la seguridad alimentaria de estas familias ya que permite acceder de forma directa a los alimentos.

Entre los hábitos alimentarios en estas familias se reconoció un mayor consumo de alimentos naturales como frutas y verduras, siendo una alimentación más variada. En cuanto a las prácticas alimentarias se identificó que usan los productos de las huertas en diferentes preparaciones. Respecto a la práctica de la AU, son muy pocos los jefes de hogar que dicen haber adquirido nuevos conocimientos ya que son de origen campesino.

Entre los gustos mencionaron la predilección por los cocidos, pastas y verduras, mientras que reportaron rechazo por los granos y preparaciones fritas, a pesar de eso igualmente son alimentos incluidos en su dieta. Aunque sus ingresos económicos son limitados, ellos manifiestan consumir los tres tiempos de comida. Incluso perciben que su alimentación llega a ser mejor en comparación con otras personas que no poseen huertas.

9. RECOMENDACIONES

A nivel gubernamental

Incentivar la práctica de AU en comunidades por medio de talleres o capacitaciones sobre la práctica agrícola como alternativa para contribuir a la SAN de las familias más vulnerables.

Promover estrategias a nivel gubernamental donde el JBB sea el mediador que apoye a los pequeños productores e incentive la participación en mercados locales para así generarles un ingreso extra a estas familias

A nivel comunitario

Orientar a las familias en temas de alimentación con el fin de empoderar sus conocimientos permitiéndoles identificar las características nutricionales de los alimentos que cultivan.

A nivel académico

Se deja un campo abierto para realizar la continuación de este trabajo, completar el estudio con el análisis de frecuencia de consumo para conocer una aproximación de las calorías y nutrientes de su dieta y el aprovechamiento biológico de los alimentos en estas familias. De este modo será posible identificar el estado nutricional de estas personas y ofrecer un diagnóstico sobre él.

10. REFERENCIAS

- Arias, E. (2014). *Campeños... En vía de extinción*. Recuperado de [https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/13293/ENSAYO EDISON ARIAS.pdf?sequence=1](https://repository.unimilitar.edu.co/bitstream/handle/10654/13293/ENSAYO_EDISON_ARIAS.pdf?sequence=1)
- Bogotá, D. C. (2017). Ficha UPZ: Lucero - CIUDAD BOLÍVAR. Demografía y población Equipamientos y aspectos generales, 2017–2018. Recuperado de <http://veeduriadistrital.gov.co/sites/default/files/files/UPZ/LUCERO.pdf>
- Burbano, H. (2016). *El suelo y su relación con los servicios ecosistémicos y la seguridad alimentaria*, Revista de ciencias Agrícolas, 33(2), 117–124. Recuperado de: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22267/rcia.163302.58>
- Concejo de Bogotá (2015). *Acuerdo 605*. Recuperado de: <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=62903>
- DANE (2017). Boletín técnico-Pobreza Monetaria y Multidimensional en Colombia. Recuperado de https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones_vida/pobreza/bol_pobreza_17.pdf
- DANE. (2018). Estadísticas de Pobreza Multidimensional 2017, 2016–2019. Recuperado de http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/condiciones_vida/pobreza/cp_pobreza_multidimensional_17.pdf
- Delbino, C. (2013). Conocimientos, actitudes y prácticas alimentarias en adolescentes concurrentes al colegio F.A.S.T.A. *Universidad FASTA*. Recuperado de: <http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/81/304.pdf?sequence=1>
- Dutra, L. V., Morais, D. D. C., Henrique, R., Santos, S., Castro, C., & Priore, S. E. (2018). Contribution of the production for self- consumption to food availability and food security in households of the rural area of a Brazilian city. *Ecology of Food and Nutrition*, 57(4), 282–300. <https://doi.org/10.1080/03670244.2018.1488250>
- FAO. (2003). Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/010/ah833s/Ah833s08.htm>
Consultado el 30 de enero de 2019
- FAO (2011a). Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a->

- at772s.pdf
- FAO. (s.f.). Agricultura Urbana. Recuperado de: <http://www.fao.org/urban-agriculture/es/>
Consultado el 30 de enero de 2019
- FAO. (2012). *Grasas y ácidos grasos en nutrición humana: Consulta de expertos. Estudio FAO alimentación y nutrición*. Recuperado de: <https://doi.org/978-92-5-3067336>
- FAO (2017a). *El estado de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en el mundo. Informe*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-I7695s.pdf>
- FAO (2017b). El Futuro de la Alimentación y la Agricultura. Recuperado de: <https://doi.org/10.1515/nleng-2015-0013>
- FAO. (2017c). Glosario de terminos FAO. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>
- FAO (2017d). *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe*. Recuperado de: <https://doi.org/10.1080/10428190802263535>
- FAO (2017e). Trabajo estratégico de la FAO para Sistemas alimentarios inclusivos y eficientes. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i6627s.pdf>
- FAO (2018a). *El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo*. recuperado de: <https://doi.org/10.1111/j.1365-2036.2010.04268.x>
- FAO (2018b). *El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo-2018*. Recuperado de: <https://doi.org/10.1111/apa.13711>
- FAO (2019). Colombia en una mirada. Recuperado de: <http://www.fao.org/colombia/fao-en-colombia/colombia-en-una-mirada/es/>
- Gómez, J. (2014). *Agricultura Urbana en América Latina y Colombia: Perspectiva y Elementos Agronómicos Diferenciadores*. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Recuperado de: <https://repository.unad.edu.co/bitstream/10596/2749/1/15385851.pdf>
- González, A. (2015). *Comercio justo, mercados campesinos y el bienestar social en Medellín: el caso del “Parque Lineal La Presidenta”*. EAFIT. Recuperado de https://repository.eafit.edu.co/bitstream/handle/10784/7767/Andrea_GonzalezOspina_2015.pdf?sequence=2
- Gutiérrez, F., & Tobar, L. (2014). *El factor económico es el culpable de una mala alimentación*. Recuperado de: https://www.javeriana.edu.co/pesquisa/wp-content/uploads/Pesquisa29_03.pdf
- Hernandez, A. (2013). *La agricultura urbana en Bogotá: como llegar a tener un modelo de negocio*. Universidad Escuela de Administración de Negocios. Recuperado de <https://repository.ean.edu.co/bitstream/handle/10882/4644/LeandroAngela2013.pdf?sequence=1>
- ICBF (2010). Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia (ENSIN). Recuperado de: <https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resumenfi.pdf>
- Jaramillo, P. G. (2006). Pobreza rural en Colombia. La pobreza rural. *Revista Colombiana de Sociología*, 27, (16), 47-62. Recuperado de: <https://doi.org/10.15446/rcs>
- JBB (2011). *Cartilla técnica de agricultura urbana*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/31695652/CARTILLA-TECNICA-AGRICULTURA-URBANA-JARDIN-BOTANICO>
Consultado el 31 de enero de 2019
- Lesmes, D. (2017). *Saberes, prácticas y necesidades alimentarias desde el componente de consumo en mujeres campesinas de Usme vinculadas al convenio ULATA- Agrosolidaria*. Pontificia Universidad Javeriana. Recuperado de <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/33616/LesmesDiazDianaMarcela2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- López H., D. (2012). Disponibilidad de alimentos básicos en Colombia 2000-2010: ¿producción nacional o importaciones? *Universidad Nacional de Colombia*, Facultad de Ciencias Económicas. 74. Recuperado de: <http://www.bdigital.unal.edu.co/5897/1/diegolopezhernandez.2012.pdf>
- Martínez, R. (2009). *Agricultura, alimentación y salud: debate crítico*. Perspectivas en Nutrición Humana, 11(1), 73–90. Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/penh/v11n1/v11n1a6.pdf>
- Méndez, M. (2005). *La práctica de la agricultura urbana como expresión de emergencia de nuevas ruralidades: reflexiones en torno a la evidencia empírica*. Recuperado de file:///Users/layanarvaez/Downloads/articulo_redalyc_11705504.pdf
- MINSALUD (2007). Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Recuperado de <https://www.minsalud.gov.co/Documentos y Publicaciones/POLÍTICA NACIONAL DE SEGURIDAD>

- ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.pdf
- MINSALUD (2013). Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019. Recuperado de: <https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/pnsan.pdf>
- MINSALUD (2015). *Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Colombiana mayor de 2 años*. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>
- Nieto, E. (2014). *Ciudad Bolívar y la defensa de los derechos humanos: vida cotidiana de las y los líderes de las organizaciones sociales en medio de las ejecuciones extrajudiciales*. Universidad Santo Tomás, Facultad de Sociología. Recuperado de: <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/2696/Nietoerika2014.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ordóñez, F. (2010). Mercados campesinos en Bogotá: una alternativa a la concentración empresarial en la cadena agroalimentaria y elemento fundamental por la soberanía alimentaria. Recuperado de: <https://prensarural.org/spip/spip.php?article3877>
- Orjuela, W. (2018). Factores determinantes en la elección de alimentos en los estratos 1 y 2 en las localidades de Ciudad Bolívar y Usme de la ciudad de Bogotá, Colombia. Propuesta de marketing para empresas de productos alimenticios. Colegio de Estudios Superiores de Administración. Recuperado de: https://repository.cesa.edu.co/bitstream/handle/10726/1890/MDM_920.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- OSAN (2016). OSAN, Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Colombia. Recuperado de <http://www.osancolombia.gov.co/Boletines-y-Publicaciones>
- Pedraza, D. F. (2005). Disponibilidad de alimentos como factor determinante de la Seguridad Alimentaria y Nutricional y sus representaciones en Brasil. *Revista de Nutricao*, 18(1), 129–143. Recuperado de: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100012>
- Rodríguez, F. (2005). *Uso del suelo, prácticas culturales, sistemas productivos y sostenibilidad en las fincas de la subcuenca del río Tres Amigos, cuenca del río San Carlos*. Universidad de Costa Rica. Recuperado de: <file:///Users/laylanarvaez/Downloads/Dialnet-UsoDelSueloPracticasCulturalesSistemasProductivosY-5897902.pdf>
- Sandoval, C. A. (2002). *Investigación Cualitativa*. Recuperado de: <file:///Users/laylanarvaez/Downloads/InvestigacinCualitativa.pdf>
- SDS (2016). Documento Análisis de condiciones de Calidad de Vida, Salud y Enfermedad - Ciudad Bolívar. Recuperado de http://www.subredsur.gov.co/sites/default/files/instrumentos_gestion_informacion/DocumentoACCVSyE_CiudadBolivar_Subredsur_30Noviembre2017_Preliminar.pdf
- SDS. (2018). *Bogotá Vital es Salud Urbana*. Obtenido de Secretaría Distrital de Salud : <http://www.bogota.gov.co/temas-de-ciudad/salud/bogota-vital-es-salud-urbana>
Consultado el 31 de enero de 2019
- Toro, D. (2017). *Ingesta de alimentos y su relación con factores socioeconómicos en un grupo de adultos mayores*. *Revista Salud Pública* 19(3), 304–310. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.15446/rsap.v19n3.54804>
- Zárate, M. (s. f.). Agricultura urbana, condición para el desarrollo sostenible y la mejora del paisaje, 35(2013), 167–194. https://doi.org/https://doi.org/10.5209/rev_AGUC.2015.v35.n2.50119

ANEXO 1: CONSENTIMIENTO INFORMADO

CONSENTIMIENTO INFORMADO A ADULTOS

Yo, Layla Esperanza Narváz Rey, estudiante de Nutrición y Dietética, en conjunto con la profesora Luisa Fernanda Tobar Vargas, profesora de planta del Departamento de Nutrición y Bioquímica de la Pontificia Universidad Javeriana, tenemos el gusto de invitarlos a participar en un estudio que se realizará en la UPZ Lucero de la localidad de Ciudad Bolívar.

El estudio se titula *Disponibilidad, acceso y consumo de alimentos en familias con huertas en la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar. Bogotá D.C.*, con el cual busca evaluar el estado actual de los componentes disponibilidad, acceso y consumo en el marco de la agricultura urbana con el fin de evaluar la seguridad alimentaria de la población participante de las nuevas huertas comunitarias.

La participación en este estudio es completamente voluntaria y si en algún momento por cualquier circunstancia desea retirarse del estudio no habrá problema alguno.

A los adultos que participen se les recolectará la información por medio de una encuesta con base en una serie de preguntas, indagando sobre condiciones sociodemográficas, además se realizará una entrevista semiestructurada indagando sobre la disponibilidad de alimentos, hábitos y prácticas alimentarias.

El estudio no representa ningún costo económico ni riesgo para la salud de los adultos. El estudio cumple con los principios éticos establecidos para investigación según los planteados desde el comité de ética de la Facultad de Ciencias de la Pontificia Universidad Javeriana.

Privacidad y Confidencialidad: La información obtenida por medio de este estudio solo tiene fines académicos y no será utilizada con otros fines aparte de los del presente estudio. Las únicas personas autorizadas para ver sus respuestas son las que trabajan en el estudio.

Yo, _____, acepto participar voluntariamente del estudio.

Firmo _____ Información del investigador:

Layla Esperanza Narváz Rey - Estudiante Nutrición y Dietética, Pontificia Universidad Javeriana – Correo: lenr95@gmail.com -Número Telefónico: 3124419103.



ANEXO 2. OPERALIZACIÓN DE VARIABLES CUANTITATIVAS

| Variable | Definición | Tipo | Unidad de medición |
|---------------------------------------|--|-----------------------|--|
| Edad | Tiempo que ha transcurrido desde el nacimiento de un ser vivo | Cualitativa -Discreta | 18 - 64 Mayor a 64 |
| Género | Conjunto de personas o cosas que tienen características generelares comunes | Culitativo - Nominal | Masculino Femenino |
| Estado civil | Condición de una persona en función de si tiene o no pareja | Culitativo - Nominal | Soltero(a) Casado(a) Unión libre Separado(a) Divorciado(a) Viudo(a) |
| Afiliación al Sistema de Salud | Acto de inscribirse y pertenecer a una entidad de salud | Culitativo - Nominal | Subsidiado Contributivo |
| Estrato socioeconómico | Posición que tiene una persona según el monto económico que posea | Cualitativo - Ordinal | 1 2 3 4 |
| Nivel de SISBEN | Herramienta que garantiza que el gasto social sea asignado a los grupos de población más vulnerables | Cualitativo - Ordinal | 1 2 3 4 |
| Composición Familiar | Grupo de personas unidas por vínculos de parentesco | Cualitativo - Ordinal | Menor a 2 2 - 4 4 - 6 Mayor a 6 |
| Servicios Públicos | Es una prestación promovida por el Estado | Cualitativo – Nominal | Ninguno Luz Agua y alcantarillado Gas Internet |
| Nivel educativo | Identificación de su nivel educativo alcanzado | Cualitativo - Ordinal | Analfabeta Primaria Secundaria Técnico Profesional |
| Condición Laboral | Medida de esfuerzo que realizan las personas | Cualitativo – Nominal | Desempleado Empleado formal tiempo completo Empleado formal medio tiempo Independiente Ama de casa |
| Ingresos Económicos | Cantidad de dinero que las personas poseen y pueden gastar en un tiempo determinado | Cualitativo - Ordinal | Menos de 1 SMMLV 1SMMLV Mayor SMMLV |

| | | | |
|---|---|-----------------------|---|
| Ingresos Destinados al Hogar | Dinero destinado a gastos exclusivos del hogar | Cualitativa -Discreta | Menor a 1 SMMLV 1 SMMLV Mayor a 1 SMMLV |
| Salario Destinado a Alimentación | Dinero destinado a gastos exclusivos de la alimentación en el hogar | Cualitativo - Ordinal | Menos de \$50mil \$50mil - \$100mil \$100mil - \$150mil \$150mil - \$200mil \$200mil - \$250mil Mayor a \$250mil |

ANEXO 3. CATEGORÍAS CUALITATIVAS DE ANÁLISIS

| GUIÓN ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA | | | |
|--|-------------------------|-----------|---|
| Objetivo General: Analizar el estado actual de los componentes disponibilidad, acceso y consumo en el marco de la AU en líderes campesinos de la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar, Bogotá, en el primer periodo 2019. | | | |
| Objetivos Específicos | Categorías | Preguntas | |
| 2. Identificar, a través de una encuesta, la disponibilidad de alimentos de las familias de la UPZ Lucero que tienen huertas comunitarias. | Producción de Alimentos | 1 | ¿Cuál es la finalidad de la huerta? |
| | | 2 | ¿Cuánto tiempo lleva participando en la huerta? |
| | | 3 | ¿Le agrada la práctica de agricultura urbana? |
| | | 4 | ¿Por qué decidió participar en la huerta? ¿Cuál es su función? |
| | | 5 | ¿Cuántas personas de su familia participan en la huerta? ¿Cuáles son sus funciones? |
| | | 6 | ¿Qué alimentos se cultivan en la huerta? |
| | | 7 | ¿Han afectado los factores climáticos la producción de alimentos? |
| | | 8 | ¿Cree usted que el espacio destinado para cultivar los alimentos es suficiente para cubrir las necesidades del hogar? ¿Por qué? |
| | | 9 | ¿Cuánto tiempo tardan en cosecharse los alimentos cultivados? |
| | | 10 | De los alimentos cosechados, ¿Cuánto le pertenece a ud., y a su familia? |
| | | 11 | Cuando cosecha los alimentos, ¿cuánto tiempo le duran? |
| | | 12 | ¿De los alimentos cultivados, cuántos son para el autoconsumo y cuántos para la venta? |
| | | 13 | Si los vende, ¿somete los alimentos a algún proceso de transformación? |
| | Compra de alimentos | 14 | Adicionalmente a los alimentos que ud obtiene de la huerta, ¿cuáles compra? |
| | | 15 | ¿Dónde compra los alimentos? |
| | | 16 | ¿Cada cuánto compra los alimentos? ¿A diario?, ¿semanalmente?, ¿quincenalmente?, ¿mensualmente? |
| | | 17 | ¿Considera Ud., que el dinero con el que cuenta su familia es suficiente para abastecer la compra de alimentos? |

| | | | |
|--|------------------------|----|---|
| | Colaboración externa | 18 | ¿Dé que forma el JBB apoya la huerta? |
| | | 19 | ¿Siente que ese apoyo es suficiente? |
| | | 20 | ¿Ha recibido capacitaciones del JBB o de otra entidad? ¿Qué tipo de capacitaciones? |
| 4. Identificar, por medio de una entrevista semiestructurada algunos hábitos y prácticas alimentarias de las familias de la UPZ Lucero que participen en las huertas comunitarias | Hábitos alimentarios | 21 | ¿Qué beneficios considera ud que le ha traído la huerta a su alimentación? |
| | | 22 | Desde que inició la práctica en agricultura urbana, ¿qué alimentos ha incluido en su alimentación que antes no consumiera? ¿Cuáles son? |
| | | 23 | Desde que ud., inicio su participación en la huerta, ¿qué cambios ha identificado en su alimentación? |
| | Prácticas alimentarias | 24 | ¿Qué conocimientos ha adquirido a partir de su participación en la huerta? |
| | | 25 | ¿Consumo todos los alimentos cosechados? ¿Cuáles son de mayor preferencia? |
| | | 26 | ¿Qué preparaciones realiza con los alimentos cosechados? ¿Quién se las enseñó? |
| | | 27 | Describame qué le motiva a realizar las preparaciones |
| | | 28 | ¿Cuáles preparaciones consumía antes que ahora ya no prepare? ¿Por qué? |
| | | 29 | ¿Qué alimentos no consumen en su familia? ¿Por qué? |
| | | 30 | ¿Cuántas veces consume alimentos en el día? |

ANEXO 4. MATRIZ DE CATEGORÍAS DE ANÁLISIS

| Matriz de categorías de análisis | | |
|--|--|---|
| Objetivo General: Analizar el estado actual de los componentes disponibilidad, acceso y consumo en el marco de la AU en líderes campesinos de la UPZ Lucero, localidad Ciudad Bolívar, Bogotá, en el primer periodo 2019. | | |
| CATEGORÍA | DESCRIPCIÓN | CATEGORÍA TRANSVERSAL |
| Producción de Alimentos | Fines particulares del inicio de la huerta, importancia de la práctica agrícola en términos de disponibilidad y producción. Prácticas familiares y beneficios comunes. Impacto que ha generado a nivel de la alimentación en la familia, prácticas de autoconsumo y venta. | Relación entre la disponibilidad, el acceso y el consumo de alimentos con la participación de familias en huertas comunitarias. |
| Compra de Alimentos | Elección alimentos según sus costumbres, proceso de compra en cuanto a frecuencia y lugar de compra, e ingresos económicos. | |
| Colaboración Externa | Apoyo técnico y colaboración por parte de entidades externas, disposición y conocimientos brindados. | |
| Hábitos Alimentarios | Utilidad y ventajas apartir de la participación en la huerta, incorporación de nuevos alimentos y cambios en la alimentación. | |
| Prácticas Alimentarias | Saberes adquiridos por medio de la huerta o en general, preparaciones comunes (preferidas, rechazadas, que ya no se preparen), prácticas de alimentación, motivaciones, y tiempos de comida | |

ANEXO 5. MATRIZ DE SISTEMATIZACIÓN

| CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS 01MC |
|--|
| <p>-Se convirtió en botadero de basura, animales muertos, escombros, chicos consumiendo alucinógenos, atracos y violaciones, por esa razón se hizo esta huerta, y además el Jardín Botánico en 1995 vino a enseñarnos el lombricompostaje en el salón comunal de nuestro barrio, entonces a raíz de esto yo empecé a fabricar el lombricompostaje porque nos dieron como diez lombrices para cada uno y llevamos cada materita con tierra, nos las dieron en el CAI de vista hermosa entonces yo empecé eso, empecé el compostaje.</p> <p>- Yo empecé en 1995 con mi huerta en la terraza, tanto que ya no había ni para dónde caminar y ya luego entonces como esto que yo ya sé más o menos 19 años, esto quedó abandonado por el acueducto porque reubicaron las 20 familias que había aquí. Entonces ya le digo el problema que se presentó, pues con todo ese desorden ambiental venían las ratas, las moscas, los malos olores, hubo personas que se enfermaron y pues todo el mundo tenemos que ayudar al planeta, entonces para mí yo líder comunal, yo siempre pensaba cómo recuperar esto. Le presenté al presidente de la junta, que en ese tiempo era Carlos González, y le dije que nos uniéramos con la comunidad y que empezáramos a recuperar esto. Dijo “no, no, no”. Dijo que usted tiene que capacitarse, tienen que recibir cursos en agricultura urbana y pues la verdad para mí los principios que mi padre me dieron que yo soy de Nuevo Colombo Boyacá, eso fue muy importante para mí. A mí me llaman “La madre de las huertas” en este sector porque yo fui la que inicié con las huertas, y ayudé a otras personas. Por lo menos aquí cerca hay otra huerta, pero a ellos los han mortificado mucho, mucho, mucho, porque les dejan demasiado desorden, como no miran a personas entonces los indigentes se quedan allá.</p> <p>- Me encanta porque yo toda la vida desde pequeña estuve criada en el campo, mis papás me enseñaron de todo y así es como me defiendo ahora.</p> <p>- Mire, yo inicialmente le dije a 5 familias, a 5 mujeres de esas familias, pues que participaran conmigo porque no las veía haciendo nada y como desocupadas. Eso fue en 1995 y nos dimos un plazo, cuando ese plazo se cumplió les dije, bueno listo, ya vamos a empezar, entonces todas después buscaron disculpas. Por lo menos dos de ellas pusieron jardín comunitario, la otra el esposo se enfermó, y la otra no había salido de trabajar, y las otras dijeron que tenían que cuidar a sus nietos, entonces yo inicie sola. Mi función es hacer de todo aquí, yo voy busco semillas y las siembro, todo.</p> <p>- Mis hijos sólo me apoyan con la entrada de la tierra aquí.</p> <p>- Bueno, infinidad, tenemos curuba, arracacha, acelga, mora, fresa, frambuesa, plantas ornamentales, sidrón, limonaria, romero, laurel, tomillo, ají, borraja, brevo.</p> <p>- Aquí me afecta mucho el viento, ventea mucho, porque aquí uno rocea y al rato ve la tierra y está seca, totalmente seca, y aquí me toco instalar, una canaleta que recogiera el agua del techo y recogerla en canecas y luego llenarla en botellas y con esas botellas roceo las plantas.</p> <p>- Yo ya le dije al acueducto, a Secretaria de Desarrollo Económico y Medio Ambiente que yo iba a ampliar la huerta con estibas, porque por fuera también tengo árboles. Porque las vacas de la vecina nos han hecho mucho daño, y vienen a dañar algunas plantas, ese es el problema.</p> <p>- Digamos el yacón dura nueve meses en cosecharse, la arracacha dura un año, la mora y la fresa dan continuo, por lo menos cada semana, la curuba, desde que ella empieza a florecer ella a diario recoge 10, 7 8 y así.</p> <p>- La mayoría de los alimentos son para mi familia, y también los reparto en los jardines comunitarios, a las escuelas, cuando los estudiantes vienen de las escuelas o fundaciones, entonces yo obsequio productos, para que los chicos se animen a venir y sepan cómo es que una planta crece y se siembra. Yo también he educado a algunas poblaciones, a los niños de algunas fundaciones. También hay personas que vienen aquí a las once o doce de la noche y me dicen “ay, mire que mi hijo está con fiebre que está con dolor de estómago, y la planta que tenga para colaborarle, yo de una lo hago.</p> |

- Ah, digamos la arracacha me dura un mes, dos meses; la papa quince, veinte días. Y es que mi placer es que yo y mi familia comamos alimentos cosechados por nosotros.
- Solo para el consumo, no los vendo, y los obsequio.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

02LR

- Porque no tenía nada que hacer.
Cuenta Doña Mariela, que Doña Ligia hace diez años perdió a su hijo, entonces le propuso que empezaran juntas una huertica porque qué haría con todo el tiempo que le quedaba (recuperación de la persona frente a una calamidad doméstica) Entonces empezaron la huerta entre las dos.
- Uyyyyy, diez años.
- Sí, sí, sí me agrada.
- Eeeee... pues habían unas muchachas, así que antes me ayudaban con la cerca, a veces a ponerla, pero no yo prácticamente soy sola.
- Yo sola. A mi nieto no le gusta esto.
- Lechuga, mora, cebolla, zanahoria. Ah, de esta planta aquí de este saco la semilla, yacón, las flores, remolacha, apio, ajo, de todo.
- Sí, la sequía.
- Yo pensaría en más espacio, sino que yo sola es muy difícil, uno solo no, yo ya estoy muy vieja como para pensar en más espacio. Unos muchachos vienen de vez en cuando pero no es seguido, pero a ellos le gusta esto de la huerta, ellos vinieron y hicieron este mural que esta en la pared.
- ¡Jum! Pues eso sí que la verdad yo no le pongo cuidado, no les paro bolas a la fecha, eso yo siembro y jum. Pero es constante que yo cosecho, digamos, yo arranco una hoja de yacón y luego siembro, saco la semilla, o tengo un pedazo de cebolla, lo siembro; si me dan lechuga, la siembro, y a veces cuando tengo plata compro los sobrecitos de semilla.
- Sí, sí, todo es para mí y mi nieto, pues a veces me dicen “véndanme” y yo les vendo, una hojita de lechuga, o así, porque así sean mil o dos mil pesos a uno le alcanza para el pan.
- Me duran siempre un buen ratico, porque vivo con mi nieto no más, entonces yo a veces lo guardo, o le doy a mi hermana, o a mi hijo y así.
- Unos son para mí y otros los vendo como las hojitas, la yerbabuena, así.
- No, los vendo así solos, sin nada, así como la yerbabuena, o las hojitas.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

03AM

- Pues aquí la huerta la iniciamos fue porque un día vinieron unos señores y echaron un poco de pasto y eso se volvió un monte de culebras, ratones. Entonces pasó que nosotros nos unimos, y dijimos: “no, esto lo debemos levantar y seguir”. Entonces levantamos todo ese pasto, todo ese monte, y ya, empezamos por sembrar todas esas maticas de jardín, y luego ya empezamos a sembrar otra matica de papa, luego unas alverjitas, luego unos fríjoles, y nos dio muy lindo, muy lindo, pero por el tiempo, eso cogimos como arroba y medio de fríjol.
- Ya llevo 6 años.

- Pues a mí me agrada porque yo fui más así de criada en el campo, entonces a mí me agrada, y pues yo por la edad ya me canso mucho. Y es que eso es muy duro porque uno tiene que estar pendiente, desyerbando, arreglando las matas.

- Pues yo fui la que hice la iniciativa, porque es que la mayoría de las matas son mías. Y entonces dijimos no, pues entonces sembramos jardín y esto, entonces la señora, la vecina también tenía matas y la otra también bajo todas esas matas, entonces pues iniciamos ahí, así de a poco, digamos este aguacatero yo lo tenía ahí en la casa en un vaso.

Y yo hago de todo aquí, desyerbo, siembro, limpio.

- Sí, mis hijos, los fines de semana, los domingos vienen y yo les digo cómo hacer las cosas, porque ellos como aquí son rolos, entonces ellos de campo no saben nada.

- Aquí sembramos todo, arracacha, papa, hortalizas, arveja, frijol.

- La sequía.

- ¿Pues sabe qué nos hace falta? Pues realmente esto aquí es solo escombros, muy poquita tierra fue lo que nos dejaron.

- Esto, por ejemplo, la arracacha tarda más o menos un año, la arveja son seis meses, el frijol de seis meses, el maíz también.

- Pues aquí somos en total tres familias, y cuando sacamos y cosechamos, le damos a cada familia, un día a una familia, el otro día otra familia.

- No eso nos lo comemos de una vez por la sencilla razón pues con más agrado porque esto no tiene químico.

- Los consumo, no, no, no vendo nada. Digamos allá esa mata de curuba ya estaba echando florecita, pero el verano ya la tiene azotada.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

04JH

- Por lo que había mucho pasto aquí, había culebra, ratones, caracoles, se estaban pasando para las casas, entonces entre todos quitamos eso, y nos pusimos a sembrar comida.

- Llevo años.

- Sí, sí, claro, me distrae, y me gusta mucho el cultivo, porque es que yo soy de finca y a mí me encanta cultivar.

- Porque es que yo toda la vida he sido así agricultor, desde pequeño, y yo lo que siembro, eso da, tengo buena mano, pero que no falte ni la agüita ni el abono.

- Pues hay veces los hijos me colaboran a llevar la agüita, a desyerbar y así.

- Tomate, maíz, frijol, y arracacha.

- Sí, la sequía.

- No, con esa está bien, lo que si falta es tierrita, porque es esa capita si está muy delgada.

- Pues eso depende, unos tardan más que otros.

- Pues los repartimos entre el personal que colabora y participan.
- No eso no dura nada porque eso cogemos y ya nos lo comemos.
- No, solo para comer.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS
05CP

- Porque ahí podemos sembrar papa, podemos sembrar arveja, la vez pasada sembramos frijol, ahorita sembramos maíz, y habas, pero como no hay agua y no llueve pues todo se secó.
- Seis años.
- Sí, claro lo desestresa a uno.
- Pues porque es beneficio para la cuadra, por lo menos se van sacando las cosas que uno necesite.
- No, mi hijo no puede ayudar porque él trabaja de lunes a domingo, entonces no puede.
- Lechuga, cilantro, maíz, frijol, papa, espinaca, tomate.
- Sí, la sequía.
- No ya es suficiente.
- Uyy, eso se demoran más o menos seis meses, y depende de que llueva pues nosotros a veces sacamos de aquí de las casas para rocear esto, pero no, nos sale muy caro.
- Pues de lo que se saque eso se reparte entre quienes participamos de la huerta, y somos como cinco familias.
- Pues es que como a veces no sale mucho, digamos a veces me dan una libra de arveja y pues como somos dos, apenas me da para lo del día.
- No solo los consumo.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS
06JG

- Fue por ayuda del presidente de la junta, aquí hubo una demolición, y después de eso sembraron pasto, y cercaron, pero eso no cortaban el pasto, entonces de ver eso, que la gente se quejaba de las culebras, de las babosas, de las ratas que se metían a las casas, entonces cuando vinieron los de la alcaldía dijeron que en vez de estar sembrando pasto pues era mejor que sembráramos cultivos.
- Esta huerta lleva un año.
- Sí claro, es que yo soy de campo y a mí me enseñaron a sembrar desde pequeño.
- Sí, es que yo no me puedo estar quieto, entonces digamos en el campo los días domingo a uno ni le quedaban libres, mejor dicho, a uno le tocaba trabajar siempre, hasta día y noche, entonces el día que no haga nada, entonces yo me enfermo.
- No ninguna, al hijo y la hija no les gusta esto.
- Eso siembro papa, tomate, maíz, pepino, acelga, perejil, aromáticas.
- Las sequías.

- No, necesito más y ese espacio que se ve allá, ahí voy a sembrar, pero falta que me traigan la tierra y el abono. Y es que hay mucho escombros y eso todo toca sacarlo de ahí.

- El tomate eso dura digamos, pues para hacer un semillero, dura un mes. Ahora luego para trasplantarlo dura 15 días, y así más o menos dura eso entre tres meses. Y aquí yo también sembré lechuga y eso más o menos dura un mes.

- Todo, eso yo no regalo ni vendo ni nada.

- No eso no duran nada, la esposa prepara de todo con eso, y entre más frescos mejor.

- Todos los comen mi familia y yo, eso nada se vende

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

07CL

- Bueno, la huerta se inició porque hay una integración entre los mismos vecinos y todo para trabajar y para estar uno entretenido ahí, y para uno tener algo, digámoslo como pasatiempo, pero más que todo una comida o alimentos totalmente muy nutritivos, sin nada de químicos, y de todo lo que da la tierra.

- Llevamos como diez años, y eso más, yo creó, llevamos como catorce años.

- Claro, claro que sí me agrada, ¿no ve que nos estamos mojando por la agricultura?

- Es decir, por la integridad de todos los vecinos y porque uno está entretenido y es bonito estar uno sembrando sus matas, sus árboles y estar cosechando uno mismo lo que siembra.

- Claro, casi toda la familia mía, pensando en comer cuando se recoge lo que uno cultiva, y ellos también vienen a echarle agua, a ayudarnos, sí, claro.

- ¡Muchos! Maíz, haba, frijol, cubios, ibias, papaya, ají, tallos, aromáticas, yerbabuena, canelo, manzanilla, a un resto de cosas más, eso hay un resto ahí sembrado, papa.

- Sí, la sequía, aunque mire, ahora está lloviendo, pero eso es muy rara vez, y es que esa lluvia vea, ni moja la tierrita.

- Es decir, si hubiera más espacio cultivaría más, pero si no hay más pues con ese espacio que tengo ya es suficiente.

- Eso varía, porque hay unas, digamos el maíz por lo general a los ocho meses, la papa, a los seis meses, el cilantro, por ahí a los 2 meses, los cubios, también, la arracacha, casi un añito, y eso depende de lo que uno cultive.

- Es decir, lo que cultivamos acá es para todos los que estamos encargados acá. Eso somos tres encargados acá, más el resto de gente que vienen por ahí que a veces le regalamos, que viene y dice: “necesito ají”, y nosotros, tome, le damos. “Necesito unas papayas”, tome, muchas veces cuando uno esta recogiendo mazorca o papa uno les da a los vecinos.

- Pues eso va de acuerdo a lo que coseche, si vamos a cosechar un bulto de mazorca, pues creo que es un poquito imposible comérselo en un día, pues de acuerdo, pues ahora la papa, eso es depende de lo que uno coseche, puede ser pa' la semana, o pa' los dos o tres días, eso depende.

- No, no, no, eso no se vende, sería pecado vender lo que producimos, aquí es para el alimento de nosotros mismos.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

08SM

- Ah, por iniciativa del Jardín Botánico y de todos los adultos mayores de la asociación, fue una iniciativa comunitaria.

- Como dos años

- Me encanta. Sí, a mí me gusta porque pues mi mamá tiene una huerta muy hermosa y a nosotros nos ha gustado mucho, y más que todo en donde mi mamá se da la uchuva, el tomate grande, el ají, el cilantro, la cebolla larga, entonces siempre me ha gustado estar ahí.

- Porque nos llama atención de aprender todo eso y siempre me ha gustado a mí, principalmente a mí me gusta mucho lo de las matas y eso. Sembrar. No tengo ninguna función principal, pues yo soy la representante de la asociación, pero me gusta estar participando en todo eso.

- Ninguna, solo participo yo.

- Ufff, cilantro, tomate, tomate cherry, calabacín, habas, frijol, acelga, espinaca, remolacha, zanahoria, de todo, sí, de todo.

- Bastante, la sequía.

- Esta bien, falta es un poquito más de atención del Jardín Botánico.

- Como tres o cuatro meses, dependiendo, dependiendo, porque hay alimentos que salen más rápido como hay alimentos que se demoran más.

- No, allá independientemente de lo que se dé se reparte por partes iguales con los adultos mayores. Y participan 45 adultos.

- La mayoría de veces como es muy poquito lo que uno coge o lo que uno trae, pues entonces uno lo gasta ahí mismo o al otro día, pues dependiendo si es fruta o es hortalizas, pues al otro día se prepara.

- No, no, no, todos son para consumir.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

090L

- Por una iniciativa de los abuelos, para tener un beneficio ellos de algo, o sea de, cuando hay producción o sea cuando hay, se les da a ellos que lleven.

- Eso hartísimo, como unos ocho años.

- Uy, harto, bastante, porque yo vengo de familia campesina, del Huila, vengo del Huila, yo allá tuve huerta, también tuve huerta, me gusta, me gusta el campo.

- Porque me llama la atención trabajar con el campo, yo soy la vicepresidente de la junta de apoyo de la tercera edad, y acá se hace de todo, aquí se siembra, se hace recreación con los niños, vienen una fundación, no es una fundación, sino "Techo por mí país", fue el que hizo esta casa para que los abuelos se reúnan, hagan sus reuniones, sus talleres y participen también de la huerta.

- Los niños, mis sobrinos, a los talleres.

- ¡Ja!, cilantro, lechuga, espinaca, cebolla, perejil, aromáticas, acelga.

- Sí, claro, hay veces la sequía, a veces la lluvia, por ambos lados.

- No, con este espacio es suficiente.

- Depende del alimento que sea, por ejemplo, la acelga se demora siempre un poquito para tener una buena producción, el perejil, eso sí es más mundano, eso da y da y da, usted arranca y vuelve y da.
- No, no, no le ponemos, que decir que pa' mi familia no, si alguien necesita que le regalen aromática, que una espinaca, uno viene y le da, cualquier persona, que un remedio, que perejil, que toronjil, uno viene y le da de a poquitos.
- Uno la lleva, si uno necesita, vengo y cojo cuatro y cinco hojas, para el día, yo así que pa' llevar en hartos y tener no, no.
- Pal consumo, aquí nunca se vende.

CATEGORÍA 1: PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS

10DT

- Digamos que, primero como tener un espacio donde se pueda contribuir con el medio ambiente, donde también se le pueda aportar a las personas mayores, como de la tercera edad, como un lugar de traer un poco el campo aquí a la ciudad y también lo último, pues suplir algunas necesidades que tiene un comedor que tenemos, tenemos solo adultos y hay algunos niños que intervienen, en el comedor solo se atienden adultos mayores y en la huerta a veces intervienen niños y jóvenes.
- Yo, ponle tú que dos años.
- Sí, sí me interesa pues me parece interesante, pues por las mismas razones que la tenemos, entonces es chévere poder tener un espacio donde estén las plantas, donde conozca uno también, porque he aprendido y pues que también genere algo para la sociedad.
- Pues digamos que participo también porque soy responsable, entonces pues digamos que ya es una responsabilidad y como te digo he aprendido y me he encariñado con ella también. No yo estoy encargado de que funcione, estoy encargado de que no se muera entonces ahí buscamos formas.
- Ninguna.
- Pues por lo general, verduras, lechuga, cebolla, tomate, espinaca, así.
- Sí, la falta de luz, nos han dicho que nos falta aire, digamos hace poco cuando estuvo esas olas de calor fuerte, también vimos que las plantas se cayeron mucho porque también el calor se concentra mucho.
- Sí, pues sí queremos hacer más cosas, sí, sí hemos mirado cómo podríamos hacer otras camas, poder hacer, como mirar como tener más espacio para poder sembrar.
- No sé, pues eso depende de cada plantita, y es que también depende si la sembramos desde el inicio, o por lo general compramos es plántulas y ahí crecen mucho más rápido, entonces digamos en un mes o mes y medio ya están, si es plántula en mes o mes y medio ya van saliendo.
- Pues la gran mayoría va a la fundación, ya cuando de pronto hay mucha producción o algo así, de pronto sí se le da a los abuelos, para que lleven a sus casas.
- Pues recogemos mensualmente, pero se acaba rápido.
- Solo para el consumo, por ahora.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS

01MC

-Arroz, carne, pues cuando hay para comprar, los granos.

- Los compro en un fruver que está cerca de aquí.

- Bueno, a veces los compro diario, porque no tengo aquí para almacenar un mercado aquí en mi casa.

- Siento que me falta porque a veces no me alcanza para comprar la proteína, la carne, los huevos. Pero yo anteriormente tenía una crianza de conejos, llegué a tener 70, y constantemente estaba sacrificando y vendiendo, ¿sí?, es decir, yo me ayudaba esa proteína, y pues ya lo dejé, me dediqué de lleno a la huerta, porque aquí mi tiempo es para la huerta, el 95% de mi tiempo es para la huerta, porque es que aquí están mis hijos y mis hijas. A veces mis hijos me dicen “ayy, mami, va a tocar convertirnos en plantas”.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS
02LR

- Pues así, frijol, arroz.

- En el supermercado.

- Mensual, pues cuando me pagan hago mercadito.

- No, me falta.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS
03AM

- De todo, pues porque cuando hay no se compra, pero cuando no, pues toca comprarlos, compro arroz, granos, pues carne muy poco, eso es poquito así desmechadito le echamos en la comida.

- En el supermercado.

- Diario, pues a mí no me gusta traer y almacenar ahí en la nevera porque eso no, digamos eso para el asunto de las carnes yo iba a matadero y traía, pero eso no, eso pierde mucha vitamina.

- No, pues ¿cómo le digo yo?, pues toca hacerlo alcanzar. Imagínese que ahora me le subieron al aseo, y vea mi casa de un solo piso, tengo un baño y una cocina y me llegó por veinte mil pesos el aseo.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS
04JH

- Frijol, cilantro, frutas, zanahoria, acelga.

- En el supermercado.

- No, cuando hay platica.

- No pues eso hace falta, a veces no alcanza ni para comprar una libra de carne.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS
05CP

- Se compra digamos la leche, el pan, el arroz, aceite, los granos, los huevos, la habichuela, tomate, cebolla, fruta.

-En el supermercado.

-Cada quince días.

- No, no es suficiente

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS

06JG

- Los alimentos que compra uno como la sal, el azúcar, cebolla, la papa, el arroz.
- En el supermercado.
- Eso se compran diario o semanal.
- No, no alcanza, porque eso usted tiene que pagar los recibos, todos los servicios, tiene que uno salir al transporte.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS

07CL

- Ah, pues muchas cosas porque hay cosas que uno no tiene, por ejemplo uno compra cebolla, uno compra frijol, arveja, papa. Bueno, uno compra muchas cosas, porque aquí lo que se cultiva es muy poquito y eso era como muy difícil como para mantenerse uno, y las otras familias.
- En la plaza.
- Quincenal.
- En el caso mío, no me ha hecho falta, pero es de acuerdo a lo que uno vaya a gastar, si uno tiene harta plata, gasta, y si no, pues no gasta nada, pero en sí, pues hambre no aguantamos.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS

08SM

- Pues como para el arroz, la papa, ¿que más le digo yo?, la cebolla cabezona, la carne, todo eso sí.
- Aquí mismo en nuestro barrio, en el fruver, en supermercados, también hay famas.
- Diario, yo compro diario.
- Pues no es suficiente, pero ahí hacemos lo posible.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS

09OL

- Se compra de granos, carnes, verduras.
- En los supermercados, aquí hay unos.
- Yo hay veces hago mercado, y a veces diario.
- No, hace falta mucho, porque cuando uno tiene empleo pues no le hace falta nada, pero ahora que todos están desempleados, uno siente que hace falta todavía.

CATEGORÍA 2: COMPRA DE ALIMENTOS

10DT

- Pues lo normal: carne, pollo, arroz, eee..., granos, leche, huevos.
- Los compro en tiendas, supermercados.
- Quincenal.

- Sí, a veces hace falta.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA

01MC

-Bueno el JB, cuando yo estaba empezando me colaboró mucho con plántulas, como lechuga, repollo, y yo iba sembrando. Ah, bueno y en la época que estuvo Evelin y David, los técnicos de ahora, me colaboraron, como le digo con algunas orientaciones, con tierra, porque Evelin y David me hicieron el favor de mandarme tierra, que aquí se necesita mucha, que más con el compostaje, y como usted puede ver las ahuyamas de ahorita que se sembraron así, es por el compostaje que me trajo el Jardín Botánico. Pero como la huerta es tan grande pues me falta, me falta.

- Pues siento que hace falta más apoyo, ellos hace tres años venían cada mes luego, luego trasladaron a David y no vinieron seguido. Pero igual yo iba recogiendo de todo: carbón, cáscara de huevos, porque aquí todo es natural.

- Pues en el lombricultivo, y también me colaboró para capacitaciones con el compostaje y DPS, para los purines, para los fumigantes, para las plantas.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA

02LR

- Ahh, pues ellos vienen a traer compost, a traer semillas.

- No, ellos antes venían más seguido, pero es que ahora dejan más poquita gente, ¿cierto? Sí, porque antes venía una señora, pero creo que ya hay más poquito personal, ¿cierto?

- Sí, sí, hemos ido al Jardín, sí me enseñan cómo sembrar. Anteriormente vendíamos la lechuga, la caléndula, participábamos en los mercados.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA

03AM

- No, el Jardín Botánico nos ha apoyado bastante, nos ha traído abono, semillas, y ahí lo tenemos porque no se ha podido sembrar.

- Pues sí, yo quisiera un poquito más de tierra, y estuve hablando con el del Jardín y me dijo que tierra no me traía porque era un perjuicio.

- Sí, sí, pues aquí estuvieron y hicieron unos cursos en el salon comunal, y aquí les dieron el diploma.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA

04JH

- Pues traen semillas, tierra, pero es que no hemos sembrado porque vea, desde de diciembre no cae agua por aquí.

- El apoyo sí está bien, pero si pudieran traer agua...

- Solo el Jardín apoya esta huerta.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA

05CP

- Pues trajeron esos bultos de abono, necesitamos es tierra y agua.
- Pues yo pensaría que nos mandaran semillas para sembrar, como de plantas de flores.
- Sí, pero yo no he podido asistir a ninguna por falta de tiempo.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA
06JG

- Pues el Jardín eso trajo semillas, plántulas, eso traen tierra, y es que tengo muchas semillas y pero no lo he sembrado, no tengo donde sembrarlo.
- Pues siento que falta más apoyo.
- No eso casi ya no hace, antes si hacían, pero yo no he vuelvo a escuchar nada por ahí.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA
07CL

- A no, el Jardín Botánico es una parte muy esencial, sino que unos días pasados creo que se desentendieron un poquito porque supuestamente me dijeron que el alcalde ya no iba a dar más soporte o no se cómo se llame para los jardines. Entonces por eso trataron como de aislarse un poquito de la huerta, pero otra vez están y ellos apoyan tanto, en darnos capacitaciones en suministrarnos abono, en suministrarnos semillas, de pronto en decirme: “bueno, estoy hay que cultivarlo así, entonces hagámoslo de esta manera, es decir, es muy esencial el Jardín Botánico en todo, ya que es el que nos apoya en todo. Y que de pronto vamos a pedirle, de pronto vamos a pedirle un viajecito por ahí de tierra negra, entonces ellos de pronto nos ayudan.
- Sí.
- Sí.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA
08SM

- ¿De qué forma?, pues a ver, ellos nos colaboraron mucho con el abono, trajeron bastantes semillas también y ya.
- Uyyy, pues antes sí, pero ahora nos tienen muy abandonados.
- Sí, nosotros fuimos al Jardín Botánico y nos enseñaron muchas plantas, cómo cuidarlas, cómo sembrarlas, cómo debería uno por ejemplo de poner la polisombra para cuando necesitan su desarrollo en ese momento. Sí, nosotros recibimos capacitaciones.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA
09OL

- Pues ellos nos apoyan en todo, en semillas, en cómo es que es, en compostaje, en trabajar, en muchas cosas.
- Claro, sí, sí.
- Uy, pero hace muchísimo tiempo, de cómo preparar cosas, preparación de un champú, de algo así, pero eso fue hace mucho tiempo.

CATEGORÍA 3: COLABORACIÓN EXTERNA
10DT

- Pues el Jardín Botánico, que yo tenga entendido, ya ha venido varias veces y hemos tenido apoyo de algunas personas que vienen constantemente, pero no, el año pasado venía Blanca, ella venía seguido, pues la verdad no recuerdo bien, pero sí, el Jardín Botánico nos hace visita de vez en cuando y nos apoya.

- Sí, claro, pues haría falta más apoyo, pues como le decía, a él ahorita, o sea aquí ninguno es experto ni conoce, ni nada, y pues para mantener una huerta se necesita alguien que esté siempre pendiente.

- No, yo no he recibido capacitaciones.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

01MC

- Bueno, en mi alimentación que mi familia y mis vecinos han disfrutado de los productos excelentes que están aquí, y que estoy cotribuyendo y dando un apoyo al ambiente.

- Antes no consumía acelga, ni repollo, ni lechuga.

- Pues que como de todo. Vea, lo que uno hace aquí en la huerta es dejar descansar la tierra, digamos de sembrar la lechuga continua, entonces uno hace cambios, siembra papa, o acelga o frijol. Aquí he sembrado muchos muchos productos, y mire, el placer es disfrutar, disfrutar el sabor que tienen, eso es importante.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

02LR

- Pues bueno porque es que a veces uno necesita un pedacito de cebolla y ya lo consigue, un cilantro, un yacón, las moritas, yo voy cogiendo una morita y una morita y cuando tengo hartas, una tazadita, hago el jugo, y es que yo no puedo dejar por ahí nada porque la gente se las lleva, se las roba.

- Siempre he consumido, todo, verduras y todo.

- Que ahora yo como cosas naturales, sin químicos, ni nada de eso. Y es muy diferente el sabor.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

03AM

- Pues come uno con más agrado, digamos la papa, uno se la come bien porque es natural, no tiene químicos.

- Pues no, eso yo siempre como de todo, pues uno de campo no le pone cuidado a eso.

- No, pues que uno sabe que come bien, natural, como más verduras.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

04JH

- Pues que como más verduras.

- El yacón.

- He comido frutas, verduras.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

05CP

-Pues lo que le digo, que siempre hay de donde coger, digamos la vez pasada cogí arracacha.

- Nada, todo lo como.

- Comemos más verdura, porque es saludable.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

06JG

- Pues es que ahí uno tiene para el día, uno puede coger y todo.
- No, eso todos yo los como, digamos eso hay hasta pimentón.
- No, pues eso que usted tiene para comer, y que eso es natural.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

07CL

- No, es decir, el cambio es bastante favorable o diferente, porque uno acá en la huerta, empezando que por ejemplo uno va a coger una cebolla, es arrancada del tajo de la tierra, que si uno va a sacar papa, la saca de la tierra; todo es fresquito, que no pasa por ningunas manos más sino por la de uno mismo que siembra. En cambio en las plazas pues uno tiene que ir por allá a comprar cebolla toda marchita o reposada, son alimentos que han pasado por varias manos y el precio va a hacer un poco más costoso. Entonces acá es la ventaja que los alimentos son, y saben mejor, son más fresquitos y entonces más nutritivo.
- Bueno, de pronto acá la papayuela, de pronto aquí tenemos también ibias, que eso no lo consumíamos; los cubios, que de pronto que muy raro que fuéramos a consumir, aquí ya los tenemos, ...eeee... las brevas, también hay mata de brevas, manzana, duraznos, todas esas cosas son.
- Que hay variedad en la alimentación.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

08SM

- Pues que de pronto es como más natural, ¿no? Siento que como más natural, que no viene de pronto con químicos o con aguas, como siempre se han visto que las riegan, no. Acá nosotros regamos todas las plantas.
- ¿Qué le digo yo? Esta... ¿cómo se llama?, esta hoja morada, la acelga morada, eee,... el tomate chirriquitico, el cherry, eeee,... otra que nosotros vimos, ¿cual fue?, bueno, como unos cuatro o cinco alimentos que se dieron en la huerta pero que no los comíamos.
- Sí como como más hortalizas porque yo poco antes, antes no consumía tantas verduras, como el perejil, el perejil ahora es muy delicioso y eso que se nos da y listo.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

09OL

- Muchos, pues con las hortalizas todo eso, siento que como más, porque uno muchas veces pues por la huerta que hemos acostumbrado con nuestros hijos a comer verduras, hortalizas, porque uno muchas veces compra es lo necesario y no les da como verduras.
- No, normal, lo normal.
- La salud, porque uno consumiendo muchas verduras evita muchas enfermedades.

CATEGORÍA 4: HÁBITOS ALIMENTARIOS

10DT

- Pues yo almuerzo en el comedor, entonces el comedor le da almuerzo a los trabajadores y de ahí obviamente pues es digamos el beneficio, que es de lo que sale de la huerta se lleva al comedor y de ahí comemos todo.
- Sí, las verduras, digamos yo casi no tomaba sopas y pues aquí se hacen las sopas y se hacen con varias verduras que salen y eso.

- Sí, pues no, como como igual, pues es lo que te digo, he agregado a algunos vegetales que no, pues preparaciones que no consumía.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

01MC

- Bueno, pues lo conocimientos, pues como le decía tiempo atrás, que yo soy oriunda del campo, es decir, como que seguí poniendo en práctica lo que yo aprendí en el campo.

- A mí me encanta la papa, o la acelga, el yacón.

- Bueno, digamos con el yacón, con ese yo hago ensaladas, ají, de todo, hasta para jugo. Yo las aprendí cuando trabajé hace ya 3 años en una cocina preparando alimentos, y es que a mí siempre me ha encantado la cocina, porque es que yo por ejemplo les digo a mis nietos: aprenda a cocinar porque ustedes se dan el gusto de comer lo que quieren, y si no lo saben hacer lo pueden mandar a hacer, diciendo “yo lo quiero así, de esta manera o lo quiero de la otra”, esa es una ventaja que uno ya sabe.

- Pues el placer de que mi familia y yo las disfrutemos, y de tener una alimentación sana. Y me motiva porque yo debo aportar un grano de arena al planeta porque no solamente siembro productos de huerta, aquí también hay árboles y plantar ornamentales, y que eso, yo a veces vendo y eso me ayuda para los gastos del agua.

- Ninguna, yo todo, todo lo que le hago a mi familia, a ellos les gusta.

- Todo, todo, todo se lo comen, por ejemplo, la arracacha es de un excelente sabor, y es que mire, el ingrediente más importante para que su comida le quede bien, es el amor. Ese es el ingrediente, es el más importante, prepararla con cariño, con amor para su familia, o para quien sea, no importa, empezando por lo que yo soy la que lo voy a disfrutar y eso es lo importante.

- Bueno, yo como durante todo el día, pues yo me vengo para acá, recojo lo que esté, digamos la fresa, o la mora, o lo que sea, y me lo voy comiendo en el día. Y yo como siempre, mi desayuno, mi almuerzo y mi cena. Y si no tengo, pues yo me rebusco de donde sea, o le digo a mis hijos y ellos me ayudan, obviamente. Yo los últimos tres años anteriores yo trabajé en la Secretaría de Desarrollo Económico preparando alimentos, para los funcionarios, allá donde está el lote ese, y pues ahí yo aprendí preparaciones.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

02LR

- Pues la sembrada de las matas, el querer cuidar el medio ambiente, pero es que uno a veces se desilusiona porque uno limpiando y pasa la gente y bota cosas ahí. Qué día peleé con los muchachos estudiantes, vinieron y había una cisterna y la rompieron, y yo les dije: “deje de ser gamín, mijo, usted rompiendo eso”. No cuidan el medio ambiente, y ellos tienen las de perder, uno ya no pierde nada.

- Yo creo que el yacón.

- Yo trabajé en un local 17 años, entonces yo ya sé cocinar.

- La cantidad de alimentos que hayan

.

- Ah no, por ejemplo, yo no como fritos, muy de vez en cuando cocino fritos.

- Los fritos a mi nieto tampoco le gustan.

- Las tres veces en el día, o rara vez me como una galleta o así cualquier cosita que encuentre.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

03AM

- Pues no, no, nada, pues como le digo ya los años a uno ya no, esto cuando yo hubiera tenido cuarenta o cincuenta años, esto era una belleza.
- Todo, a mí me gusta todo, la carne poco porque pues no tengo con qué masticar.
- Yo un día hago verduras, otro día hago granos.
- Pues el sabor, y también lo que haya en el momento, lo que compren mis hijos.
- Ninguna.
- Pues a ellos yo les enseñé a comer de todo, si es verdura se la comen, si es grano es grano, y si un día no hay pa' más que pa' un arroz o una papa, pues se la comen.
- Pues comemos el desayuno, el almuerzo y la comida, y de vez en cuando el cafecito o el agua de panela.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

04JH

- Ninguno.
- La arracacha, papa, la yuca, la guayaba, el tomate de árbol, las frutas, así; la guanabana, el lulo.
- Con la arracacha hacemos sopa, sancocho, consomé, le echamos a la sopa de arroz. Sopa, arroz, fríjoles. No, pues todo eso lo hace mi esposa, yo a veces le ayudo, pero ella hace todo, es que nosotros venimos del campo y pues allá nos enseñaron todo.
- Pues los gustos.
- Las habas, una vez las preparamos, pero no, eso quedó muy feo.
- Las habas, eso no, eso es muy duro y eso le gusta al rolo, a mí no; tampoco como fríjol, arveja.
- Pues el desayuno, el almuerzo y la comida, y pues cuando nos da más hambre, pues nos paladeamos con tintico, con una galletica o pan tajado.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

05CP

- Pues a sembrar, y ya, aquí nos ayudamos entre todos. Aquí el que más participa es Don José. Y es que aquí hacemos de todo, digamos, cuando empieza a llover aquí tenemos que sacar todas esas matas para poder sembrar y que la lluvia entre en la tierra.
- A mí me gustan casi todo, no me hace daño nada.
- Pues a uno de pequeñito le enseñaron a cocinar y pues preparo de todo, que el arroz, que los frijolitos, las verduras.
- Pues digamos al preparar una ensalada me motiva eso porque sé que es saludable y me va a caer bien.
- Carne de cerdo, le cae mal.
- A mi hijo no le gusta la carne de cerdo.

- Gracias a Dios el desayuno el almuerzo y la comida, no me ha hecho falta nada.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

06JG

- Pues no muchos, porque vea: yo desde pequeño estuve en el campo y eso yo ya sé, sembrar y hacer de todo, eso yo ya tengo hartos conocimientos.

- Eso yo como de todo, pues es que mire que uno siembra de todo y come de todo, porque después de que termine una cosecha de algo, eso yo siembro otra cosa y así.

- Pues la esposa es la que prepara todos esos alimentos y eso digamos ella me dice, vea necesito acelga para hacer una ensalada, o zanahoria y así, y es que ella es la que cocina y la que nos hace todo a nosotros.

- Los alimentos que hayan en el momento, eso con cualquier cosa se hace algo, lo que se haga con arracacha con yuca.

- No, eso yo como de todo, eso no le pongo problema a nada.

- La esposa nos enseñó a comer de todo, eso no molestan por nada.

- Las tres veces: el desayuno, el almuerzo, la comida.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

07CL

- Muchos, muchos conocimientos porque hay cosas, hay muchos alimentos que uno no los había cultivado, no sabía que existían, entonces aquí hemos aprendido a cultivar y a conocer los alimentos.

- A mí el alimento que más me gusta son los cocidos, que se hace cocidos boyacenses, que se dice, pero hay mucha gente que no sabe qué es eso, pero eso es un cocido que se cocina digámoslo haba verde, frijol verde, papa, rubias, ibias, chuguas, y casi todo lo tenemos acá. Y lo otro, las sopas, los sancochos. Yo peleo más por sopa que por seco.

- Pues mi esposa realiza las preparaciones, pero en el momento en que ella no esté o por x razón se le ayuda, yo soy bueno pa' cocinar y cuando me toca cocinar, yo cocino, me fascina.

Y uno puede hacer o inventarse diferentes preparaciones, puede hacer uno dulces, puede hacer uno como postres, y muchas veces que salen bastantes grandecitas y maduras, y uno se las puede comer así crudas, que son deliciosas.

- Por gusto.

- No, todo lo consumo.

- Todo lo consumen.

- Es decir, yo como cuando me de hambre, claro que normalmente eso es el desayuno el almuerzo y la comida, pero por ejemplo yo desayuno y me da hambre por ahí a las nueve o diez de la mañana, pues yo tomo onces, pues tomo medias nueves, y por la tarde, eso gracias a Dios yo y mi familia no hemos aguantado hambre.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

08SM

- Muchos.

- La pasta, me encanta, así, así, me gusta eso que hacen con la espinaca, la tortilla de espinaca con banano, ushhh, deliciosísimo.
- Las tortillas, las abuelas nos las enseñaron a hacer allá en la fundación de ASOMIMA, allá nos enseñan a preparar alimentos, vienen de diferentes lados, y nos enseñan a la manipulación de alimentos.
- El gusto, pues que uno aprende, conoce más.
- Los frijoles, garbanzo, eso no, me sienta mal, porque tengo tendencias a sufrir del colon.
- Eso, el frijol, pues más que todo lo de grano, poco.
- Está mi desayuno y mi almuerzo. Nosotros poco comemos, no cenamos, porque no queremos, ya es por costumbre, o de pronto una avena o un café, pero comida como tal, en la noche no.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

09OL

- A aprender, uno como a tener, ¿cómo le digo?, cómo se siembra, cómo se hace el compost, muchas cosas.
- No, la preparación de la verdura, la preparación del grano que muchas veces uno lo cocina con cilantro cebolla y ya, entonces uno ya le enseñan a preparar más.
- Yo cocino en la casa, y mi mamá me enseñó.
- Porque me gusta, y muchas veces no me gusta como preparan la comida las otras personas. Yo ya estoy acostumbrada a lo que mis hijos y yo estamos acostumbrados, ya a lo que yo preparo, ellos no comen muy bien cuando prepara otra persona.
- No preparo casi el grano porque uno de mis hijos resultó enfermo del colon y el médico le prohíbe que el frijol, la lenteja, el garbanzo, el grano prácticamente. Sí lo consumo pero ya no como antes, que el frijol, la lenteja, pero a pesar de eso a mí nunca me ha gustado la lenteja, digamos hoy voy a hacer arroz, ensalada de atún, o sea cebolla cabezona, tomate y le revuelvo el atún. Eeee, pues es que no sé si papa chorreada, o plátano frito, ellos son los que dicen yo no quiero tal cosa, hágame tal cosa, de acuerdo a los gustos.
- Los granos.
- Tres veces: el desayuno, el almuerzo y la comida, y de vez en cuando café en leche a las tres o a las nueve.

CATEGORÍA 5: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

10DT

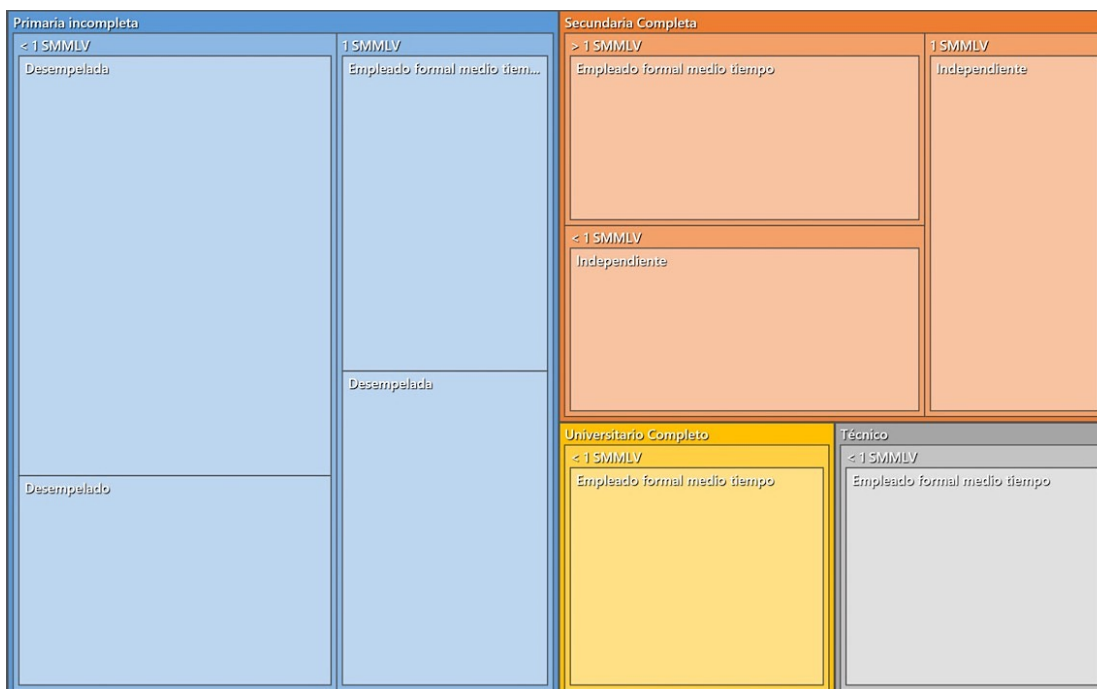
- Bueno, he aprendido a diferenciar algunas plantas porque no las conocía, he aprendido algunas cosas sobre el riego, sobre cuáles atraen mucho a la palomilla y cuáles no, eee,.. que hay que estarlas consintiendo, cuidando.
- Los que más me gustan, no pues me gustan mucho los granos, carne, pollo, todo eso.
- Pues acá no cocino, pero en mi casa sí, a mí me enseñó a cocinar mi mamá, pero también uno aprende, por internet, busco recetas y las preparo.
- Pues la necesidad de comer no.
- Por lo general gaseosa, no consumo, trato que por lo general, no tantas grasas, más bien que todo sea sudado o algo así.
- Hay unos que son intolerantes a la lactosa, entonces no, y por colon también, no pueden consumir granos, y ya por gustos unos no comen los vegetales.

- Mínimo tres.

ANEXO 6. CODIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

| Código asignado | Nombre del entrevistado | Huerta | Condición laboral |
|-----------------|-------------------------|-----------------|------------------------------|
| 01MC | Mariela de Cadena | Mariela | Empleada formal medio tiempo |
| 02LR | Ligia Rodríguez | DOMÉ | Desempejada |
| 03AM | Ana Moreno | Los Vecinos | Desempejada |
| 04JH | José Hernández | Los Vecinos | Desempleado |
| 05CP | Carmen Pachón | Los Vecinos | Desempejada |
| 06JG | Julio García | Don Julio | Empleado formal medio tiempo |
| 07CL | Calisto Leguizamón | Quebrada Limas | Empleado formal medio tiempo |
| 08SM | Stella Muñoz | ASOMIMA | Independiente |
| 090L | Olga Lozano | Los Abuelos | Independiente |
| 10DT | David Triviño | Fundación OASIS | Empleado formal medio tiempo |

ANEXO 7. MAPA JERÁRQUICO SOBRE NIVEL DE ESCOLARIDAD, INGRESOS ECONÓMICOS Y CONDICIÓN LABORAL



ANEXO 8. GASTOS DE ALIMENTACIÓN DE LOS HOGARES

| Sujetos | Gastos en alimentación | | | | | | | |
|---------|------------------------|----------------|---------|---------|----------------|---------|---------|---------|
| | 01MC | 02LR ; 10DT | 03AM | 04JH | 05CP ; 08SM | 06JG | 07CL | 09OL |
| Dinero | 800.000 | 300.000 | 850.000 | 450.000 | 500.000 | 700.000 | 600.000 | 200.000 |
| % | 10 | 20 | 10 | 10 | 20 | 10 | 10 | 10 |