



FACULTAD DE ESTUDIOS AMBIENTALES Y RURALES
MAESTRÍA EN DESARROLLO RURAL

TRABAJO DE GRADO
Presentado como requisito para optar al título de
MAGISTER EN DESARROLLO RURAL

**Territorio, Sistema agroalimentario y Cultura Alimentaria en la tierra del “Sumercé”
Estudio de caso Soracá Boyacá, Veredas Chaine y Rosal entre 1970 - 2019.**

Autora:
Julie Pauline Bustos Velandia

Directora
María Teresa Barón Cruz

Bogotá D.C., 31 de mayo de 2021.

ARTÍCULO 23, RESOLUCIÓN #13 DE 1946.

“La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de tesis.

Sólo velará porque no se publique nada contrario al dogma y a la moral católica y porque las tesis no contengan ataques personales contra persona alguna, antes bien se vean en ellas el anhelo de buscar la verdad y la justicia”

**Territorio, Sistema agroalimentario y Cultura Alimentaria en la tierra del “Sumercé”
Estudio de caso Soracá Boyacá, Veredas Chaine y Rosal entre 1970 - 2019.**



Fotografía propia. Soracá, 2020.

*Boyaquito sigo siendo, boyaco de Boyacá boyacense
dicen otros, pero a mí me gusta más,
decir que soy un boyaco y que soy de la tierrita,
por mil motivos que siguen palpitándome cerquita.*

*Boyaquito sigo siendo, Boyaquito y colombiano,
boyaco de todas partes, paisano de mis paisanos,
encantador de serpientes, pregonero de ilusiones,
tejendero de palabras, golpeador de corazones.*

*Boyaquito sigo siendo del pasado y del futuro,
con un láser en el pecho y un cuncho de peliagudo, con
átomos enruanados y satélite coplero,
con armadura de barro y espíritu carranguero.*

*Boyaquito sigo siendo, sonsonetero del habla,
querendón de las maticas, cerrero como una cabra y a
la vida de por vida agradecido le estoy,
por darme lo que me ha dado para ir por donde voy.*

Canción: Boyaquito sigo siendo.
Jorge Luis Velosa Ruiz.

Dedicatoria

A las campesinas y los campesinos boyacenses y colombianos, que todos los días con su distinguida, guerrera, admirable, loable y digna labor en los territorios, se echan al hombro un país entero.

A mi madre, mi padre y mi hermano.

Agradecimientos

A mis entrañables soraquenses, campesinos, campesinas y moradores de este pedacito de tierra fría que abraza el fuego de mi corazón con su calor y me sigue abrazando después de años memorables. A don Alfonso Rodríguez, María Eva Hernández, María Del Carmen Bernal, Nelson Quito, María Cristina Cuervo, Martha Combata, Edelmira Gonzáles, Margot Pacazuca, Martha Neva, Jacinta Pacazuca, Flor Alicia Campos, María Belén Duitama, Blanca Cecilia Pacazuca, Gloria Huertas, Ana Betulia Pacazuca, María Ludovina Martínez, Luz Herminda Forero, Blanca Susana Pira, Verónica Campos, Ana María Neva y Erica Estupiñán.

A María Teresa Barón, mi estimada colega y directora, a quien más allá de agradecerle la orientación, la motivación, el impulso y las discusiones, le agradezco por repensarse nuestra hermosa profesión desde estas esferas de conocimiento y demostrar que la Nutrición y Dietética pueden ser también ciencias transdisciplinarias, rurales y objetantes de la modernidad. Además, a todas y todos mis colegas que se piensan los territorios desde el amor, para así, transformar realidades.

Al espacio de la Maestría que me hizo coincidir con reales compañeros y compañeras, de esos con quienes, a pesar de las distancias y el tiempo, compartimos indignaciones por las injusticias e inequidades de nuestra Colombia rural.

A mi bella familia. Es una familia pequeñita, pero su amor, ánimo y paciencia son enormes, inagotables y siempre transformadores.

A la Empresa Social del Estado (E.S.E.) Centro de Salud Fe y Esperanza del municipio de Soracá y al Eje de Salud Pública de la Fundación Santa Fe de Bogotá, por permitirme datos epidemiológicos de la población del municipio como sustento para esta investigación.

Resumen

La ruralidad ha sido impactada a lo largo de la historia por el sistema económico imperante, la modernización, la globalización y el capitalismo. Los mayores afectados son los y las productores de alimentos, a quienes se les han exigido no solo para satisfacer sus necesidades alimentarias, sino para alimentar gran parte de la urbanidad del mundo. En Colombia la apertura económica y la revolución verde han acorralado a las y los pequeños productores a optar por la siembra de monocultivos y la especialización de estos, dejando de lado prácticas, saberes y costumbres propias. A raíz de esto, se ha acelerado la migración rural urbana, la urbanización de la frontera rural y se han disparado los niveles de inseguridad alimentaria, malnutrición y pobreza rural. Boyacá ha participado esta lógica mercantilista, deslegitimando, incluso involuntariamente, las prácticas tradicionales de siembra, comercio y consumo alimentos, por tanto, esta investigación pretende relacionar el territorio y el sistema agroalimentario local para poder estudiar algunos cambios en la cultura alimentaria, más precisamente en hábitos y memoria alimentaria en la población de dos veredas del municipio de Soracá.

El objetivo de la investigación fue a Analizar las relaciones entre las transformaciones en el territorio y los cambios en la cultura y sistema agroalimentario local de las y los pobladores rurales de las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá en Boyacá entre 1970 y 2019, valiéndose de la metodología cualitativa de tipo interpretativa inductiva para poder establecer las transformaciones territoriales y alimentarias de la comunidad desde sus propias voces, experiencias y sentires. Los hallazgos de esta investigación tienen que ver con las principales características del territorio leído principalmente a la luz del sistema agroalimentario local, los hábitos, cultura y memoria alimentaria y cómo la globalización, publicidad, sistema neoliberal de producción de alimentos y algunas actividades propias del municipio han hecho que se modifiquen o que se mantengan en el tiempo.

Abstract

Rurality has been impacted throughout history by the prevailing economic system, modernization, globalization and capitalism. The most affected are food producers, who have been required not only to satisfy their food needs, but also to feed a large part of the world's urban population. In Colombia, economic liberalization and the green revolution have cornered small producers into opting for the planting of monocultures and their specialization, leaving aside their own practices, knowledge and

customs. As a result, rural urban migration and urbanization of the rural frontier have accelerated, and levels of food insecurity, malnutrition and rural poverty have skyrocketed. Boyacá has participated in this mercantilist logic, delegitimizing, even involuntarily, the traditional practices of sowing, trade and food consumption, therefore, this research intends to relate the territory and the local agro-food system in order to study some changes in the food culture, more precisely in habits and food memory in the population of two villages of the municipality of Soracá.

The objective of the research was to analyze the relationships between the transformations in the territory and the changes in the culture and food system of the rural inhabitants of the Chaine and Rosal villages of the municipality of Soracá in Boyacá between 1970 and 2019, using the qualitative methodology of inductive interpretative type to be able to establish the territorial and food transformations of the community from their own voices, experiences and feelings. The findings of this research have to do with the main characteristics of the territory read mainly in the light of the local agri-food system, habits, culture and food memory and how globalization, advertising, neoliberal food production system and some of the municipality's own activities have caused them to be modified or maintained over time.

Palabras claves: Sistema agroalimentario local; Territorio: Hábitos alimentarios rurales; Cultura y Memoria Alimentaria.

Tabla de contenido.

Introducción.....	1
Capítulo 1. Soracá. La tierra del “Sumercé”.....	3
1.1 El Problema: La disminución de la transmisión de conocimientos y su influencia en el territorio y la alimentación.	3
1.2 El estado del arte.....	10
1.3 Territorio, Sistema agroalimentario local y Cultura alimentaria. El Marco Conceptual. ..	20
1.4 Objetivos.....	29
1.5 Metodología.....	29
Capítulo 2. El Contexto de los cambios en el territorio, los sistemas agroalimentarios y la cultura alimentaria en los últimos 50 años.	34
2.1 Lo internacional.....	34
2.2 Lo nacional-regional.....	39
2.3 Lo local.....	42
Capítulo 3. El territorio y el Sistema agroalimentario local en la tierra del “sumercé”. Resultados y Discusión.	46
3.1 Sistema agroalimentario local.....	46
3.2 Prácticas agrícolas y otras actividades desde la perspectiva de la comunidad.	55
3.3 Las principales transformaciones.....	57
3.4 Territorio y paisaje alimentario.....	58
Capítulo 4. Cultura, Hábitos y Memoria alimentaria en la tierra del “sumercé”. Resultados y Discusión.	72
4.1 Cultura alimentaria Y Territorio.....	72
4.2 Hábitos y Seguridad alimentaria y nutricional.....	91
Conclusiones y recomendaciones.	100
5.1 Conclusiones.....	100
5.2 Recomendaciones.....	103
Anexos.....	104
Referencias bibliográficas.....	124

Lista de Tablas

Tabla 1. Requisitos de los participantes de la investigación.....	30
Tabla 2. Características de los y las participantes de la investigación.....	31
Tabla 3. Categorías de Investigación.....	33
Tabla 4. Contexto internacional en los cambios en el sistema agroalimentario, territorio y hábitos y memoria alimentaria.....	39
Tabla 5. Características Biofísicas de Sistemas agroalimentarios identificados en fincas veredales.	47
Tabla 6. Componentes de los sistemas agroalimentarios identificados en las veredas Chaine y Rosal.....	47
Tabla 7. Ganancias en torno a las interacciones comerciales identificadas para un mes.....	48
Tabla 8. Distribuciones porcentuales de auto consumo vs venta de alimentos cultivados que generan relaciones comerciales en Chaine y Rosal.....	51
Tabla 9. Evaluaciones agropecuarias del municipio de Soracá 1985 – 2003 y 2007 - 2018.	53
Tabla 10. Cambios de los cultivos del sistema agroalimentario local desde los relatos de sus habitantes	57
Tabla 11. Coberturas de la vereda Rosal entre 1977 – 2019	63
Tabla 12. Coberturas analizadas en la vereda Chaine 1977 - 2019	66
Tabla 13. Componentes de alimentación diaria.....	92
Tabla 14. Valor comercial en 2019 de alimentos obtenidos desde el autoconsumo en Chaine y Rosal.	94
Tabla 15. Alimentos y medio de obtención de acuerdo con lo reportado en R24 horas - vereda Rosal.....	95
Tabla 16. Alimentos y medio de obtención de acuerdo con lo reportado en R24 horas - vereda Chaine.....	96

Listas de Gráficas

Gráfico 1. Importaciones en Colombia de Trigo, cebada, avena, papa y maíz en los últimos 50 años.	4
Gráfico 2. Fases de Recolección de información	32
Gráfico 3. Comportamiento de alimentos tradicionalmente producidos en Soracá de 2006 a 2018.	43
Gráfico 4. Cultivos dominantes con área sembrada entre 1985 y 2018.....	54
Gráfico 5. Relaciones entre el sistema agroalimentario, territorio y sistema agroalimentario en el contexto local, nacional e internacional.	70
Gráfico 6. Clasificación Nutricional de Adultos en el municipio de Soracá por áreas rural y urbana	98
Gráfico 7. Clasificación nutricional de niños y niñas menores de 5 años. Chaine y Rosal	99

Listas de Mapas

Mapa 1. Ubicación de Soracá Boyacá	9
Mapa 2. Veredas zona de estudio Soracá.	10
Mapa 3. Coberturas de veredas Chaine y Rosal. Año 1977.....	62
Mapa 4. Coberturas de veredas Chaine y Rosal. Año 2019.....	62

Listas de Ilustraciones

Ilustración 1. Elementos del marco conceptual. Construcción propia 2021.	21
---	----

Introducción

Mucho se ha estudiado alrededor de la alimentación, no obstante, es un tema tan amplio y complejo que hay que valorarlo desde diferentes perspectivas, no solamente la biológica. La alimentación puede ser el centro de la transmisión de una cultura, ¿si esta se transforma se transformará el territorio? ¿si cambia el patrón alimentario cambia la salud de las personas? ¿el patrón alimentario de los colombianos es inducido por el patrón alimentario global? ¿en la ruralidad se dan también estas transformaciones? Por la necesidad de responder estos interrogantes es difícil no teorizar acerca de lo tangible e intangible de la alimentación y como ella transforma el territorio las formas de relacionarse entre el hombre y la naturaleza y el sistema agroalimentario. La alimentación es el resultado de una apropiación cultural de prácticas infundidas por un sistema de producción de alimentos que favorece a pocos, mezclado con prácticas y tradiciones propias y ancestrales, cuya pérdida puede ocasionar el fraccionamiento y pérdida de su cultura en corto y largo plazo, apenas somos un ápice, una ficha de rompecabezas en este juego de alimentar al mundo.

De los interrogantes antes mencionados, es necesario entender las relaciones entre el territorio y la alimentación que impactan directamente la cultura alimentaria de una población, puntualmente en las veredas de Chaine y Rosal, “*la tierra del sumercê*”. Para los pobladores de Chaine y Rosal es importante reconocer sus tradiciones antiguas además de aceptar la incursión de actividades modernas adaptadas al contexto actual, de allí la importancia de este estudio, que busca reconocer la influencia de las prácticas conocimientos y tradiciones en torno a lo alimentario y territorial en el pasado de esta región boyacense de acuerdo al contexto global y las dinámicas regionales, logrando garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la población, manteniendo sus hábitos alimentarios, su cultura y memoria alimentaria.

Este trabajo es importante ya que permite evidenciar la relación entre las transformaciones territoriales, paisajísticas, geoespaciales y las transformaciones en las prácticas alrededor del sistema agroalimentario para la región en cuestión. Los alcances de este estudio abarcan la situación alimentaria y territorial desde el sistema agroalimentario local y a la luz de los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional; es decir que las categorías de análisis para esta investigación son el territorio, el sistema agroalimentario local y la cultura alimentaria, esta última abordada desde los hábitos y la memoria alimentarias. Algunas limitaciones de este trabajo se dieron a causa de la falta de proximidad y continuidad para el desarrollo de las herramientas cualitativas por la emergencia sanitaria, económica, política y social provocada por la COVID-19, esto dificultó ahondar en temas de interés económico en los sistemas agroalimentarios locales y en la preponderancia de lo “pecuario” en toda la investigación.

Se espera que la investigación en Soracá genere la concientización de sus pobladores e instituciones gubernamentales, permitiendo la toma de decisiones informadas y conscientes en torno a la promoción,

recuperación y fortalecimiento de hábitos de siembra, cultivo, preparación y consumo de alimentos en las comunidades rurales y para la orientación de la construcción de políticas públicas rurales, agropecuarias, agrícolas y en seguridad alimentaria y nutricional.

Esta investigación permitió reconocer desde la alimentación la importancia y la complejidad de la ruralidad en términos culturales y para el desarrollo rural, específicamente en el centro de Boyacá, donde las transformaciones alimentarias están atadas históricamente a dinámicas antropológicas desde lo social, político, económico, etc.

El objetivo fue analizar las relaciones entre las transformaciones en el territorio y los cambios en la cultura alimentaria y sistema agroalimentario local de las y los pobladores rurales de las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá en Boyacá entre 1970 y 2019. Para ello se realizó un estudio desde el enfoque cualitativo centrándose en particularidades del lugar, de las personas y sus experiencias de vida permeadas, por fenómenos culturales, entre otros, dando como resultado un análisis de corte interpretativo-inductivo desde un estudio de caso. La recopilación de la información se hizo a través de técnicas y herramientas de corte cualitativo y de acción participativa como entrevista semiestructurada, gráfico histórico, diagrama temporal, una entrevista de consumo de alimentos durante 24 horas y observación directa; además de una herramienta cuantitativa que permitió un breve análisis de bases de datos nutricionales; además de todo lo correspondiente a la revisión de fuentes secundarias como documentos de archivo, fotografías y entrevistas.

Este documento se organizó en cinco capítulos, el primero, contiene la problemática, unidad de análisis, metodología, estado del arte, marco conceptual y objetivos. El segundo describe brevemente el marco histórico y contextual que ha dado lugar a las relaciones entre los cambios en el territorio, los sistemas agroalimentarios y la cultura alimentaria en los últimos 50 años en el ámbito internacional, nacional y local. El tercer capítulo presenta los resultados y la discusión de las interacciones entre el territorio y el sistema agroalimentario local. Por su parte, el cuarto capítulo se enfoca en la descripción y análisis de los hábitos, cultura y memoria alimentaria de los y las pobladoras de las veredas estudiadas. El quinto capítulo comprende las conclusiones y recomendaciones del trabajo de grado.

Capítulo 1. Soracá. La tierra del “Sumercé”

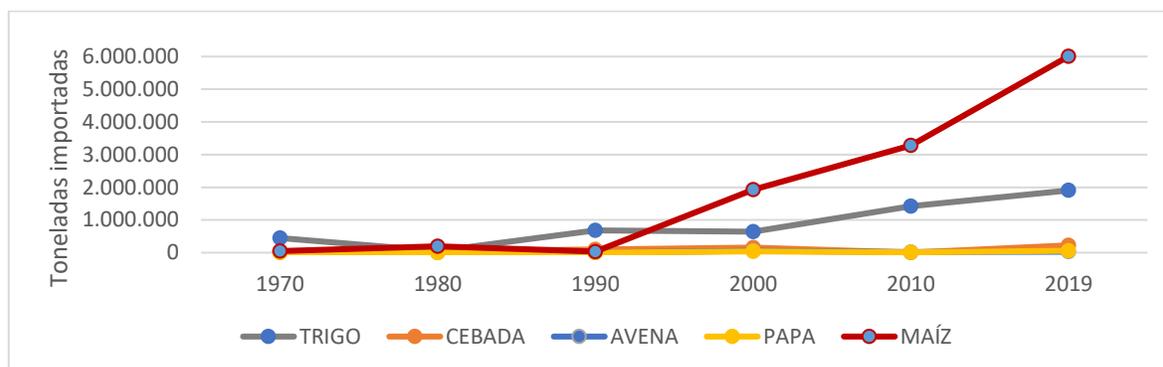
1.1 El Problema: La disminución de la transmisión de conocimientos y su influencia en el territorio y la alimentación.

Actualmente, la “ruralidad” en el mundo cursa una transición sin precedentes que obedece al sistema económico mundial, la modernización, la globalización y el capitalismo. Una manifestación de esta transición son las fuentes y cantidad de ingresos de pobladores rurales, esto asociado a la productividad de los alimentos que comercializan, los cuales están en función de satisfacer la demanda de las poblaciones urbanas.

La urbanización ha exigido al campo la mecanización y utilización de tecnologías que maximicen la producción de ciertos alimentos y, aunque, parte de la dieta depende de los alimentos nacionales, cada vez son más los alimentos importados, por su gran demanda y por su necesidad en el cambiante patrón de hábitos alimentarios. En Colombia, el valor de las importaciones hasta el mes de abril de 2020 ascendía a USD\$3.096,8 de los que 18,9% es aportado por los productos agropecuarios, alimentos y bebidas, correspondiendo a USD\$ 585.3 (DANE & DIAN, 2019). Una cantidad considerable para un país de vocación agrícola y con cerca de 43 millones de hectáreas disponibles para la producción agropecuaria (DANE, 2014) de las que únicamente el 19,7% se usan para cultivos agrícolas (8,5 millones de has).

Desde los años noventa, se ha priorizado la importación de algunos alimentos, aun cuando Colombia tiene capacidad de producirlos, esto inició con el modelo neoliberal de apertura económica, que sucedió al modelo de sustitución de importaciones, tal como se observa en el siguiente gráfico, donde se evidencian algunos alimentos importados como el trigo, cebada y maíz, el comportamiento de este último muestra su creciente importación desde 1990, para el año 2019 se importaban 6 millones de toneladas de maíz; lo que sucede de manera similar con la papa que, para 1990 paso de importar 5 millones de toneladas a 59 mil millones de toneladas en el año 2019 (DANE & DIAN, 2019).

Gráfico 1. Importaciones en Colombia de Trigo, cebada, avena, papa y maíz en los últimos 50 años.



Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Datos del DANE – Estadísticas de importaciones 1970, 1980, 1990, 2000, 2010 y 2019, basadas en las posiciones arancelarias de los alimentos.

Los efectos económicos de estas dinámicas impactaron el sector agrícola, con la liberación comercial se dio un “desequilibrio de los aranceles” que controlaban las importaciones, desplazando los productos nacionales como cereales (trigo y cebada), arroz, leche y café por productos importados, generando en países con economías emergentes, dependencia a las importaciones, dejando a los y las pequeñas productoras y campesinas en desventaja competitiva frente a la industria extranjera (Nájjar, 2006).

Según cifras del Ministerio de Agricultura a 1994, por lo menos un millón de campesinos perdieron el capital invertido en los cultivos, por las altas tasas de interés de los créditos y la baja rentabilidad de su producción, como consecuencia de la reducción de barreras arancelarias que permitían la entrada de productos extranjeros cuyos costos eran menores y por tal razón su precio más bajo, de mejor calidad por la avanzada tecnología aplicada a ellos, convirtiéndose en bienes atractivos al consumidor, incrementando la demanda de los mismos y dejando de lado la producción nacional proveniente del sector primario en Colombia (Nájjar, 2006, p 19).

Con esta situación, los cultivos ilícitos en el país aumentaron cerca de 200% del 90 al 2000 y los monocultivos propios de megaindustrias también aumentaron (Nájjar, 2006), con ello, la especialización de los cultivos entró en auge, priorizando aquellos cultivos aprovechables de acuerdo con los nichos de mercado nacionales e internacionales, dependiendo de la oferta y demanda de los mercados. Lo que ha fortalecido el sistema alimentario global, debilitando los sistemas agroalimentarios locales y los actores que participan en ellos.

Las exigencias del mercado agrícola y alimentario global demandan a las y los campesinos y pequeños productores, cambiar sus intereses en relación con el uso de la tierra. Esto, sumado a escasas oportunidades laborales en el campo y la oportunidad de empleo en la urbanidad, fueron, y continúan siendo, unas de las causas para desatar la migración rural-urbana y el abandono de las prácticas propias del campo (FAO, 1999; Gentilini, 2016).

La migración rural urbana ha estado relacionada con el envejecimiento del campo, el 21% de los productores hombres y el 11,7% de las mujeres se concentran entre los 40 y 54 años, mientras que la población menor de 20 años no alcanza los 5 puntos porcentuales (DANE, 2014). Además, con la inseguridad alimentaria que en Boyacá, asciende a un 58,7%, superando el promedio nacional (ENSIN, 2015) y con el acceso a educación, a la que no accede el 20% de la población rural (16,8% es analfabeta) (DANE, 2014). Por su parte, en Boyacá se ha establecido una relación directa entre el crecimiento económico, y los procesos migratorios de la población más joven que en ocasiones impacta la capacidad productiva del municipio (López, Martínez, Martínez-Cañas, & Vargas, 2018).

Ahora bien, frente a la propiedad de la tierra, el Censo nacional agropecuario (2014), señala que, de los 111,5 millones de hectáreas del área rural colombiana (rural y dispersa), el 69,5% de los productores agrarios ocupan el 5,2% del área total de las unidades productivas agropecuarias (UPA) con unidades de tamaños inferiores a 5 hectáreas; a la vez que el 0,2% de los productores poseen UPAS de 1.000 hectáreas o más, ocupando el 32,8% del área total (DANE, 2014). En Boyacá, las UPAS cumplen con las características de ser de tamaño pequeño, con ello, los y las campesinas y pobladoras rurales se han reducido a espacios pequeños que limitan su quehacer. Según el DANE, las UPAS con tamaños inferiores a 5 hectáreas (ha) se dedican principalmente a fines agropecuarios, lo que aplicaría para el caso boyacense donde predominan las unidades de producción agropecuaria de aproximadamente dos hectáreas (DANE, 2014).

El tamaño y la capacidad de las unidades productivas puede influir en el cultivo para el autoconsumo, por ejemplo, la mitad de la población rural no cuenta con lotes para cultivos destinados al autoconsumo y de este modo, menos de un cuarto de la población rural destina al autoconsumo los alimentos que producen (DANE, 2014) (lo que no significa que no puedan producir para autoconsumir de maneras alternativas, por ejemplo: sembrar en espacios diferentes a un lote de tierra, como macetas o botellas). Sumado a esto, tan solo un cuarto de la población rural se asocia u organiza en pro de acciones colectivas y solo esta misma cantidad recibe asistencia técnica agropecuaria

(DANE, 2014). Además, 7 de cada 10 campesinos no cuentan con maquinaria para desempeñar actividades agropecuarias y cerca del 10% de esta población no accede a servicios de salud y en los contextos donde la vulneración de derechos es continua, la inseguridad alimentaria y nutricional (INSANH)¹ se da en 6,5 hogares rurales de cada 10 (ENSIN, 2015).

En Boyacá, departamento ubicado en el centro del país y diverso en lo referente a producción alimentaria, se produce cerca del 4% de la producción agroalimentaria nacional, ya que cerca del 65% de sus tierras son usadas para producción agropecuaria (DANE, 2014). No obstante, en Boyacá se han privilegiado las dinámicas mercantilistas que imperan en la lógica neoliberal de producción alimentaria mundial, potenciando, entre otras, las formas productivas alrededor de los monocultivos. Es así como, en Boyacá hay presencia de uno de los monocultivos más importantes del país, la papa, que alcanza el 13% de la producción interna de alimentos en el departamento, convirtiéndose en el tercer productor a nivel nacional (DANE, 2014).

Las problemáticas antes mencionadas se dan en todo el país y en un escenario local podrían ser más fáciles de identificar, por ello esta investigación se desarrolló en el municipio de Soracá, en Boyacá, que se ubica a 7 kilómetros de la capital del departamento. Soracá está sobre los 2.942 msnm y el 74,3% de su población se encuentra en el área rural (DNP & DANE, 2021), donde producen gran variedad de alimentos; aun así, la principal fuente de ingresos es el monocultivo de la papa (Municipio de Soracá, 2016), el cual requiere una amplia utilización de paquetes tecnológicos para su cosecha exitosa, lo que ha hecho que la población productora de papa los use constantemente para responder a las dinámicas propias del mercado nacional y del sistema económico imperante, siendo funcional al mercado y deslegitimando -incluso involuntariamente- las prácticas tradicionales de siembra, comercio y consumo de alimentos.

En lo referente al consumo de alimentos, en el municipio, a causa de los cambios en hábitos y estilos de vida, se encuentran en aumento las enfermedades relacionadas con la alimentación como la obesidad, hipertensión, diabetes (tipo II²) y enfermedades cardiovasculares, estas se presentan prominentemente en población adulta mayor (mayor de 60 años) (ESE Centro de Salud Fe y Esperanza, 2019), esto explicado por la FAO (2018a), puede deberse a un patrón de alimentación

¹ La inseguridad alimentaria y nutricional se da cuando en los hogares no hay acceso seguro y permanente a alimentos suficientes en cantidad y calidad, para una vida sana y activa (ENSIN, 2015).

² La Diabetes tipo II puede tener su origen en la incapacidad del cuerpo para utilizar eficazmente la insulina, lo que a menudo es consecuencia del exceso de peso, los inadecuados hábitos alimentarios o la inactividad física. Fuente: OMS.

desequilibrado, en donde la población depende de alimentos de bajos precios y baja calidad, los cuales no son propios del territorio.

Ahora bien, de acuerdo con la relación de la calidad de la alimentación y la aparición de estas enfermedades, autores como De Chávez et al (1993); Tacoli (2015), Togo et al (2016) y Trujillo & Arocha (2017) han encontrado que en la ruralidad hay un mayor consumo de alimentos fuentes de carbohidratos (tubérculos, plátanos, arepas, pan, tortas o tortillas), grasas saturadas (principalmente hidrogenadas: manteca, margarina), chicharrón, refrescos y leguminosas en las áreas rurales. Y aunque, el consumo de alimentos “chatarra”³ es menor que en lo urbano, se da con una frecuencia cada vez más alta (De Chávez, Valles, Blatter, Avila, & Chávez, 1993; Tacoli, 2015; Togo, Romero, Vásquez, Chávez, & Caro, 2016; Trujillo & Arocha, 2017). Mientras que el consumo de carnes magras, frutas, verduras y leche se da en menor medida (FAO, 2015).

Esta investigación pretende relacionar el Territorio, el Sistema agroalimentario local y la cultura alimentaria para poder estudiar algunos cambios en ellos, a partir de las transformaciones en algunas actividades propias de la población de estudio, entendiendo la importancia de la alimentación, las relaciones alrededor de esta y las redes territoriales. Para ello, se debe entender que los procesos de construcción del territorio establecen una tradición y una cultura sobre las cuales se soporta una identidad y una territorialidad, que además pueden ser reconfiguradas (Dirven et al., 2011).

Entonces, la alimentación juega un papel fundamental, entendida como una construcción social, a través de ella se transmiten conocimientos y saberes culturales que permiten consolidar lazos de unión colectiva (familiares o no), generando fuertes interacciones sociales y de arraigo con el territorio alrededor del conjunto de conocimientos, tradiciones, prácticas y costumbres que caracterizan un pueblo en un tiempo determinado, es decir, de su cultura (Contreras, 1992).

Ahora bien, todos los factores descritos hasta aquí, influyen y determinan las transformaciones territoriales, en el sistema agroalimentario local y en los y las campesinas en Colombia, modificando su cultura en patrones, conocimientos, prácticas y experiencias históricas en relación con la alimentación y la memoria alimentaria, lo que hace evidente una ruptura en la reproducción y

³ La comida chatarra hace referencia a los alimentos industrializados, no saludables, nutricionalmente desequilibrados, con un alto contenido de azúcares, grasas y/o sal y baja en cantidad de fibra, minerales y vitaminas, por ejemplo: embutidos, enlatados, empaquetados, bebidas azucaradas, entre otros (Macri, Gugliemolti & Friedman, 2012).

transmisión de prácticas culturales entre generaciones y, por lo tanto, la desaparición de parte de la cultura alimentaria de un territorio, como lo manifiesta la ENSIN 2015:

En todo el país se evidenció un sentimiento de nostalgia por la pérdida de ritos alimentarios que cohesionaban a los hogares: moler el maíz para amasijos, hacer paseos, elaborar tortas, sacrificar animales para una preparación especial. Muchas de estas experiencias están dejando de hacerse o se pierden al fallecer los adultos mayores del hogar. Esta situación es percibida con preocupación tanto por los adultos jóvenes de las cabeceras como por los adultos mayores del área resto (ENSIN, 2015, p. 120).

Con base en las anteriores premisas, el interés de esta investigación se centra en indagar el porqué de la continuidad, limitación o transformación en la realización de estas prácticas y su impacto en los cambios de dos de las doce veredas de Soracá (Chaine y Rosal), ya que estas, tradicionalmente han estado dedicadas a la producción agrícola, ganadera y lechera y sus pobladores han podido participar de procesos de formación en agricultura y educación en seguridad alimentaria y nutricional a través de escuelas de campo. Por ello se esperaría que las transformaciones en su territorio basadas en los cambios en el sistema agroalimentario local sean notorias -quizá problemáticas- e interroguen a sus habitantes en torno a la nostalgia y demás sentimientos que evocan desde los hábitos y la memoria en torno a la alimentación y al territorio de las y los pobladores o a los cambios positivos en los hábitos alimentarios de siembra, cosecha y consumo de alimentos, teniendo en cuenta las dinámicas propias del municipio para así dar respuesta a las preguntas:

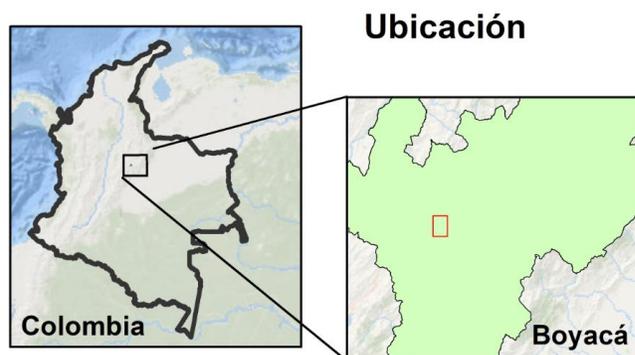
¿Cómo se han dado las relaciones y transformaciones en el territorio, el sistema agroalimentario local y la cultura alimentaria en las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá en Boyacá entre 1970 y 2019? ¿Cuáles han sido los cambios en la cultura alimentaria a la luz de los hábitos alimentarios y la memoria alimentaria de estos territorios?

1.1.1 Soracá, la tierra del “sumercé”. Zona de estudio.

Soracá, es un municipio en la provincia Centro a 7 km de Tunja, la capital del departamento, en el que hay 6.608 habitantes y el cual se ubica sobre los 2.942 msnm. Sus condiciones agroclimáticas corresponden con el clima frío (cuenta con 49 ha de páramo) y su pluviosidad es media (con 1000 a

1500 mm) (Municipio de Soracá, 2016), su ecosistema se encuentra entre bosque húmedo montañoso, por ello este municipio produce una gran variedad de alimentos, siendo la principal fuente de ingresos para los productores, el monocultivo de la papa.

Mapa 1. Ubicación de Soracá Boyacá



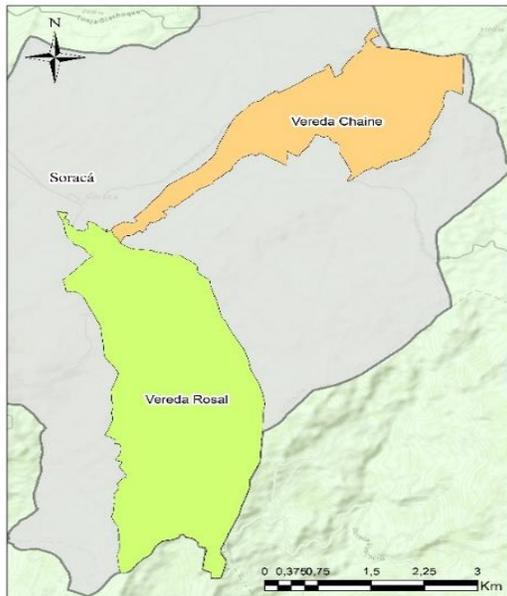
Fuente: Elaboración propia para esta investigación.
Metodología de clasificación Corine Land Cover.

En Soracá el 74,29% de la población se concentra en el área rural mientras que el 25,71% está en el área urbana (DNP & DANE, 2020). Las mujeres son el 50,3 % y los hombres el 49,7% de la población. El 18,6% de población del municipio es menor de 19 años, mientras que la población adulta mayor (mayor de 60 años) corresponde al 7,5 % del total de la población (DNP & DANE, 2021).

Soracá tiene una fuerte influencia religiosa, es un municipio en el que muchas actividades económicas giran en torno a ello, ya que allí se desarrollan *misas de sanación* que conglomeran una cantidad multitudinaria de personas varios días al mes. Estos oficios litúrgicos impactan el transporte, el comercio, la economía y el turismo en el municipio, además de impulsar el sector de la construcción haciendo también que el municipio se expanda y que se produzcan inequidades en el acceso a bienes de uso común como el agua, que en el municipio escasea, el 60% de la población no cuenta con acueducto ni alcantarillado (Municipio de Soracá, 2016).

La vocación del municipio es agrícola, las tierras de Soracá son propicias para producir papa, trigo, frutales y pastos, siendo la papa (*Solanum tuberosum*) el cultivo predominante, el que, en ocasiones se asocia con arveja, maíz y haba (ESE Centro de Salud Fe y Esperanza, 2019). No obstante, la situación de Seguridad alimentaria y nutricional del municipio, deja ver una concentración en la adquisición y consumo de alimentos fuentes de carbohidratos y grasas como embutidos, enlatados, licores, comidas rápidas y empaquetadas, incrementando la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes y la obesidad (Trujillo & Arocha, 2017).

Mapa 2. Veredas zona de estudio Soracá.



Fuente: Elaboración propia para esta investigación

En el municipio hay doce veredas, en dos de ellas se centró esta investigación (mapa 2). Estas dos veredas, Chaine y Rosal, son equidistantes y habitualmente han sido de vocación agrícola y en menor medida ganaderas y lecheras. La vereda Chaine es muy próxima por sus relaciones socioterritoriales con el centro poblado del municipio, mientras que Rosal tiene una extensión mayor, por lo que sus habitantes se encuentran más dispersos, por ello sus formas de relacionarse pueden estar determinadas conforme a su cercanía con la cabecera municipal. Adicionalmente, Chaine y Rosal, tal como el municipio, también tienen vocación agrícola,

1.2 El estado del arte

Este estado del arte se concentró en cuatro apartados, el primero contempla revisiones alrededor del sistema agroalimentario mundial, regional y local, el segundo apartado reconoce discusiones en torno a las transformaciones alimentarias y territoriales. El tercer apartado identificó estudios de cultura alimentaria que hacen referencia puntual a los hábitos alimentarios y/o a la memoria alimentaria de las personas. Finalmente, el cuarto contiene investigaciones realizadas en Soracá, los estudios de los dos primeros apartados permitieron caracterizar los acontecimientos alrededor del sistema agroalimentario local en función del global, además de ampliar el conocimiento de la zona de estudio y de sus pobladores

1.2.1 El sistema agroalimentario

En un contexto internacional, do Nascimento (2019) presenta un análisis desde las consecuencias económicas, sociales y ambientales del sistema agroalimentario imperante, principalmente acaecidas por el control que ejerce el modelo capitalista de desarrollo sobre la alimentación mundial. El control de las elites sobre la producción de alimentos en el mundo ha provocado la concentración del poder en las grandes corporaciones generando que las decisiones en torno al sistema agroalimentario no

sean tomadas por los territorios locales, por ello el autor considera que el sistema agroalimentario en función del modelo capitalista es insostenible en términos económicos, sociales y ambientales, y por ello requiere con urgencia la introducción de nuevos poderes que permitan reordenarlo, como alternativas propone la economía social solidaria y la economía de los bienes comunes para poder construir un sistema agroalimentario de base ecológica que genere el empoderamiento de las asociaciones que trabajan modelos alternativos de producción de alimentos (do Nascimento, 2019).

En búsqueda de responder cuál es el origen del sistema agroalimentario vigente a nivel mundial y regional en Ecuador, León (2018) hace un análisis del sistema agroalimentario y sus debates alrededor de como alimentar el mundo preservando los recursos teniendo en cuenta la contundente entrada del capitalismo en el siglo XX, reconociendo los regímenes alimentarios y la participación de las instituciones y corporaciones en la transformación del sistema agroalimentario dominante (León, 2018).

Marina Dimasso (2012) realiza una tesis que se acerca a dar respuesta a qué es y cuáles son las alternativas existentes al sistema agroalimentario dominante, así como su eficacia para transformarlo. En esta búsqueda indaga en la diversidad de discursos alrededor de la soberanía alimentaria con una posición crítica al sistema dominante de producción de alimentos y encuentra la soberanía alimentaria y las redes alimentarias alternativas como una posibilidad que cuestiona el sistema agroalimentario y re-politiza el hecho alimentario. Dentro de las principales conclusiones se encontró que el sistema de producción, distribución y consumo de alimentos está fuertemente influenciado por la industrialización e internacionalización de actividades agrarias en función de los mercados en la lógica productivista (Di masso, 2012).

Estas tres primeras investigaciones nutren el presente trabajo puesto que discuten los factores que han determinado el sistema agroalimentario mundial y cuales han sido sus causas y efectos para la población mundial, particularmente para quienes producen alimentos. Son importantes también puesto que señalan la implementación de alternativas al modelo dominante de producción de alimentos desde las mismas comunidades, además porque brindan un contexto muy amplio de la situación del sistema agroalimentario mundial y de una buena parte del contexto latinoamericano.

En contraste con las anteriores investigaciones, López (2013), hace una proposición para el sistema agroalimentario que no lo cuestiona, sino que, en miras de mejorar su componente financiero, plantea la innovación como un aspecto clave de este, que, en los territorios, permite el mejoramiento de la

productividad, así como su sostenibilidad en el tiempo. Valencia España es el territorio de estudio, donde plantea mejorar el conocimiento del sistema de innovación en el sector agroalimentario. De ello resulta que, el sistema agroalimentario de Valencia es moderadamente innovador por causa de la demanda final, la que motiva la innovación, además pone en evidencia que las empresas de carácter corporativo y con cercanía a la academia mejoran su innovación, finalmente, señala que las zonas rurales no son obstáculos para lograr la innovación en las empresas, mientras que la especialización agrícola si puede llegar a serlo (López, 2013). Es de resaltar que, para este trabajo se tendrá en cuenta lo que López denomina valor agregado, a la hora de analizar las relaciones de cultura alimentaria con el valor agregado que han dado los habitantes de Soracá a algunas preparaciones haciendo que ellas permanezcan o no dentro de su cotidianidad.

Ahora bien, en el documento cuando el olmo pide peras, Heras (2010) hace una aproximación al sistema agroalimentario catalán, esto comparando las necesidades alimentarias con las afectaciones en términos ambientales y energéticos para la población. Así que cuantitativamente relaciona la relación entre la alimentación y la energía visibilizando dependencia energética del modelo agroalimentario convencional e intensivo, esto además comparado con el modelo de producción agroecológico, es así que describen los “consumos energéticos” de las cadenas productivas desde la obtención del alimento hasta el consumo caracterizando el sistema agroalimentario catalán (Heras, 2010). Para esta investigación, invita a cuestionar qué tanto los sistemas agroalimentarios de Boyacá inciden en los impactos ambientales del país y en este sentido a cuestionar también las prácticas que se han transmitido desde generaciones anteriores, no solamente en términos de garantizar la memoria alimentaria o la productividad, sino la sostenibilidad del agroecosistema.

Para el contexto colombiano, Ordoñez (2010) expone algunas características del sistema agroalimentario en su búsqueda de la maximización de utilidades y en consecuencia con la vulneración del derecho a la alimentación adecuada, soberanía y seguridad alimentarias, lo que en Colombia dio impulso a fenómenos como el desplazamiento de comunidades rurales, el despojo de tierras, el incremento en la siembra de cultivos para alimentación animal y producción de combustibles. El autor presenta la experiencia de la Fundación San Isidro de Duitama, quienes desde la agroecología le hacen frente al sistema agroalimentario globalizado (Ordoñez, 2010). Este trabajo brinda a la presente investigación contexto sobre el impacto del sistema agroalimentario mundial en Boyacá y las posibles alternativas que surgieron en Duitama como respuesta a las crisis por la globalización de la alimentación.

El papel del ingreso económico por parte de los productores determina en gran medida el sistema agroalimentario, por ello, la investigación de Avendaño y González (2015) ayudan a este trabajo a entender las dinámicas alrededor del cultivo de la papa, ya que logran un acercamiento participativo con la comunidad que deja ver las inquietudes alrededor de las decisiones que deben tomar los productores de papa en relación con si continuar con la actividad, diversificarla, combinarla o arrendar el espacio donde se desarrolla (Avendaño & González, 2015).

1.2.2 Transformaciones alimentarias y territoriales.

A continuación, se describen estudios que, a través de la alimentación, percepciones y transformaciones, pueden preservar las tradiciones, prácticas y conocimientos de una comunidad, fortaleciendo su identidad y su Territorio.

Internacionalmente, Ayuso y Castillo (2017) proponen un estudio que relaciona la globalización, la nostalgia y la alimentación, esto desde la influencia de la globalización en los significados que asignan a la alimentación algunos grupos de personas de diferentes estratos, Allí se expone de manera interesante como las sociedades han incluido los alimentos procesados a su cotidianidad a raíz de condiciones socioeconómicas determinadas, cambiando toda la perspectiva alimentaria de Mérida en México. Las autoras proponen un marco de análisis interesante que es útil para la investigación en curso, puesto que analizan cómo los cambios han generado incertidumbre acerca de lo “sano” y nostalgia por lo que se consumía en tiempos pasados, así mismo la preocupación frente a un nuevo patrón alimentario homogenizante y “saludable” que desconoce dietas tradicionales (Ayuso & Castillo, 2017).

Por su parte, Moreira (2006) en Portugal, hace una comparación entre dos generaciones y en dos territorios particulares. La autora propone el “patrimonio alimentario” como determinante de las transformaciones en las prácticas y en la transmisión de saberes, teniendo en cuenta la memoria (específicamente los recuerdos). Además, el patrimonio alimentario como facilitador del mantenimiento de prácticas relacionadas con lo alimentario y como un factor que puede evitar que una práctica se reproduzca o no, denominando este fenómeno como “Memoria Selectiva”. El análisis de esta investigación se agrupa en aspectos que mantienen y consolidan la identidad desde la alimentación, teniendo en cuenta factores del mercado y del sistema económico que influyen en la transmisión de la memoria, en este caso, de la memoria selectiva (Moreira, 2006). La comparación entre dos territorios que hace este estudio se tuvo en cuenta para la presente investigación, además de

los puntos de análisis alrededor de los factores del mercado y del sistema económico en la influencia en la transmisión de conocimientos alrededor de la alimentación.

Del mismo modo, Montes (2003), reconoce los cambios en el consumo de alimentos en dos comunidades indígenas, además de sus causas y consecuencias en términos culturales, socioeconómicos, productivos, infraestructurales, de generación de ingresos y de hábitos alimentarios. Las comunidades con quienes realiza la investigación están asentadas en zonas protegidas de México y tienen serias problemáticas alimentarias y nutricionales. Un factor clave para esta investigación es el abordaje que hace la autora desde el enfoque de género (Montes, 2003).

Ahora bien, en Colombia, Duarte (2015) realizó una investigación con la comunidad indígena de los Yukpas en la Serranía del Perijá, con esta investigación abordó los cambios en la sociedad de esta comunidad a raíz de conflictos territoriales inter e intra étnicos y como esos conflictos han transformado el “problema alimentario” (Duarte, 2015). Este estudio amplió el marco de problematización de la investigación actual, esto debido a que señala que, a pesar de la cultura propia de los Yukpa, su dependencia de las prácticas occidentales era irremediable a la vez que podía determinar situación de pobreza e inequidad en la comunidad indígena, esto aplicado a un contexto campesino puede exacerbarse por lo que resulta interesante para el caso de Soracá analizarlo en un marco histórico.

En el departamento de Boyacá, se realizó una investigación acerca de “Alimentos prehispánicos, alimentos promisorios”, en ella, una gran parte se centró en la papa y su importancia para todo el país desde las perspectivas etnobotánica, arqueológica y agronómica. Recopilaron nombre, formas, consumo y conservación de estos alimentos en 18 municipios del departamento, reconociendo la transformación del paisaje causada por el abuso de insumos agrícolas, explotación minera y petrolera que aumentaron la erosión del suelo y disminuyendo la biodiversidad del departamento desde la revolución verde (López, 2015), para la presente investigación se tuvieron en cuenta los aspectos analizados en relación con la transformación del paisaje por el uso indiscriminado de insumos agrícolas propuestos por López.

En consonancia con la anterior, en Turmequé y Ventaquemada en Boyacá durante los años 2008 y 2011 se realizó un proceso de conservación de algunas especies y la salvaguarda de conocimientos en torno a la alimentación, esto a través de un proceso de investigación participativa, donde se caracterizaron y diagnosticaron tubérculos nativos, de la mano del fortalecimiento organizativo y

capacitación constante de las comunidades campesinas participantes (Clavijo, 2015). Durante esta investigación se resaltó la diversificación alimentaria, la seguridad alimentaria, la politización de la alimentación y la agroecología, todos como instrumentos para lograr la Soberanía Alimentaria y darle legitimidad a conocimientos, prácticas y saberes de los integrantes tradicionales de las comunidades. Esta investigación compiló recetas tradicionales con Rubas, Ibias y Cubios, producidos y preparados por la comunidad (Barón, Clavijo, & Combariza, 2010).

También en Colombia, se realizó una investigación relacionando la Cultura Alimentaria y el estado nutricional de algunas personas. Esto se desarrolló en Acaandí, un municipio ubicado al norte del departamento de Chocó. Esta investigación tuvo en cuenta la influencia del conflicto armado, y otras condiciones como desempleo, desplazamiento y la invisibilización gubernamental en la Cultura Alimentaria de los pobladores del municipio. En la investigación se realizó un recorrido histórico por las prácticas alimentarias, basado en la observación participante y en revisión de fuentes secundarias (Pérez, 2004).

Los anteriores estudios presentan una contribución en la relación entre la alimentación y las dinámicas a su alrededor que tienen efectos en los cambios territoriales o viceversa, teniendo en cuenta, lo paisajístico, la consolidación de redes de pobladores y pobladoras campesinas, la constitución de formas organizativas y la historicidad de las prácticas alimentarias (siembra, cosecha y consumo). Se puede identificar la intrínseca relación entre el territorio, la alimentación y el sistema agroalimentario, el cambio de una de ellas impacta a las demás, derivando en cambios interdependientes, tal como se evidencia a continuación.

1.2.3 Cultura, hábitos y memoria y alimentarias.

En este apartado, se recopilaron estudios desde diferentes áreas, Sociología de la alimentación, Sociología del consumo, Nutrición y dietética, Desarrollo rural y Antropología relacionados con la cultura y la memoria alimentarias. Los estudios a continuación permiten dar una base a este trabajo desde los enfoques ya mencionados.

En relación con la cultura alimentaria, en Boyacá, los estudios de cultura alimentaria se relacionan con gastronomía predominantemente, por ejemplo, Vargas & Gama (2018) estudian el alimento como

parte del patrimonio cuando se entrelaza con la versión turística de la gastronomía, entonces proponen la alimentación de la provincia centro de Boyacá como un atractivo turístico y como centro de una ruta gastronómica tradicional. Mientras Vega & López (2012), realizan una descripción y recopilación de memorias de las comidas y bebidas típicas del departamento, así como el origen de los alimentos que se incorporan en dichas preparaciones y su importancia para las comunidades de Boyacá, adicionalmente, presentan la trazabilidad de estas preparaciones en un mapa gastronómico. Como conclusión señalan la amenaza para la cultura alimentaria de Boyacá por las “nuevas” influencias culturales y los ritmos de vida (Vargas & Gama, 2018; Vega & López, 2012).

Por su lado, Salazar & Torres (2018) realizaron un acercamiento a la descripción de los aspectos socioeconómicos y culturales de la práctica alimentaria en el municipio de Boyacá en Boyacá, esto como parte de la descripción de la cultura alimentaria de la primera infancia de la provincia centro de Boyacá. Sus hallazgos más representativos tienen que ver con que la alimentación de las personas es el resultado del aprendizaje cultural y depende de condicionantes económicos, laborales y políticos. La cultura alimentaria de los participantes de la investigación puede poner en riesgo el desarrollo integral de los niños y niñas de 0 a 6 años (Salazar & Torres, 2018).

Estos tres primeros estudios relacionan los impactos de las transformaciones en las dinámicas sociales, políticas, económicas en la cultura de algunos municipios de Soracá, esto centrándose en el análisis de la transmisión de recetas y preparaciones, así como los hábitos en relación con el desarrollo integral de la primera infancia. En este trabajo contribuyen al señalar la importancia de la cultura alimentaria aun con los cambios acaecidos por el ingreso de prácticas extranjeras y extienden la descripción de la zona de estudio.

Incorporando más aspectos a la cultura alimentaria, surgen los relacionados con la memoria alrededor de la alimentación, para este caso, De la Luz Reyes (2019), realizó un análisis antropológico sobre la memoria colectiva de la cultura Mazahua en México, centrándose en como el hombre apropió recursos naturales para abastecerse de alimentos, entendiendo como este grupo social modificó su alimentación en función de la cultura para que a pesar de la modernidad se mantuviese la alimentación característica de este pueblo. Sus hallazgos partieron por identificar como era la alimentación de esta sociedad, sustentada en procesos locales y como, de acuerdo con procesos ambientales propios del territorio, se ha transformado en la actualidad (De la Luz, 2019).

Un estudio portugués relacionado con Memoria Alimentaria es el realizado por Moreira (2006), el cual presenta la “Memoria Selectiva”, haciendo referencia a que de acuerdo con los gustos y preferencias de los individuos o de la colectividad, se perpetuarán unas prácticas alimentarias por encima de otras. Esto ayuda en la consolidación de la identidad de un territorio desde la alimentación. Este estudio deja en evidencia que la memoria es sustancial en la transmisión del “Patrimonio Alimentario” de una comunidad.

Por su parte, Bortnowska y Alberton en Brasil, consideran que la memoria y su transmisión proviene de los sentidos, la denominan Memoria gustativa. Suponen que es subjetiva, ya que se relaciona con la percepción de cada individuo y con el consumo de los alimentos, que también influye en las decisiones de los productores para la siembra y para el autoconsumo. El desarrollo de este estudio se da en un festival gastronómico que promueve preparaciones ancestrales transformadas por el turismo (Bortnowska & Alberton, 2015).

En Latinoamérica, Catalina Campo (2016) en San Clemente, Ambuquí, Ecuador, quiso evidenciar los cambios en las prácticas alimentarias tradicionales y las causas de estos desde diferentes perspectivas y a través de investigación participativa. El estudio estableció que la Memoria alimentaria de la población es determinada por las prácticas agrícolas y culinarias tradicionales de la zona, donde los cambios están influenciados por: la migración de las mujeres, las transformaciones de las prácticas tradicionales, los fenómenos de comercio de alimentos, la configuración de la dieta y la producción centrada en el mercado (Campo, 2016).

Ahora bien, Ávila y Bustos (2015) realizaron un trabajo de la mano con la comunidad indígena Muisca de Bogotá, cuyo proceso resultó en un esfuerzo por recuperar la Memoria Alimentaria ancestral y tradicional de la comunidad. Los aportes para el pueblo Muisca son una apuesta por recuperar y salvaguardar los elementos que la comunidad aún recuerda y que, a causa del contexto actual de Bogotá y su desenfrenada urbanización, muy pocas veces practican, pero que puede dar luces de lo soberanos que fueron los pueblos ancestrales del altiplano cundiboyacense desde la alimentación. La investigación se realizó a través de investigación acción participativa, recopilando

las memorias gastronómicas de la comunidad indígena de Bogotá. Uno de los resultados fue un recetario con las prácticas comunes de la comunidad (Ávila & Bustos, 2015).

Estos estudios reconocen el territorio como escenario principal y a su alrededor prácticas agrícolas y culinarias que, de acuerdo con sus cambios particulares, modificarían la memoria alimentaria de los y las pobladoras. Aportan a esta investigación elementos históricos, en relación con la transmisión generacional de conocimientos y los factores que influyen en que dicha transmisión se dé o no en un territorio determinado.

Ahora bien, en el marco de la cultura alimentaria, también es importante apuntar a los hábitos alimentarios, en este sentido, el Departamento de Nutrición humana de la Universidad Nacional de Colombia, desde la identificación de hábitos y prácticas alimentarias en el programa de alimentación escolar (PAE) en donde recoge algunos alimentos y preparaciones a lo largo del país. Sus principales hallazgos son la coincidencia de varios alimentos y preparaciones a lo largo del país que a pesar de encontrarse en todo el territorio nacional no se reconocen como un “alimento nacional” (sancocho, el arroz blanco y el agua de panela), además de encontrar una representatividad importante en la preparación de las sopas en Colombia. Finalmente, señalan al PAE estos alimentos se consumen nacionalmente y, a pesar de sus variaciones regionales, no cambian su nombre. Desde el punto de vista de las prácticas culinarias nacionales, se encuentra que las sopas, con sus innumerables matices, son la preparación más común. De hecho, cada región siempre tiene mínimo una sopa dentro de lo que las comunidades consideran típico, y su consumo es un aspecto que reúne e integra a la familia. El PAE como una buena estrategia para garantizar la seguridad alimentaria de los niños y niñas (Ardila, Valoyes, & Melo, 2013).

1.2.4 Investigaciones en Soracá

A nivel local, en Soracá se han realizado algunas investigaciones de interés para este trabajo, estas permiten ampliar la caracterización de la zona y de sus pobladores en términos alimentarios y en salud.

La primera de ellas realizada entre 2015 y 2017, realizada por la fundación Santa Fe de Bogotá, la alcaldía municipal de Soracá y el Centro internacional de investigación de Canadá –IDRC, a través de un estudio mixto, el levantamiento de la canasta básica de alimentos, el patrón alimentario, la

clasificación del estado nutricional y de salud, entrevistas y un componente cualitativo fuerte (Trujillo & Arocha, 2017), cuyo propósito fue relacionar el aumento de enfermedades crónicas y el patrón alimentario que las propicia. Los principales hallazgos de esta investigación dejan ver la situación alimentaria y nutricional de los pobladores del municipio y su relación con la prevalencia de diabetes y obesidad, además de la identificación de la canasta básica de alimentos del municipio y las condiciones socioeconómicas del mismo, esto de la mano de la frecuencia en el consumo de alimentos y algunos comportamientos y hábitos alimentarios y de salud, además de un acercamiento al contexto alimentario del municipio, este trabajo contribuyó en reconocer la situación económica de la población de Soracá entendiendo sus hábitos de consumo de alimentos.

La segunda investigación permite ahondar en la descripción del sistema agroalimentario de Soracá, esta vez analizado desde el enfoque de género y las formas organizativas alrededor del cultivo de la Quinoa. Espinosa y Oyola (2012) identifican los ámbitos de participación de las mujeres desde roles productivos, reproductivos y comunales, lo que les ha permitido desde fortalecer sus conocimientos en torno a las prácticas agrícolas, procesamiento agroindustrial y prácticas organizacionales generando recursos económicos para ellas y su hogar (Espinosa & Oyola, 2012). Lo más notorio de este estudio es el interés de las productoras de quinua por “recuperar y revalorizar” este cultivo que, según ellas mismas, se producía en esta zona en la época prehispánica, es decir que el deseo de retomar prácticas tradicionales está presente constantemente para las y los soraquenses.

Otro estudio fue el realizado por Castro (2018), quien estudia brechas de género en el consumo de alimentos y estado nutricional en la población de Soracá, sus implicaciones en salud y en Seguridad alimentaria y nutricional. Dentro de sus principales hallazgos denota que, las mujeres en todas las edades consumen menor cantidad de alimentos fuente de proteína y mayor cantidad de lácteos, frutas, verduras, hortalizas y azúcares. Además, las mujeres presentan más malnutrición por exceso de peso, siendo diferencias sistemáticas, evitables y estructurales en salud (Castro, 2018).

Omaira Rojas en 2017 realiza un estudio que corresponde a la caracterización de los significados y prácticas del cuidado familiar doméstico de mujeres trabajadoras con hijos e hijas menores de un año, realizado por quien evidencia el rol de la mujer en la etapa de posparto con relación a la carga laboral y al cuidado familiar, y, donde la alimentación es de los trabajos más dispendiosos y menos reconocidos, sobre todo en las áreas rurales de Soracá (Rojas, 2017).

Los estudios de Becerra y Oyola (2012), Castro (2018) y Rojas (2017) permitieron que, considerando el enfoque de género, se pudiera dar lectura a lo acontecido alrededor de la alimentación y los cambios alimentarios en la presente investigación, cambios en parte responsables de la migración de las mujeres quienes son centrales no solo en la preparación de los alimentos, sino en ámbitos productivos y organizacionales que permiten garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de sus hogares. Adicionalmente, aportaron elementos para la comprensión de la situación nutricional y de salud de los pobladores del municipio de Soracá.

Finalmente, Catalina González en 2003, propone relacionar las prácticas alimentarias, la enfermedad y/o la salud de la comunidad, analizadas desde la antropología de la salud y relacionándolo con la presencia de cáncer gástrico. La investigación es con población rural, ya que en la ruralidad colombiana es donde hay mayor presencia de cáncer gástrico. Los principales hallazgos demuestran la importancia de la Cultura Alimentaria en la comunidad y de las percepciones de la comunidad frente a la salud y a la enfermedad (González, 2003). Desde los hábitos descritos en el trabajo de Catalina González, se pueden entender las dinámicas alimentarias en las áreas rurales del municipio de Soracá.

1.3 Territorio, Sistema agroalimentario local y Cultura alimentaria. El Marco Conceptual.

Es el territorio es donde se han desarrollado disputas históricas en torno a los intereses de quienes lo habitan, permaneciendo en el tiempo símbolos e instituciones que se transforman y adaptan al entorno constantemente. Algunas relaciones socioecológicas en el territorio se dan en torno a lo cultural y con ello a lo alimentario y a todas las acciones y actividades que ello implica, por ello, el marco conceptual de esta investigación relaciona el territorio, el sistema agroalimentario local y la cultura alimentaria.

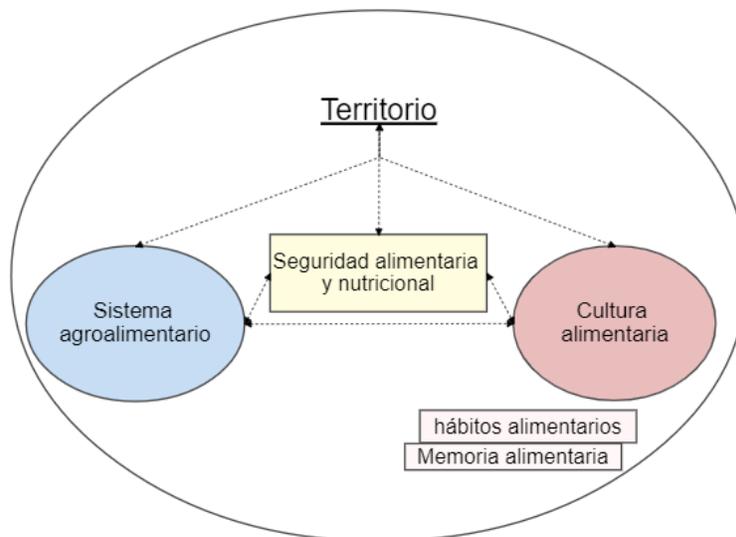


Ilustración 1. Elementos del marco conceptual. Construcción propia 2021.

1.3.1 El Territorio

El territorio es leído desde muchas perspectivas, puede estar enmarcado en la productividad económica, en las territorialidades que se tejen en él y en la cooptación de este desde lo alternativo para sus pobladores o desde la industria para sacarle provecho. Una de estas lecturas lo posiciona de acuerdo con las ventajas competitivas que se den en él, en relación con el mercado global, esta visión la sostienen las grandes agencias internacionales como el Banco Mundial (Schejtman & Barsky, 2008).

Desde otros puntos de vista, el territorio es definido como un espacio en el que se dan “luchas históricas entre actores sociales con intereses encontrados por el control de las condiciones materiales y simbólicas que permiten la reproducción social” (Silvetti, 2011, p. 35). Esta visión de territorio como construcción social, señala que la pobreza tiene bases multidimensionales y que las instituciones son el centro de la vida social de las comunidades, donde cobran mayor importancia las relaciones humano-naturaleza, es decir relaciones socioecológicas (Abramovay, 2006, citado por Silvetti, 2011).

Ahora bien, la relación del territorio y su entorno natural se vuelve fundamental y complementaria con sus múltiples interacciones, así señala Gross (1998) coincidiendo con Capel, incluso cuando el territorio está en función de las necesidades del ser humano, ya que estas relaciones tienen la capacidad de producir identidad (Capel, 2016).

Para esta investigación se tomaron las nociones en que el territorio es un producto social e histórico, según Sepúlveda et al (2003) este está dotado de una determinada base de recursos naturales, ciertas formas de producción, consumo e intercambio, y una red de instituciones y formas de organización que se encargan de darle cohesión al resto de elementos en un marco sociohistórico (Sepúlveda, Rodríguez, Echeverri, & Portilla, 2003).

En este sentido, vale la pena volver sobre las relaciones instrumentales y de uso entre el territorio y sus habitantes las que son necesarias para la discusión de esta investigación, por eso es necesario entenderlas como territorialidades, las que pueden ser entendidas como la relación dinámica entre los componentes sociales (economía, cultura, instituciones, poderes) y aquello que, de material e inmaterial, es propio del territorio donde se habita, se vive, se produce (Dematteis & Governa, 2005). Herrera vincula, además, la identidad, memoria y territorialidades para darle sentido a la noción del territorio, el que permite a través de esos artefactos y de las prácticas y actividades humanas, conservar tradiciones, (Herrera, 2016).

Aun cuando dichas “relaciones son las que propician un “espacio” de trabajo a través de redes y flujos, suelen derivar en relaciones marcadas por el poder” (Raffestin, 2011, p. 104). Es el territorio, además, un escenario de poder, gestión y dominio de una comunidad particular y contiene límites de soberanía, propiedad, vigilancia y jurisdicción (Nates, 2011).

A pesar de lo propuesto por Raffestein y Nates, la comprensión del territorio como algo más que una base material para la reproducción de la comunidad humana y sus prácticas, como un instrumento de apropiación efectiva –y hasta afectiva– mediante prácticas culturales, agrícolas ecológicas, económicas, rituales, etc. (Escobar, 2014, p. 90); hace que se cuestione la concepción moderna de territorio en la perspectiva del estado-nación, esa es la perspectiva de Escobar, que además considera el Territorio como un espacio-tiempo de una comunidad, pero también un espacio-tiempo de interrelación con el mundo natural que circunda y es parte constitutivo de él (Escobar, 2013, p. 33).

La categoría de Territorio es fundamental en esta investigación por la trascendencia que puede tener para determinar una cultura, de acuerdo con las relaciones que se den en él durante un periodo de tiempo, y que, se puede favorecer o limitar la transmisión de la memoria colectiva. Esto si se tiene en cuenta también que, el territorio puede explicar las transformaciones del espacio propias de la era de la globalización y de la postmodernidad (Llanos, 2010, p. 219). Es por ello, que a lo largo de este

trabajo cuando se habla de territorio, se precisará en lo que sucede en sus sistemas agroalimentarios locales, pero además en las relaciones que se dan en él desde la cultura alimentaria.

1.3.2 El Sistema agroalimentario local

El sistema agroalimentario tiene dos tipos de interpretaciones macro, uno, el hegemónico, que depende del sistema económico mundial y del modelo de desarrollo imperante; el otro, tiene que ver con sus interacciones a nivel local-territorial. Estas conceptualizaciones dependen de los vínculos rural-urbanos (Forster & Mattheisen, 2016).

Desde la academia, el sistema agroalimentario es entendido como un marco de análisis de las economías campesinas en torno al funcionamiento de la producción agraria (Mauleón, 2004); una de sus primeras definiciones fue realizada en 1976 y esta lo definía como, la forma en que los hombres se organizan para obtener y para consumir su comida (Malassis, 1976).

No obstante, Los componentes del sistema agroalimentario han cambiado con el curso del tiempo, para la institucionalidad el objetivo de un sistema alimentario es asegurar el acceso de todos a una alimentación disponible en proximidad, económicamente accesible, culturalmente aceptable, sanitaria y nutricionalmente satisfactoria (FAO, 1995, sp). Por ello, en la actualidad, la FAO y otras instituciones han propuesto que los sistemas agroalimentarios protejan el patrimonio agrícola mundial, paisajísticamente, biológicamente, ambientalmente, manteniendo la biodiversidad agrícola y el patrimonio cultural (Koohakan & Altieri, 2011); a la vez que provean, de manera sostenible, múltiples bienes y servicios, seguridad alimentaria y los medios de subsistencia para millones de personas con escasos recursos y pequeños campesinos (FAO, 2018b, sp).

El sistema agroalimentario global se relaciona con las diferentes situaciones alrededor del sistema agroalimentario local, por ello es necesario revisar la definición propuesta por Forero,

El sistema agroalimentario es un conjunto de relaciones que se establecen entre los diferentes agentes e instituciones que intervienen en el proceso de producción primaria, transformación, comercialización y consumo de alimentos. Lo que implica la comprensión de elementos estructurales económicos; de las pautas alimentarias; de la institucionalidad; de los flujos de productos, insumos, información y dinero; de

las relaciones de poder; de los patrones de consumo; de las relaciones de mercado; de las transacciones no monetarias... su fin último es proveer alimentos a la población (Forero, 2003, p. 28).

Por su parte, el sistema agroalimentario local, es un conjunto de acciones y relaciones en torno a lo agroalimentario en donde la capacidad del territorio y sus recursos agroalimentarios internos están relacionados con las acciones colectivas dinámicas a su alrededor, esto teniendo en cuenta sus interacciones, por ejemplo:

... entre los habitantes del territorio, una presencia institucional superior, una revalorización del patrimonio, un incremento en la competitividad de los productos mediante estrategias de diferenciación y un conjunto de externalidades positivas que inciden sobre las actividades multisectoriales y multifuncionales que son parte del Sistema Agroalimentario (Grass, Cervantes, & Palacios, 2012, p. 11).

El sistema agroalimentario local contempla como objetivos, no solo los económicos, sino que aspira a incorporar otras visiones sociales, políticas y culturales (Larroa, 2010), además contempla las relaciones con otros subsistemas o sistemas con los que interacciona (FAO, 2008) por ello, en la presente investigación se analizarán las relaciones entre algunos subsistemas.

1.3.3 La Cultura Alimentaria, hábitos y memoria alimentaria

Para relacionar la cultura alimentaria con el territorio y el sistema agroalimentario local, se deben tener en cuenta las tradiciones culinarias, el análisis sobre el consumo de alimentos, las prácticas, conductas y hábitos de alimentación, seguridad y políticas alimentarias. La Cultura alimentaria desde la antropología de la alimentación es entendida como un proceso sociocultural, que implica el reconocimiento de representaciones y relaciones sociales que favorecen o condicionan las relaciones alimentarias entre los individuos y grupos, dando lugar a las costumbres y tradiciones de consumir los alimentos (Díaz, 2011, p. 17). A pesar de que la Cultura alimentaria contempla múltiples aspectos, el foco de esta investigación serán los hábitos alimentarios y la memoria alimentaria, desde estos se pretende abordar parte de la cultura alimentaria de la población de Chaine y Rosal.

Ahora bien, la cultura de una sociedad transversaliza el consumo de alimentos y el estado nutricional de los individuos que la integran. Es así que la conducta alimentaria de la humanidad es gobernada por su cultura (Díaz, 2011), se aprende a comer de acuerdo con las pautas que rigen en una sociedad determinada (Gómez, 2006, citado por Díaz, 2011).

De acuerdo con la definición de cultura, esta se mantendrá o no, conforme a la transmisión de las prácticas, conocimientos, hábitos y saberes en una comunidad. La Cultura ésta definida por un conjunto de signos, símbolos, representaciones, modelos, actitudes y valores, entre otros, que son inherentes a la vida social y a identidades específicas, nacionales, sexuales, étnicas y regionales (Prieto, 1984). Además, se le considera como la dimensión simbólica-expresiva de todas las prácticas sociales, incluidas sus matrices subjetivas y sus productos materializados en forma de instituciones o artefactos (Giménez, 1996, p. 13).

Para Escobar (1999), la Cultura no puede ser entendida sin contexto histórico, y su transmisión puede estar determinada a través de prácticas de discurso y poder. En el escenario de la globalización económica a nivel nacional, regional o local, la cultura puede construir identidades y sentidos de lugar de acuerdo a discursos y prácticas de dominación, lo que puede reorganizar dichos escenarios (Escobar, 1999).

Así, abordar el concepto de cultura, (como también identidad y territorio), desde una perspectiva alimentaria, permite su definición de cara a los factores que favorecen o limitan la disponibilidad, acceso y consumo de alimentos. La cultura alimentaria, es un conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y prácticas heredadas o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura (Contreras & Gracia, 2005, p. 37).

La cultura alimentaria integra los significados propios en torno a lo alimentario vinculados con nociones particulares del mundo y del hombre construidos históricamente, transmitidos intergeneracionalmente y fijados en la memoria por diversas vías. Implica también el reconocimiento de saberes ancestrales y prácticas específicas sobre el manejo del territorio y sus recursos, desde perspectivas, valores y significados que reflejan formas especiales de relacionarse tanto con el ambiente humano como el extrahumano, colectivas y transmitidas intergeneracionalmente a través del tiempo (Velázquez, 2021, p. 7).

La cultura alimentaria, cuyo centro es el alimento, lo sociabiliza entre grupos e individuos a través de valores, costumbres y tradiciones. Lo convierte en un símbolo, que más allá de rescatar un significado nutricional, señala posición social, distinción, espiritualidad, éxito (Moreno, 2003), en ello coincide Pilcher (2001, citado por Díaz, 2011) al señalar la relación entre lo que la gente es y lo que come, detallando la influencia de género, raza y clase, demarcando las preferencias gastronómicas desde tiempos prehispánicos hasta la actualidad (Díaz, 2011).

Profundizar en la definición de cultura alimentaria y sus elementos históricos, permite involucrar la *memoria alimentaria*, que según Holtzman (2006), pone en discusión la relación entre el alimento y los factores que hacen que éste se configure como un lugar potente para la construcción de memoria. Normalmente el proceso de la memoria tiende a ser subjetivo y reconoce el estudio a profundidad de las prácticas y vivencias de los individuos, reconociendo las sensibilidades, conocimientos populares, conexiones familiares y nostalgias a través de la alimentación.

La memoria es un espacio para la construcción de identidad e historia colectiva, estructurado en la dieta, que se configura como un medidor de los cambios en la memoria, donde uno de los agentes más importantes son el género y el contexto social. Lo que hace que la alimentación evoque recuerdos y genere un vínculo familiar que, en caso de ser interrumpido, puede generar aculturación y cuyas transformaciones pueden generar una respuesta diferente de los sentidos del humano, considerando de que época provengan (precapitalismo, modernidad, etc.) (Holtzman, 2006).

En relación con lo anterior, es importante relacionar la memoria y la alimentación teniendo en cuenta el territorio y el sistema agroalimentario, que según García y Díaz (2014), ha conducido a la “individualización de las elecciones alimentarias”, determinando la siembra y el consumo de alimentos e influenciando las desigualdades alimentarias y las identidades alimentarias (García & Díaz, 2014).

Además, la memoria alimentaria y las prácticas de comercio de alimentos son actividades que configuran el territorio y la alimentación de una comunidad particular, en este sentido, cobran vital importancia las prácticas agrícolas y culinarias tradicionales de una población.

Algunos elementos de la Memoria Alimentaria señalan que, para entenderla, hay que comprender cómo la gente reconoce sus formas de vida históricamente relacionadas con lo alimentario, teniendo

en cuenta el contexto geográfico y ambiental (Figuroa, 2019, citado por De La Luz, 2019). Adicionalmente, la afectividad que atada con la narrativa, posibilita recordar y anhelar, no solo el momento del consumo de alimentos sino las formas de obtención, preparación de los alimentos y los significados que se le atribuyen a ello (De la Luz, 2019; Mendoza, 2004). Finalmente, una característica no menos importante de la memoria alimentaria analizada, son las transiciones ambientales del entorno con influencia directa en la alimentación, que facilitan que las sociedades se adecuen conforme las transformaciones ecológicas y culturales (De la Luz, 2019).

Estas últimas apreciaciones coinciden con lo propuesto por Ávila y Bustos (2015), quienes señalan que la memoria alimentaria, al ser un proceso dinámico, genera relaciones entre la alimentación y la humanidad en relación con lo emocional, fisiológico, social, espiritual, psicológico, económico y demás, generando interconexiones en colectivo. Un elemento fundamental para estas autoras radica en la transmisión de la memoria alimentaria, que puede darse de manera oral y con acciones colectivas que impacten en el territorio y todos sus habitantes (Ávila & Bustos, 2015), de ella dependerá la supervivencia de saberes.

A través de las tres últimas definiciones de memoria alimentaria se orientó el análisis de este trabajo puesto que contemplan al territorio y sus territorialidades como centro de análisis, además de que abordan las prácticas agrícolas, culinarias, espirituales y económicas tradicionales en un tiempo y espacio determinados, y que de acuerdo con sus interacciones pueden determinar las transformaciones del sistema agroalimentario local (o viceversa).

Normalmente, los hábitos alimentarios son aprendidos en la institución del hogar o en las instituciones educativas, estos influyen las conductas y patrones alimentarios desde edades muy tempranas y uno de los mayores impactos está dado por las condiciones socioeconómicas de las familias, no obstante la publicidad y la influencia de la cultura también inciden en ellos (Birch & Fisher, 1998; Contreras & Gracia, 2005; García et al., 2008; Macías et al., 2012). La influencia de los hábitos alimentarios en la seguridad alimentaria y nutricional es directamente proporcional, en el país, la región central, donde se ubica Soracá, la inseguridad alimentaria en los hogares llega al 49,3% (ENSIN, 2015). Los hábitos alimentarios están condicionados por elementos biológicos, sociales, políticos y culturales y cambian conforme con el momento histórico que este atravesando la alimentación (Díaz, 2011; Medina, 2003).

Teniendo en cuenta que el análisis de los hábitos alimentarios se realizará a la luz de los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional (SAN), es importante comprender que, en el contexto político colombiano, la SAN es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa (Conpes 113, 2008⁴, p. 3). Los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional son: i) *la disponibilidad de alimentos*, que hace referencia a la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. ii) El *Acceso a los alimentos*, el cual tiene que ver con la capacidad de una persona o de un grupo de personas para obtener una alimentación adecuada y sostenible en el tiempo (no solamente a través de compra sino de otros medios como la producción para el autoconsumo, el trueque, etc.). iii) El *Consumo de alimentos* se refiere a los alimentos que comen las personas y sus creencias, actitudes y prácticas en torno a estos. El consumo de alimentos está determinado por la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, entre otros. iv) El *aprovechamiento biológico*, tiene que ver con la manera en que el cuerpo humano consume y asimila nutrientes en cantidades específicas. Algunos factores que pueden determinar que el aprovechamiento biológico se dé efectivamente son, el estado de salud de las personas, los entornos y estilos de vida, la situación nutricional de la población, entre otros.

Si bien la seguridad alimentaria y nutricional hace énfasis en aspectos relacionados con lo meramente nutricional y favorece a la industria alimentaria, en la actualidad, hay varios aspectos en los que confluye con la soberanía alimentaria, donde promueve la producción agroecológica y modelos alternativos a la producción de alimentos, como la agricultura urbana. A pesar de la inclusión de estos aspectos en la SAN, la respuesta desde los sectores alternativos y en resistencia al modelo alimentario imperante fue la *Soberanía alimentaria*, la que en el momento de surgimiento fue contestataria y ha venido atravesado transiciones importantes conceptuales y de enfoque. La vía campesina propuso desde 1996 en el Foro de la Organización de la Sociedad Civil de Roma este concepto, como un proceso de resistencia a la agenda de comercio neoliberal de alimentos. Uno de sus objetivos principales fue reposicionar al campesinado, hombres y mujeres, como actores sociales centrales en el tema alimentario (European Coordination Vía Campesina, 2018; La vía Campesina, 2014). La soberanía alimentaria es el derecho fundamental de todos los pueblos, naciones y estados a controlar sus alimentos y sus sistemas alimentarios y a decidir sus políticas asegurando a cada uno alimentos de calidad, adecuados, accesibles, nutritivos y culturalmente apropiados. Ello incluye el derecho de

⁴ Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) Colombia.

los pueblos para definir sus formas de producción, uso e intercambio tanto a nivel local como internacional (La vía Campesina, 2014, sp).

1.4 Objetivos

Objetivo general

Analizar las relaciones entre las transformaciones en el territorio y los cambios en la cultura alimentaria y sistema agroalimentario local de las y los pobladores rurales de las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá en Boyacá entre 1970 y 2019

Objetivos específicos:

- Relacionar el contexto internacional, nacional y regional que determinan los cambios en el territorio, los sistemas agroalimentarios y la cultura alimentaria en los últimos 50 años.
- Analizar las transformaciones en el territorio y en el sistema agroalimentario local en las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá entre 1970 y 2019.
- Identificar los cambios en la cultura alimentaria, hábitos y memoria alimentaria de las y los pobladores de las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá en un periodo aproximado de 50 años.

1.5 Metodología

Esta investigación analizó las relaciones entre las transformaciones del territorio, del sistema agroalimentario y de la cultura alimentaria de una comunidad particular desde el enfoque cualitativo. Se centró en las particularidades del lugar, de las personas y sus experiencias de vida, permeadas por fenómenos culturales y otros, dando como resultado un análisis de corte interpretativo e inductivo, es decir, que se partió de los acontecimientos concebidos por los participantes interpretando sus pensamientos y acciones (Corbin & Strauss, 2002), teniendo en cuenta la multicausalidad y multitemporalidad de dichas transformaciones.

Se realizó un estudio de caso de dos veredas (Chaine y Rosal) desde 1970 hasta 2019, a través del cual se registraron los comportamientos de las personas involucradas en el estudio, los cambios

territoriales y alimentarios en Soracá, sin centrarse únicamente en información verbal, sino en información disponible en distintas fuentes, como: documentos de archivo, fotografías, entrevistas, observación participante, entre otros (Chetty, 1996).

El diseño con el que se recopiló y analizó la información es la Teoría Fundamentada, el cual permitió trazar un paralelo entre lo hallado en campo (fuentes primarias) y lo indagado en fuentes secundarias, logrando cerrar brechas entre ciencia y empirismo (Glaser & Strauss, 1967). La información se recolectó a través de técnicas y herramientas de corte cualitativo y de acción participativa como: entrevistas semiestructuradas (ver anexo 1), gráfico histórico y diagrama temporal, observación directa. Además de herramientas cuantitativas, bases de datos nutricionales y un formulario de entrevista semiestructurada de consumo de alimentos en las 24 horas previas⁵ (ver anexo 2).

1.5.1 Unidad de análisis

La investigación incluyó sujetos provenientes de las veredas Chaine y Rosal en el municipio de Soracá. Los criterios de inclusión se encuentran en la tabla 1, dichos criterios fueron escogidos para establecer diferencias y relaciones temporales en torno al territorio y a la alimentación. Las veredas mencionadas fueron escogidas por su trayectoria en procesos investigativos y participativos que se relacionan con la situación alimentaria y nutricional del municipio. Adicionalmente, son veredas con características muy similares, donde se producen alimentos como: papa, tubérculos andinos, maíz, algunos frutales, zanahoria, quinua, frijol, hortalizas, avena, trigo y cebada.

Tabla 1. Requisitos de los participantes de la investigación.

Requisito	Observación
Actitud	- Las personas deben manifestar su deseo de participar en la investigación.
Procedencia	- Los participantes deben haber nacido en Soracá o haber vivido más de 20 años en el municipio. - Deben ser procedentes de las veredas Chaine y Rosal y haberlas habitado por más de 20 años
Vivienda	- Los participantes deben vivir en área rural.
Edad	- Sin hay límite de edad.
Familia	- Idealmente, se espera que los participantes sean personas con familia extensa ⁶ , lo que permitirá indagar acerca de la situación de cada uno de sus integrantes. - No excluye de la investigación que participen miembros de una misma familia, siempre y cuando cumplan los requisitos arriba mencionados.
Procesos participativos previos	- No excluye de la investigación no haber participado de procesos organizativos o participativos, no obstante, es una característica deseable.

Fuente: Elaboración propia para esta investigación.

⁵ Reconocido en el área de la Nutrición y dietética como Recordatorio 24 horas - R24.

⁶ Familia extensa hace referencia a un grupo de personas que puede compartir o no lazos de consanguinidad, sin importar el número de miembros y habitar en la misma casa, sin importar el número de hogares.

En esta investigación participaron 21 personas, 16 personas fueron entrevistadas y cinco de ellas brindaron información sobre el consumo de 24 horas de alimentos. De estos, diez participaron del ejercicio complementario de visita a predios. Algunas de las características de las y los participantes de la investigación son:

Tabla 2. Características de los y las participantes de la investigación.

No.	Nombres	Edad	Ocupación	Escolaridad	Vereda
1	María Eva Hernández	59 años	Agricultora	Primaria completa	Rosal
2	María del Carmen Bernal	46 años	Ing. Agrónoma y agricultora	Profesional	Rosal
3	Nelson Quito	46 años	Agricultor y comerciante	Seminarista	Rosal
4	Edelmira González	49 años	Comerciante de quinua. Lideresa social	Secundaria completa	Chaine – Centro
5	María Cristina Cuervo	43 años	Ama de casa	Primaria completa	Rosal – Centro
6	Margot Pacazuca Usanza	55 años	Ama de casa – agricultora	Primaria incompleta	Chaine
7	Martha Edilma Neva Tibambre	47 años	Ama de casa – agricultora	Primaria incompleta	Chaine
8	Flor Alicia Campos	54 años	Comerciante	Primaria completa	Chaine
9	Jacinta Pacazuca	60 años	Agricultora y comerciante	Primaria incompleta	Chaine
10	María Belén Duitama	60 años	Agricultora	Primaria completa	Chaine
11	Blanca Cecilia Pacazuca	58 años	Ama de casa – agricultora	Primaria incompleta	Chaine
12	Gloria Huertas	50 años	Ama de casa – agricultora	Primaria incompleta	Rosal
13	Ana Betulia Pacazuca	45 años	Ama de casa – agricultora	Primaria incompleta	Chaine
14	María Ludovina Martínez Fúneme	76 años	Ama de casa	Primaria incompleta	Chaine
15	Luz Herminda Forero	50 años	Ama de casa – agricultora	Primaria completa	Rosal
16	Blanca Susana Pira	49 años	Ama de casa – agricultora	Primaria completa	Chaine
17	Verónica Campos	59 años	Ama de casa – agricultora – Fontanera rural	Secundaria completa	Chaine
18	Alfonso A. Rodríguez	59 años	Ing. Agrónomo – Extensionista rural	Profesional	Centro – Chaine
19	Martha Combita	40 años	Aux. de enfermería	Técnica	Rosal
20	Ana María Neva	14 años	Estudiante	Secundaria incompleta	Chaine
21	Erica Estupiñán	20 años	Trabajadora	Técnica	Rosal

Fuente: Elaboración propia para esta investigación, a partir de información brindada por participantes de esta investigación.

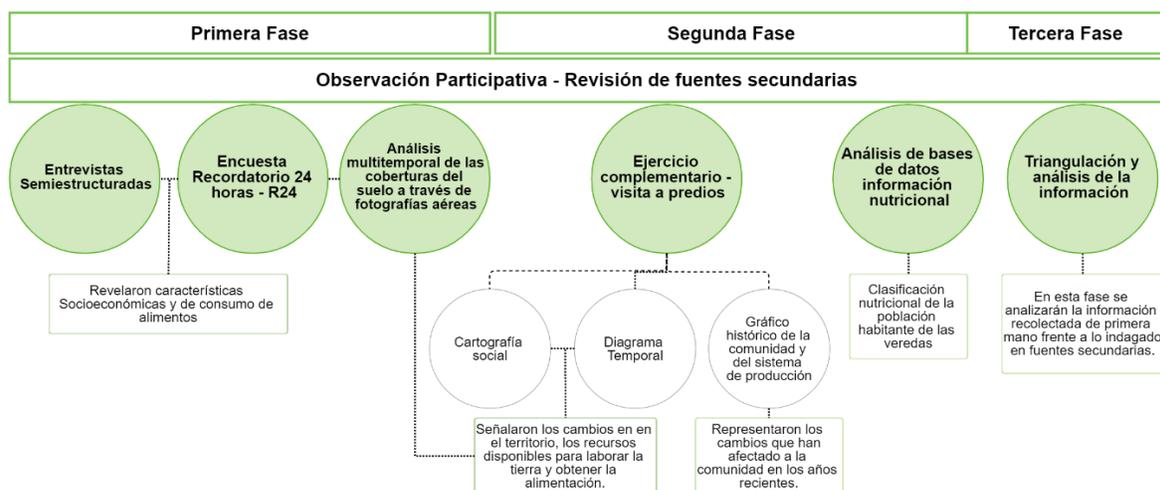
1.5.2 Recolección de información.

Esta investigación se realizó en tres fases, las dos primeras relacionadas con recolección de información, la última, con la triangulación y análisis de la información. Durante la primera fase, se realizaron entrevistas semiestructuradas y el levantamiento de información de 24 horas de consumo de alimentos. Las últimas entrevistas requirieron el apoyo de una persona en el municipio quien realizó una parte de las entrevistas con unas indicaciones puntuales para su realización. El objetivo de las entrevistas fue establecer la percepción de las relaciones y transformaciones del territorio y de todo lo relacionado con la alimentación.

Posteriormente, se hizo un acercamiento al patrón de consumo de alimentos a través de una entrevista de consumo de alimentos de 24 horas (conocido para Nutricionistas como Recordatorio 24 horas - R24) (este fue levantado antes de la contingencia por COVID). Su objetivo fue indagar la dieta de algunos habitantes de las veredas, ayudando a una estimación de la ingesta habitual de energía y nutrientes durante 24 horas (Rivera & Sánchez, n.d.), este se aplicó a un grupo de personas como prueba “piloto” buscando un acercamiento en menor escala al patrón de consumo de alimentos.

Adicionalmente y teniendo en cuenta que fue necesaria la modificación de la metodología por la contingencia a raíz de la pandemia por la COVID-19, se realizó un análisis multitemporal de las coberturas del suelo a través de fotografías aéreas, que permitió establecer los cambios espaciales del territorio, el cual fue realizado con la metodología Corine Land Cover adaptada para Colombia. Los resultados de este se contrastaron con la cartografía social diagrama temporal y gráfico histórico⁷, que se desarrollaron en la visita al predio, allí se indagaron aspectos relevantes del paisaje y sus transformaciones desde 1970 hasta la actualidad.

Gráfico 2. Fases de Recolección de información



Fuente: Elaboración propia para esta investigación.

Finalmente, se analizaron bases de datos con información relativa a tamizajes antropométricos⁸, esto con la finalidad de determinar la clasificación nutricional de los habitantes de las veredas estudiadas y su relación con los aspectos relevantes para esta investigación. El procesamiento de estos datos para

⁷ La guía para la aplicación de las herramientas para la recopilación de la información se encontró en 80 herramientas para el desarrollo participativo de Frans Geilfus. 2002.

⁸ Referente al estudio de las medidas del cuerpo, para este caso, peso, talla y perímetro abdominal.

población menor de 18 años se realizó a través del software WHO Anthro y WHO Anthro plus (versiones 3.3.2 de 2011), tanto para este grupo de edad como para la población adulta se usó la referencia dispuesta en la resolución 2456 de 2016 para Colombia.

La fase final consistió en llevar a cabo la triangulación de la información con base en las categorías de análisis propuestas y expuestas más adelante. Vale mencionar que la observación participante y la revisión de fuentes secundarias se efectuó durante gran parte de la investigación, excepto en el lapso en el que a causa de la pandemia se vio limitada.

1.5.3 Categorías de investigación

De acuerdo con la teoría revisada, el estado del arte y los objetivos propuestos, se logró realizar agrupación de temas en las categorías y subcategorías aparecen en la tabla 3. Las categorías de esta investigación son: Sistema agroalimentario, Territorio y Cultura alimentaria y con ellas sus transformaciones temporales, que, además surgen de un primer ejercicio de acercamiento a través de observación directa y entrevistas a pobladores del municipio de Soracá y que conllevan a subcategorías como hábitos alimentarios y memoria alimentaria.

Tabla 3. Categorías de Investigación.

Objetivos Específicos	Categoría de análisis	Subcategorías	Herramienta/s
Identificar el contexto internacional, nacional y regional que determina los cambios en el territorio, los sistemas agroalimentarios y la cultura alimentaria en los últimos 50 años.	Sistema agroalimentario	- Contexto internacional y nacional - Dinámicas sociales, políticas, culturales, económicas y otras.	- Revisión de fuentes secundarias
Identificar las transformaciones en el territorio y en el sistema agroalimentario en las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá entre 1970 y 2019.	Territorio	- Uso y vocación del suelo - Paisaje - Disponibilidad alimentaria	- Análisis multitemporal de coberturas de uso de suelo - Entrevistas semiestructuradas - Cartografía social alimentaria - Gráfico histórico - Diagrama temporal
Describir los cambios en la cultura alimentaria, hábitos y memoria alimentaria de las y los pobladores de las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá en un periodo aproximado de 50 años.	Cultura Alimentaria	- Memoria alimentaria: conocimientos, saberes y prácticas alimentarias - Hábitos alimentarios - Seguridad alimentaria y nutricional	- Revisión de fuentes secundarias - Entrevistas semiestructuradas - Entrevistas de consumo de 24 horas de consumo de alimentos

Fuente: Elaboración propia para esta investigación.

Capítulo 2. El Contexto de los cambios en el territorio, los sistemas agroalimentarios y la cultura alimentaria en los últimos 50 años.

Este capítulo tiene como propósito describir el marco histórico y contextual que ha dado lugar a las relaciones entre los cambios en el territorio, los sistemas agroalimentarios y la cultura alimentaria en los últimos 50 años, las cuales son base para entender los resultados hallados en Soracá, que además se enmarcan en las interacciones del mercado y de las políticas tanto internacionales como nacionales y locales que influyen en el sistema agroalimentario y la seguridad alimentaria.

2.1 Lo internacional

La transición entre las economías internacionales y el orden del poder en el mundo durante el último siglo ha conformado el sistema mundial agroalimentario. La transformación de la demanda de alimentos, la mejora aparente en el ingreso familiar en los países del primer mundo y la cada vez más normalizada urbanización de la vida, modificaron la estructura del consumo y gasto alimentario (Reig, 2004). La tendencia al incremento del consumo alimentos de origen animal reemplazando el consumo de cereales y granos, afectó los patrones de producción internacionales a la par de la consolidación de las estructuras institucionales de gestión para la seguridad alimentaria, esto determinó la modificación de las leyes agrarias de grandes países haciendo que de acuerdo con sus necesidades se sirvieran de países en vías de desarrollo para garantizar la alimentación de las elites mundiales (Bonanno, 2003).

Estas situaciones dieron pie a la “globalización” o “mundialización” de la agricultura y la alimentación, donde con el pasar de los días se hicieron más fuertes y evidentes las interrelaciones entre los sistemas de producción, distribución y consumo de alimentos en el mundo. A la par de estas situaciones se inició la incorporación de ciencia aplicada a los procesos productivos para incrementar la producción, además de la relocalización y fragmentación de los factores productivos y la inevitable liberalización del comercio internacional. Que además de todo, confirió un papel político a los alimentos por lo que la seguridad alimentaria juega un papel bien importante como política de estado (Bonanno, 2003; do Nascimento, 2019; León, 2018).

El cúmulo de acontecimientos en términos económicos internacionales que influyeron en las políticas agrarias de los países con economías emergentes, como los tratados de libre comercio que a nivel

nacional se dieron con la apertura económica y la revolución verde, incidieron en la demanda de cereales a nivel mundial para la satisfacción de la seguridad alimentaria y nutricional, lo que a la par de la industrialización de la agricultura impactó los modelos de producción en el mundo, sobre todo en los países productores.

Dichas transformaciones empezaron a posicionar sistemas, conocimientos y prácticas de producción alimentaria como dominantes en el mundo, los que estuvieron y continúan estando en función del capitalismo y la globalización. Para entender un poco mejor la transición del sistema agroalimentario mundial, el marco metodológico propuesto por McMichael (2015) para clasificar o comprender el orden mundial alrededor de la alimentación, permitirá entender la influencia de regímenes alimentarios en las conformaciones de Estado.

Para McMichael, los regímenes alimentarios definen un orden capitalista que delimita e instrumentaliza los eslabones del sistema agroalimentario en una escala global priorizando el desarrollo y la política económica, expresando, además, las formas históricas del poder durante tres momentos coyunturales geopolíticamente desde el siglo XIX y hasta la actualidad que reconocen hechos históricos, estos han venido respondiendo a las crisis o a las épocas fructíferas que han vivido las sociedades humanas alrededor de los fenómenos alimentarios y de la evolución del sistema agroalimentario mundial (Friedmann, 1982; McMichael, 2015).

El primer régimen se ubica desde 1870 hasta 1930, este tuvo como epicentro el Reino Unido, donde la importación de productos como el café, frutas y ganado era proveniente de países tropicales donde el Reino Unido tenía sus colonias. A través del control en la producción que tenía en sus colonias, el Reino Unido pretendía asegurar la oferta alimentaria para las clases altas de Europa y la acumulación de riqueza (McMichael, 2015). Adicionalmente, con el surgimiento de grandes empresas, principalmente en Estados Unidos y con la crisis por el aumento del hambre aun con sobreproducción de granos, se inició la industrialización de la agricultura de Estados Unidos, lo que inicio un “orden internacional de alimentos” controlado por Estados Unidos y en miras de la promoción de las exportaciones en un sistema que pervive incluso en la actualidad (do Nascimento, 2019).

El segundo régimen, la época dorada del capitalismo, tuvo gran impacto en el sur global en lo relacionado con la expansión productiva basada, principalmente, en la revolución verde, la apertura al mercado mundial controlada a través del dumping y el uso de los alimentos como un “arma” política para controlar los países subdesarrollados, que dejo en desventaja a los productores

nacionales (Friedmann, 1982). Con la revolución verde la triada de mecanización, semillas mejoradas y agroquímicos hizo que la especialización en las formas de producción se diera de manera acelerada en los países “periféricos”, multiplicando el potencial de producción de estos y dificultando la competencia limpia a causa de las políticas alimentarias extranjeras.

A raíz de ello, el dumping como una práctica inequitativa para los países de economías emergentes, acorraló a los productores del sur global a vender granos: trigo, maíz y soya, mientras que Estados Unidos también los producía para venderlos a precios menores, quebrando a la competencia (en este caso a los productores colombianos). Esta competencia ha venido obligando a naciones dependientes en el sur global a seguir las lógicas de sus empresas, que empezaban para esa época a consolidarse como grandes transnacionales (Friedmann, 1982; McMichael, 2015).

El tercer régimen alimentario, también llamado Corporativo, evidenció como las reformas agrarias en América Latina fueron auspiciadas por EE. UU., su objetivo fue el fortalecimiento de la agricultura para desarrollar economías como bastón para los proyectos imperialistas de Estados Unidos. Centrándose en la producción de alimentos básicos que empezaron a hacer parte de las commodities, con ello empieza a generarse la fase global de la alimentación, que además ya no es únicamente con propósito animal o humano, sino en forma de generación de combustible. La alimentación dependerá hasta la actualidad de intereses de las grandes corporaciones, quienes tienen en cuenta las ventajas competitivas y comparativas que tengan los países periféricos (mano de obra y materias primas más baratas, menos impuestos, entre otros). Este régimen señala la deslocalización de la producción y el acaparamiento internacional de tierras para lograr abastecerse de tierras y producir sus alimentos en otros países (McMichael, 2015).

Ahora bien, la situación del sistema agroalimentario a nivel internacional también impactó la Seguridad alimentaria y nutricional (SAN). Este concepto también ha virado conforme a los hechos históricos alrededor de lo alimentario, emergió únicamente como seguridad alimentaria y la complejidad de su conceptualización ha ido de la mano con todo lo que gira alrededor de garantizar el derecho humano a la alimentación. La seguridad alimentaria surgió en la conferencia de Agricultura y Alimentación de Hot Spring en 1943, su único fin en ese momento fue el de abastecer segura y adecuadamente de alimentos a toda la población, con esto se profundizaron las inequidades alimentarias en términos de disponibilidad (para los productores), fue el momento de despliegue de apoyos alimentarios desde países con excedente a los países del tercer mundo (Comité de seguridad alimentaria mundial, 2012).

En los setenta, la seguridad alimentaria empezó a centrarse en las desigualdades en el acceso a los alimentos, se demostró que esta no se relacionaba únicamente con la oferta alimentaria, sino que tenía mucho más que ver con la posibilidad del acceso físico y económico a los mismos, por lo que algunos grupos sociales son más vulnerables. Los programas de nutrición se ampliaron para tratar de dar solución a la desnutrición y al hambre, como poseedores de verdades y soluciones absolutistas, se implementaron estrategias para establecer la etiología del hambre y programas alimentario-nutricionales para calmarla. En América Latina estas estrategias repercutieron en la consolidación de políticas públicas meramente asistencialistas que además imponían a la nutrición poblacional como un lugar de desarrollo para los países⁹ (Escobar, 2007) y exigían a los países productos alimenticios súper poderosos para superar la desnutrición, en la mayoría de los casos importados (López, 2020). A partir de la década del noventa se incluyeron a este concepto más consideraciones nutricionales, puesto que el problema del hambre y de la desnutrición en el mundo, a pesar de múltiples esfuerzos, no había cesado, aun cuando se cubría la disponibilidad y el acceso a los alimentos.

Adicionalmente, en esta dialéctica se incorporó la inocuidad¹⁰ a la seguridad alimentaria y se reforzó su contenido de seguridad, de asegurar que no fuera perjudicial. Así, los alimentos deberían tener características particulares para ser inocuos, características que tecnologías de producción y transformación alimentaria locales no lograrían mientras que las grandes industrias sí y en este sentido no todos los grupos sociales podrían acceder a alimentos completamente inocuos para su consumo, lo que profundizó, nuevamente, en las inequidades alimentarias de disponibilidad, acceso y consumo de alimentos. En suma de lo anterior, se insistió en que desde la seguridad alimentaria se identificaran las “anormalidades” o “problemas” de nutrición en los países subdesarrollados convirtiendo este discurso en instrumento de poder y control (Escobar, 2007).

Todo lo acontecido alrededor de este concepto y de su uso en las políticas públicas internacionales y nacionales, viró favoreciendo la industria alimentaria, desatando la reacción de sectores alternativos que replantearon y deconstruyeron este enfoque de acuerdo con la necesidad de las comunidades, haciéndolo más integral y para que su uso se diera en el marco de los derechos humanos, que trascendiendo lo acrítico de su utilización en las políticas públicas, a este se vincularon conceptos complementarios como la soberanía alimentaria, la autonomía alimentaria y la agroecología. Los enfoques alternativos contemplaron los cambios en patrones alimentarios, la urbanización acelerada,

⁹ Que determinaba como estaba un país en términos de desarrollo con respecto a otros. Escobar, 2007.

¹⁰ Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. (Min Salud, 2021)

el acceso a la tierra, la especulación financiera con alimentos, la producción de agrocombustibles y los desafíos medioambientales (Medina & Gago, 2018).

Todo lo acontecido en el marco internacional ha tenido impacto a nivel nacional y local, ya que ha determinado apropiaciones culturales, en donde conviven artefactos extranjeros con tradiciones propias, un ejemplo es la mecanización de las formas de producción que conviven con la agricultura manual (Velázquez, 2021). Es decir, el sistema dominante es una versión globalizada de las tradiciones locales que puede determinar el paisaje, como lo que ocurre con el monocultivo de la papa en las veredas estudiadas o puede determinar los hábitos de consumo de alimentos, promoviendo el consumo de alimentos industrializados como las gaseosas por encima del guarapo.

En este sentido, es importante entender que la globalización de la agricultura impactó alimentaria y paisajísticamente al territorio, esto por la inclusión de prácticas foráneas para la satisfacción del hambre y el logro de la seguridad alimentaria y nutricional que impidieron o limitaron las prácticas tradicionales con el imaginario de ganar posición social por el desarrollo de prácticas modernas alrededor de lo alimentario, que se convierten en una suplantación, que en el caso del consumo de alimentos, puede ser gastronómica, la que impacta las formas de producción de los alimentos propios (Escobar, 2007; V. López, 2020). Un ejemplo es lo sucedido con el aumento del consumo de cereales como el trigo, lo que llevo a su siembra durante varias décadas en Boyacá para después, por el incremento en su importación para satisfacer la demanda interna y cumplir con los tratados de libre comercio, ha ido desapareciendo del paisaje alimentario y de los hábitos de consumo de las gentes de las zonas en donde antes estuvo presente (Álvarez & Chaves, 2016).

En la siguiente tabla se pueden ver algunas de las situaciones que en el contexto internacional pueden haber determinado los cambios en el sistema agroalimentario, en el territorio y en los hábitos alimentarios y memoria alimentaria, dichos cambios se explicarán a profundidad en el tercer capítulo.

Tabla 4. Contexto internacional en los cambios en el sistema agroalimentario, territorio y hábitos y memoria alimentaria

Cambios en el sistema agroalimentario	<ul style="list-style-type: none"> - Influencia del mercado internacional y de los acontecimientos en términos económicos internacionales que influenciaron las políticas agrarias de los países con economías emergentes. - Demanda de cereales a nivel mundial para la satisfacción de la seguridad alimentaria y nutricional - Industrialización de la agricultura
Cambios territoriales	<ul style="list-style-type: none"> - Globalización - Publicidad - Apropiación cultural de las formas de producción, obtención y consumo de los alimentos globalizadas por parte de los habitantes del territorio, - Dominancia impositiva de los alimentos. - Dominancia de monocultivos para satisfacción de la Seguridad alimentaria mundial.
Cambios en los hábitos, cultura y memoria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> - Publicidad - Turismo - Patrones alimentarios y alimenticios (qué comer, en qué cantidades) - Programas de asistencia alimentaria. - Desequilibrios en la competencia entre pequeños productores y productores industrializados. - Idea del “desarrollo” o “progreso” relacionada con la urbanidad - Suplantación gastronómica.

Fuente: Elaboración propia para esta investigación.

2.2 Lo nacional-regional.

Debido al impacto de lo anteriormente descrito, en Colombia y en varios países de América latina se determinaron las estructuras y políticas agrarias, que en la mayoría de los casos han traído crisis que no han podido solucionarse hasta la actualidad, un ejemplo es la dependencia monetaria de los países de América Latina por las exportaciones y la seria afectación del mercado interno por el aumento de importaciones de materias primas que se producen a nivel interno (Kalmanovitz & López, 2006).

Por Su parte, el sistema agroalimentario local de las comunidades campesinas en Boyacá ha estado determinado en gran medida por lo acontecido durante la conquista y por lo mencionado anteriormente en relación con los regímenes alimentarios. La alimentación prehispánica de la comunidad Muisca, quienes habitaron Boyacá, es casi desconocida, se ha creído que su dieta era a base de carbohidratos, no obstante, según Serna (2007) además de los carbohidratos, en la dieta prehispánica de los Muisca había presencia importante de proteínas, vitaminas y minerales provenientes de alimentos de origen vegetal y animal (Serna, 2007).

El consumo de alimentos como el maíz, la papa, la yuca se extendió a las comunidades campesinas heredadas de este territorio (Larsen 2000. Citado por Martínez & Manrique, 2014) y se continúa actualmente con la tradición de su siembra y consumo, por lo menos de la papa y el maíz en esta zona. Se cree que los chibchas, domesticaron la papa, arracacha, ibia, cubios, ruba y quinua, alimentos que

tal como se identificó en los años cincuenta y en la actualidad preexisten de la mano de los sistemas de agricultura mecanizada, de fuego¹¹, pero también de azadón y arado rudimentario (Fals Borda, 1957).

Con la colonia llegaron a América nuevas tecnologías relacionadas con la agricultura (secano¹² y pastos para ganadería), introduciendo cultivos que coexistieron con cultivos tradicionales como el trigo, cebada, avena, garbanzos, frijoles, habas, algunas coles y hortalizas (Martínez & Manrique, 2014), que lograron adaptarse al medio, a los sistemas alimentarios y a los hábitos alimentarios de los mestizos que habitaron Boyacá.

Este sincretismo alimentario se consolidó y se mantuvo en el tiempo de manera ponderativa, la economía de los productores de alimentos en el centro de Boyacá se centró en estos alimentos, así como su consumo alimentario se volcó en torno a ellos. Esto perduraría en el tiempo por más de tres siglos y se transformaría notablemente a mitad del siglo XX (Martínez & Manrique, 2014; Ortiz, 2009).

Ya en el siglo XX, los cereales introducidos en estos sistemas agroalimentarios locales tuvieron una participación importante en la economía del país. El trigo, desde comienzo de siglo y hasta 1960 tuvo sus mejores momentos, la producción de este se enfocó en su mejoramiento genético y en el incentivo de siembra en productores Boyacenses. Luego, desde 1960 al 1990 y gracias al mejoramiento genético logrado en años anteriores y el impulso de la revolución verde, el trigo consiguió un mejor rendimiento por hectárea dejando al productor un mejor margen de utilidad y con ello, se incrementó el número de variedades sembradas. Esto incentivó el aumento de subsidios y créditos impulsados por la alta demanda para la producción de este alimento (Álvarez & Chaves, 2016).

En Colombia, a pesar de que Boyacá y algunos departamentos con características similares eran importantes productores de estos alimentos, el cultivo de alimentos como los cereales mermaron considerablemente en las últimas décadas (González, 1991), en los años setenta se evidenciaron algunas donaciones de cereales (según datos del DANE: trigo y avena), que para ese momento histórico eran una importante producción en el país, serían estas donaciones las que darían apertura al debacle de estos cultivos y el auge de algunos otros como la papa y el arroz, que por cierto, en la

¹¹ Práctica en la que, finalizando los meses de verano, se deja apilar madera, hojas y pastos secos para encenderlos y dejarlos combustionando por cerca de 3 días. Pasados esos 3 días se siembra maíz o papa.

¹² Tierra de cultivo sin riego, que sólo recibe el agua de la lluvia.

actualidad empiezan a decaer a causa del mismo fenómeno, la urgente necesidad de seguridad alimentaria que prioriza el abastecimiento desde las importaciones por encima de la producción nacional.

De la mano con las donaciones de alimentos, en el país se ampliaba el número de créditos otorgados a los productores de estos alimentos, desde 1970 se hizo visible la disminución de recursos para la investigación y el programa de cereales del país (Álvarez & Chaves, 2016). Esto parece tener razón en la liberación de importaciones de cereales en Colombia, acaecida por la sobreproducción estadounidense y la industrialización de la agricultura lo que, impulsado por la guerra fría, logró que Estados Unidos donara y vendiera los alimentos muy baratos, mientras ganaba adeptos y se deshacía de la sobreproducción alimentaria (Friedmann, 1982; Kalmanovitz & López, 2006).

En los noventa podría hablarse de una estocada final para la producción de cereales en el país, cuando a pesar de la merma en la producción nacional e internacional, los precios se elevaron por la escasez y el manejo político de la producción y acceso a los alimentos, lo que promovió la dependencia y la inseguridad alimentaria (Álvarez & Chaves, 2016). A partir de esta fecha, se realizó el tránsito desde la economía proteccionista basada en el modelo de sustitución de importaciones, a un modelo neoliberal, esto con la apertura económica, donde estos alimentos dejaron de considerarse como tal, para empezar a ser usados a nivel mercantil como commodities, afectando en gran medida el sector agrícola, esto puede verse en el gráfico anterior, donde a partir de los noventa ascienden las importaciones de maíz, trigo y en menor medida de los demás alimentos, lo que coincide con los tratados de libre comercio que empezaron a intervenir en la política económica del país, no solo en términos de lo que se importaba sino en lo que se exportaba, que en ese momento fue reconocido como exportaciones no tradicionales (textiles, imprentas, editoriales, químicos, confecciones y por supuesto alimentos) (Nájar, 2006).

Ahora bien, las transformaciones del sistema agroalimentario local se deben en gran medida a lo que sucede con el sistema agroalimentario global, estas están enmarcadas en las formas de producción aceleradas en los países con economías emergentes, mal llamados tercermundistas, donde se ha priorizado la mecanización, el uso de semillas mejoradas y el abuso de agroquímicos, especializando la producción, multiplicando el potencial de la tierra y dejando en clara desventaja a productores locales y campesinos para, en repetidas ocasiones, producir materias primas a países “primermundistas” (Escobar, 2007). Esto además del uso de alimentos como arma política y con función transaccional como commodities, lo que generó que los y las productoras nacionales

dependieran de intereses de empresas trasnacionales, impactando severamente la estructura agraria del país, su sistema agroalimentario y la calidad de vida de las personas que lo habitan, y con ello, a nivel local la producción de cereales, tubérculos y otros alimentos en Boyacá

2.3 Lo local.



Fotografía propia. Soracá, 2020. Cultivo de papa

Una de las repercusiones de lo acontecido en el contexto internacional y nacional en las municipalidades fue la institucionalización de las organizaciones gubernamentales, en Boyacá, en 1956 se consolidó la primera Secretaría departamental de Agricultura (Fals Borda, 1957), la que, con la revolución verde y la apertura económica,

promocionaron la introducción de los agroquímicos y de paquetes tecnológicos. Con el auge de cultivos como el de la papa, incrementó la producción hasta llevar a los productores a crisis por el sobreabastecimiento.

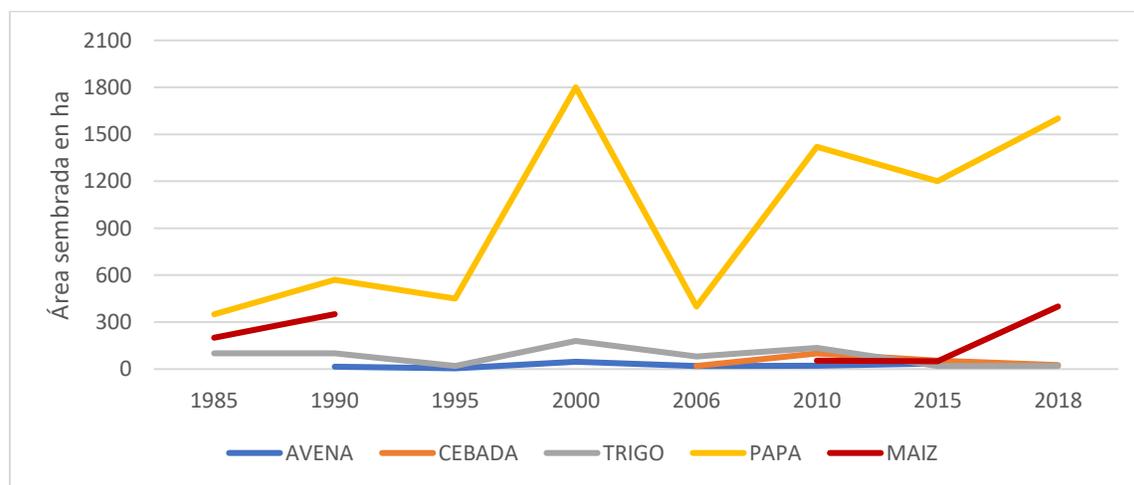
Adicionalmente, para el sistema agroalimentario local, la globalización alimentaria intensificó la importación de alimentos. Lo que hizo que la competencia entre actores internacionales y locales no fuera justa, debido al procesamiento de estos, que impiden a los productores rurales competir con altos niveles de sofisticación en la transformación de los alimentos importados. Por ejemplo, las papas que se importan son clasificadas por las posiciones establecidas en la clasificación arancelaria internacional de aduanas, como "*Papas (patatas) preparadas o conservadas (excepto en vinagre o en ácido acético) y/o congeladas*", lo que indica que casi todo tipo de papa cosechada y embalada con algunos conservantes artificiales es importada al país, dentro de estas se encuentra papa congelada, picada y lista para freír, que también puede ser producida en el país. Lo mismo sucede con el maíz, Colombia importa desde maíz en grano, harina de maíz, maíz pira, maíz dulce, maíz congelado, enlatado, cocinado, encurtido, hasta siropes de maíz para reemplazar azúcar o adicionar a algunos

productos en la industria alimentaria (DANE & DIAN, 2019) incluso cuando produce este alimento.

La crisis del sector papero también se le echa la culpa a la apertura económica, fue más fácil y rentable para los empresarios traer granos importados que granos de acá. Por su parte los campesinos, ellos se volcaron a producir papa y es el momento que todavía [la cultivan]. A ellos no les importa perder, no sabe que otro cultivo hacer, no saben hacer nada más... o bueno, eso es lo que ellos dicen. Inclusive en estos terrenos la papa esta para una producción a media marcha porque donde se logrará sacar todo el potencial productivo en papa, habría una sobreabundancia terrible... esto porque ha salido otros productos como las pastas, la papa congelada y esas papas son todas importadas (Alfonso Rodríguez. Entrevista, 19 de diciembre 2020).

En el siguiente gráfico se puede evidenciar la inestabilidad o permanente presencia de algunos cultivos en el tiempo en Soracá, lo que ha permitido una trazabilidad de la que se puede deducir que la alimentación y el sistema agroalimentario de este municipio han estado influenciados directamente por la permanente disponibilidad de esos alimentos, este es el caso del maíz, cuyas cantidades producidas no son estables en el tiempo, mientras que las cantidades producidas de papa sí y, de hecho, tienden al aumento.

Gráfico 3. Comportamiento de alimentos tradicionalmente producidos en Soracá de 2006 a 2018.



Fuente: elaboración propia para esta investigación. Datos disponibles en las Evaluaciones agropecuarias del municipio de Soracá y en documentos de diagnóstico agropecuario dispuestos en internet. Exceptuando los años 1987, 2001 y 2002. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Agronet, 2020.

En consecuencia, todo lo anterior ha sido afectado indirectamente por la mega industria alimentaria mediante patrones de producción y consumo de alimentos, esto a través de corporaciones que controlan también los circuitos de la industria cultural, construyen pautas y patrones de producción, distribución y consumo de los alimentos, dejando de lado prácticas tradicionales (Herrera, 2016). Estos patrones han hecho a lo largo de la historia, que se abandone la producción de un alimento, como sucedió en Soracá con el trigo y la cebada, o por el contrario favorezca y potencie el consumo de un alimento o producto que esté en la línea publicitaria de la mercantilización alimentaria, que para el caso de Soracá, en la actualidad, se refleja en la quinua y en las papas nativas, estas últimas en proceso de recuperación en algunas veredas (López, 2015), como resultado de este proceso, las comunidades se ven obligadas a desviarse de su soberanía alimentaria generando dependencias basadas en el mercado como ha sucedido en Soracá.

... pero yo cultivo siempre algo de papa, maíz, arveja, haba y quinua. La quinua en una Asociación con FENSUAGRO donde la compra gente del común o restaurantes. Es muy buena, saludable y bien tratada siempre deja buenas ganancias, pero hay que tratarla bien, no como otros productores que no la dejan secar y tampoco le hacen el proceso adecuado. La gente dice que acá no era tierra de quinua, pero estos suelos son perfectos para eso, a pesar de lo dispendioso, además son Andes y en todos los andes de América del sur se da (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

La geopolítica alimentaria, en la cual se superponen los patrones alimentarios de las élites (del primer mundo) para satisfacer necesidades calóricas¹³, dándole prioridad a unos saberes y sabores por encima de otros de acuerdo al orden geográfico del poder (Albán, 2011). Esto además ha seducido y transformado las formas de producción y lo que se produce. La apropiación cultural de los saberes extranjeros (de fuera del país o interregionales) presentan un nuevo modelo alimentario, dejando que pequeños municipios generen sus propias identidades y representaciones sociales con base en las interacciones que se den desde la alimentación. Sin embargo, donde prevalecen las prácticas y saberes tradicionales se garantiza amplia diversidad; mientras que, en donde las prácticas y saberes sean cooptados por la industria sin resguardar conocimientos y prácticas tradicionales, los ecosistemas presentan menos formas de vida (Daza, 2019; López, 2015).

¹³ Satisfacción calórica: Alcanzar las necesidades de calorías requeridas por una persona o por un grupo de personas.

Es así como el sistema agroalimentario local ha estado permeado por acontecimientos desde la “conquista” hasta hoy, los cuales son evidentes con el cambio del medio natural acaecido por el poblamiento y con ello la pérdida de biodiversidad, la acidificación de los suelos y su consecuente compactación y erosión, generando riesgos climáticos relacionados con las sequías y desabastecimiento de agua, disminución de la frontera de cultivo de alimentos y de las áreas protegidas (por colonización de estas) y la inclusión de sistemas de producción más “sencillos” transformando el ecosistema, (monocultivos y potreros con cultivos para alimentación animal o barbechos con ganado) (Friedmann, 1982).

En los escenarios locales como el de las veredas Chainé y Rosal en Soracá, que se mostrarán en los capítulos siguientes, se exhibe que el sistema agroalimentario y las interacciones alrededor de las formas de producción, economías circundantes y calidad de vida de las personas estuvieron y siguen estando influenciadas, según el marco temporal analizado, por el segundo y tercer régimen alimentario. Es así como la irrupción de los cultivos de cereales (trigo, cebada, avena y maíz) y su pronta decadencia en la zona de estudio (lo que se verá más adelante), además de la especialización de los sistemas de producción, la creciente presencia del monocultivo de la papa, entre otros, tienen gran parte de su génesis a raíz de los impactos de las situaciones descritas en los regímenes alimentarios en los sistemas agroalimentarios locales del municipio.

Capítulo 3. El territorio y el Sistema agroalimentario local en la tierra del “sumercé”.

Resultados y Discusión.

Este capítulo es el resultado del reconocimiento de los sistemas agroalimentarios locales de las veredas Chaine y Rosal de Soracá, además del territorio y las relaciones que se tejen en él, teniendo en cuenta variables sociales, políticas, culturales, entre otras y en relación con eventos internacionales, nacionales y regionales. En este apartado se pueden encontrar las características del sistema agroalimentario local, las prácticas agrícolas identificadas en la comunidad, el territorio y el paisaje alimentario.

3.1 Sistema agroalimentario local.

*“Me quitaron el trigo, me quitaron la cebada,
me está quedando en últimas la leche.
Si me quitan la leche, me quitan la vaca
y si me quitan la vaca, me quitan la tierra”*

Campeño de Chiquinquirá, Boyacá a Jorge Robledo en el marco del Paro Nacional Agrario de 2013.
Extraído del Documental *Sumercé* de Victoria Solano.

De acuerdo con el capítulo anterior, el sistema agroalimentario en Soracá depende en gran medida del cultivo de la papa y ha estado influenciado por los acontecimientos internacionales que afectan no solo la producción de alimentos sino el consumo de estos, particularmente en Boyacá la incursión de paquetes tecnológicos propicio un viraje desde la diversificación de cultivos hacía el monocultivo de la papa. En adelante, se hará una descripción más específica de los sistemas agroalimentarios identificados en las veredas Chaine y Rosal que se pudieron establecer con las visitas a los predios y las entrevistas, dentro de estas, hay características biofísicas, de uso del suelo y algunas de corte económico, que se describen en adelante.

Dentro de las características biofísicas, se encontró el tamaño de los predios y el área cosechada en cada uno como un determinante del sistema agroalimentario local. De acuerdo con lo resaltado por los entrevistados, los predios son pequeños, y en ninguna de las dos veredas superan las 2 hectáreas, esto coincide con la distribución del área rural dispersa del departamento de Boyacá, donde, cerca del 72% del área de la unidad productiva menor de 5 hectáreas es de uso agropecuario y de este porcentaje, cerca del 85% se destina a cultivos (DANE, 2014).

Tabla 5. Características Biofísicas de Sistemas agroalimentarios identificados en fincas veredales.

Vereda Chaine							
Tenencia de tierra	Tamaño de los predios	Tipo de suelo	Características físicas del suelo	Capacidad de uso del suelo	Limitaciones de uso del suelo	Área sembrada	Mano de obra
Propia por compra y/o herencia - arriendo	0,8 a 1,5 ha	- Baja fertilidad - Grados de acidez medianamente ácidos - Texturas finas y con problemas de drenaje.	- Vegetación boscosa – natural (pastos y cultivos) - Baja capacidad de enraizamiento - Bajos contenidos de humedad	- Cultivos transitorios y permanentes - Ganadería extensiva	- Deficiencia de lluvias - Toxicidad de aluminio ¹⁴ (Ramos, 2017)	0,14 ha – 0,90 ha	Familiar y obrera (depende la cosecha)
Vereda Rosal							
Tenencia de tierra	Tamaño de los predios	Tipo de suelo	Características físicas del suelo	Capacidad de uso del suelo	Limitaciones de uso del suelo	Área sembrada	Mano de obra
Propia por compra y/o herencia - arriendo	1 a 2 ha	- Suelo altamente erosionado. - Pendientes del 7 al 25%.	- Vegetación boscosa – natural (pastos y cultivos) - Alta capacidad de enraizamiento - Contenido de humedad medio	- Cultivos transitorios y permanentes - Ganadería extensiva	- Lluvias poco frecuentes	0,5 ha – 1 ha	Familiar y obrera (depende la cosecha)

Fuente: Elaboración propia desde visita al predio, entrevista habitantes de las veredas y artículo Identificación de suelos del orden Inceptisol. (Ramos, A. 2017 – UPTC).

Si bien, las características biofísicas de los sistemas agroalimentarios locales exponen sus limitaciones en términos de fertilidad, calidad de suelo y extensión, las personas aprovechan el espacio y lo distribuyen de manera que existan otros subsistemas en su interior generando interacciones con otros sistemas a través de relaciones comerciales, de intercambio u otras. Así, los subsistemas y componentes dentro del sistema agroalimentario identificados son:

Tabla 6. Componentes de los sistemas agroalimentarios identificados en las veredas Chaine y Rosal.

Subsistema	Componentes
Subsistema agrícola	Alimentos: frijol, maíz, papa, papa criolla, nabo, chuguas, cebolla, cilantro, perejil (todos en pequeñas cantidades, excepto la papa), acelga, espinaca, repollo y coles, calabaza, tomate, haba, arveja verde, lechuga, manzana y ciruela de agua, mora, papayuela, tomate de árbol. Pastos para alimentación animal. Aromáticas y medicinales: Manzanilla, menta, Sidrón, apio, hierba buena, caléndula, limonaria, sauco.

¹⁴ La toxicidad por aluminio se da cuando se acidifican los suelos por el excesivo uso de agroquímicos y falta de descanso entre siembras. Esta toxicidad dificulta el crecimiento de las plantas.

Subsistema pecuario	Ganado vacuno y caballos, cerdos, curíes, conejos y gallinas, Mascotas: perros, aves y gatos
Subsistema domiciliario	Viviendas habitacionales con espacios para bodegaje de alimentos, materiales y herramientas. Se encuentran también tanques de almacenamiento de agua
Subsistema ornamental	Plantas ornamentales
Subsistema natural	Características propias de las veredas, poco bosque, pocas reservas hídricas (se identifican: reservorios de agua, quebradas y un río)

Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Datos obtenidos de visitas realizadas en la materia Sistemas agroalimentarios y en visitas posteriores.

Dentro del subsistema agrícola se encontraron interacciones alimentarias con otros sistemas aledaños, es así como, varios de los alimentos obtenidos en las fincas son intercambiados, vendidos o utilizados para autoconsumo, dichas interacciones dejan algunos ingresos monetarios y no monetarios para las familias de tal modo que permiten garantizar parte de su supervivencia y seguridad alimentaria. El ejercicio realizado en los predios da cuenta del dinero devengado por una familia campesina en las veredas Chaine y Rosal, lo devengado en un mes se aproxima a los \$750.000 (96% del SMMLV al 2018), esto solo si se cuenta con todos los alimentos que se exponen en la siguiente tabla.

Tabla 7. Ganancias en torno a las interacciones comerciales identificadas para un mes.

Alimento	Inversión	Ganancia	Utilidad Bruta (\$)	Tasa de rendimiento (%)
Papa	1.050.000	550.000	-\$ 500.000	-47,6
Nabos y rubas	0	80.000	\$ 80.000	No se pudo establecer
florales y Aromáticas	0	20.000	\$ 20.000	No se pudo establecer
Hortalizas	70.000	200.000	\$ 130.000	185,7
Leche	50.000	270.000	\$ 220.000	440,0
Mora	0	15.000	\$ 15.000	No se pudo establecer
Carnes (pollo, gallina, conejos, curíes)	30.000	100.000	\$ 70.000	233,3
Huevos	30.000	75.000	\$ 45.000	150,0

Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Datos obtenidos de visitas y entrevistas realizadas en la materia Sistemas agroalimentarios y en visitas y entrevistas posteriores.

No obstante, los componentes del cuadro anterior son un ejemplo de un mes en la vida de las y los entrevistados, no es un factor generalizante y por lo mismo, puede haber otros meses en que hay bonanza alimentaria, mejores ventas y con ello más dinero que permita el desarrollo de su vida cotidiana. Cuando no coinciden los alimentos listados en la tabla para un mes, los ingresos disminuyen, esto sin contabilizar los gastos de las familias y las pérdidas que puedan generarse en las cosechas. Es de resaltar, que tal como señala Forero (2003), la multiplicidad de confluencia de

subsistemas al interior de un sistema de producción campesina lo hace amplio y heterogéneo, y si además, la producción es agroecológica, los efectos de la liberalización económica, harán que la remuneración de la mano de obra familiar este valorada por encima o muy cerca del salario mínimo (Forero, 2003), lo que ocurre en los sistemas analizados.

A pesar de que este ejercicio no generaliza la situación de los campesinos en las veredas Chaine y Rosal, ni es un estudio económico, los hallazgos de esta investigación, reconocen los recursos humanos invertidos y las ganancias (en términos de utilidad y tasa de rendimiento) de los alimentos que generan intercambios comerciales (ver tabla 7). Esta información brinda un acercamiento a la rentabilidad de alimentos como la papa frente a las hortalizas, la que se cree es mayor, pero para el caso actual no lo es. Si bien, no todos los predios visitados siembran hortalizas, sí siembran papa en diferentes épocas del año y con diferente regularidad, esto porque se tiene el supuesto, infundido desde la revolución verde, de que las ganancias de la papa son más altas que las de otros alimentos. No hay mucha diversificación en los alimentos sembrados por qué el suelo, en los últimos años, no funciona sin la aplicación de paquetes tecnológicos, no obstante, tal como lo evidencia la tabla 7, las utilidades son más altas para alimentos transitorios que permiten la rotación de cultivo y el descanso de la tierra cada cierto tiempo.

Para el caso expuesto en la tabla 7, las hortalizas pueden generar algunas ganancias durante 10 meses del año, la papa lo hace 3 veces al año y puede que su utilidad y tasa de rendimiento sean negativas, puesto que la ganancia es inversamente proporcional a la inversión que se hace para obtener la cosecha ya que este alimento tiene un mercado que fluctúa mucho, dependiendo de las características climáticas, la sobreproducción, el precio de los agroquímicos, entre otros (SIC, 2010). No obstante, según las entrevistas, la papa que no se logra vender ha sido la base de la alimentación de las familias campesinas y genera el dinero suficiente para vivir de 3 a 4 meses y las pérdidas no son secuenciales, sino que están determinadas por la oferta y demanda del mercado nacional e internacional, en el caso expuesto hay pérdidas considerables, pero es probable que en otro momento y bajo otras condiciones las ventas e ingresos sean mucho mejores.

... cultivo ahorita, criolla, papa, maíz y habas y las verduras que se siembran para el sustento de la familia (N. Quito. Entrevista. 16 de mayo de 2018).

... la papa se cultivaba lo mismo, se guardaba en una bodega o granero, que llamaban, para que hubiera para todo el año y la que se vendía dejaba platica para unos buenos meses (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

Esto también lo señala Forero, los sistemas de producción campesinos en función de la oferta tecnológica de la Revolución Verde son viables en términos económicos a pesar de que en mediano y largo plazo pueden producir impactos ambientales y económicos, haciendo insostenible la producción (Forero, 2003), lo que han vivido los productores en diferentes ocasiones con el fenómeno de sobreoferta de papa y lo que señalan los campesinos y campesinas en Soracá:

... Yo no cultivo desde el noventa y cinco. No cultivo, porque, no volvimos a cultivar porque en vez de uno ganar más era lo que perdía, más se invertía y al vender todo barato, no se sacaba ni lo de la semilla (M. Cuervo. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Otra característica de los sistemas estudiados y quizá de las más connotadas, es el tipo de mano de obra, la cual es familiar, esta ha tenido transformaciones importantes con el tiempo y de acuerdo con la FAO, brinda cerca del 70% de alimentos para el autoconsumo de un hogar y no busca la obtención de ganancias como fin único (FAO, n.d.). El tipo de agricultura familiar identificada en las veredas estudiadas es una mezcla entre la agricultura familiar de transición y la agricultura familiar consolidada, puesto que la producción familiar se integra a mercados locales para subsistir económica y socialmente pero además, tiene en cuenta los recursos naturales (Tello, 2011).

Este tipo de agricultura familiar facilita la transmisión y valoración de los saberes, prácticas y costumbres en todo lo relacionado con la alimentación (producción agroecológica o no), siempre y cuando haya garantías de permanencia en el campo y con ello el mantenimiento de semillas y la preservación de prácticas culturales y sociales representativas para la comunidad (Tello, 2011).

Finalmente, la agricultura familiar permite el consumo de una buena parte de los alimentos que conforman la canasta básica de los alimentos de los hogares de las veredas Rosal y Chaine, tal como se observa en el gráfico 2, donde entre el 10% y 100% alimentos de primera necesidad como la leche, papa, hortalizas y carne, se cubre por el autoconsumo en el hogar, lo que favorece a los agricultores por los recursos monetarios (el dinero) que dejan de gastar en estos alimentos, y que, pueden utilizar para satisfacer la demanda de productos y alimentos que no tienen disponibles en su sistema.

Si bien la importancia del autoconsumo es notoria, también es importante observar las articulaciones comerciales de estos sistemas agroalimentarios locales con los sistemas agroindustriales, por ejemplo, en el caso de la leche, parte de la leche que se produce se vende a grandes empresas, lo mismo sucede

con los cárnicos, que son vendidos a carnicerías, allí las y los campesinos abastecen centros urbanos con sus productos alimentarios, muchas veces desconociendo el lugar destino de sus alimentos. Por su lado, las aromáticas y las hortalizas son vendidas principalmente en mercados locales y a vecinos en las veredas.

... uno cultiva y no sabe a quién alimenta, eso se lo lleva el intermediario, puede ser para Bogotá o Tunja y como uno no tiene plata para negociar allá en los abastos (N. Quito. Entrevista. 16 de mayo de 2018).

En la tabla 8 se observa que, del total de alimentos que se producen (siembran o crían) en el sistema agroalimentario se venden entre el 50 y el 90%. Por ejemplo, si bien se produce una importante cantidad de leche, solo se deja para el autoconsumo el 10% y se debe comprar el 90% restante ya que es más rentable su venta que mantenerla para el autoconsumo, de este tipo son las decisiones que deben tomar quienes producen los alimentos en Chaine y Rosal.

Tabla 8. Distribuciones porcentuales de auto consumo vs venta de alimentos cultivados que generan relaciones comerciales en Chaine y Rosal

Leche	10%	90%								
Hortalizas					50%	50%				
Papa					50%	50%				
Carne			30%	70%						
Aromaticas			30%	70%						
Cubios, nabos y rubas			30%	70%						
Gallina										100%
Huevos										100%
	autoconsumo					compra				

Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Datos obtenidos de visitas realizadas en la materia Sistemas agroalimentarios y en visitas posteriores.

Finalmente, estos alimentos ingresan, según Forero, a un complejo sistema de mercado abierto a nivel local, regional o nacional, en donde el control es ejercido por mayoristas, quienes deciden el tipo de mercado en el cual participan los alimentos tradicionales; empresariales, de grandes supermercados y/o en exportaciones e importaciones (Forero, 2003), allí, los productores no tienen mayor injerencia a menos que se evite la concurrencia de intermediarios.

3.1.1 El uso del suelo

Otro aspecto del sistema agroalimentario es la situación del uso del suelo, que para un periodo histórico de aproximadamente 35 años, según las evaluaciones agropecuarias se puede ver que los cultivos con mayor permanencia durante este lapso de tiempo fueron la cebada, papa, trigo y maíz, además de cultivos emergentes en diferentes temporadas como la arveja, que aparece desde 1989 y es permanente hasta la actualidad, la avena con tendencia a la disminución y cuyo uso es casi exclusivamente forrajero, la zanahoria con un aumento importante en los tiempos más recientes y cultivos de poca permanencia como la remolacha, haba, cebolla y frijol.



Fotografía propia. Soracá, 2020. Cultivos de avena forrajera y maíz atrás de los niños.

Sin duda, los dos cultivos con disminuciones y mayor impacto para los habitantes del municipio fueron la cebada y el trigo. Los cultivos de cebada decrecieron un 82% mientras que los de trigo en un 37% (ver tabla 9). La disminución de estos cultivos impactó económicamente a los productores del municipio, las principales razones que encuentran los habitantes del municipio es que obedecen a la disminución en la compra

de la cebada por parte de las empresas productoras de cerveza en la región, además de la importación del trigo ya transformado y la inclusión de otras variedades más resistentes para la producción alimentaria.

... El desestimulo que hay con los productores, básicamente, la cebada es por Bavaria porque dicen [Bavaria] que estos suelos ya son muy ácidos y no se da la cantidad de grano requerido para la fermentación de la cerveza. Y el trigo, les va mejor traer el trigo, granos importados de Canadá o Estados Unidos que salen mucho más económicos producirlos allá que acá, puesto que allá hay grandes extensiones y los latifundios, extensísimos, y acá, sabemos que Boyacá esta hecho a partir de fincas que ya no son ni minifundios sino microfundios, entonces, no es muy rentable comprarle a las finquitas, traen a granel todo el trigo o la cebada para el consumo interno, uno en la panadería y productos como la cebada para la elaboración de bebidas fermentadas como lo es la cerveza (Alfonso Rodríguez. Entrevista, 19 de diciembre 2020).

Un caso particular ocurrió con el maíz y con la papa, la disminución del cultivo del maíz es del 46% y, en el caso de la papa fue de cerca del 5%, lo que permite contrastarlo con el nivel de importación de estos alimentos, que con el curso de los años ha aumentado. En 1990 se importaban cerca de 35 mil toneladas de maíz, desde esa época ha incrementado sus importaciones hasta que para el 2019 sus importaciones eran cercanas a los 6 millones de toneladas; con la papa el aumento de las importaciones en el mismo periodo pasa de 5 millones de toneladas a 59 mil millones de toneladas (DANE & DIAN, 2019).

Por su parte, los cultivos que incursionaron en Boyacá y que en la actualidad tienen un valor importante en la economía de sus productores son la zanahoria y la papa criolla, además de algunas hortalizas. El crecimiento en el área de cultivo de zanahoria es de 270%, mientras que el de la papa criolla es del 100%, tal como lo muestra la tabla 9.

Tabla 9. Evaluaciones agropecuarias del municipio de Soracá 1985 – 2003 y 2007 - 2018.

CULTIVO	CICLO DE CULTIVO	1985 - 2003*		2007 - 2018	
		AREA SEMBRADA ha	ÁREA COSECHADA ha	AREA SEMBRADA ha	ÁREA COSECHADA ha
Arracacha (arracacia xanthorrhiza)	Anual	ND	ND	81	81
Arveja (pisum sativum)	Transitorio	737,7	799,5	3874	3744
Avena (avena sativa)	Transitorio	706,2	4241,2	345	340
Calabacín (cucurbita pepo)	Transitorio	ND	ND	0	0
Cebada (hordeum distichon)	Transitorio	4405	4626	767	767
Espinaca (spinacia oleracea)	Transitorio	ND	ND	2	SD
Haba (vicia faba)	Transitorio	450	SD	70	70
Lechuga (lactuca sativa)	Transitorio	ND	ND	2	2
Maíz (zea mays)	Transitorio	3454	2379,2	1854	1854
Papa (solanum tuberosum)	Transitorio	17581	49377	16831,311	16294,311
Papa criolla (solanum tuberosum)	Transitorio	ND	ND	3320	3090
Quinua (chenopodium quinoa)	Transitorio	ND	ND	121	119
Tomate de árbol (solamun betaceum)	Permanente	ND	ND	316	191

Tomate hortaliza (lycopersicum esculatum)	Transitorio	ND	ND	1	1
Trigo (triticum spp.)	Transitorio	1983	2152	1236	1226
Zanahoria (umbelliferae)	Transitorio	879	871,5	2368	2153
Cebolla bulbo (Allium fistulosum)	Transitorio	3	3	ND	ND
Frijol (Phaseolus vulgaris)	Transitorio	2	10	ND	ND

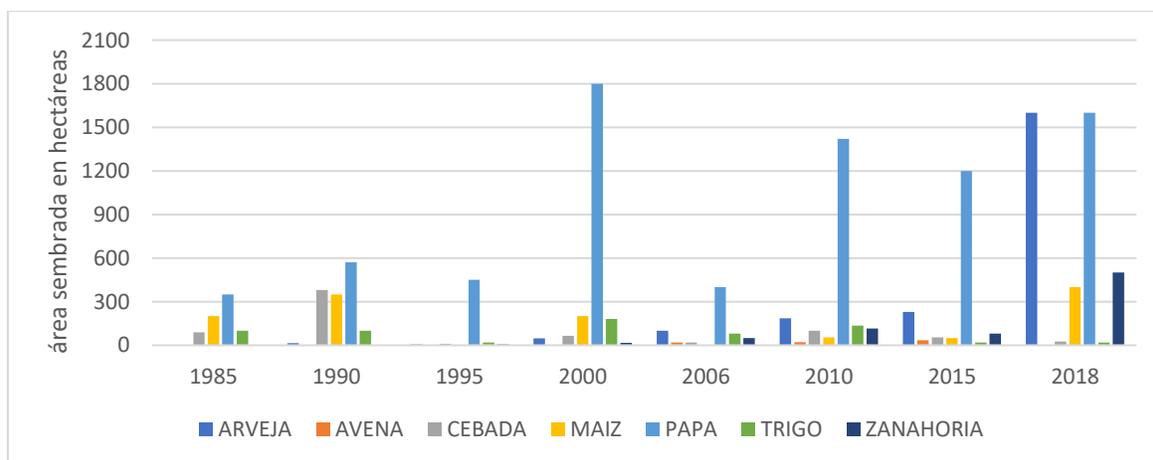
Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Datos de las Evaluaciones agropecuarias del municipio de Soracá. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural-Agronet, 2020.

* Para este periodo se analizaron solo los datos disponibles en los boletines de evaluaciones agropecuarias y en los documentos de diagnóstico agropecuario dispuestos en internet. Exceptuando los años 1987, 2001 y 2002.

Lo que sucedió en el periodo comprendido entre 2007 y 2018, es que cultivos como el de avena y trigo han decrecido, ver gráfico 4. Allí también se evidencia el auge reciente de la zanahoria con el aumento del número de hectáreas sembradas, que, de acuerdo con lo relatado por los entrevistados, se ha vuelto una fuente de ingresos importante, de la mano de cultivos cuyo auge se ha dado desde el año 2016, como las hortalizas, arracacha, tomate de árbol y quinua (ver tabla 9).

Las hortalizas se siembran más porque como se puede vender, también se debe comer, se come ensalada de habichuela, zanahoria y tomate. Se come y se vende (M. Duitama. Entrevista, septiembre de 2020).

Gráfico 4. Cultivos dominantes con área sembrada entre 1985 y 2018



Fuente: elaboración propia para esta investigación. Datos disponibles en las Evaluaciones agropecuarias del municipio de Soracá y en documentos de diagnóstico agropecuario dispuestos en internet. Exceptuando los años 1987, 2001 y 2002. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Agronet, 2020.

Ahora bien, la papa (nativa o no) ha estado presente en Boyacá desde la época prehispánica, no obstante, en la actualidad es difícil su obtención sin el uso de agroquímicos, pues es común encontrar monocultivos de papa mejorada genéticamente o sus sembradíos en tierras por debajo de los 2500 msnm, donde su producción requerirá el uso de más químicos, dejando como consecuencia sobrecarga agropecuaria¹⁵ de los suelos del municipio, sobrecarga que asciende al 90% en Soracá (IGAC, 2017) y que además ha ocasionado pérdida de suelo por erosión hídrica (Alvarado, López, & Castillo, 2011).

Es necesario tener en cuenta que alimentos como la papa, los cereales y lácteos, son alimentos que hacen parte de la canasta básica de alimentos de los colombianos y aportan cerca del 50% de calorías y macronutrientes en hogares campesinos, que además son tomados de la unidad productiva para el autoconsumo. Las medidas tomadas con la liberación del comercio redujeron la inseguridad alimentaria en áreas urbanas, pero en áreas rurales ampliaron la inequidad y desigualdad en términos alimentarios (Kalmanovitz & López, 2006) y calóricos, como se ampliará en el capítulo 3.

3.2 Prácticas agrícolas y otras actividades desde la perspectiva de la comunidad.

Algunas prácticas propias de la comunidad tienen que ver con el uso de maquinaria para trabajar la tierra. El arado es descrito por Fals Borda (1957) como una práctica introducida a Boyacá en el siglo XVI y hasta 1952 seguía dándose de manera tal que a una rama angular se le incrustaba una reja o una plancha afilada en la punta mientras era jalada por bueyes enyugados por los cuernos, raspando la tierra y dándole vuelta en pequeña proporción, además la presencia de tractores y trilladoras era escasa y recién había iniciado en la década del 40 (Fals Borda, 1957), en la actualidad en muy pocas fincas se continúa usando el arado con bueyes, lo que se usa es la contratación por horas un tractor que facilite el trabajo y que además “revuelque” la tierra.

De la mano de la disminución en la producción de los alimentos antes descritos, el aumento en sus importaciones y el cambio en la política económica en torno a ello, en Soracá se encontraron algunas transformaciones relacionadas con el *alistaniento de la tierra, siembra y uso de agroquímicos* que ocurrían simultáneamente con la disminución de estos cultivos. Los campesinos y campesinas entrevistadas señalan que en el pasado no se hacía uso de maquinaria y por tanto la tierra no se

¹⁵ Haciendo referencia a la sobreutilización de los espacios destinados a la producción alimentaria, bien sea agrícola o pecuaria.

“maltrataba tanto” y se podía tener diversificación de cultivos en un mismo predio.

... como no había maquinaria, echaban a hacer surcos, toda la obrerada, por ejemplo, los bayones eran surcos levantados que llaman, y ahí hacían el surco y hollaban con azadón y echaban la matica y sembraban casi todo lo más orgánico (M. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).

Algunas razones para “actualizar” las prácticas al interior del trabajo campesino, están relacionadas con la facilidad de utilizar maquinaria, las ganancias que pueden tener por reducir mano de obra, además de facilitar el trabajo pesado en el campo.

Las prácticas han cambiado por facilitar las labores del campo, pero finalmente no es que haya mejorado mucho, ahora se está utilizando mucha maquinaria y eso es lo que daña el suelo, genera la erosión, mientras que con los sistemas tradicionales no se hacía ese daño, no se utilizaban herbicidas. Con el azadón se cortaban las hierbas y esas servían de abono, no había tantas aplicaciones de químicos como ahora (M.C. Bernal. Entrevista, 16 de mayo de 2018). Por la economía, se quiere economizar el gasto de obreros y es más rápido con el tractor, el retobo, queda más suelto, entonces rinde así el trabajo, ya la gente no quiere trabajar como se hacía antes de dejar el terreno muy grueso, ya las yuntas de bueyes no se utilizan por ahorrar tiempo (N. Quito. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Dentro de las sensaciones que les generan estas transformaciones en sus prácticas, se identifica un sentimiento de anhelo por prácticas colectivas que se han dejado de realizar, además de prácticas místicas alrededor de la siembra, cultivo y cosecha de los alimentos.

Se reunían varias familias y hacían varias actividades en un solo cultivo y la retribución era el producto. Por ejemplo, estaban sacando papa y venían las familias y ellos les daban papa para llevar, pero también podían traer su ganado para tenerlo allí en el cultivo o en la finca donde trabajaban. Les daban el alimento por venir a trabajar... sobre las prácticas no había tanta incidencia externa de conocimientos. Los abuelos tenían claro como sembrar. Tenían en cuenta las fases de la luna, las cabañuelas. Mi papá era seguidor del Bristol, entonces ellos tenían muy presente que iba a pasar con el medio ambiente y de acuerdo con eso ellos plantaban. No había

tanto fertilizante. se utilizaban prácticas más naturales, la ceniza pa' una cosa, yerbas para otra (E. González. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

3.3 Las principales transformaciones

En la siguiente tabla se compara lo encontrado en las entrevistas acerca de las transformaciones del sistema agroalimentario relatadas por los habitantes de las veredas y su coincidencia con las evaluaciones agropecuarias, y lo hallado en los mapas 3 y 4 que se encuentran más adelante.

Tabla 10. Cambios de los cultivos del sistema agroalimentario local desde los relatos de sus habitantes

Cambio identificado	Relato relacionado	Herramienta en la que encuentra coincidencia
Cultivos existentes hace 20 años	Hace 20 años sembrábamos papa, trigo, avena y ahora sola papa y avena a veces, trigo ya no se volvió a sembrar. Todo lo consumíamos de la finca, todo de la finca, nada se compraba, las frutas si se compraban, de resto todo se escogía de la finca (M. Duitama. Entrevista, septiembre de 2020)	Mapas y evaluaciones agropecuarias.
Cambio en la vocación laboral de los habitantes de Chaine y Rosal	Yo me dedico al comercio ahora, pero mi papá cultivaba papa, maíz y haba. (M. Neva. Entrevista, septiembre de 2020)	Evaluaciones agropecuarias.
Importancia de la huerta casera	Se tenía surtida la huerta. Se sembraba maíz porque era la base de la alimentación, se sembraba la arracacha, los nabos, así, alimentos autóctonos (M.C. Bernal. Entrevista, 16 de mayo de 2018), ya es muy poco.	Evaluaciones agropecuarias.
Diversificación de la producción	En este momento nada porque está lloviendo mucho, pero yo cultivo siempre algo de papa, maíz, arveja, haba y quinua. Hace 20 años no cultivaba, cultivaba mi papá, pero cultivaban diferente, cultivaban trigo, cebada, habas, pero en más cantidad, otros productos, muchos más productos, pero han salido por [falta de] mercado. Entonces ya no es tan variada la producción de alimentos. (Edelmira González. Entrevista, 16 de mayo de 2020)	Evaluaciones agropecuarias. Entrevista de consumo de alimentos durante 24 horas
Mantenimiento de alimentación tradicional	Sí, yo sigo cultivando, claro que por los años cultivo menos, pero sí, he seguido cultivando. Estamos cultivando el haba, pero poquito, el maíz, arveja, ruba, nabos, hortalizas, criolla, papa, de todo, entonces así mismo uno tiene para el cultivo (M. Rodríguez. Entrevista, 16 de mayo de 2020).	Mapas y evaluaciones agropecuarias.
Inclusión de alimentos “nuevos” y de guías acerca de cómo comer.	... ahorita le toca a uno preparar, ensaladas, arroz y una papa y jugo. Se compran de la tienda todos los alimentos porque en el campo no se da mucho (M. Neva. Entrevista,	Entrevista de consumo de alimentos durante 24 horas

	septiembre de 2020)	
Almacenamiento de alimentos	Pues toca comprar algunos alimentos en la plaza, pero en los siembros que uno hace en la finca, los alimentos los almacena para no vender todo y tratar de uno tener su alimento en la casa, lo que se siembra, la papa, el maíz, las hortalizas, entonces uno las reserva para que no falten (N. Quito. Entrevista. 16 de mayo de 2018).	Entrevista de consumo de alimentos durante 24 horas
	Sí, tratamos de tener los alimentos que vamos a consumir, porque uno no les aplica plaguicidas, sino que son cultivos sanos y limpios. Comerciales, tengo el cultivo de la papa y la criolla y adicionales tengo, para el consumo, maíz, arracachas, hortalizas. En comparación con lo que se sembraba antes, se trata de recuperar, uno trata de cultivar las mismas especies que se tenían antes (M.C. Bernal. Entrevista, 16 de mayo de 2018)	

Fuente: Elaboración propia para esta investigación con base en los relatos de las entrevistas.

Hasta aquí, es importante señalar que, los sistemas agroalimentarios locales identificados son mini y microfundios y a pesar de esto los espacios dispuestos para la siembra de alimentos y la cría de animales son aprovechados al máximo. Se identificó, además, que la mano de obra que prevalece es la agricultura familiar que con otras formas alternativas de producción puede generar en términos no monetarios, ganancias para los y las productoras, además facilita la transmisión y valoración de los saberes, prácticas y costumbres en todo lo relacionado con la alimentación.

3.4 Territorio y paisaje alimentario

Ahora bien, la lógica de los cambios de los sistemas agroalimentarios locales motivados por todo lo hasta aquí mencionado, ha generado transformaciones geoespaciales (paisajísticas), sociales y antropológicas en el territorio, además de la organización en subsistemas, que se describió antes, y que se han transformado con el transcurrir de los años en función de la demanda de alimentos. Entre 1970 y 2019, las transformaciones paisajísticas modernas tienen que ver directamente con la disponibilidad espaciotemporal de alimentos y con la forma en la que se dieron las relaciones entre el hombre y la tierra, estas transformaciones aparecieron justamente con la introducción de los alimentos hispánicos a la dieta de los habitantes de América en el siglo XV.

Con la introducción de los cereales, las sabanas del altiplano cundiboyacense se cubrieron de dorado, por las espigas de los cereales sembrados y así permanecieron varios siglos (Ortiz, 2009). Ya en el

siglo XX con la influencia de la política económica y todo lo que se mencionó antes, estas sabanas doradas se han estado transformando paulatina y constantemente. Según lo relatado por los entrevistados, algunos cambios y eventos que dieron lugar a estos cambios en el paisaje fueron la pérdida de bosque nativo (que desde mitad del siglo XX se aceleró), limitando el cultivo de alimentos diversificados y dándole paso a grandes extensiones de algunos monocultivos como el de la papa y siembra de pastos para la cría y engorde de ganado, principalmente lechero. En esto coincide doña María Belén, quien señala *...Por ejemplo acá donde es la finca de los Sosas, había más monte, menos cultivos, ahorita ya no hay monte... nada* (M. Duitama. Entrevista, septiembre 2020).

Las personas interpeladas frente a este aspecto señalan que, mucho de las transformaciones paisajísticas se debe al uso de maquinaria para labrar la tierra,

En el tiempo de mi niñez yo conocí el paisaje tranquilo, no había maquinaria, no había tractor, así como ahora, sino que el trabajo lo hacían con mano de obra como la yunta de bueyes y con la mano de obra de los obreros, de la obrerada, porque en esa época si había trabajo, ahorita aquí ya no hay casi trabajo por la maquinaria, eso ha aumentado el desempleo. El paisaje era muy bueno, había forestación, buena agua, ahora han quitado muchos árboles y lo que se quiere es ampliarla [la siembra de árboles] para que haya mejores cultivos, mejor producción (M. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).

En suma, señalan la presencia de especies “silvestres”, sobre todo de frutas que eran usadas netamente para el autoconsumo, pero que en la actualidad se han descontinuado, como las moras silvestres. Esto de la mano del reconocimiento de especies de árboles nativos que cada vez son menos.

había más especies nativas, había frutas silvestres. Ese era nuestro alimento cuando pequeños, uno consumía fresitas, mora, arrayanes, mortiños y no se veía tanta galguería como se ve ahora (M.C. Bernal. Entrevista, 16 de mayo de 2018). En esos tiempos, existían muchos árboles nativos, el arrayan, el encenillo y otras plantas nativas, las gitanillas y mucha vegetación, pero hoy día se están acabando las plantas nativas en el municipio (N. Quito. Entrevista, 16 de mayo de 2018).



Fotografía propia. Soracá, 2017. Cultivo de papa en zona de páramos.

Adicional a esto, los Soraquenses entrevistados coinciden en que los cambios en el paisaje, la deforestación y la falta de fuentes de agua tienen una relación directa. Basta conocer el municipio para reconocer que presenta temporadas de sequía muy largas que han hecho que en varias ocasiones el municipio se declare en calamidad pública (Caracol Radio, 2017), de no ser por el clima casi paramoso y, con ello, la existencia de aguas subterráneas, la producción de alimentos en el

municipio sería muy limitada. La presencia de sequías se ha presentado primordialmente en los primeros cuatro meses de los años anteriores al 2020, época en la que según los campesinos es verano fuerte, pero que es insostenible cuando su duración es muy larga, además que trae consigo heladas en las madrugadas haciendo que la pérdida se incremente.

Ahorita se ve muy bien, antes había más cultivos y más árboles, no recuerdo esto sin árboles, de un tiempo pa' acá fue eso, eso por el verano que ya no deja los árboles ahora (M. Neva. Entrevista, septiembre 2020). Había más ambiente y más árboles, llovía más, ahorita ya no (F. Campos. Entrevista, septiembre 2020).

El tratamiento del agua aquí se vuelve difícil y más cuando lo hago yo [una mujer mayor de 50 años], esto estaba terrible, en los colindes de los nacimientos estaban tumbando todos los árboles, sembrando acacias, esas resecan el suelo y en los tanques [de acueducto veredal] había mucha basura. Ahora yo recorro toda la vera de lo que queda de la quebrada, procuro pasar casa a casa de quienes tienen la quebrada en sus predios para que no boten basura y ayuden con la limpieza de los tanques (V. C. Fontanera acueducto de Chaine. Ejercicio complementario, 19 de diciembre, 2020).

En crónicas de la colonia se dice que Soracá estaba ubicada en un valle muy rico, muy cerca del territorio del cacicazgo *Soracae* existió una laguna que cubría toda su sabana muy próxima a un agregado de este cacicazgo, *Chaine* (González, 2006; Miñana, 2011; Santamaría, 2015; Weisner, 2012). Esta información coincide con lo que recuerda del paisaje hace 50 años la señora Ana Belén Duitama, cuando el paisaje conservaba rastros del pasado,



Fotografía propia. Diciembre 2020. Soracá. Reserva de agua en lo que algún momento fue pantano.

químicos si fue que se secó todo y es así como usted lo ve, casi ni árboles, no sombra. Este laguito es por la memoria de la tierra de las lagunas, pero es una reserva que hicieron los vecinos (A. Duitama. Ejercicio complementario en visita a predio. Soracá, 2020).

Cuando yo era niña todo esto eran pantanos, allá en ese montecito que sumercé ve empezaba, creo que era por un nacimiento de agua, había mucha agua y a medida que empezaron a bajar el monte y los árboles y sembrar solo papa ahí ... ahí ya se había mermado, pero demasiado ¡Dios mío! Pero quedaban pantanitos, cuando la papa y los

La transformación del paisaje ha estado relacionada con los cambios en el uso del suelo, es el uso de agroquímicos y la introducción de la maquinaria y de las semillas “mejoradas”, desde las décadas del 70 y 80 del siglo XX, esto coincide con lo hallado en el análisis multitemporal de coberturas y usos de suelo realizado para esta investigación, donde se compara 1977 con el 2019 (periodo de análisis de 42 años), esto se puede observar en los mapas 3 y 4, donde se evidencian algunos cambios en las coberturas de uso del suelo, lo que puede traducirse en una transformación paisajística.

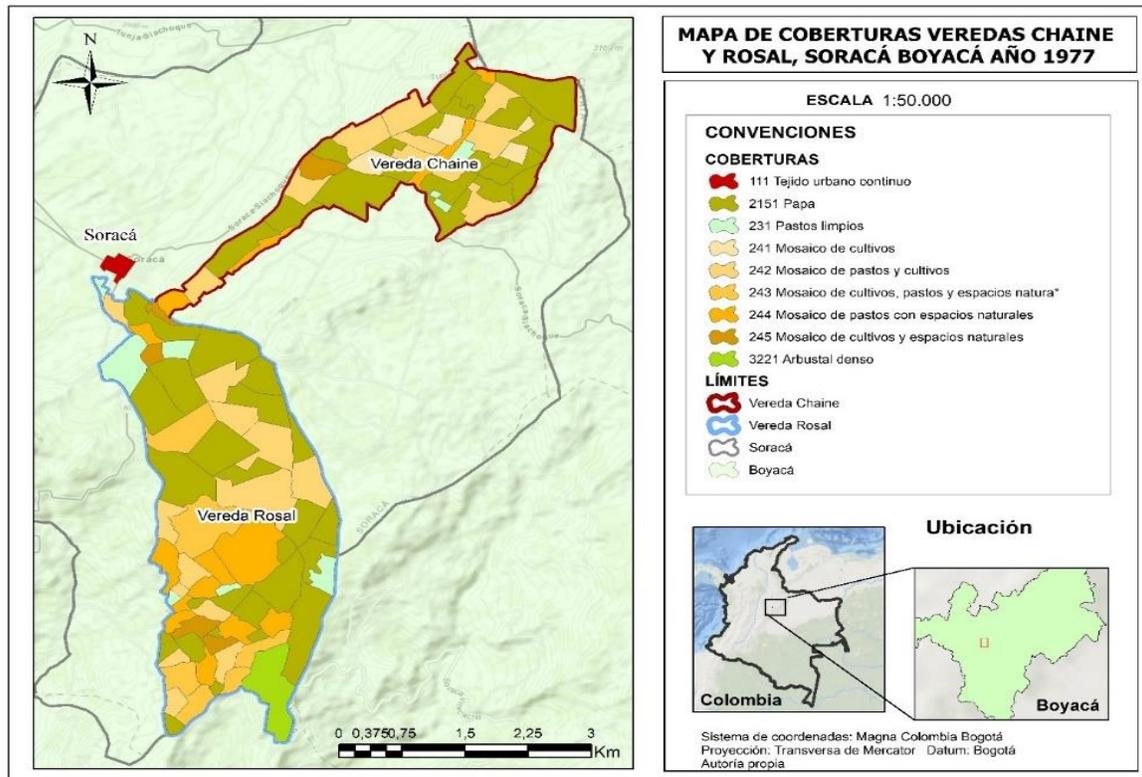
Lo más notorio en la vereda de Rosal es la desaparición de lo que, de acuerdo con la metodología Corine Land Cover adaptada para Colombia (escala 1:100.000), es reconocido como arbustal denso y de cultivos con espacios naturales, de la mano de la aparición de tejido urbano discontinuo (ver tabla 11 y mapas 3 y 4).

La aparición del tejido urbano discontinuo evidencia la incorporación de una zona urbana recreativa en constante transformación (en el uso del suelo) en lo que antes era una zona rural. Las edificaciones que hacen presencia en este lugar están ubicadas de manera dispersa, además se encuentra en sinergia con cubierta vegetal (IDEAM, 2010); a pesar de que el tejido urbano discontinuo es de una hectárea, la intervención humana ha sido en la frontera urbano rural del municipio y se ha dado a causa de un evento religioso masivo¹⁶ que ha aumentado la intervención humana en esta zona y ha tenido tal significancia que en la actualidad ha sido desligado de la vereda Rosal para hacer parte del centro

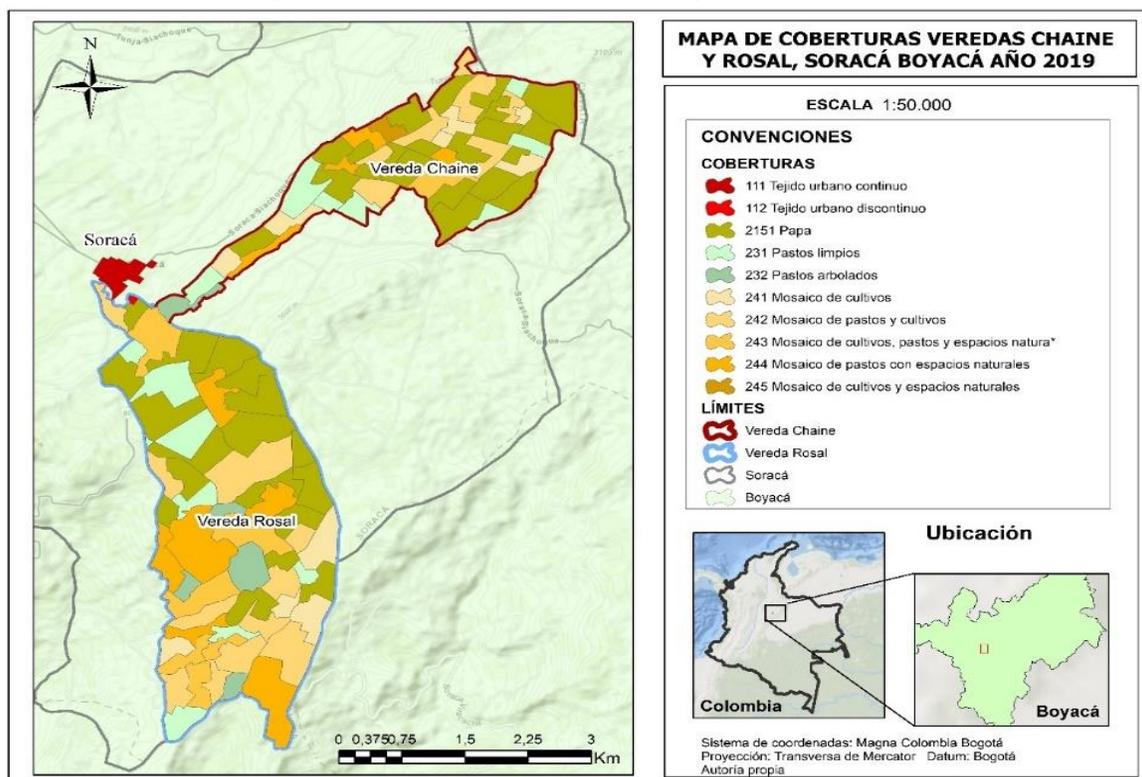
¹⁶ Evento de tres días seguidos a los primeros sábados de cada mes, una misa de sanación, además de un evento de imposición de manos para curar a los fieles enfermos y una sesión de exorcismo que realiza el sacerdote católico Álvaro Puerta.

urbano del municipio.

Mapa 3. Coberturas de veredas Chaine y Rosal. Año 1977



Mapa 4. Coberturas de veredas Chaine y Rosal. Año 2019



Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Metodología de clasificación Corine Land Cover, basado en fotografías aéreas obtenidas en IGAC y en imágenes satelitales de Google earth.

El cambio en las coberturas deja ver un constante crecimiento urbano del municipio y su expansión en las vías que lo conectan con otros municipios, ya que la ubicación geográfica de Soracá y particularmente de una parte de la vereda Rosal, hace parte de un corredor que conecta la parte oriental de Boyacá (provincias de Gutiérrez y la Libertad) con el centro de Boyacá, siendo el municipio de vital importancia en el ordenamiento de la región. Este crecimiento ha modificado irreparablemente la vegetación natural y con ello ha empujado la migración de especies de fauna y flora propias de este espacio, además ha volcado varias actividades del sistema agroalimentario local a funcionar en torno a este crecimiento urbano y los fenómenos que ocurren alrededor del mismo.

Tabla 11. Coberturas de la vereda Rosal entre 1977 – 2019

Vereda Rosal		1977		2019		Porcentaje de diferencia	
Código	Coberturas vereda	Área ha	%	Área ha	%		
112	Tejido urbano discontinuo			1	0,1		Apareció
231	Pastos limpios	52	5,2	98	9,9	88,5	Aumento
232	Pastos arbolados			48	4,8		Apareció
241	Mosaico de cultivos			58	5,8		Apareció
242	Mosaico de pastos y cultivos	194	19,5	194	19,5	0,0	Sin cambio
243	Mosaico de cultivos, pastos y espacios naturales	123	12,3	117	11,7	-4,9	Disminuyó
244	Mosaico de pastos con espacios naturales	126	12,7	160	16,0	27,0	Aumento
245	Mosaico de cultivos y espacios naturales	26	2,6			-100,0	Desapareció
2151	Papa	431	43,3	320	32,1	-25,8	Disminuyó
3221	Arbustal denso	44	4,4			-100	Desapareció
	TOTAL	996	100	996	100		

Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Metodología de clasificación Corine Land Cover, basado en fotografías aéreas obtenidas en IGAC y en imágenes satelitales de Google earth.

Desde hace 13 años se realizan las misas de sanación en el municipio, esto ha impactado el desarrollo geográfico y territorial de la población. Las actividades que se realizan en torno a esta celebración han desplazado los pobladores rurales a su centro poblado con expectativas de mejoramiento de calidad de vida, apropiándose de las prácticas y relaciones sociales en el territorio y, con ello, formas de estar y sentir con el territorio (territorialización y territorialidad) promoviendo procesos de producción, intercambio y consumo de diferentes artículos religiosos, de la mano de la movilización

del comercio de verduras y algunos otros alimentos en el marco de este escenario valorizando estas actividades.

Esto se relaciona con la jerarquización del territorio, con la existencia de un *centro de poder*, que atado al concepto tradicional de desarrollo, que da el crédito completo a los conocimientos occidentales, marginando y descalificando los sistemas de conocimiento no occidentales (Escobar, 2007), lo que ha hecho que justamente en la zona urbana del municipio, los habitantes del municipio fortalezcan la idea de la concentración de poder, ligado además a imaginarios en torno a lo que puede dar más “*estatus*” a una persona o a un grupo, independientemente de los valores agregados que genere a los habitantes del territorio no desplazarse de las áreas rurales a las urbanas. Esto sucede alrededor de las misas de sanación, las que además traen a la población un imaginario de “*progreso*”.

Eso sí ha traído progreso al municipio, vienen mucha gente y eso es lleno, todo, las panaderías, restaurantes, la gentecita que va a vender allá se hace buena platica, que no necesita trabajar en todo el mes. Al parqueadero y el hotel les va bien, ya han abierto casas para arrendar. Para allá es que se va la gente y lleva sus mercancías (M. Combata. Entrevista, 20 de mayo de 2019).

Sí, la presencia del santuario y las misas de sanación ha posicionado al municipio, hay mucho turismo, eso ayuda mucho a la gentecita que puede vender sus alimentos y sus preparaciones, venden un sancocho de gallina lo más bueno. Aunque también viene mucha gente de otros lugares a vender acá y eso es injusto, nadie lo controla (E. González. Entrevista, 20 de mayo de 2019).

A pesar de esta jerarquización identificada a causa de las misas de sanación, los habitantes del territorio, como actores del sistema territorial están influenciados por las relaciones que se generan en el territorio, ellos buscan crear y mantener redes que permitan el sostenimiento de la cotidianidad (Raffestin, 2011). Esto lo desarrollan teniendo presente la idea de “progreso” atada a la reducción de necesidades y el mantenimiento del aparente equilibrio que existe en términos de capital, para estos actores, a pesar de que en realidad, existan grandes desigualdades territoriales (Harvey, 2007), esto influencia directamente la migración rural-urbana, que a la vista de una alternativa laboral rural novedosa, se desarrolla aceleradamente, como podría haberse dado en el municipio, con la organización espacial del mismo en función de los encuentros masivos alrededor de la celebración religiosa.

Los productores agrícolas han virado la producción de alimentos tradicionalmente sembrados en el municipio para sembrar hortalizas y verduras y así ponerlos a la venta allí, así como también han buscado formas de producción de artesanías, el alquiler de casas para los peregrinos y la construcción de hoteles, aldeas ecoturísticas y fincas para descanso. Estas actividades, en búsqueda de la obtención de capital, que gira en torno al desarrollo de una cultura y a la resiliencia del territorio para adaptarse a ella y a sus cambios, de acuerdo con los procesos económicos, políticos y sociales que se generan en Soracá.

El centro de este desarrollo geográfico, que concentra poder es este espacio religioso, excluye a las personas que no son funcionales a este y que no se adaptan a la modernización, prefiriendo el “atraso”, pudiendo convertirse para el resto de los pobladores del municipio en lo que Harvey reconoce como una imposición “natural” religiosa (Harvey, 2007), generando luchas endógenas para mantener la hegemonía de este poder dominante, no solo en el municipio, sino en la región.

Sin embargo, las libertades adquiridas por la diócesis y los creyentes, además de los turistas asistentes y las personas que son funcionales a estos eventos masivos, pueden estar produciendo una forma de ocupación del territorio que puede no estar beneficiando a la totalidad de los habitantes de Soracá. Tal como propone Carrizosa, en la actualidad puede estar siendo entendido como “Desarrollo” o “crecimiento económico”, disfrazado de Sostenibilidad, y así, en torno a esto, se pueden concretar propuestas interesantes, políticamente viables, que reconozcan el territorio como un espacio que requiera especial atención, para que no decaiga su progreso (Carrizosa, 2006), lo que no ocurriría en Soracá si se dejaran de realizar estos encuentros religiosos.

En este escenario además estaría dándose lo que Acebedo, reconoce como, la prevalencia del interés general sobre el particular y no la distribución equitativa de cargas y beneficios. Influyendo además en contradicciones entre el Planes de ordenamiento Territorial y los Planes de Desarrollo, dándole privilegios al crecimiento del turismo religioso, por encima de la calidad de vida de los habitantes de las demás zonas del municipio (Acebedo, 2013).

Por su parte, en la vereda Chaine no hubo desaparición de coberturas, sin embargo, disminuyeron varias de ellas, principalmente las relacionadas con espacios naturales mientras que aumentaron los pastos limpios que se refieren a extensos espacios en los que el crecimiento del pasto y la potrerización se dieron entre la disminución y cambio del uso del suelo y que se debe al descanso que se da a la tierra entre cultivo y cultivo de grandes extensiones de sembrado o crecimiento de pasto

para consumo animal y mosaicos de cultivos, es decir la integración de varios cultivos en un espacio determinado. Esto de la mano de la aparición de pastos arbolados, los que tienden a tener entre 30 y 50% de la superficie con árboles pequeños y normalmente se ubican en áreas planas que son usadas para áreas ganaderas. Además de la aparición de mosaico de cultivos, pastos y espacios naturales, el cual es una mezcla de pastos, cultivos y espacios naturales muy poco transformados (IDEAM, 2010).

Dentro de las zonas de pastos arbolados y pastos limpios pueden ubicarse algunos lugares en crecimiento que fueron identificados en las entrevistas, como los campos de golf. En Chaine el ordenamiento del territorio, sus territorialidades y territorializaciones se han dado en torno a lo alimentario, así como en la vereda Rosal, aunque se resaltan algunas dinámicas relacionadas con el cambio en el uso del suelo agrícola por actividades de recreación, deporte, específicamente la incursión de canchas de golf y pequeños espacios de explotación minera (estos últimos colindan con la vereda Puente Hamaca, por ello no son identificados por la metodología utilizada). Alrededor de los campos de golf se han ubicado casas flotantes y otros procesos comerciales en función de estos y con ello se han presentado algunos desequilibrios territoriales, estos identificados como una apropiación ilegal de baldíos mediante juicio de pertenencia, los que son un fenómeno de concentración de tierra en grandes proporciones (La Liga Contra el Silencio, 2019), apropiación que ha permitido que un único dueño capte muchos predios colindantes y cree en ellos un espacio en el que se desarrolle una única actividad que puede ser de tipo agrícola, pecuaria, de turismo, o como es el caso, deportiva.

Tabla 12. Coberturas analizadas en la vereda Chaine 1977 - 2019

Vereda chaine		1977		2019		Porcentaje de diferencia	
Código	Coberturas vereda	Área ha	%	Área ha	%		
231	Pastos limpios	9	1,8	70,0	13,7	677,8	Aumento
232	Pastos arbolados			11,0	2,2		Apareció
241	Mosaico de cultivos	33	6,5	46,0	9,0	39,4	Aumento
242	Mosaico de pastos y cultivos	136	26,8	73,0	14,3	-46,3	Disminuyo
243	Mosaico de cultivos, pastos y espacios naturales			17,0	3,7		Apareció
244	Mosaico de pastos con espacios naturales	31	6,1	28,0	5,5	-9,7	Disminuyo
245	Mosaico de cultivos y espacios naturales	13	2,6	8,0	1,6	-38,5	Disminuyo
2151	Papa	285	56,2	254,0	50,1	-10,9	Disminuyo
	TOTAL	507	100	507	100		

Fuente: Elaboración propia para esta investigación. Metodología de clasificación Corine Land Cover, basado en fotografías aéreas obtenidas en IGAC y en imágenes satelitales de Google earth.

Alrededor de estos campos de golf, los predios han incrementado su valor económico caso contrario a lo que sucede con los predios circundantes a las zonas de minería de extracción (Municipio de Soracá, 2016), ello ha llevado a que los procesos de cohesión social se transformen en relaciones de poder diferenciadas de las prácticas que se desarrollan espacialmente en el territorio (Raffestin, 2011). En ello coinciden los habitantes del municipio, señalando:

Si claro, por ejemplo, pa'l lado de las canchas de golf, vive gente más acomodadita, mientras que viniendo de para acá ya van cambiando las casas. Alla solo viven 2 personas por finca, más cerca al centro se van llenando de niños las casas (M. Combita. Entrevista, 20 de mayo de 2019).

Lo sucedido con las dos veredas en términos geoespaciales obedece a la transformación de la sociedad, sus formas de territorialización y territorialidad dadas en estos escenarios. El análisis a través de Corine Land Cover dejó ver que las coberturas del suelo, entre 2002 y 2009 cambiaron solo un 10% es decir que el 90% adicional se mantiene. En lo referente al recurso hídrico, para Corpoboyacá, Soracá es uno de los municipios que tienen un índice de vulnerabilidad hídrica entre medio y alto, con porcentajes de vulnerabilidad entre 21 y 50% (Corpoboyacá, 2016). Así mismo, la intervención de la naturaleza y el desarrollo agrícola modificó los bosques nativos del municipio, por ello, la desaparición de arbustos y árboles, por lo que hay predominio de pastos y pequeños rastrojos como matorrales dispersos entre los pastizales, y, aún en los límites de Rosal con Faitoque (una vereda vecina) permanecen árboles originarios (tunos, encenillos, raques, trompeto, espino, salvio, romero, juco o garrocho, mortiño, laurel, cucharo, uva camarona, pegamosco y mano de oso, helechos, orquídeas y quichés) (López, 2010) .

Como se ha visto hasta aquí, la influencia del sistema agroalimentario internacional en el paisaje y la alimentación en las veredas ha pasado por la potrerización de zonas antes destinadas a la agricultura, además de la aparición de cultivos como el trigo, la cebada, el maíz y la papa. Esta última es la que ha permanecido durante mayor tiempo en este territorio, mientras que el trigo y la cebada desde su adaptación para las tierras americanas permanecieron por un tiempo hasta que su producción disminuyó, cambiando nuevamente el paisaje.

Así mismo, las transformaciones del paisaje pueden responder a la presencia de sincretismos religiosos que en el transcurso de los años ha reemplazado figuras de importancia para las culturas

indígenas como las Muiscas por figuras católicas, tal como lo propone Albán (2011), que hacían que se perdiera la significancia que le habían venido dando los pueblos indígenas, situación que permanece desde la colonia (Albán, 2011). Un ejemplo de ello es el paisaje de la vereda de Chaine, vereda que en la antigüedad estuvo rodeada de fuentes de agua y tenía presencia de una laguna enorme que casi cubría todo su espacio, de lo que en la actualidad solo queda el recuerdo de los más ancianos que aun habitan la vereda.

...una de las personas de mayor edad en Soracá, dice que sus ancestros contaban que antes Soracá era una laguna y que había una piedra (señalando en dirección suroccidente). Luego añadió que de un monte (señalando hacia el norte) venía una gallina de oro con doce pollitos de oro, también; cuando se había estrellado la gallina y los pollitos contra la piedra la laguna se había empezado a secar. Después un novillo fuerte (haciendo la mímica de un fisiculturista) que también era de oro, se había estrellado contra la piedra y que eso había terminado por cercar la laguna completamente (Andrés Rincón, citado en Miñana, 2011).

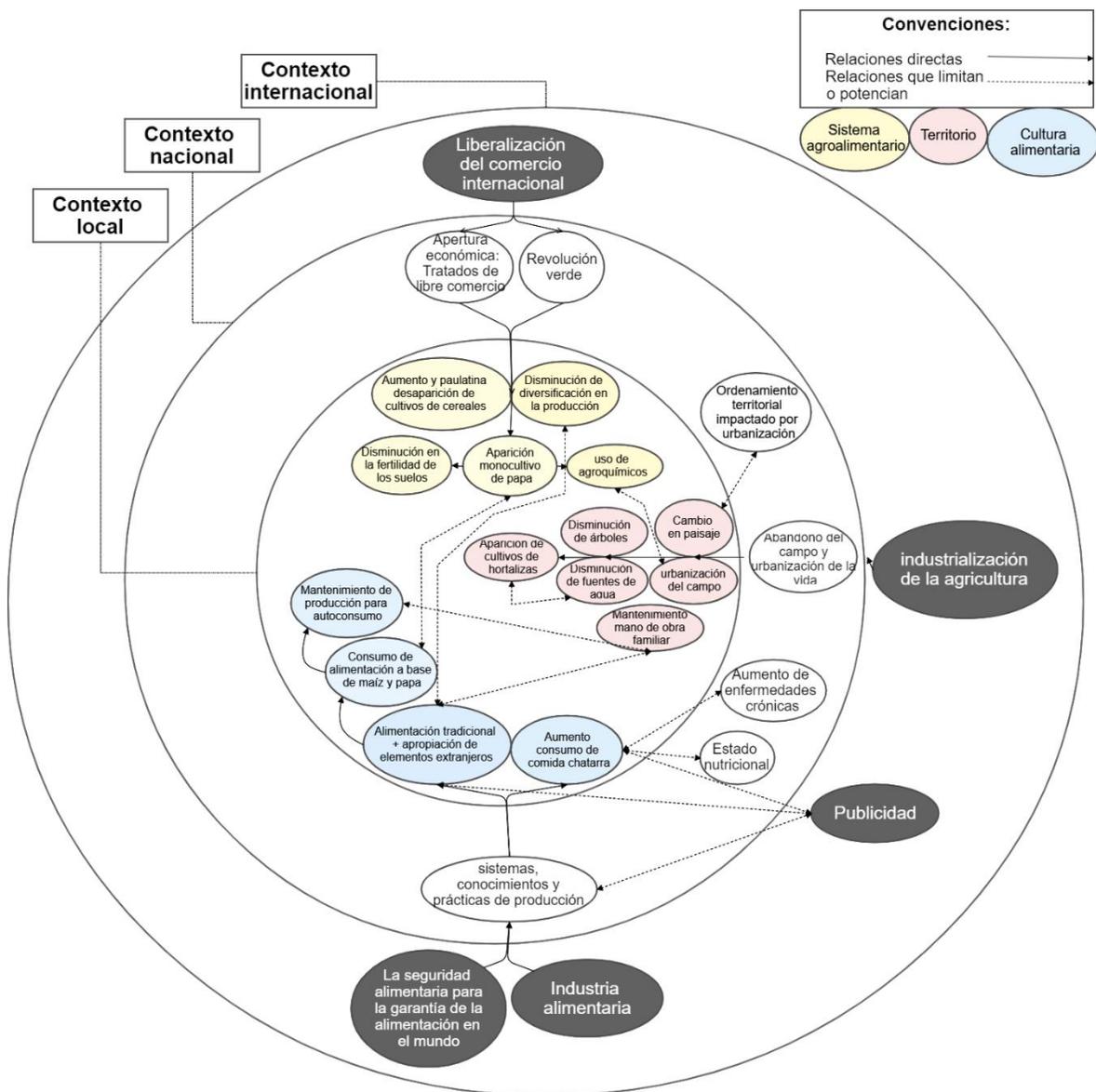
La desaparición de estas fuentes de agua se asocia con la brusca intervención en términos productivos en estas tierras, que buscaron eliminar lo que para los europeos tenía una visión demonizadora, aborrecible, resultando en la expropiación de este recurso para la obtención de tierras fértiles, estigmatizando prácticas, el sistema de organización de las comunidades indígenas y sus creencias religiosas que se daban en torno a la laguna (Albán, 2011).

Adicionalmente, es importante mencionar que en términos alimentarios, son vigentes las aseveraciones que descalifican o que brindan estatus como, “comida de indios” “comida de pobres” “comida de reyes” y que terminan haciendo parte de una suplantación gastronómica que impacta lo productivo y que en el altiplano cundiboyacense han estado acompañadas de la evangelización, la aparición de las haciendas y la explotación productiva (y en algunas otras zonas, minera), desde la época de la “conquista”. El manejo del lenguaje y la suplantación gastronómica fueron las formas más significativas de colonialidad de la cultura y del paisaje (Albán, 2011; Herrera, 2016; Velázquez, 2021). Tal como se evidencia en Rosal donde la presencia de actos religiosos ha configurado a su alrededor un mercado alimentario que genera una importante fuente de ingresos para los habitantes de la vereda.

Como cierre de este capítulo, es importante resumir las relaciones que se identificaron entre el contexto internacional, nacional y local con el territorio, el sistema agroalimentario y la cultura alimentaria (este último se profundizará en el siguiente capítulo), las cuales se resumen en el gráfico que se presenta a continuación y que como ya se ha mencionado, en los últimos 50 años se hacen evidentes las relaciones directas entre el contexto internacional que presenta la liberación del comercio internacional que a nivel Colombia generó la intervención de la institucionalidad regional en los asuntos agropecuarios, la revolución verde y la apertura económica que en el contexto local ha propiciado la producción alimentaria, las modificaciones en el ordenamiento territorial y la disminución en la diversificación alimentaria. Y en este sentido, estas relaciones también han sido el argumento para el cambio en el uso del suelo y en los cultivos dominantes, dando hace 50 años un fuerte impulso a los cereales y a la papa, para en la actualidad, mantener únicamente la papa y el maíz aun disponibles, impactando económicamente a sus productores en el municipio.

Esto coincide con lo propuesto por Forero (2003) y la FAO (1995) en referencia a que el sistema agroalimentario depende de su contexto sociohistórico, es así como la disponibilidad de alimentos en las veredas del municipio ha variado conforme a las demandas de consumo que han estado influenciadas en parte por la globalización.

Gráfico 5. Relaciones entre el sistema agroalimentario, territorio y sistema agroalimentario en el contexto local, nacional e internacional.



Fuente: Elaboración propia para esta investigación.

En suma, los sistemas agroalimentarios locales se relacionan con vulnerabilidad puesto que habitan un escenario en constante transformación y que resguardan tradiciones productivas o alimentarias que responden a las dinámicas propias de las comunidades rurales, particularmente en Boyacá, tal como lo presentan Koohakan y Altieri (2011) quienes proponen que el sistema agroalimentario debiera resguardar el territorio desde su patrimonio agrícola, paisajístico y biológico, que permita mantener la biodiversidad y la cultura, adaptando la modernidad.

Adicionalmente, una de las relaciones más evidentes es la transformación del paisaje, que desde el contexto internacional se conecta con la industrialización de la agricultura y en el contexto nacional con las diferentes formas organizativas alrededor de la urbanización y un aparente abandono del campo, lo que a la vez se relaciona indirectamente con la aparición de monocultivos y con la dominancia impositiva de saberes (Shiva, 1993), que impone el uso de agroquímicos y la mixtura de prácticas tradicionales con prácticas extranjeras, determinantes del sistema de producción alimentaria y de su consecuente cultura alimentaria, configurando el territorio no solo como un espacio moldeado para los beneficios económicos, sino donde confluyan otras formas organizativas apropiando aspectos de la modernidad para mantener lo tradicional (Escobar, 2014).

Como conclusión, se puede decir que la disponibilidad espaciotemporal de alimentos y la forma en la que se dieron las relaciones entre el hombre y la tierra, determinaron para Chaine y Rosal las transformaciones paisajísticas modernas y su sistema agroalimentario desde 1970 y que además tienen influencia desde la colonia. Dentro de los cambios territoriales se pueden establecer los cambios en las dinámicas sociales alrededor del ordenamiento territorial determinado por eventos religiosos y deportivos que han ocasionado pérdida de bosque nativo y fuentes de agua, limitando el cultivo de alimentos diversificados y dándole paso a grandes extensiones de algunos monocultivos como el de la papa y siembra de pastos para la cría y engorde de ganado.

Capítulo 4. Cultura, Hábitos y Memoria alimentaria en la tierra del “sumercé”.

Resultados y Discusión.

En este capítulo se analiza la cultura alimentaria en las dos veredas estudiadas, si bien la cultura alimentaria comprende múltiples factores, en este apartado sus representaciones estarán determinadas por los hábitos alimentarios y la memoria alimentaria. La memoria alimentaria se enlazará directamente con el territorio, por su parte, los hábitos alimentarios de la población de las veredas estudiadas se analizarán desde los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional

4.1 Cultura alimentaria Y Territorio

“Los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes las comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir alimentos, varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simples; su consumo siempre está condicionado por el significado”
Sidney Mintz.

La cultura alimentaria reconoce los saberes ancestrales y las prácticas sobre el manejo del territorio entendiendo perspectivas, valores y significados, al hacerlo, refleja las formas de relacionarse colectivamente en el ambiente humano y extrahumano, a través de generaciones durante el tiempo y con fijación de dichas prácticas y saberes en la memoria (Velázquez, 2021). Según Fals Borda (1957), los habitantes de la ruralidad en Boyacá, tradicionalmente agricultores, tienden a construir sociedades culturalmente homogéneas, esto basado en la cercanía de las relaciones primarias, las que suelen ser más íntimas y que de acuerdo con su cercanía con las áreas urbanas va degradándose el sentido de familiaridad. Es así como la agri-cultura de Chaine y Rosal ha condicionado la conducta y estilo de vida de sus habitantes al territorio donde desarrollan su vida.

Los factores que han modificado la cultura alimentaria de los habitantes de Chaine y Rosal son diversos y se han dado paulatinamente, dentro de ellos, la migración de sus gentes, la relación rural-urbana, la constante urbanización, entre otros que se describen a continuación.

Para los años cincuenta, Boyacá seguía siendo el departamento más rural del país, su forma organizativa en ese entonces tenía cambios muy lentos, sin embargo, la migración de sus gentes se ha dado interna y externamente. En esa época era evidente que la migración laboral se daba más en

las mujeres y desde áreas rurales hacia áreas urbanas, esto se asociaba a la búsqueda de trabajo en ciudades grandes, que también, pero en menor cantidad, hacía migrar hombres jóvenes. Esto coincidió con algunas guerras internas y la violencia bipartidista y que empujaron a familias enteras a migrar a las ciudades (Fals Borda, 1957).

Nosotros nos fuimos, hace años, por lo menos 30 años, en el campo se quedaron los viejos y después de que murieron ya ni ganas de regresar a la casa paterna, muy triste, pero ya las labores del campo nadie, ninguno, ninguno de mis hermanos la siguieron, uno ve que todavía quedan primas o primos en el campo o familiares, pero les toca muy duro... la idea de los padres era la misma de una para sus hijos, que no les toque tan duro como a uno y por eso nos fuimos y por eso los que quedan se van (M. Cuervo. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Y tal como se vio en el segundo capítulo, otras causas fuertes de migración interna tuvieron que ver con las pérdidas económicas relacionadas con la producción alimentaria.

... a ellos no les importa perder en la papa [en el cultivo, cosecha y venta de papa], no saben que otro cultivo hacer, no saben hacer nada más... o bueno, eso es lo que ellos dicen... los campesinos no han tenido de otra que irse para el pueblo o irse a vivir con los hijos que trabajan en Tunja o en Bogotá, los celadores, las señoras domesticas... así, terminan yéndose por no quedarse solos en el campo, lejos de todos y de todo (Alfonso Rodríguez. Entrevista, 19 de diciembre 2020).

En la actualidad, la migración continúa dándose y de manera acelerada, para el presente, la población mayor de 40 años permanece estable en la ruralidad, no obstante, la población joven una vez terminado el bachillerato emprende su partida. La literatura relata que los jóvenes se van por falta de empleo en la ruralidad, pero también, por otros intereses, sueños o proyectos (Rodríguez & Meneses, 2011), pero existen muy pocas fuentes que señalen que los jóvenes se van con el deseo de regresar al campo. En las entrevistas realizadas, se pudo evidenciar ese constante deseo de adquirir conocimientos o dinero y regresar al campo a pesar de reconocer las desigualdades existentes.

Me gusta mucho el campo y quiero ser doctora para regresar y tratar a todos los vecinos de la vereda... hay que irse porque acá no hay donde estudiar para doctora.

Si no pues también me voy, solo si sale buen trabajo, así sí (Ana Neva. Entrevista, 19 de diciembre 2020).

Soy mercaderista y la mayor de 4 hermanos, de mis hermanos, una quiere estudiar veterinaria. Vivo en Tunja y me gustaría volver a vivir aquí en la vereda, porque acá no hace falta absolutamente nada, la ciudad es muy diferente. Aspiraba y aspiro a crear mi empresa, me gusta mucho el tema de abrir clientes y pues en algún momento, acá, enfocándonos en el campo, uno poder ofrecer sus productos, sabiendo uno como los maneja y como los cultiva. (Erica Estupiñán. Entrevista, 18 de diciembre 2020).

De otro lado, una consideración particular de la cultura alimentaria y que ha influido en las formas organizacionales del territorio son la participación de los y las productoras en asociaciones productoras de alimentos, esto ha hecho que se reorganice el territorio en torno a ello.

... he participado en los mercados campesinos y en las misas de sanación y ahí me dan algo de buena platica para comprar alimentos para mantener una buena alimentación. Aquí las hortalizas las tenemos con aguas limpias y la producción es orgánica, mi cultivo y los que sacamos con mi asociación son limpios, orgánicos (E. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).

Además, las relaciones entre los habitantes que se asocian son más familiares y cercanas, se incentivan las formas alternativas de adquisición de alimentos, los trueques, los mercados cortos de comercialización y otros.

La quinua la cultivamos en una mi asociación, en donde FENSUAGRO nos colabora para venderla sin intermediarios y sacarla de Soracá e incluso de la región. Ya la gente lo va conociendo a uno y le van comprando, nos hemos incentivado a no solo venderla en grano, sino que también ehh, transformada, galletas, masato, pasta y otras cosas, a la gente le gusta porque es muy buena, saludable (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

Los entrevistados también identifican algunas relaciones territoriales que pueden tener dos lecturas, una muy favorecedora para los productores y otra que puede ser perjudicial por las expectativas que pueden tener los productores frente a las representaciones que adquieren algunos líderes. En este caso,

se habla de los liderazgos en la arena política que obtienen algunos o algunas campesinas al defender los derechos de sus coterráneos.

...hay liderazgos muy positivos, pero también hay avivatos, se cogen de los problemas de los campesinos para como gancho político, a la larga son camuflados que dicen ayudar los intereses de los campesinos, pero ellos están persiguiendo curules en cámara y senado... politiqueros. Pero también hay que admitir que, si hay aquí uno que otro que está trabajando por el pueblo, que se pone la camiseta y se la juega por las cosas que de verdad importan y han logrado cosas interesantes, trabajan a nivel local, son concejales y les va bien, hacen cosas pequeñas pero significativas (Alfonso Rodríguez. Entrevista, 19 de diciembre 2020).



Fotografía propia. Puras Andinas. Papas nativas fritas producidas y procesadas en Soracá por Institución Educativa Simón Bolívar. 2018.

Ahora bien, es necesario precisar que la alimentación no es un fenómeno exclusivamente biológico, nutricional o médico, es un fenómeno, también social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural (Contreras & Gracia, 2005) y en ese sentido, pueden generarse en torno a ella desequilibrios e inequidades, agresiones y resistencias y de acuerdo con las decisiones del consumidor (y toda la industria en la que tiene influencia) de incorporar o no algún alimento. La alimentación puede generar identidades que respondan a símbolos particulares, como el paisaje, reconstruyendo el significado de lo que sucede en el territorio (Herrera, 2016), así es como para los habitantes de las veredas estudiadas la permanencia del cultivo de la papa en el territorio es más un sincretismo cultural que a una imposición mercantil

del modelo neoliberal de producción de alimentos, que en suma, refleja la homogenización de la dieta de estas comunidades desde la hegemonización de códigos de producción y posterior consumo de alimentos (Albán, 2011).

Podría decirse que lo que ha venido ocurriendo en Chaine y Rosal, por no hacer una generalización de todas las regiones del país donde se producen estos alimentos, es una apropiación cultural de los cereales, hortalizas y tubérculos principalmente, acaecida por su forma de producción, obtención, consumo, inocuidad y valores nutricionales, condicionados por su influencia en el sistema cultural de la población, por la forma de acceder a ellos y por la estructura social del territorio en el que se producen (Herrera, 2016). Esto depende además de lo que es evidente en las veredas estudiadas, la producción de estos alimentos está determinada por condiciones propias del alimento relacionadas con sus características organolépticas que a su vez determinan la colonialidad del gusto y condiciones externas como la disponibilidad de estos alimentos en el territorio, las condiciones climáticas y del suelo para que en diferentes temporadas pueda o no estar disponible.

Si bien esta “imposición” del mercado es ya una apropiación cultural, todos los elementos analizados del sistema agroalimentario local y de la cultura alimentaria hasta aquí, han estado también influenciados por la modernización y globalización que siguen siendo determinadas por condiciones externas como las condiciones comerciales, la oferta y demanda, distribución, publicidad, cantidad y calidad e ingesta (de nutrientes) que se acercan más a condiciones sociales del alimento. Por ello, es necesario complementar lo antes descrito con la memoria de los habitantes de las veredas en relación con lo alimentario.

4.1.1 Memoria alimentaria

Si bien, la Cultura alimentaria es un proceso que implica el reconocimiento de representaciones y relaciones sociales que favorecen o condicionan las relaciones alimentarias entre los individuos y grupos y dan lugar a costumbres y tradiciones de consumo de alimentos (Díaz, 2011), la memoria alimentaria es parte de esta y la complementa, alrededor de ella, se discuten estas mismas relaciones en el marco temporal e histórico, además, reconoce las prácticas y vivencias de los individuos desde sus sensibilidades, conocimientos populares, conexiones familiares y nostalgias a través de la alimentación.

En relación con las representaciones y símbolos alrededor de los alimentos, ya han sido descritos en este trabajo los relacionados al sistema agroalimentario y a algunas relaciones territoriales

identificadas, no obstante, las representaciones alimenticias¹⁷ han sido poco descritas hasta aquí, por lo que se abordarán más adelante.

Desde la perspectiva de la autora, la memoria alimentaria comprende una serie de conocimientos, prácticas y costumbres transversalizados por recuerdos, vínculos familiares, sentimientos de nostalgia y de añoranza alrededor de la alimentación. Esto desde la obtención del alimento y hasta su consumo, generando identidad e historia colectiva a través de la transmisión de una cultura que se adapta a las transformaciones del contexto social en donde se desarrolle. Es decir, que no solo contempla los aspectos relacionados con lo culinario, sino que también reconfigura constantemente el territorio, las prácticas productivas que se den en él y las relaciones entre la humanidad, el alimento y la naturaleza.

En esta propuesta conceptual de memoria alimentaria, se encontraron similitudes a otros estudios, por ejemplo, el concepto de memoria alimentaria desarrollado por Holtzman (2006), donde se discute la relación entre el individuo, el alimento y los factores que hacen que este se configure como un lugar de memoria. Igualmente, por el desarrollado por Campo (2016) en el cual, la alimentación y el comercio de estos configuran el territorio. Así también, De La Luz (2019) propone las formas de vida históricamente relacionadas con lo alimentario para entender la organización geográfica. Finalmente, Mendoza (2004), relaciona la afectividad con las formas de transmisión de la memoria alimentaria, que facilitan el significado de los recuerdos y el anhelo del consumo, de las formas de obtención y de preparación de los alimentos. Además, hay elementos importantes propuestos por Sutton (2001) que vale la pena retomar para la presente investigación, el primero es la confluencia entre la comida, la memoria y lo religioso, si bien en Soracá la producción no está determinada por los eventos religiosos que se desarrollan allí, estos si han tenido un impacto en la producción de hortalizas y otros alimentos, además de su comercialización en el pequeño mercado que se ha generado alrededor de estos. Esto sin ahondar en lo que ocurre por influencia religiosa en el consumo de alimentos.

... ha aumentado el desempleo y para tener algo de platica yo bajo a la misa de sanación y vendo allá, siempre se vende bueno cuando ven que es limpio, orgánico de buena calidad, tengo cualquier moneda para comprar los alimentos de la tienda (E. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).

¹⁷ Lo alimenticio hace referencia a todo aquello que sirve para alimentar, por ejemplo, productos alimenticios. Diferente a lo alimentario, lo cual es relativo a los alimentos o relacionado con ellos, por ejemplo, prácticas alimentarias.

Otro elemento propuesto por Sutton es lo que reconoce como la generosidad alimentaria (food generosity en inglés), a la que hace referencia con la identidad y prácticas alrededor de intercambios alimentarios donde quienes se identifican con dichas prácticas presentan una constante actitud de cordialidad, la que se ve reflejada a la hora de construir narrativas identitarias o de transmisión de conocimientos, que además pueden estar ligadas a una identidad moderna que reivindica un pasado generoso perdido o diluido en las transacciones modernas de intercambio alimentario permeados por la reciente influencia de la globalización y la transnacionalización de los alimentos (Sutton, 2001). Este elemento fue fácil de identificar en los pobladores de Chaine y Rosal, la generosidad alimentaria se asocia con los relatos del segundo capítulo en donde se hablaba con añoranza de los cultivos perdidos de cebada y trigo por causa de la intervención de la industria, además de los que se describen más adelante.

Reconociendo todos los elementos antes descritos, los aspectos más relevantes de la memoria alimentaria en Chaine y Rosal se pueden agrupar en tres grandes bloques, el primero, lo alimenticio, gastronómico o culinario; el segundo lo productivo y el tercero alrededor de las relaciones territoriales. Estos grupos, además, tienen subgrupos que permiten su clasificación de acuerdo con el significado de los alimentos, las prácticas ancestrales de preparación de alimentos, las prácticas productivas y los aspectos territoriales, entre otros, que han facilitado la transformación o el mantenimiento de la memoria alimentaria.

- **Lo gastronómico, lo culinario, lo alimenticio**, este aspecto hace referencia a lo consumido, todo lo que alimenta y las prácticas, saberes y tradiciones a su alrededor. En este sentido se encuentran:

Los Significados de las comidas y bebidas: para los habitantes de Chaine y Rosal, el consumo de algunos alimentos puede generar cierto “estatus”, esto logró evidenciarse con las hortalizas, quienes las producen y las consumen ven en ellas una alternativa a la alimentación cotidiana y conocer sus propiedades funcionales les deja en una posición superior a quienes no poseen estos conocimientos.

...ahorita no es como en tiempos de antes, hasta la alimentación ha cambiado mucho, en el tiempo de antes se consumía mucho, por ejemplo, el haba, la ruba, la ibia, los nabos, la arracacha, bueno, todos esos cultivos, ahorita ya no, la juventud ya no los consume ahorita si no es pasta y arroz, entonces no. sin embargo, las hortalizas, o sea las verduras y las frutas ahorita es lo que nos tiene con buena vida, yo por ejemplo que las cultivo, mis frutas y mis hortalizas, de todas maneras, yo las consumo

mucho y eso es lo que le da buena vida a uno. Antes no se preparaban las ensaladas que hemos aprendido ahorita a preparar, de los mismos cultivos que hacemos se preparan, no se comen como se comían antes, sino que nos hemos capacitado para prepararlos de formas más nutritivas (E. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).

Así mismo, en el pasado, el consumo de granos (garbanzos) también podía indicar un buen momento económico para las familias, así como la inclusión en la dieta de pasta y sardinas. En la actualidad se han trivializado estos alimentos por su costo.

Pues yo recuerdo que antes solo compraban la zanahoria y la remolacha para las fechas especiales, como los granos, que las lentejas que los garbanzos, solo para semana santa y año nuevo y no más de resto eso era arracachas, nabos, rubas, lo que fuera, lo que hubiera... pero siempre los garbanzos eran un símbolo de dicha para esas fechas (B. Pira. Entrevista 18 de diciembre 2020)

Por su lado, el consumo de alimentos como las habas, la calabaza, las papas nativas, nabos, cubios, ibias, rubas, etc., ha atravesado un proceso de estigmatización pues las personas lo relacionan con “comida de indios” o “comida de pobres”. Sin embargo, en la actualidad se está dando un proceso de resignificación de su consumo, el cual gira alrededor de recuperar la alimentación tradicional y resguardar algunas semillas. Además, no cualquiera puede tener disponibles estos alimentos y su consumo es muy valorado en las áreas rurales, son platos que se preparan en eventos especiales. También, es notoria la influencia de los paquetes tecnológicos durante la revolución verde en la disminución de la producción y el consumo de estos alimentos.

Nadie se las comía por pura mala publicidad, le habían hecho tanta fuerza a las escuelas de la papa que los otros tubérculos se dejaron de lado, no se comían, no se cultivaban, nada... en cambio ahora es un manjar que se lo ofrezcan a uno (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

Otro significado particular es el consumo de la papa, si bien este es el alimento más disponible en la región, su ausencia en un hogar tiende a ser sinónimo de pobreza absoluta. Así como su pérdida en cultivos es augurio de que en la casa faltará el alimento y el dinero. No obstante, el consumo de la papa también es criticado, se dice que su consumo en exceso puede traer problemas para la salud de sus consumidores por el exceso en la adición de agroquímicos.

... imagínese, hasta a la papa le han hecho muy mala fama, dicen que a través de la papa uno consume cualquier cantidad de agrotóxicos, que uno por la papa es que está gordo, por la papa es que es bruto, entonces de todos los cultivos que se producían en el campo, ya nadie quiere comer nada. En cambio, de la pasta, del arroz, del salchichón, de las salchichas, que ahora es muy moderno comer salchichas de las que están hechas a base de colorante, nadie dice nada de otros productos que, si realmente hacen daño y como la gente no tiene buena capacidad de adquisición, compra cualquier cosa, ya no hay esas bases familiares, que es lo que se ha debilitado y esos conocimientos que se transmitían de padre a hijo de madre a hija (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

En lo relacionado con las bebidas, en Soracá se identificaron dos bebidas tradicionales y de consumo común, gracias a la observación participante se pudo identificar el guarapo y el tinto como las bebidas más representativas en la alimentación de los Soraquenses visitados.

El guarapo. Con el guarapo fue importante entender los lenguajes no verbales y las historias no contadas alrededor del mismo, el guarapo durante la investigación, tanto en entrevistas como en la información de consumo de alimentos durante 24 horas estuvo ausente, sin embargo, al visitar las fincas o al conversar en el marco de otros escenarios diferentes a la investigación siempre salía a relucir. El único momento en el que se identificó fue al indagar por la chicha. Pero los entrevistados no ahondaron en este tema. La interpretación que se le ha dado a este hecho es que el consumo de guarapo sí es constante y diario, sobre todo en las fincas y en las familias donde hay trabajadores jornaleando.

Se brinda por ser una alternativa económica para los trabajadores, ya que su preparación consiste en dejar fermentar panela en agua hasta que este se “enfuerte” y pueda ser ofrecida para calmar la sed, pero también para “dar fuerzas” a los trabajadores. Es una costumbre muy arraigada y el consumo se da principalmente en hombres y a pesar de su consumo continuo de guarapo, también se consume cerveza, esto pues no se tiene conciencia de que la bebida alcoholiza hasta la ebriedad, y se cree en el común de las personas que no embriaga.

Esta bebida se brinda en hogares familiares a media mañana y acompañando el almuerzo. Mientras que a un pequeño conjunto de obreros se les da una caneca completa para el día. En algunas visitas se logró identificar que se entierra en un hoyo en la tierra para hacer que fermente más rápido, además

en el recipiente que se prepara, que normalmente es oscuro, siempre se deja un cuncho que se fermente de manera acelerada la bebida nueva que se adicione.

El Guarapo, es como agua panela cruda, se echa a fermentar por 3 días y se toma. Mientras no enjuerte no hace daño porque si puede dar soltura, ya los que toman, pero demasiado, a esos sí, a veces se les mira borrachos llevando ganado por la carretera (Ludovina Martínez. Conversación alrededor de la construcción de gráfico histórico, 19 de diciembre de 2020).

El tinto. La lectura que se hace del consumo del café o tinto en el municipio, es una apropiación cultural que proviene de las zonas montañosas de Colombia en donde se produce café y que ha viajado colonizando también Boyacá y gran parte del país. En las veredas visitadas, en cada hogar se mantiene su olleta de tinto preparado para el consumo durante el día. Según Trujillo y Arocha (2017), en promedio una persona en Soracá consume cuatro tazas de tinto al día y este tinto es endulzado con panela, por lo que en una familia donde se consuma a diario tinto y guarapo el consumo de panela será elevado.

En Soracá al interior de los hogares, puede atribuírsele al tinto una simbología de ritual o costumbre. Esta bebida, sin falta, se consume a la madrugada, justo después de haberse levantado y aun cuando no ha amanecido o cuando empieza a salir el sol. Adicionalmente, se prepara siempre en una misma olleta, en la cual hay una base de café molido, lo que se conoce como el cuncho. En algunas casas para consumirlo se le adiciona limón, una copita de aguardiente o se come acompañado de un bombón de chocolate.

Eso sí, todas las mañanitas mi buen pocillado de tinto con limoncito pa' que ayude al frio y no va y sea que uno se enferme con estos fríos, por eso el limón (Ludovina Martínez. Entrevista, 16 de noviembre de 2020).

Las Preparaciones especiales. Son aquellas que se consumen desde hace muchos años y se han mantenido en el tiempo, con algunas variaciones por disponibilidad y acceso a los alimentos, dentro de las preparaciones más destacadas se encuentran las que tienen como base principal el maíz, los entrevistados comentan que estas preparaciones han estado cambiando y en el peor escenario desaparecieron. El anexo 10 recopila las preparaciones más representativas con maíz y sus respectivas transformaciones.

... [comían] mucho maíz y con base al maíz se hacían envueltos para todos los desayunos, se hacía arepas, mute una cantidad de cosas... Se cultivaba el maíz y entonces se comía toda la mazorca que se pudiera y ya cuando se cosechaba el maíz, ese maíz era el que se guardaba para todo el año, lo ponían a secar en el zarzo, entonces, [el zarzo] era como una azotea que quedaba generalmente encima de la cocina, entonces por el calor que subía de la estufa de carbón, ayudaba para que entonces el maíz se guardara para el resto del año (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

Eran varios platos cuyo ingrediente principal era el maíz, entonces estaba el cuchuco, los envueltos, las arepas, el mute, los jutes, la chicha y ahorita el cultivo de maíz está desapareciendo, casi n se ve en las huertas, como se veía antes, antiguamente toda casa siempre tenía su cultivo de maíz, ahora ya no (M-N Bernal, Entrevista 16 de mayo de 2018).

Aquí es necesario volver sobre las relaciones identificadas en el gráfico 5 (en el capítulo 3), a pesar de la gran influencia de los saberes y sabores extranjeros favorecidos por el contexto global de la publicidad, la industria alimentaria y la constante necesidad de satisfacer el hambre desde la seguridad alimentaria, en Soracá el remplazo de los saberes y sabores propios no se ha dado de manera definitiva, persiste una mixtura de sabores aprendidos del extranjero con alimentos nativos, sin embargo, la tendencia a imitar los sabores y las preparaciones extranjeras existe y se da con mayor frecuencia en el centro poblado del municipio, acompañado por un sentimiento de anhelo por quienes habitan en las áreas rurales frente a las preparaciones tradicionales que están desapareciendo.

Algunos entrevistados hicieron énfasis en algunas preparaciones connotadas en sus veredas, tradicionalmente preparadas, pero poco cotidianas, por ello, en el anexo 11 se puede detallar la memoria alimentaria en algunas preparaciones tradicionales del municipio, como los jutes de mazorca, la chicha, las asaduras y el “nevado”, las que han sido icónicas y que hace 50 años también lo fueron, estas, aunque permanecen en la memoria alimentaria de la población, cada vez se preparan con menor frecuencia, lo que los entrevistados asocian con la pérdida del gusto y la dedicación de varias horas para su preparación, para los jutes de mazorca y con el remplazo por otras bebidas como guarapo, cerveza y gaseosas, en lo referente a la chicha.

Lo saludable vs lo sano. Este aspecto se relaciona directamente con el anterior, hay una constante diferenciación para los entrevistados entre lo saludable y lo sano que a veces no logra distinguirse tan claramente, esta es una interpretación de lo observado, lo sano tiene que ver con el evento en salud como tal, mientras lo saludable con las características atribuidas a alguna práctica o a alguna comida. Lo que se evidenció es la existencia de un paralelismo con la comida tradicional (del pasado), los entrevistados consideran que la comida de hace algunas décadas (2 a 5 décadas) era mucho más sana en términos de adición de agroquímicos.

Pues que en ese tiempo todo era sano, pero igual uno solo comía, papas, arroz, caldo en la mañana, guisado con gordana, chocolate sin pan ni huevos y cosas de esas... y lo mandaban para el colegio sin ni una moneda y así como iba al colegio le tocaba volver y volvía a la casa y le tenían sopa de maíz y de comida le daban a uno papas arroz o papas alverjas o frijoles y así y se tomaba guarapo o aguapanelas, jugos nada (M. Cuervo. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Sin embargo, señalan que esta alimentación era poco variada por no incluir varios grupos de alimentos, pero a pesar de ello, también indican que la disminución del consumo de esos alimentos del pasado ha generado sentimientos de añoranza y de nostalgia y la sensación de que al volver a consumirla el cuerpo pueda sanarse.

Qué bonito sería que en nuestro municipio se rescatarán esas prácticas antiguas, más sanadoras, esos platos típicos que hacían los abuelos, que se hacían en las reuniones, como las arepas y los envueltos, el maíz tostado, las habas tostadas, los niños ya no comen habas tostadas, ¿puede creerlo? (N. Quito. Entrevista. 16 de mayo de 2018).

Influencia de la publicidad e inclusión de preparaciones sofisticadas. Al interpelar a los participantes de esta investigación en relación con los factores que más influían en la modificación de la memoria alimentaria, ellos y ellas señalaron a un gran aliado de la globalización, la publicidad. La publicidad en la actualidad juega un papel trascendental en el modelo neoliberal, actúa como plataforma ideológica de la expansión del imaginario capitalista, que además coopta elementos de una cultura para llegar a más personas (globalización cultural) y lo hace adhiriéndose a actividades económicas cotidianas y de consumo habitual, sin provocar resistencia en el consumidor (Caro, 2010). Los y las participantes de esta investigación coinciden al señalar que la publicidad es uno de los factores que más ha influido en las transformaciones de la memoria alimentaria,

[Las prácticas alrededor de la alimentación] ... han cambiado mucho, ahorita a través de los años ha incursionado mucho alimento, entonces yo siento y veo que incursiona por la publicidad, cuando ingreso la tecnología más en forma, el televisor y eso. Porque yo recuerdo algo muy curioso, por ejemplo, mi mamá no hacía papas fritas, ella no sabía cómo se hacían las papas fritas, entonces ella las cortaba en tajadas, el día que se comían papas fritas era una odisea porque en la palita que teníamos cabían 4 rodajas de papas fritas porque se utilizaba la papa más grande y solo cuando compramos un televisor a color que ya estábamos todos grandecitos, mi mamá se dio cuenta que en las propagandas salían las papas fritas cortadas en fosforito, entonces "uh yo no me la sabia", ahí aprendió mi mamá a hacer las papas fritas de una forma diferente y fue junto con eso que entraron muchas otras prácticas y alimentos al mercado, además que con el paso de los años fueron ingresando las tiendas otras cosas (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

La publicidad en los niños más pequeños y de acuerdo con el tiempo que estén expuestos a medios de comunicación, podrá influir sobre las actitudes, comportamiento y pensamiento de los niños, que en la mayoría de casos, los y las niñas admiten sin ningún filtro y sin reflexión a su alrededor (Reyes, García, & Tellez, 2018). Por su parte, en los adultos su influencia no es tan marcada, sin embargo, influye al punto de incidir en la toma de decisiones que, para el caso concreto, beneficia a la industria alimentaria. La manera en la que se use la publicidad puede ayudar en la imposición de hábitos, costumbres y valores a través de la transmisión de una cultura (Rojas, García, Ordoñez, & Gurpegui, 2014).

La influencia de la publicidad en la cultura es más potente cuando hay un gusto impuesto o adquirido a través de la educación y arraigado desde los privilegios de clase, lo que a la vez puede impactar la producción de algunos alimentos. Lo que les gusta a las personas mejor posicionadas económicamente desestima o resta valor a lo que siempre les ha gustado las personas de las clases populares, por ejemplo, algunas variedades de hortalizas tipo gourmet frente a hortalizas comunes. En ocasiones la decisión alimentaria puede privilegiar el consumo de un alimento o de un producto particular sin tener en cuenta la necesidad de nutrientes o el gusto (Bourdieu, 2010).

Todo lo anterior, cobra sentido con este fragmento de la entrevista con Edelmira, una líder en el tema alimentario en el municipio de Soracá es evidente que lo antes señalado cala perfectamente en el contexto territorial del municipio.

... la incidencia de la publicidad ha sido devastadora, porque en televisión se ven muchas cosas y uno asume, sobre todo la gente del campo, que lo que se ve en televisión es lo mejor, además que hacen un bombardeo publicitario espantoso sobre cualquier cosa, entonces ahorita la gente come pura porquería, toman pura gaseosa, pero nadie, se ha detenido a informarle a la gente el daño tan increíble que hacen las gaseosas. Entonces a los niños, los bebés les dan gaseosa, chitos, cualquier cantidad de cosas por esa inocencia que tienen las mamás de lo que les deben dar a sus hijos y porque todo es publicidad y facilismo entonces, lo primero que encuentren en la tienda, cada vez la gente es más perezosa, le da pereza preparar alimentos, porque como todo lo venden ya hecho. La gente dice que es alérgica a la leche entera, a la leche de las vacas, pero con eso criaron a todo el mundo, entonces ahora los niños son alérgicos y toca sacrificarse para comprarle el tarro de leche de yo no sé cuánto y no le dan seno porque los senos se les estiran, porque los senos yo no sé qué... entonces yo siento que todo es publicidad porque ahora la gente quiere comer unas cosas que ni fu ni fa, por qué? porque salieron en televisión y como en televisión no sale propaganda de los beneficios de las habas, del maíz. Una vez hubo una propaganda, la impulsó una secretaria para producir alimentos, pero alimentos rentables, porque los que se producían eran alimentos de subsistencia, el hecho es que, los campesinos interpretaron que había alimentos que traían miseria, entonces decían que producir maíz traía ruina y no volvieron a producir maíz, producían papa y de unas variedades que les traían porque esas sí eran las que los iba a sacar de la pobreza, porque quien producía maíz producía miseria y otra práctica en la que yo participe inicialmente era de como en una finca, como el ejemplo de la papa pero práctica en una finca, ellos decían que lo peor que podía pasar en una finca, eran unos impulsores de algo agrícola o pecuario, no sé, no me acuerdo, ellos decían que como era posible que en una casa se tuviera la contaminación de tener un cerdo, una huerta con habas, que eso era un desorden, que eso no era productivo, que eso no sé qué... pero si esa fue la forma en que la gente produjo mucho tiempo, entonces con esos impulsos de producción disque moderna, hicieron que la gente dejara de producir su propia comida, entonces abandonaron todos sus cultivos y empezaron a sembrar una sola

cosa, un solo cultivo, un solo producto y cuando fracasaron en el mercado de eso, dejaron de producir cualquier cosa, entonces son ahora personas solas, solas, abandonadas, que su finca está sola y que ellos se alquilan y prestan su mano de obra un día por cualquier peso, pero eso fueron propagandas que ingresaron a través de ministerios me imagino yo, de las famosas entidades que estaban apoyando en su momento disque el desarrollo agropecuario (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

- **Lo productivo.** Aquí se describen las prácticas productivas más añoradas y las transformaciones en torno a ellas que identificaron los entrevistados de Chaine y Rosal.

La Siembra de cultivos “nuevos”. La inclusión de cultivos nuevos ha sido una alternativa a la pérdida de memoria alimentaria, los soraquenses han transformado las prácticas de siembra y de consumo apropiando cultivos “nuevos” como la quinua y el amaranto, este último menos reconocido en el municipio, del mismo modo la resistencia a la pérdida de las variedades de papa nativa se ha dado porque en la actualidad representan un nicho de mercado importante para sus productores.

[La quinua]... pero yo cultivo siempre algo de papa, maíz, arveja, haba y quinua, La quinua en una Asociación con FENSUAGRO donde la compra gente del común o restaurantes., es muy buena, saludable y bien tratada siempre deja buenas ganancias, pero hay que tratarla bien, no como otros productores que no la dejan secar y tampoco le hacen el proceso adecuado. La gente dice que acá no era tierra de quinua, pero estos suelos son perfectos para eso, a pesar de lo dispendioso, además son andes y en todos los andes de América del sur se da (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

La globalización y turismo. Si bien la publicidad, como ya se mencionó, es uno de los mayores aliados en la globalización, el turismo es uno de sus mayores promotores. En Soracá el turismo religioso ha tenido un gran impacto en la memoria alimentaria, no solo a nivel gastronómico sino también productivo. Su impacto ha determinado el aumento de la comercialización y el cambio en las actividades tradicionales de los y las moradoras del municipio, en algunos casos el desarrollo del turismo ha podido truncar expresiones culturales tradicionales (Magaña & Padín, 2008), por ejemplo, la ocupación de los campesinos ha virado de lo meramente agrícola o pecuario para realizar trabajos

en torno las misas de sanación, son vendedores de reliquias y algunos alimentos, son artesanos, entre otros

Afortunadamente en el municipio no hay supermercados de cadena, lo que ha facilitado que, en términos de accesibilidad a productos alimenticios, las transformaciones se estén dando de manera lenta. No obstante, los expendios de comidas rápidas están en aumento en el municipio mientras que los restaurantes de comida tradicional son muy limitados y cuando se encuentran disponibles preparaciones tradicionales estas son destinadas a turistas. Se encuentra un paralelismo interesante en este aspecto, por un lado, se ha desincentivado la producción de algunos alimentos (que existían y se consumían en el pasado), pero ha incentivado turismo gastronómico alrededor de comida campesina, por ejemplo, la gallina cocinada o el cocido boyacense. Conviven en Soracá una incipiente llegada de alimentos globalizados con manifestaciones culturales tradicionales, un ejemplo de ello es el consumo de comidas rápidas y el consumo de preparaciones como las asaduras o el consumo de guarapo de la mano del consumo de cerveza.

Todo lo anterior se acelera por el contacto cercano con la capital del departamento donde hay mayor disponibilidad del imaginario de capital que mueve la globalización y el intercambio intercultural que esta acarrea y cuyo impacto en una sociedad pequeña como la de Soracá es una tendencia a la homogenización, para el caso actual, de la alimentación, las formas de producción de alimentos y de las relaciones territoriales (Ayuso & Castillo, 2017).

En todo caso, en Soracá, la globalización y sus implicaciones ha generado modificaciones en la estructura económica y en los roles sociales de la comunidad.

- **Las relaciones territoriales.** A continuación, una breve descripción de las relaciones territoriales más importantes para los y las entrevistadas, en ellas se hace evidente lo necesario de relacionar el territorio con la alimentación para entender sus múltiples perspectivas.

Mujeres y migración. En relación con la memoria alimentaria, los autores revisados para esta investigación indican que uno de los factores que determina la memoria alimentaria es el género, la división sexual del trabajo y las prácticas domésticas que se asocian con la mujer. Se asegura que la migración de las mujeres a las ciudades para el trabajo doméstico, incide de forma directa en las percepciones sobre la alimentación y los cambios en las prácticas alimentarias tradicionales (Campo, 2016, p. 8).

Si bien la memoria alimentaria (ver anexo 5 y 6) no solo se relaciona exclusivamente con lo culinario, sino que también con el territorio, las personas y sus relaciones, se identificó que algunas actividades relacionadas con el sistema agroalimentario son desarrolladas conforme a los roles de género establecidos para cada una, y a pesar de esto, es cada vez más visible el papel que desarrollan las mujeres en las áreas rurales.

En Soracá, las mujeres rurales y urbanas han transformado, casi que, sin intención, la forma en las que se leen los roles que desempeñan, con esta investigación se pudo ver que no solo participan en actividades relacionadas con el cuidado en ámbitos doméstico, laboral y reproductivo, los roles que asumen en la actualidad se dan en ámbitos comunitarios, desde espacios culturales y políticos permitiendo también su inclusión en la toma de decisiones y en las organizaciones sociales, en el mantenimiento de usos y costumbres y en su participación en la esfera pública.

Las mujeres en la ruralidad producen entre el 50 y 70% de los alimentos y gracias a su manera de producir, preservan la biodiversidad y son garantes de la soberanía alimentaria de sus familias, por ello su papel es central para el progreso de sus comunidades. No obstante, las condiciones de vida en el campo son más difíciles para las mujeres, tienen menor acceso a las tierras, a créditos y a asistencia técnica agropecuaria (FAO, 2003). Según Massolo (2006), estas diferencias se convierten en desigualdades sociales que la sociedad endilga a las mujeres como “desventajas biológicas” respecto a los hombres y que se reproducen en estructuras sociales y mecanismos culturales y en ese sentido son traducidas en la sociedad como instituciones que obligan o prohíben actividades conforme a los roles de género socialmente aceptados, facilitando desigualdades, que en la ruralidad son mucho más notorias (Massolo, 2006).

Ahora bien, la percepción de algunas mujeres frente a la agricultura familiar es que no solo favorece la economía familiar, sino que facilita la forma de trabajo, permite que se equilibren las labores, se reduzcan las brechas entre los roles de género de hombres y mujeres.

En tiempos anteriores, la alimentación, la preparaba la mujer por que el hombre se echaba a trabajar, pero ellos ayudaban mucho porque de todas formas como tocaba obreriar semanalmente para traer comida que hacía falta, entonces con más veras... (E. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018). Ahora ya trabajamos en unión, le ayudamos al hombre, nos ayudamos uno con el otro. Primero el hombre trabajaba y la mujer cocinaba, ahorita trabajan los dos (M. Duitama, 9 de septiembre 2020).

El diagrama temporal (anexo 6) permitió establecer que el trabajo para las mujeres en los setenta, era más limitado, se encontraban pocas opciones de trabajo e incluso el trabajo que realizaban como cuidadoras no era reconocido como tal, es así que para las personas participantes era fácil distinguir frases como: “Los hombres trabajaban, las mujeres se quedaban en la casa cocinando para los obreros” “las mujeres no trabajaban porque no querían” “nos quedábamos en la casa cuidando los muchachos” “mientras los hombres trabajaban, nosotras corríamos el ganado y ordeñábamos”.

Para años recientes, a pesar de que no aumentó la percepción de la mejoría del trabajo para las mujeres, sí evidencian que el trabajo rural en la actualidad es más mancomunado, reconocen que hay más escenarios en los que pueden participar las mujeres, por ejemplo, los mercados campesinos, con mayor reconocimiento y representatividad de esta labor de las mujeres y en ese sentido, las mujeres se reconocen como actores importantes para garantizar la alimentación de su comunidad, sin embargo, sigue siendo evidente una carga más alta en la mujer, desde lo laboral, lo doméstico, lo culinario y el cuidado, no solo de los hijos y compañero sentimental, sino del ganado y la huerta casera, lo que no logra ser identificado por las entrevistadas a causa de la normalización de los roles de género socialmente construidos alrededor de los trabajos del cuidado, acuñados desde siempre a las mujeres (Agarwal, 1999; Lozano, 2014).

A pesar de ello, la percepción de la distribución del trabajo por roles de género socialmente establecidos se da desde dos generaciones diferentes, las mujeres menores de 40 años sienten que en la actualidad el trabajo es equilibrado, mientras las mayores siguen asumiendo que no trabajan, sino que desarrollan labores en la cocina y relacionados con el cuidado, mientras los hombres trabajan. A pesar de ello, todas resaltan su participación en actividades agrícolas que antes no estaban permitidas, como el mantenimiento de huertas para autoconsumo y participación en actividades de comercio de alimentos, cambios que ven relacionados directamente con la calidad de alimentación y el estado de salud.

Hemos estado [las mujeres] en grupos de sembradores, sembrando hortalizas, sembrarlas para no comprar sino para el autoconsumo. Siembro mis hortalizas, siembro mis nabos, bueno de todo, he participado en los mercados campesinos con mis vecinas y salgo al pueblo en la misa de sanación y vendo y ahí tengo para mis recursos de cambio, para comprar alimentos para mantener una buena alimentación (E. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).

Por ello podría decirse que la migración de las mujeres que se ha dado históricamente en el municipio ha impactado la memoria alimentaria alrededor de las prácticas de cuidado de las huertas caseras, pero también la memoria alimentaria alrededor de las costumbres gastronómicas y de la distribución de los alimentos para el consumo al interior del hogar.

De acuerdo con Holtzman (2006), el hecho de una descomposición del hogar así sea mínima y por periodos cortos de tiempo, puede transformar la memoria alimentaria generando respuestas diferentes en los sentidos de los seres humanos que atraviesan dichas situaciones.

En Soracá, la migración constante de mujeres ha hecho que su memoria alimentaria se transmita a las estructuras poblacionales a donde llegue a habitar, así mismo, su memoria alimentaria entra en contacto con muchas otras y de acuerdo con su diversidad permitirá que las costumbres de esta mujer se transformen y se transmitan a sus sucesoras con un cúmulo de saberes provenientes de diferentes contextos. Los participantes de esta investigación asocian de manera vehemente la migración de las mujeres con la pérdida de tradiciones gastronómicas y con dificultades en las prácticas de cuidado.

Resumiendo, las transformaciones culturales han estado permeadas por las transformaciones en el sistema agroalimentario local y en el territorio, clara muestra de ello es la permanencia del cultivo de la papa en el territorio, lo que se ha convertido en un sincretismo cultural que refleja la homogenización de la dieta basada en la hegemonización de la producción y consumo de alimentos globales. Estos sincretismos existen gracias a las apropiaciones culturales de los alimentos globalizados que están condicionados al sistema cultural propio de la población. Otros hallazgos alrededor de la cultura alimentaria de los habitantes de Chaine y Rosal dejan ver que, sus transformaciones han estado determinadas por la migración de sus gentes, las relaciones rural-urbanas, la constante urbanización, la participación de los y las productoras en asociaciones productoras de alimentos, entre otras. A pesar de la constante migración, hay un deseo permanente de regresar al territorio.

Y en lo relacionado a la memoria alimentaria, se evidencia su transversalización no solo en los elementos de la cultura alimentaria (y en los hábitos), sino en los eslabones del sistema agroalimentario local y en el territorio y sus formas de territorialización y de las territorialidades construidas en él. Por ello, se analizaron los aspectos gastronómicos-culinarios-alimenticios, además de los productivos y territoriales de la memoria alimentaria para los pobladores de Chaine y Rosal. En estos aspectos los cambios más importantes tienen que ver con los significados de la alimentación,

las prácticas de acceso a alimentos, la mujer y su participación en la alimentación, todos determinados en gran medida por la globalización, la publicidad, el mercado y el turismo.

En este estudio vale la pena, una vez revisados los aspectos de cultura y memoria alimentaria, enfocarse en los hábitos alimentarios ya que estos están comprendidos en la cultura y la memoria alimentaria y evaluados en un marco más político a través de la seguridad alimentaria y nutricional y sus ejes, permitirán establecer una conexión entre lo biológico-nutricional y lo social de la alimentación en la ruralidad.

4.2 Hábitos y Seguridad alimentaria y nutricional

La Seguridad alimentaria y nutricional confluye en algunos aspectos con la soberanía alimentaria involucra la agroecología y la agricultura urbana, por ello, los hábitos alimentarios son determinantes en la seguridad alimentaria y nutricional, la que está condicionada por elementos biológicos, sociales, políticos y culturales que cambian conforme con el momento histórico que este atravesando la alimentación (Díaz, 2011; Medina, 2003). Para el caso actual, la alimentación, los hábitos alimentarios y el consecuente estado nutricional de las personas, teniendo en cuenta que la alimentación responde a procesos históricos y es una necesidad de sobrevivencia (Díaz, 2011), ha cambiado conforme a las transformaciones del sistema agroalimentario y el territorio (capítulo 3), no obstante, es importante evidenciar como estas transformaciones se han dado también en el estado nutricional, así como en algunos de los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional como el acceso, consumo y aprovechamiento biológico de estos.

Frente al *acceso a los alimentos* es importante señalar que, en Soracá el 27% de la población está por debajo de la línea de indigencia, la cual está determinada a partir de la capacidad de un hogar para cubrir con la canasta básica de alimentos (CBA)¹⁸, esto quiere decir que 27 de cada 100 hogares del municipio no cuentan con los recursos necesarios para afrontar las necesidades alimentarias y nutricionales durante un mes. La CBA municipal, cuesta 160,5¹⁹ dólares (\$459.912 aproximadamente), de ella hacen parte 32 alimentos básicos, 7 tipos de frutas y 6 de verduras (Trujillo & Arocha, 2017).

¹⁸ Es el mínimo alimentario conformado por un conjunto de alimentos básicos, en cantidades apropiadas y suficientes para satisfacer por lo menos las necesidades energéticas y proteínicas de la familia u hogar de referencia (Menchu & Osegueda, 2002, p. sd)

¹⁹ Establecida con el valor del dólar en 2016.

Ahora bien, coinciden los componentes de la canasta básica de alimentos del municipio con los encontrados en esta investigación, la CBA muestra que el patrón de adquisición de alimentos está conformado por cereales y sus derivados además de tubérculos en mayor proporción, seguidos del grupo de alimentos azucarados (panela, azúcar y bebidas gaseosas, en ese orden), se ubican después los misceláneos como café, chocolate y aromáticas, las grasas, los lácteos y de últimas los alimentos fuentes de proteína y las leguminosas, las hortalizas y verduras, y las frutas en ese orden (Trujillo & Arocha, 2017). También concuerda con la información de consumo de alimentos durante 24 horas aplicado a algunos participantes de esta investigación (ver anexo 2 y tabla 14).

Tabla 13. Componentes de alimentación diaria

Tiempo de comida	Componentes
Bebida caliente	Tinto o aromática
Desayuno	Chocolate, pan y caldo de pollo, carne o huevo
Medias nueves	Agua de panela y torta (de verduras en casos excepcionales) o pan
Almuerzo y cena	Sopa, arroz, papa, pollo o carne y jugo (de guayaba o tomate de árbol principalmente)

Fuente: Elaboración propia para esta investigación, basado en Entrevista de consumo de alimentos durante 24 horas.

Además, en las entrevistas se encontró que, por ejemplo, para Edelmira, su alimentación y la de su familia en la actualidad se basa en alimentos naturales, a pesar de que no ocurre así en todos los hogares, sin embargo, denota lo inevitable de incluir alimentos procesados.

... ya no es tan natural [la alimentación] y ya pues los niños, ya estamos en la ciudad entonces los niños con la tecnología y la televisión y todo han tenido incidencia fuerte en ellas, entonces son más de comer cosas más como procesadas, por ejemplo, yo casi adulta conocí las famosas salchichas, de hecho, no me gustan tanto, pero mis hijas si comen bastante salchicha. Yo no soy tan amiga de comprar tanto procesado, yo procuro comprar más lo más natural posible y acompaño la alimentación de generarles a ellas una conciencia de la importancia de consumir productos más naturales. Antes comíamos mucho pan, ahora lo desplazamos por algo más natural, pero si se come menos natural que antes, ahora se comen unas arepas, pero el maíz ya es procesado, le han sacado como la parte importante del maíz, resulta uno comiéndose lo menos importante, porque hay una cantidad de cosas que no podemos comprar o producir porque se han desplazado ciertos cultivos, entonces es bien diferente la alimentación (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

La entrevista de consumo de alimentos durante 24 horas (anexo 2) permitió indagar el medio de obtención de los alimentos consumidos en el hogar, en este se determinó que los abarrotes de primera necesidad son el arroz, aceite, pasta, panela, azúcar, pan, entre otros, los cuales son obtenidos a través de la compra. En la vereda Chaine, el 80% de los alimentos consumidos se obtienen a través de la compra, mientras que en la vereda Rosal el 48,7%. En este sentido, en la vereda Chaine el 30,8% de las calorías consumidas en total durante un día común, son obtenidas a través del autoconsumo. En Rosal, por su parte, se consumen más calorías provenientes del autoconsumo, cerca del 52%, este último valor es cercano a lo que la encuesta nacional de la situación alimentaria y nutricional determinó para las áreas rurales del país, donde el autoconsumo se acerca al 63,7% (ENSIN, 2015).

Sin embargo, los habitantes de las veredas entrevistados señalan que antes el autoconsumo se daba preponderantemente, entonces los productos comprados realmente eran básicos, aceite, sal y panela.

En mi casa siempre comimos muy natural, siempre comimos lo de la casa, entonces, no recuerdo que uno comprara cosas como ahora, sino que todo lo que se consumía era lo de la casa, entonces era variado, uno comía lo que se producía, que las papas, habas, mazorca, zanahoria, maíz y con base al maíz se hacía envueltos para todos los desayunos, se hacía arepas, mute una cantidad de cosas. Se mantenía siempre las gallinas entonces siempre tenía huevos, pollo. Para ocasiones especiales se mataba un cordero, un cerdo, entonces siempre uno tenía la comida. Recuerdo que mi mayor ilusión era comer pan porque no se compraba casi, pero era porque no sé porque... era muy variado y natural lo que uno comía en su casa (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).

Los alimentos que hacen la diferencia en estos aspectos son las hortalizas (Lechuga, acelga, espinaca), puesto que, en el momento en que se realizaron las entrevistas de consumo de alimentos durante 24 horas había más disponibilidad de hortalizas en la vereda de Rosal, mientras que en Chaine había cosecha de papa, no obstante, esto también tiene que ver con las cantidades y los tiempos de cosecha de cada alimento y con la cultura de consumo de estos productos en las dos veredas. En este sentido y teniendo en cuenta los precios de la central de abastos del país determinados para 2019, una familia de Chaine puede ahorrar \$13,400 diarios, mientras que la familia de la vereda Rosal \$8.050 diarios, obteniendo de su producción algunos alimentos para el autoconsumo (ver tabla 15). A pesar de que en Rosal se obtienen más alimentos a partir del autoconsumo, en Chaine se ahorra más dinero por el

consumo familiar del pollo criado en el mismo hogar, ya que su valor es significativo en comparación con los demás alimentos.

Tabla 14. Valor comercial en 2019 de alimentos obtenidos desde el autoconsumo en Chaine y Rosal.

Alimento de producción para el autoconsumo	Presentación	Valor comercial en noviembre de 2019 (en promedio)	Cantidad consumida por persona	Valor por persona	Valor por familia promedio en Soracá (3,6 personas)
Leche	Litro	\$980	400 ml	\$392	\$1.411,2
Huevos	Unidad	\$330	2 unidades	\$660	\$2.376
Cilantro	Atado	\$18.000	4 g	\$7,2	\$26
Papa	Bulto	\$70.500	400 g	\$800	\$2.880
Acelga	Atado	\$11.000	30 g	\$33	\$118,8
Espinaca	Atado	\$15.000	30 g	\$45	\$162
Haba	Bulto	\$135.000	40 g	\$108	\$388,8
Zanahoria	Bulto	\$55.000	40 g	\$44	\$158,4
Arveja	Bulto	\$165.000	40 g	\$132	\$475,2
Lechuga	Docena	\$9.000	15 g	\$13,5	\$48,6
Mazorca	Bulto	\$35.000	80 g	\$1.000	\$3.600
Pollo campesino (pechuga)	Kilo	\$10.000	180 g	\$1.800	\$6.480

Fuente: Elaboración propia para esta investigación. El análisis del valor de estos alimentos se realizó con base en el precio de las presentaciones (conforme con gramaje contenido) y de acuerdo con el consumo en gramos establecido en el R24 por los participantes de las veredas, es decir, es un estimativo, un aproximado. Los datos son del Boletín de precios de Corabastos de noviembre de 2019 y del Boletín mensual de precios de leche en finca de noviembre de 2019.

En lo relacionado con el *consumo de alimentos*, este tiene un gran impacto en toda la cadena alimentaria, es por ello, que el consumidor es un actor que incide directamente en la producción y en todo lo que esta implica, el autoconsumo es muy potente e influyente en esta cadena. Ahora bien, uno de los pilares de la soberanía alimentaria tiene que ver con priorizar los alimentos para los pueblos a través del autoconsumo, quitándoles toda la carga económica que conllevan y teniendo en cuenta su carga cultural para los pueblos. Entonces, podría decirse que, una familia de la vereda Rosal, es más soberana desde la alimentación que una familia de Chaine por producir para autoconsumir más de la mitad de los alimentos consumidos diariamente (51,3%) (ver tabla 16 y anexo 3). En ello concuerdan los habitantes de las veredas al priorizar el autoconsumo.

Tabla 15. Alimentos y medio de obtención de acuerdo con lo reportado en R24 horas - vereda Rosal.

Medio de obtención	Alimento
Compra	Panela – Café – Cebolla larga – Chocolate – Pan – Aceite – Harina de trigo – azúcar – Avena – Auyama – Carne de res – Tomate – Cebolla cabezona - Guayaba
Autoproducción	Leche de vaca – Huevo – Papa – Cilantro – Acelga – Espinaca – Huevo – Haba – zanahoria – arveja - Lechuga
Aporte calórico de macronutrientes (Carbohidratos, grasas y proteínas)	
calorías	1996 calorías
Proteínas	74,2 gramos
Grasas	60,3 gramos
Carbohidratos	294 gramos

Fuente: Elaboración propia para este trabajo. Datos a partir del R24 y la Tabla de composición de Alimentos Colombiana 2015

Hemos estado en grupos de sembradores, sembrando hortalizas, sembrarlas para no comprar sino para el autoconsumo... He tenido mis vacas, tomo la leche, cuido mis gallinas y ahí tengo mis huevos para alimentarse y no estar comprando. Porque a veces salen las hortalizas, las venden muy bonitas y grandes, pero las rocían con aguas negras, en cambio aquí las rociamos con aguas limpias y es orgánico... (E. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).

Así mismo, en términos calóricos y de adecuación de nutrientes, las calorías que consume una persona de la vereda Rosal con una alimentación similar a lo reportado en el anexo 3, no logra ingerir las calorías adecuadas, se encuentra por debajo 13% de la adecuación ideal, no obstante, tiene una adecuación optima en lo que refiere a grasas, pero esto no pasa con las proteínas y carbohidratos²⁰. Para lograr la adecuación de estos dos últimos nutrientes le hace falta el consumo de alimentos fuentes de proteínas y grasas en un 10% más. Esto es contradictorio en relación con la diversidad de alimentos que incluyen en su patrón alimentario, pues se evidencian todos los grupos de alimentos, no obstante, el aparente problema para lograr esta adecuación tiene que ver con las cantidades consumidas que no logran satisfacer las necesidades por ser 20% más pequeñas de lo que deberían.

²⁰ Este análisis se hace conforme a la información de un día, no es generalizante, sin embargo, las personas participantes coincidieron en señalar que su alimentación varía muy poco y las únicas diferencias estarían dadas por el consumo de alimentos fuera del hogar, lo que ocurre únicamente los fines de semana.

Tabla 16. Alimentos y medio de obtención de acuerdo con lo reportado en R24 horas - vereda Chaine.

Medio de obtención	Alimento
Compra	Panela – Café – Cebolla larga – Chocolate – Pan – Aceite – arroz – pollo – Tomate de árbol - azúcar – Avena – galletas
Autoproducción	Pollo – Papa – Cilantro - Haba – Maíz tierno - Leche de vaca
Aporte calórico de macronutrientes (Carbohidratos, grasas y proteínas)	
calorías	2755 calorías
Proteínas	93,5 gramos
Grasas	34,2 gramos
Carbohidratos	469,9 gramos

Fuente: Elaboración propia para este trabajo. Datos a partir del R24 y la Tabla de composición de Alimentos Colombiana 2015

Por su parte en la vereda de Chaine, a pesar de que solo se produce para el autoconsumo el 20% de los alimentos diarios, el porcentaje de adecuación en calorías se encuentra por encima del requerimiento, ver tabla 17, así mismo las proteínas y los carbohidratos, mientras las grasas se encuentran subadecuadas²¹. En eso coinciden las personas entrevistadas al señalar que,

Se comía lo que se sembraba en la casa, las habas, la sopita de maíz, envueltos, arepas, los nabos, las rubas. Hoy en día esos cultivos ya no son tradicionales por acá, hoy en día los niños ya no los consumen, uno ya en sus años que lleva acá en el municipio si, por ejemplo, los jutes nativos de acá de Soracá todavía se consumen, pero los niños y la juventud ya no se alimenta con esos productos, prácticamente los sacaron de la alimentación (N. Quito. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Esto puede tener relación con que los alimentos comprados son en su mayoría, alimentos ultra procesados e hipercalóricos, lo que también tiene relación con el ahorro en el costo de los alimentos, el cual es mayor en esta vereda puesto que los alimentos ultraprocesados tienden a tener un menor costo (FAO, 2018 b) y con el porcentaje de personas adultas malnutridas en la vereda de Chaine (con sobrepeso, obesidad y delgadez)²² que llegan al 51,2%. Las personas participantes de esta investigación señalan que, en efecto, es necesario comprar alimentos procesados, pero la decisión es de los consumidores.

²¹ Este análisis se hace conforme a la información de un día, no es generalizante, sin embargo, las personas participantes coincidieron en señalar que su alimentación varía muy poco y las únicas diferencias estarían dadas por el consumo de alimentos fuera del hogar, lo que ocurre únicamente los fines de semana.

²² No se tienen en cuenta únicamente las personas en condiciones de exceso de peso, esto debido a que una alimentación basada en ultraprocesados puede ocasionar desnutrición por la no ingesta de todos los nutrientes requeridos por el organismo.

... toca comprar los víveres y los cereales, en ese tiempo uno no consumía mucho arroz, pasta o toras cosas que le toca ir uno a los almacenes, pero en la casa se remplazaba por maíz, no se comen muchas harinas, aunque dicen que el maíz tiene mucha harina, pero se utiliza para los envueltos, sopas (N. Quito. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Frente al consumo de alimentos y relacionado con la percepción del estado nutricional de los habitantes de las veredas, ellos y ellas tienen muy presente lo “sano” y lo “saludable”, lo más evidente es la relevancia que le dan al consumo de hortalizas, en contraste con el consumo de alimentos de paquete o comida chatarra que, aunque lo relacionan con el perjuicio a la salud, da estatus económico pues no se consume regularmente y todas las personas no tienen acceso a estos productos.

Pues como [Refiriéndose a alimentarse] más mejor ahorita, ahora uno puede sembrar sus hortalizas y cualquier cosa que se dé, primero era solo papa, solo habas, así... (M. Pacazuca. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

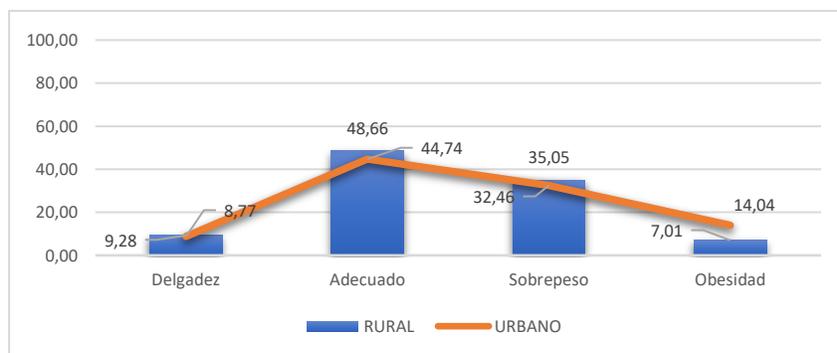
... ahorita la alimentación de mi familia pues igual, sigue la papita, el pollo, ya ahora una ahora se consume más verdura, en mi niñez no se consumían tanta verdura, pero ahorita se come más verdura, remolacha, repollo, espinacas, acelga con eso hace uno las ensaladas, también de frutas, hace uno ensaladas y cremas (B. Pacazuca. Entrevista, 16 de noviembre de 2020).

Finalmente, en relación con el *aprovechamiento biológico*, el estado de salud de los habitantes de Soracá, las enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos presentes en el municipio son la obesidad, la diabetes y la hipertensión, son las primeras causas de morbilidad y mortalidad para los habitantes del municipio, el 39% de la población está en riesgo de padecer diabetes y 7,3% tienen diabetes (Trujillo & Arocha, 2017), mientras que el 36,3% de los fallecimientos se da a causa de enfermedades del sistema circulatorio (ESE Centro de Salud Fe y Esperanza, 2019).

Ahora bien, en relación con la clasificación del estado nutricional de las personas habitantes de las veredas Chaine y Rosal se puede decir que, la distribución para las áreas rural y urbana son muy similares. No obstante, en el área urbana es mayor el exceso de peso por obesidad, mientras en el área rural se presenta en mayor medida el sobrepeso y hay más presencia de delgadez en el área rural, del mismo modo que el estado nutricional adecuado.

Esto es similar a lo ocurrido en Colombia, donde el exceso de peso alcanza el 56,5 % de la población adulta, principalmente en mujeres. Para las zonas rurales del país el exceso de peso alcanza el 52,7% de la población y precisamente en Boyacá, llega al 56,7% (ENSIN, 2015). En Soracá, de acuerdo con las bases de datos analizadas, el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) llega, en el área urbana al 46,47% y en el área rural al 42,06%.

Gráfico 6. Clasificación Nutricional de Adultos en el municipio de Soracá por áreas rural y urbana



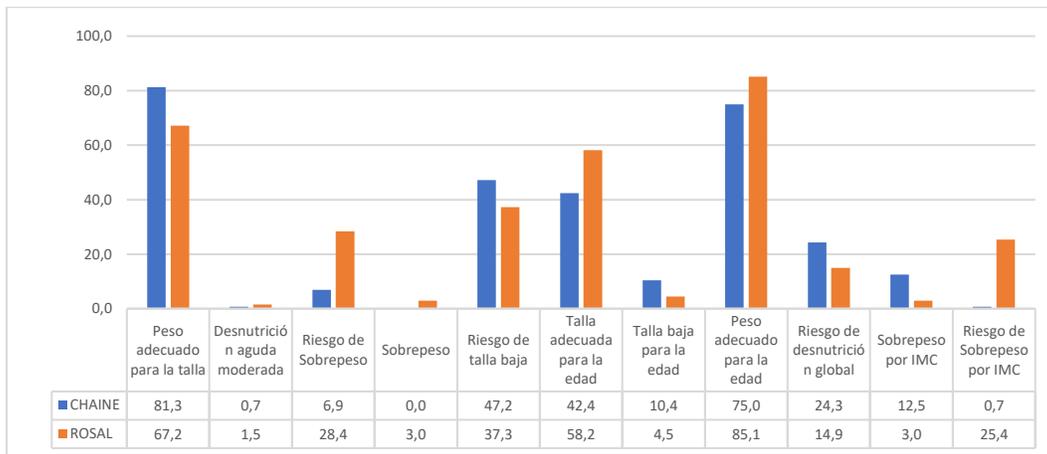
Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de la base de datos del estudio de Prevención de la diabetes y obesidad en Soracá -Boyacá, 2017.

Para ampliar el análisis del estado nutricional de acuerdo con cada vereda ver el anexo 9. Para finalizar, es importante tener en cuenta la situación de los niños y niñas menores de 5 años, ver gráfica 7, donde se evidencia su clasificación del estado nutricional. El peso para la talla es el indicador de desnutrición aguda, este porcentaje es relativamente bajo para los niños de las veredas en estudio, no obstante, es un indicador indeseable, puesto que denota bajo consumo de alimentos, de leche materna y/o presencia de enfermedades infecciosas y en caso de agravar, en poco tiempo puede complicarse al punto de presentar edema bilateral, emaciación y muerte (Resolución 2350, 2020). La desnutrición aguda en Colombia asciende al 1,6 % de la población menor de 5 años, en la región central del país alcanza el 1,5% de la población y en las áreas rurales incrementa, llegando al 1,8% de la población rural menor de 5 años (ENSIN, 2015). En Chaine, la desnutrición aguda moderada llega al 0,7% de los niños menores de 5 años, mientras que en Rosal hay 1,5% de la población en esta condición.

En relación con el indicador de talla para la edad; el cual da cuenta de algunos factores socioeconómicos importantes en una sociedad, ya que se dice que es un indicador de pobreza y desarrollo social que ocasiona carga económica elevada a los países (Angarita, Prada, Mendoza, & Hernández, 2016), la aparición de este tipo de desnutrición está relacionada con periodos largos de inanición o bajo consumo de alimentos, principalmente alimentos fuentes de proteína como los cárnicos, granos y lácteos, principalmente en niños menores de 5 años; se amplía en el anexo 9, así

como los indicadores de desnutrición global y exceso de peso también para niños y niñas mayores de 5 años.

Gráfico 7. Clasificación nutricional de niños y niñas menores de 5 años. Chaine y Rosal



Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de base de datos de atenciones médicas durante el 2019 en el centro de salud ESE Fe y Esperanza de Soracá.

En este capítulo, los aspectos de mayor relevancia son los cambios en la cultura y memoria alimentaria, además de los hábitos alimentarios leídos desde la seguridad alimentaria y nutricional, y estos se conectan con el territorio, un escenario en el que la vida se hace mundo y donde conviven prácticas culturales, agrícolas ecológicas, económicas, rituales de apropiación efectiva y afectiva (Escobar, 2014, p. 90), que cuestionan además, lo moderno sin quedarse completamente al margen de ello, sino incluyéndolo y apropiándolo para hacerlo coexistir en el territorio con prácticas y conocimientos propios de la comunidad.

Esta mixtura de cultura propia con elementos extranjeros generó en Chaine y Rosal todos los cambios y la permanencia de hábitos ya descritos, en un contexto histórico que ha permitido acomodar su cultura para que sus elementos propios sigan transmitiéndose a pesar de estar inmersos en el escenario de la globalización, reorganizando, como dice Escobar, territorios, formas de vida, formas de alimentarse (Escobar, 1999) y formas de comprender su estado de salud y la obtención de nutrientes.

Conclusiones y recomendaciones.

En este capítulo se presentan, las reflexiones finales de esta investigación, esto teniendo en cuenta la identificación del contexto internacional, nacional y regional que determina los cambios en el territorio, los sistemas agroalimentarios y la cultura alimentaria desde los hábitos y memoria alimentaria en los últimos 50 años, en las veredas Chaine y Rosal del municipio de Soracá entre 1970 y 2019, tal como se plantea en los objetivos de este trabajo.

5.1 Conclusiones

Esta investigación logró un acercamiento a las relaciones que se dan en contexto internacional, nacional y regional que puede estar determinando las dinámicas alimentarias y territoriales de Chaine y Rosal, en este contexto se evidenció la influencia de actividades internacionales como la liberación del comercio, que en Colombia se tradujo en la apertura económica y la revolución verde que en Soracá generaron cambios en la producción y diversificación alimentaria puesto que beneficiaron la aparición de cultivos como el de los cereales (con un paulatino declive) y el de la papa, además las transformaciones en el ordenamiento territorial acaecidas en gran medida por la urbanización y por la industrialización de la agricultura.

Así mismo, con la puesta en marcha de la seguridad alimentaria para garantizar el derecho a la alimentación desde la disponibilidad de alimentos en el contexto internacional, se generó la institucionalización de esta apuesta y su agenciamiento en contextos nacionales y locales, que en un primer momento fue de corte asistencial y logró satisfacer el hambre en zonas urbanas, mientras que en áreas rurales amplió la inequidad y desigualdad en términos alimentarios y calóricos, esto a causa de las dificultades de acceso a trabajo con buen salario, tamaño de las familias, dinero destinado para la alimentación y el autoconsumo de alimentos.

Las transformaciones de las veredas fueron los cambios en el sistema agroalimentario global, así como los eventos históricos que dichas transformaciones generaron en los sistemas agroalimentarios locales, un ejemplo de ello son la apertura económica y la revolución verde, las que tuvieron injerencia en la desaparición de cultivos de cereales y las transformaciones paisajísticas en Chaine y Rosal.

Este trabajo de investigación coincide con lo propuesto por Arturo Escobar en la invención del tercer mundo, en relación con la orientación de las políticas públicas en seguridad alimentaria y nutricional, agrarias y rurales, además de la instrumentalización de algunas profesiones (por ejemplo, la nutrición) en función de la satisfacción de demandas cooperativistas e imperialistas en el orden mundial de los alimentos. Esto ha hecho evidente el inter-relacionamiento entre la mundialización de la agricultura, la donación alimentaria y su consecuente asistencialismo alimentario que han generado, puntualmente en Colombia una dependencia alimentaria de cereales y granos.

Este trabajo logro identificar que las principales transformaciones en las veredas de Chaine y Rosal del municipio de Soraca dados en los últimos 50 años están relacionadas con el uso del suelo, como la aparición de predios urbanizados en zonas que antes eran netamente rurales y en donde la vocación era agrícola. Además de la potrerización de predios para siembra de pastos, en los cuales en la antigüedad existieron cultivos agrícolas.

Por su parte, un cambio vinculado con las relaciones en el territorio es la participación y representatividad de las mujeres en la mano de obra familiar y en la sociedad soraquense, lo que ha permitido la reducción en la percepción de las inequidades de género en las labores del campo, aun cuando se hace más evidente la carga laboral para las mujeres, este es un cambio en las dinámicas sociales del territorio de Chaine y Rosal

En términos productivos, es evidente la disminución de cultivos de cereales como el trigo, la cebada y la avena para consumo humano, lo que afectó económicamente a quienes los producían desde los años setenta. El declive en la producción de estos alimentos dio pie a que los sembradíos de monocultivos de papa, que a pesar de las pérdidas monetarias ocasionadas por el uso indiscriminado de agroquímicos y por el aumento de importaciones, aumentarían drásticamente.

Territorialmente, la paulatina urbanización de las áreas rurales ha impactado el paisaje alimentario, la intervención humana ha generado cambios como el uso de maquinaria y de agroquímicos, la desaparición de montañas, la aparición de carreteras, el cambio en el uso del suelo y la aparición de turismo religioso o deportivo para los casos puntuales que han generado un desarrollo geográfico desigual impactando las dinámicas sociales de la comunidad.

Respecto a la cultura, hábitos y memoria alimentaria, en Soracá se han incluido prácticas y conocimientos foráneos con el imaginario de ganar posición social y además para la satisfacción del

hambre y el logro de la seguridad alimentaria, impidiendo, limitando o transformando las prácticas tradicionales propias, sin embargo, lo que se ha dado en Soracá es una apropiación cultural que es más evidente en el ámbito gastronómico, donde se identifica la confluencia de preparaciones tradicionales como el cocido boyacense acompañado con ensaladas o bebidas gaseosas.

Ahora bien, el consumo de algunos alimentos como las hortalizas y comida chatarra, además de alimentos tradicionales como habas, calabaza, papas nativas o jutes de mazorca, pudieron generar un posicionamiento social asociado con lo que se cree sano, moderno o reivindicativo de la cultura ancestral. La mixtura de consumo de alimentos tradicionales y modernos en la cultura soraquense se debe a una apropiación cultural que ha impactado los hábitos y la memoria alimentaria de los soraquenses.

Frente a la relación entre la cultura alimentaria y el territorio, la rápida urbanización pudo impactar la transmisión de conocimientos, saberes y prácticas relacionadas con la alimentación en el territorio, además, esta urbanización se relacionó con la migración rural urbana que ha hecho que la cultura migre con la diáspora humana y se relacione con las dificultades de relevo generacional, que aunque es de origen multicausal, obedece, entre otros, a la falta de trabajo y estudio en el campo, el cambio en el uso del suelo y los hábitos alimentarios, además, de la búsqueda de otras posibilidades y expectativas de los hombres y mujeres que migran a la ciudad.

Es importante mencionar que metodológicamente, el uso de herramientas de corte cuantitativo y cualitativo en una investigación de enfoque cualitativo puede permitir robustecer los resultados y su análisis, tal es el caso de las evaluaciones agropecuarias históricas, las cuales se complementaron con la cartografía social realizada por los habitantes de Chaine y Rosal, además de la inclusión de fotografías aéreas y la construcción de mapas, que lo que hicieron fue confirmar y complementar los hallazgos de las herramientas participativas.

Finalmente, la mirada transdisciplinar del Desarrollo Rural permite realizar un análisis en torno a la complejidad de la alimentación, y lo necesario de hacerlo desde múltiples expresiones, no desde lo meramente nutricional-fisiológico, sino desde lo territorial, teniendo en cuenta lo social, antropológico, cultural, económico y político.

5.2 Recomendaciones

En una investigación que involucre el territorio y la alimentación (similar a esta), es importante analizar más a profundidad lo ocurrido en el subsistema pecuario del sistema agroalimentario por las relaciones comerciales que puede generar en él, ya que es desde lo pecuario donde las personas obtienen la mayoría de los ingresos.

En lo referente a la información socioeconómica de los participantes de una investigación como esta, se recomienda utilizar otras herramientas más especializadas para hacer un acercamiento económico, garantizando la fiabilidad de los datos, así como un acercamiento más preciso a la situación real de las familias.

Anexos

1. Anexo 1. Entrevista semiestructurada aplicada a las y los participantes de la investigación.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

Tema: Territorio, Sistema agroalimentario y Cultura Alimentaria en la tierra del “Sumercé”.
Estudio de caso Soracá Boyacá, Veredas Chaine y Rosal entre 1970 - 2019.

1. ¿Cuál es su nombre y de qué vereda proviene?
2. ¿Cuánto tiempo lleva viviendo en Soracá?
3. De acuerdo con el tiempo que usted lleva habitando en Soracá, ¿cuál es el primer recuerdo que tiene del paisaje del campo? (¿cómo se veía? ¿Cómo se ve ahora?)
4. Cuando usted era pequeño (o cuando llego al municipio), ¿cómo eran las prácticas de siembra de los campesinos y de las campesinas? ¿Se diferenciaban las prácticas de hombres y mujeres?
5. ¿Cómo han cambiado esas prácticas?
6. ¿Por qué cree que han cambiado?
7. De acuerdo con el tiempo que usted lleva habitando en Soracá, ¿cuál es el primer recuerdo que tiene de su alimentación y la de su familia? (sobre los tiempos de comida, desayuno, almuerzo y comida, celebraciones especiales)
8. ¿Qué preparación es más representativa para usted de esa época?
9. ¿Quién preparaba los alimentos? ¿Se diferenciaban las prácticas de hombres y mujeres?
10. ¿Usted cultiva? ¿qué cultivos tiene en su finca? y ¿cuáles tenía hace 20 años?
11. ¿Le genera algún sentimiento de añoranza, nostalgia, tristeza o alegría el hecho de evocar recuerdos pasados?
12. ¿De dónde o cómo obtenían los alimentos?
13. ¿Cómo han cambiado esas prácticas alimentarias?
14. ¿Cómo es su alimentación y la de su familia en la actualidad?
15. ¿Por qué cree que han cambiado?
16. ¿Puede decirme las principales diferencias entre su alimentación cuando era niño(a) y la de un niño(a) actualmente que sea cercano a usted?

Para quien aplique la entrevista, permita un espacio al finalizar la entrevista, en el cual la persona entrevistada pueda dejar comentarios adicionales.

2. Anexo 2. Entrevista de consumo de alimentos durante 24 horas (Recordatorio 24 horas para el área de nutrición) (uno para cada vereda).

Este refleja el consumo de alimentos en las 24 horas anteriores a la aplicación de este formulario, los aspectos indagados se encuentran escritos en letra azul. Esta entrevista solo se puede aplicar cuando hay un cierto grado de experticia en lo relacionado con las porciones, ya que es necesario conocer los contenidos de las medidas caseras que relata el entrevistado.

a. Vereda Rosal – R24 - Informante clave.

Tiempo de comida	Preparación		Ingredientes
	Nombre	Cantidad	
Al levantarse 5:30 am	Tinto	1 pocillo mediano	Agua
			Panela
			Café
Desayuno 8:00 am	Caldo de papa con leche y huevo	1 plato hondo	Agua
			Leche
			Huevo
			Papa
			Sal
			Cebolla
			Cilantro
	Chocolate	1 pocillo	Leche
			Pastilla de Chocolate
			Agua
Pan o arepa	1 unidad mediana	Pan blanco	
Medias nuevas 10:30 am	Chocolate	1 pocillo	Leche
			Agua
			Pastilla de chocolate
	Torta	1 trozo	Harina
			Acelga
Espinaca			
Huevos			
Almuerzo 1:00 pm	Sopa de avena (pasta o sancocho)	1 plato hondo grande	Azúcar y sal
			Avena
			Haba
			Frijol
			Arveja
			Papa o arracacha
			Auyama
			Sal
			Cebolla
			Agua
	Sobrebarriga sudada (cuando hay carne)	½ palma	Sobrebarriga
			Cebolla
			Sal
			Aceite
	Ensalada o frijol o verdura caliente	¼ de plato	Lechuga
			Tomate
			Cebolla cabezona
			Sal
	Papa salada	2 unidades	Papa
			Sal
Jugo de guayaba	1 vaso	Guayaba	
		Azúcar	
		Agua	
Cena	Sopa de avena (pasta o sancocho)	1 plato hondo grande	Avena
			Haba
			Frijol
			Arveja
			Papa o arracacha

			Auyama
			Sal
			Cebolla
			Agua

Fuente: Elaboración propia para Trabajo de Materia Sistemas agroalimentarios, 2018.

b. Vereda Chaine – R24 - Informante clave.

Tiempo de comida	Preparación		Ingredientes
	Nombre	Cantidad	
Al levantarse 6:00 am	Tinto	1 pocillo mediano	Agua
			Panela
			Café
Desayuno 7:15 am	Caldo de papa con pollo	1 plato hondo	Agua
			Aceite
			Pollo
			Papa
			Sal
			Cebolla
			Cilantro
			Agua
	Pan	1 unidad mediana	Pan blanco
	Medias nueves 9:00 am	Agua de panela	1 pocillo
Un trozo de panela			
Pan		1 unidad mediana	Pan blando
Almuerzo 12:30 pm	Arroz blanco	½ plato grande	Arroz
			Agua
			Sal
			Aceite
			Cebolla
	Habas verdes en guiso	½ plato grande	Habas verdes
			Cebolla
			Sal
	Mazorca	1 mazorca mediana	Mazorca
	Papa salada	2 unidades	Papa
	Pechuga sudada	½ pechuga	Sal
Cebolla			
Aceite			
Tomate de árbol			
Jugo de tomate de árbol	1 vaso grande	azúcar	
Cena 7:00 pm	Avena en leche	1 plato hondo grande	Avena
			Azúcar
			Canela
	Galletas saltinas	4 unidades	Galletas saltinas

Fuente: Elaboración propia para esta investigación. 2021.

3. Anexo3. Análisis de contenido nutricional y medio de obtención de alimentación reportada en R24 horas vereda Rosal.

ALIMENTO	PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA		GRASA		CHO	MEDIO DE OBTENCIÓN
	(gramos)		Animal	Vegetal	Animal	Vegetal		
Panela	25	78,0	0,0	0,1	0,0	0,0	21,5	Compra
Café	10	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	Compra
Leche de vaca pasteurizada	150	75,0	5,1	0,0	3,8	0,0	5,9	Autoproducción
Huevo	60	97,8	7,7	0,0	6,9	0,0	0,4	Autoproducción
Papa común con cáscara	200	168,0	0,0	3,8	0,0	0,2	38,6	Autoproducción
Cebolla larga	5	1,3	0,0	0,1	0,0	0,0	0,3	Compra
Cilantro	4	2,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,3	Autoproducción
Leche de vaca pasteurizada	150	75,0	5,1	0,0	3,8	0,0	5,9	Autoproducción
Pastilla de Chocolate	15	66,2	0,0	0,6	0,0	0,0	11,1	Compra
Pan blanco	60	202,2	0,0	5,4	0,0	2,0	39,7	Compra
Aceites	20	176,8	0,0	0,0	0,0	20,0	0,0	Compra
Leche de vaca pasteurizada	100	50,0	3,4	0,0	2,5	0,0	3,9	Autoproducción
Pastilla de Chocolate	15	66,2	0,0	0,6	0,0	2,5	11,1	Compra
Harina de trigo nacional	100	342,0	0,0	11,8	0,0	1,0	73,2	Compra
Acelga	30	7,8	0,0	0,7	0,0	0,1	1,3	Autoproducción
Espinaca	30	8,1	0,0	1,1	0,0	0,1	1,0	Autoproducción
Huevo	120	195,6	15,4	0,0	13,8	0,0	0,8	Autoproducción
Azúcar	15	57,6	0,0	0,0	0,0	0,0	14,9	Compra
Avena	50	174,0	0,0	5,5	0,0	3,0	34,2	Compra
Haba	20	59,4	0,0	4,6	0,0	0,4	10,0	Autoproducción
Zanahoria	20	7,2	0,0	0,1	0,0	0,0	1,7	Autoproducción
Arveja	20	23,2		1,6	0,0	0,1	4,2	Autoproducción
Papa común con cáscara	60	50,4	0,0	1,1	0,0	0,1	11,6	Autoproducción
Auyama	30	11,7	0,0	0,3	0,0	0,1	2,5	Compra
Carne de res	80	120,0	17,2	0,0	5,2	0,0	0,0	Compra
Cebolla larga	15	3,9	0,0	0,2	0,0	0,0	0,8	Compra
Lechuga común	15	2,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,3	Autoproducción
Tomate	15	2,6	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5	Compra
Cebolla cabezona	10	3,3	0,0	0,1	0,0	0,0	0,7	Compra
Papa común con cáscara	120	100,8	0,0	2,3	0,0	0,1	23,2	Autoproducción
Guayaba	60	21,6	0,0	0,5	0,0	0,1	5,7	Compra
Azúcar	10	38,4	0,0	0,0	0,0	0,0	9,9	Compra
Avena	50	174,0	0,0	5,5	0,0	3,0	34,2	Compra
Haba	20	59,4	0,0	4,6	0,0	0,4	10,0	Autoproducción
Zanahoria	20	7,2	0,0	0,1	0,0	0,0	1,7	Autoproducción
Arveja	20	23,2	0,0	1,6	0,0	0,1	4,2	Autoproducción
Papa común con cáscara	20	16,8	0,0	0,4	0,0	0,0	3,9	Autoproducción
Auyama	20	7,8	0,0	0,2	0,0	0,1	1,7	Compra

Cebolla común tallo	5	1,3	0,0	0,1	0,0	0,0	0,3	Compra
TOTAL		1995,9	74,2	60,3			294,0	

RECOMENDACIONES	2300,0	87,0	64,0	345,0	
%Valor Calórico Total	100,0	23,0	17,0	60,0	
% Adecuación	86,8	85,3	94,2	85,2	
	Subadecuado	Subadecuado	adecuado	Subadecuado	

Fuente: Elaboración propia para este trabajo. Datos a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombiana 2015.

4. Anexo 4. Análisis de contenido nutricional y medio de obtención de alimentación reportada en R24 horas vereda Chaine.

ALIMENTO	PESO NETO	CALORIAS	PROTEINA		GRASA		CHO	MEDIO DE OBTENCIÓN
	(gramos)		Animal	Vegetal	Animal	Vegetal		
Panela	25	78	0	0,125	0	0,025	21,5	Compra
Café	10	0,5	0	0,03	0	0,01	0,08	Compra
Pollo	60	106,8	12,12	0	6,12	0	0	Autoproducción
Papa común con cáscara	200	168	0	3,8	0	0,2	38,6	Autoproducción
Cebolla larga	5	1,3	0	0,06	0	0,005	0,265	Compra
Cilantro	4	1,96	0	0,168	0	0,016	0,32	Autoproducción
Pan blanco	120	404,4	0	10,8	0	4,08	79,32	Compra
Aceite	30	265,2	0	0	0	0	0	Compra
Panela	100	312	0	0,5	0	0,1	86	Compra
Papa común con cáscara	200	168	0	3,8	0	0,2	38,6	Autoproducción
Haba	100	297	0	23,1	0	1,8	49,8	Autoproducción
Arroz blanco pulido	40	143,6	0	3,12	0	0,16	31,52	Compra
Maíz tierno o choclo	80	108,8	0	3,76	0	0,96	22,24	Autoproducción
Pollo	100	178	20,2	0	10,2	0	0	Compra
Cebolla común tallo	15	3,9	0	0,18	0	0,015	0,795	Compra
Tomate de árbol	60	18	0	0,84	0	0,06	4,2	Compra
Azúcar	10	38,4	0	0	0	0	9,93	Compra
Avena	50	174	0	5,5	0	3	34,15	Compra
Azúcar	10	38,4	0	0	0	0	9,93	Compra
Galletas salinas	60	249	0	5,4	0	7,2	42,66	Compra
TOTAL		2755,3	93,5		34,2		469,9	

RECOMENDACIONES	2300,0	87,0	64,0	345,0	
%Valor Calórico Total	100,0	15,0	25,0	60,0	
% Adecuación	119,79	107,47	53,36	136,21	
	Sobreadecuado	Sobreadecuado	Subadecuado	Sobreadecuado	

Fuente: Elaboración propia para este trabajo. Datos a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombiana 2015

5. Anexo 5. Sistematización de gráfico histórico del sistema de producción en las veredas Chaine y Rosal en Soracá.

RECURSO	HAY SUFICIENTE PARA TODOS ¿?		CALIDAD	
				
Agua
Tierra
Pastos
Químicos
Avena
Trigo			
Papa	
Hortalizas	
Maíz	
Arveja	
Cubios	
Nabos	
Árboles	

Fuente: Elaboración propia a partir de los gráficos históricos construidos por los participantes de la investigación. Soracá, 2020.

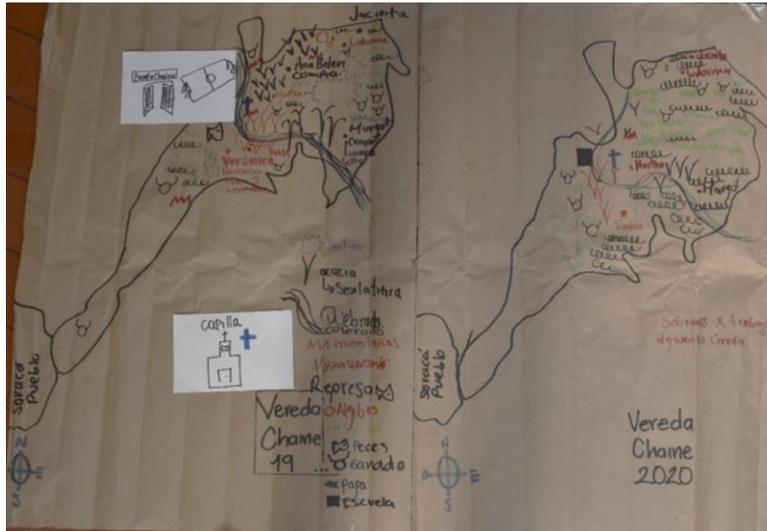
6. Anexo 6. Sistematización de diagrama temporal de recursos para los hogares en Chaine y Rosal.

	1970	1980	1990	2000	2020
Cantidad de trabajo	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○
Cantidad de cultivos	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○
Número de hijos	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○
Cantidad de ingresos en el hogar	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○
Trabajo para mujeres	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○
Acceso a salud y a servicios públicos	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○
Clima	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○
Acceso a educación	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○	○○○○○○○

Verde 	Está en buenas condiciones, siempre ha sido bueno, no hace falta, es acorde para todos. Fueron muchos. No tiene problema.
Rojo 	No está en buenas condiciones. Nunca ha sido bueno. Hace falta. No es acorde para todos. Fueron pocos. Tiene problemas.

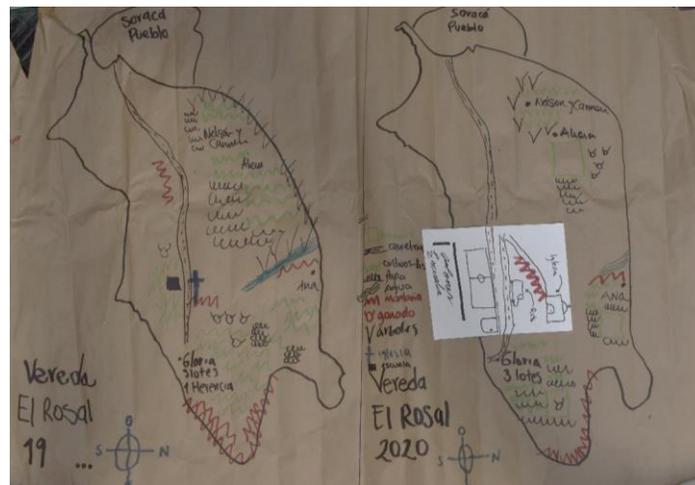
Fuente: Elaboración propia a partir de los gráficos históricos construidos por los participantes de la investigación. Soracá, 2020.

7. Anexo 7. Cartografía social elaborada por habitantes de Chaine. 1970 – 2020



Fuente: Elaborado con personas participantes en esta investigación. Soracá, diciembre de 2020.

8. Anexo 8. Cartografía social elaborada por habitantes de Rosal. 1970 – 2020



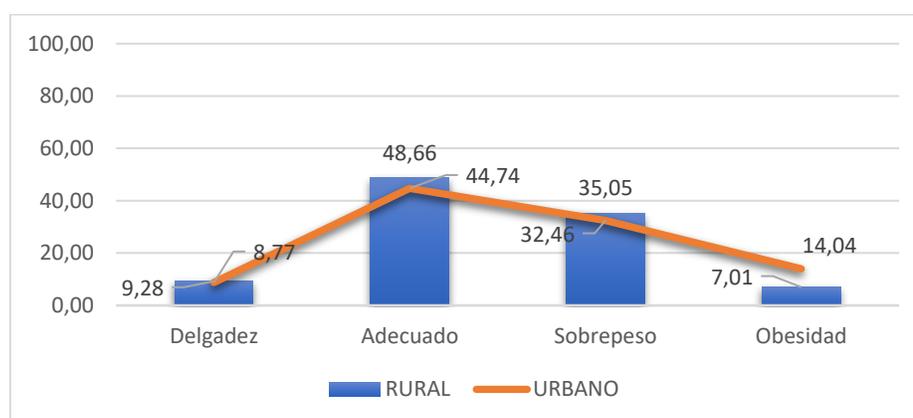
Fuente: Elaborado con personas participantes en esta investigación. Soracá, diciembre de 2020.

9. Anexo 9. Análisis de la situación nutricional de los habitantes de Soracá.

En relación con la clasificación del estado nutricional de las personas habitantes de las veredas Chaine y Rosal se puede decir que, la distribución para las áreas rural y urbana son muy similares. No obstante, en el área urbana es mayor el exceso de peso por obesidad, mientras en el área rural se presenta en mayor medida el sobrepeso y hay más presencia de delgadez en el área rural, del mismo modo que el estado nutricional adecuado.

Esto es similar a lo ocurrido en Colombia, donde el exceso de peso alcanza el 56,5 % de la población adulta, principalmente en mujeres. Para las zonas rurales del país el exceso de peso alcanza el 52,7% de la población y precisamente en Boyacá, llega al 56,7% (ENSIN, 2015). En Soracá, de acuerdo con las bases de datos analizadas, el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) llega, en el área urbana al 46,47% y en el área rural al 42,06%.

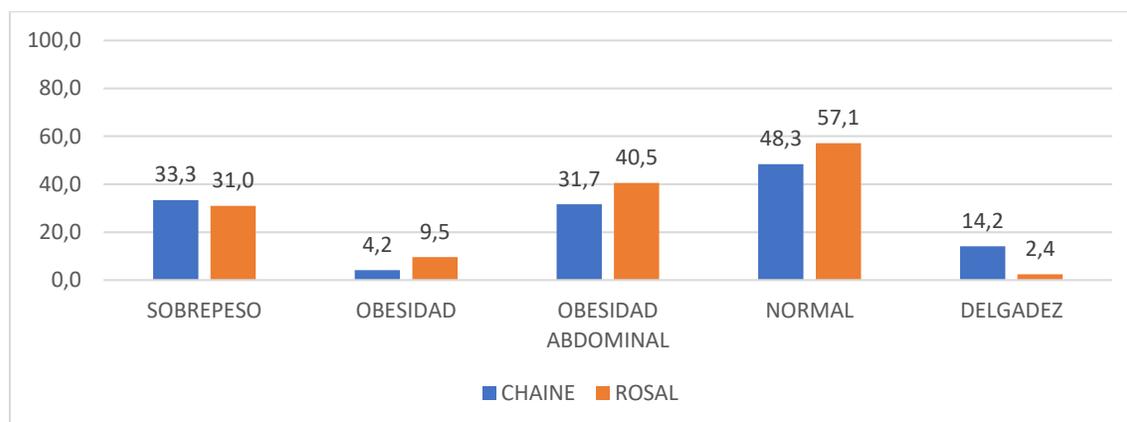
Gráfico 1. Clasificación Nutricional de Adultos en el municipio de Soracá por áreas rural y urbana



Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de la base de datos del estudio de Prevención de la diabetes y obesidad en Soracá -Boyacá, 2017.

Para Chaine, el 48,3% y para Rosal el 57,1% de los adultos tiene un estado nutricional adecuado, es decir que su peso corporal es adecuado para su estatura y edad. No obstante, el exceso de peso, o sea la obesidad y el sobrepeso en Chaine suman 38% de la población, esto quiere decir que cerca de 4 personas de cada 10 sufren de exceso de peso, lo que está íntimamente relacionado con la obesidad abdominal que se da para el 31,7% de la población de esta vereda, la acumulación de grasa abdominal (obesidad abdominal) se asocia directamente con la aparición de enfermedades del sistema circulatorio. Respecto a la vereda Rosal, el 40,5% de los habitantes adultos presenta exceso de peso (31% sobrepeso y 9,5%), este mismo porcentaje presenta obesidad abdominal. En comparación con la vereda de Chaine, en Rosal hay más cantidad de personas con exceso de peso y en menor cantidad se presentan los casos de delgadez.

Gráfico 2. Clasificación Nutricional de Adultos en Chaine y Rosal



Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de la base de datos del estudio de Prevención de la diabetes y obesidad en Soracá -Boyacá, 2017.

Finalmente, el 14,2% de la población adulta de Chaine y el 2,4% del Rosal presenta delgadez, la delgadez se presenta únicamente en población adulta mayor (mayor de 60 años). En contextos rurales la desnutrición en adultos mayores se relaciona con la disminución del dinero, la carga laboral, la falta de tiempo disponible para las actividades educativas y el difícil acceso al sistema pensional (López et al., 2017; Romero et al., 2020). Además el abandono del adulto mayor es más evidente en la ruralidad, este lleva a los adultos mayores a dejar de priorizar su alimentación (Guzmán, 2010). Junto con el análisis de la situación nutricional de los adultos, también se analizó la situación nutricional de los niños y niñas, situación que está siempre en el centro del tema alimentario en los hogares soraquenses.

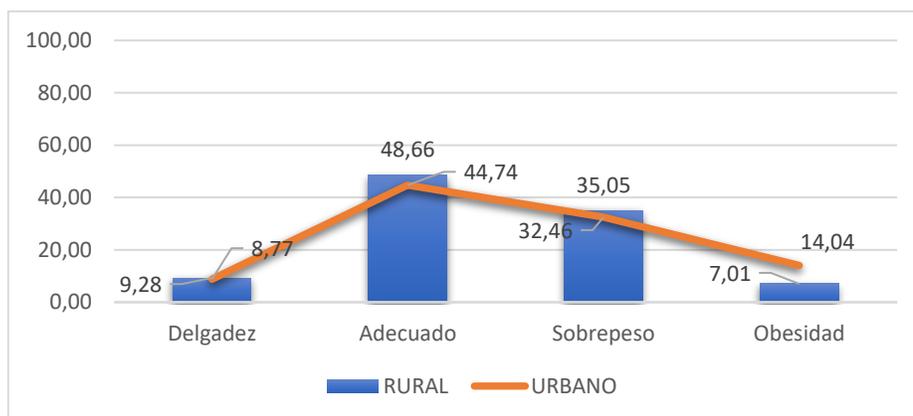
... Antes había más tiempo para el juego de los niños, no había niños gordos, en cambio ahora por consumir tantas harinas y estar tan quietos, ya no quieren hacer nada, quieren estar con el celular, mirando televisión, entonces no hay movimiento y la gente se está engordando mucho (M.C Bernal. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Ahora bien, en relación con la clasificación del estado nutricional de las personas habitantes de las veredas Chaine y Rosal se puede decir que, la distribución para las áreas rural y urbana son muy similares. No obstante, en el área urbana es mayor el exceso de peso por obesidad, mientras en el área rural se presenta en mayor medida el sobrepeso y hay más presencia de delgadez en el área rural, del mismo modo que el estado nutricional adecuado.

Esto es similar a lo ocurrido en Colombia, donde el exceso de peso alcanza el 56,5 % de la población adulta, principalmente en mujeres. Para las zonas rurales del país el exceso de peso alcanza el 52,7%

de la población y precisamente en Boyacá, llega al 56,7% (ENSIN, 2015). En Soracá, de acuerdo con las bases de datos analizadas, el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) llega, en el área urbana al 46,47% y en el área rural al 42,06%.

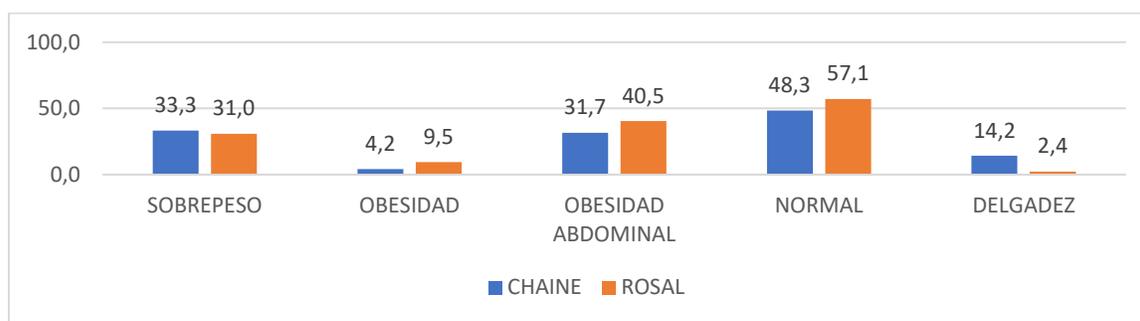
Gráfico 3. Clasificación Nutricional de Adultos en el municipio de Soracá por áreas rural y urbana



Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de la base de datos del estudio de Prevención de la diabetes y obesidad en Soracá -Boyacá, 2017.

Para Chaine, el 48,3% y para Rosal el 57,1% de los adultos tiene un estado nutricional adecuado, es decir que su peso corporal es adecuado para su estatura y edad. No obstante, el exceso de peso, o sea la obesidad y el sobrepeso en Chaine suman 38% de la población, esto quiere decir que cerca de 4 personas de cada 10 sufren de exceso de peso, lo que está íntimamente relacionado con la obesidad abdominal que se da para el 31,7% de la población de esta vereda, la acumulación de grasa abdominal (obesidad abdominal) se asocia directamente con la aparición de enfermedades del sistema circulatorio. Respecto a la vereda Rosal, el 40,5% de los habitantes adultos presenta exceso de peso (31% sobrepeso y 9,5%), este mismo porcentaje presenta obesidad abdominal. En comparación con la vereda de Chaine, en Rosal hay más cantidad de personas con exceso de peso y en menor cantidad se presentan los casos de delgadez.

Gráfico 4. Clasificación Nutricional de Adultos en Chaîne y Rosal



Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de la base de datos del estudio de Prevención de la diabetes y obesidad en Soracá -Boyacá, 2017.

Finalmente, el 14,2% de la población adulta de Chaîne y el 2,4% del Rosal presenta delgadez, la delgadez se presenta únicamente en población adulta mayor (mayor de 60 años). En contextos rurales la desnutrición en adultos mayores se relaciona con la disminución del dinero, la carga laboral, la falta de tiempo disponible para las actividades educativas y el difícil acceso al sistema pensional (López et al., 2017; Romero et al., 2020). Además el abandono del adulto mayor es más evidente en la ruralidad, este lleva a los adultos mayores a dejar de priorizar su alimentación (Guzmán, 2010).

Junto con el análisis de la situación nutricional de los adultos, también se analizó la situación nutricional de los niños y niñas, situación que está siempre en el centro del tema alimentario en los hogares soraquenses.

... Antes había más tiempo para el juego de los niños, no había niños gordos, en cambio ahora por consumir tantas harinas y estar tan quietos, ya no quieren hacer nada, quieren estar con el celular, mirando televisión, entonces no hay movimiento y la gente se está engordando mucho (M.C Bernal. Entrevista, 16 de mayo de 2018).

Para analizar la situación de los niños y niñas hay que detenerse en varias variables que establecen clasificaciones nutricionales y cada una de estas da cuenta de una posible desnutrición, además, esta clasificación debe hacerse diferenciando la etapa escolar de la adolescente, por ello, en la gráfica 9, se evidencia la clasificación del estado nutricional de los menores de 5 años en las dos veredas, para quienes es necesario tener en cuenta 2 indicadores, el peso para la talla y la talla para la edad. El peso para la talla es el indicador de desnutrición aguda, este porcentaje es bajo para los niños de esta vereda, no obstante es un indicador indeseable, puesto que denota bajo consumo de alimentos, de leche materna y/o presencia de enfermedades infecciosas y en caso de agravar, en poco tiempo puede complicarse al punto de presentar edema bilateral, emaciación y muerte (Resolución 2350, 2020). La desnutrición aguda en Colombia asciende al 1,6 % de la población menor de 5 años, en la región central alcanza el 1,5% de la población y en las áreas rurales incrementa, llegando al 1,8% de la

población rural menor de 5 años (ENSIN, 2015). En Chaine, la desnutrición aguda moderada llega al 0,7% de los niños menores de 5 años, mientras que en Rosal hay 1,5% de la población en esta condición.



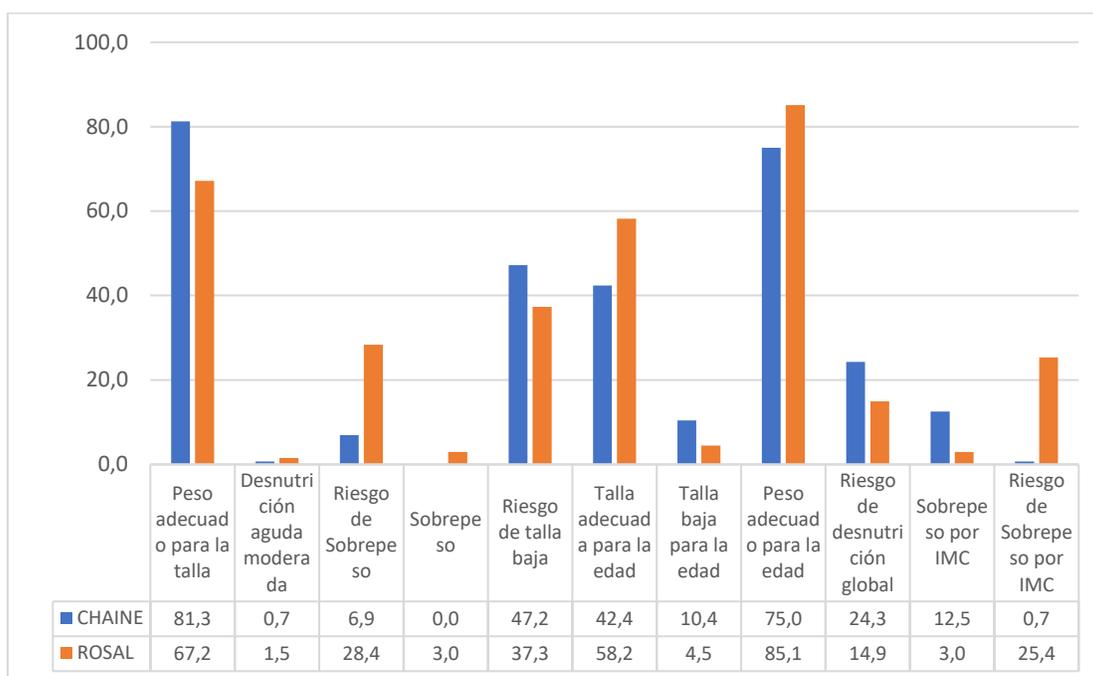
Fotografía propia. Soracá 2017. Niña menor de 5 años

Es importante visibilizar lo que sucede con el incremento de peso en edades tempranas, según los datos analizados no hay sobrepeso ni obesidad en estas edades, sin embargo, el 6,9% tienen riesgo de sobrepeso y el sobrepeso en estas edades factores de riesgo para el desarrollo de enfermedades cardiovasculares, diabetes, y obesidad en etapas posteriores de la vida (Brown, 2006; Fajardo & Ángel, 2012; Tojo & Leis, 2007). El exceso de peso (Sobrepeso y obesidad) en Colombia para este grupo de edad es de 6,4%, en la región central alcanza el 7,6% y en las áreas rurales del país está en 6,6% (ENSIN, 2015), esto deja en evidencia que si los niños

con riesgo de sobrepeso transitan a sobrepeso, en Chaine este indicador estaría por encima del promedio nacional y por encima del promedio de las áreas rurales. Mientras en la vereda de Chaine no hay presencia de sobrepeso en menores de 5 años, en Rosal incrementa considerablemente, el riesgo de sobrepeso se encuentra el 28,4% y en sobrepeso el 3%.

En relación con el indicador de talla para la edad, en Chaine hay que sumar el valor de riesgo de talla baja para la edad con la talla baja para la edad, para percatarse que en esta vereda el 57,2%, mientras que en Rosal es del 41,8%, es decir que más de 4 niños de cada 10 menores de 5 años están en riesgo de padecer desnutrición crónica o retraso en talla. Este indicador da cuenta de algunos factores socioeconómicos importantes en una sociedad, se dice que es un indicador de pobreza y desarrollo social que ocasiona carga económica elevada a los países (Angarita et al., 2016), la aparición de este tipo de desnutrición está relacionada con periodos largos de inanición o bajo consumo de alimentos, principalmente alimentos fuentes de proteína como los cárnicos, granos y lácteos, principalmente en niños menores de 5 años.

Gráfico 5. Clasificación nutricional de niños y niñas menores de 5 años. Chaine y Rosal



Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de base de datos de atenciones médicas durante el 2019 en el centro de salud ESE Fe y Esperanza de Soracá.

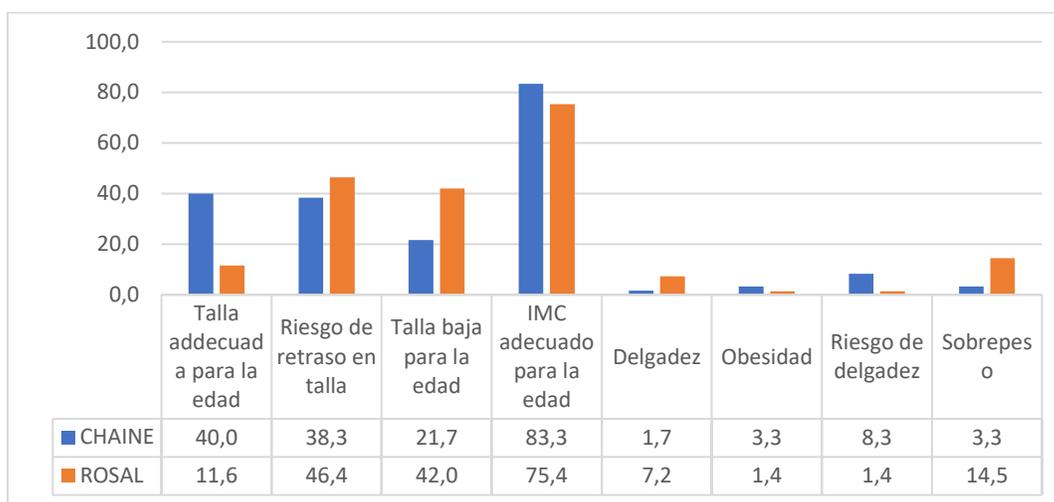
El retraso en talla en menores de 5 años en Colombia llega al 10,8% de la población, para la región central es de 9,7% y para las áreas rurales el 15,4%, para Chaine alcanza los 10,4 puntos porcentuales y para Rosal el 4,5%, en comparación con Chaine, Rosal tiene una disminución importante. Las dos veredas se ubican por debajo que el promedio nacional y de las áreas rurales del país. Se dice que para la población rural, los factores más relacionados con el incremento de este indicador tienen que ver con el empobrecimiento económico y multidimensional, las desigualdades al interior de la misma área, la poca inclusión y acceso a bienes productivos, los problemas de calidad en salud y educación y el bajo dinamismo en el sector agropecuario (ENSIN, 2015, p. 216).

Ahora bien, lo ocurrido en niños mayores de 5 años, es la presencia de talla baja, la que en esas edades está más asociada con una deuda histórica en el consumo de alimentos (retraso constitucional), aunque también con talla baja familiar, enfermedades sistémicas y endocrinas, entre otras. En Chaine, 38,3% presentan riesgo de talla baja y 21,7% talla baja, es decir, 6 de cada 10 niños (60%) presenta problemas de crecimiento, por su lado, en Rosal la talla baja está en el 42% y el riesgo de talla baja en el 46,4% de la población. Otros factores socioeconómicos que pueden estar relacionados en las áreas rurales con las dificultades del crecimiento son el acceso a servicios de saneamiento, el nivel educativo familiar y conocimientos de nutrición de los integrantes del hogar. Este tipo de desnutrición genera problemas de capacidad cognitiva de aprendizaje (Angarita et al., 2016), además se relaciona

con un futuro caracterizado por menor productividad y remuneración económica (Victoria et al., 2008).

Para el país, el retraso en talla para este grupo de edad asciende al 8,5% de la población (niños y niñas entre 5 y 12 años: 7,4% y de 13 a 17 años 9,7%). Esto indica que en las dos veredas el número de niños con esta condición nutricional está por encima del promedio.

Gráfico 6. Clasificación nutricional de niños y niñas mayores de 5 años. Chaine y Rosal



Fuente: Elaboración propia para esta investigación, datos a partir de la base de datos del estudio de Prevención de la diabetes y obesidad en Soracá -Boyacá, 2017 y base de datos de atenciones médicas durante el 2019 en el centro de salud ESE Fe y Esperanza de Soracá.

Los demás indicadores para los niños entre 5 y 18 años son igual de importantes, el exceso de peso (sobrepeso y obesidad), por ejemplo, en el país asciende a 21,2% (de 5 a 12 años 24,4% y de 13 a 17 años 17,9%). En las áreas rurales alcanza 17,25% (5 a 12 años 18,9% y de 13 a 17 años 15,6%) y un indicador que se suma, es la presencia de obesidad en niños y niñas entre 5 y 12 años, donde se presenta en 31% de la población (ENSIN, 2015). El exceso de peso en Chaine alcanza el 6,6% y en Rosal 15,9% de la población, del cual el 14,5% presenta sobrepeso, mientras que 1,4% obesidad. La tendencia a la delgadez en Chaine es del 10% y en Rosal el 8,6% (riesgo de delgadez).

Estos dos indicadores, el exceso de peso y la delgadez, son fundamentales en estas edades, el primero por lo que ya se mencionó frente a la predisposición en la adultez a enfermedades crónicas y los dos porque en estas edades es donde se desarrollan con mayor frecuencia los trastornos de la conducta alimentaria bien sea relacionados con la disminución de peso²³, con los atracones alimenticios²⁴ u otros. Algunos estudios colombianos señalan que las niñas están en mayor riesgo de presentar estos

²³ Anorexia y Bulimia

²⁴ Es un trastorno relacionado con apetito insaciable, donde se suele consumir grandes cantidades de alimentos sin poder parar de consumirlos, aun cuando haya dificultades respiratorias, mareo, vómito.

trastornos y que en edades adolescentes se encuentra en cerca de un tercio de la población el riesgo de padecerlos (Fajardo, Méndez, & Jauregui, 2017).

Finalmente, un indicador en niños menores de 5 años es la desnutrición global, la cual relaciona el peso y la talla con la edad. Esta desnutrición es la suma de los desequilibrios nutricionales y de salud pasados y recientes en un niño. En el país, esta desnutrición está presente en el 3,1 % de los niños menores de 5 años (ENSIN, 2015, p. 223), en la región central alcanza el 2,5% de la población y en las áreas rurales el 4%. Para las veredas analizadas se presenta riesgo de desnutrición global de 14,9% en Rosal y en Chaine el riesgo alcanza el 24,3%. La desnutrición solo se presentó en Chaine y alcanzó el 0,7%. A pesar de ser un indicador poco representativo es importante hacer énfasis en que los niños y niñas más vulnerables son quienes presentan el riesgo de esta desnutrición.

El exceso de peso, que como se ha visto hasta aquí, es alto en todos los grupos de edad y en las dos veredas. Hace unos siglos y en diferentes culturas era considerado un símbolo de riqueza, longevidad, sexualidad, maternidad y fertilidad, no obstante, desde el siglo XIX ha estado directamente relacionado con un pobre consumo de una dieta diversificada (Falcon, n.d.). Lo anterior quiere decir que la base de la alimentación de las personas con exceso de peso en la actualidad está relacionada con el consumo de alimentos de bajos precios, principalmente almidonados, como el arroz, pasta, aceites y tubérculos para ser preparados con aceite y alimentos de panadería y el bajo acceso a alimentos como las frutas, verduras, hortalizas y buenas fuentes de proteína. Esto genera un desbalance metabólico que sumado al sedentarismo incrementa el riesgo de padecer de exceso de peso y con ello las enfermedades crónicas que se asocian a este como diabetes tipo2, hipertensión y otras.

Adicionalmente, la acumulación de grasa corporal en el sobrepeso y en la obesidad puede deberse a cambios en los patrones alimentarios, aumento de la disponibilidad de productos ultraprocesados y disminución de las preparaciones culinarias tradicionales (cotidianamente preparados con alimentos frescos), esto en el marco de contextos sedentarios con jornadas laborales extensas, desregulación del mercadeo y publicidad de productos alimenticios no saludables, entre otras (ENSIN, 2015, p. 291).

Otros factores influyentes en el aprovechamiento biológico son más de carácter micro, a estos se refiere la asimilación de nutrientes y micronutrientes por el organismo, frente a ello, normalmente se evalúa la presencia de anemia (deficiencia de hierro) en los individuos, así como otras deficiencias de nutrientes y la realización de actividad física. En Soracá para el año 2014 la tasa de mortalidad por 100.000 habitantes relacionada con anemia u otras deficiencias nutricionales llegó al 18,57%, para hombres en ese mismo año fue de 38,7% y para las mujeres en el año 2012 fue de 26,96%, sin embargo, no hay diferenciación entre lo rural y lo urbano (ESE Centro de Salud Fe y Esperanza, 2019). Por su lado, la realización de actividad física influye en el estado de salud y en el estado

nutricional de las personas que la realizan, además de mantener la salud cardiovascular, la población físicamente activa en la ruralidad de Soracá es el 76,7% casi 5 puntos porcentuales menos que en el área urbana del municipio (Trujillo & Arocha, 2017).

Adicionalmente, en el municipio existe deficiencia nutricional de calcio en el 60,4% de los hogares, de vitamina A en el 64,2%, en alimentos fuentes de proteína de origen animal en el 95,4% y en hierro en el 97,5%. Esto indica, como ya se mencionó en lo referente al acceso a los alimentos, que, las familias en el municipio, en parte por los precios elevados de la carne roja, prefieren consumir otros alimentos fuentes de proteína e incluso alimentos con muy bajo aporte de proteína, como por ejemplo alimentos embutidos, empaquetados y bebidas gaseosas, ya que pueden acceder a más alimentos, sin importar su calidad, lo que de acuerdo con lo revisado, es una tendencia histórica de cantidad/calorías frente a calidad/diversidad.

10. Anexo 10. Transformaciones de preparaciones representativas a base de maíz.

Preparación	Transformaciones
Sopas de maíz – trigo – avena – arroz - cebada	<p>Los cambios en la preparación de las sopas tienen que ver con el origen de los alimentos. De sus componentes, la papa, arveja, maíz y zanahoria son propios del territorio y en tiempos de cosecha la arveja y la zanahoria. El trigo en el pasado también fue propio del territorio, sin embargo, actualmente no lo es.</p> <p>Las sopas de maíz pueden ser de varias clases, las identificadas Soracá son el mute que es la preparación que aún se prepara con motivos especiales, uno de sus ingredientes que es propio del territorio y que se sigue usando con menor continuidad son los tallos, especie familiar a las coles.</p> <p>Otra sopa de maíz es la sopa de dulce, es muy similar a una colada, su preparación requiere la fermentación de harina de maíz tres días antes de su preparación o la preparación con un poco de guarapo, sus ingredientes son panela y astillas de canela.</p> <p>Una variante adicional es la sopa de maíz pintado, para esta se requiere el uso de maíz amarillo, el cual debe tostarse para posteriormente ser molida y usarla como espesante en conjunto con papa, arveja, habas, frijol, tallos y carne.</p> <p>El almuerzo, un seco con arroz, con habitas y la sopa de maíz que no faltaba todos los días, y en la comida, un seco con papa o pasta o unas habitas o un envuelto. En ese tiempo se hacían mucho los productos del maíz, envueltos y arepas. En ocasiones especiales era el pollo campesino, papa, arroz, ensalada y sopita de pasta (N. Quito. Entrevista 16 de mayo de 2018).</p>
Arepas de maíz - Envueltos de maíz y otros amasijos a base de maíz	<p>El cambio principalmente identificado es el desuso de la “laja de piedra” o de la piedra de moler, instrumento usado antes del molino manual y/o eléctrico y que permitía destrozarse el maíz para hacerlo más comestible.</p> <p>Estas preparaciones siguen vigentes, no obstante, se acostumbra a su preparación principalmente en semana santa y en época navideña. La preparación más común es la arepa. No obstante, estas preparaciones han sido desplazadas por el pan, la canasta básica de alimentos del municipio señala que el alimento mayormente adquirido en la actualidad es el pan. Una familia promedio en el municipio durante una semana compra cerca de \$12.000 de pan (Trujillo & Arocha, 2017).</p>

	<p>Otro cambio importante es el del horno, en el pasado, el horno usado para la obtención de estos alimentos era combustionado con leña, en la actualidad, estos hornos siguen existiendo y casi que son de uso exclusivo para estas preparaciones. En varias casas visitadas ya no existe el horno o el combustible que usan los hornos en la actualidad es gas propano de pipeta.</p>
Jutes	<p>Estos alimentos, al igual que los anteriormente descritos, se preparan a base de maíz. La principal variación de los jutes y de la chicha en el tiempo, es la disminución notable de su consumo y el remplazo de estas preparaciones por otras. Su preparación se describe más adelante</p>
Chicha	
Papa chorreada con habas, nabos.	<p>Esta preparación se mantiene casi igual. Lo único que puede dificultar su preparación es la disponibilidad de nabos y habas en el municipio y en la región</p>
Cocido Boyacense	<p>Según lo relatado por los y las participantes de esta investigación, el cocido continúa siendo una preparación especial, solamente se prepara con ocasión especial y cada vez más se prepara por encargo. Dificulta su preparación la disponibilidad de nabos, habas, rubas, calabaza.</p> <p>Las mayores variaciones tienen que ver con la fuente de proteína, dependiendo de la tradición se le adicionan tres carnes, gallina, cerdo y res, aunque puede escogerse solo una de ellas, además, las arvejas en la antigüedad se adicionaban con la cascara, la cual se consumía, esa práctica actualmente está desvirtuada o se realiza en menor proporción.</p> <p>Cuando no había obreros, entonces se comía papa, arroz, que desde siempre se ha consumido, habas, mazorca o arvejas verdes o por ejemplo cuando estaban en cosecha, hacían como un cocido, como el cocido boyacense, entonces cocinaban papas chiquiticas, las riches que llaman, con mazorca, arveja verde con la vaina, con nabos, con rubas, con carne o con gallina, todo eso revuelto y le hacían un guiso por encima y eso... oh que delicia. Y la cena a veces era casi lo mismo, era más suave que el almuerzo, pero era más o menos igual, siempre estuvo presente la papa y el arroz, acompañado de cosas que se producían (E. González. Entrevista 16 de mayo de 2018).</p>
Gallina cocinada	<p>Esta es la preparación en la que todas las personas participantes de esta investigación coincidieron, la gallina fue y sigue siendo la preparación más representativa y popular de las celebraciones especiales, esto por la facilidad en la adquisición y su constante disponibilidad. Adicionalmente, hay una confianza marcada en la población frente a su consumo, por lo que las gallinas son alimentadas y criadas por ellos mismos.</p> <p>También si se venía un bautizo o cumpleaños, ahí se tenían las gallinitas, eran para celebraciones especiales y también daban huevos, eso en esas fiestas se preparaban unas 20 gallinas y salían lo más de buenas, no como las que uno compra que parecen suros. Todavía cuando se podía uno reunir se comía gallina en las fiestas (M. Neva. Entrevista, 16 de noviembre de 2020)</p>
Ovejo y cerdo	<p>Algo que ocurría en la antigüedad y que en la actualidad no ocurre, a menos de que sean fiestas de más de 50 personas, es el sacrificio de ovejas o cerdos, su preparación es exclusivamente para grandes festejos, tal como era en la antigüedad. Los entrevistados dieron relatos relacionados con sus recuerdos del pasado que con las preparaciones en la actualidad.</p>

Fuente: Elaboración propia para esta investigación.

11. Anexo 11. Descripción de la memoria alimentaria en algunas preparaciones tradicionales.

Los Jutes o mazorcas de agua. Los jutes de mazorca son una preparación de maíz fermentado cuyo



Fotografía de Daniel Zuluaga, obtenida en Monografía Reconstrucción de técnicas y tecnologías en la cocción y conservación de los alimentos. Jute, fute o ute. Consultado 26 de enero.

periodo de fermentación transcurre en la vera de una corriente de agua, en la que la tusa de la mazorca se sobremadura y casi llega a la podrición, mientras los granos de mazorca se fermentan (Acosta & Polania, 2016), su olor es muy particular y se consumen cocidos después de haber pasado por el proceso ya descrito. Dependiendo del tipo de maíz, estos tendrán que permanecer más tiempo sumergidos bajo el agua, el maíz amarillo requerirá menos tiempo que el maíz blanco (la diferencia son 20 días y un mes, respectivamente).

Es una preparación que se ha transmitido de generación a generación, sin embargo, las generaciones más jóvenes en Soracá no lo consumen por su olor y no se encuentra fácilmente en restaurantes en el municipio, de acuerdo con lo relatado por los entrevistados, los jutes datan de los aborígenes indígenas.

El maíz que se prepara es el que ha sido cosechado y que ya lleva varios días e incluso meses almacenado, se consigue un costal completamente limpio y en una corriente de agua se deja en remojo por lo menos un mes el maíz, así este se ablanda. Después de pasado este tiempo se saca ese maíz, se lava y se cocina, para después prepararlo con un guiso con cuajada, cebolla y tomate. Vale la pena decir que los jutes tienen un olor bastante fuerte ya que la tusa se alcanza a descomponer, pero, mucha gente lo desgrana y le quita el mal olor de la tusa antes de prepararlo. Dicen los habitantes de la región de los municipios de Soracá y Boyacá, Boyacá que estos son muy deliciosos, esta mazorca de agua, son comidas ancestrales. La receta ha pasado de generación en generación y que estos no tienen un renombre total, aunque la gente antigua los recuerda con cariño. Generalmente esto se prepara por tradición de familias a familias y las nuevas generaciones ya como es un poco más elitista ya no le gusta consumir demasiado, aunque los jóvenes que habitan en los campos de estos municipios si los consumen. Esto es más ancestral que la parte comercial (Alfonso Rodríguez. Entrevista, 19 de diciembre 2020).

La Chicha. Esta bebida es obtenida a partir de la fermentación del maíz, dependiendo de los días que se deje fermentar, esta puede ganar más grados alcohólicos y azúcares, se “enjuerta” según lo relatado por sus consumidores. Esta bebida se preparaba en el pasado durante todo el año, el objetivo era que siempre estuviese disponible, no obstante, con su prohibición y la entrada de la industria cervecera, además del incremento del precio de la cerveza y la aparición de enfermedades relacionadas con el consumo de alcohol, en la actualidad su consumo ha disminuido. Las mejores chichas se preparaban y se utilizaban para fechas especiales y para brindar a personas que eran invitadas a casa.



Fotografía propia. Mujer bebiendo chicha en mercado campesino. Soracá, 2017.

En Boyacá, la chicha y el guarapo, además de otras bebidas ancestrales y tradicionalmente preparadas fueron desplazadas por la cerveza, cuya campaña publicitaria fue muy potente, tanto que permeo los gobiernos haciendo que reglamentaciones políticas de la época prohibieran su consumo, estigmatizaran a las personas que la consumían y a la propia bebida atribuyéndole enfermedades (Álzate, 2006). En Soracá y en algunas partes de Boyacá, según los relatos de los y las entrevistadas, era tal el miedo a la autoridad, que la olla de chicha era enterrada en la tierra evitando que se encontrara esta bebida cuando visitaban las autoridades las zonas rurales, esta práctica fue apropiada por los y las campesinas y en la actualidad, se cree que enterrar la olla de chicha en el suelo facilita su preparación.

Mi mamacita se asustaba muchísimo, yo me acuerdo de que escondía la chichita, mi papa llegaba bailando de la perra a seguir buscando la chicha y mi mamá con ese miedo que lo encontrarán borracho de Chicha. Era más delincuente el que tomaba su vasado de chicha que el que robaba y la gente seguía vendiéndole cebada a Bavaria y fueron cambiando la chicha por la cerveza y así hasta entonces. Y ya para los obreros se les llevaba guarapo, más mejor, no se gastaba maíz, solo la panela, aunque si tocaba comprarla (Ludovina Martínez. Entrevista, 16 de noviembre de 2020).

No obstante, de la chicha y bebidas fermentadas, se dice, generan mejoría en algunas enfermedades como las digestivas y renales, además se le atribuye la prevención de enfermedades pulmonares, entre quienes la consumen en Soracá también se dice que cura el estómago de los recién nacidos y que hace que los trabajadores permanezcan vigorosos durante toda su jornada laboral.

En ocasiones especiales, yo recuerdo que preparaban una chicha muy rica, que no he mirado prepararla como antiguamente, la hacían como en forma de envueltos, la cocinaban y ahí después de cocinada la masa ya la batían y volvían y cocinaban el agua y hacían esa chicha, pero eso era para una fiesta que duraba 8 días, claro que era todo más barato y así por eso las fiestas duraban más. Mataban ovejas, borrego, marrano, jugaban tejo y baile, cante, se echaban, coplas, chistes, cuentos y yo recuerdo de mi papá que él sabía unos cuentos que... mejor dicho, eso hacía reír la gente (E. Hernández. Entrevista, 16 de mayo 2018).



Fotografía propia. Asaduras de medias nueves. Soracá, 2017.

Asaduras y el Nevado En las visitas a los predios a través de la observación directa se pudo identificar que las preparaciones de la población rural adulta tienen como base la papa, normalmente es escaso el consumo de medias nueves y onces en los territorios más rurales (alejados del centro urbano), allí se brinda un “algo” cerca de las 11 de la mañana, siempre acompañado de tinto, este está conformado por arroz con fideos, para pequeña y en ocasiones papa riche, además de asaduras. Las asaduras son las menudencias de la gallina o de la res (más comúnmente de la gallina) que se fritan y se

consumen en remplazo de un trozo grande de carne y la papa riche es la papa que queda después de haber seleccionado la mejor papa para la venta, esta es considerada de calidad inferior por no cumplir con los estándares físicos de tamaño y algunas veces color, no obstante, son utilizadas también como semilla para las próximas siembras. Esta papa en la región suele ser utilizada para la preparación de jutes de papa. Esta preparación se consume a ese horario casi 1 ½ hora antes del consumo del almuerzo.

Ahora bien, otra preparación identificada es la conocida como el “nevado”, esta está compuesta por una base de arroz en poca cantidad, papas riches o papas pequeñas en bastante cantidad (en el plato de la fotografía hay 17 papas) encima del arroz, espagueti servido enseguida y en la cima un huevo frito. Tal como se ha venido mencionando, esta preparación contiene varios de los



Fotografía propia. El nevado. Soracá,

alimentos más representativos de la canasta básica de alimentos y en gran medida son comprados, el único producido para el autoconsumo es la papa, la cual se escoge para que la papa no “tan pareja” se pueda almacenar cerca de 6 u 8 meses para consumo en casa. Esta papa también se usa para preparar el cocido Boyacense o para comer acompañada de asaduras y cubios salteados.

Referencias bibliográficas

- Abramovay, R. (2006). Para una teoría de los estudios territoriales. En Manzanal. In *Desarrollo rural. Organizaciones, instituciones y territorios*. (Ciccus.).
- Acebedo, L. (2013). Nuevos retos de los POT de segunda generación en Colombia.
- Acosta, D., & Polania, J. (2016). *Reconstrucción de técnicas y tecnologías en la cocción y conservación de los alimentos. jute, fute o ute*. Universidad Pedagógica Nacional de Colombia.
- Agarwal, B. (1999). Negociación y relaciones de género: dentro y fuera de la unidad doméstica. *Historia Agraria*, 17, 13–58.
- Albán, A. (2011). Comida y Colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. Artículo de investigación. *Calle 14 Revista De Investigación En El Campo Del Arte*, 4(5), 10–23. <https://doi.org/https://doi.org/10.14483/21450706.1200>
- Alvarado, K., López, V., & Castillo, J. (2011). Pérdida de suelo por erosión hídrica en diferentes sistemas de producción con papa solanum tuberosum. *Revista de Ciencias Agrícolas*, 28(1), 64–72.
- Álvarez, D., & Chaves, D. (2016). El cultivo de trigo en Colombia: Su agonía y posible desaparición. *Revista de Ciencias Agrícolas*, 34(2), 125–137.
- Álzate, A. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII. *Historia y Sociedad*, 12, 161–190.
- Angarita, A., Prada, G., Mendoza, G., & Hernández, M. (2016). Factores socioeconómicos asociados a retraso en talla en preescolares asistentes a una institución educativa de Floridablanca, Colombia. *Revista Chilena de Nutrición.*, 43(2), 116–123.
- Ardila, F., Valoyes, E., & Melo, M. (2013). *Documento Nacional hábitos y prácticas alimentarias. Hallazgos nacionales a partir del análisis departamental PAE-UNAL*. Bogotá.
- Avendaño, E., & González, W. (2015). Evaluación financiera del sistema de producción de papa (Solanum tuberosum L) en Oicatá, Boyacá. *Revista Ciencia y Agricultura*, 12(2), 31–41.
- Ávila, M., & Bustos, J. (2015). *Alimentando nuestra Memoria. Recuperación de la Memoria Alimentaria Ancestral y Tradicional de la Comunidad Muisca presente en Bacatá: Aportes desde la Investigación Cualitativa en Nutrición*. Universidad Nacional de Colombia.
- Ayuso, G., & Castillo, M. T. (2017). Globalización y nostalgia. Cambios en la alimentación de familias yucatecas. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 27(50), 1–28. <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.479>
- Barón, M. T., Clavijo, N., & Combariza, J. (2010). *Recetario: Tubérculos Andinos de Turmequé y Ventaquemada departamento de Boyacá*. Colombia.
- Birch, L., & Fisher, J. (1998). Development of eating behaviors among children and adolescents. *Pediatrics*, 101, 593–594.
- Bonanno, A. (2003). La globalización agro-alimentaria: sus características y perspectivas futuras. *Sociologías*, 5(10), 190–218.
- Bordieu, P. (2010). *El sentido Social del Gusto. Elementos para una sociología de la cultura*.
- Bortnowska, K., & Alberton, A. (2015). Comida local y Memoria gustativa: El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil). (Spanish). *Local Cuisine and Gustatory Memory: Perceptions of the Tirolerfest in Treze Tílias (Brazil)*. (English), 24(3), 718–736. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=fua&AN=103705308&lang=es&site=ehost-live>
- Brown, J. (2006). *Nutrición en las diferentes etapas de la vida*.
- Campo, C. (2016). *Prácticas económicas y memoria alimentaria en la comunidad de San Clemente en la parroquia rural de Ambuquí provincia de Imbabura*. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales - FLACSO Sede Ecuador.
- Capel, H. (2016). Las ciencias Sociales y el estudio del Territorio. *Biblio3W. Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales.*, XXI, 1-38.
- Caracol Radio, T. (2017). Por falta de agua declaran calamidad pública en Soracá, Boyacá. *Caracol*

- Radio Tunja*. Retrieved from https://caracol.com.co/emisora/2017/02/03/tunja/1486139073_173247.html
- Caro, A. (2010). Publicidad y globalización. *Historia y Comunicación Social*, 15, 112–123.
- Carrizosa, J. (2006). Desequilibrios territoriales y sostenibilidad local: conceptos, metodologías y realidades. In *Universidad Nacional de Colombia, Instituto de Estudios Ambientales (IDEA)*. Bogotá.
- Castro, P. A. (2018). *Brechas de género en consumo de alimentos y estado nutricional en niños, jóvenes y adultos en Soracá Boyacá*. Universidad de Los Andes, Bogotá.
- Chetty, S. (1996). The case study method for research in small- and médium - sized firms. *International Small Business Journal*, 5. Retrieved from <http://www.redalyc.org/pdf/646/64602005.pdf>
- Clavijo, N. (2015). *Tubérculos Andinos. Conservación y uso desde una perspectiva Agroecológica*.
- Comité de seguridad alimentaria mundial. (2012). *En buenos términos con la terminología: Seguridad alimentaria - Seguridad nutricional - Seguridad alimentaria y nutrición - Seguridad alimentaria y nutricional*.
- Contreras, J. (1992). Alimentación y cultura: reflexiones desde la antropología. *Revista Chilena de Antropología*, pp. 95–111.
- Contreras, J., & Gracia, M. (2005). Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas. In *Investigaciones Sociales*.
- Corbin, J., & Strauss, A. (2002). *Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada*. Medellín.
- Corporación Autónoma Regional de Boyacá (Corpoboyacá). (2016). Capítulo II – Elementos del Medio Natural: desarrolla las temáticas que describen los aspectos más relevantes que conforman el medio natural de nuestra jurisdicción. Las temáticas tratadas son: la geología, geomorfología, hidrogeología, hidrografía, ecosi. In *Atlas geográfico y ambiental de Boyacá* (p. SD).
- DANE. (2014). *Censo Nacional Agropecuario*. Retrieved from <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/agropecuario/censo-nacional-agropecuario-2014>
- DANE, & DIAN. (2019, May). *Colombia importaciones totales según grupos de productos OMC a partir de la agregación CUCI Rev.3 1995p- 2019p (Mayo)*. Retrieved from https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/comercio_exterior/importaciones/Impo_grupos_OMC_CUCI_may19.xlsx
- Daza, F. (2019). *Alimentando identidades: construcciones de identidad cultural alimentaria de migrantes colombianos en buenos aires*. (FLACSO Argentina). Retrieved from <https://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/15884/2/TFLACSO-2019FJDV.pdf>
- De Chávez, M., Valles, V., Blatter, F., Avila, A., & Chávez, A. (1993). La alimentación rural y urbana y su relación con el riesgo aterogénico. *Salud Pública de México*, 35(0036–3634). Retrieved from <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10635618>
- De la Luz, S. (2019). Memoria alimentaria y transición cultural en la comunidad mazahua de san pedro de los baños, Ixtlahuaca, estado de México (Universidad Autónoma del Estado de México). Retrieved from <http://148.215.1.182/handle/20.500.11799/106211>
- Dematteis, G., & Governa, F. (2005). Territorio y Territorialidad en el Desarrollo Local. La Contribución del Modelo SloT. *Boletín de La Asociación de Geógrafos Españoles*, (39), 31–58. <https://doi.org/10.21138/bage.498>
- Di masso, M. (2012). *Redes alimentarias alternativas y Soberanía alimentaria* (Universitat Autònoma de Barcelona). Retrieved from https://ddd.uab.cat/pub/tesis/2013/hdl_10803_107853/mdmt1de1.pdf
- Díaz, M. E. (2011). ¿Antropología de la alimentación o antropología de la Nutrición? *CATAURO. Revista Cubana de Antropología*, (23), 13–28. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/262103920_Antropologia_de_la_alimentacion_o_an

tropologia_de_la_Nutricion

- Dirven, M., Perico Echeverri, Rafael Sabalain, C., Rodríguez, A., Candia Baeza, D., Peña, C., & Faiguenbaum, S. (2011). Hacia una nueva definición de “rural” con fines estadísticos en América Latina. *CEPAL, Colección Documentos de Proyectos*, 107.
- DNP. *Documento Conpes Social 113: Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional*. , (2008).
- DNP, & DANE. (2021). *Fichas territoriales Terridata*. Retrieved from <https://terridata.dnp.gov.co/#/perfiles>
- do Nascimento, F. (2019). *Sistema agroalimentario de base ecológica - El caso Brasileño*. Universidad de Córdoba.
- Duarte, S. (2015). *los Yukpas: Transformaciones territoriales y de alimentación en la Serranía del Perijá, departamento del Cesar. Estudio de los resguardos Iroka y RI Rosario, Bellavista y Yucatan* (Pontificia Universidad Javeriana- Bogotá). Retrieved from <https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/17163/DuarteReyesSorayaMaria2015.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Escobar, A. (1999). *El Final del Salvaje. Naturaleza, Cultura y Política en la Antropología contemporánea*.
- Escobar, A. (2007). *La invención del Tercer Mundo Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Caracas, Venezuela.
- Escobar, A. (2013). Territorios de diferencia: la ontología política de los “derechos al territorio.” *Cuadernos de Antropología Social*, 25–38. Retrieved from <http://revistascientificas.filo.uba.ar/index.php/CAS/article/view/1594>
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra : nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia* (U. A. L. UNAULA, Ed.). Retrieved from http://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/escpos-unaula/20170802050253/pdf_460.pdf
- ESE Centro de Salud Fe y Esperanza. (2019). *Análisis de la situación de salud con el modelo de determinantes sociales de salud, municipio de Soracá Boyacá*. Retrieved from https://www.boyaca.gov.co/SecSalud/images/Documentos/asis2019/asis_soraca_2019.pdf
- Espinosa, N., & Oyola, Y. (2012). Mujeres rurales organizadas en torno al cultivo de la quinua. *Trabajo Social*, (14), 105–115. Retrieved from <https://revistas.unal.edu.co/index.php/tsocial/article/view/37263>
- European Coordination Vía Campesina. (2018). ¡Soberanía Alimentaria YA! Una guía por la Soberanía Alimentaria. In *European Coordination Vía Campesina*.
- Fajardo, E., & Ángel, L. (2012). Prevalencia de sobrepeso y obesidad, consumo de alimentos y patrón de actividad física en una población de niños escolares de la ciudad de Bogotá. *Revista Facultad de Medicina. Universidad Militar Nueva Granada*, 20(1), 101–116.
- Fajardo, E., Méndez, C., & Jauregui, A. (2017). Prevalencia del riesgo de trastornos de la conducta alimentaria en una población de estudiantes de secundaria, Bogotá - Colombia. *Revista Facultad de Medicina. Universidad Militar Nueva Granada*, 25(1), 46–57.
- Falcon-Tomayconza, H. (n.d.). *Historia de la obesidad en el mundo*. Retrieved from http://www.sld.cu/galerias/pdf/sitios/santiagodecuba/historia_de_la_obesidad_en_el_mundo1_1.pdf
- Fals Borda, O. (1957). *El Hombre y la Tierra en Boyacá. Bases sociológicas para una Reforma Agraria* (Documentos).
- Figuerola, D. (2019). *Memoria alimentaria*. Universidad Autónoma del Estado de México.
- Food and Agriculture Organization - FAO. (n.d.). Agricultura familiar: garantía para la seguridad alimentaria.
- Food and Agriculture Organization - FAO. (1995). Cumbre mundial de la alimentación de FAO. *Cumbre Mundial de La Alimentación de FAO*.
- Food and Agriculture Organization - FAO. (1999). La Comercialización de Alimentos en las Ciudades - Un Reto para las Autoridades Municipales. Retrieved from

- <http://www.fao.org/3/x6997s/x6997s00.htm#Contents>
- Food and Agriculture Organization - FAO. (2003). Género, la clave para el desarrollo sostenible y la seguridad alimentaria. Retrieved from Plan de acción sobre género y desarrollo. website: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/Y3969S/%0AY3969S00.pdf>
- Food and Agriculture Organization - FAO. (2008). El sector agroalimentario como sistema. In *Ingeniería de alimentos, calidad y competitividad en sistemas de la pequeña industria alimentaria con énfasis en América Latina y el Caribe* (pp. 9–46).
- Food and Agriculture Organization - FAO. (2015). *Comida, territorio y memoria*. Retrieved from <http://www.fao.org/3/i4467s/i4467s.pdf>
- Food and Agriculture Organization - FAO. (2018a). El comercio y el consumo de comida basura de bajo precio, un obstáculo para las dietas saludables. Retrieved from <http://www.fao.org/news/story/es/item/1152484/icode/>
- Food and Agriculture Organization - FAO. (2018b). *Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial. La biodiversidad agrícola y los ecosistemas resilientes. Prácticas agrícolas tradicionales e identidad cultural*.
- Forero, J. (2003). Economía campesina y sistema agroalimentario en Colombia: aportes para la discusión sobre seguridad alimentaria. *Economía Campesina Y Sistema Alimentario En Colombia*, 44.
- Forster, T., & Mattheisen, E. (2016). Sistemas alimentarios territoriales: Proteger el mundo rural y llevar la rendición de cuentas en materia de Derechos Humanos al nivel local. In Observatorio del Derecho a la Alimentación y a la Nutrición. & F. Internacional (Eds.), *Las semillas en manos de los pueblos*. (OBSERVATOR, Vol. 8, pp. 38–45). Retrieved from <http://www.fiancolombia.org/wp-content/uploads/2017/05/observatorio2016.pdf>
- Friedmann, H. (1982). The political economy of food: a global crisis. *New Left Review*, 197, 29–57.
- García, G., Liévano, M., Leclercq, M., Liévano, G., & Cuervo, A. (2008). Caracterización de los hábitos alimentarios y estilos de vida de los niños, de la institución obra misionera Jesús y María, Jardín Sol-Solecito, localidad de Suba, Bogotá D.C. *Universitas Scientiarum*, 13(3), 290–297.
- García, I., & Díaz, C. (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: Análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Politica y Sociedad*, 51(1), 15–49. <https://doi.org/10.5209/rev-POSO.2014.v51.n1.42472>
- Geilfus, F. (2009). *80 Herramientas para el desarrollo participativo*. San José-Costa Rica.
- Gentilini, U. (2016). Transformation of food systems and urbanisation. Retrieved from Global Panel on and food systems for Nutrition website: <https://www.glopan.org/news/transformation-of-food-systems-and-urbanisation/>
- Gimenez, G. (1996). Territorio y Cultura. Estudios sobre las Culturas Contemporaneas. *Universidad de Colima*, 9–30.
- Glaser, B., & Strauss, A. (1967). The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research. *Aldine*, 101–116.
- Gómez, C. (2006). Alimentación y cultura. Recursos didácticos: los alimentos. Retrieved from Alimentación y cultura. website: http://www.senba.es/recursos/indice_recursos.htm.
- González, A. (2006). Aproximación a la construcción representacional del otro no occidental, como elemento para interpretar la configuración identitaria en el Valle de Tenza, Boyacá (siglos XVI-XVIII). *Revista Colombiana de Educación*, 51.
- González, C. (2003). *Vigor, comida y alimento. Relación entre Nutrición, Salud y Cáncer Gastrico* (Universidad de Los Andes). Retrieved from <https://repositorio.uniandes.edu.co/bitstream/handle/1992/10118/u245450.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- González, M. (1991). *Situación y perspectivas del Trigo en Colombia* (Corporación Autónoma de Occidente. Cali.). Retrieved from <https://red.uao.edu.co/bitstream/10614/2134/1/T0000429.pdf>

- Grass, J., Cervantes, F., & Palacios, M. I. (2012). *El enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados - SIAL: Propuestas para el fortalecimiento metodológico* (Universida; U. A. Chapingo, Ed.). Retrieved from <http://repositorio.chapingo.edu.mx:8080/bitstream/handle/20.500.12098/160/R-A92-12.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gross, P. (1998). Ordenamiento Territorial: El manejo de los espacios rurales. *EURE*, 24(73), 116–118.
- Guzmán, M. (2010). *Abandono del Adulto mayor, Derechos y Política social*. Corporación Universitaria Minuto de Dios.
- Harvey, D. (2007). *Notas hacia una teoría del Desarrollo Geográfico Desigual*.
- Heras, M. (2010). Cuando el olmo pide peras. El insostenible consumo energético del sistema alimentario. In *ESFeres Estudis*.
- Herrera, J. (2016). *Sujetos a mapas : etnización y luchas por la tierra en el Caribe colombiano*.
- Herrera Miller, K. (2016). De/colonialidad alimentaria Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinoa en Bolivia. *RAZÓN Y PALABRA. Prácticas Alimentarias Desde Una Perspectiva Sistémica Completa*, 20(3_94), 36–53.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, 35, 361–378. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- IDEAM. (2010). *Leyenda Nacional de Coberturas de la Tierra. Metodología CORINE Land Cover adaptada para Colombia Escala 1:100.000*. (D. C. Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales. Bogotá, Ed.).
- IGAC. (2017). Boyacá, quinto departamento del país con mayor sobrecarga agropecuaria. *IGAC. Instituto Geográfico Agustín Codazzi*. Retrieved from <https://www.igac.gov.co/en/noticias/boyaca-quinto-departamento-del-pais-con-mayor-sobrecarga-agropecuaria>
- Kalmanovitz, S., & López, E. (2006). La Agricultura en Colombia entre 1950 y 2000. In *La agricultura en el siglo XX* (pp. 193–235).
- Koohakan, P., & Altieri, M. (2011). *Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial Un Legado para el Futuro*. 41p. Retrieved from http://www.fao.org/index_es.htm
- La Liga Contra el Silencio. (2019). Un congresista se adueña de la tierra en Vichada. Retrieved from 070. Política y Sociedad website: <https://cerosetenta.uniandes.edu.co/un-congresista-se-aduena-de-la-tierra-en-vichada/>
- La vía Campesina. (2014). No Title. Retrieved from La Soberanía Alimentaria en el llamamiento de Yakarta. website: <https://viacampesina.org/es/llamamiento-de-yakarta/>
- Larrea, R. M. (2010). El SIAL y sus diferencias con el enfoque del desarrollo territorial en América Latina. *116th EAAE Seminar “Spatial Dynamics in Agrifood Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare,”* 10.
- Larsen, C. (2000). Alimentación y salud de los indígenas en las colonias americanas. *Investigación y Ciencia*, Agosto, 42–47.
- León, X. (2018). *Soberanía alimentaria, Sistema agroalimentario, Movimientos campesinos y Políticas públicas. El caso de Ecuador*.
- Llanos, L. (2010). El concepto de territorio y la investigación en las ciencias sociales. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo.*, 7. Retrieved from <http://www.colpos.mx/asyd/volumen7/numero3/asd-10-001.pdf>.
- López, É., Martínez, L., Martínez-Cañas, C., & Vargas, A. (2018). Desarrollo rural y envejecimiento: caso de estudio municipio de Chinavita, Boyacá, Colombia. *Investigación. Desarrollo. Innovación*, 8(2), 193–206.
- López, Laura. (2015). Papas y tierras en Boyacá: investigación etnobotánica y etnohistórica de uno de los principales productos de la alimentación colombiana. *Boletín de Antropología Universidad de Antioquia*, 30(30), 170–190. Retrieved from <https://www.redalyc.org/pdf/557/55743108009.pdf>

- López, L. (2010). *Fortalecimiento de la gestión ambiental municipal, bajo un enfoque integral y participativo entre los sectores salud, ambiente y educación: Estudio de caso municipio de Soracá – Boyacá*. Pontificia Universidad Javeriana.
- López, P., Martínez, L., & Martínez, C. (2017). *Implicaciones del envejecimiento en el desarrollo rural de Boyacá*. Universidad de La Salle, Bogotá D.C.
- López, T. (2013). *Comportamiento innovador del sistema agroalimentario en la Comunidad Valenciana: cadena de valor, vínculos intersectoriales y territorio* (Universitat Politècnica de València). Retrieved from <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/29536/Versión 2 Tesis TLGU.pdf?sequence=1>
- López, V. (2020). Paisajes Alimentarios. Parte 1, 2 y 3. Retrieved from Blog NutrienTerritorio website: <https://valerinsaurith.wixsite.com/website/blog>
- Lozano, L. P. (2014). Los roles de las mujeres rurales en el departamento de Nariño, Colombia. *Tendencias y cambios. Trabajo Social.*, 16, 187–204.
- Macias, A., Gordillo, L., & Camacho, E. (2012). Hábitos alimentarios de niños en edad escolar y el papel de la educación para la salud. *Revista Chilena de Nutrición. [Online]*, 39(3), 40–43.
- Magaña, I., & Padín, C. (2008). ¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres gastronómicas? *Teoría y Praxis*, 5, 213–226.
- Malassis, L. (1976). *The rural world: education and development* (Reoluetedg). Paris.
- Martínez, A., & Manrique, E. (2014). Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia. *Revista Virtual Universidad Católica Del Norte*, 41, 96–111.
- Massolo, A. (2006). El desarrollo local en la perspectiva de género. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo.*, 3(1), 1–18.
- Mauleón, J. (2004). “El Sistema Alimentario como área de estudio para la Sociología.” *VI Congreso Vasco de Sociología*, 1–8. Retrieved from http://www.unavarra.es/puresoc/pdfs/c_ponencias/c_ponencias/mauleon.pdf
- McMichael, P. (2015). *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias / Philip McMichael ; traducción de Gonzalo Colque* (M. Á. P. Universidad Autónoma de Zacatecas, Ed.). México.
- Medina, J., & Gago, Á. (2018). Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Cooperación Española: Pasado, presente y futuro. *Cooperación Española. Documentos de Trabajo*, 99.
- Medina, X. (2003). La antropología de la alimentación en España. *Anuario Del Centro de Estudios Superiores de Mexico y Centro America*. Retrieved from <http://www.accessmylibrary.com>
- Menchu, M., & Osegueda, O. (2002). La Canasta Básica de Alimentos En Centro América. *Publicación INCAP ME/105*.
- Mendoza, J. (2004). “Las formas del recuerdo. La memoria narrativa.” *Athenea Digital.*, (6).
- Miñana, C. (2011). El pasado indígena en los discursos y prácticas locales en Boyacá y Cundinamarca. *Novum. Universidad Nacional de Colombia, 1-2a Época*, 153–178.
- Ministerio de Salud y protección social. *Resolución 2350 del 2020. Por la cual se adopta el lineamiento técnico para el manejo integral de atención a la desnutrición aguda moderada y severa, en niños de 0 a 59 meses de edad.*, (2020).
- Ministerio de Salud y protección social. (2021). Calidad e inocuidad de alimentos.
- Ministerio de Salud y protección social, DNP, ICBF, Instituto Nacional de Salud, & Universidad Nacional de Colombia. *ENSIN. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional, 2015.*, (2015).
- Montes, M. L. (2003). Cultura y hábitos alimentarios en dos comunidades indígenas de la sierra de santa marta, veracruz. In *Tesis presentada como requisito parcial para obtener el grado de Maestra en ciencias*. <https://doi.org/10.4049/jimmunol.180.2.1088>
- Moreira, R. (2006). *Memória y patrimonio alimentario : la importancia de los saberes empíricos*. (Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL. “Alimentación y Territorios,” Ed.). Retrieved from <https://core.ac.uk/download/pdf/62689144.pdf>
- Moreno, D. (2003). Cultura alimentaria. *Revista Salud Pública y Nutrición - RESPYN*, 4(3), 1–7.
- Municipio de Soracá. (2016). *Plan de Desarrollo. “Comprometidos con un mejor Soracá” 2016 -*

2019.

- Nájar, A. I. (2006). Apertura económica en Colombia y el sector externo (1990 -2004). *Apuntes Del CENES*, 26(41), 77–98.
- Nates, B. (2011). Soportes teóricos y etnográficos sobre conceptos de territorio. *Revista Co-Herencia.*, 8, 209–229.
- Ordoñez, F. (2010). La agroecología y la soberanía alimentaria como alternativas al sistema agroalimentario capitalista. Experiencia de la Fundación San Isidro (Duitama, Colombia). *El Otro Derecho*, (42), 203–247.
- Ortiz, M. (2009). *Abastecimiento Alimentario en Santafé Colonial*. Pontificia Universidad Javeriana.
- Pérez, F. (2004). *La cultura Alimentaria del municipio de Acandí y su reacción con el Estado Nutricional* (Vol. 1).
- Pilcher, J. M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. (CIESAS). México D.F.
- Prieto, F. (1984). Cultura y Comunicación. *Premia*, 104.
- Raffestin, C. (2011). Por una geografía del poder. *Ixaya, Revista Universitaria de Desarrollo Social*, 227–234.
- Ramos, A. (2017). Identificación de suelos del orden Inceptisol. *Revista Logos, Ciencia & Tecnología*, 8(2), 170–181. <https://doi.org/10.22335/rlct.v8i2.304>
- Reig, N. (2004). América Latina y la Mundialización agroalimentaria. In *El desarrollo agrícola y rural del tercer mundo en el contexto de la mundialización* (pp. 23–54).
- Reyes, M., García, J., & Tellez, M. (2018). Impacto de la publicidad en los hábitos alimenticios en los niños. *Revista Española de Comunicación En Salud*, 9(2), 116–126.
- Rivera, J., & Sánchez, T. (n.d.). Uso del recordatorio de 24 horas para el estudio de distribuciones de consumo habitual y el diseño de políticas alimentarias en América Latina. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 65(1), SD. Retrieved from <http://www.alanrevista.org/ediciones/2015/suplemento-1/art-74/>
- Rodríguez, A., & Meneses, J. (2011). Transformaciones rurales en América Latina y sus relaciones con la población rural. *Comisión Económica Para América Latina y El Caribe (CEPAL)*. Retrieved from https://www.cepal.org/sites/default/files/events/files/adrian_rodriguez.pdf
- Rojas, L. O. (2017). *Significados y prácticas del cuidado familiar doméstico de mujeres trabajadoras con hijos e hijas menores de un año*. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
- Rojas, V., García, E., Ordoñez, M., & Gurpegui, C. (2014). Salud y medios de comunicación: un encuentro ineludible. *Revista Digital de Comunicación*, 3(1), 61–70.
- Romero, K., Sánchez, B., Vega, V., & Salvent, A. (2020). Estado nutricional en adultos de población rural en un cantón de la sierra ecuatoriana. *Rev Ciencias de Salud.*, 18(1), 52–66. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/revsalud/a.8748>
- Salazar, J. G., & Torres, C. del P. (2018). Aspectos socioeconómicos presentes en la práctica alimentaria de niños entre 2 a 5 años en un municipio del departamento de Boyacá, Colombia. *Prospectiva*, 1213(26), 263–290. <https://doi.org/10.25100/prts.v0i26.5900>
- Santamaría, L. (2015). *Historia urbana de Tunja durante la modernización del ciclo de conmemoraciones centenarias 1.878 - 1.939*.
- Schejtman, A., & Barsky, O. (2008). *El desarrollo rural en la Argentina: Un enfoque territorial*. 21–45.
- Sepúlveda, S., Rodríguez, A., Echeverri, R., & Portilla, M. (2003). El enfoque territorial del desarrollo rural. *Evaluation and Program Planning*, 34(3), 180. <https://doi.org/10.1016/j.evalprogplan.2011.02.009>
- Serna, R. (2007). Actividad agrícola indígena y cambios biogeográficos en la Sabana de Bogotá, Colombia. *XI Encuentro de Geógrafos de América Latina.*, ND.

- Shiva, V. (1993). Monocultures of the Mind. In *Monocultures of the Mind: Perspectives on Biodiversity and Biotechnology* (pp. 71–113).
- Silvetti, F. (2011). Una revisión conceptual sobre la relación entre campesinos y servicios ecosistémicos. *Cuadernos de Desarrollo Rural*, 8(66), 19–45.
- Superintendencia de Industria y Comercio - SIC. (2010). *Cadena productiva de la papa: Diagnostico de libre competencia*.
- Sutton, D. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*.
- Tacoli, C. (2015). Pequeñas ciudades, transformaciones rurales y consumo de alimentos en el Sur Global. *Papeles de Relaciones Ecosociales y Cambio Global*, 131, 23–33.
- Tello, J. (2011). Agricultura familiar agroecológica campesina en la comunidad andina. una opción para mejorar la seguridad alimentaria y conservar la biodiversidad. Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú. *Biblioteca Nacional Del Perú*.
- Togo, Y., Romero, E., Vásquez, E., Chávez, C., & Caro, E. (2016). Comparación del consumo de alimentos de niños que habitan una zona urbana y una rural en la población de Arandas, México. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición. Órgano Oficial de La Sociedad Latinoamericana de Nutrición*, 6(4), 287–293.
- Tojo, R., & Leis, R. (2007). *La obesidad en la infancia y la adolescencia. Estrategia NAOS* (Nutricion.; Médica Panamericana, Ed.). Madrid.
- Trujillo, K. M., & Arocha, G. P. (2017). *Situación alimentaria y nutricional en el municipio de Soracá, Boyacá, y su posible asociación con la prevalencia de diabetes y obesidad*. Fundación Santa Fé de Bogotá. Bogotá, Colombia.
- Vargas, S. A., & Gama, P. C. (2018). Gastronomía Tradicional, Atractivo Turístico en la Provincia Centro de Boyacá. In *Vestigium Ire*, Vol. 12, pp. 10–26.
- Vega, Ó., & López, F. (2012). Rastreando alimentos típicos de Boyacá, Colombia. *Perspectivas En Nutrición Humana. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia*, 14(2), 211–221.
- Velázquez, Y. (2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población del origen indígenas. *Contribuciones Desde Coatepec. Universidad Autónoma Del Estado de México*, (34), 1–17. Retrieved from <https://revistacoatepec.uaemex.mx/article/view/16095/11758>
- Victoria, C., Adair, L., Fall, C., Hallal, P., Martorell, R., Ritcher, L., & Singh, H. (2008). Maternal and child undernourishment: consequences for adult health and human capital. *Lancet.*, 371(9609), 340–357.
- Weisner, L. (2012). *Ciudad y Poder en la provincia de Tunja en los Siglos XVI y XVII*.