



Transformación y consumo de alimentos en Granada, Antioquia

María Camila Baena Avendaño

Nutricionista-Dietista
camilabaena2016@gmail.com

Martha Alicia Cadavid Castro


Nutricionista- Dietista, magíster en Ciencias de la Alimentación y Nutrición Humana
Grupo de investigación Determinantes Sociales y Económicos de la Situación de Salud y Nutrición, Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia
martha.cadavid@udea.edu.co

Yury Marcela Ocampo Buitrago

Profesora de cátedra Universidad de Antioquia,
Nutricionista-Dietista, magíster en Antropología
yury.ocampo@udea.edu.co

El conflicto armado en Granada impactó significativamente la extensa red de su sistema alimentario, lo que provocó la alteración de las prácticas alimentarias, así como de los circuitos de abastecimiento, producción y consumo de alimentos





En Granada, Antioquia, se vivió el conflicto armado de manera muy intensa entre los años noventa del siglo XX y la primera década del 2000. La presencia y confrontación de grupos armados como los Frentes 9 y 47 de las FARC-EP, el Bloque Metro de las Autodefensas y el Ejército Nacional, hicieron que el municipio quedara casi deshabitado. Esto repercutió en las formas en las que se producen y circulan los alimentos en el municipio, o en lo que llamamos un sistema alimentario.

El sistema alimentario se define como un conjunto de acciones que comprenden la producción de alimentos, el procesamiento, envasado, transporte, la comercialización, el consumo y la disposición de los desechos producidos a lo largo de este. En Granada, dichos procesos se vieron afectados principalmente por el desplazamiento poblacional, ya que muchas personas tuvieron que salir de sus fincas y abandonar los cultivos para incorporarse a las ciudades, donde los patrones alimentarios dejan a un lado una gran cantidad de alimentos tradicionales.

Además, el rompimiento de los lazos sociales también generó cambios en la adquisición de alimentos, lo que hizo que el suministro alimentario se constituyera en una actividad riesgosa para quienes habitaron las veredas durante el conflicto. El auge de la producción de alimentos de los años ochenta, que convirtió al municipio en despensa alimentaria, tuvo un declive en la primera década del siglo XXI, en razón del conflicto, sumado a las malas condiciones en las que históricamente se han desarrollado las actividades agropecuarias en el país.

Algunas organizaciones de la sociedad civil, como la Asociación Tejiendo Territorio para la Paz —Tejipaz— y la Asociación de Víctimas Unidas por la Vida —Asovida—, se han centrado en aportar a la recuperación del municipio mediante la reparación y transformación de su sistema alimentario, especialmente a través de la agroecología y el comercio justo. Esto permitió el comienzo de la Escuela de Líderes Gestoras y Gestores de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional —Elige-Ssan— como parte de un proyecto desarrollado por la Universidad de Antioquia y la Universidad Nacional de Colombia.

En una de las fases de esta escuela se hizo énfasis en diagnosticar, de manera participativa, el sistema alimentario. El consumo y la transformación actual de los alimentos, eslabones del sistema alimentario, fueron estudiados como parte del proyecto de práctica profesional de Nutrición y Dietética, encontrando que en Granada se hace poco procesamiento de alimentos y este ocurre gracias a pequeñas organizaciones lideradas por mujeres, con escasos recursos técnicos y financieros, aunque algunas cuentan con el apoyo de organizaciones y asociaciones del municipio para la comercialización. También es evidente que ha aumentado el consumo de productos ultraprocesados y de comidas rápidas adquiridas por fuera del hogar, especialmente en la población más joven y que existen diferencias de consumo entre la zona rural y urbana.

Comprender el sistema alimentario desde la transformación, el procesamiento y consumo

Los cambios que se dan en los alimentos luego de ser cosechados se conocen como transformación y procesamiento. A las prácticas, hábitos y comportamientos en torno a la selección, preparación e ingesta de alimentos se le denomina consumo. Para analizarlas se siguió la metodología de observación participante y los diálogos de saberes de Elige-Ssan, realizados en la cabecera municipal y en cuatro veredas (Las Palmas, La Quiebra, La Estrella, Galilea), por medio de entrevistas y grupos focales.

Sobre el consumo se trabajó específicamente con diez mujeres madres, ya que estas son las que mayor conocimiento tienen sobre los patrones alimentarios propios y de su familia. Para la categoría de procesamiento de alimentos se trabajó con los integrantes de Elige-Ssan en general, especialmente aquellos que realizan procesos de transformación de panela, mermeladas, café, miel y otros productos.



En el mapa de recursos se ubicaron zonas de mayor concentración y se indicó su uso en zonas diferentes a la localidad. Aquí, se hicieron evidentes las riquezas naturales del territorio, en cuanto agua, bosque y fauna. Cortesía del proyecto.

Procesar alimentos: rescatar e innovar

Los resultados del diagnóstico arrojaron que el procesamiento de alimentos realizado en el municipio es muy poco; cuando se da, se hace principalmente por emprendimientos y organizaciones medianas o pequeñas, con menos de cinco empleados. Los emprendimientos, ya sean individuales, familiares o microempresas, reciben apoyo de asociaciones y organizaciones para comercializar a un precio justo, entre las que se destacan Tejipaz, la Asociación de Agricultores de Granada —ASOGRAN— y la Asociación de Paneles Unidos de Granada Antioquia —ASOPUNGRA—. A pesar de esto, la comunidad considera que falta apoyo en temas de financiación, capacitación y educación para generar una transformación.

En esta categoría del sistema alimentario se evidenció el rol fundamental de las mujeres, quienes participan en la producción de panela, la selección, pelada y lavada del café y la transformación de

La Universidad de Antioquia y la Universidad Nacional de Colombia se unieron para desarrollar un proyecto con el que se buscó, mediante la investigación acción participativa, caracterizar y analizar el sistema alimentario e identificar acciones y propuestas para lograr el comercio justo, el consumo responsable y la incidencia política

Una de las mayores cualidades de algunos de los productores de Granada es que emplean técnicas de agroecología para su producción, y muchas de las organizaciones de procesamiento y transformación utilizan la innovación social y el comercio justo

frutas en conservas o mediante deshidratación; también en procesos organizativos como los de Tejipaz, que está principalmente conformada por mujeres, la Asociación de Mujeres Campesinas e Indígenas del municipio de Granada —AMUCIC— y Asovida.

También se encontró que, para innovar, los granadinos emplean estrategias como mejorar el empaque, tener una presentación llamativa, recuperar las recetas ancestrales como el bizcocho arriero y experimentar con el sabor de los productos que se comercializan, por ejemplo, elaboran vino de mora, mermelada de uchuva, de maracuyá y de café, cerveza de café, alfajores, aromáticas, entre otros productos. Además, una de las mayores cualidades innovadoras de algunos de los productores de Granada es que emplean técnicas de agroecología para su producción.

La cabecera y las veredas se alimentan diferente

En cuanto al consumo de alimentos, se halló que los más apetecidos y consumidos por las personas de Granada son, entre otros, arroz, frijol, carne, panela, ensalada, sancocho, sopa, que hacen parte de la alimentación tradicional. Las porciones son abundantes y es frecuente el consumo de preparaciones fritas.

El creciente consumo de productos ultraprocesados y de comidas rápidas por fuera de casa, especialmente por los jóvenes, parece tener relación con el desplazamiento de las zonas rurales a urbanas, pues la mayor disponibilidad de estos productos en las zonas urbanas propicia que los incorporen a sus dietas.

«La gente acá come lo normal, pero también están introduciendo comidas rápidas. Dicen “ay no, que no alcanzamos a hacer almuerzo porque todos trabajan”, van y se comen un patacón con carne desmechada o van y les compran unas salchipapas a los niños» (Grupo focal C1, 2022).

El consumo de frutas es mayor en las zonas rurales, pues estas personas tienen más posibilidades de cultivarlas e incluirlas diariamente en su alimentación. De igual manera, en la zona rural uno de los alimentos de consumo diario son los frijoles.

Frente a la adquisición de alimentos se encontró que, a pesar de que Granada es un municipio con una alta producción agrícola, las cosechas no están disponibles en tiendas y legumbrierías locales, lugares donde, por lo regular, compra los alimentos la población granadina, con lo cual el consumo local de alimentos es muy bajo. Los principales destinos de la produc-

ción son las plazas de mercado y centrales de abasto de municipios como El Santuario, Rionegro y Medellín, donde a su vez los comerciantes granadinos abastecen sus tiendas, legumbrierías, graneros y supermercados.

Este proyecto mostró que, entre los cambios generados por el conflicto armado, están los alimentarios, aunque hay otros aspectos que generan transformaciones en dicho sistema alimentario como la globalización, los estilos de vida modernos, el desplazamiento poblacional, el control territorial, la producción, el consumo de alimentos y las formas y sitios de abastecimiento y adquisición.

Potencializar la producción y transformación de alimentos a través del apoyo financiero y educativo resulta importante para ese largo proceso de reparación y recuperación del municipio, ya que podrían aportar a la economía familiar y local, y fortalecer el sistema alimentario de la región.

Respecto al consumo de alimentos, este se corresponde con el patrón de alimentación antioqueña, abundante en grasas y harinas, y con pocas frutas y verduras, a lo que se suma la incorporación de ultraprocesados y comidas rápidas que podrían influir en el estado nutricional

de las poblaciones que están teniendo estos cambios. Pese a los procesos de recuperación de la alimentación tradicional, tanto en producción como en consumo, es necesario seguir trabajando en su fortalecimiento, lo que resulta importante para futuros proyectos e investigaciones.

Asimismo, este proyecto mostró que los procesos de investigación participativos generan análisis y reflexiones contextualizados sobre el sistema alimentario, que pueden servir de insumo para las políticas públicas y la movilización social en torno a la construcción de un sistema alimentario saludable, sustentable y equitativo. X

Glosario

Productos ultraprocesados: comestibles derivados de procesos industriales, los cuales tienen gran cantidad de ingredientes, entre estos conservantes y aditivos.

Soberanía alimentaria: garantía para una comunidad de tener acceso a la tierra, a las semillas tradicionales y a los procesos de siembra y producción de alimentos sin

que se vea afectada por factores políticos externos. Derecho de las comunidades a definir sus propias estrategias de alimentación y producción. Derecho a producir y consumir los propios alimentos y que estos sean una prioridad para los mandatarios locales, reconociendo la labor de los campesinos (concepto construido en Elige-Ssan).

Seguridad alimentaria y nutricional: derecho que tiene todo individuo, hogar, municipio y sociedad a que el Estado le garantice una alimentación buena, saludable, necesaria, de alto valor nutricional, que esté disponible cerca al hogar, de forma constante. Es saber lo que se produce y saber lo que se cocina (concepto construido en Elige-Ssan).

Derivado del proyecto «Fortalecimiento de procesos de movilización y participación social para la gestión solidaria y democrática del sistema alimentario en el municipio de Granada, Antioquia», cofinanciado por la Vicerrectoría de Extensión de la Universidad de Antioquia, la Dirección de Regionalización, la Unidad de Paz, la Escuela de Nutrición y Dietética y las facultades de Enfermería, Ingeniería y Ciencias Económicas de la misma institución, en alianza con la Universidad Nacional de Colombia y Tejipaz, en colaboración con Asovida. El proyecto fue financiado por el Banco Universitario para Programas y Proyectos de Extensión —BUPPE— de la Universidad de Antioquia y cofinanciado por Tejipaz y la Universidad Nacional de Colombia, desde su departamento de Nutrición Humana.