



Análisis de la aplicación del **derecho humano a la alimentación adecuada**

y su conexión con los instrumentos del ordenamiento
y la planificación del suelo rural a nivel nacional



Gustavo Francisco Petro Urrego
Presidente de la República de Colombia

**Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
(MinAgricultura)**

Martha Viviana Carvajalino Villegas
Ministra de Agricultura y Desarrollo Rural

**Unidad de Planificación de Tierras Rurales Adecuación
de Tierras y Usos Agropecuarios (UPRA)**

Dora Inés Rey Martínez
Directora general (e)

Juan Carlos López Gómez
Secretario general

Dora Inés Rey Martínez
**Directora técnica de Ordenamiento de la Propiedad
y Mercado de Tierras**

Alexander Rodríguez Romero
**Director técnico de Uso Eficiente del Suelo y
Adecuación de Tierras**

Luz Mery Gómez Contreras
**Jefe de la Oficina de Tecnologías de la Información
y las Comunicaciones**

Adriana Pérez Orozco
Emiro José Díaz Leal
Juan Hernando Velasco Lozano
Mónica Cortés Pulido
Sandra Milena Ruano Reyes
Asesores



Dora Inés Rey Martínez
Director temático

Gina Montoya Baena
Líder temático

Fabian Ardila Pinto
Gerson Vásquez Vergara
Lina Johanna Rosas Vargas
Autores

Lorena Alejandra Wilches González
Ana María Díaz Toro
Andrés Felipe Siabatto Bernal
Edith Margarita Ramírez Ardila
Isabel Cristina Becerra Yañez
Haidi Hernández Córdoba
Mariana Ríos Ortegón
Sandra Milena Restrepo García
Colaboradores

Equipo Oficina TIC
Representación cartográfica

Johana Trujillo Moya
Coordinación Equipo Publicaciones

Felipe Alejandro García Barbosa
Diseño de cubierta

Óscar Enrique Alfonso
Corrección de estilo

Andrés Paz Duarte
Édgar Mauricio Carrillo
Banco de imágenes UPRA

Este documento es propiedad de la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA). Solo se permite su reproducción parcial, cuando no se use con fines comerciales. Cítese así: Ardila, F., Vásquez, G. y Rosas, L. (2025). *Análisis de la aplicación del derecho humano a la alimentación adecuada y su conexión con los instrumentos del ordenamiento y la planificación del suelo rural a nivel nacional*. UPRA. <URL de ubicación del documento> ISBN: 978-628-7697-65-2

UPRA© 2025

Contenido

	Pág.
Índice de tablas	6
Lista de figuras	9
Lista de siglas y abreviaturas.....	10
Introducción	14
Objetivos	15
Objetivo general.....	15
Objetivos específicos	15
Alcance	16
1. Antecedentes	17
2. Marco conceptual	19
2.1 Derecho humano a la alimentación adecuada	19
2.2 Escalas de realización del DHAA.....	20
2.3 Sistemas alimentarios	21
2.4 Cultura alimentaria	22
2.5 Ambiente alimentario	22
2.6 Agricultura sensible a la nutrición.....	23
2.7 Ordenamiento territorial	23
2.8 Instrumentos para la alimentación saludable y su uso en el sector agropecuario ...	24
2.8.1 Grupo de alimentos prioritarios de Colombia en el PNSAN 2012-2019	24
2.8.2 Guías alimentarias basadas en alimentos (GABA).....	25
3 Aplicación del lineamiento DHAA	31
3.1 Principios DDHH en las acciones de la UPRA.....	32
3.2 Aspectos jurídicos del DHAA en el desarrollo de sus acciones o productos UPRA	33
3.3 Aspectos nutricionales y culturales en la planificación de la producción agropecuaria	37
3.4 DHAA en los sistemas de información y seguimiento institucionales.....	39
3.5 Incidencia en política pública intersectorial a partir de los instrumentos técnicos que produce la UPRA	42
3.6 Propuestas frente a las alternativas para implementar el DHAA en la UPRA.....	47
4 Insumos para la inclusión de la cultura alimentaria desde el sector agropecuario	51
4.1 Panorama de los enfoques analíticos sobre la cultura alimentaria en relación con la producción de alimentos	54
4.1.1 Cultura alimentaria en los estudios patrimoniales sobre producción de alimentos .	54
4.1.2 Enfoque de alimentos naturales y silvestres de importancia cultural.....	63
4.1.3 Enfoque demográfico-poblacional.....	64
4.1.4 Enfoque agroecológico	70
4.1.5 Enfoque de género y cultura.....	72
4.1.6 Campesinado como sujeto de derechos.....	74

4.2	Enfoque territorial: la territorialización de los aspectos culturales desde la producción y consumo de alimentos.....	84
4.2.1	Territorialización de la alimentación en Colombia en perspectiva alimentaria	84
4.2.2	Territorialización de la alimentación en Colombia desde una perspectiva de sistemas alimentarios.....	87
4.3	Propuesta de análisis de la <i>Cultura alimentaria</i> desde el DHAA en el marco de la misionalidad de la UPRA	91
4.3.1	Análisis cultura alimentaria desde las dimensiones del DHAA.....	91
4.3.2	Análisis cultura alimentaria desde aspectos transversales del DHAA	97
4.3.3	Análisis cultura alimentaria desde las Escalas de Realización del DHAA	98
4.4	Ruta de aplicación de la cultura alimentaria desde la misionalidad de la UPRA....	102
4.4.1	Fuentes de información disponibles sobre cultura alimentaria.....	106
4.5	Recomendaciones para la inclusión de la variable cultural desde el sector agropecuario y pesquero.....	107
5	Análisis de la situación alimentaria y nutricional de la población colombiana	113
5.1	Inventario de productos en los instrumentos de medición alimentaria y nutricional en Colombia	115
5.1.1	Hoja de balance de alimentos colombiana (HBA)	115
5.1.2	Alimentos más consumidos a nivel nacional y regional, ENSIN (2015).....	126
5.1.3	Alimentos incluidos en el cálculo del IPC	157
5.2	Situación nutricional de la población colombiana, ENSIN 2015.....	166
5.2.1	Estado nutricional por indicadores antropométricos (ENSIN 2015)	166
5.2.2	Estado nutricional por indicadores biológicos (ENSIN 2015)	169
5.3	Reconocimiento de la diversidad en el uso del suelo rural para la producción de alimentos.....	174
5.3.1	Diversidad de la producción agrícola de la ACFC.....	182
5.4	Conclusiones, recomendaciones y retos, desde las necesidades alimentarias y nutricionales, para planificación y ordenamiento del suelo rural.....	186
6	APPA como mecanismo de garantía del DHAA.....	195
6.1	Armonización conceptual del DHAA y las APPA.....	195
6.1.1	Articulación del Ordenamiento territorial y DHAA	196
6.2	Identificación de aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes para las ZPPA	197
6.2.1	Análisis de información agropecuaria del territorio y su aporte al DHAA.....	201
6.2.2	Aspectos de la cultura alimentaria	213
6.2.3	Análisis del uso del suelo para garantizar la producción de alimentos eficiente	219
6.3	Acompañamiento territorial para la incorporación del DHAA	225
6.3.1	Pedagogía conceptual del DHAA para proceso APPA.....	225

6.3.2 Articulación intersectorial para el fortalecimiento de la APPA en pro de la garantía del DHAA.....	227
6.4 Aportes para implementar las APPA en territorios priorizados	228
6.4.1 Incorporación a los planes de desarrollo territorial (PDT)	228
6.4.2 Incorporación en instancias e instrumentos del SNPGDA	230
6.4.3 Armonización con los POMCA	232
6.5 Recomendaciones y retos de las APPA como herramienta para la garantía del DHAA	232
7 Conclusiones	236
Referencias	237

Índice de tablas

	Pág.
Tabla 1. Grupo de alimentos prioritarios de Colombia (PNSAN 2012-2019)	25
Tabla 2. Grupos y subgrupos de alimentos de las GABA	26
Tabla 3. Clasificación de los alimentos según sus implicaciones en salud, OPS.....	28
Tabla 4. Categorías para análisis de la cultura alimentaria. ICOMOS (2005)	59
Tabla 5. Categorías para análisis de la cultura alimentaria	60
Tabla 6. Categorías de caracterización sociodemográfica del campesinado (CASEN) e Instituto de Estudios Interculturales de la Pontificia Universidad Javeriana de Cali, 2023.	66
Tabla 7. Dimensión territorial del sujeto campesino	77
Tabla 8. Dimensión cultural del sujeto campesino	78
Tabla 9. Dimensión productiva del sujeto campesino	80
Tabla 10. Dimensión organizativa del sujeto campesino.....	81
Tabla 11. Ejercicios de territorialización de la alimentación en Colombia desde una perspectiva cultural (parte 1)	84
Tabla 12. Ejercicios de territorialización de la alimentación en Colombia desde una perspectiva cultural (parte 2)	85
Tabla 13. Ejercicios de territorialización de la alimentación en Colombia en perspectiva cultural (parte 3).....	87
Tabla 14. Grupos de alimentos y desagregación del número de productos según su utilización en HBA 2015 y 2016 (ICBF, 2024)	116
Tabla 15. Distribución porcentual, kilogramos brutos/per cápita/año, del suministro físico en la HBA Colombia 2009 al 2016.....	119
Tabla 16. Tasa de autosuficiencia (TAS), HBA 2013-2016	121
Tabla 17. Tasa de dependencia de importaciones (TDI), HBA Colombia 2013-2016	121
Tabla 18. Distribución porcentual, gramos netos/ per cápita/ día, del suministro físico en la HBA Colombia 2015 y 2016.....	122

Tabla 19. Suministro de energía disponible en HBA Colombia 2015 y 2016.....	124
Tabla 20. Clasificación de las regiones y departamentos de la ENSIN 2015.....	126
Tabla 21. Tres alimentos más consumidos a nivel nacional y por grupos de edad.....	128
Tabla 22. Tres alimentos más consumidos en las regiones y por grupos de edad, ENSIN 2015	129
Tabla 23. Frutas y verduras más consumidas a nivel nacional, por grupos de edad.....	130
Tabla 24. Frutas y verduras más consumidas en las regiones y por grupos de edad.....	132
Tabla 25. Alimentos más consumidos a nivel nacional del grupo de <i>leche y productos lácteos</i> , ENSIN 2015	133
Tabla 26. Alimentos más consumidos a nivel nacional del grupo de <i>carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas</i> , ENSIN 2015.....	134
Tabla 27. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de <i>leche y productos lácteos</i> , ENSIN 2015	136
Tabla 28. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de <i>Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas</i> , ENSIN 2015.....	138
Tabla 29. Alimentos más consumidos a nivel nacional del grupo de <i>cereales, raíces, tubérculos y plátanos</i> en las regiones, según ENSIN 2015	139
Tabla 30. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de <i>cereales, raíces, tubérculos y plátanos</i> , ENSIN 2015.....	142
Tabla 31. Clasificación grupos GABA de los 40 alimentos de mayor consumo a nivel nacional, según ENSIN 2015.....	144
Tabla 32. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de <i>azúcares</i> , ENSIN 2015	147
Tabla 33. Clasificación OPS de los 40 alimentos más consumidos a nivel nacional por cada grupo de edad, con resultados ENSIN 2015.	149
Tabla 34. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Atlántico por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)	150
Tabla 35. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Central por cada grupo de edad, con resultados ENSIN 2015.....	151
Tabla 36. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Bogotá por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)	153
Tabla 37. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Oriental por cada grupo de edad, con resultados ENSIN 2015.....	154
Tabla 38. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Pacífico por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)	155
Tabla 39. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Orinoquia y Amazonía por cada grupo de edad, con resultados ENSIN 2015	156
Tabla 40. Clasificación GABA de los productos alimenticios que ingresan y salen de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas....	158

Tabla 41. Clasificación OPS de productos que ingresan y salen de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas, base 2018, DANE.....	160
Tabla 42. Clasificación GABA de lista de productos de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas, DANE 2024.....	162
Tabla 43. Clasificación OPS de lista de productos de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas, DANE 2024.....	164
Tabla 44. Prevalencia de retraso en talla por grupos de edad y por regiones	167
Tabla 45. Prevalencia de exceso de peso por grupos de edad y regiones	168
Tabla 46. Puntos de corte para establecer la magnitud de la deficiencia como problema de salud pública.....	170
Tabla 47. Prevalencia de anemia y deficiencias de micronutrientes, niños y niñas de 1 a 4 años, ENSIN 2015.....	172
Tabla 48. Prevalencia de anemia y deficiencias de micronutrientes, población escolar de 5 a 12 años, ENSIN 2015.....	173
Tabla 49. Prevalencia de anemia y deficiencias de micronutrientes, población adolescente de 13 a 17 años	174
Tabla 50. Resumen del total área y usos agropecuarios del suelo rural censado, CNA 2016.	175
Tabla 51. Distribución de la producción agropecuaria de alimentos por regiones y GABA, reportados en la CNA 2014.....	179
Tabla 52. Otros cultivos de interés en alimentación humana, CNA 2014.....	181
Tabla 53. Distribución de la producción agropecuaria de alimentos de la ACFC y otros productores, por regiones y grupos GABA, reportados en CNA 2014.....	182
Tabla 54. Total de especies de la acuicultura para consumo humano.....	183
Tabla 55. Total de especies de la pesca en agua dulce para consumo humano, CNA 2014.	183
Tabla 56. Total de especies de la pesca en agua salada para consumo humano, CNA 2014.	184
Tabla 57. Distribución de otros cultivos de interés en alimentación humana de la ACFC y otros productores, por regiones, reportados en CNA 2014	184
Tabla 58. Alimentos reportados en EVA en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN	203
Tabla 59. Alimentos reportados en EVA en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos de las GABA.....	205
Tabla 60. Alternativas productivas de los departamentos utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN	208
Tabla 61. Alternativas productivas de los departamentos utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos de las GABA.....	209
Tabla 62. Alimentos de la cultura alimentaria utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN	214

Tabla 63. Alimentos de la cultura alimentaria utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación GABA	215
Tabla 64. Alimentos de la cultura alimentaria identificados en los territorios priorizados y clasificados por subgrupos GABA no reportados en las EVA	217
Tabla 65. Alimentos con zonificación de aptitud alta utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN	219
Tabla 66. Alimentos con zonificación de aptitud alta utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos de las GABA	220
Tabla 67. Alimentos de la cultura alimentaria sin zonificación de aptitud	224
Tabla 68. Acciones para fortalecimiento del objetivo de las APPA y sectores responsables.	227

Lista de figuras

	Pág.
Figura 1. Plato saludable de la familia colombiana	27
Figura 2. Cultura alimentaria en la dimensión de disponibilidad del DHAA	92
Figura 3. Cultura alimentaria en la dimensión de accesibilidad del DHAA	94
Figura 4. Cultura alimentaria en la dimensión de adecuación del DHAA	95
Figura 5. Cultura alimentaria en la dimensión de sostenibilidad del DHAA	96
Figura 6. Cultura alimentaria y aspectos transversales del DHAA	98
Figura 7. Ruta metodológica para inclusión de la cultura alimentaria desde la misionalidad de UPRA	105
Figura 8. Matriz fundamental de equilibrio de la HBA (caso maíz)	116
Figura 9. Fórmulas de cálculo de las tasas de autosuficiencia y dependencia de importaciones con base en la HBA colombiana	120
Figura 10. Territorios priorizados para identificación de APPA	197
Figura 11. Temáticas básicas para pedagogía en DHAA	226

Lista de gráficas

	Pág.
Gráfica 1. Disponibilidad de frutas y hortalizas según HBA 2009-2016 (gr netos/per cápita/día)	123
Gráfica 2. Suministro de energía disponible (SEA), resultados HBA Colombia 2009-2016	125

Lista de siglas y abreviaturas

AA	Autonomías alimentarias
ACFC	Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria
ACFEC	Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria
ANT	Agencia Nacional de Tierras
ANUC	Asociación Nacional de Usuarios Campesinos de Colombia
APPA	Áreas de Protección para la Producción de Alimentos
Aunap	Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca
CASEN	Consejo Asesor Técnico del Sistema Estadístico Nacional
CESCR	Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (sigla en inglés)
CDESC	Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales
CNA	Censo Nacional Agropecuario
CAN	Comunidad Andina para el control de insumos agroquímicos
CIDHA	Comisión Intersectorial del Derecho Humano a la Alimentación
CIPF	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
CISAN	Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional
CPGA	Centros Provinciales de Gestión Agroempresarial
CONPES	Consejo Nacional de Política Económica y Social
CRIC	Consejo Regional Indígena del Cauca
DANE	Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas
DHAA	Derecho humano a la alimentación adecuada
DCA	Disponibilidad para consumo alimentario
ECSC	Encuesta de Convivencia y Seguridad Ciudadana
ECP	Encuesta de Cultura Política
ECV	Encuesta Nacional de Calidad de Vida
ENUT	Encuesta Nacional de Uso del Tiempo
ENA	Encuesta Nacional Agropecuaria
ENSIN	Encuesta Nacional de Situación Nutricional
EVA	Evaluaciones Municipales Agropecuarias
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FIAN	Food First Information and Action Network
GABA	Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana
GEIH	Gran Encuesta Integrada de Hogares
HBA	Hoja de balance de alimentos
ICANH	Instituto Colombiano de Antropología e Historia
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
ICOMOS	Consejo Internacional de Monumentos y Sitios



IPC	Índice de Precios al Consumidor
Kcal	Kilocalorías
MinAgricultura	Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
MinCultura	Ministerio de Cultura
MinEducación	Ministerio de Educación Nacional
MinIgualdad	Ministerio de la Igualdad y la Equidad
MinSalud	Ministerio de Salud y Protección Social
MinVivienda	Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio
MEN	Ministerio de Educación Nacional
MSF	Medidas sanitarias y fitosanitarias
ODA-E	Observatorio del Derecho a la Alimentación de España
ODAN	Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OIT	Organización Internacional del Trabajo
OMS	Organización Mundial de la Salud
OMSA	Organización Mundial de Sanidad Animal
OPS	Organización Panamericana de la Salud
OTIC	Oficina de Tecnologías de Información y Comunicación
PAE	Programa de Alimentación Escolar
PANTHER	Participación, rendición de cuentas, no discriminación, transparencia, dignidad humana, empoderamiento y estado de derecho
PARLATINO	Parlamento Latinoamericano y Caribeño
PDA	Pérdidas y desperdicios de alimentos
PDET	Planes de desarrollo con enfoque territorial
PHC	Programa Hambre Cero
PND	Plan Nacional de Desarrollo
POMCA	Planes de Ordenamiento y Manejo de Cuencas Hidrográficas
PNIS	Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos Ilícitos
PNSAN	Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
PSAN	Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional
RDADN	Red Mundial por el Derecho a la Alimentación y a la Nutrición
SAN	Seguridad Alimentaria y Nutricional
SEA	Suministro de Energía Alimentaria
SEN	Sistema Nacional Estadístico
SEPEC	Servicio Estadístico Pesquero Colombiano
SIPAM	Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial
SNGPDA	Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación
SOBAL	Soberanía Alimentaria
TAS	Tasa de Autosuficiencia

TDI	Tasa de Dependencia de Importaciones
TECAM	Territorialidades Campesinas Agroalimentarias
TIC	Tecnologías de la Información y la Comunicación
UAF	Unidad Agrícola Familiar
UMATA	Unidades Municipales de Asistencia Técnica Agropecuaria
UNDROP	Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales
UNESCO	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura
UPA	Unidad productora agrícola
UPRA	Unidad de Planificación Rural Agropecuaria
ZPPA	Zonas de protección para la producción de alimentos
ZRC	Zonas de Reserva Campesina
ZRN	Zonas de Recuperación Nutricional
ZVTN	Zonas veredales transitorias de normalización



Introducción

En el marco del cumplimiento del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 *Colombia Potencia Mundial de la Vida*, la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria (UPRA), adscrita al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MinAgricultura), tiene como uno de sus propósitos armonizar su accionar al enfoque de derechos humanos con énfasis en el derecho a la alimentación adecuada y a la soberanía alimentaria, toda vez que es una entidad de carácter técnico y especializado que tiene por objeto orientar la política de gestión del territorio para usos agropecuarios, con funciones de planificación para el uso eficiente del suelo, procesos de formalización de tierras rurales y adecuación de tierras con fines agropecuarios, entre otros (MinAgricultura, 2011), todos estos, determinantes esenciales para la producción de alimentos que deben estar disponibles, con prioridad, para el consumo de los habitantes del territorio nacional.

Con el fin de avanzar en este propósito, la UPRA adelanta la adopción de acciones hacia la garantía del derecho humano a la alimentación adecuada (DHAA) y a la soberanía alimentaria (SOBAL) en los instrumentos de ordenamiento y planificación del suelo rural en construcción, para lo cual se planteó la necesidad de analizar los aspectos nutricionales y la cultura alimentaria, y su incidencia en los procesos productivos agropecuarios; y, además, esclarecer la importancia de las Áreas de Protección para la Producción de Alimentos (APPA) como mecanismo de garantía de dichos derechos en los territorios.

En primera medida, este documento presenta los principales resultados del ejercicio de orientación a los equipos de trabajo de la UPRA para adoptar el enfoque de derechos humanos con énfasis en el DHAA y a la SOBAL, por medio de un intercambio de conocimientos al respecto y de la identificación o el reconocimiento de las diferentes acciones, productos e información que generan; proceso mediante el cual se delimitaron puntos de encuentro sobre en dónde y cómo implementar los lineamientos que permiten incorporar el DHAA.

Además, como un aspecto crucial para asegurar el DHAA, se analiza la variable *cultura alimentaria*, que posibilita incluir y priorizar prácticas, conocimientos y alimentos tradicionales en la planificación de la producción agropecuaria y pesquera. Con esta estrategia, se busca impulsar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, tanto rurales como urbanos, en el país fortaleciendo la soberanía y la autonomía alimentarias como enfoques clave para garantizar el DHAA desde el sector, en cumplimiento del PND 2022-2026.



Este documento presenta, también, un análisis que aporta al logro de la integración de aspectos alimentarios y nutricionales en la planificación de la producción agropecuaria permitiendo fortalecer la visión integral de los procesos alimentarios, con énfasis al ordenamiento productivo rural, a través de la incorporación de instrumentos que evalúan la situación nutricional en Colombia y herramientas para monitorear la producción de alimentos en el país.

Así mismo, al reconocer el enfoque de cultura alimentaria y el análisis de consumo de alimentos y resultados nutricionales, se visibilizan estos abordajes como medios prácticos en la identificación de las zonas de protección para la producción de alimentos (ZPPA), insumo inicial para la declaratoria de las APPA.

Finalmente, mediante la participación en espacios para formular, implementar y hacer seguimiento a políticas públicas relacionadas con la garantía del DHAA y la SOBAL, se presentan los resultados de la incidencia de la gestión de los equipos técnicos de la UPRA que ratifican la importancia de fortalecer el relacionamiento intersectorial, dada la complejidad de los determinantes de estos derechos.

Objetivos

Objetivo general

Analizar la aplicación del DHAA, sus principios y escalas de realización, profundizando en los componentes de cultura, alimentación y nutrición, y su relación práctica con los instrumentos de ordenamiento y planificación del suelo rural para la entrega de recomendaciones de adopción en el sector.

Objetivos específicos

1. Presentar los resultados del ejercicio de orientación a los equipos de trabajo de la UPRA para adoptar el enfoque del DHAA y la SOBAL.
2. Conceptualizar la variable *cultura alimentaria* desde las prácticas, conocimientos y alimentos tradicionales para proponer una ruta metodológica en la planificación de la producción agropecuaria.
3. Proponer la integración de los resultados de los aspectos alimentarios y nutricionales hacia una visión integral en la planificación de la producción agropecuaria.
4. Analizar la aplicación de los aspectos de la cultura, la alimentación y la nutrición en el proceso de identificación de las ZPPA.

5. Exponer la incidencia de la gestión de los equipos técnicos de la UPRA en los espacios para formular, implementar y hacer seguimiento a políticas públicas relacionadas con el DHAA y con la SOBAL.

Alcance

El presente *Análisis de la aplicación del DHAA y su conexión con los instrumentos del ordenamiento y la planificación del suelo rural a nivel nacional* tendrá un alcance interno para fortalecer las capacidades de los grupos de trabajo de la UPRA, la producción documental y el apoyo técnico que se brinde al MinAgricultura como cabeza de sector y parte del Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación (SNGPDA), en cumplimiento de la Ley 2294/2023, art. 216, que aprueba el PND 2022-2026. De este modo, el abordaje de este documento contemplará:

- El reconocimiento de acciones concretas y oportunidades de mejora por parte de los equipos técnicos de las diferentes dependencias de la UPRA en la implementación del lineamiento para la incorporación del DHAA a nivel de la entidad.
- El abordaje de la variable de cultura alimentaria para brindar insumos de análisis de los sistemas alimentarios, rurales y urbanos y el desarrollo de estrategias de soberanía y autonomía alimentaria, como enfoques clave para garantizar el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada y a la Soberanía Alimentaria.
- La integración de aspectos alimentarios y nutricionales que pueden determinar factores de la planificación de la producción agropecuaria, con el fortalecimiento de la visión integral de los procesos alimentarios con énfasis al ordenamiento productivo rural.
- El análisis de los resultados de la identificación de las ZPPA desde la aplicación del enfoque de cultura alimentaria, el consumo de alimentos y resultados nutricionales, como elementos del ordenamiento productivo en línea con las competencias del sector para contribuir con la garantía del DHAA y la SOBAL.
- Los aportes técnicos y operativos de diferentes equipos de la UPRA en las instancias para la formulación, implementación y seguimiento de políticas públicas relacionadas con la garantía del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada y a la Soberanía Alimentaria que ratifican la necesidad de mantener un relacionamiento intersectorial dada la complejidad de estos derechos.



1. Antecedentes

Dado el mandato del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 *Colombia, Potencia Mundial de la Vida*, en la vigencia 2023, la UPRA avanzó en la incorporación del enfoque de derechos humanos con énfasis en el DHAA a través de la construcción de un documento conceptual (Ardila, y Vásquez, 2023) y una propuesta de *Lineamientos, instrumentos e indicadores para incorporar el DHAA y la SOBAL en las acciones de la UPRA*, que se acompañó con una “Hoja de ruta” para su implementación, cuya puesta en práctica permitió identificar la necesidad de realizar un análisis que ampliará las recomendaciones para integrar aspectos nutricionales y culturales en la planificación de la producción agropecuaria y fortalecer la incidencia de la UPRA en política pública intersectorial para la garantía de este derecho.

Así mismo, entendiendo la importancia de las APPA como áreas de especial interés para la garantía del DHAA (Ley 2294/2023, art. 32) y dado el rol de la UPRA en su identificación, este documento aborda también estrategias de análisis aplicado de los aspectos alimentarios y culturales para el ordenamiento productivo en línea con las competencias del sector y contribuir con este derecho.



2. Marco conceptual

2.1 Derecho humano a la alimentación adecuada

El derecho humano a la alimentación adecuada (DHAA) se entiende como aquel que “[...] se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea solo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla” (CDESC, 1990). Esta definición se complementa con la desarrollada por el relator especial de Naciones Unidas para la Alimentación, que en 2001 planteó que:

[...] el derecho a la alimentación es el derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente o mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna. (Ziegler, 2001a).

En esta misma perspectiva, el DHAA se compone de cuatro dimensiones que son sinérgicas y complementarias (§ 8) (CESCR, 1999):

La *disponibilidad de alimentos*, que plantea que los alimentos deben estar disponibles en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas, y aceptables para una cultura determinada (CESCR, 1999). Desde esta dimensión se entienden las posibilidades que tiene el individuo de alimentarse ya sea directamente, explotando la tierra productiva u otras fuentes naturales de alimentos, o mediante sistemas de distribución, elaboración y de comercialización que funcionen adecuadamente y que puedan trasladar los alimentos desde el lugar de producción a donde sea necesario según la demanda.

La *accesibilidad*, que comprende la *económica* (que implica que los costos financieros, personales o familiares, asociados con la adquisición de los alimentos [...] deben estar a un nivel tal que no se vean amenazados, o en peligro, la provisión y la satisfacción de otras necesidades básicas); y *física* (que implica que la alimentación adecuada debe ser accesible a todos, incluidos los individuos físicamente vulnerables).

La *adecuación*, que pretende determinar si ciertas formas o regímenes de alimentación son los más apropiados en determinadas circunstancias; por lo que está determinada por las condiciones sociales, económicas, culturales, climáticas, ecológicas y de otro tipo imperantes en el momento. (CESCR, 1999). En esta dimensión, se plantea que los *alimentos deben ser aceptables para una cultura o unos consumidores determinados*, lo que significa que hay que tener también en cuenta los valores no relacionados con la

nutrición (...), así como las preocupaciones fundamentadas de los consumidores acerca de la naturaleza de los alimentos disponibles.

Por último, la dimensión de *sostenibilidad*, que está íntimamente vinculada al concepto de alimentación adecuada o de *seguridad alimentaria*, que entraña la posibilidad de acceso a los alimentos por parte de las generaciones presentes y futuras”. Este incluye “el concepto de *disponibilidad y accesibilidad a largo plazo*” (CESCR, 1999). En esta noción, también es posible incluir visiones sobre la protección ambiental, las agendas globales respecto del clima y el agua, la participación real con incidencia, y enfoques como la agroecología.

2.2 Escalas de realización del DHAA

De acuerdo con la Food First Information and Action Network (FIAN, 2021), el DHAA se garantiza cuando se cumple a tres escalas de realización:

- **Seguridad alimentaria y nutricional:** la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), adoptada mediante el documento CONPES Social 113 de 2008:

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 (DNP, 2008, p. 3).

- **Autonomías alimentarias (AA):** se entienden como:

El derecho que le asiste a cada comunidad, pueblo o colectivo humano, integrante de una nación, a controlar autónomamente su proceso alimentario según sus tradiciones, usos, costumbres, necesidades y perspectivas estratégicas, y en armonía con los demás grupos humanos, el ambiente y las generaciones venideras, defendiéndolo de intereses nacionales, o internacionales, que quieran vulnerar los modos de vida y el derecho a la alimentación de las comunidades. (FIAN Colombia, 2021)

- **Soberanía alimentaria:** según la declaración de Nyéléni, Selingue, Malí (2007):

Es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. Ofrece una estrategia para resistir y dismantlar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por productores y productoras locales. La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la

distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producen los alimentos. La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones.

2.3 Sistemas alimentarios

Un *Sistema alimentario sostenible* es “aquel que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición para todos, de forma que no comprometan las bases económicas, sociales y ambientales para las futuras generaciones” (OPS, OMS y FAO, 2018); y un *Sistema agroalimentario* se define como “el conjunto de las actividades que concurren a la formación y a la distribución de los productos agroalimentarios y, en consecuencia, al cumplimiento de la función de la alimentación humana en una sociedad determinada” (Whatmore, 1995).

En una perspectiva teórica, todo sistema agroalimentario “está integrado por un conjunto de agentes y actividades” (Cuéllar, Calle y Gallar, 2013) que se agrupa en:

1. El sector agroganadero
2. El sector de los *inputs* agrarios (maquinaria, fertilizantes, semilla, etcétera)
3. La industria de transformación alimentaria
4. El sector de la comercialización y venta (transporte, infraestructuras, almacenamiento, etcétera)
5. El sector de la restauración y hostelería
6. El consumo en los hogares (elaboración de alimentos)
7. Y los sectores institucionales encargados de definir el marco normativo de los intercambios (políticas públicas, licencias, normativas, estándares de calidad, etc.), así como de regular los intercambios en el mercado (sector financiero, mercados y lonjas, etcétera).

Para que un sistema alimentario se considere *sostenible y justo* tiene que garantizar “[...] el derecho a la alimentación, como un derecho fundamental de toda persona, y la seguridad alimentaria y nutricional para todas las personas en el momento presente, de tal forma” que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales que permitan proporcionar seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras; y además, hacerlo de forma que se garanticen unas condiciones justas para el campesinado, teniendo en cuenta los principios de soberanía alimentaria y agroecología. (ODA-E, s. f).

2.4 Cultura alimentaria

La cultura alimentaria se refiere al conjunto de actividades establecidas por los grupos humanos para obtener del entorno los alimentos que posibilitan su subsistencia, abarcando desde el aprovisionamiento, la producción, la distribución, el almacenamiento, la conservación y la preparación de los alimentos hasta su consumo, e incluyendo todos los aspectos simbólicos y materiales que acompañan las diferentes fases de este proceso (Gracia, 2010).

Existe un conjunto de saberes sobre la producción de alimentos, la caza, pesca y recolección que integran este concepto, a través de conocimientos de lunas, de rezos para mejores cosechas, del comportamiento de los animales o de las corrientes del agua para cazar o pescar, etc. Lo mismo ocurre para el almacenamiento y el transporte de los alimentos. La cultura alimentaria es un fenómeno trascendental que configura identidades, tradiciones, historias de vida, maneras de ser, de pensar, de resistir y de socializar. Por último, no puede pasarse por alto el papel de la cultura alimentaria como eje estructurante de las relaciones económicas, políticas y de las formas como las personas se relacionan con su territorio.

2.5 Ambiente alimentario

Los ambientes alimentarios hacen referencia a factores tanto sociales, políticos, económicos y culturales que tienen influencia en las decisiones de una población frente a la adquisición, elección y consumo de alimentos, lo cual determina la salud de las poblaciones (Troncoso, Monsalve y Alarcón, 2022). Estos ambientes han sido definidos como el conjunto de todos los diferentes tipos de alimentos que las personas tienen a su disposición y alcance en sus vidas cotidianas; es decir, la variedad de alimentos. (Araneda, Pinheiro y Rodríguez, 2020).

Los ambientes alimentarios han sido catalogados según la incompatibilidad que tienen con una dieta saludable; este concepto incluye, por ejemplo, los *desiertos alimentarios* definidos como áreas con acceso limitado a alimentos nutritivos y saludables, siendo relacionados con una dieta deficiente y un mayor riesgo de obesidad. El concepto incluye



también los *pantanos alimentarios*, aquellos donde la comida no saludable sobrepasa las alternativas de comida saludable dificultando la selección de alimentos sanos (Araneda, Pinheiro y Rodríguez, 2020).

2.6 Agricultura sensible a la nutrición

La agricultura sensible a la nutrición es un enfoque alimentario de desarrollo agrícola que sitúa los alimentos nutricionales, la diversidad dietética y la fortificación de los alimentos como centro para la superación de la malnutrición y la carencia de micronutrientes. Este enfoque hace hincapié en los múltiples beneficios de la variedad de alimentos, el reconocimiento del valor nutritivo de los alimentos para una buena nutrición, y la importancia y trascendencia social del sector alimentario y agrícola, para apoyar los medios de subsistencia rurales. (FAOb, 2014)

El objetivo general de este enfoque es hacer que el sistema alimentario mundial esté mejor equipado para producir buenos resultados nutricionales. La producción agrícola sensible a la nutrición puede ser implementada en tres áreas principales (FAO, 2014b):

1. Hacer que los alimentos estén más disponibles y accesibles.
2. Hacer que los alimentos sean más diversos y la producción más sostenible.
3. Hacer que los alimentos sean más nutritivos.

Las políticas agrícolas influyen en la cantidad y la calidad de los alimentos que producen los agricultores, así como en la gama de cultivos y los métodos de producción utilizados. Por lo tanto, las políticas agrícolas pueden afectar a la salud y la nutrición humana. A su vez, las políticas de salud y nutrición pueden afectar a la agricultura al influir en la capacidad física de las familias agricultoras para trabajar en su explotación. (Thompson y Amoroso, 2011). También las políticas de salud y nutrición inciden en la priorización de alimentos que se definen para las canastas que se otorgan como apoyos alimentarios a la población más vulnerable; tema asociado a circuitos cortos de abastecimiento.

2.7 Ordenamiento territorial

De acuerdo con la Ley 1454/2011, el ordenamiento territorial es un proceso de planificación y de gestión de las entidades territoriales, y de construcción colectiva de país, tendiente a lograr una adecuada organización político administrativa del Estado en el territorio, para facilitar el desarrollo institucional, el fortalecimiento de la identidad cultural

y el desarrollo territorial, entendido este como desarrollo económicamente competitivo, socialmente justo, ambiental y fiscalmente sostenible, regionalmente armónico, culturalmente pertinente, atendiendo a la diversidad cultural y físico-geográfica de Colombia.

El ordenamiento territorial se proyecta en cada Plan de Ordenamiento Territorial (POT) (Plan Básico de Ordenamiento Territorial [PBOT] o Esquema de Ordenamiento Territorial [EOT]), principal instrumento de municipios y distritos para planificar actividades con perspectiva de 12 años, con el fin de mejorar las condiciones en las que se desarrollan los asentamientos humanos y sus entornos, a nivel urbano y rural (gestión físico-espacial articulando sus dimensiones ambiental, económica, sociocultural, funcional e institucional) (DNP, 2023).

Es preciso resaltar que el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 *Colombia, Potencia Mundial de la Vida*, pone al ordenamiento del territorio como protagonista para el desarrollo social y económico; por lo cual, en su artículo 32 modifica la Ley 388/1997, art. 10, y asigna una nueva priorización de los determinantes de ordenamiento territorial, y su orden de prevalencia, para elaborar y adoptar los POT que municipios y distritos deben tener en cuenta como *normas de superior jerarquía*. Así, establece, para el nivel 2:

A las áreas de especial interés para proteger el DHAA de los habitantes del territorio nacional localizadas dentro de la frontera agrícola, en particular, las incluidas en las APPA declaradas por el MinAgricultura, de acuerdo con los criterios definidos por la UPRA” [...]. (L 2294/2023).

2.8 Instrumentos para la alimentación saludable y su uso en el sector agropecuario

2.8.1 Grupo de alimentos prioritarios de Colombia en el PNSAN 2012-2019

El Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019, formulado por la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN), y dando cumplimiento al CONPES 113 de 2008, define el grupo de alimentos prioritarios que “incluye, de manera exclusiva, agroalimentos y en ningún caso alimentos procesados, a partir de considerar aportes nutricionales, niveles de producción nacional y la canasta de alimentos que conforma la línea de indigencia”, con el fin de contribuir a la garantía de su producción, comercialización y consumo por la población del territorio colombiano (CISAN, 2012).

Tabla 1. Grupo de alimentos prioritarios de Colombia (PNSAN 2012-2019)

Grupo alimentario	Alimentos prioritarios
Cereales	Arroz, maíz*, trigo
Leguminosas	Frijol, lenteja**, arveja**
Frutas y hortalizas	Naranja, guayaba, banano, tomate de árbol, mora, mango, papaya
	Tomate para ensalada, cebolla, zanahoria, habichuela, ahuyama, espinaca (brócoli)**
Tuberosas y plátano	Papa***, yuca***, plátano
Azúcares	Azúcar, panela
Aceite (productos oleaginosos)	Aceite vegetal
Otros alimentos	Cacao
Producción de carnes, leche y huevos	Leche, queso, cerdo, carne de res, vísceras (hígado y pajarilla)****
	Pollo, pescado, huevo

* Para consumo humano.

** Si bien estos productos son costosos o no se producen en el territorio nacional, se espera que las políticas reduzcan sus precios (por inducción de demanda) y garanticen la disponibilidad.

*** Inicialmente, no se requerirían medidas especiales en términos de producción ni promoción.

**** Se reconoce que no es un agroalimento sino un derivado de la producción de animales, pero se deja para promover su consumo.

Fuente: CISAN (2012).

Este grupo no debe confundirse con la *canasta básica alimentaria de Colombia*, pues no tiene como propósito satisfacer las necesidades calóricas y proteicas de la familia; sino que su objetivo es que este grupo de alimentos sea el *mínimo* sobre el cual puedan proyectarse políticas de producción, abastecimiento y consumo para garantizar su aporte estable en la dieta de la población colombiana (CISAN, 2012).

2.8.2 Guías alimentarias basadas en alimentos (GABA)

Las guías alimentarias son un conjunto de planteamientos que brindan orientación a la población sobre el consumo de alimentos, con el fin de promover un completo bienestar nutricional. Esta herramienta busca educar a la población y guiar las políticas nacionales de alimentación y nutrición, además, sirven de base para intervenciones a nivel de las personas y las comunidades, a través de Educación Alimentaria y Nutricional, e intervenciones del ambiente, influyendo en las políticas gubernamentales, la industria de alimentos y los medios de comunicación (ICBF y FAO, 2020).

El objetivo de las guías alimentarias es contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación, además, buscan orientar a familias,

educadores, asociaciones de consumidores, medios de comunicación e industria de alimentos, entre otros actores sociales (ICBF y FAO, 2020).

Con el fin de brindar las recomendaciones de alimentación y nutrición, las GABA plantean seis grupos de alimentos organizados por tener características nutricionales similares:

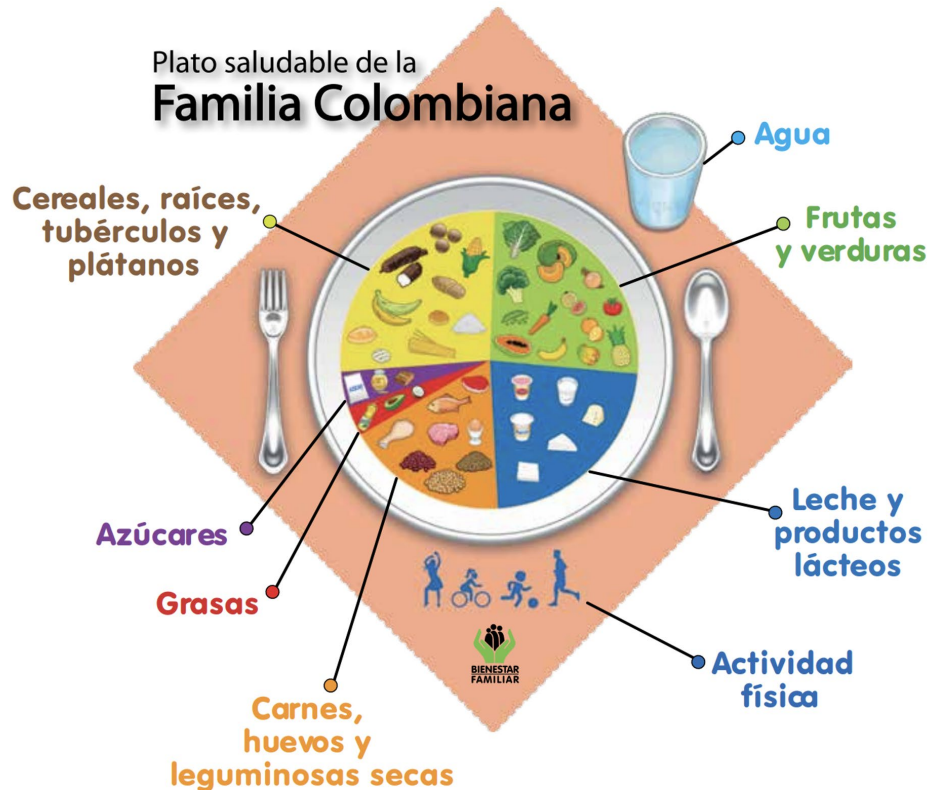
Tabla 2. Grupos y subgrupos de alimentos de las GABA

Grupos	Subgrupos	Observaciones
1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos; derivados	Cereales	El grupo incluye los productos derivados de las harinas o masas obtenidas de cereales, raíces, tubérculos o plátanos.
	Plátanos	
	Raíces	
	Tubérculos	
2. Frutas y verduras	Frutas	
	Verduras	
3. Leche y productos lácteos	Lácteos con reducción de grasa	No incluye crema de leche, ni mantequilla, ni queso crema.
	Leche entera	
	Productos lácteos con reducción de grasa	
	Productos lácteos grasa entera	
4. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carnes magras crudas (rojas y blancas) y pescado y frutos de mar, y vísceras (todos los animales)	Incluye mezclas vegetales
	Huevos	
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	
	Nueces y semillas secas	
	Productos altos en grasas saturadas y colesterol	
5. Grasas	Grasas monoinsaturadas	Este grupo incluye coco, aguacate, mantequilla, crema de leche, tocino y tocineta
	Grasas poliinsaturadas	
	Grasas saturadas	
6. Azúcares	Azúcares simples	Este grupo incluye confites, chocolatinas, chocolate con azúcar, postres, helados, mermeladas, bebidas azucaradas, panadería dulce.
	Dulces y postres	

Fuente: ICBF y FAO (2020).

Adicionalmente, las GABA plantean un icono de *Plato saludable de la familia colombiana*; una herramienta educativa que permite fortalecer los hábitos alimentarios de la población con el fin de que puedan elegir una alimentación variada. Este plato organiza los grupos de alimentos de acuerdo con la recomendación de cantidades o porciones adecuadas indicando que en cada tiempo de comida deben incluirse alimentos de todos los grupos o su mayoría, de acuerdo con la proporción establecida en el plato.

Figura 1. Plato saludable de la familia colombiana



Fuente: ICBF y FAO (2020).

Clasificación de alimentos por sus implicaciones en salud

En el marco del *Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia*, del Consejo Directivo de la Organización Panamericana de la Salud, y teniendo en cuenta los factores sociales, políticos y económicos que influyen en los sistemas alimentarios se estableció una clasificación de los alimentos que incida en los procesos de promoción de la salud dada la globalización y el crecimiento de productos listos para el consumo que desplazan la preparación en casa o el consumo de alimentos naturales (OPS, 2016).

A partir de una consulta de expertos a los Estados Miembros de la OPS, se elaboró un *Modelo de perfil de nutrientes* que orienta la clasificación de los alimentos y bebidas, así como la formulación y la aplicación de diversas estrategias de prevención y control de la obesidad y el sobrepeso; para lo cual, también se propone “evaluar los subsidios agropecuarios [...] y plantear restricción de la comercialización de alimentos y bebidas malos” (OPS, 2016). A partir de esto, para el análisis de este documento, se tomó el trabajo

de sistematización y modificación realizado por Manuel Peña, de la OPS/OMS, Ecuador, que contempla tres grupos (OPS, s. f.), y sobre el cual se realiza una subdivisión al grupo 3, para enfatizar algunas diferencias sustanciales. De este modo, en la tabla siguiente se exponen los grupos de alimentos y algunos ejemplos para mayor claridad:

Tabla 3. Clasificación de los alimentos según sus implicaciones en salud, OPS

Grupo/ clasificación	Descripción	Ejemplos
Alimentos naturales y mínimamente procesados -Grupo 1 (OPS, s. f.)	<p>Los <i>alimentos naturales</i> son de origen vegetal o de origen animal. Estos alimentos no deben contener otras sustancias añadidas como son: azúcar, sal, grasas, edulcorantes o aditivos.</p> <p>Los <i>alimentos mínimamente procesados</i> son naturales y han sido alterados sin que se les agregue o introduzca ninguna sustancia externa. Usualmente, se sustraen partes mínimas del alimento, pero, sin cambiar significativamente su naturaleza o su uso.</p>	<p>Alimentos naturales. De origen vegetal: verduras, leguminosas, tubérculos, frutas, nueces y semillas. De origen animal: pescados, mariscos, carnes de bovino, aves de corral, animales autóctonos, así como huevos, leche, entre otros.</p> <p>Procesos incluidos: limpiar, lavar, pasteurizar, descascarar, descamar, pelar, deshuesar, rebanar, filetear, secar, descremar, esterilizar, refrigerar, congelar, sellar, envolver y envasar al vacío. La fermentación con adición de microorganismos vivos (p. ej. yogur).</p>
Ingredientes culinarios -Grupo 2 (OPS, s.f.)	Son sustancias extraídas de componentes de los alimentos; estos ingredientes culinarios no se consumen aisladamente por sí mismos, pero forman parte importante, como ingredientes, en los platos habituales.	Por ejemplo: grasas, aceites, harinas, almidones y azúcar; o las obtenidas de la naturaleza, como la sal.
Productos comestibles listos para el consumo: Procesados -Grupo 3a (OPS, s. f.)	Son aquellos productos alterados por la adición o introducción de sustancias (sal, azúcar, aceite, preservantes o aditivos) que cambian la naturaleza de los alimentos originales, con el fin de prolongar su duración, hacerlos más agradables o atractivos. Métodos de conservación usados: salazón, encurtido, ahumado y curado.	Ejemplos: verduras o leguminosas enlatadas o embotelladas y conservadas en salmuera, frutas en almíbar, pescado conservado en aceite, y algunos tipos de carne y pescado procesados, tales como jamón, tocino, pescado ahumado; queso, al que se le añade sal.
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) -Grupo 3b (OMS, s.f.)	<p>Son elaborados principalmente con ingredientes industriales, que normalmente contienen poco o ningún alimento entero. Estos se formulan en su mayor parte a partir de ingredientes industriales, y contienen poco o ningún alimento natural.</p> <p>La mayoría de los ingredientes son aditivos, que incluyen entre otros, conservantes, estabilizantes,</p>	Ejemplos: sopas enlatadas o deshidratadas, sopas y fideos empaquetados "instantáneos", margarinas, cereales de desayuno, mezclas para pastel, papas fritas, bebidas gaseosas, jugos, galletas, caramelos, mermeladas, salsas, helados, chocolates, fórmulas infantiles, leches para niños pequeños y productos para bebés, barras de "energía", muchos tipos de panes, tortas, postres, pasteles, productos "listos para calentar", y muchos otros tipos de productos de bebidas y "snacks".

Grupo/ clasificación	Descripción	Ejemplos
	<p>emulsionantes, disolventes, aglutinantes, aumentadores de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, sabores y colores.</p> <p>La mayoría son resultado de tecnología industrial sofisticada, como procesos de hidrogenación, hidrólisis, extrusión, moldeado y remodelado, que son diseñadas para hacer que los ingredientes parezcan alimentos. También suelen añadir micronutrientes sintéticos.</p> <p>La mayoría están diseñados para ser consumidos como “snacks” y bebidas, por sí solos o en combinaciones con otros productos ultraprocesados.</p>	<p>Se consumen generalmente en el hogar o en las tiendas de comida rápida e incluyen también productos como hamburguesas, perros calientes, papas fritas, <i>nuggets</i> de pollo, palitos de pescado precocidos, pizza, etc.</p> <p>Algunos simulan platos caseros, pero se diferencian debido a la naturaleza de la mayoría de sus constituyentes, y a las combinaciones de preservantes y otros aditivos utilizados en su elaboración.</p>

Fuente: OPS (s. f).





3 Aplicación del lineamiento DHAA

Dado el mandato del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 *Colombia, Potencia Mundial de la Vida*, la UPRA avanza en la incorporación del enfoque de derechos humanos con énfasis en el derecho humano a la alimentación adecuada (DHAA) y a la soberanía alimentaria (SOBAL) por lo que en 2023 se construyó un *Documento conceptual* y una propuesta de *Lineamientos, instrumentos e indicadores para incorporar el DHAA y la SOBAL en las acciones de la UPRA*, con lo que para 2024 el equipo técnico a cargo de la temática diseñó una Hoja de ruta como herramienta de orientación para que los equipos de trabajo de las diferentes direcciones de la Unidad puedan aplicar de forma práctica los contenidos de este lineamiento, en términos no solo conceptuales sino en los ejercicios técnicos de formulación de instrumentos de planificación e implementación de acciones en los niveles nacional y territorial.

De este modo, para el primer semestre de 2024 se diseñó, piloteó y aplicó una serie de Talleres prácticos con los equipos técnicos de la UPRA, de las diferentes direcciones y oficinas que hacen parte de la entidad, en los que se perfeccionó la “Hoja de ruta” para implementar los *Lineamientos, instrumentos e indicadores para incorporar el DHAA en acciones UPRA*; para su desarrollo, se plantearon los siguientes objetivos:

- Promover un intercambio de conocimientos respecto de los enfoques del DHAA y la SOBAL.
- Reconocer las diferentes acciones, productos e información generada por los equipos técnicos de la UPRA, delimitando puntos de encuentro para la implementación de los lineamientos para incorporar el DHAA.

Con los objetivos aquí planteados, se abordó una síntesis conceptual del DHAA y sus estrategias o escalas de realización (SAN, AA y SOBAL); paso seguido, se abordaron los cinco lineamientos planteados para la incorporación de este derecho: (1) Reconocer e incorporar los Principios de los DDHH en acciones UPRA; (2) Integrar aspectos jurídicos en lo programático de la UPRA; (3) Integrar aspectos nutricionales y culturales en la planificación de la producción agropecuaria; (4) DHAA en los sistemas de información y seguimiento; y, (5) Incidencia en política pública intersectorial. Para cada uno de estos lineamientos, los delegados de los equipos técnicos participantes realizaron un análisis desde sus competencias donde relacionaron e identificaron acciones que daban o podrían dar respuesta a dichos planteamientos, a fin de avanzar en la incorporación de acciones concretas encaminadas a contribuir con la garantía del DHAA y la SOBAL, en el marco de las competencias de la entidad.

Desde este planteamiento metodológico, el ejercicio práctico permitió el desarrollo de cinco talleres, con participación de 38 Equipos Técnicos y 69 personas, distribuidos así:

- Dos talleres piloto con seis funcionarios de la DUESAT (15 de febrero) y con el Equipo de Paisajes Agropecuarios (6 de mayo) con la participación 9 personas;
- Un taller (12 de junio) con la participación de 28 personas, de 18 equipos técnicos de la DUESAT, la Oficina TIC y la Oficina de Comunicaciones;
- Un taller (19 de junio) con la participación de 21 personas, de 14 Equipos técnicos de la DOPMT y la Oficina Asesora Técnica; y
- Un taller (10 de julio) con la participación de 5 profesionales, de 2 equipos técnicos de la Oficina TIC y 2 equipos de la DOPMT.

Con estos ejercicios, a continuación, se describen brevemente los aportes y reflexiones frente a la identificación de acciones concretas que vienen realizando o plantean incorporar en los diferentes equipos técnicos de la UPRA a fin de lograr implementar el enfoque de derechos humanos con énfasis en el derecho a la alimentación adecuada y a la soberanía alimentaria, en el marco de las competencias de cada uno de estos.

3.1 Principios DDHH en las acciones de la UPRA

Teniendo en cuenta las obligaciones del Estado para la garantía progresiva del DHAA, la toma de medidas para mejorar la eficacia y la calidad de los resultados debe traer consigo que la UPRA implemente los principios de los derechos humanos.

En relación con el principio de "*Participación*", la UPRA promueve procesos participativos mediante la socialización y validación de los resultados de sus diversas acciones con actores de la sociedad civil y gremios. Estos procesos incluyen el cálculo de la Unidad Agrícola Familiar (UAF), la definición de APPA y el cálculo de la frontera agrícola. Además, se destacan las capacitaciones para el manejo de sistemas de información como Agronet y SIPRA, las cuales facilitan el acceso público a información relevante del sector agrario.

Este principio está vinculado con los de "*Rendición de cuentas*" y "*Transparencia*", los cuales se fortalecen mediante procesos de socialización, divulgación y publicación de informes de resultados, además de la proyección de indicadores que permiten un seguimiento oportuno a las metas establecidas por la UPRA. En estos principios, es fundamental destacar el cumplimiento de la Ley de Transparencia y la publicación de los resultados de los procesos de la UPRA en diversas aplicaciones y servicios web.



En relación con el principio de “*No discriminación*”, la UPRA impulsa la inclusión del enfoque diferencial e interseccional en la producción de información sectorial, destacando en particular el enfoque de género y étnico, entre otros. Además, reconoce a la población campesina como sujeto de derechos y de especial protección, avanzando en el cumplimiento del Acto Legislativo 01 de 2023. Estas acciones se enmarcan en el principio de “*Estado de Derecho*”, pues la UPRA genera información que facilita el seguimiento, reporte y toma de decisiones para la formulación y cumplimiento de normativas relacionadas con el sector, específicamente en el ámbito del Ordenamiento Territorial. Con estas acciones, la UPRA también avanza en la incorporación del principio de “*Dignidad Humana*”, promoviendo la garantía de derechos, entre ellos, el derecho a una alimentación adecuada y a la soberanía alimentaria.

Por otro lado, el principio de “*Empoderamiento*” se integra en la UPRA mediante el fortalecimiento de capacidades de diversos actores en temas como ordenamiento territorial, distritos de adecuación de tierras, Zonas de reserva campesina e infraestructura agropecuaria, entre otros.

3.2 Aspectos jurídicos del DHAA en el desarrollo de sus acciones o productos UPRA

Con las orientaciones generales dadas por los instrumentos políticos y jurídicos internacionales sobre derechos humanos y el reconocimiento de los ciudadanos como *titulares de derechos* y de los Estados y sus instituciones como *titulares de obligaciones*, se ha planteado en el *Lineamiento de implementación del DHAA* tres estrategias para la integración de los aspectos jurídicos en la planificación y ejecución programática de la UPRA: en primera medida, es necesario realizar un análisis de las obligaciones internacionales y su incorporación a nivel nacional. Posteriormente, es estratégico realizar una evaluación de la compatibilidad de la legislación sectorial frente a la existencia, o no, de consecuencias adversas para el ejercicio del derecho a la alimentación. En adición, se plantea el rol de UPRA para apoyar el examen del contenido normativo de futuras leyes en términos jurídicos y técnicos para asegurar que la legislación futura no obstaculizará la realización del derecho a la alimentación, y para contribuir desde el desarrollo programático institucional a los marcos jurídicos futuros. A continuación, se presentan las acciones que actualmente realiza la UPRA para la integración de los aspectos jurídicos del DHAA en el desarrollo de sus acciones:

1. *Tratados mundiales y regionales de DDHH ratificados por el Estado, y que son reconocidos por UPRA*: la UPRA reconoce diferentes estándares y tratados internacionales en el trabajo de sus equipos técnicos. Así, parámetros como los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) (2015), especialmente los objetivos 1. *Reducción de la pobreza*; 2.

Hambre cero, y 12. *Producción y consumo responsable*, son relevantes como parte de la estructuración de líneas base o análisis temáticos específicos.

También, se tienen en cuenta los acuerdos respecto de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF); y las políticas sobre comercio internacional considerando aspectos sanitarios, al igual que los parámetros de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF); y los de la Comunidad Andina para el control de insumos agroquímicos (CAN) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA). De otro lado, han sido parte de los análisis de la UPRA diversos acuerdos internacionales en el marco del enfoque del DHAA, tales como el Protocolo de San Salvador, el Acuerdo 169 de la OIT; el Compromiso Equidad de Género de América Latina; las Directrices Voluntarias para la realización progresiva del DHAA, las Directrices de Gobernanza Responsable de la Tierra, Pesca y Bosques; los indicadores de suministro alimentario general de grasa, proteína y energía; y los elementos de trabajo para pescadores artesanales, liderados por FAO.

También son claves para UPRA los referentes internacionales en temas medioambientales, tales como el Acuerdo de París, el Acuerdo de Río, los Compromisos de Adaptación al Cambio Climático o el Marco Global de Biodiversidad y Declaración de los Derechos del Campesinado; y todo el marco internacional en torno a los derechos campesinos para identificación de vulneraciones: Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales (UNDROP); o desde el Parlamento Andino como el marco normativo para la Seguridad y Soberanía Alimentaria, y el marco para promover la economía campesina y agricultura familiar

2. *Describir cómo el DHAA consagrado en los tratados internacionales está protegido en la legislación interna*: a nivel normativo el MinAgricultura ha desarrollado un marco de cumplimiento que UPRA facilita en su implementación a través de sistemas, herramientas tecnológicas y diversos proyectos en los que se tienen en cuenta los acuerdos y estándares internacionales. Sin embargo, de forma práctica, los más comunes son los ODS y el Acuerdo de París, donde el marco de la actualización de la Frontera Agrícola adopta como restricción la cobertura de bosques del Ideam y el Acuerdo 169 de la OIT respecto de territorios étnicos y derecho a la participación.

También, en el cálculo de la UAF se promueven mecanismos que se articulan con los ODS y propenden por la sostenibilidad de los procesos agropecuarios, priorizando la desertificación, hambre cero y agua; de otro lado, los ODS se tienen en cuenta para la aplicación de Indicadores de Desempeño Logístico. Igualmente se tienen en cuenta los ODS y el Pacto Verde de la Unión Europea para el desarrollo de lineamientos de acceso a la tierra y estrategias de regularización de tierras departamentales. Se resalta la UNDROP como soporte del Acto Legislativo 01 de 2023 que reconoce al Campesinado como sujeto político.



3. *Identificar si las obligaciones internacionales ratificadas afectan positiva o negativamente el DHAA:* en general, no se identifican obligaciones internacionales que de manera explícita afecten el DHAA. Sin embargo, los acuerdos internacionales de Cero Deforestación y algunos nuevos requerimientos comerciales en Europa y EE.UU., relacionados con el respeto de los DDHH, entran en contradicción con algunas obligaciones normativas nacionales en temas como legalización de tierras, uso del suelo y algunos pactos comerciales. De otro lado, la figura de frontera agrícola en algunos casos puede limitar el reconocimiento de comunidades que producen alimentos de manera tradicional en territorios excluidos en la normatividad al no poder ser visibilizados.

4. *Los especialistas jurídicos de la UPRA apoyan las etapas de formulación e implementación de programas, proyectos o estrategias:* la UPRA cuenta con un equipo jurídico que realiza un acompañamiento permanente a los equipos técnicos y directivos. En general, reconocen los marcos políticos, normativos y jurisprudenciales del país en el desarrollo de su misionalidad y resaltan la necesidad de una mayor pedagogía respecto del marco normativo existente y sus conexiones con el DHAA, sus dimensiones, principios y escalas de realización (SAN, AA y SOBAL).

De los ejercicios se evidenció que se reconoce un amplio inventario de normas vinculadas a la Constitución Política, el PND 2022-2026; leyes sectoriales de ordenamiento territorial, de producción sostenible y reconversión productiva agropecuaria; de desarrollo agropecuario y pesquero; de buenas prácticas ganaderas y agrícolas; de configuración de territorialidades; de protección de la comercialización de la economía campesina; de compras públicas; y de calidad, inocuidad y sostenibilidad. Estas temáticas son trabajadas por UPRA a través del análisis de diversos indicadores en líneas de base en conexión con leyes, decretos, normas, regulaciones, disposiciones, etcétera.

Estos marcos, se conectan con el reconocimiento de los campesinos como sujetos de especial protección a partir del Acto Legislativo 01/2023; con el desarrollo de áreas de especial interés para proteger el DHAA; y con el Plan Estadístico Nacional.

5. *Es necesario el apoyo de equipos de abogados y técnicos familiarizados con el enfoque de DHAA en las instituciones del sector:* se evidenció que en UPRA cada equipo técnico trabaja bajo su propio objetivo temático y a partir de allí se plantean las acciones para analizar y divulgar desde el enfoque del DHAA. Se resalta la importancia de que exista un equipo técnico de DHAA en UPRA que esté transversalizando el enfoque y que haya realizado espacios de actualización y pedagogía al respecto.

Se resalta que se han dado espacios de articulación entre el equipo de Gestión de Información de la Oficina TIC y el equipo DHAA en varias mesas intersectoriales, en

temáticas relativas a la seguridad alimentaria y el abastecimiento de alimentos desde la accesibilidad. Igualmente, se ha reconocido el enfoque por los equipos a cargo de las APPA. Se evidencia que ciertos equipos observan la afinidad temática del enfoque con temas como Paisajes Agropecuarios, Compras Públicas, Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, UAF, Reconversión Productiva, TECAM y Frontera Agrícola (incluyendo la conceptualización de lo marinocostero y riverero). Igualmente, desde el área de Comunicaciones se cuenta con un equipo periodístico, de diseño y video que apoya la divulgación del trabajo técnico realizado por la UPRA respecto del enfoque del DHAA.

6. *Promover que las direcciones de la UPRA adelanten un trabajo interno e intersectorial de articulación en pro del DHAA*: esta acción propuesta en el Lineamiento va de la mano con las acciones de evaluar la compatibilidad de la legislación sectorial y promover la participación; y de vincular las acciones de UPRA, en el marco del DHAA, hacía la reducción de desigualdades y al avance intersectorial de DDHH, desde la UPRA se ha avanzado en la articulación interna, y la participación en diversas mesas e instancias donde se compatibiliza la legislación sectorial con el DHAA, tales como la Mesa Técnica de Insumos Agropecuarios, Mesa de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria; instancias convocadas por CISAN y lideradas por MinAgricultura en temáticas como la *Hoja de balance de alimentos*, CONPES, DHAA y SOBAL, y *Pérdidas y desperdicios de alimentos*. También se acompañan espacios como consultas previas fijadas por el MinAgricultura; Consejo Técnico de las Cadenas; Mesa Nacional de ACFC; CONPES de Juventudes, Niñez, Adolescentes y Mujer Rural; desarrollo de memorandos de entendimiento con gobernaciones y alcaldías, y asesoramiento en sus planes de ordenamiento y planes de desarrollo; Mesa nacional para las ZRC; Comités o mesas del Sistema Nacional de Reforma Agraria; y socializaciones a diversas partes interesadas respecto de las APPA. Estas acciones también se vinculan desde el reconocimiento de los equipos de la UPRA a lo sugerido en el lineamiento respecto de “Favorecer intervenciones institucionales que tengan como eje la *participación social*”.

Igualmente se hace articulación y participación con diferentes entidades del sector para la actualización de la Frontera Agrícola, y desde el área de comunicaciones se han concretado espacios y eventos de divulgación con entidades y actores sociales, además de la plataforma Agronet, donde se hace la divulgación de los diferentes productos que se generan en la UPRA y el sector. También, en los desarrollos técnicos de análisis de información enfocada a poblaciones rurales (afro, indígenas, campesinos) en temas de agroecología, pesca, y acuicultura.

7. *Realizar procesos intersectoriales con la Rama Legislativa en acciones institucionales para garantizar una gobernanza presupuestaria e institucional*: la UPRA, según sus equipos técnicos no incide directamente en la gestión con la rama legislativa, sin embargo contribuye de forma fundamental al trabajo del MinAgricultura en dar viabilidad jurídica,



técnica y temática a las propuestas legislativas del MinAgricultura. Llama la atención procesos como los adelantados por el Eje Estratégico 3 del PES Agropecuario 2022-2026; las solicitudes de CISAN para la estructuración de varios de sus instrumentos y decretos; y las labores de incidencia en la temática del impuesto predial. También se ha acompañado el desarrollo de la política de agroecología, ZRC, TECAM, y análisis de la Frontera Agrícola, en donde se pone a disposición información para la toma de decisiones.

3.3 Aspectos nutricionales y culturales en la planificación de la producción agropecuaria

Los aspectos nutricionales y culturales juegan un papel importante en el momento de diseñar e implementar estrategias para impulsar el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada. Para la UPRA se plantean unos criterios que, junto con otro interés del sector agropecuario, permitirán agregar un esfuerzo clave para contribuir con la disponibilidad de alimentos a nivel local. A continuación, se presentan las acciones que actualmente realiza la UPRA para avanzar con la incorporación de cada criterio relacionado con nutrición y cultura:

1. *Priorizar grupos o alimentos identificados como fuentes de nutrientes de interés en Salud Pública:* la UPRA avanza en la identificación de alimentos de importancia nutricional para la población. Entre las herramientas en las que se identifican estos alimentos se encuentra las APPA que tienen en cuenta aspectos nutricionales y de cultura alimentaria para la identificación de las principales cadenas alimentarias de importancia en los territorios. Para este proceso también se tienen en cuenta instrumentos como las zonificaciones de aptitud, las EVA, las alternativas productivas que involucra aspectos productivos y culturales de los territorios, así mismo los análisis relacionados con la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria (ACFEC). Como proyección para poder incorporar este criterio se plantea el fortalecimiento de acciones que impulsen el autoconsumo, la generación de circuitos cortos de comercialización y con estos la priorización de alimentos. Adicionalmente, se propone poder incorporar una temática asociado a los alimentos de interés en salud pública en la Mesa de Abastecimiento y Seguridad Alimentaria.

2. *Establecer la existencia o pérdida del cultivo, producción o recolección de alimentos tradicionales y autóctonos:* dentro de los acciones de la UPRA como Reconversión Productiva Agropecuaria, los POP, las UAF, los Planes Agroecológicos departamentales, Zonificación Nacional, el Mercado de Tierras, tiene en cuenta aspectos de la producción de alimentos tradicionales y autóctonos, esto a través de análisis de información bibliográfica del sector (sobre cultivos tradicionales) o entrevistas a productores rurales. Así mismo, el proceso para la definición de las ZPPA y la declaración de las APPA tiene en cuenta el análisis de productos tradicionales de los territorios, las preferencias de consumo de alimentos culturalmente aceptados por la población. Para poder incorporar este criterio los

equipos técnicos de la UPRA proponen el fortalecimiento de paquetes tecnológicos para la promoción y mantenimiento de cultivos, resaltando los autóctonos y tradicionales, además de programas de monitoreo de cultivos y realizar talleres dirigidos a la población con el fin de explicar la importancia de estos cultivos.

3. Priorizar la promoción de la producción de frutas, verduras y hortalizas orientadas al consumo local o del mercado nacional: desde la UPRA, si bien no se promueve la producción de este tipo de alimentos específicamente, sí se propende por el desarrollo de sistemas productivos sostenibles (entre esos frutas y verduras), además se genera información clave como las zonificaciones de aptitud de suelos para su producción, el monitoreo de cultivos, riesgos agropecuarios, aspectos clave para comercialización de este tipo de productos en los municipios, los costos de producción, los Planes de Ordenamiento Productivo, entre otros. Con el fin de incorporar este criterio se proyecta poder incorporarlo en la formulación de los Planes de Ordenamiento Productivo, además realizar procesos de articulación interinstitucional con los gremios, con el fin de incorporar procesos de identificación de los productores de frutas y hortalizas del país.

4. Priorizar los alimentos requeridos en las cadenas de suministro y abastecimiento de los programas sociales del Estado: si bien este criterio no se incorpora de forma directa, la UPRA realiza levantamiento y análisis de información relacionando costos de productos y aporta a los procesos de fortalecimiento de compras públicas y de la AC FEC, lo cual podría apoyar a las entidades del estado en su proceso de abastecimiento de alimentos para los programas sociales.

5. Priorizar procesos que impulsen la producción de alimentos desde la Agroecología: la agroecología juega un papel relevante en el DHAA, dado su importancia en el uso sostenible de la tierra y la protección a la biodiversidad. La UPRA plantea este tema de relevancia, en especial en abordajes como la AC FEC, no obstante, se encuentran algunas limitaciones como el enfoque productivista para poder articular la agroecología en diferentes procesos. Para lograr integrar este criterio, se proyecta que la UPRA adopte el enfoque de agroecología como componente técnico y no solo conceptual en los diferentes lineamientos que orientan su quehacer, además, debe impulsarla a partir de procesos participativos con la promoción de la producción de alimentos tradicionales, el reconocimiento de mercados diferenciales, entre otros.

6. Priorizar los procesos que impulsen la producción de alimentos que respetan y mantienen las prácticas y conocimientos en la cultura alimentaria y culinaria local: Este criterio se ve reflejado en el proceso de análisis de ZPPA para la declaratoria de APPA a través de la identificación de sistemas productivos de tradición productiva y cultural. Así mismo, se plantea en la priorización de alternativas productivas, en las cuales se identifica



productos que hacen parte de la cultura alimentaria y en el proceso de regularización de la propiedad se tiene como fin el lograr la producción agropecuaria en las diferentes territorialidades existentes (Zonas de reserva campesina, grupos étnicos, entre otros). Como proyección para la incorporación de este criterio se plantea obtener información cuantitativa y cualitativa sobre producción de alimentos tradicionales, que permita la protección y promoción de su producción, de igual forma, acciones que permitan incentivar su comercialización y consumo.

3.4 DHAA en los sistemas de información y seguimiento institucionales

Dado el carácter técnico de la UPRA, que implica un trabajo mayoritariamente de gestión y análisis de información, su misionalidad no tiene como alcance un monitoreo específico de la implementación programática aplicada con los usuarios finales (sujetos de derechos). Con esto, la recomendación en términos de la incorporación del enfoque de derechos humanos con énfasis en el derecho a la alimentación adecuada en sus sistemas de información y monitoreo debe centrarse en la selección específica de indicadores del sector agropecuario y de desarrollo rural que den cuenta de procesos que favorecen, principalmente, las dimensiones de disponibilidad y sostenibilidad de este derecho humano; esto sin desconocer que algunos indicadores de las dimensiones de accesibilidad y adecuación de los alimentos sirven de contexto para el sector agropecuario.

En este sentido, además de la armonización interna del DHAA en las acciones técnicas de la UPRA, también es clave articularse a las instancias intersectoriales que permiten cubrir todas las dimensiones de este derecho; así, la UPRA puede facilitar el análisis de información que aporte a la estructuración de políticas públicas e instrumentos de medición de la garantía progresiva del DHAA, desde intervenciones de seguridad alimentaria y nutricional, tradicionalmente aplicados en el país, y su progresión hacia la SOBAL, reconocida también como un derecho de los campesinos, campesinas y demás trabajadores de las zonas rurales, a partir del Acto Legislativo 01 de 2023.

Con lo anterior, los Equipos técnicos de la UPRA que participaron en los talleres de Hoja de Ruta para la implementación de estos Lineamientos, en términos generales plantearon para cada una de las acciones recomendadas para incorporar el DHAA en los sistemas de información y seguimiento, lo siguiente:

1. *Diferenciar las dimensiones del DHAA en las que la UPRA tiene mayor incidencia:* la mayoría de equipos coinciden en el rol de la UPRA en la dimensión de Disponibilidad de alimentos y por ende se resaltan varios indicadores e información relacionada, pero también se logran reconocer variables de las dimensiones de Accesibilidad (precios

mayoristas, mercado, comercialización, infraestructuras de almacenamiento y mercado), Adecuación (valor cultural y tradición) y Sostenibilidad (indicadores climáticos, gestión de recursos naturales y producción a largo plazo), esto dado el análisis de todos los eslabones de la producción de un alimento, en algunos casos. Así mismo, desde el PES Agropecuario se reconoce la posibilidad de aportar elementos que miden determinantes de las demás dimensiones de este derecho, tal y como sucede en el caso de seguimiento y evaluación de políticas públicas. Otro factor clave es la claridad de la Oficina de Comunicaciones en la divulgación de la información relacionada con los alimentos y sus productores, donde resaltan la publicación de diversos Boletines con información de la temática, así como la caracterización de la AC FEC, datos que se difunden dado su interés en la política del sector.

2. *Clasificar los indicadores utilizados en el análisis o el seguimiento de los procesos de construcción de instrumentos:* aquí, se logró que varios equipos técnicos expusieran algunos indicadores enmarcados en algunas de las dimensiones del DHAA que reconocen que impactan o analizan en el desarrollo de sus actividades. Por otro lado, la Mesa de Estadísticas Agropecuarias plantea la necesidad de una mayor desagregación según el tipo de producto agropecuario con destino a la alimentación humana. Por otro lado, es clave que la UPRA busca georreferenciar los diferentes indicadores de cultivos de alimentos que monitorea, lo que amplía su impacto para el análisis. Aquí, también fue mencionada la necesidad de un trabajo articulado con el equipo DHAA-UPRA para lograr una lectura de indicadores en el marco de este derecho y de sus escalas de realización, así como en la identificación de indicadores de gestión, proceso y resultado que se usan regularmente en diferentes procesos de algunos equipos técnicos. Finalmente, los equipos participantes reconocen la importancia de la batería de indicadores de DHAA, SAN, AA y SOBAL construida como anexo al Lineamientos de DHAA para la UPRA, insumo de consulta para incorporar en los diferentes instrumentos de ordenamiento y uso del suelo rural desarrollados por la Unidad e inclusive, se propuso que el SIPRA sirva como punto de difusión de algunos de los indicadores allí relacionados.
3. *Realizar un proceso de seguimiento y evaluación de la evolución de sus acciones a partir de los indicadores priorizados:* Varios de los equipos coinciden en que la información que se publica en los Boletines periódicos de la UPRA (precios, abastecimiento e insumos) ayudan a explicar y mantener un histórico de los cambios de dichos determinantes del DHAA; pero que, además, pueden abrirse otros espacios, por ejemplo, en los boletines de la Mesa de Estadísticas Agropecuarias, análisis específicos de DHAA en el SIGRA y el estudio en diversas Mesas Técnicas que se realizan con actores del sector. Por otro lado, en este apartado, se evidencia que varios equipos técnicos no dieron respuesta o manifestaron que esta acción recomendada “No aplica”,



lo que se complementa con otras respuestas que sugieren un trabajo articulado con el Equipo DHAA-UPRA para ampliar la lectura y análisis que se hace de indicadores usados históricamente pero aún no relacionan con este derecho; por otro lado, se sugiere institucionalizar esta acción para lograr mayor impacto en los equipos técnicos.

4. *Procurar procesos de ajuste o perfeccionamiento de los indicadores con participación de los diferentes actores:* Algunos de los equipos técnicos aclaran que se “cuenta con espacios de validación participativa con actores regionales”, “se manejan socializaciones para presentar los indicadores y recibir retroalimentación”, entre otros; pero también hay equipos que plantean que se “deberían generar consultas directas”, o que “se ha propuesto pero no ha tenido acogida”, lo que establece procesos participativos vigentes pero susceptibles de mejora en lo que respecta al *principio de participación*, que también se plantea cumplirlo de forma interna (para evitar duplicación de esfuerzos entre equipos) y de forma externa (con actores clave del sector) dada la misionalidad técnica de la UPRA.
5. *Que los indicadores estén desglosados para detectar desigualdades y discriminación:* Algunos de los equipos técnicos coinciden en que se manejan, analizan o contrastan indicadores que permiten caracterizar grupos poblacionales, su ubicación territorial, vías, situación socioeconómica, servicios públicos y sociales, mujeres, jóvenes, ACFEC y brechas (p. ej., tecnológicas); otros equipos reconocen que algunos datos solo están disponibles para el nivel nacional, es precaria o están desactualizados; y, algunos equipos reconocen que al tener un abordaje de cadena productiva, dicho desglose no se aborda. Por otro lado, se espera que con el componente transversal de género e inclusión que está incorporando la UPRA se permita desagregaciones más detalladas en ese sentido.
6. *Garantizar procesos de divulgación y acceso a la información que sea transparente y masiva:* en esta acción recomendada, la UPRA y sus equipos técnicos manifiestan numerosos y amplios canales de divulgación con datos abiertos a todo público, así como procesos de socialización con actores clave del sector y los territorios; así mismo, el equipo de la Oficina de Comunicaciones aclara el trabajo conjunto que se desarrolla entre técnicos y periodistas para lograr la transmisión de los mensajes clave de forma clara y precisa; estos mensajes generalmente se emiten en español y con apoyo de traductores de idiomas o de señas, cuando es necesario. Así mismo, algunos equipos técnicos reconocen que varios territorios (principalmente rurales) pueden tener dificultades para acceder a la información, dado que la mayoría de los canales usados requieren de internet para su exploración y consulta. También, se menciona la necesidad de presentar alguna información en idioma inglés y en lenguas de los pueblos étnicos (los más representativos o los que limitan con alguna de las zonificaciones de interés o son productores). Finalmente, sorprenden algunos equipos sin respuesta o con *No aplica*.

Con lo anterior, las acciones recomendadas para incorporar el DHAA en los sistemas de información y seguimiento son factibles en la mayoría de los Equipos técnicos de la UPRA, donde se reconocen avances importantes y algunas oportunidades de mejora que a través de un trabajo articulado con el equipo DHAA-UPRA puede avanzar y perfeccionar procesos que la entidad tiene muy bien estructurados, como es el caso de las Oficinas TIC y Comunicaciones, que se puede replicar para continuar armonizando con las direcciones técnicas.

3.5 Incidencia en política pública intersectorial a partir de los instrumentos técnicos que produce la UPRA

En el marco de las acciones de gestión y análisis de la información para la construcción de lineamientos e instrumentos para el ordenamiento productivo y social de la propiedad rural, a cargo de la UPRA, se cuenta con importantes insumos que aportan en el trabajo de articulación intersectorial que demanda el PND 2022-2026 para el logro de la gobernanza multinivel de las políticas públicas asociadas al Derecho Humano a la Alimentación Adecuada y a la Soberanía Alimentaria.

De este modo, en los talleres de Hoja de Ruta para la implementación de los Lineamientos DHAA en la UPRA, los equipos técnicos participantes también expusieron su trabajo intersectorial, que de manera adicional al relacionamiento que adelanta el Equipo DHAA, se reportaron los siguientes aspectos:

- 20 equipos técnicos de la UPRA, de las diferentes direcciones, registraron su participación como miembros o invitados permanentes a espacios intersectoriales donde presentan avances y seguimiento a sus productos/documentos/lineamientos o apoyan el desarrollo de herramientas para el sector.
- De estos, 13 equipos técnicos de la UPRA registraron las normas (leyes, resoluciones, decretos) o políticas públicas (CONPES) que vinculan a la entidad en los diferentes espacios de trabajo intersectorial. Los otros siete Equipos participan de nuevos espacios de trabajo que han surgido dados los ajustes institucionales o los cambios en los abordajes de trabajo del sector o con otros sectores.
- En los relacionamientos intersectoriales que se registraron son evidentes los espacios de trabajo con distintas dependencias del MinAgricultura, así como con otras entidades del sector (ANT y Agrosavia); por otro lado, también se registran instancias o espacios de trabajo con Autoridades Ambientales y Entidades Territoriales, tales como el DNP, MinCultura, MinComercio e instituciones o centros de investigación, y organizaciones de Naciones Unidas y Cooperación internacional.



- Las diferentes instancias o espacios de trabajo intersectorial responden a todas las dimensiones del DHAA, con especial énfasis en las dimensiones de Disponibilidad, Accesibilidad (física y económica) y Sostenibilidad. Así mismo, hay un relacionamiento con la Comisión Intersectorial del Derecho Humano a la Alimentación (CIDHA); antes Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN), específicamente, para la Política de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

Por otro lado, desde el equipo técnico de DHAA, junto con otras áreas de la UPRA se ha participado en diferentes espacios relacionados con DHAA, esto en el marco de los artículos 214, 215 y 2016 de la Ley 2294 de 2023, y de las acciones operativas para la articulación intersectorial del nivel nacional para el diseño y puesta en marcha de la política pública y los programas bandera para la garantía progresiva del DHAA y la SOBAL.

Al respecto, el MinAgricultura estableció una *Mesa técnica* con todas las entidades adscritas con el propósito de *articular el Derecho Humano a la Alimentación en el Sector Agrario*, coordinada por equipo de la Dirección de Capacidades Productivas y Generación de Ingresos. En esta se acordó la coordinación de las temáticas en la materia, señaladas en el marco del PND 2022-2026, como son: 1) CONPES de política de DHAA y SOBAL; 2) Política de Pérdida y Desperdicio de Alimentos; 3) Programa Hambre Cero; 4) Zonas de Recuperación Nutricional; y, 5) Hoja de ruta de sistemas alimentarios sostenibles.

Dado este esquema de coordinación desde la cabeza del sector, a continuación, se mencionan los aportes técnicos de la UPRA sobre los cuales se recomienda dar continuidad y fortalecer la participación de los diferentes delegados técnicos de la entidad cada una de estas instancias de trabajo intersectorial.

1. Para el proceso de construcción del documento CONPES de Política pública nacional para la garantía progresiva del derecho a la alimentación y la soberanía alimentaria, en cabeza del DNP, se adelantaron las siguientes acciones:
 - El equipo DHAA-UPRA revisó y emitió observaciones y propuestas de *árbol de problemas* definido para este CONPES, donde se plantearon ajustes enmarcados en el enfoque de derechos humanos y la necesidad de ampliar el abordaje a otros actores del sistema alimentario y de los abordajes de autonomía y soberanía alimentaria.
 - El equipo de Gestión de Información de OTIC, consolidó y entregó la información de indicadores del sector agropecuario esbozados inicialmente para la construcción del capítulo de diagnóstico de este CONPES.

2. Submesa de seguimiento a la Política Pública para la Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA):

- El equipo DHAA participó de las múltiples sesiones programadas, en las cuales se reportó avance sobre los compromisos de UPRA en el plan de acción de la política PDA, referentes al desarrollo de POP y al cálculo del *índice de informalidad*. Dichos reportes fueron gestionados con los equipos técnicos responsables de cada temática.
- Así mismo, en conjunto con el equipo de Agrologística de UPRA, se revisó y aportó al *Documento de transporte para la reducción de pérdida de alimentos*, por solicitud de la Mesa del Plan Estadístico Sectorial Agropecuario 2022-2026.

3. Respecto del Programa Hambre Cero (PHC) (Decreto 684/2024), el equipo DHAA de la UPRA participó en diferentes espacios de trabajo para la construcción conjunta y discusión metodológica de la priorización de territorios, donde la dimensión de disponibilidad de alimentos fue determinante para dicha focalización. De este modo, a partir de un trabajo interno con diferentes equipos técnicos de la UPRA, se reportó la oferta institucional relacionada con instrumentos o procesos de identificación de ordenamiento del territorio rural que favorecen la producción de alimentos (línea de acción 4 del PHC), logrando reportar acciones concretas coincidentes con algunos de los municipios priorizados, como son:

- Asistencia técnica en Ordenamiento Territorial Agropecuario al departamento y municipios (ofertada por demanda).
- Identificación técnica de las APPA.¹
- Publicación y socialización de la Zonificación de aptitud nacional para los productos agropecuarios: yuca, plátano, frijol y apicultura (que fueron construidos en 2023 y se encuentran pendientes por publicación).
- Construcción de Zonificación de aptitud nacional para los productos: coco, pesca marina artesanal, ahuyama y arroz riego; y actualización de Zonificación Nacional para: ganadería bovina de leche y carne (en construcción 2024).
- Plan Departamental de Agrologística de La Guajira (en construcción 2024).

¹ Tan solo coincidió Montelíbano, Córdoba con la priorización del PHC y donde se avanza en la delimitación de APPA. Por otro lado, se aclaró que en el sur de La Guajira se declaró APPA en 9 municipios que se proyectan como despensa agroalimentaria en esta región, lo que puede incidir en las necesidades de los municipios del norte de La Guajira, priorizados por el PHC.

4. Para las **Zonas de recuperación nutricional dentro de ecosistemas estratégicos para la soberanía alimentaria (ZRN)** (Decreto 531/2024) el equipo DHAA-UPRA participó en diferentes espacios intersectoriales y emitió conceptos técnicos sobre la necesidad de orientar la inclusión de acciones institucionales que respondan a la línea de acción "Restablecimiento de la producción de alimentos de tradición local y de los sistemas tradicionales locales" y para la consolidación de información que permita conocer la *Matriz productiva de las zonas priorizadas* a los documentos conceptuales y de metodologías de implementación donde la dimensión de disponibilidad de alimentos es un escalón primordial para la transformación positiva de estos territorios afectados por la malnutrición de la primera infancia (desde la gestación hasta los 5 años). Adicionalmente, se gestionó con diferentes equipos técnicos de la UPRA y se presentó la oferta institucional relacionada, logrando reportar acciones concretas coincidentes con algunos de los municipios identificados como ZRN, estas son:
- Apoyo en la revisión y formulación de PDD, en lo referente a ordenamiento territorial agropecuario. *Kit territorial* (ofertada por demanda).
 - Identificación técnica de las APPA, donde no hay coincidencias en los municipios priorizados como ZRN, pero donde se sabe que las APPA en el sur de La Guajira deben proyectar su abastecimiento de alimentos hacia el norte del departamento.
 - Plan Departamental de Agrologística de La Guajira (en construcción 2024)
 - Publicación y socialización de la Zonificación de aptitud nacional para los productos agropecuarios (construidos en 2023 y pendientes por publicar): yuca, plátano, frijol y apicultura.
 - Construcción de Zonificación de aptitud nacional para los productos: coco, pesca marina artesanal, ahuyama y arroz riego; y actualización de Zonificación Nacional para: ganadería bovina de leche y carne (en construcción 2024).
5. Frente a la **Hoja de ruta de sistemas alimentarios sostenibles**, el equipo DHAA-UPRA gestionó con las diferentes dependencias de la entidad y logró consolidar un reporte de acciones que pueden contribuir al cumplimiento de la Vía de Acción 3, relacionadas con: caracterización y mapeo de productores; procesos y territorios agroecológicos; caracterización y tipificación de la ACFC y recomendaciones de política pública; apoyo a entidades territoriales para la formulación de planes de desarrollo; apoyo a formulación del Plan Departamental de Agrologística; Paisajes Agropecuarios y SIPAM; entre otros.

Adicionalmente, y dado el panorama positivo de trabajo intersectorial donde la UPRA hace más presencia, se logró la participación de diferentes grupos de trabajo en otros espacios de discusión técnica y promoción de acciones multisectoriales, como son:

- **Mesa técnica para la construcción periódica de la Hoja de balance de alimentos colombiana (HBA):** la actualización anual de la HBA se encuentra a cargo de la Dirección de Nutrición del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF); proceso que utiliza información secundaria oficial de la producción y procesamiento de productos agropecuarios, con lo que la UPRA es un actor clave para la gestión de información relacionada. Así, los equipos de Gestión de Información de OTIC y DHAA de la UPRA, hacen parte de la convocatoria mensual a este espacio de trabajo y concertación técnica para la definición de fuentes de información, procesamiento y análisis de resultados. Así mismo, se logró la articulación con la Mesa del Plan Estadístico Sectorial Agropecuario (secretaría técnica ejercida por la UPRA) para gestionar la identificación de nuevos coeficientes de transformación y pérdidas de alimentos con agremiaciones, y con productores agropecuarios, con el apoyo del Convenio ICBF y Universidad Nacional de Colombia.
- Con relación a la **Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional Rural**, en la vigencia 2023 se realizaron observaciones técnicas al documento remitido por el MinAgricultura; por lo que en mayo de 2025, en la Submesa de Alimentación Saludable y Sostenible se realizó la discusión de observaciones para lograr una versión final. Así, quedó pendiente la aprobación de esta estrategia por parte de la CISAN Técnica y Directiva; situación que continua pendiente dada la transformación de esta Comisión y su cambio de liderazgo en cabeza del Ministerio de la Igualdad, según el Decreto 0684 del 4 de junio de 2024.
- **Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos**, el Equipo DHAA-UPRA participó en algunas sesiones del Comité de Pedagogía y Seguimiento de esta Mesa, en el que se discutió y generaron compromisos en el marco de la crisis de sector lechero en el país (agosto 2024), para lo cual se construyó, con el apoyo de la Oficina de Comunicaciones de la UPRA, mensajes para la campaña “Soy buena Leche”. Por otro lado, dado el amplio abordaje de la temática, se sumó al acompañamiento a esta Mesa Técnica al equipo de la Dirección de Uso Eficiente del Suelo y Adecuación de Tierras de la UPRA, a fin de mantener cubiertos varios frentes de trabajo en los diferentes requerimientos del proceso de implementación de la Ley 2046 de 2020.

En el marco de la incidencia de política pública de DHAA, se recomienda a la UPRA mantener un proceso abierto de trabajo, tanto en los espacios de discusión del sector agricultura y desarrollo rural con sus entidades adscritas, así como en otras instancias intersectoriales que lideran la Política Pública para la Garantía del Derecho Humano a la



Alimentación Adecuada y a la Soberanía Alimentaria, pues la Unidad es una entidad estratégica en el suministro y análisis de información de las dimensiones de disponibilidad de alimentos y sostenibilidad de su producción agropecuaria, con lo que se completa el proceso alimentario y se pueden proyectar acciones que potencien soluciones a largo plazo, con la promoción de un ordenamiento social y productivo y un uso eficiente del suelo rural encaminado a garantizar el abastecimiento alimentario con variedad de productos dadas las necesidades nutricionales y respetando la cultura y tradición productiva y alimentaria de las comunidades locales, así como los requerimientos en los centros poblados

Así mismo, dados los diferentes espacios intersectoriales en los que participan o son protagonistas muchos de los equipos técnicos de la UPRA, es clave realizar procesos de monitoreo y seguimiento institucional, a fin de lograr un registro preciso del trabajo de incidencia en la construcción de otros instrumentos o herramientas, así como en la toma de decisiones, acciones de trabajo que aportan a la garantía del DHAA y permiten la especialización de la entidad en materia de derechos humanos.

3.6 Propuestas frente a las alternativas para implementar el DHAA en la UPRA

Como parte de reconocimiento del Lineamiento de implementación del DHAA, sus anexos y la Hoja de Ruta para su apropiación en la UPRA, los equipos de la Unidad visibilizaron posibles escenarios de aplicación y propuestas frente a las alternativas de implementación de estos insumos en sus desarrollos técnicos presentes y futuros.

Respecto de las *acciones más viables para el reconocimiento e incorporación de los principios de los derechos humanos en las acciones UPRA*, los equipos plantearon que es muy estratégico para sus avances dar relevancia al DHAA como parte de los objetivos prioritarios de la política sectorial, lo que implica incluir esta dimensión en los diagnósticos, en el análisis de la información relevante y en el desarrollo de los lineamientos específicos asociados a los componentes de cada producto. Igualmente, ven como importante promover la alineación de los proyectos con el enfoque de DDHH y con los propósitos de la agenda 2030, en articulación permanente con el MinAgricultura.

En esta medida, plantearon la posibilidad de que las direcciones incorporen conceptos más estandarizados referentes al DHAA en los documentos, y dar una revisión permanente de los indicadores acopiados con este enfoque por UPRA (y validados por la OTIC); con el fin de garantizar su inclusión en los análisis temáticos que se desarrollen, y un mejor seguimiento y monitoreo de las acciones adelantadas con el enfoque de DDHH.

Respecto de la *integración de los aspectos jurídicos del DHAA* en sus desarrollos técnicos y de política pública, se planteó la relevancia de conectar el enfoque como línea argumental para las acciones que UPRA se proponga y buscar permanentemente la compatibilidad de los marcos sectoriales con los estándares internacionales en DDHH.

En adición, en relación con la *vinculación de aspectos nutricionales y culturales* a la planificación de la producción agropecuaria, los equipos plantearon que, es importante reconocer estos parámetros como fundamentales en los escenarios de participación frene a los aspectos relacionados con la nutrición, la planificación de la producción y la cultura productiva, de tal manera que puedan generarse recomendaciones técnicas en los documentos finales, en los análisis departamentales, y en las diferentes líneas agropecuarias o pesqueras priorizadas y analizadas. También se observa como estratégico para generar procesos de monitoreo de los cultivos que impacten positivamente el DHAA.

Igualmente, el reconocimiento del enfoque en sus *sistemas de información y seguimiento*, y de dar protagonismo en sus análisis a las escalas de realización (SAN; AA y SOBAL), permite priorizar estas perspectivas en el ordenamiento social de la propiedad rural, y resaltar no solo en el lenguaje sino en la práctica, su función social y ecológica, aspecto que resulta muy estratégico para procesos como ZPPA-APPA y TECAM.

Dentro de los *principales retos que los equipos de trabajo encontraron para la aplicación del lineamiento DHAA en sus productos*, se planteó que es necesaria una articulación constante para la implementación de mejoras de los sistemas de información con elementos aportados desde este enfoque. También, que es un desafío para los equipos de la Entidad contar con profesionales formados o especializados en DHAA, para afinar los análisis y precisar los productos desde el enfoque de derechos y en una perspectiva de agricultura sensible a la nutrición y de sistemas alimentarios sostenibles.

Otros retos visibles tienen que ver con la oportunidad en el acceso y la disponibilidad de tiempo para el análisis de la información, aspectos que pueden ser grandes limitantes. En adición, otro desafío tiene que ver con la limitada información disponible, que esté actualizada, y esté desagregada en escala local y predial.

En esta lógica, los equipos identifican algunas acciones a partir del lineamiento DHAA que puedan ser estratégicas para articularse con otros equipos técnicos de la UPRA, y con otras entidades. Por tanto, interiorizar los lineamientos, el documento conceptual y anexos, reconocer los indicadores, y generar un diálogo (y fortalecimiento) constante respecto del enfoque de DHAA y sus escalas de realización, son vistos como acciones importantes para dar sostenibilidad a la aplicación interna e intersectorial de este enfoque.



Igualmente, ven como fundamental que se dé un trabajo articulado con entes territoriales, gremios y productores locales; y que a nivel sectorial e intersectorial se desarrollen procesos periódicos de intercambio de experiencias para conocer lecciones aprendidas y desarrollos técnicos que permitan avanzar desde el DHAA, dando cumplimiento a los marcos normativos, políticos y jurídicos que priorizan este enfoque.



4 Insumos para la inclusión de la cultura alimentaria desde el sector agropecuario

En este subcapítulo, se busca presentar un análisis respecto de las aplicaciones de la variable cultural para la inclusión y priorización de prácticas, conocimientos y alimentos tradicionales en la planificación de la producción agropecuaria y pesquera como estrategia para promover la sostenibilidad de los sistemas alimentarios rurales y urbanos en el país. Además, se busca brindar herramientas y conectar experiencias de la UPRA para vincular la cultura alimentaria con estrategias que fortalezcan su soberanía y su autonomía, como enfoques estratégicos para garantizar el Derecho humano a la alimentación adecuada desde el sector, en cumplimiento del PND 2022-2026.

Tradicionalmente se suele comprender la cultura alimentaria como un atributo o elemento transversal del Derecho a la Alimentación Adecuada, y se lee comúnmente desde su dimensión de adecuación. En la práctica, sin embargo, pueden observarse ejemplos de cómo la preferencia por ciertos alimentos en una región puede influir en las políticas de producción, o cómo las prácticas culturales definen formas de asociatividad, o relaciones entre las personas y los ecosistemas. Caso similar ocurre desde una lectura de seguridad alimentaria y nutricional, que valora la *aceptabilidad cultural* como un asunto especialmente visible y significativo en el consumo de los alimentos, por lo que aspectos como la elección y consumo de alimentos o la adherencia a programas alimentarios evidencian la fuerte conexión entre la alimentación y la cultura.

En general, en la dimensión de adecuación en el marco del DHAA, suelen ubicarse aspectos como los hábitos y prácticas alimentarias, la educación nutricional, las cocinas, alimentos y conocimientos tradicionales, y en general, las ritualidades, simbologías y creencias sobre la alimentación, generalmente en conexión con la adquisición, la preparación y el consumo de los alimentos.

De los diversos ejercicios y discusiones adelantadas con los equipos técnicos de la UPRA, se ha planteado que *cultura alimentaria* no solo tendría protagonismo en la dimensión de adecuación, sino que hace parte de las diferentes dimensiones del DHAA, y más allá de ser transversal (lo que la hace una noción difusa en algunos casos) tiene sus propias características, formas de análisis e implicaciones, en las dimensiones de disponibilidad, accesibilidad y sostenibilidad del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada.

La cultura alimentaria permite dar una visión sistémica a la relación entre actores, contextos y conocimientos; y, reconocer que el sector agropecuario y pesquero cuenta con sus propias particularidades, prácticas y formas de expresión cultural, que median el acceso a los alimentos. Igualmente, las expresiones culturales determinan formas de uso de los

ecosistemas; definen formas de participación de las comunidades en la planificación agropecuaria y pesquera; permiten el reconocimiento de conocimientos y prácticas tradicionales, y configuran relaciones políticas que dan sostenibilidad a la garantía, respeto y exigibilidad de los derechos humanos, en las zonas rurales y territorios étnicos.

En adición, en el proceso de garantizar el DHAA deben incorporarse los principios de los derechos humanos, como son: participación, rendición de cuentas, no discriminación, transparencia, dignidad humana, empoderamiento y estado de derecho (PANTHER, por sus siglas en inglés), lo que permitirá la transversalización del derecho como objetivo global explícito. (FAO, 2013, p. 9). Estos principios son estándares que desde el enfoque de derechos deben ser incluidos e integrados en los planes, acciones y elementos de seguimiento de las políticas públicas.

Así, por ejemplo, el principio de la participación real debe ser garantizado, por lo que deben tenerse en cuenta las formas de asociatividad, los conflictos referentes a la alimentación y sus formas culturales de resolución, o los mecanismos de exigibilidad social que una comunidad ha desarrollado en su historia. Otro ejemplo donde puede evidenciarse el rol de la cultura tiene que ver con las formas de discriminación o de vulneración del DHAA ocurridas en un territorio (visibles en las inequidades en el acceso físico y económico a los alimentos), o con las expresiones de resiliencia y las estrategias del Estado para mitigarlas, donde puede evidenciarse que principios como la no discriminación, o la presencia del estado de derecho, están mediadas por la historia y la cultura de cada población donde se han presentado estas vulneraciones. La integración de los principios PANTHER en todas las políticas alimentarias, permite una mayor eficacia y eficiencia en la lucha contra el hambre y sus causas estructurales (FAO, 2012). Resulta imposible la aplicación de estos principios sin reconocer la cultura como un eje fundamental que configura múltiples estrategias de relacionamiento político, económico, territorial e identitario entre los actores en relación con su alimentación.

Reconociendo igualmente el DHAA como eje transformacional y enfoque integrativo para las políticas públicas y esfuerzos de reforma agraria en el país, resulta importante vislumbrar cómo sus escalas de realización, o formas de materialización, reconocen la cultura como aspecto fundamental. Así, las AA y la SOBAL tienen su razón de ser en las reivindicaciones históricas que parten de la defensa de las culturas y formas propias de comprender el territorio, las relaciones de género, la identidad, la interculturalidad, la biodiversidad y la organización social. Igualmente, la seguridad alimentaria y nutricional como enfoque hace énfasis en analizar y medir en los hogares, las dinámicas, percepciones y estrategias para afrontar el hambre y las situaciones de emergencia, lo que tiene una relación directa con la cultura alimentaria.



Teniendo en cuenta este panorama, este documento dará protagonismo a la cultura alimentaria principalmente en la dimensión de disponibilidad, dada la misionalidad de la UPRA en el sector agropecuario y pesquero, y dado que resulta estratégico este enfoque para los análisis realizados por la entidad. Esto, sin dejar atrás las diversas relaciones que, desde una visión de sistemas alimentarios, tienen las cuatro dimensiones del DHAA, sus principios y escalas de realización. Poner el lente desde lo cultural a la dimensión de disponibilidad contribuye al desarrollo de lecturas de contexto y a la toma de decisiones más adecuadas a las particularidades, vivencias y características del quienes producen y transportan nuestros alimentos, aportando a que UPRA y demás entidades del sector agropecuario y pesquero cuenten con herramientas para acercar sus abordajes técnicos a las características y formas de pensar propias de los actores con los que planifican e implementan las políticas públicas.

En esta perspectiva, en primera instancia se explorarán diversos abordajes presentados en la literatura donde la cultura alimentaria tiene un papel privilegiado como forma de comprensión respecto de actividades propias de la “producción de alimentos” como la recolección, la pesca, la cría y la producción en sí misma, incluyendo los aspectos logísticos propios de su distribución, almacenamiento o comercialización. Esto, como forma de establecer un panorama de las posibilidades y oportunidades para la inclusión de esta “variable” en los análisis sectoriales a nivel territorial, nacional e internacional. En esta sección se presentarán alternativas analíticas desde los estudios patrimoniales, análisis de poblaciones y demográficos, y desde enfoques diversos como el de agroecología, o el de análisis de alimentos silvestres como otras líneas gruesas donde se han desarrollado trabajos en esta temática en relación con el sector. En adición, se explorarán algunos retos metodológicos para el mapeo y la territorialización de la cultura alimentaria y para la inclusión del enfoque diferencial.

Un elemento importante es que esta revisión sobre la cultura alimentaria desde el sector productivo dará protagonismo a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC), reconociendo también la inclusión, como tema emergente para la UPRA, de la agricultura Étnica, que implica la ampliación de la sigla hacia una ACFEC.

La FAO, en su ya mencionada plataforma de conocimientos sobre agricultura familiar, reconoce también la diversidad cultural y territorial que se plasma en la multiplicidad de expresiones que tienen estos medios de vida, diferenciando, por ejemplo, la agricultura familiar de montaña, las comunidades pesqueras, los sistemas productivos de pueblos étnicos, así como sistemas agroforestales, pastoriles y agroecológicos. También resalta el papel fundamental de las mujeres y juventudes rurales en la pervivencia de la agricultura familiar (FAO, 2024).

Por tanto, en el marco del DHAA, se reconoce en este documento que la agricultura familiar campesina (donde prima la práctica de la agroecología) es: “aquella agricultura que se caracteriza por emplear principalmente mano de obra familiar; tiene una marcada dependencia por los bienes y servicios que le provee el entorno natural (ecológico) y su propio agroecosistema; trabaja a una escala de producción pequeña y altamente diversificada; desarrolla tecnologías propias y adaptadas a su condición ecológica, social y cultural; propicia justicia social y equidad; y, está inmersa en la dinámica de desarrollo de su comunidad y región” (Comunidad Andina, 2011, p. 11). Igualmente, es aquella donde son fuertes los lazos familiares y comunitarios y las prácticas de autoconsumo, y se presentan, en el marco de la producción de alimentos, una conjunción de conocimientos, prácticas, relaciones ecosistémicas, aspectos materiales y simbólicos tradicionales con gran arraigo e identidad territorial e histórica.

Con este panorama, se buscará plantear una lectura de la cultura alimentaria que, bajo el enfoque del DHAA y sus escalas de realización (SAN, SOBAL y AA), permita identificar sus alcances y alternativas de reconocimiento como forma de dinamizar y dar sostenibilidad a los sistemas alimentarios en el país y brindar una comprensión más profunda de los aspectos culturales de la ACFEC.

4.1 Panorama de los enfoques analíticos sobre la cultura alimentaria en relación con la producción de alimentos

A continuación, se presenta el panorama de los enfoques analíticos sobre la cultura alimentaria desde el sector productivo. Las miradas alrededor del tema son diversas, pero se englobaron en líneas gruesas como las lecturas patrimoniales, las demográficas-poblacionales, y las que provienen del enfoque diferencial o territorial. Con estas, se buscará enriquecer el panorama de categorías y posibilidades de análisis desde las dimensiones del DHAA.

4.1.1 Cultura alimentaria en los estudios patrimoniales sobre producción de alimentos

En las perspectivas de análisis de la cultura alimentaria, desde el sector agropecuario y pesquero, los estudios patrimoniales son tal vez los que más han tenido desarrollo en una discusión sobre la relación que tienen el acervo de conocimientos, tradiciones, prácticas y formas de transmisión de saberes referentes a la producción de alimentos. De manera general, el patrimonio cultural puede englobarse bajo los siguientes criterios:

- Para el contexto colombiano, el patrimonio cultural se define como:

[...] aquel que está constituido por todos los bienes materiales, las manifestaciones inmateriales, los productos y las representaciones de la cultura que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la lengua castellana, las lenguas y dialectos de las comunidades indígenas, negras y creoles, la tradición, el conocimiento ancestral, el paisaje cultural, las costumbres y los hábitos, así como los bienes materiales de naturaleza mueble e inmueble a los que se les atribuye, entre otros, especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico en ámbitos como el plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico o antropológico [...] Allí estarían incluidos los paisajes culturales, en los que existe una indisoluble relación entre el territorio y el patrimonio cultural y natural. (Ley 1185/2008, art 1.º; modifica la Ley 397/1997, art. 4.º)

- No requiere una declaratoria que lo reconozca como tal: los bienes y las manifestaciones característicos de una región o de un municipio en particular son expresión de la nacionalidad colombiana “[...] al ser la cultura en sus diversas manifestaciones fundamento de la nacionalidad y el Estado reconoce la igualdad y dignidad de todas las que conviven en el país” (CN, art. 70).
- Todas las manifestaciones culturales y los bienes a los que se les atribuyan un “especial interés histórico, artístico, científico, estético o simbólico” se constituyen, entonces, como patrimonio cultural de la nación, reconociéndoles así un valor patrimonial que no requiere ser catalogado o registrado como tal para ser reconocido, pues son las mismas comunidades las que lo otorgan. (Mejía, 2010).

Una lectura, referente al sector agropecuario y pesquero, desde el enfoque de patrimonio cultural, tiene que ver con lo planteado en la Política de Cocinas de Colombia (MinCultura, 2012), donde se reconoce el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; los cuales dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos. En esta política se establece una propuesta de *sistema culinario* donde un paso inicial y sumamente relevante es la “valoración y adquisición de los productos necesarios para la preparación de los alimentos” (pp. 24 y 25). En esta perspectiva, la producción de alimentos se privilegia como parte de ese sistema, donde se presentan un conjunto de prácticas y conocimientos claves tales como (MinCultura, 2012):

- Las formas como son valorados por cada persona, comunidad y sociedad los productos que sirven a la alimentación;
- Los saberes e indicadores sobre el estado de los alimentos y los sistemas de medida.

- El conocimiento sobre el estado de un producto en el mercado implica práctica y un saber especializado sobre las calidades de los productos, los procesos de maduración, los indicadores de enfermedad o maltrato y la procedencia.
- Tener un *buen ojo* para comprar los alimentos significa saber distinguir una fruta cosechada a destiempo, saber cuándo un producto está demasiado maduro, cuándo está maltratado, cuándo tiene enfermedades y si es o no fresco. Los cortes de carne tienen nombres diferentes según la región, y existen variaciones en los modos de medir y contar los productos en los mercados.
- La adquisición de alimentos en relación con los roles de género y generación en la organización familiar para la producción de alimentos o la elaboración de artesanías y herramientas.
- Las labores de transporte de agua de arroyos o jagüeyes, de leña y otros insumos.
- Los procesos de transformación y agregación de valor que resulta en productos elaborados, o comidas.
- Las dificultades de consecución de variedades tradicionales de diversos productos básicos para la alimentación debido a la desaparición de productos agrícolas o pecuarios en las parcelas campesinas.
- El deterioro y crisis de las economías campesinas por la puesta en marcha de políticas agropecuarias que han favorecido la homogeneización productiva, el desplazamiento forzado, las políticas públicas enfocadas exclusivamente en la rentabilidad, y la introducción y el fomento de tecnologías agropecuarias que van en detrimento de la producción tradicional.
- La base o matriz básica alimentaria que depende de la oferta ambiental y la oferta agropecuaria, donde son de gran importancia los conocimientos y prácticas tradicionales de los campesinos e indígenas asociadas a la conservación, el manejo e intercambio de semillas nativas y criollas.

Paisajes agropecuarios

Para comenzar el análisis de la cultura en el sector agropecuario, se destacan los desarrollos de la UPRA en relación con los *Paisajes agropecuarios*, donde de manera visible se ha avanzado en el análisis de las distintas modalidades de patrimonio para apreciar diferentes elementos de la producción agropecuaria que pueden ser considerados



patrimoniales. En la entidad, de forma específica, se reconocen los paisajes agropecuarios como “un tipo de paisaje cultural patrimonial en cualquier parte del territorio apto para el desarrollo agropecuario, resultado de la acción y la interacción entre la naturaleza y el ser humano a lo largo del tiempo”. En estos territorios, la apropiación está relacionada con los procesos afectivos, cognitivos e interactivos de su ordenamiento mediante prácticas y actividades que incluyen la agrícola forestal, pecuaria, acuícola y pesquera (Rincón, 2015).

Como instrumento para el análisis y la gestión de los paisajes agropecuarios, las cartas del paisaje agropecuario son instrumentos que:

- permiten construir acuerdos entre actores locales que busca facilitar la gestión de los paisajes agropecuarios en el territorio mediante orientaciones para su uso sostenible y su articulación con otros instrumentos de gestión, ordenamiento y planificación territorial.
- orientan acciones de protección y promoción del desarrollo local.
- se materializan con el establecimiento de un pacto territorial y una hoja de ruta para alcanzar los objetivos de calidad paisajística a partir de la visión concertada y deseada de un paisaje.²

Desde otra perspectiva relacionable con las cartas del paisaje y desde una mirada al patrimonio cultural, la FAO promueve en el mundo los Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM) que son, a grandes rasgos, agroecosistemas que surgieron a través de largos procesos de coevolución, siglos de interacción y sinergias culturales y biológicas entre los seres humanos y sus entornos rurales. La FAO ha designado 89 sistemas del patrimonio agrícola en 28 países, y actualmente, 10 nuevas propuestas de 7 países diferentes fueron presentadas (FAO, s.f.).

Patrimonio agrario

Además de estas lecturas de orden nacional sobre el *patrimonio cultural*, en relación con la producción agropecuaria, se resalta el concepto de *patrimonio agrario*, que se ha planteado desde una postura crítica y sistémica en relación con los análisis de la producción de alimentos:

El *Patrimonio agrario* está conformado por el conjunto de bienes naturales y culturales, materiales e inmateriales, generados o aprovechados por la actividad agraria a lo largo de la historia (...). A partir de esta definición, se busca desde una mirada integral reconocer amplísimo número y variedad de bienes que pueden ser considerados como integrantes del Patrimonio Agrario (Castillo., 2013, pp. 32 y 33).

² Para ampliar información, consulte las [Cartas de paisaje agropecuario](#).

Llama la atención el conjunto de posibilidades de análisis, que se obtienen de la lista de elementos que propone tener en cuenta el enfoque de Patrimonio Agrario. Según la Carta de Baeza (Castillo, 2013) se pueden incluir como parte del análisis de las culturas alimentarias asociadas a la producción de alimentos (Castillo, 2015):

- Bienes muebles (utensilios, aperos o herramientas utilizados para la labranza, transporte, almacenaje y manufactura de los cultivos y el ganado, documentos y objetos bibliográficos, etcétera)
- Bienes inmuebles singulares (elementos constructivos considerados singularmente: cortijos, huertas, centros de transformación agraria, graneros, cercados, eras, etcétera)
- Bienes inmuebles de conjunto o lineales (paisajes, asentamientos rurales, sistemas de riego, agroecosistemas singulares, vías pecuarias, caminos, etcétera)
- Patrimonio inmaterial (lingüística, creencias, rituales y actos festivos, conocimientos, gastronomía y cultura culinaria, técnicas artesanales, tesoros vivos, etcétera)
- Patrimonio natural y genético (variedades locales de cultivos, razas autóctonas de animales, semillas, suelos, vegetación y animales silvestres asociados, etcétera).

Igualmente, la literatura muestra que la visión del Patrimonio Agrario propone reorientar y reconocer otras fuentes de información referentes al análisis de la producción, por ejemplo, para el análisis del “patrimonio industrial agroalimentario” (donde los espacios agrarios son solo el paisaje en el que se sitúan las fábricas); o del patrimonio rural (lo que daría así cabida también a la agricultura urbana y periurbana) . También permitiría reorientar otros tipos de patrimonios que se suelen leer de forma independiente de la producción de alimentos, como el patrimonio gastronómico (Castillo, 2015).

La literatura sobre el *patrimonio agrario* plantea también una perspectiva crítica frente a crecientes propuestas patrimoniales relacionadas con determinados cultivos. Llamam la atención los casos europeos que resaltan el patrimonio vinícola o del vino (Pérez y Blánquez, 2013) o el patrimonio oleícola o del olivo (Palacios, Guerrero y Anta, 2005). De estas experiencias se ha generado una lista muy amplia de patrimonios de cultivos o productos derivados de estos cultivos, especialmente vinculados a la museología o el turismo: museo (ruta, patrimonio, cultura) de la naranja, de la cereza, del arroz, del trigo, del cáñamo, del olivo, etc. La crítica principal a estas perspectivas es que

[...] si bien resultan innovadoras, su singularización resulta contraproducente, desde el lente del patrimonio agrario, pues sitúan el objetivo en el cultivo o el producto elaborado a partir de él (el pan, la miel, la harina, el vino, el aceite, etc.) lo que ubica la actividad

agraria en un lugar menor, secundario, subordinado, desconociendo una visión más amplia que reconozca las amplitudes culturales, genéticas, sociales, medicinales, festivas, lingüísticas, etc., lo que termina borrando la presencia de lo agrario. (Castillo, 2015, p. 29)

Esta lectura, desde el Patrimonio Agrario, permite evidenciar la multidimensionalidad de la producción y disponibilidad de alimentos como actividad que no solo tiene implicaciones ambientales, económicas, biológicas, tecnológicas, hidráulicas, o sociales, sino que como actividad primaria dispone de una enorme capacidad para generar otros productos, conocimientos y actividades culturales más complejas, como por ejemplo todo lo referido a la manipulación, conservación o comercialización de los alimentos.

En relación con posibles análisis donde adquiere protagonismo la cultura alimentaria, frente al Patrimonio Agrícola, han sido los resultados del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), que realizó una aproximación —geográfica, temática, tipológica y cronológica— a los problemas de representatividad de la Lista del Patrimonio Mundial (Jokilehto, et. al., 2005).

De allí, se identificaron un conjunto de temáticas y tipologías, de las cuales se establecieron algunas directamente relacionadas con el Patrimonio Agrario. En la siguiente tabla se detallan las categorías de análisis utilizadas y su desarrollo. Como se observará a continuación, se identificaron las categorías donde es posible reconocer la diversidad de expresiones culturales presentes en el sector productivo:

Tabla 4. Categorías para análisis de la cultura alimentaria. ICOMOS (2005)

Categoría ICOMOS	Temáticas/tipologías
Creatividad y continuidad	<ul style="list-style-type: none"> • Arquitectura de carácter agrícola (granjas, establos, silos, etcétera) • Arquitectura industrial (fábricas, almacenes, gestión del agua, etcétera) • Asentamientos rurales • Lugares sagrados (a menudo, relacionados con la actividad agraria en diversas regiones).
Utilización de los recursos naturales	<ul style="list-style-type: none"> • Agricultura y producción alimentaria que incluye irrigación; agricultura y ganadería; pesca, caza y recolección; y sus manufacturas (pp188)

Fuente: elaboración propia.

Desde una perspectiva similar a la noción de patrimonio agrario, un trabajo adelantado desde la universidad de Holguín, en Cuba (López y Martínez, 2014), estableció la definición con fines pedagógicos que concibe el *patrimonio cultural campesino* como:

El espacio geográfico con valores estéticos e históricos, construcciones, instrumentos de trabajo y otros objetos utilitarios, creencias, costumbres, tradiciones, saberes y variante idiomática, que reflejan la herencia histórico-cultural y su adaptación al contexto rural.

Si bien los conceptos de *patrimonio agrario* y de *patrimonio cultural campesino* tienen muchos puntos de conexión entre sí, el segundo se diferencia del primero en que enfatiza las prácticas (técnicas) como aspectos culturales específicos y particulares muy importantes de la cultura campesina; da protagonismo a la *cultura material*: herramientas, objetos, insumos y materiales tradicionales; y otorga valor a lo lingüístico (los nombres, diversas prácticas y conocimientos materiales), como parte del desarrollo histórico (y científico) de la población campesina.

Con este trabajo, se establecieron recomendaciones desde una revisión de las prácticas culturales (especialmente concebidas para la asistencia técnica). En la siguiente tabla se presentan las diferentes categorías de análisis que podrán ser insumo para el estudio de las diversas expresiones, técnicas y prácticas culturales desarrolladas por la gran diversidad de productores de alimentos (López y Martínez, 2014). Cabe anotar que, el listado tiene una gran amplitud de denominaciones y se evidencia que requiere la adaptación a los contextos lingüísticos de cada territorio, donde estas actividades o aspectos tienen nombres y técnicas variadas.

Tabla 5. Categorías para análisis de la cultura alimentaria

Categoría Universidad de Holguín en Cuba	Aspectos centrales
Control de plagas	Fumigación, manejo de plagas (pájaros, insectos, etcétera), de su comportamiento en horas del día, y frecuencia de su control.
Utilización adecuada de la tierra con consumo mínimo de fertilizantes	Fertilización, aporque, arado, mezclas de capa vegetal, roturado, regadío, manejo de animales para labores de uso de la tierra.
Medidas de conservación del suelo	Mantenimiento de <i>cortinas forestales junto a los cauces de fuentes de agua</i> , surcado de la tierra para la siembra, tipo de arados para conservación del suelo, control de malas hierbas.
Combate contra las plantas dañinas	Vigilancia de los brotes de plantas, exterminio de hierbas dañinas y plantas invasoras.
Cuidado de las semillas	Producción de propias semillas para conservar la riqueza genética de las plantas cultivadas tradicionalmente; selección adecuada de las semillas; recolección de cepas; riegos y manejo de la tierra para el cuidado de semillas; formas de conservación natural de semillas.
Economía diversificada	Producción diversificada de familias o cooperativas; reducción de pérdidas económicas por daño de cultivos; producciones complementarias para el autoconsumo y remanentes para el mercado; tradición de aves de corral, ganado vacuno, bueyes, vacas lecheras o cerdos para la economía campesina sustentable; uso de cañadas u otros lugares no aptos para el cultivo para enriquecimiento de la dieta con otros alimentos (ejemplo gramíneas).
Instrumentos y técnicas de labranza, tiro y transporte	Conocimiento de las acciones para que los animales queden bien uncidos; cuidado de los animales; de los diferentes arados y su correspondencia con el tipo de tierra y cultivo; uso (cada vez menor) de carretas tradicionales, y culturas materiales asociadas.

Fuente: elaboración propia con datos de López y Martínez (2014).



Estas miradas del *patrimonio agrario* y el *patrimonio cultural campesino* tienen relevancia para la UPRA ya que permiten reconocer un conjunto de actividades y prácticas culturales vinculadas a diferentes cultivos y cadenas priorizadas por el sector.

Patrimonio agrobiocultural

El patrimonio biocultural, como enfoque, plantea diversas formas para comprender cómo la diversidad biológica y cultural se interconectan en las comunidades campesinas y pueblos étnicos. Como enfoque, resulta muy relevante para el análisis de la cultura en el sector agropecuario, pues brinda categorías de análisis que resaltan el conocimiento y prácticas ecológicas locales; la riqueza biológica de los territorios campesinos donde existe una gran diversidad de especies, paisajes, ecosistemas y diversidad genética que requiere protección; memoria, herencia y prácticas vivas que están en interacción con los ecosistemas que han sido modificados por intervención de las comunidades; y valores espirituales y conocimientos que atraviesan todo el sistema alimentario.

Llama la atención que este enfoque haya sido fundamental en el esfuerzo de la UPRA por comprender a profundidad la ACFC en el país. A partir del trabajo Caracterización y tipologías de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, con enfoque agrobiocultural (UPRA, 2024a), se establecieron cuatro tipologías de la ACFC, donde la cultura es un elemento sustancial en la medida en que partieron de la medición de la intensidad de cuatro variables: autoconsumo por parte de la familia, integración a los mercados, nivel de tecnología y uso de mano de obra externa sin perder la mano de obra familiar. En este estudio, UPRA planteó la existencia de al menos 55 sujetos agrobioculturales, por lo que la diversidad cultural resulta un elemento clave para el diseño de las políticas públicas. Esta diversificación de actividades y medios de vida se realiza predominantemente a través de la gestión y trabajo familiar, asociativo o comunitario, aunque también puede emplearse mano de obra contratada. El territorio y los actores que gestionan este sistema están estrechamente vinculados y coevolucionan combinando funciones económicas, sociales, ecológicas, políticas y culturales (UPRA, 2024a):

- Categoría T1: ACFC que no utiliza trabajadores permanentes y tampoco paga de jornales, es decir, el uso de la mano de obra corresponde al 100 % familiar y no tienen acceso a tecnología.
- Categoría T2: ACFC que no emplea trabajadores permanentes ni paga de jornales, es decir, el uso de la mano de obra corresponde al 100 % familiar; sin embargo, se diferencia de la primera, en que sí cuenta con acceso a tecnología.

- Categoría T3: ACFC que utiliza trabajadores permanentes y paga jornales, por lo que el porcentaje de mano de obra familiar se encuentra entre el 50 % y el 99 % y, al igual que la T1, no tienen acceso a tecnología.
- Categoría T4: ACFC que emplea trabajadores permanentes y paga jornales, por lo que el porcentaje de mano de obra familiar se encuentra entre el 50 % y el 99 % y, al igual que la categoría T2, también tienen acceso a tecnología.

Reconocer esta diversidad en los medios de vida campesinos, étnicos, familiares y comunitarios no solo contribuye con su acervo cultural y el fortalecimiento de los procesos agroalimentarios, sino también son fundamentales para encontrar soluciones frente a retos como el cambio climático, la protección de la biodiversidad, el desarrollo local y la conservación del patrimonio biocultural de la nación. Igualmente, este enfoque plantea oportunidades para analizar las presiones y las pérdidas de área e identidad cultural a que se ve sometida la ACFC a causa de los cambios del uso del suelo, cambios de destino económico de los predios, el fraccionamiento de la tierra rural agropecuaria y la expansión del suelo urbano (UPRA, 2024a).

De la mano del enfoque de Patrimonio Biocultural, un enfoque que resulta complementario y con análisis en el país por parte de FAO, tiene que ver con el análisis de los “activos intangibles” presentes en los sistemas agroalimentarios territoriales, considerándolos un resultado de las interacciones sociales y ecológicas en las que se crea y circula el patrimonio biocultural (que combina cosmovisiones, conocimientos y prácticas ancladas al territorio) (Ortiz, *et al.*, 2021).

Los activos intangibles son los elementos del patrimonio biocultural territorial que, con base en la identificación, reconocimiento, valoración y apropiación social de los agricultores familiares, pueden integrar dinámicas de activación, construcción y consolidación de sistemas agroalimentarios y económicos territorializados. Están vinculados a los conocimientos, significados, narrativas, usos y manejos que resultan de interacciones socioecológicas y que se traducen en el estado socioambiental y económico de los territorios. La valoración que se hace de ellos con el objetivo de integrarlos a la activación de los Sistemas Agroalimentarios Localizados y de los Sistemas Económicos Territoriales, como parte de procesos de desarrollo endógeno sostenible, incluye dimensiones económicas, socioculturales, ambientales y políticas (Ortiz, *et al.*, 2021).

Llama la atención desde este enfoque, que no todos los elementos que se derivan del patrimonio biocultural pueden ser integrados a dinámicas económicas territoriales. Se requiere identificar, valorar y definir de forma participativa, con el protagonismo de los agricultores familiares, los activos intangibles como aquellos elementos de su patrimonio biocultural que pueden ser integrados a dinámicas de activación de sistemas económicos y agroalimentarios (Ortiz *et. al*, 2021).

4.1.2 Enfoque de alimentos naturales y silvestres de importancia cultural

Otro enfoque relevante plantea que existen un conjunto de entornos alimentarios naturales que incluyen entornos alimentarios silvestres y cultivados (Bharucha y Jules, 2010), como bosques, campos y jardines (Ahmed y Herforth, 2017; Downs et al., 2020). Históricamente, los alimentos silvestres obtenidos a través de la caza, la pesca y el forrajeo en entornos alimentarios silvestres han sido componentes primarios de los sistemas alimentarios y siguen siendo valorados a nivel mundial por su contribución a múltiples dimensiones de la sostenibilidad (Kuhnlein y Receveur, 2007); (Bharucha y Jules, 2010); (Fowler y Turner, 1999) (Reyes et al., 2008)].

Desde el punto de vista medioambiental, la obtención sostenible de alimentos silvestres fomenta la gestión y la valoración de la biodiversidad, los recursos naturales y los ecosistemas. (Kuhnlein y Receveur, 2007). Desde el punto de vista de la salud humana, el consumo de alimentos silvestres contribuye a la seguridad alimentaria, a la diversidad alimentaria con aporte importante de nutrientes y a la calidad de la dieta al combatir las carencias de micronutrientes y las enfermedades crónicas gracias a sus ricos perfiles nutricionales y fitoquímicos (Vincetti, Eyzaguirre y Johns, 2008). Además, los alimentos silvestres forman parte del patrimonio cultural y contribuyen a crear un sentimiento de pertenencia a un lugar en el que los alimentos están entrelazados con la identidad de las comunidades y su entorno.

Desde este enfoque, resulta importante entonces para los ejercicios de valoración y análisis de la cultura alimentaria que adelante el sector, comprender que los alimentos silvestres son un importante recurso biocultural que contribuye a la identidad cultural, la calidad de la dieta, la diversidad dietética de alimentos ricos en nutrientes y la seguridad alimentaria mediante la reducción del coste de las dietas (Ahmed, et al., 2022). Por tanto, en las diferentes territorialidades fortalecidas por la política pública es importante tener en cuenta esta categoría de análisis como una forma de garantizar la disponibilidad de alimentos a nivel local, temática especialmente sensible y relevante en ciertas áreas con restricciones legales, áreas protegidas, y demás territorios donde se presentan actividades humanas (campesinas o étnicas) fuera de la frontera agrícola.

Entre las principales características de los *entornos alimentarios silvestres*, se encuentran (Bharucha y Jules, 2010):

- Se utilizan para cazar, pescar y alimentarse de diversas especies, como fauna silvestre, peces y plantas comestibles y medicinales.

- Representan la herencia cultural y los conocimientos ecológicos tradicionales, ya que las personas aprenden a cazar, pescar y buscar comida de los miembros mayores de sus familias. Las especies que cazan, pescan y buscan representan tanto la biodiversidad local como fuentes de alimentos ricos en nutrientes.
- Numerosas investigaciones documentan los conocimientos culturales especiales relativos a la identificación, recolección, preparación y procesamiento necesarios para utilizar y consumir alimentos silvestres (Fowler y Turner, 1999).
- Múltiples estudios documentan los perjuicios para la dieta y el bienestar asociados a la pérdida de los conocimientos ecológicos tradicionales (Fowler y Turner, 1999).
- Estas iniciativas deben tener una base local y una base cultural para cada contexto. Por ejemplo, contar historias es una forma culturalmente relevante de transmitir conocimientos ecológicos en muchas culturas indígenas (Kuhnlein y Receveur, 2007).

Desde este enfoque se ha planteado el concepto de *conservación para la nutrición*, que se define como “la preservación y gestión de la diversidad biocultural asociada a los entornos alimentarios silvestres, incluida la biodiversidad, los servicios ecosistémicos, los conocimientos ecológicos, los valores y las prácticas, con el objetivo de apoyar la salud humana y planetaria” (Bharucha y Jules, 2010).

Desde el análisis de alimentos silvestres, se reconoce que la conservación de los bosques como una intervención sensible a la nutrición proporciona una variedad de servicios ecosistémicos, como la polinización de la que dependen los cultivos alimentarios (Rasolofson, 2020), además de proporcionar nutrientes para la dieta humana (Fungo, 2016). Gergel (2020) destaca cómo los bosques son fuentes clave de diversidad dietética en entornos rurales. Esto, respalda la necesidad de conservar una variedad de entornos alimentarios silvestres como parte de la garantía del DHAA, reconociendo las prácticas culturales diversas de uso y apropiación de estos ecosistemas para la alimentación de las comunidades rurales y étnicas.

4.1.3 Enfoque demográfico-poblacional

El Consejo Asesor Técnico del Sistema Estadístico Nacional (CASEN) es la instancia asesora del Sistema Estadístico Nacional (SEN) de Colombia, en lo relacionado con la coordinación, metodologías, generación, pertinencia e intercambio de la producción de información estadística oficial.



La Sala Especializada de Salud, Bienestar Social y Demografía del CASEN desarrolló la nota estadística “Caracterización sociodemográfica del campesinado colombiano”, a partir de la información suministrada por el DANE (2023). La nota fue liderada por el Instituto de Estudios Interculturales de la Pontificia Universidad Javeriana de Cali, con el objetivo de “Construir una aproximación cuantitativa, descriptiva y exploratoria de las condiciones de vida de la población campesina, comparándola frente al universo de población no campesina”. Se ha buscado que el planteamiento anterior de cuenta de los datos desagregados por sexo, áreas rurales, urbanas, pertenencia étnica y geográfica, utilizando un enfoque descriptivo de los datos a través de porcentajes, tasas, promedios e intervalos de confianza de este.

Llama la atención, desde una lectura de la Cultura Alimentaria, que este ejercicio haya planteado diferentes oportunidades de análisis y caracterización del sujeto campesino, que se vinculan a los ejercicios reivindicativos de los movimientos sociales [...] desde los cuales las organizaciones sociales campesinas proponen que se reconozca su relación compleja con la naturaleza, sus territorialidades, así como sus manifestaciones culturales y organizativas. (DANE, 2023)

Producto de estos procesos reivindicativos, el campesinado colombiano se mira hoy en día ante el espejo de su identidad y se reconoce bajo un reflejo diverso: un campesinado de montaña y de selva, con tierra o siempre aspirando a poseerla; un amasijo trifásico de mineral, tierra y agua (p. 20).

El informe CASEN utilizó el trabajo constante desarrollado por el DANE, las entidades públicas y la sociedad civil, para desplegar operativamente las preguntas de autoidentificación campesina en los siguientes procesos estadísticos: Encuesta Nacional de Calidad de Vida (ECV), Encuesta Nacional de Uso del Tiempo (ENUT), Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH), Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA), Encuesta de Convivencia y Seguridad Ciudadana (ECSC) y Encuesta de Cultura Política (ECP). Bajo los instrumentos anteriores, el DANE ha buscado describir las características de la población campesina en términos de sus dinámicas territoriales, demográficas, sociales, económicas y de participación con cifras actualizadas a 2019, 2020 y 2021. (DANE, 2023)

De estos ejercicios, llama la atención el reconocimiento estadístico de los siguientes aspectos culturales del campesinado colombiano, que permiten la toma de decisiones en sus diferentes niveles territoriales y abren la puerta a una mayor comprensión de las dinámicas sociales que están implicadas en la vida campesina. En esta medida, a continuación, se presenta el panorama de temáticas (variables e indicadores) desarrolladas por el ejercicio estadístico (DANE, 2023):

Tabla 6. Categorías de caracterización sociodemográfica del campesinado (CAsEN) e Instituto de Estudios Interculturales de la Pontificia Universidad Javeriana de Cali, 2023.

Categoría estadística	Temáticas
Población campesina (Permite conocer el número de población que se autoidentifica como campesina).	<ul style="list-style-type: none"> • Población que se identifica subjetivamente como campesina y no campesina • Distribución de edades • Población campesina y no campesina por clase • Población campesina por clase y sexo
Educación y salud (Permite desarrollar análisis relacionados con el acceso a la alfabetización y educación rural, a servicios de salud, como alternativas para tomar decisiones que mejoren el acceso a estos derechos, y permitan reconocerlos como determinantes de la identidad y cultura campesina. Es transversal a las dimensiones del DHAA, y permite análisis desde las dimensiones de acceso y adecuación).	<ul style="list-style-type: none"> • Población campesina y no campesina que sabe leer y escribir por sexo • Población campesina y no campesina que sabe leer y escribir por clase • Población campesina y no campesina que actualmente estudia • Población campesina y no campesina que actualmente estudia por rango de edad • Razones para no asistir a los centros educativos por parte de la población campesina y no campesina • Máximo nivel educativo alcanzado en población campesina y no campesina que se encuentra estudiando • Población afiliada a alguna entidad de salud • Población afiliada a alguna entidad de seguridad social en salud por sexo • Razones de no afiliación a salud población campesina • Tipo de régimen contributivo de seguridad social • Calidad del servicio de la EPS o entidad de seguridad social en salud • Percepción en servicio EPS población campesina
Autorreconocimiento en la población campesina / autoidentificaciones interculturales/ Interseccionalidad identitaria con matices de género (Permite desarrollar análisis respecto de la interculturalidad, las relaciones interétnicas y las vulneraciones de derechos presentes en la población campesina y es transversal a las dimensiones del DHAA).	<ul style="list-style-type: none"> • Proporción población campesina versus no campesina nacional, por autorreconocimiento étnico • Proporción población campesina versus no campesina nacional, por autorreconocimiento étnico y sexo • Proporción población campesina nacional por etnia
Trabajo de la población campesina y no campesina (Permite relacionar aspectos culturales con la ocupación, el ingreso el uso del tiempo y el tipo de actividades de suministro de alimentos y otros aspectos materiales importantes para el autoconsumo y la comercialización de alimentos, incluyendo aspectos como la	<ul style="list-style-type: none"> • Población económicamente activa trimestre • Población ocupada trimestre por sexo. • Población desocupada trimestre por sexo • Ganancia neta por ocupación • Salarios promedio trabajo remunerado • Tiempo de trabajo en horas remunerado y no remunerado • Tiempo de trabajo en horas remunerado y no remunerado • Tiempo gastado para la obtención de agua • Población en edad de trabajar campesina y no campesina

Categoría estadística	Temáticas
<p>asociatividad y el trabajo con delimitaciones como la unidad productora agrícola (UPA). Desde el DHAA, tiene relevancia para la dimensión de disponibilidad y accesibilidad a los alimentos).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Población en edad de trabajar por trimestre • Población de fuerza laboral trimestre • Tasa global nacional de participación trimestre población campesina y no campesina por sexo. • Tasa global de participación trimestre campesinos y no campesinos • Tasa de ocupación trimestre campesino y no campesino por sexo • Población ocupada trimestre campesina y no campesina por sexo • Población desocupada trimestre campesina y no campesina • Tasa de desocupación trimestre población campesina y no campesina por sexo • Principales actividades económicas, por población campesina • Población campesina y no campesina por ocupación. • Tipo de trabajo por población campesina y no campesina según sexo. • Participación campesinos hombres y mujeres según el tipo de trabajo • Ganancia neta obtenido por su labor según población campesina y sexo • Tipo de trabajo según el sexo (porcentaje). • Población campesina y no campesina por tipo de trabajo • Actividades de suministro de alimentos población campesina por sexo (porcentaje). • Actividades de suministro de alimentos población no campesina según sexo (porcentaje). • Actividades de suministro de alimentos población campesina si el hombre o mujer participa o no en la actividad. • Actividades de suministro de alimentos población no campesina si el hombre o mujer participa o no en la actividad • Tiempo diario dedicado a actividades de suministro de alimentos por sexo y población (promedio). • Población campesina y no campesina que participan en actividades domésticas propias de otros hogares sin recibir pago • Población campesina y no campesina que trabaja en otros hogares sin pago según clase (porcentaje). • Tiempo diario dedicado a la realización de actividades según sexo y tipo de población campesina y no campesina • Actividades realizadas en el propio hogar campesino por sexo • Población campesinos versus no campesinos que realizaron actividades de plantar, cosecha, cuidar animales o agropecuaria o minería sin que le pagarán • Población campesina y no campesina que realizaron actividades de plantar, cosecha, cuidar animales, agropecuaria o minería por sexo • Población campesina y no campesina que trabajó en actividades de plantar, cosecha, cuidar animales, agropecuaria o minería en el propio hogar sin pago según sexo. • Participación en actividades de plantar, cosecha, cuidar animales o agropecuaria o minería según tipo de población (campesina y no campesina) y sexo del propio hogar

Categoría estadística	Temáticas
	<ul style="list-style-type: none"> • Horas de trabajo en actividades agropecuaria o de minería según tipo de población (campesina y no campesina) y sexo del propio hogar • Porcentaje de campesinos versus no campesinos que realizaron actividades de plantar, cosecha, cuidar animales o agropecuaria o minería en otros hogares sin que le pagarán • Porcentaje de hombres y mujeres que realizaron actividades de plantar, cosecha, cuidar animales o agropecuaria o minería, en otros hogares, comparación para población campesina respecto a no campesina • Población campesina que realizó algunas actividades de plantar, cosecha, cuidar animales o agropecuaria o minería en otros hogares según sexo • Horas semanales de trabajo en actividades de plantar, cosecha, cuidar animales o agropecuaria o minería según tipo de población (campesina y no campesina) y sexo en otros • Productores en condición de persona natural según población campesina y no campesina • Productores mujeres cabeza de familia según población campesina y no campesina. • Dedicación del productor en actividades de la Unidad Productora Agrícola por población campesina y no campesina • Dedicación a actividades de la Unidad Productora Agropecuaria por población campesina y no campesina por sexo
<p>Condiciones territoriales y de vivienda</p> <p>(Permite identificar la relación entre la cultura y los medios de vida, uso de agua, formalidad en la tenencia, y la vivienda como aspectos determinantes para la garantía del DHHA).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuente de agua utilizada para preparar alimentos • Servicio de acueducto las 24 horas del día por población • Disposición suficiente de fuentes de agua • Tipo de energía usada para cocinar por población • Servicios públicos, privados o comunales con los cuales cuenta la vivienda • Material predominante de las paredes exteriores de la vivienda • Material predominante de los pisos de la vivienda • Material predominante del techo de la vivienda • Tipo de vivienda en la que habitan por población • Tipo de ocupación en la vivienda • Población por nombres en la escritura • Población por fuente de suministro de agua
<p>Percepción de Seguridad</p> <p>(Evidencia los conflictos, la violencia y la percepción de seguridad como aspectos culturales, históricos y económicos que vulneran el derecho a la vida, y que configuran relaciones sociales problemáticas, o formas de resiliencia y resolución de conflictos comunitarios, los cuales</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad en el barrio y vereda • Percepción de la seguridad por tipo de población y sexo • Percepción de la seguridad en el barrio o vereda por tipo de población y clase • Razones de inseguridad para población campesina • Razones de inseguridad población campesina por sexo • Percepción sobre ser víctima de delitos por población campesina y no campesina • Percepción sobre ser víctimas de delitos por población campesina y no campesina por sexo

Categoría estadística	Temáticas
afectan los sistemas alimentarios, las dimensiones del DHAA y, especialmente, la sostenibilidad alimentaria).	<ul style="list-style-type: none"> • Percepción sobre ser víctimas de delitos por población campesina y no campesina por clase • Percepción de ser víctima de un delito en los próximos 12 meses por sexo • Listado de delitos de los que es posible ser víctima en los próximos 12 meses por población campesina y no campesina • Percepción de delitos de los que es posible ser víctima en los próximos 12 meses por población campesina y no campesina • Percepción de la lista de delitos de los que es posible ser víctima en los próximos 12 meses población campesina por sexo • Percepción de la seguridad en diferentes espacios por parte de la población campesina • Lugares en los que siente mayor inseguridad la población campesina (porcentaje). • Abandono forzado de tierras (porcentaje). • Desplazamiento en población campesina y no campesina por sexo (porcentaje). • Despojo forzado de tierras en productores que respondieron a las preguntas de campesinos por sexo
<p>Conectividad, plataformas y consumos culturales campesinos a partir de los instrumentos estadísticos vigentes</p> <p>(Evidencian las nuevas formas de socialización, comunicación, alfabetización, asociatividad y cambio cultural generacional, además de evidenciar alternativas para el desarrollo de estrategias intersectoriales de garantía de derechos a partir del acceso a TIC).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Medios de información por población y región • Frecuencia con la que utiliza internet por población • Principales razones por las que la población no usa internet • Lista de servicios para escuchar la señal de radio • Actividades de vida social realizadas por región • Lista de actividades culturales y tiempo dedicado por población • Actividades de vida social realizadas por región • Dispositivos electrónicos para utilizar internet • Población que utiliza computador portátil o de escritorio al menos una vez • Actividades realizadas en el computador por población • Lugares en los que se accede a internet por población
<p>Aspectos organizativos de la población campesina. Asociaciones campesinas en torno a la democracia, el progreso y el Gobierno.</p> <p>(Permite reconocer cómo se da la participación como principio fundamental para la garantía y exigibilidad del DHAA en las comunidades campesinas. Igualmente permite reconocer las formas culturales como se da la asociatividad y posibilidades para fortalecer el tejido social campesino).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asociación del término democracia por población y sexo • Sentimiento frente a democracia por región • Nivel de confianza de la población campesina en las instituciones • Nivel de No confianza de la población campesina en las instituciones por regiones • Nivel de No confianza de la población campesina en las instituciones por clase • Nivel de confianza de la población campesina en las instituciones por clase • Población que conoce los mecanismos de participación • Población campesina y no campesina que usa mecanismos de participación por sexo • Razones por las cuales la población campesina y no campesina usa mecanismos de participación por sexo • Tabla de razones que no motivan a participar por sexo • Participación en organizaciones por población

Categoría estadística	Temáticas
	<ul style="list-style-type: none"> • Asistencia a reuniones o contacto con alguno de los grupos, organizaciones o instancias consideradas por población y sexo • Asistencia en el último año a reuniones o contacto con alguno de los grupos, organizaciones o instancias consideradas por sexo • Población que considera que en Colombia Sí se protegen y garantizan los derechos en población campesina y no campesina • Población que considera que en Colombia Sí se protegen y garantizan los derechos en población campesina y no campesina por sexo • Población que No considera que en Colombia se protegen y garantiza por clase y población • Participación de población campesina y no campesina por clase • Razones para no utilizar los mecanismos de participación • Problemáticas experimentadas por la población • Lista de instrumentos de protección de derechos por población

Fuente: elaboración propia.

Como se observa, además de los datos poblacionales demográficos más tradicionales, este ejercicio permite reconocer como parte de los aspectos socioculturales y políticos que dinamizan los sistemas alimentarios aspectos como el acceso a la educación y salud; el autorreconocimiento y autoidentificaciones interculturales desde aspectos como la interseccionalidad, la identidad y el género; el trabajo, las condiciones territoriales y de vivienda; la percepción de seguridad; la conectividad, actividades y consumos culturales; los aspectos organizativos y asociativos; y la percepción sobre la democracia, el progreso y el Gobierno entre la población campesina, como aspectos sumamente estratégicos para los ejercicios de ordenamiento del suelo, priorización de alternativas productivas, caracterización de territorialidades, y en general, para una mayor comprensión de la frontera agrícola, sus usos y problemáticas urgentes.

4.1.4 Enfoque agroecológico

Valorando la agroecología como una disciplina científica, un conjunto de prácticas, un movimiento social y una ciencia, este enfoque tiene múltiples sinergias con la cultura alimentaria como marco de análisis. La agroecología estudia las interacciones ecológicas de los diferentes componentes del agroecosistema, como conjunto de prácticas, y busca sistemas agroalimentarios sostenibles que optimicen y estabilicen la producción, que se basen tanto en los conocimientos locales y tradicionales como en los de la ciencia moderna. Como movimiento social, impulsa la multifuncionalidad y sostenibilidad de la agricultura, promueve la justicia social, nutre la identidad y la cultura, y refuerza la viabilidad económica de las zonas rurales (MinAgricultura, Res.464/2017, Art.3).



La identidad cultural y el sentido del lugar suelen estar estrechamente ligados a los paisajes y los sistemas alimentarios. Dado que las personas y los ecosistemas han evolucionado juntos, las prácticas culturales y los conocimientos indígenas y tradicionales ofrecen una gran experiencia que puede inspirar soluciones agroecológicas. Tomando como guía este acervo de conocimientos tradicionales, la agroecología puede ayudar a aprovechar el potencial de los territorios para sustentar a sus gentes. Las formas de producción agroecológica también son importantes para las comunidades que habitan fuera de la frontera agrícola, en áreas de exclusión o de importancia ecológica, lo que permite una mayor sostenibilidad ambiental de los sistemas alimentarios.

En el mundo, y en Colombia cada día toman más fuerza acciones encaminadas hacia la promoción de la agroecología, la agroforestería comunitaria, los mercados de cercanía, la alimentación consciente y los arreglos silvopastoriles. Dichos sistemas encuentran su genealogía precisamente en los saberes, prácticas que por milenios y centurias han preservado comunidades campesinas, étnicas y comunitarias. Es allí en donde se encuentran las soluciones para regenerar paisajes diversos, detener la pérdida y degradación de suelos, disminuir la contaminación de fuentes hídricas, recuperar tejidos comunitarios, disminuir el hambre y la malnutrición, y construir economías más justas y solidarias (UPRA, 2024a).

El actual Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, Michael Fakhri, en su Informe a la Asamblea General de las Naciones Unidas (A/76/237 del 27 de julio de 2021) resaltó la *agroecología* como una respuesta firme a la crisis alimentaria actual, dado que esta procura producir alimentos que garantizan la prosperidad de las comunidades y los ecosistemas desde la experiencia y los saberes tradicionales; donde se exalta como una “disciplina científica que incluye el conocimiento experimental y la cultura con énfasis en la ecología de los ambientes agrícolas, que conduce con rapidez a la realización tangible del derecho a la alimentación” (§§. 13, 15 y 16) (Fakhri, 2021).

Cabe anotar que, como proceso de reivindicación de las prácticas productivas tradicionales, y por tanto de las culturas alimentarias de los diversos territorios del país, en el año 2024 se publica en el país la Política Nacional de Agroecología, la cual tiene por objeto fomentar las diversas agriculturas para la vida hacia la construcción de sistemas alimentarios territoriales sustentables, resilientes y equitativos que contribuyan a la transformación productiva, la soberanía alimentaria, la conservación de la biodiversidad y el buen vivir de la sociedad colombiana. Para el logro de esta apuesta de política pública, se han recogido las diversas reivindicaciones y experiencias de las organizaciones y procesos comunitarios, en los que se ha dado un valor primordial a las tradiciones y culturas alimentarias como foco para generar procesos de transición agroecológica.

4.1.5 Enfoque de género y cultura

En relación con la cultura alimentaria, resulta importante tener en cuenta el rol tan relevante de las mujeres en el desarrollo de estrategias de transmisión, protección y reproducción de los conocimientos en los entornos domésticos, comunitarios y organizativos. Muchos grupos de mujeres rurales focalizan su actuación en la producción de alimentos; en la crianza de animales; en la preservación y en la aclimatación de especies (por medio de bancos de semillas o de conservación en las propiedades); en la transmisión de conocimientos sobre la producción y uso de plantas medicinales, por poner algunos ejemplos. Muchas de esas actividades son poco valoradas socialmente, consideradas apenas «actividades complementarias» a los cultivos comerciales, que aparecerían como «principales» y bajo responsabilidad de los hombres (Cuéllar, Calle y Gallar, 2013, p. 59).

Las mujeres, en general, son responsables de la adquisición y preparación de los alimentos para la familia. En el ámbito rural es también parte de sus responsabilidades la producción directa de los alimentos, por medio de las huertas, pequeños animales, y transformación de productos como quesos, dulces o panes. Las mujeres son, aún, las principales involucradas en los temas de salud y educación de los hijos e hijas, siendo estratégicas para la promoción de hábitos saludables en el seno de la familia. En las áreas de salud, educación y servicios sociales (en los que se lidia con el cuidado de las personas y con la preparación para la vida), la amplia mayoría de las trabajadoras son mujeres: maestras, agentes de salud, enfermeras, nutricionistas, asistentes sociales, etc. Entretanto, normalmente, su conocimiento y su importancia como sujetos políticos son poco valorados y reconocidos. El número de mujeres que participan de procesos de decisión y que ocupan puestos de responsabilidad en las organizaciones públicas y de la sociedad civil vinculadas al tema, aún es desproporcional a su importancia estratégica (Cuéllar, Calle y Gallar, 2013).

Algunos temas y subtemas respecto de la cultura y su dependencia con las relaciones de género incluyen:

- Las formas de configuración de las relaciones de género como un asunto familiar que configura roles, formas de ser, prácticas y actitudes en torno a la producción. Así, la conformación de la familia y la educación (legado agrícola, experiencias compartidas, inculcación de valores); el “carácter fuerte” (ética de trabajo/pasión, no se permiten debilidades); y factores estresantes únicos (competencia, condiciones laborales, entorno de género), hacen parte de estas formas.
- Algunos ejemplos visibles en la literatura han analizado las ideas de masculinidad y feminidad tal como se articulan en la representación del paisaje rural entre familias campesinas. En estos discursos, el “buen agricultor” es aquel que tiene una comprensión

innata de la naturaleza. Este sentimiento de simpatía por la tierra está asociado en algunos casos con la agricultura campesina tradicional. Por el contrario, la actitud alienada y explotadora hacia la naturaleza estaría asociada con la agricultura moderna. Se argumenta que esta retórica del paisaje y la identidad reproduce ideologías patriarcales que excluyen y marginan a las mujeres de la agricultura. El verdadero agricultor solo puede ser un hombre porque se considera que solo los hombres tienen esta conexión natural con la tierra. Por el contrario, las mujeres se definen por su falta de conexión con la agricultura y la tierra (Cuéllar, Calle y Gallar, 2013).

- Existe un acuerdo generalizado en que, aunque procesos más amplios de reestructuración agrícola y rural en Occidente han conducido a cambios en las relaciones de género, las mujeres campesinas todavía están marginadas de la producción agrícola (Barthez, 1986; Buttel y Gillespie, 1984; Berlan y Gasson, 1991; y Leckie, 1993)

- A medida que las familias campesinas han recurrido a la pluriactividad o la diversificación, un número cada vez mayor de mujeres ha aceptado un empleo remunerado fuera del campo o se ha dedicado a una actividad no agrícola en el campo. Las esposas de los agricultores que trabajan en las explotaciones agrícolas se ven excluidas de trabajar la tierra y utilizar maquinaria agrícola. En consecuencia, el trabajo de las mujeres en la granja se ha reducido al cuidado de los animales y a tareas definidas como secundarias (Gidakou, 1999).

- Además, las mujeres que trabajan dentro o fuera de la finca siguen siendo responsables del cuidado de los niños y del trabajo doméstico, así como de contribuir con las labores agrícolas de su pareja o núcleo familiar y a las labores administrativas de la finca (Stratigaki, 1988 y Symes, 1991). Estas perspectivas subsumen la importante participación de las mujeres en labores como la pesca, el transporte, la elaboración de herramientas o insumos para la producción, el análisis financiero y el manejo de las economías domésticas o comunitarias; y ciertos trabajos que implican riesgos (Cuéllar, Calle y Gallar, 2013).

Desde otra perspectiva, llama la atención que existen algunos roles que aunque pueden o son compartidos por hombres y mujeres, tienen una asociación especialmente masculina en su desarrollo. Desde la cultura alimentaria, emergen como formas de reproducción social, educación y transmisión de conocimientos, que se materializan en prácticas relacionadas con la enseñanza (transmisión de conocimientos a otros hombres) o el trabajo en ciertas actividades como: manejo de sistemas de riego e instalación de mangueras; mantenimiento de pozos, jagueyes y otras fuentes de agua; transporte de agua; labores de reforestación; control del fuego en quemas controladas; mitigación de incendios; u obtención de leña y carbón.

También se observa que el rol de los hombres no es único pero si importante y frecuente en labores asociadas a la producción como: mecánica de vehículos (motos, lanchas, tractores); instalación y reparación de artículos eléctricos o de combustible (motobombas, iluminación, sierras, guadañas); transporte de alimentos e insumos agrícolas; domesticación de animales de transporte; castrado y sacrificio de animales; destilación de alcoholes artesanales; cacería y recolección de especies (ubicadas en lugares de acceso difícil, venenosas o no); labores de seguridad y vigilancia; trabajos de limpieza de terrenos; labores de construcción de viviendas (artesanales o con materiales de construcción industrializados); reparación de herramientas; control de plagas; labores de carga; entre otras actividades.

Desde un análisis cultural, además de las visibles inequidades y asimetrías en las relaciones de género, también es posible observar múltiples prácticas y trabajos que son colaborativos entre géneros y diferentes edades, se asocian a la diversa y compleja cultura material usada en la producción de alimentos, y solo pueden enseñarse de generación en generación, mediante la práctica, la observación y en muchos casos, mediante el trabajo físico o la experiencia obtenida durante muchos años. Para el sector agropecuario, el reconocimiento de los roles, relevancia y características de estas prácticas permite comprender mejor el funcionamiento de los sistemas alimentarios, y poder localizar de manera más acertada los objetivos de las políticas públicas.

4.1.6 Campesinado como sujeto de derechos

Vale la pena reconocer que la cultura, como atributo sustancial para el análisis, fortalecimiento y reivindicación de derechos de esta población, toma mucha fuerza como parte de diversos pactos, declaraciones y directrices internacionales.³ Desde el articulado

³ Como antecedentes donde la cultura del campesinado es reconocida de manera implícita o explícita como primordial, se evidencian, por ejemplo:

- Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC) (1966).
- Declaraciones Soberanía Alimentaria Vía Campesina (1996) y Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria (FMSA) (La Habana, 2001).
- Declaración de Nyéléni, Malí. Movimiento global para la *Soberanía Alimentaria* (2007).
- Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada (2004).
- Ley Marco Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria de Parlamento Latinoamericano (Parlatino) (2012).
- Directrices voluntarias sobre la gobernanza responsable de la tenencia de la tierra, la pesca y los bosques (2012).
- Directrices voluntarias para lograr la sostenibilidad de la pesca en pequeña escala (2015).
- Resolución 464 Colombia (2017).
- Directrices voluntarias para la gestión sostenible de los suelos (2017).
- Directrices voluntarias sobre los sistemas alimentarios y la nutrición (2021).
- Directrices voluntarias sobre la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres y las niñas (2023).



de la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos Campesinos y Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales (UNDROP), la cual fue adoptada por la Asamblea General de la ONU en 2018 (La Vía Campesina y Holin, 2020). Esta establece los derechos de los campesinos y pescadores a pequeña escala que alimentan a la mayor parte de la población mundial y, sin embargo, a menudo luchan contra las leyes y políticas estatales que promueven la agroindustria y las industrias extractivas, así como el acaparamiento de tierras y océanos (FIAN, 2022).

Diversos artículos de esta Declaración reconocen la cultura como pilar fundamental de los derechos campesinos:

- Los campesinos son libres e iguales a todas las demás poblaciones y tienen derecho a no ser objeto de ningún tipo de discriminación en el ejercicio de sus derechos, en particular la discriminación fundada en su situación económica, social y cultural (art. 2.3).
- Los campesinos tienen derecho a la soberanía alimentaria, que comprende el derecho a una alimentación saludable y culturalmente apropiada, producida mediante métodos ecológicamente racionales y sostenibles, y el derecho a definir sus propios sistemas de alimentación y agricultura (art. 2.5).
- Los campesinos tienen derecho a una alimentación adecuada, saludable, nutritiva y asequible y a mantener su cultura alimentaria tradicional (art. 3.4). De otro lado, el derecho a determinar o rechazar las variedades de semillas y plantas que consideren desde el punto de vista económico, ecológico y cultural (arts. 5.1 y 5.2).
- Los campesinos tienen derecho a conservar y ampliar sus conocimientos locales sobre agricultura, pesca y ganadería (art. 5.4). También tienen derecho a escoger sus propios productos y variedades y los métodos de la agricultura, la pesca o la ganadería, individual o colectivamente (art. 5.6).
- Los campesinos tienen derecho a utilizar su propia tecnología o la tecnología que escojan guiados por el principio de proteger la salud humana y preservar el medio ambiente. También el derecho a cultivar y desarrollar sus propias variedades e intercambiar, dar o vender sus semillas (arts. 5.1 y 5.2).
- Los campesinos tienen derecho a obtener asistencia técnica, herramientas de producción y demás tecnología apropiada para aumentar su productividad, respetando sus valores sociales, culturales y éticos (art. 6.2).

- Los campesinos tienen derecho al reconocimiento y la protección de su cultura y de los valores de la agricultura local (art. 9.1); a desarrollar y preservar los conocimientos agrícolas locales (art. 9.2); a rechazar las intervenciones que puedan destruir los valores de la agricultura local (art. 9.3), y a expresar su espiritualidad, individual o colectivamente (art. 9.4).
- Los campesinos tienen derecho a la libertad de asociación con otros y a expresar su opinión de acuerdo con sus tradiciones y cultura, por ejemplo mediante demandas, peticiones y movilizaciones a nivel local, regional, nacional e internacional (art. 12.1); a fundar organizaciones independientes campesinas, sindicatos, cooperativas o cualquier otra organización o asociación para la protección de sus intereses, y a afiliarse a esas entidades (art. 12.2); e individual o colectivamente, tienen derecho a expresarse por conducto de sus costumbres y su idioma, cultura, religión, idioma literario y arte locales (art. 12.3).

En el caso colombiano, retomando lo planteado por la UNDROP, el Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH) de Colombia (Saade, 2020), a través de un ejercicio adelantado con una mesa de expertos y expertas en el tema, se conectó y acercó a las dimensiones de “lo agrario” entrando en diálogo con estas perspectivas patrimoniales, y especialmente dando énfasis a una dimensión productiva con sus características.

Con este proceso, para el caso colombiano se plantearon diversas alternativas de análisis, comprensión (y en cierta medida nociones para el desarrollo de indicadores), en relación con las dimensiones de ese sujeto campesino. Para los análisis de la cultura alimentaria desde el sector productivo resultan imprescindibles, al plantear la complejidad que presenta lo cultural en el universo del sector productivo. A continuación, se exponen los elementos centrales planteados por cada dimensión (territorial, cultural, productiva y organizativa) que tienen en algunos casos relación con las perspectivas de Patrimonio agrario y con los instrumentos de Carta de Paisaje Agropecuario:

Dimensión territorial

Desde la dimensión territorial planteada por el ejercicio del ICANH, se expone que el sujeto campesino es un sujeto territorialmente diverso, que tiene diferentes maneras de apropiar el entorno y obtienen productos e ingresos con los que procuran su subsistencia, los cuales son también la base para la construcción de redes y relaciones con su comunidad. En esta medida, la vida campesina se constituye en una red de vínculos sociales expresada territorialmente en comunidades, veredas, corregimientos, minas, playones, entre otros, y se desarrolla en asociación con los ecosistemas, lo que configura su diversidad (Saade, 2020).

A partir de esto se presentan las categorías planteadas para la comprensión de la dimensión: vínculos; tenencia y uso de la tierra; relación que establecen con el medio ambiente y los recursos naturales; relaciones urbano-rurales; conflicto interno y desplazamiento forzado (Saade, 2020). Llama la atención que la cultura alimentaria resulta un elemento altamente dinamizador de cada una de estas categorías, y que configura la diversidad de formas como el campesinado se apropia, usa, se mueve, transforma y habita el territorio:

Tabla 7. Dimensión territorial del sujeto campesino

Dimensión	Atributos/Ejes	Principales características
Territorial Permite el reconocimiento de sus diferencias regionales como un elemento esencial en su relación con el Estado, su entorno, sus actividades, la naturaleza y sus decisiones políticas, culturales e institucionales. (Saade, 2020)	Vínculos	<ul style="list-style-type: none"> • Se refieren a las formas en la que los campesinos establecen su articulación con la tierra. • Fundamentados en lazos familiares, comunitarios y asociativos del territorio en el que viven. • Determinan, los modelos productivos y las formas de asociación económica con otros actores del territorio y de los mercados.
	Tenencia y uso de la tierra	<ul style="list-style-type: none"> • La pequeña y la mediana propiedad, así como no tener tierras suficientes o carecer por completo de ellas, hacen parte de los rasgos que actualmente distinguen al campesino colombiano. • Implica la necesidad de distinguir entre la formalidad e informalidad en los títulos de propiedad. • Plantea el reto de diferenciar la pequeña y mediana propiedad de acuerdo con los estándares de la unidad agrícola familiar (UAF) de reforma agraria, por zonas relativamente homogéneas en cada departamento.
	Relación que establecen con el medio ambiente y los recursos naturales	<ul style="list-style-type: none"> • Resulta determinante de los tipos de actividad económica que desarrolla el campesino y de la sostenibilidad de sus comunidades y entornos. • Es definitiva para la resiliencia y permanencia de una comunidad campesina en un territorio determinado.
	Relaciones urbano-rurales	<ul style="list-style-type: none"> • Expresa la conexión del campesino con otros territorios y actores (urbanos o rurales). • Determina el tipo de sistemas productivos, de actividades económicas, sociales y culturales que los individuos y sus hogares desarrollan.
	Conflicto interno y desplazamiento forzado	<ul style="list-style-type: none"> • Se relaciona con el contexto de violencia y desplazamiento forzado. • Un porcentaje de los campesinos que han tenido que abandonar su tierra y su territorio en Colombia se han integrado a nuevos modos de vida o esperan retornar. • Plantea la urgencia de caracterizar este fenómeno y sus impactos dentro de la conceptualización del campesinado en Colombia.

Fuente: elaboración propia, con base en ICANH (2020).

Desde esta dimensión, los territorios campesinos se definen y se caracterizan en el marco de su relación con el espacio físico en el que viven y del conjunto de interacciones sociales, económicas, históricas y culturales que establecen. Es posible decir, entonces, que el espacio propiamente rural exhibe una creciente interacción con las áreas urbanas y viceversa (...) *no necesariamente es un espacio geográfico delimitado en términos políticos y administrativos* (...) las y los campesinos se desenvuelven en estos que hacen parte de su territorio como red fundamental de supervivencia (Saade, 2020).

Dimensión cultural

El campesino es un sujeto colectivo, de carácter intercultural en su configuración histórica, pues sus relaciones se tejen y han tejido con otras comunidades tanto rurales como urbanas. Estas prácticas son de carácter colectivo que se transmiten de generación en generación y son dinámicas dado que cambian con el tiempo y obedecen a las condiciones específicas de cada territorio. Tienen un contenido simbólico que se expresa en la vida cotidiana de las personas y comunidades.

A continuación, se presentan las categorías planteadas para la comprensión del campesinado desde esta dimensión: diversidad cultural; diversidad social; formas de reproducción cultural; identidades, arraigos e identificaciones; y concepciones y conocimientos (Saade, 2020).

Tabla 8. Dimensión cultural del sujeto campesino

Dimensión	Atributos/Ejes	Principales características
Dimensión cultural Se vincula a todas aquellas prácticas y formas de expresión asociadas con memorias, tradiciones y formas de identificación (Saade, 2020).	Diversidad cultural del campesinado	<ul style="list-style-type: none"> • Expresa las historias diversas y el dinamismo propio, y la heterogeneidad cultural de las comunidades campesinas (incluyendo migraciones urbano-rurales, desplazamientos forzados y de desposesión territorial, así como intensas relaciones interculturales con las poblaciones étnicas). • Existen diferentes formas de vida campesina de acuerdo con la alta diversidad regional de la ruralidad colombiana.
	Diversidad social del campesinado	<ul style="list-style-type: none"> • La configuración histórica del campesinado remite a procesos de estratificación y de diferenciación social que inciden en las concepciones y prácticas culturales campesinas.
	Formas de reproducción cultural campesinas	<ul style="list-style-type: none"> • Estas formas persisten, se transforman y se consolidan al poner en práctica estrategias de autorreproducción (desde la tradición oral y la reconstrucción de la memoria individual y colectiva) transmitidas entre generaciones. • Implica la generación de escenarios de cohesión social y de gestión comunitaria de conflictos.

Dimensión	Atributos/Ejes	Principales características
	Identidades, arraigos e identificaciones campesinas	<ul style="list-style-type: none"> • Los campesinos son un sujeto que se autoidentifica como tal, que viene de o existe generalmente en la ruralidad y que expresa sus marcadores de identidad en relación profunda con el trabajo de la tierra y la naturaleza, con las diversas formas de articulación con el mercado, y con los territorios y las regiones de los que forma parte. • Expresan su vinculación con ancestros campesinos (así provengan de otras zonas) y con su propia descendencia.
	Concepciones y conocimientos campesinos	<ul style="list-style-type: none"> • En sus prácticas cotidianas, así como en sus festividades, las comunidades campesinas generan y transmiten visiones y representaciones del mundo, así como practican creencias y otros tipos de lazos con lo sagrado. • Se concretan en la interpretación del clima, manejos del tiempo, celebración de festividades, formas de trabajo colectivas, prácticas culinarias, prácticas de conservación de la naturaleza y de la biodiversidad, así como en modos de intercambio y comercialización. • Las prácticas, manejos y valoraciones de los campesinos en torno a la naturaleza están basados en un conocimiento local que les permite vincularse de manera práctica con las propiedades de los ecosistemas y su preservación, y acomodarse a las limitaciones, potencialidades y dinámicas del ambiente en aras de permanecer como cultura campesina. • Estos saberes son resultado de una acumulación de conocimientos sobre el entorno natural: el manejo del agua, las técnicas de cultivo, los cuidados de los suelos, la cría de animales, la alimentación, las lecturas del clima, por ejemplo.

Fuente: elaboración propia con base en ICANH (2020).

La vitalidad cultural de las comunidades campesinas se expresa en sistemas de valores, tradiciones y prácticas compartidas, que son susceptibles de ser caracterizadas. Tales formas de expresión incluyen: (1) *conocimientos tradicionales campesinos*: formas de educación campesina y culinaria; conservación, recuperación y cuidado de semillas nativas o tradicionales, y medicina tradicional; (2) *prácticas económico-productivas*, de conservación y conocimiento de la naturaleza, producción artesanal, formas propias de intercambio y mercados; (3) *prácticas relacionadas con el territorio y el hábitat*: historia oral, utilización de espacios culturales, construcción tradicional (viviendas o acueductos comunitarios), territorialidad y organización social; y (4) *fiestas, deportes y artes populares*: festividades tradicionales o religiosas, artes populares y deportes tradicionales (Saade, 2020).

Dimensión productiva

Al dar protagonismo a la cultura alimentaria en la producción de alimentos, esta dimensión es de mucha relevancia, al comprender al sujeto campesino como un sujeto multi-pluri-activo desde el punto de vista económico. De este modo, el campesino se inserta en el mercado laboral de forma variable según se trate de su propia unidad familiar o de otros hogares. Su lógica económica se fundamenta en la búsqueda del beneficio en su núcleo de acción familiar; por lo tanto, el balance está dado en pro de cubrir las necesidades de su hogar y su red de apoyo (Saade, 2020).

A continuación, se presentan las categorías planteadas para la comprensión del campesinado en la dimensión: autoconsumo y participación en el mercado; inserción en el mercado laboral de la fuerza de trabajo campesina; relación del trabajo campesino con su cualidad como productor de alimentos, valores de uso y materias primas como elemento central en su caracterización; trabajo no remunerado y labores de cuidado (Saade, 2020).

Tabla 9. Dimensión productiva del sujeto campesino

Dimensión	Atributos/Ejes	Principales características
Dimensión productiva Además de la estrecha vinculación con la tierra a través de actividades agropecuarias, son clave otras actividades rurales que construye con los diversos ecosistemas y con el manejo de la biodiversidad para su subsistencia, además de prácticas productivas distintas a las actividades primarias, como la transformación de los recursos naturales, la manufactura de artesanías, la elaboración de alimentos o bebidas en el hogar, o prestación de servicios relacionados con el turismo. (Saade, 2020).	Autoconsumo y participación en el mercado	<ul style="list-style-type: none"> • El campesino trabaja para el autoconsumo y para generar productos y materias primas destinadas a su autorreproducción, a la circulación en el mercado y al mantenimiento de bienes públicos y comunes. • Su producción puede combinar, en proporciones variables, el autoconsumo y la generación de excedentes para la participación en mercados de distinto orden o intercambios no monetarios.
	Inserción en el mercado laboral de la fuerza de trabajo campesina	<ul style="list-style-type: none"> • Históricamente el sujeto campesino ha tenido una vinculación precaria al mercado laboral, lo cual ha conducido al establecimiento de relaciones de trabajo asimétricas. • Se relaciona con las valoraciones sobre la pobreza, la desigualdad, la desprotección y la ausencia de políticas públicas focalizadas en la población campesina.
	Trabajo campesino en relación con su cualidad como productor de alimentos, valores de uso y materias primas es central en su caracterización	<ul style="list-style-type: none"> • La producción de alimentos es estratégica para la diversidad, seguridad y soberanía alimentaria. • Implica la relación de trabajo con la naturaleza en los manejos de la biodiversidad, y las actividades económicas altamente diversificadas, en correspondencia con los contextos locales y regionales.

Dimensión	Atributos/Ejes	Principales características
	Trabajo no remunerado y labores de cuidado	<ul style="list-style-type: none"> Los miembros del hogar, en especial las mujeres, realizan labores productivas, domésticas y de cuidado no remuneradas, que son esenciales para la reproducción de las familias y las comunidades, así como para la generación de riqueza.

Fuente: elaboración propia con base en ICANH (2020).

El campesino trabaja desde diferentes frentes por su subsistencia y para generar excedentes productivos que le permitan mejorar su calidad de vida y relacionarse con su entorno natural. Manteniendo diversas relaciones de producción con el conjunto de los recursos naturales y circuitos productivos de los que forma parte. También destina parte de su trabajo a mantener intercambios que fortalezcan los lazos en el territorio y le permitan participar en ciertos contextos de mercado (Saade, 2020).

Dimensión organizativa

El sujeto campesino se ha constituido en dinámicas que procuran su reconocimiento y participación ciudadana, que han formado y forman parte de la vida política nacional. Estas comunidades y sus organizaciones despliegan modos de relacionamiento social de larga data que hacen posibles sus vidas colectivas, así como han incorporado renovadas maneras de organización social y política para dar respuesta a nuevos contextos. Estas redes organizativas trascienden los territorios campesinos, se extienden a los municipios y más allá de ellos, y establecen vínculos sociales, culturales, económicos y políticos, a través de los cuales desarrollan su producción y su fuerza laboral, adquieren bienes y servicios y afianzan su arraigo territorial. Con estos lazos buscan mejorar sus condiciones de vida como campesinos.

A continuación, se presentan las categorías planteadas para la comprensión del campesinado desde esta dimensión: familia campesina; mujer campesina; organizaciones sociales; participación; y, autonomía (Saade, 2020).

Tabla 10. Dimensión organizativa del sujeto campesino

Dimensión	Atributos/Ejes	Principales características
Dimensión organizativa Como parte de su distribución geográfica, las comunidades campesinas constituyen redes de relaciones	Familia campesina	<ul style="list-style-type: none"> Relación social básica de la vida campesina. Desde ella se lleva a cabo la socialización primaria como jefe de hogar, se adquieren y reproducen conocimientos sobre la producción y se ejercita la participación en la toma de decisiones colectivas referentes a lo productivo, fortaleciendo la identidad campesina.

Dimensión	Atributos/Ejes	Principales características
familiares y extrafamiliares dispuestas para asegurar su supervivencia y ampliar su acceso a recursos y mercados (Saade, 2020).	Mujer campesina	<ul style="list-style-type: none"> Las mujeres desempeñan un papel preponderante en las cotidianidades que garantizan la reproducción social del campesinado. Su trabajo, generalmente no remunerado, es vital para la producción y la salvaguarda de la familia campesina. Su presencia ha sido destacada en las organizaciones del campesinado para el avance de las agendas campesinas en torno al acceso a la tierra, el reconocimiento de los campesinos y la búsqueda de participación y políticas públicas focalizadas.
	Las organizaciones sociales	<ul style="list-style-type: none"> Construyen espacios autónomos o de incidencia, como los comités municipales, juntas de acción comunal (JAC) o juntas de colonos. Permiten la gestión y la resolución de conflictos mediante unos mecanismos propios de justicia, que buscan la buena convivencia o la creación de elementos de seguridad autónomos (ejemplo: guardia campesina).
	Participación	<ul style="list-style-type: none"> El campesino a través de sus experiencias político-organizativas se ha conformado en relación con la reivindicación y la exigibilidad de sus derechos ciudadanos y el reconocimiento de estos por parte del Estado, en el contexto de las condiciones particulares campesinas. Su autoafirmación como sujeto político ha sido expresada en su participación y liderazgo en diversos espacios de movilización y lucha social durante décadas. La compleja agregación de sistemas asociativos campesinos produce configuraciones sociopolíticas para la organización del territorio que se expresan: en veredas, frentes de colonización, municipios, bordes urbano-rurales, y territorialidades veredales y municipales de la Asociación Nacional de Usuarios Campesinos de Colombia (ANUC), las dignidades agropecuarias, las zonas de reservas campesinas y los territorios campesinos agroalimentarios, todos provenientes de dinámicas organizativas campesinas.
	Autonomía	<ul style="list-style-type: none"> Un elemento central de la vida campesina y de su resistencia histórica a la desaparición es la lucha por la autonomía, tanto de la familia como de la comunidad campesina. Se expresa en la necesidad de actuar de forma autónoma sobre sí y con su comunidad: y en las luchas para decidir qué, cuándo, dónde, cómo y para quién sembrar, cosechar, consumir y vender, en un contexto de economía de mercado e inserción en ella, preservando sus tradiciones.

Fuente: elaboración propia con base en ICANH, 2020.



Las estrategias para enfrentar las asimetrías y vulnerabilidades a las que están expuestos contemplan formas de resistencia y racionalidad en la utilización de los recursos. En la construcción y el ejercicio de estas estrategias de articulación y autoprotección se expresa la actual búsqueda de autonomía por parte de las comunidades campesinas. (Saade, 2020).

Posteriormente, a partir de todos estos antecedentes y reivindicaciones de las organizaciones campesinas, se establece el Acto Legislativo N.º 01 de 2023, *Por medio del cual se reconoce al campesinado como sujeto de especial protección constitucional*, modifica el Art. 64 de la Constitución Nacional y plantea que “es deber del Estado promover el acceso progresivo a la propiedad de la tierra del campesinado y de los trabajadores agrarios, en forma individual o asociativa”.

También define al campesinado, de manera que reconoce su diversidad, sus relaciones interculturales y su multidimensionalidad; en efecto, sitúa las culturas campesinas como protagonistas:

Sujeto de derechos y de especial protección, tiene un particular relacionamiento con la tierra basado en la producción de alimentos en garantía de la soberanía alimentaria, sus formas de territorialidad campesina, condiciones geográficas, demográficas, organizativas y culturales que lo distingue de otros grupos sociales. El Estado reconoce la dimensión económica, social, cultural, política y ambiental del campesinado, así como aquellas que le sean reconocidas y velará por la protección, respeto y garantía de sus derechos individuales y colectivos, con el objetivo de lograr la igualdad material desde un enfoque de género, etario y territorial, el acceso a bienes y derechos como a la educación de calidad con pertinencia, la vivienda, la salud, los servicios públicos domiciliarios, vías terciarias, la tierra, el territorio, un ambiente sano, el acceso e intercambio de semillas, los recursos naturales y la diversidad biológica, el agua, la participación reforzada, la conectividad digital: la mejora de la infraestructura rural, la extensión agropecuaria y empresarial, asistencia técnica y tecnológica para generar valor agregado y medios de comercialización para sus productos. Campesinos y campesinas son libres e iguales a todas las demás poblaciones, y tienen derecho a no ser objeto de ningún tipo de discriminación en el ejercicio de sus derechos, en particular las fundadas en su situación económica, social, cultural y política.

En esta perspectiva, esta nueva definición del sujeto campesino reivindica y da protagonismo a la cultura desde el enfoque de derechos, pues apunta a lograr la igualdad del campesinado (material y simbólica) desde un enfoque de género, etario y territorial; al acceso a bienes y derechos; al acceso e intercambio de semillas, recursos naturales y la diversidad biológica y al agua; y a promover la participación real del campesinado en la toma de decisiones.

4.2 Enfoque territorial: la territorialización de los aspectos culturales desde la producción y consumo de alimentos

4.2.1 Territorialización de la alimentación en Colombia en perspectiva alimentaria

Diversos ejercicios de territorialización de la alimentación, en perspectiva cultural, se han realizado en el país. Cabe anotar que estos ejercicios se han realizado con perspectivas que priorizan la preparación y el consumo de alimentos, como categorías analíticas desde las cuales se han revisado aspectos ecosistémicos, prácticas culinarias o ingredientes comunes, o aspectos poblacionales (especialmente étnicos). Estas propuestas han permitido el desarrollo de investigaciones, libros de cocina, tesis académicas y priorizaciones de política pública relevantes en el país. A continuación, se presentan los diferentes ejercicios identificados, con los territorios propuestos por cada uno:

Tabla 11. Ejercicios de territorialización de la alimentación en Colombia desde una perspectiva cultural (parte 1)

Regiones culinarias	Zonas ecoculturales	Regiones culinarias	Macrorregión/ departamentos
<ul style="list-style-type: none"> Costa atlántica Boyacá y Cundinamarca Valle, Cauca y Nariño Costa pacífica Antioquia y Viejo Caldas Santanderes Tolima y Huila Llanos y Amazonía 	<ul style="list-style-type: none"> Norte del Atlántico Nudo de Paramillo Nororiental, Bosque húmedo, serranía de los Motilones Cordillera Oriental, familia Chibcha Oriente Sabanas inundables Pacífico Amazonía, bosque húmedo tropical Andes centrales-Orientales, Caldas Macizo Colombiano 	<ul style="list-style-type: none"> Costa y llanuras del Caribe Santa Fe de Bogotá Altiplano cundiboyacense Gran Cauca Antioquia y Viejo Caldas Santanderes y La Guajira Tolima Grande Orinoquia y Amazonía 	<ul style="list-style-type: none"> Amazonía Andes Santanderes Tolima y Huila Valle del Cauca Nariño Cundiboyacense Antioquia y viejo caldas Caribe San Andrés y providencia Orinoquia Pacífico

Fuente: elaboración propia con base en Ortiz (2023).

Como puede observarse en el primer bloque, se evidencia que la mayoría de los ejercicios de regionalización tienen en cuenta la territorialización tradicional del país en cinco regiones: Caribe o Atlántico, Orinoquía, Amazonia, Pacífico y Andina. Llama la atención, sin embargo, que desde 1984 en términos de la alimentación, se valoraron territorios como por ejemplo Santanderes, Tolima y Huila, Llanos, o Viejo Caldas y Antioquia, de manera particularizada (Ordóñez, 1984). De otro lado se encuentran ejercicios como el de las minutas con enfoque diferencial donde se tuvieron en cuenta

una serie de características demográficas de los pueblos étnicos, ecosistemas importantes y aspectos lingüísticos en relación con su alimentación (ICBF, 2009).

Desde el sector cultura, con la importante consolidación de la *Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, y con la Política de Cocinas Tradicionales de Colombia (MinCultura, 2012) se plantearon, igualmente, ejercicios como el de *Regiones culinarias* o *Macro regiones*, donde llama la atención la inclusión de propuestas de territorialización en términos alimentarios, tales como Gran Cauca, Antioquia y Viejo Caldas, Santander y La Guajira. Para 2012, en el marco de la Política de Cocinas se resaltó la inclusión, por primera vez, de San Andrés y Providencia como una región alimentaria diferenciada de la región Caribe-Atlántico, con dinámicas y características propias.

Tabla 12. Ejercicios de territorialización de la alimentación en Colombia desde una perspectiva cultural (parte 2)

MEN (2013) Áreas culturales alimentarias	ENSIN (2015) Áreas culturales alimentarias	Carlos Gaviria (2023) <i>Técnicas profesionales de cocina colombiana</i> (regiones)	Enrique Sánchez (2020) <i>Recetas tradicionales con sabor colombiano</i>
<ul style="list-style-type: none"> Costa y Sabana Caribe Depresión momposina y Mojana Insular: San Andrés y Providencia Andina Litoral Pacífico Eje Cafetero Bogotá D.C. Amazonía Orinoquia Magdalena medio 	<ul style="list-style-type: none"> Costa y sabana Caribe Depresión momposina y Mojana Insular: San Andrés y Providencia Andina centro Eje Cafetero Andina sur Litoral Pacífico Andina norte Magdalena medio Capitales Amazonía Orinoquía 	<ul style="list-style-type: none"> Caribe Cundinamarca y Boyacá Antioquia y Viejo Caldas Pacífico Santanderes Tolima grande Orinoquia y Amazonía 	<ul style="list-style-type: none"> Región Caribe Región Andina Región Pacífico Región de los Llanos Región de la Amazonía

Fuente: elaboración propia con base en Ortiz (2023).

En la parte dos de la tabla, se evidencia que en el ejercicio adelantado por el MinEducación para la inclusión del enfoque diferencial en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), a partir de 2013, se planteó una propuesta de *Áreas culturales alimentarias*, la cual reconoció como criterios de análisis: (1) técnicas culinarias; (2) repertorios alimentarios comunes; (3) geografía y ecosistemas; (4) problemáticas políticas y sociales (Ardila, 2013).

Esta clasificación, luego, sería retomada por la Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN) en 2015 (ICBF et al., 2018) para la recolección de información de análisis desde su componente cualitativo. Llama la atención que dicha propuesta por primera vez

incluye, en términos alimentarios, la costa y la sabana Caribe, la depresión momposina y la Mojana, el Magdalena medio, y la región insular San Andrés, Providencia y Santa Catalina como áreas específicas. Además, a partir de lo adelantado por el MinEducación en 2013, la ENSIN 2015 separó el área cultural Andina en tres: Andina norte, centro y sur reconociendo la diversidad de dinámicas que se presentan en esta región tan extensa y la más poblada del país.

De la misma forma, en el ejercicio de la ENSIN 2015 se identificó en su documento técnico que en el caso de Colombia es posible analizar una posible área cultural alimentaria multi situada denominada “Frontera” que puede analizarse teniendo en cuenta las diferentes conexiones que tiene el país con sus países vecinos, y las particulares dinámicas de circulación de alimentos interfronterizos entre Colombia y países como Brasil, Perú, Ecuador, Venezuela, Panamá y el Caribe insular.

Otros ejercicios de regionalización más recientes provienen especialmente de manuales o libros de cocina, que han retomado la regionalización clásica bajo las cinco regiones de Colombia, aunque en algunos casos han tenido en cuenta, de manera particular, recetas o prácticas de territorios como Antioquia y viejo Caldas, Santander, Llanos Orientales o Tolima grande.

De manera adicional, Ortiz plantea la necesidad de:

Abordar metodologías alternativas para estimar los alimentos necesarios para abastecer a la población, cuyos resultados posibiliten reconocer diversidad de alimentos culturalmente aceptados, (...) que respondan al concepto de alimentación real, que se ajusten a las posibilidades ofrecidas por los territorios y que respondan también a los requerimientos nutricionales de las poblaciones. (2023)

Y a partir de esta perspectiva, definió

[...] una propuesta de territorialidades alimentarias en las que hay representación de los 1.103 municipios y las 19 áreas no municipalizadas de Colombia, a partir de la revisión documental en la que se identificaron diversas agrupaciones llamadas *regiones culinarias* o *alimentarias* y *áreas alimentarias*. Estas agrupaciones fueron yuxtapuestas con mapas de Colombia como: mapa de las regiones naturales, mapa de biomas y mapa de dialectos, así como, los mapas políticos de departamentos y municipios y los mapas de las subregiones en las que se subdividen los departamentos [...]. Fueron demarcadas 13 territorialidades alimentarias en Colombia, a partir de tres elementos constituyentes del territorio: (1) Rasgos socioculturales; (2) Atributos agroalimentarios; y, (3) Características ecosistémicas.

Tabla 13. Ejercicios de territorialización de la alimentación en Colombia en perspectiva cultural (parte 3).

Territorialidades alimentarias
<ul style="list-style-type: none"> • Amazónica • Andina sur • Costa y sabana Caribe • Cundiboyacense • Depresión momposina y Mojana • Distrito Capital • Eje Cafetero • Insular • Litoral Pacífico y Chocó • Llanero • Magdalena medio • Santanderes • Tolima Grande

Fuente: elaboración propia, con base en Ortiz (2023).

Cómo pudo observarse en este balance de ejercicios de territorialización de las prácticas alimentarias, una limitante es que estas se han enfocado principalmente en las expresiones culinarias y de consumo de alimentos como criterio de clasificación y zonificación, y con ellas se han adelantado múltiples análisis y mediciones sobre la situación nutricional o productiva en el país.

4.2.2 Territorialización de la alimentación en Colombia desde una perspectiva de sistemas alimentarios

Dada la importancia de valorar ejercicios desde el sector agropecuario y pesquero, que tengan sus propias categorías de análisis y atributos, y que planteen propuestas de zonificación o territorialización que reconozcan lo productivo no solo en términos de renglones prioritarios o cadenas de alimentos específicos, sino que valoren otros atributos, como la cultura, las relaciones sociales, o el patrimonio bicultural, como formas de configuración y ordenamiento del territorio.

Desde este desafío, los sectores agropecuario y pesquero han avanzado en aproximaciones que dan protagonismo a la cultura como uno de los aspectos centrales para delimitar, planificar, e implementar acciones, en algunos casos bajo liderazgo de las instituciones y agencias, y en otros como parte de las luchas y reivindicaciones históricas de las autonomías de las comunidades campesinas en el país.

En el marco de esta perspectiva, en Colombia se han dado ejercicios de patrimonialización en el sector, especialmente con la declaratoria del *Paisaje cultural cafetero* con un énfasis especialmente turístico, gastronómico, paisajístico y de conservación (UNESCO, 2011) y a

través de los avances de la UPRA en el desarrollo de un expediente de SIPAM respecto del *Paisaje ganadero de sabana inundable del Paz de Ariporo* (UPRA, 2024).

También se destacan ciertos territorios y poblaciones en los que sus aspectos culturales, productivos y ecosistémicos han permitido la atención de diversos sectores, tales como el sistema hidráulico de agricultura anfibia Zenú (FAO, 2024); la infraestructura tipo palafito y semipalafito de las comunidades que habitan en la Ciénaga Grande de Santa Marta y las riberas del río Atrato (Jaramillo, 2015); las mujeres piangüeras de la costa pacífica (Chocó, Cauca y Nariño) (AUNAP, 2018); o el sistema agroecológico tradicional de chagras amazónicas en el medio Caquetá (FAO, 2024).

Es importante anotar que todos los saberes y prácticas de comunidades campesinas, negras e indígenas (medios de vida) generan procesos coevolutivos que moldean paisajes y crean diversas formas de cohabitar las territorialidades (Giraldo, 2015; Jablonka y Lamb, 2005; y Ancapán, 2015).

La UPRA ha avanzado igualmente en la caracterización y definición de tipologías de ACFC con enfoque agrobiocultural (UPRA, 2024a), donde se resaltan diversas *Territorialidades de la ACFC* que han sido apuestas propias de los procesos de reivindicación histórica de las comunidades campesinas tales como los Territorios Campesinos Agroalimentarios (TECAM); las Zonas de reserva campesina (ZRC); los Corredores agroalimentarios; la Concesión forestal campesina; los Territorios libres de transgénicos; las Comunidades de paz; los Distritos agromineros; los Distritos agrarios; los Consejos comunitarios y los resguardos indígenas (UPRA, 2024a). En estas experiencias, resulta evidente que la cultura y la historia de estos territorios son elementos sustanciales para su determinación y defensa, y en esta medida han venido siendo reconocidas por el Estado y su legislación.

Igualmente, UPRA ha avanzado en el análisis de los Ecosistemas acuáticos agroalimentarios, cuya determinación permite el reconocimiento de la gran diversidad de saberes ancestrales para el aprovechamiento de la riqueza hídrica, y permiten la valoración de las múltiples culturas de las comunidades anfibias, cuyas expresiones culturales mixturan costumbres y tradiciones asociadas al uso de los cuerpos de agua (especialmente en aguas continentales), con las prácticas y usos de los suelos en tierras o áreas “secas” (UPRA, 2024a).

Desde otra mirada, como procesos de política pública orientados por la institucionalidad nacional y local, no son excluyentes otras perspectivas de territorialización en la ruralidad colombiana, donde la cultura alimentaria como mecanismo de garantía del DHAA se ha reivindicado como uno de sus pilares principales. Así, experiencias como las Zonas veredales transitorias de normalización (ZVTN) donde se instalaron excombatientes de las FARC-EP; y la priorización para el desarrollo de programas y políticas del Gobierno



nacional en torno a la paz a través de los planes de desarrollo con enfoque territorial (PDET) y el Programa Nacional Integral de Sustitución de Cultivos Ilícitos (PNIS) (Maya, 2020), evidencian la fuerte defensa de las comunidades participantes, respecto de sus sistemas alimentarios tradicionales y la soberanía alimentaria.

Más recientemente, en el marco del PND 2022-2026, se ha avanzado en planificar e implementar *Núcleos de reforma agraria*, que se constituyen como agrupaciones de municipios donde se plantea la actuación conjunta de las agencias del sector agro reconociendo los aspectos culturales, las prácticas productivas locales y las tradiciones como pilares fundamentales. Igualmente, se han planteado otras estrategias de territorialización en el país como las Áreas de especial interés para proteger el DHAA, donde se da protagonismo a las APPA, como ejercicios de zonificación donde la producción tradicional y la cultura alimentaria hacen parte de los criterios básicos de priorización de productos (aspecto que se desarrolla en un capítulo de este documento).

Por último, llama la atención reconocer, a partir de cómo se han dado propuestas de territorialización en el país, que estas dinamizan los sistemas alimentarios y permiten fortalecer estrategias de soberanía alimentaria. A partir de la revisión de los enfoques con los que se ha abordado la cultura alimentaria desde el sector agropecuario, vale la pena plantear que, en Colombia, en general, se encuentran principalmente dos tipos de sistemas alimentarios, que son sinérgicos, dinámicos, compatibles (e incompatibles) entre sí.

Por un lado puede hablarse de un sistema, o un conjunto de sistemas alimentarios orientados especialmente al mercado. En este tipo de sistemas la AC FEC (y por extensión la mediana producción y el agronegocio) se relacionan entre sí para la comercialización de excedentes o productos propios que demandan los mercados nacionales e internacionales, y que garantizan la alimentación de la población del país, especialmente urbana. En este tipo de sistemas hay una conexión entre sistemas logísticos más complejos, vinculados a los procesos industriales, a la especulación de precios, y a las dinámicas inherentes al mercado para la venta en centrales mayoristas o en grandes superficies, con alta intermediación, y con amplias pérdidas en los procesos de producción, postcosecha y almacenamiento y procesamiento industrial.

Por otro lado, en un análisis de los sistemas alimentarios en relación con una visión integral del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada, sus ejes, y escalas de realización, donde tiene mayor relevancia la cultura, el patrimonio bio cultural y el territorio, pueden encontrarse otro tipo de sistemas alimentarios “alternativos” donde tiene gran fuerza la tradición, acervo e identidad de la AC FEC y por tanto el autoconsumo y las prácticas agroecológicas como sus principales atributos. En este tipo de sistemas tienen mayor protagonismo las experiencias y conocimientos locales respecto de la recolección, pesca, cacería, producción y cría de diversas especies

alimentarias. También, debido a las formas históricas de asociación y cooperación mutua entre los actores que producen los alimentos tradicionales y locales, es posible vislumbrar:

- Circuitos cortos de comercialización de alimentos (que no necesariamente están dinamizados por las instituciones)
- Apuestas locales de los productores y productoras por favorecer una mayor diversidad de alimentos;
- Unas complejas dinámicas de autoconsumo a las que se vinculan prácticas no monetarias como el trueque o la mano cambiada y la preservación de las culinarias tradicionales;
- Experiencias que hacen parte del acervo tradicional en la producción de alimentos tales como: chacras, huertas, conucos, tules, terrazas o zoteas (azoteas).
- Tejidos sociales comunitarios vivos en los que las relaciones familiares, vecinales y comunitarias permiten la circulación de alimentos y conocimientos entre municipios o regiones más amplias.
- Inventarios amplios de semillas y recursos genéticos, alimentos, preparaciones y formas de reutilización de biomasa en abonos o alimentación animal, muchas veces vinculados a formas sostenibles de cuidado de los ecosistemas y fuentes de agua.

Al revisar las distintas tipologías de la ACFC (UPRA, 2024), en una lectura del DHAA este tipo de prácticas son protagonistas no solo en la dimensión de disponibilidad y accesibilidad, sino que generan una sinergia entre todas las dimensiones, pues se relacionan con gastronomías y culinarias locales que permiten el sostenimiento de prácticas culturales históricas. También, se relacionan con procesos de soberanía alimentaria y de autonomías alimentarias, en los que no solamente están implicados procesos de resistencia o de participación política, de protección de semillas o del control autónomo de los recursos y los suelos en sus escalas nacional y comunitaria, sino que desde una mirada la cultura se relacionan con una escala intradoméstica donde se desarrollan procesos cotidianos, día a día de reproducción cultural a través de acciones de educación alimentaria y transmisión de conocimientos que se han mantenido vivos de generación en generación, especialmente gracias al rol de la mujer.

Igualmente, en este tipo de sistemas, la ACFC está vinculada a ejercicios de conservación y mantenimiento de los recursos naturales, de mitigación del cambio climático y protección del recurso hídrico, de la protección de los suelos, y en general del mantenimiento de los



conocimientos, prácticas educativas, y aspectos materiales que son transversales a las diferentes dimensiones del DHAA.

A partir de los diferentes enfoques y alternativas de análisis revisadas para desarrollar el subcapítulo sobre cultura alimentaria para el sector productivo y pesquero, y de la mano con los ejercicios de la Dirección de Ordenamiento de la Propiedad y Mercado de Tierras de la UPRA, para incorporar el enfoque de DHAA, a continuación se presenta una propuesta de categorías de análisis o alternativas temáticas para que diferentes partes interesadas puedan reconocer la *variable cultural* en sus proyectos, y pueda favorecerse una comprensión más profunda de cómo se manifiestan las diferentes dimensiones del DHAA en el sector productivo y de posibles oportunidades para que las acciones de política pública sean más adecuadas culturalmente.

4.3 Propuesta de análisis de la Cultura alimentaria desde el DHAA en el marco de la misionalidad de la UPRA

Si bien se ha insistido en que la misionalidad de la UPRA hace especial énfasis en la dimensión de disponibilidad, este ejercicio permite reconocer el contexto del sujeto campesino y de la población rural y su relación con las diferentes dimensiones del DHAA, valorando las formas de reproducción social, de transmisión de conocimientos y de desarrollo de prácticas culturales propias de esta población en las diferentes etapas de los sistemas alimentarios.

En adición, este panorama temático también pretende que otras entidades puedan reconocer, en el marco del sector agropecuario y pesquero, los diferentes aspectos culturales, socioeconómicos e históricos importantes para favorecer la garantía del DHAA de la población rural del país.

4.3.1 Análisis cultura alimentaria desde las dimensiones del DHAA

Disponibilidad

La dimensión *disponibilidad de alimentos* en el enfoque cultural plantea todos los elementos prácticos y materiales relacionados con las formas de reproducción social de la población campesina en la producción de alimentos. La cultura, en este caso, atañe a todos los conocimientos, procesos productivos y medios de vida que están relacionados con las formas como las diferentes comunidades campesinas del país, y en general del mundo, se abastecen de alimentos para el autoconsumo y, adicionalmente, aseguran que exista un mercado de alimentos que permita a las ciudades comerlos y a los países exportarlos.

Figura 2. Cultura alimentaria en la dimensión de disponibilidad del DHAA



Fuente: elaboración propia.

Desde esta perspectiva se encuentra que la población campesina asegura su alimentación no solamente a través de la agricultura sino a través de un conjunto de prácticas y conocimientos relacionados con la pesca, la recolección, la cacería o la cría de animales. Por tanto, puede leerse al campesinado como un sujeto pluriactivo y, por tanto, pluriproductivo, en un contexto donde suele homogenizarse la concepción de la población campesina solo como agricultora y máximo como ganadera o criadora de especies, especialmente menores.

Llama la atención que, al hacer la lectura de esta dimensión desde sistemas alimentarios más convencionales, esta suele leerse exclusivamente como el vehículo para que la producción de alimentos por parte de la AC FEC sea viable y competitiva en el marco del mercado nacional y global. Sin embargo, cabe reconocer que las prácticas de autoconsumo y las formas como se garantizan los alimentos las comunidades campesinas implica leer todo el acervo de conocimientos, prácticas y actividades como ejercicios de autonomía, que en la mayoría de los casos no pasan por procesos mercantiles dirigidos a las ciudades o a la industria. En la siguiente gráfica se podrán observar las diferentes categorías consolidadas, que los diversos enfoques revisados previamente arrojan respecto de esta dimensión en relación con la cultura alimentaria y su rol como eje fundamental para la garantía del DHAA:

Accesibilidad

Al analizar la dimensión *accesibilidad a los alimentos* del DHAA, desde una perspectiva cultural, puede comprenderse cómo las diferentes actividades económicas de quienes producen los alimentos están mediadas por relaciones sociales e históricas configuradas en los diferentes territorios del país. Así, el enfoque diferencial describe en detalle un conjunto de relaciones sociales, potencialidades y vulnerabilidades diferenciadas en la forma como las personas acceden a los alimentos, según su situación de discapacidad, edad, ingreso, género y sexo, o etnia. Además, son relevantes en relación con el enfoque de interseccionalidad, las formas como se expresan las vulneraciones en el acceso a los alimentos en los diferentes territorios campesinos de Colombia.

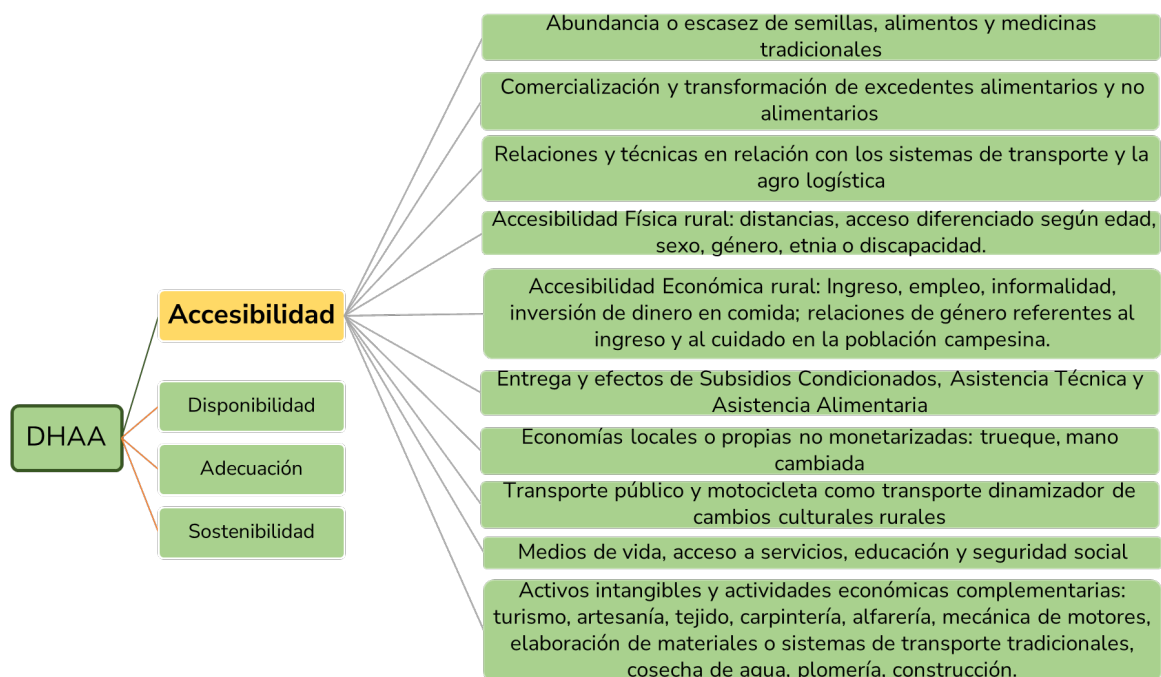
Al acceso físico diferencial se le debe agregar el hecho de que la población campesina en el país es muy diversa. Las tipologías de la ACFC analizadas por la UPRA plantean diferentes matices territoriales y productivos en el acceso a los alimentos, que desde una lectura cultural y social, están mediados por las formas de ingreso, los tipos de informalidad laboral o la invisibilización del cuidado.

Las formas de acceso a los alimentos a través del recurso monetario y las formas tan variopintas de conseguirlo por parte de la población campesina se conjugan con las diferentes estrategias económicas no monetarias como el trueque, la mano cambiada, y otras expresiones locales, en algunos casos vinculadas a prácticas rituales como pagamentos, matrimonios y relaciones de compadrazgo que permiten el soporte económico comunitario. A esto se suma que el acceso a los alimentos está mediado por la intermediación de clanes políticos o grupos armados.



En la siguiente gráfica podrán observarse las diferentes categorías que recogen desde una lectura cultural las formas como la accesibilidad física y económica pueden analizarse.

Figura 3. Cultura alimentaria en la dimensión de accesibilidad del DHAA



Fuente: elaboración propia.

Adecuación

Esta dimensión plantea que los alimentos deben ser adecuados no solo nutricionalmente, sino cultural y socialmente. Al explorar los enfoques desde donde analizar la cultura alimentaria, la dimensión de adecuación es la que presenta mayores desarrollos y análisis.

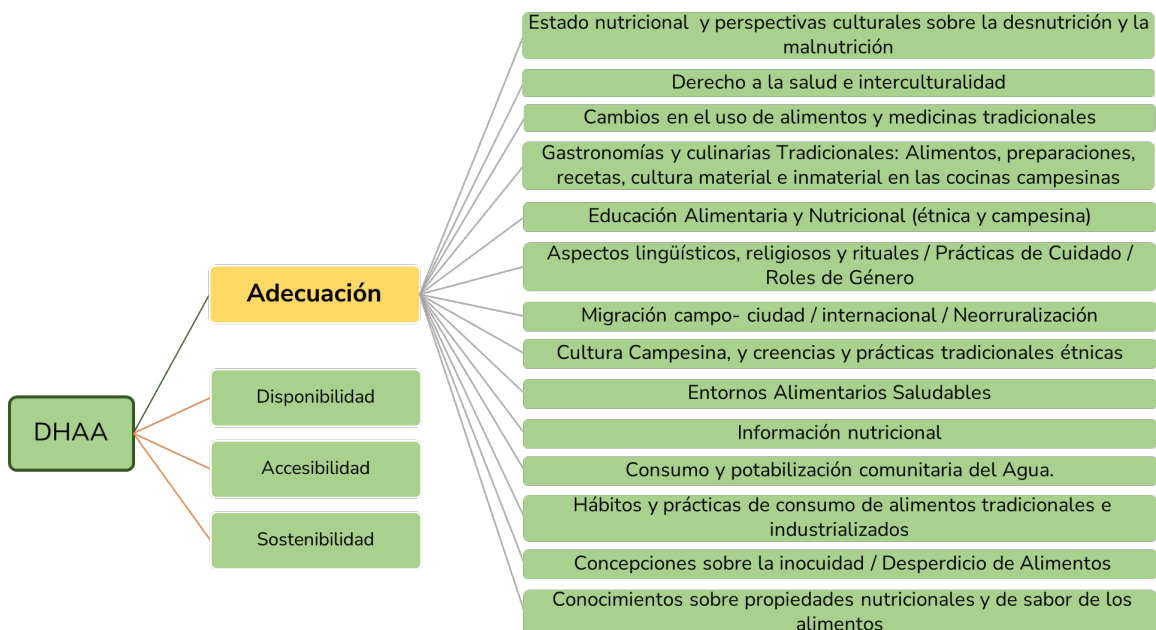
Desde una mirada a la cultura alimentaria, resulta necesario observar como las poblaciones campesinas del país, y del mundo, leen “lo nutritivo” de manera diferente a lo que la ciencia de la nutrición plantea. En muchos casos, los alimentos son adecuados nutricionalmente no solo porque nutren el cuerpo, sino también el espíritu y en esa medida para las poblaciones campesinas y étnicas existe una férrea relación entre las medicinas tradicionales y el consumo de alimentos.

Si bien el autoconsumo aún es un eslabón muy importante de los sistemas alimentarios campesinos, las transformaciones propias de la globalización han generado que las comunidades ya no produzcan sus alimentos, sino que los compran, lo que ha afectado su estado de salud. Para la población campesina los alimentos son adecuados culturalmente

en la medida en que hagan parte de sus tradiciones y su memoria alimentaria, por lo que la diversidad alimentaria resulta uno de los atributos más importantes que garantiza el mantenimiento y protección de sus culturas alimentarias tradicionales. En esta diversidad no solo están implicados los alimentos (los ingredientes), sino todas las prácticas culinarias, métodos tradicionales de almacenamiento y conservación en el hogar, y las ritualidades en las mesas campesinas (servir, comer en familia, decidir cantidades, comer en ciertos horarios, etcétera).

Desde un lente cultural, llama la atención igualmente, que las poblaciones campesinas se estén enfrentando a la tensión entre la defensa de sus alimentos, prácticas y preparaciones tradicionales y, a su vez, a un contexto de globalización donde las nuevas generaciones rurales quieren probar otros sabores, y empiezan a incorporar un conjunto de nuevos alimentos, relaciones sociales y hábitos alimentarios propios de los procesos de urbanización. En la siguiente gráfica, podrán observarse las categorías que se relacionan con la adecuación, que desde lo cultural implican reconocer la salud, la educación alimentaria, la culinaria y la gastronomía, la ritualidad en la alimentación, las formas como se entiende la inocuidad y la nutrición, y las formas como se consume y potabiliza el agua.

Figura 4. Cultura alimentaria en la dimensión de adecuación del DHAA



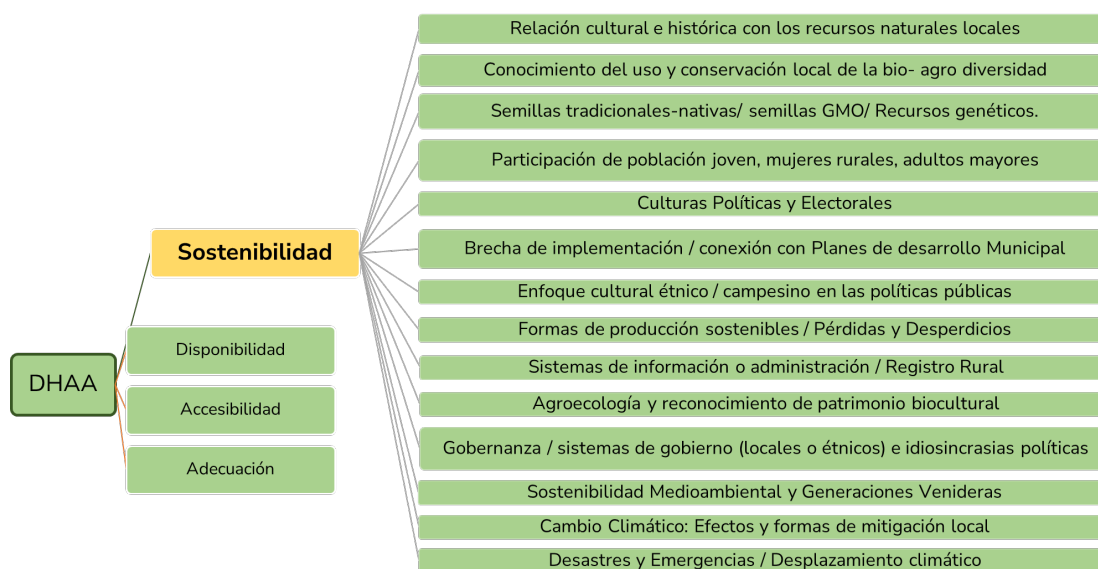
Fuente: elaboración propia.

Sostenibilidad

Para la UPRRA resulta relevante darle protagonismo a las múltiples relaciones sociales y prácticas culturales que tiene el campesinado en relación con la frontera agrícola, con las áreas condicionadas y en general, con los determinantes de ordenamiento territorial. Desde la dimensión de sostenibilidad, para este subcapítulo, la garantía y exigibilidad del DHAA implica unas formas de relación campesina con el medio ambiente y el uso de los recursos naturales, los cuales están mediados por los conocimientos tradicionales para mitigar el cambio climático y resistir los embates del clima, y por las maneras (intencionales o no) como la población campesina debido a la presión de la productividad y al deterioro de los suelos, daña los recursos naturales con el uso de agroquímicos y otras prácticas.

Llama la atención que los diferentes enfoques revisados en este documento muestran como la Agroecología, el reconocimiento, dinamización y protección del patrimonio biocultural y la participación social real, resultan enfoques indispensables para dar sostenibilidad y sustentabilidad a las prácticas, luchas y conocimientos campesinos, de tal manera que se mantengan vivos para las generaciones venideras. De otro lado, no puede comprenderse esta dimensión desde un enfoque cultural, sin analizar las culturas políticas y las formas como se concibe la participación social del campesinado, dado que la incidencia de esta población en la toma de decisiones permite que la garantía de sus derechos sea sostenible en el tiempo. En la siguiente gráfica, se presentan las diferentes categorías que pueden tenerse en cuenta para una lectura de la sostenibilidad en el marco del DHAA, con perspectiva cultural y social:

Figura 5. Cultura alimentaria en la dimensión de sostenibilidad del DHAA



Fuente: elaboración propia.



4.3.2 Análisis cultura alimentaria desde aspectos transversales del DHAA

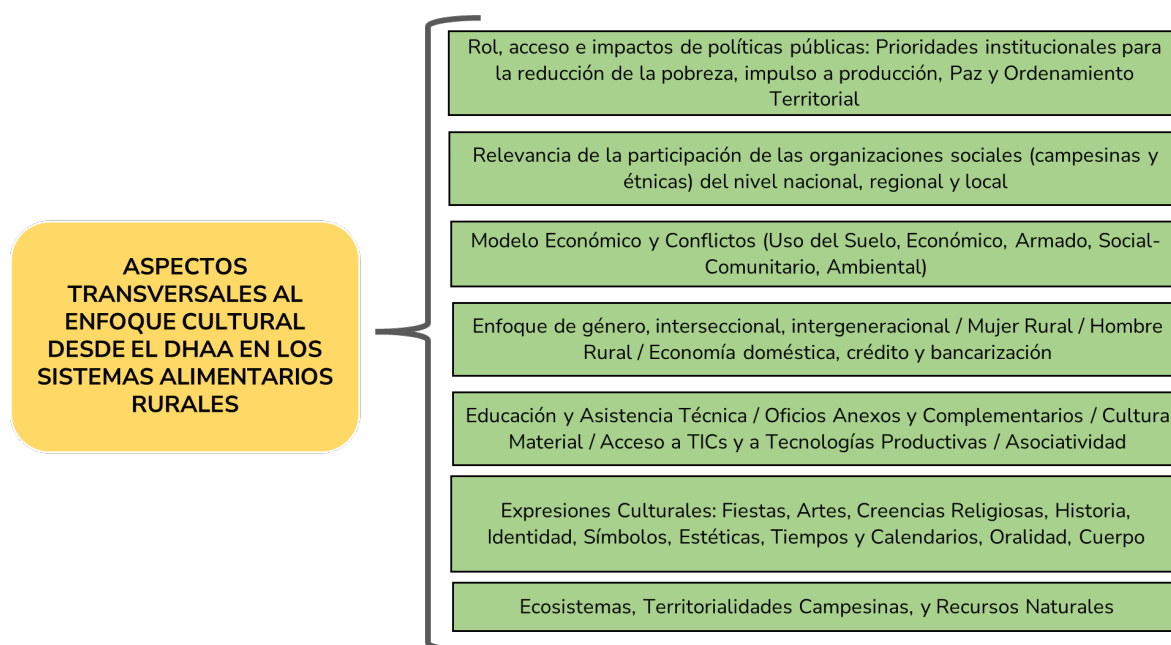
Como aspectos transversales identificados en relación con la cultura como categoría clave para el DHAA, resultan relevantes las diferentes políticas públicas que apuntan al desarrollo de la reforma agraria, a la implementación del PND 2022-2026, a la *Agenda 2030* y sus ODS, y en general al desarrollo de los propósitos intersectoriales identificados en los diferentes marcos políticos, jurídicos, planes de vida, y demás instrumentos donde se consigna el DHAA (y sus escalas de realización) como una prioridad.

En conexión con los diferentes principios del enfoque de derechos, y específicamente el DHAA, UPRA reconoce la participación, transparencia, no discriminación, estado de derecho y rendición de cuentas, como básicos para la planificación rural agropecuaria. La cultura alimentaria se manifiesta a través de las formas de educación rural y etnoeducación, a través de las diferentes expresiones culturales y productivas, y mediante las diferentes territorialidades que han sido producto de las luchas y reivindicaciones campesinas.

No pueden perderse de vista como elementos estructurales el modelo económico, las formas de ordenamiento territorial, y los diferentes conflictos que ha presentado históricamente Colombia y que han afectado de manera directa e indirecta a la población campesina del país, por cuanto el enfoque de derechos requiere el protagonismo de enfoques como el de género, interseccionalidad, intergeneracional y, en general, del reconocimiento del campesinado como sujeto de derechos.

Muchas de estas formas de relación del campesinado con la política pública, con los modelos económicos y, en general, con todos los elementos estructurales relacionados con la gestión de sus medios de vida, van ligados siempre a las diferentes expresiones culturales locales, donde las artes, la celebración, la religiosidad, la oralidad y el cuerpo son fundamentales para la planificación, para el desarrollo de procesos de concertación y para una implementación adecuada de iniciativas, pues permiten un mejor diálogo entre los diversos sectores públicos, privados y sociales en sus niveles nacional y territorial. La siguiente gráfica sintetiza las principales categorías que resultan transversales a las cuatro dimensiones del DHAA, en conexión con los principios PANTHER:

Figura 6. Cultura alimentaria y aspectos transversales del DHAA



Fuente: elaboración propia.

En esta medida, los diferentes enfoques y alternativas de análisis documentados previamente (patrimoniales, demográficos, etc.) permiten enriquecer las diferentes dimensiones de disponibilidad, accesibilidad, adecuación, y sostenibilidad en el marco del DHAA, además de ampliar la complejidad para una toma de decisiones que permita dentro de la caracterización de los contextos locales y poblacionales el reconocimiento de los cambios sociales, alimentarios, y generacionales, evidentes en las zonas rurales del país.

4.3.3 Análisis cultura alimentaria desde las Escalas de Realización del DHAA

En la perspectiva de las escalas de realización de DHAA (que comprende Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), como enfoque a nivel del hogar; Autonomías Alimentarias (AA), como pilar de la escala comunitaria; y a la SOBAL como eje de la escala nacional en la alimentación), la cultura alimentaria es un atributo indispensable. Sin embargo, cada enfoque, dada su concepción y origen, la lee de una forma particular, específica.

Bajo el enfoque de la SAN, la cultura se define como parte del eje de consumo: “la aceptabilidad cultural de los alimentos”; se refiere a la forma en que *la cultura influye en los hábitos y en la elección* de los alimentos. Por tanto, la cultura se plantea como un factor que influye en la aceptación de los alimentos tomando en cuenta:

- Las características del alimento, como su composición química, nutritiva, estructura y propiedades físicas y organolépticas.
- El entorno del consumidor, como sus hábitos familiares y geográficos, religión, educación, moda, precio o conveniencia de uso.
- Las características del consumidor, como su genética, edad, estado fisiológico y psicológico
- Las influencias culturales que establecen el consumo diferenciado de ciertos alimentos y dadas costumbres de preparación, o las restricciones alimentarias frente a ciertos productos.

La principal crítica es que el enfoque de SAN no cuestiona el origen de los alimentos, por lo que mientras cumplan con los criterios antes descritos, pueden proceder del agronegocio o la industria. Igualmente, su énfasis se centra en el componente biológico (individual y familiar) más que en los elementos culturales relacionados con la política, la historia o las reivindicaciones sociales de las comunidades campesinas.

De otro lado, en relación con el concepto de *Derecho a la alimentación* y haciendo sinergia con los aportes de la agroecología y la SOBAL, las AA (vistas como la escala comunitaria para la garantía de este derecho) se han explicado también como: “el control integral del ciclo alimentario desde la producción y reproducción de las semillas, la disponibilidad de tierras y control del agua y territorio...”; también se hace referencia a “construir un mundo rural en el cual cada familia y cada comunidad local consuma en prioridad y mayoría lo que produce [...] en donde el proceso de transformación y comercialización no sea jerárquico ni centralizado [...]”, y como punto común de las definiciones se resalta el papel de la cultura e historia social de los actores y a la reproducción y tejido social a través del respeto a los procesos alimentarios locales (Millan, 2007; Gómez, 2010; Perret, 2011; Pirachicán, 2015).

Un desafío, en relación con las prácticas culturales para la conceptualización de la Autonomía Alimentaria es que, en muchos países y en Colombia existen una amplia diversidad de formas organizativas y de convergencia entre quienes producen y consumen los alimentos. Según Kneafsey (2008), en la literatura en inglés, se presentan varios conceptos o nociones que están conectadas con la visión de autonomía para la población rural, campesina o a cargo de la recolección-producción de alimentos:

La *community-supported agriculture* (agricultura de proximidad o agricultura con apoyo comunitario); el *box scheme* (sistemas de cajas con productos agrícolas que ofrecen la oportunidad de ampliar los sistemas alimentarios ecológicos locales mediante la agregación de productos de múltiples productores y su entrega eficiente a los

consumidores); el *charity shop* (tiendas benéficas o solidarias); el *animal-sharing* o las *community-oriented local food networks* (redes alimentarias locales orientadas a la comunidad)” (Kneafsey, 2008), que han emergido en reacción a los llamados desiertos alimentarios —*food deserts*— es decir, “zonas urbanas vulnerables donde la posibilidad de acceso a productos frescos y saludables es muy baja”. (Gravante, 2019, p. 171)

En el caso, experiencias como los mercados campesinos, los circuitos cortos de comercialización, las ferias gastronómicas y agroecológicas, y diversos tipos de celebraciones locales y regionales, ejemplifican esquemas locales con una gran fuerza de la cultura como eje de dinamización.

De otro lado, desde la perspectiva de la SOBAL, en tanto escala de realización del DHAA en el orden nacional y apuesta de país para acabar con el hambre, se ha planteado la existencia (e importancia del reconocimiento) de “sistemas agroalimentarios alternativos que implican para sus diferentes actores y eslabones diversos cambios históricos y nuevas formas de producción y nuevas formas de comer” (Contreras, 2004). Así, la SOBAL se soporta en la articulación entre *producción* y *consumo* a través de canales cortos (físicos y de relación entre los actores) donde la comercialización de alimentos puede permitir el impulso de alternativas que promuevan la redistribución del poder entre los actores que hacen parte del sistema agroalimentario.

Si bien el concepto y los elementos que integra la SOBAL han evolucionado desde la declaración de la Vía Campesina (1996), y han tenido aportes a sus preceptos en instancias como el FMSA (2001); el Informe del Relator especial del DHAA de la FAO (2004); la Declaración de la Comisión Internacional de Dirección de Nyéléni (2007); mediante propuestas del Parlamento Latinoamericano y Caribeño (ParLatino, 2012); y dados los avances hechos con la Resolución 464 de 2017 en Colombia y con la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales (UNDROP, 2018), la cultura alimentaria siempre ha sido un eje fundamental de las reivindicaciones y marcos conceptuales de la SOBAL. De hecho, propuestas más recientes como el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 y el Acto Legislativo 01 de 2023 en Colombia dan reconocimiento al Derecho de los Campesinos a la SOBAL, en tanto escala de realización del DHAA, reconoce:

- La necesidad de alimentar personas con culturas, identidades y formas de pensar distintas en el centro de las políticas, por lo que insiste en que la comida es algo más que una mercancía, reconociendo su valor simbólico, espiritual y ambiental.
- El derecho de los pueblos a alimentos nutritivos, accesibles y producidos de forma sostenible y ecológica, y culturalmente adecuados



- La decisión de las comunidades campesinas (y urbanas) sobre su propio sistema alimentario y productivo, lo que implica resaltar los aspectos sociales y culturales tradicionales en la producción como valores inalienables.
- La producción, distribución y consumo de alimentos reconociendo las prácticas y expresiones locales y nacionales diversas y agroecológicas como base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica.
- Otorga a los campesinos, a la agricultura familiar, la pesca artesanal, al pastoreo y la recolección de alimentos tradicionales, el poder y el control sobre los medios de producción.

La idea central de plantear una relación entre la cultura, los sistemas agroalimentarios y la SOBAL es que la alimentación actual “no puede comprenderse de forma aislada a partir del funcionamiento de una actividad —sea la agroganadera, de transformación o de consumo— sin tomar en consideración las interrelaciones múltiples y complejas dentro de una organización económica y social más amplia que es el sistema agroalimentario.

La emergencia de nociones como la Soberanía Alimentaria, como se precisó en su definición, está relacionada con “las formas como el sistema agroalimentario global prioriza la visión de los alimentos como mercancía, y no como un derecho humano o como un bien común” (Contreras, 2004), el cual además genera impactos negativos en los ecosistemas y en la vida de miles de campesinos y campesinas. Frente a esto

han surgido movimientos que apuntan a reivindicar sentidos más humanos de la alimentación, retornándole su valor como principio fundamental para el desarrollo de las sociedades. Ampliando el sentido de su utilidad como mercancía, hacia una comprensión que incluya su complejidad social, cultural y ambiental en tanto eje articulador de la vida humana en relación con el entorno que habita. (Contreras, 2004, p. 110)

En estos sistemas agroalimentarios globalizados, los sistemas de precios suelen afectar a una gran parte de la agricultura familiar y campesina en Colombia, por tanto, “hablar de Soberanía Alimentaria implica reconocer las demandas que por décadas han generado los movimientos campesinos y agrarios que reclaman un reajuste a estos sistemas como condición necesaria para garantizar condiciones justas y dignas de vida” (Fajardo, 2018, p. 299). En general, las nociones de autonomía y soberanía alimentaria han sido prácticas diseñadas e implementadas por las mismas comunidades con el fin de promover, salvaguardar y proteger los procesos alimentarios frente a las estrategias establecidas por los agronegocios y las multinacionales (CRIC, 2018; y Pirachicán, 2015).

La SOBAL, entre las múltiples ideas que abarca (incluyendo su sinergia con las escalas de AA y SAN), también trata sobre la defensa de los miles de millones de diversidades que

existen en este planeta; y es una celebración de los millones de prácticas, gustos, culturas y costumbres. Un pilar importante, para la garantía del DHAA:

[...] Es el papel que juegan las culturas populares rurales, de campesinos y campesinas, pescadores, granjas familiares y pueblos indígenas. Estas comunidades son los herederos de una rica y diversa tradición de comunicación oral y visual, ya sea en la forma de folklore, leyendas, cuentos, proverbios, canciones, murales y más. Estas variadas formas de comunicación son también las historias documentadas de las luchas y la supervivencia humanas. (Boletín Nyéléni, 2021)

4.4 Ruta de aplicación de la cultura alimentaria desde la misionalidad de la UPRA

Desde la misionalidad de la UPRA llama la atención que la aplicación de la cultura alimentaria como foco para el análisis precisa de una visión sistémica y de propuestas que apunten al desarrollo de acciones de agricultura sensible a la nutrición, a la priorización de alimentos tradicionales con gran valor/valoración local, y al reconocimiento de prácticas y conocimientos tradicionales que permitan el fortalecimiento de la soberanía y las autonomías alimentarias, no solo en las diferentes territorialidades campesinas, sino también en ejercicios institucionales de ordenamiento del suelo y zonificación para la protección de la producción de alimentos, y en general en las políticas públicas dirigidas al fortalecimiento y preservación de la frontera agrícola.

Teniendo en cuenta los avances del equipo de DHAA-UPRA, desde los cuales se construyó en 2023 una “propuesta de lineamientos, instrumentos e indicadores para la aplicación del enfoque del derecho humano a la alimentación en las acciones de la UPRA”, se plantea que resulta necesaria una ruta de aplicación de la variable cultural, que se integre a las diferentes dimensiones, principios y escalas de realización del DHAA.

Igualmente, durante los meses de julio y septiembre de 2024 se adelantaron ejercicios de construcción conjunta con los equipos de las direcciones OPMT, UESAT, Comunicaciones y Asesoría Técnica de la UPRA en los que se pudieron obtener algunas experiencias y recomendaciones en torno a la aplicación de la variable cultural como parte de los análisis y acciones adelantadas por estos.

Como parte de las conclusiones de los talleres, los equipos técnicos identificaron la importancia de incluir análisis asociados a la cultura alimentaria, para que la UPRA reconozca estas temáticas en acciones relacionadas con la incorporación del derecho humano a la alimentación adecuada en su misionalidad; inclusión del enfoque



agroecológico; selección de productos tradicionales para análisis en planes de ordenamiento productivo o su reporte en las EVA, entre otros procesos.

Entre los principales hallazgos, se evidenció que al hacer la investigación sobre los alimentos que tradicionalmente se cultivan y consumen se identifica que hay un proceso paulatino de invisibilización por parte del mercado, instituciones y las mismas comunidades, de algunos alimentos que ancestral e históricamente tienen una relevancia cultural, ambiental y un valor nutricional alto. Ejercicios como la determinación de las ZPPA a nivel departamental y municipal, plantean este reto.

Diversos alimentos tradicionales se consumen regularmente y se han consumido por diferentes culturas y etnias a lo largo del tiempo; sin embargo, al no entrar en un proceso de comercialización habitual tienden a desaparecer o a perder su importancia en el consumo, por ejemplo, alimentos como la *chirimoya*, la *palma amarga*, la *jagua*, o el *almendro choibá*, son alimentos que para poderlos reconocer, requieren de procesos de búsqueda en los repositorios de investigación de diversas universidades.

Igualmente, se planteó la importancia de conectar la cultura alimentaria, en el marco del derecho humano a la alimentación adecuada, con el derecho humano a la salud, en alimentos de orden medicinal que son importantes para las comunidades.

Como reflexión, otro aprendizaje de los ejercicios de construcción conjunta es que desde la parte metodológica y técnica, es crítico para la UPRA (hacia adentro y en su relacionamiento intersectorial) que se dependa de la información que se genera en otras entidades y que la entidad no tenga la capacidad de levantar información primaria. Diversos ejercicios de la UPRA dependen de la disponibilidad de información externa y el resto de las entidades no están planteando este tipo de enfoques. Se resalta que haya avances relevantes dado el interés que tiene el sector en el tema de AC FEC, pero aún hay muchos vacíos respecto de estas temáticas.

Por tanto, los equipos coincidieron en que la cultura alimentaria es un “enfoque de terreno” y un modelo de aplicación de métodos cualitativos que requiere contacto con las personas. En ejercicios como el de Agrologística, por ejemplo, se evidenció que no es posible incluir información relacionada con la cultura alimentaria; y, en general, en las prioridades departamentales muchas de esas especies *exóticas* o *raras* que se usan o consumen habitualmente y que tienen una gran importancia territorial no son tenidas en cuenta. Sin embargo, se enfatiza que, al avanzar en las alternativas priorizadas, hay equipos de UPRA que intentan entrar al terreno a partir de unas variables para priorizar esas alternativas.

Un ejemplo de esto es lo que ocurre con productos como la *yuca brava*, el *chontaduro* o diversas *variedades* de *maíz* o *plátano* que tienen una alta producción y consumo en algunos departamentos. Igualmente, es visible el caso de La Guajira, donde se están priorizando el cacao, ovinos y caprinos, lo que más producen; pero, no hay margen para incluir alimentos nativos. Otro caso que ejemplifica este argumento es el tema de *mieles* y *frutales*. Así, la UPRA no logra priorizar esos productos y termina descartando métodos que requieren más trabajo territorial y que se han identificado como necesarias.

Como recomendación, se ha avanzado en diálogo con las directivas de la UPRA para que se puedan incorporar gradualmente ejercicios y metodologías territorializadas, dado que se ha empezado a levantar información directa con los actores que laboran en las cadenas y que desarrollan los procesos comunitarios y locales. Existen algunos ejercicios puntuales que se hacen con comunidades a partir de respuesta a sentencias de la Corte y, en general, se requiere un abordaje uno a uno en el territorio para identificar nuevos frentes de trabajo, y nuevas categorías de análisis que permitan una comprensión más profunda de los contextos de esos actores y productos.

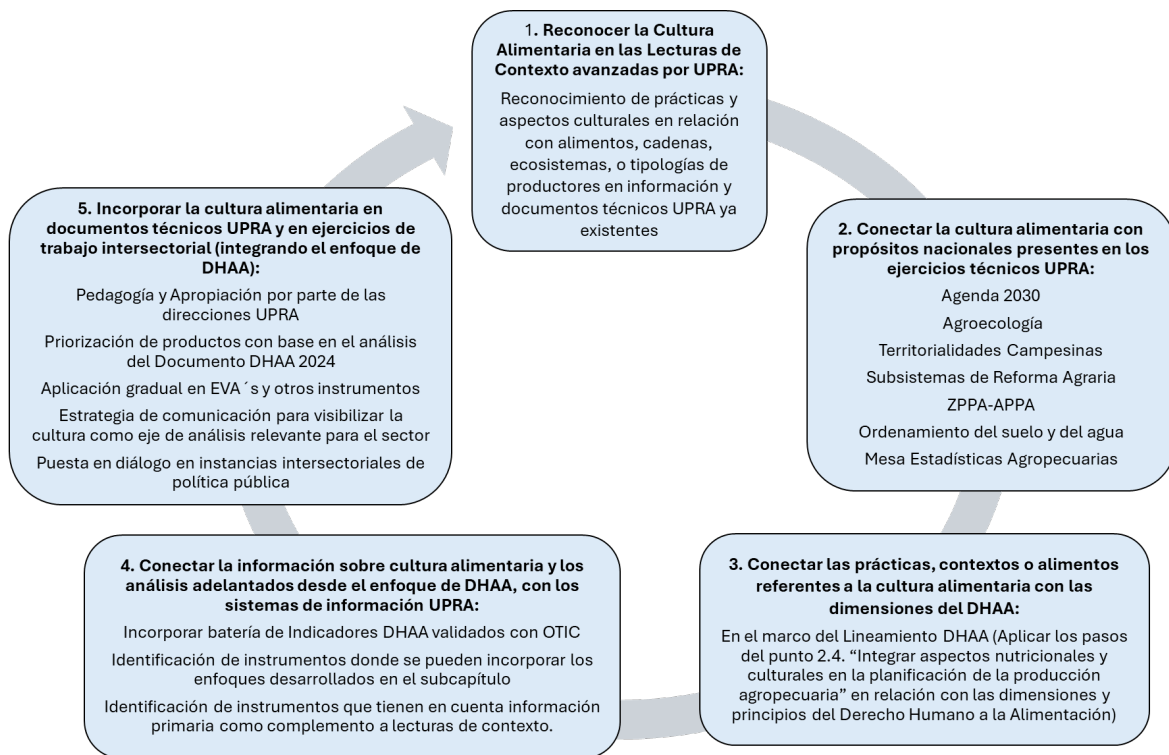
Otros casos resaltados como interesantes en los territorios son los de alimentos como la *chirimoya*, la *guama* o la *pomarrosa*. Se cuestiona que desde el ministerio, desde el mismo Gobierno (aspecto que no es reciente), suele tenerse un enfoque de competitividad, donde la prioridad es una mayor cantidad de producción en la menor extensión de tierra. Sin embargo, esto se desliga de las economías y la producción campesina y ancestral, que son mayoritarias en este país.

También es evidente, como aspecto cultural en conexión con los principios del DHAA, particularmente los de *no discriminación* y *participación*, que en el impulso a procesos de reforma agraria, no puede ser la única prioridad volver competitivos a los pequeños productores, dados los serios problemas organizativos en las formas asociativas tradicionales de la AC FEC. Se enfatiza en que las cadenas productivas se congregan exclusivamente a lo que en general está dentro del grupo de productos competitivos, lo que pone en riesgo la diversidad y la soberanía alimentaria territorial. También resulta clave reconocer la conexión de la cultura alimentaria con temáticas como la distribución de la tierra, la informalidad, o la participación efectiva en temas como las Zonas de Reserva Campesina, TECAM, o territorios pesqueros y acuícolas.

A continuación se presenta, de manera sintética, un paso a paso y una propuesta de posibles temáticas o categorías de análisis de la cultura alimentaria, con diversos elementos integradores para las dimensiones del DHAA, en el que se pueden reconocer algunos aspectos y formas de incorporación por parte de la UPRA, lo que abre la puerta a la valoración de nuevos análisis desde el sector agropecuario y sus contextos. También,

buscando que la UPRA pueda desarrollar un diálogo más profundo, integral y holístico del contexto campesino en el trabajo conjunto con otras entidades del sector agropecuario y pesquero, donde se ha identificado la urgencia de valorar los aspectos culturales, como fuente de información y como alternativa para la toma de decisiones que generen impactos adaptados a las realidades y cotidianidad de la población campesina en el país.

Figura 7. Ruta metodológica para inclusión de la cultura alimentaria desde la misionalidad de UPRA



Fuente: elaboración propia.

Del reconocimiento e identificación de puntos en común entre enfoques como el de Patrimonio Agrario y Agrobiocultural, el del DHAA y el de Activos Intangibles en la AC FEC, se evidencia la necesidad de que los ejercicios posteriores que exploren las dimensiones del sujeto campesino, teniendo como marco el Acto Legislativo 01 de 2023 y las diferentes directrices voluntarias que reconocen la cultura como un pilar de la alimentación, reconozcan las profundas conexiones entre el universo productivo y la dimensión ambiental del campesinado.

4.4.1 Fuentes de información disponibles sobre cultura alimentaria

Además de los datos disponibles en el marco del enfoque poblacional y demográfico presentadas previamente, un reto visible para caracterizar la cultura alimentaria desde el sector productivo es que no se encuentran disponibles muchas fuentes de información con las cuales se puedan realizar ejercicios de priorización de alimentos o de prácticas culturales de manera detallada. Es necesario en algunos casos acudir a recetarios, artículos académicos o documentos institucionales (o políticas públicas) que registran algunos elementos. Sin embargo, aún es un desafío para el sector generar este tipo de información, que en muchos casos requiere no solo de lecturas cuantitativas y cartográficas, sino de la recolección y análisis de información primaria que permita reflexiones cualitativas más profundas donde puedan reconocerse prácticas, experiencias, dificultades y, en general, todo el panorama temático que implica la cultura como atributo transversal a los sistemas alimentarios. Esta información es aún más escasa cuando se busca analizar los territorios campesinos o étnicos.

Algunas de las fuentes de información disponibles que requieren de una gestión intersectorial, disponer de recursos y equipos para su sistematización y análisis son, por ejemplo:

- Información recolectada en el marco de ENSIN 2015 respecto de prácticas y hábitos alimentarios (disponibles para diversos municipios emblemáticos en sus zona rural y urbana) en 12 áreas culturales alimentarias del país.⁴
- Información proveniente de los *Estudios nacionales de la situación alimentaria y nutricional de los pueblos indígenas de Colombia* (ENSANI), la cual está disponible especialmente para pueblos indígenas que han sido sujetos de protección especial por parte de la Corte Constitucional.⁵
- Metodologías, propuestas y ejercicios de territorialización de las GABA, en donde se ha reconocido la producción de alimentos como eje central para la adaptación del enfoque diferencial, especialmente étnico y rural.⁶
- Metodologías de construcción de minutas flexibles-diferenciales en el marco del PAE, en los cuales se han reconocido prácticas productivas y alimentarias y alternativas de compra pública local.⁷

⁴ <https://n9.cl/gogsmi>

⁵ <https://n9.cl/hjxw3>

⁶ <https://n9.cl/fapra>

⁷ <https://n9.cl/i4j8h>

- Inventarios del MinCultura,⁸ donde se ha tenido en cuenta el patrimonio cultural e inmaterial en relación con la alimentación; vinculados a la Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia;⁹ e indirectamente a la Política de Fortalecimiento de los Oficios, entre otras políticas que bajo el lente del patrimonio inmaterial se registran en el Sistema de Información de Patrimonio y Memoria (SIPA),¹⁰ donde se han desarrollado algunos ejercicios de sistematización de prácticas culturales relacionadas con la producción de alimentos y recetas.
- Artículos académicos, tesis, recetarios e investigaciones de diversas entidades e instituciones, que son específicas de productos, poblaciones o territorios.

4.5 Recomendaciones para la inclusión de la variable cultural desde el sector agropecuario y pesquero

A continuación, se presentan algunas recomendaciones que, desde una perspectiva intersectorial, pueden tenerse en cuenta para la toma de decisiones, donde la cultura alimentaria sea un pilar para dinamizar la sostenibilidad de los sistemas alimentarios desde el sector agropecuario y pesquero:

- El reconocimiento de la multifuncionalidad de la agricultura confiere a los agricultores nuevos roles que se añaden o anteponen a la producción de alimentos, tales como la protección de la identidad y el patrimonio cultural, la defensa de la biodiversidad, la soberanía alimentaria, la aminoración de los desequilibrios territoriales y el mantenimiento de los valores del paisaje (Martínez, 2002).
- El reconocimiento del valor patrimonial y la importancia de la cultura en la agricultura en muchos países solo está encontrando cabida en algunos procesos de protección, como son las figuras de *Paisajes culturales* e *Itinerarios culturales* de la Convención de Patrimonio Mundial de Unesco; los SIPAM o, a nivel europeo, en las figuras de *Sitio histórico* y *Lugar de interés etnológico*, los cuales están pensados para agriculturas remotas pero no enfatizan aún en ámbitos rurales de sociedades urbanizadas (Pérez, 2008). Si bien estas experiencias permiten avanzar en el reconocimiento de la cultura como elemento sustancial en la producción de alimentos, deben articularse al fortalecimiento de procesos comunitarios que permitan ejercicios autogestionados donde se favorezca la autonomía y autodeterminación de las organizaciones campesinas (y étnicas). La conexión entre las *cartas del paisaje* lideradas por la UPRA y los SIPAM

⁸ <https://n9.cl/8zctqo>

⁹ <https://n9.cl/6fgbx>

¹⁰ <https://sipa.mincultura.gov.co/>

da mucha fortaleza al reconocimiento y la visibilización de las comunidades que se encuentran en el área de influencia de estos Sistemas Importantes.

- En relación con los organismos e instituciones afines con el patrimonio natural:

Prima dar significado a los valores naturales de los paisajes, sobre aquellos otros que destacan por sus cualidades culturales. Por tanto, no se consideran de un modo suficiente los recursos culturales, entre ellos la agricultura, que a menudo es interpretada como una actividad nociva que debe ser sometida a restricciones de uso. Se desestima así el papel cualificador de la agricultura en el medio ambiente y el paisaje. (Pérez, 2008)

- En relación con la cultura alimentaria, muchas políticas agrarias en el mundo:

Siguen orientándose a medidas relacionadas con el sostenimiento de los precios y mercados. Además, a esta situación debe sumarse la inexistencia de estudios empíricos que evidencien el alcance paisajístico y patrimonial de los programas agroambientales hasta ahora implementados. (Pérez, 2008)

Independientemente del grado de reconocimiento de la dimensión cultural y patrimonial de lo agrario, la pérdida de los sistemas de manejo tradicionales, el éxodo rural y la conversión de la población hacia otras actividades económicas es el principal factor de riesgo para la protección de los conocimientos agrícolas y pesqueros. Por ello, entre los principales aspectos que deberían revisarse de cara a asegurar su protección y gestión integrales cabe destacar los siguientes:

- El mantenimiento del tejido social, conocimientos y formas tradicionales de manejo agrario, y, en su caso, las prácticas indígenas, que son esenciales para la supervivencia de este patrimonio, aunque muchas veces no se han incluido en los expedientes de inscripción y sus planes de gestión. (Castillo, 2015, p. 225)
- Que los instrumentos incorporen medidas encaminadas a mejorar la calidad de vida, ingresos y reconocimiento social de los agricultores, ganaderos y silvicultores y sus futuras generaciones, de forma que la actividad agraria pueda seguir siendo, ahora y en el futuro, una verdadera forma de vida productiva. (Castillo, 2015, p. 225)
- Los entornos alimentarios silvestres son un lugar fundamental que hay que conocer y conservar. En el futuro será necesario investigar las implicaciones sociales de la obtención de alimentos silvestres y del patrimonio cultural y los conocimientos ecológicos tradicionales asociados a ellos en el contexto de la región estudiada. (Bharucha y Jules, 2010)

- La reconsideración de la agricultura como una actividad plurifuncional que, además de proporcionar alimentos, atesora otros valores (culturales, paisajísticos, patrimoniales...) y desempeña otros cometidos (preservación ambiental, equilibrio territorial, provisión de espacios de ocio y esparcimiento...); y la creciente atención dispensada a la valoración del patrimonio —natural y cultural— como argumentos de promoción turística o como activos para el desarrollo (que si bien son una gran oportunidad para que las empresas familiares de agroturismo aumenten su capacidad para satisfacer la creciente demanda, requieren de sostenibilidad a través del reconocimiento de sus procesos propios de autonomía, y de la solución de problemáticas sociales de gran arraigo cultural) (Castillo, 2015, p. 225). Además, la población rural, cada vez más envejecida, tiene dificultades para seguir el ritmo de las innovaciones tecnológicas y las cambiantes preferencias de los consumidores. A pesar de que los agroempresarios han modernizado sus prácticas de producción, los productos locales no suelen cumplir las normas de seguridad y calidad ni las exigencias del mercado (FAO, 2024).
- El agroturismo es un gran ejemplo de enfoque sistémico que aúna muchos sectores interrelacionados: agricultura, turismo, infraestructuras, marketing, alimentación, cultura y economías locales. Abordarlos en su conjunto permite a los países ver los principales obstáculos al cambio, así como las nuevas oportunidades de crecimiento (FAO, 2024).

La agricultura no ha constituido únicamente la producción de alimentos. Desde una visión sistémica, forma parte de una dinámica que involucra el modo de vida de muchas familias en un círculo virtuoso de trabajo y producción de la tierra, conocimientos y herencias frente a mantener la fuente de la alimentación doméstica, relaciones socioculturales de integración del mundo rural al mundo urbano, relaciones de intercambio y comercio, prácticas de cuidado de las fuentes naturales, entre otros características particulares e importantes que esta actividad convoca (Logroño, 2020). Algunas propuestas para reconocer la complejidad de estas relaciones y contextos son:

- Se propone hacer una gestión social de la agricultura, la cual confluya entre intereses diversos, compromisos, equilibrio y acciones que busquen una optimización técnica a partir de la igualdad de derechos. Cabe anotar también que la construcción social de los pueblos, especialmente los campesinos e indígenas, se establecen en territorios, donde el valor consuetudinario de acceso a los recursos naturales en el desarrollo del agro y también el valor de los conocimientos y modos de manejo de la agricultura marcan este proceso de gestión agrícola. En tal sentido, es importante asumir que en los territorios se asienta y manifiesta el patrimonio natural y cultural como parte de la identidad, que son reconocidos, protegidos y conservados para su uso social con participación, inclusión, equidad e interculturalidad (Logroño, 2020, pp. 3-5). Por ello cabe comprender la razón de ser de las técnicas agropecuarias implementadas por los

agricultores, entender las relaciones socioeconómicas, entre los diversos grupos sociales que existen en una zona rural determinada; analizar los principales elementos que condicionan el curso actual y los procesos de evolución del desarrollo agrario de un territorio; lograr el efecto deseado por y para el "interés general", y hacia la promoción del desarrollo sostenible (Logroño, 2020, pp. 6-7).

- Reconocer la diversidad de los territorios rurales implica diseñar políticas, estrategias e instrumentos diferenciados de acuerdo con las condiciones, potencialidades y capacidades del territorio y de sus agentes sociales y económicos. Sin embargo, deben evitarse respuestas aisladas en tanto que las interrelaciones entre diversos grupos y territorios son fundamentales para generar respuestas públicas, privadas y colectivas que generen sinergias y complementariedades (Logroño, 2020, p. 8).
- Se destaca que “las prácticas, manejos y valoraciones de los campesinos en torno a la naturaleza están basados en un conocimiento propio y en contextos que les permite vincularse de manera práctica con las propiedades de los ecosistemas y su preservación, y acomodarse a las limitaciones, potencialidades y dinámicas del ambiente en aras de permanecer como cultura campesina” (Saade, 2020).

Desde diferentes ámbitos de las políticas públicas y de los modelos de ejecución de estas, un problema de difícil resolución es entonces la relación de las políticas con las características y dinámicas de los territorios. Por lo tanto, así sean instrumentos de carácter sectorial, deben reconocer el entorno y el contexto donde habitan y desarrollan sus actividades los individuos y comunidades; esto, debido a que sus características, aspiraciones y oportunidades están en parte definidas por sus condiciones propias, pero también por el entorno y las circunstancias de este. De aquí la importancia de caracterizar, de la manera más cercana a la realidad, las diferentes dimensiones en las que se ubican los campesinos (Saade, 2020).

Las perspectivas y alternativas de abordaje desde la UPRA permiten comprender la cultura y su relación con los universos campesinos de lo político-organizativo, territorial, económico e histórico, de ahí que sea importante comprender cómo se puede ordenar el territorio reconociendo que la frontera agrícola (y otras zonas agrológicas), integran poblaciones con culturas diversas que perviven, se transforman, interactúan, se relacionan con el territorio y en algunos casos, entran en conflicto. Se resalta igualmente que la agricultura tiene sinergia con la recolección, la cacería, la pesca, la ganadería y otras actividades agrarias (y económicas como la minería, la forestería o la regeneración de los ecosistemas y el agua), en las que no solo son importantes los productos o alimentos que generan, sino las formas de organización social, política y económica, que han permitido el desarrollo de formas de pensar contemporáneas que se han traducido en procesos de



política pública que dan protagonismo a la agroecología y al patrimonio biocultural. También, que se vinculan a muchos movimientos reformistas relacionados con la reforma agraria, el reconocimiento de derechos o la soberanía alimentaria (Sevilla y González, 1993), o del fortalecimiento de modelos alternativos de ordenamiento y uso del suelo.

Por último, a partir de los ejercicios avanzados en el marco de las Cartas del Paisaje o de la determinación de APPA, y otras competencias de la UPRA, pueden favorecerse ejercicios propios en las diferentes territorialidades para que los sujetos campesinos y entidades territoriales las desarrollen, más allá de las declaratorias de orden internacional (que si bien son necesarias, requieren adaptaciones locales que implican nuevas concepciones desde los enfoques diferencial, territorial y de construcción de paz), lo que garantiza su sostenibilidad.



5 Análisis de la situación alimentaria y nutricional de la población colombiana

Con el fin de desarrollar un planteamiento de la *Propuesta de lineamientos, instrumentos e indicadores para incorporar el componente del DHAA desde el accionar de la UPRA* (2023), específicamente, del capítulo 2.3. *Integrar aspectos nutricionales y culturales en la planificación de la producción agropecuaria*, a continuación, se describe una serie de instrumentos de medición de la situación alimentaria y nutricional de la población colombiana con la que se espera tener un panorama de los procesos alimentarios en los que la ciudadanía demanda, de cierta manera, la producción agropecuaria de alimentos, con el fin de establecer relacionamientos que permitan vislumbrar ciertas tensiones y balances desde los procesos de ordenamiento productivo a nivel rural, con especial énfasis en la producción de alimentos para consumo humano que propicie una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada para la población colombiana.

Con la incorporación del componente nutricional en las acciones del sector agricultura y desarrollo para la realización del DHAA, vale la pena retomar algunas de las orientaciones internacionales donde los aspectos nutricionales (y culturales) juegan un rol determinante a la hora de diseñar e implementar estrategias para impulsar la producción de alimentos desde la gestión racional de los recursos naturales, las necesidades alimentarias y nutricionales, y las preferencias o tradiciones culturales de la población. Así, encontramos que:

1. Las Directrices Voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional mencionan que es necesaria la “formulación, aplicación, gestión, seguimiento y evaluación de programas encaminados a *incrementar la producción y el consumo de alimentos sanos y nutritivos*, especialmente los que son ricos en micronutrientes” y que “los Estados deberían reconocer que la alimentación es una parte vital de la cultura de una persona y se les alienta a tener en cuenta las prácticas, costumbres y tradiciones de las personas en relación con la alimentación” (FAO, 2005, pp. 23-24).
2. En el mismo sentido, —la *Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2)*,¹¹ realizada en 2014, planteó algunas de medidas recomendadas para lograr sistemas alimentarios sostenibles que promuevan dietas saludables, donde explícitamente señala la necesidad de “Revisar las políticas e inversiones nacionales

¹¹ Reunión intergubernamental inclusiva sobre nutrición organizada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), en colaboración con el Equipo de tareas de alto nivel sobre la crisis mundial de la seguridad alimentaria (HLTF, por sus siglas en inglés), FIDA, IFPRI, Unesco, Unicef, Banco Mundial, PMA y la OMC.

e incorporar objetivos nutricionales en la política alimentaria y agrícola, así como en la formulación y aplicación de los programas, a fin de potenciar una agricultura que tenga en cuenta la nutrición, garantizar la seguridad alimentaria y posibilitar dietas sanas". (FAO/OMS, 2014, p. 3)

Dado lo anterior, y en línea con las transformaciones estructurales que establece el PND 2022-2026, *Colombia, Potencia Mundial de la Vida*, resulta relevante reconocer la conexión que existe entre los aspectos nutricionales (y culturales), específicamente con la exposición de los procesos de planeación y ordenamiento del territorio alrededor del agua, que demandan una reforma rural integral, en primera medida, para evitar la expansión indiscriminada de la frontera agrícola, seguido de posibilitar el acceso integral a la tierra de las poblaciones rural; además, regular la expansión urbana que hace menos rentable la producción agropecuaria; y finalmente privilegiar la producción agroalimentaria y el desarrollo de sistemas agrosilvopastoriles (DNP, 2023).

En este capítulo, primero, se identifica una lista de alimentos o productos alimenticios de los cuales se evalúa su disponibilidad global en el país, a fin de determinar la suficiencia de energía alimentaria (*calorías/per cápita/día*) para calcular la *Prevalencia de subalimentación* (indicador "ODS 2 Hambre cero").

Luego, a partir de otra lista de alimentos o productos alimentarios con los que se hace seguimiento al índice de precios al consumidor (IPC), se analizan los cambios en el costo mensual de la alimentación habitual de los ciudadanos y su contraste con una alimentación saludable de acuerdo con los parámetros de la OMS/OPS.

Posteriormente, (1) a través de la última Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional (ENSIN) 2015, se establecen los principales alimentos que consume la población colombiana, se diferencian por regiones y grupos de edad; (2) de ahí se precisa su clasificación según las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) para la población colombiana, y según la OPS; y (3) se revisan algunos datos de la situación nutricional (entendida como el resultado parcial de la ecuación del consumo alimentario versus las necesidades y gasto de energía y nutrientes) para los diferentes grupos poblacionales y por regiones del país.

Finalmente, este panorama del consumo habitual de alimentos se contrasta con su producción a nivel territorial, clasificada también con las GABA y diferenciada desde la que se realiza por ACFC; clasificación que obtuvo la UPRA a partir de los datos del tercer Censo Nacional Agropecuario (CNA, 2014).

5.1 Inventario de productos en los instrumentos de medición alimentaria y nutricional en Colombia

A continuación, se describe la totalidad de alimentos que son tenidos en cuenta para la construcción de la Hoja de balance de alimentos colombiana (HBA); los que identificó como consumidos por la mayoría de la población la ENSIN (2015); y, los productos alimenticios a los que se hace seguimiento para el cálculo del IPC. Este recuento se desarrolla con el fin de relacionar los alimentos o productos alimenticios más relevantes desde la mirada del consumo para tratar de proyectar así su producción a nivel nacional y territorial.

5.1.1 Hoja de balance de alimentos colombiana (HBA)

La HBA¹² es un instrumento necesario para examinar la *suficiencia alimentaria* del país respecto al eje de la disponibilidad de alimentos establecido en la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CONPES 113 de 2008), para lo cual emplea las principales fuentes de información de las estadísticas agropecuarias disponibles. La HBA además de hacer una contabilidad exhaustiva de diversos bienes con destino a consumo humano, *refleja la capacidad agrícola y pecuaria del país*; permite establecer la incidencia de la producción en el entorno alimentario y conocer la proporción de alimentos importados en el total del suministro nacional. Así mismo, estima el “consumo aparente” de energía, macro y micronutrientes per cápita, desde la perspectiva de disponibilidad alimentaria (ICBF, 2024).

Por otra parte, la HBA involucra dentro de sus objetivos: facilitar la variable de Suministro de Energía Alimentaria (SEA) identificada a partir del total de calorías disponibles per cápita año, como principal variable en el cálculo y estimación del Indicador de la Prevalencia de Subalimentación en el país a fin de hacer seguimiento a la evolución del ODS 2 Hambre cero (ICBF, 2024).

Para la elaboración de la HBA se utiliza una *Matriz fundamental de equilibrio* (figura 8, caso *maíz*) donde se busca identificar una igualdad de datos (toneladas) al enfrentar las *variables de suministro* (producción – variación de existencias + importaciones – exportaciones) con las que se obtiene un *total suministro disponible* que se distribuye en las *variables de utilización doméstica* (alimentación animal + semillas + industria alimentaria y otros usos + pérdidas + disponibilidad para consumo alimentario). Para el

¹² La HBA es construida por el ICBF siguiendo la metodología de la FAO, en el marco del trabajo para la medición del ODS 2 Hambre cero. La HBA registra información oficial de estadísticas agropecuarias y de la agroindustria en el país, que son seleccionadas en discusiones técnicas con entidades como el MinAgricultura, la UPRA y el DANE, así como los gremios de la producción de alimentos. Para más información pueden consultar: <https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/hoja-balance-alimentos-colombianos>

caso del maíz, después del saldo comercial quedan disponibles 5.978.638 toneladas que son utilizadas en su totalidad en las variables de utilización doméstica.¹³ Finalmente, es con las toneladas que se registran en la variable de *disponibilidad para consumo alimentario (DCA)* que se elaboran los cálculos de disponibilidad promedio de alimentos por habitante y se cuantifican las calorías aportadas por cada producto alimentario allí registrado; con la suma de estas *calorías/per cápita/día* se halla la variable *suministro de energía alimentaria (SEA)* con la que se calcula el indicador de la prevalencia de subalimentación, que debe reportarse a la meta 2.1.1 del ODS 2 Hambre cero.¹⁴

Figura 8. Matriz fundamental de equilibrio de la HBA (caso maíz)

Código CPC V2.0 A.C.	Producto	Insumo	Variables de Suministro				Total Suministro Disponible	Variables de Utilización Doméstica						Disponibilidad promedio por habitante		
			Producción Producto resultante	Variación de existencias	Importaciones	Exportaciones		Utilización Interna				Disponibi- lidad para Consumo Alimentario	Kilo- gramo por año	Gramos brutos por día	Gramo netos por día	
								Alimenta- ción Animal	Semillas	Industria						Pérdidas
										Alimentos	Otros Usos					
112201	Maíz grano seco	-	1.295.089	(100.062)	4.586.534	3.046	5.978.638	3.909.560	19.324	1.947.267	94	19.381	85.013	1,7	4,7	4,7
2312001	Maíz grano / Harina	1.947.266,6	1.363.087	3.625	6.661	19.543	1.346.581	82.733	-	-	16.879	13.435	1.233.533	25,3	69,3	69,3
2314006	Maíz grano / Germen	1.947.266,6	233.672	-	-	-	233.672	-	-	196.284	-	-	37.388	0,8	2,1	-
3912005	Maíz grano / Salvado y Endospermo	1.947.266,6	350.508	-	112	-	350.620	350.620	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: ICBF (2024).

De acuerdo con las publicaciones recientes de la HBA, esta se construyó a partir de las ecuaciones de equilibrio para 14 grupos de alimentos diferentes y uno de bebidas alcohólicas. Para la publicación de la HBA del periodo 2015 y 2016, en la tabla, a continuación, se presenta el resumen del tránsito que hace cada bien agroalimentario por sus respectivos grupos de alimentos y el número de filas (número de bienes agroalimentarios) con el destino de utilización que se operacionalizan en este instrumento de medición de la disponibilidad de alimentos en Colombia. Por ejemplo, el grupo de cereales en la HBA registra 29 bienes agroalimentarios (filas), los cuales presentan registro de utilización en los diferentes usos, como son DCA, industria de alimentos y alimentación animal.

Tabla 14. Grupos de alimentos y desagregación del número de productos según su utilización en HBA 2015 y 2016 (ICBF, 2024)

#	Grupo de alimentos	Total de filas	DCA	Industria de alimentos	Alimentación animal
1	Cereales	29	15	28	28
2	Raíces y tubérculos	8	8	2	2
3	Azúcares	8	4	4	8
4	Leguminosas	7	7	0	1
5	Nueces y semillas oleaginosas	9	6	8	6

¹³ Para ampliar la información puede consultar el “Capítulo 2. Metodología, fuentes y soporte documental de la HBA” de la publicación *Hoja de balance de alimentos colombiana año 2010* (FAO e ICBF, 2014), disponible en: <https://www.icbf.gov.co/bienestar/nutricion/hoja-balance-alimentos-colombianos>

¹⁴ ODS 2 Hambre cero, meta 2.1.1. Para 2030, poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año.

#	Grupo de alimentos	Total de filas	DCA	Industria de alimentos	Alimentación animal
6	Aceites y grasas vegetales	34	11	25	16
7	Hortalizas	19	19	0	0
8	Frutas	29	29	0	1
9	Carnes y productos comestibles	12	7	5	0
10	Grasas animales	4	4	2	2
11	Huevos de gallina	1	1	1	0
12	Leche y derivados	9	9	1	1
13	Pescados y mariscos	9	8	9	9
14	Estimulantes	8	4	5	1
15	Bebidas alcohólicas ¹⁵	6	6	6	6
	Total	192	138	96	81

Nota: se realizaron ajustes a los rubros de DCA de los grupos de cereales, azúcares, aceites, pescados y estimulantes, pues el dato publicado (tabla 110, HBA 2015 y 2016) no correspondía con sus respectivas ecuaciones de equilibrio; dichos ajustes se validaron con el equipo técnico HBA del ICBF (julio de 2024).

Fuente: ICBF (2024).

En la tabla 14 (arriba), se observa que existen diferentes usos a lo largo de la cadena de utilización para un mismo bien agroalimentario; por lo que, de un total de 192 bienes agroalimentarios (de los 15 grupos de alimentos), 138 se encuentran disponibles para el consumo humano (DCA), 96 se transforman en la industria de alimentos (IA) y 81 se utilizan en la industria de alimentación animal (AA). Con lo anterior, por ejemplo, se evidencia que el grupo de los *cereales* tiene una destinación para todos los usos con una marcada prioridad hacia la AA y la IA (con 28 de 29 bienes alimentarios, cada una) y solo de 15 bienes agroalimentarios disponibles para el consumo humano (DCA); algo similar sucede con los *azúcares*, las *nueces y semillas oleaginosas*, los *aceites y grasas vegetales* y los *pescados y mariscos*. Por el contrario, hay otros grupos de alimentos con una destinación más marcada hacia la DCA como las *raíces y tubérculos*, las *hortalizas*, las *frutas*, *carnes y productos comestibles*, *grasas animales* y *leche y derivados*. Vale la pena aclarar que, un mismo bien agroalimentario puede tener destinación en todos los usos (DCA, IA y AA), como es el caso del *maíz grano seco*, entre otros (figura 8).

Siguiendo con la tabla 14 y profundizando en la diversidad de los bienes agroalimentarios que se registraron con DCA que se refiere a los productos que estuvieron disponibles para el acceso por parte de la población habitante en el territorio nacional para el año de referencia; así, de un total de 192 bienes agroalimentarios que registró la HBA 2015-2016, tan solo 138 estuvieron disponibles en las múltiples superficies comerciales para que la población accediera a ellos a través de los diferentes mecanismos de compra o intercambio.

¹⁵ De acuerdo con la metodología de la FAO para la construcción de las HBA, se incluye un grupo de bebidas alcohólicas dado su aporte de calorías en la alimentación de un país.

De estos alimentos DCA, la mayor variedad la presentan las *frutas* (29 productos), seguidas por las *hortalizas* (19 productos)¹⁶ y los *cereales* (15 productos), este número de productos o bienes agroalimentarios representan un 45,7 % del total de productos DCA; con un poco menos de bienes agroalimentarios aparecen los *aceites y grasas vegetales* (11 productos), *leche y derivados* (9 productos), *raíces y tubérculos*, y *pescados y mariscos* (con 8 productos, cada uno), las *leguminosas* y *carnes* (7 productos, cada uno), las *nueces* y *semillas oleaginosas* y las *bebidas alcohólicas* cuentan con 6 productos agroalimentarios cada una.

La HBA, inicialmente presenta la disponibilidad física para consumo alimentario (DCA) por grupos de alimentos en *kilogramos brutos/per cápita/año*, que de acuerdo con el histórico de publicación de las HBA colombianas se observa un patrón de disponibilidad de alimentos que en términos generales aumentó entre 2009 y 2016, dado que inició en 615,1 kg brutos/per cápita/año y llegó a 673,1 kg brutos/per cápita/año, con una pequeña reducción en 2014, que se recupera para el año 2015 (tabla 15). Así mismo, a través de los años de análisis, se evidencia en promedio un aporte mayoritario del grupo de las *frutas*¹⁷ (20 %), seguido del de *leche y derivados* (14,8 %), *cereales* (13,3 %) y *raíces y tubérculos* (13,3 %); los demás grupos de alimentos tienen un aporte al total disponible que está entre el 9,8 % (*azúcares*) y el 0,3 % (*nueces y semillas oleaginosas*).

Adicionalmente, la información de DCA por grupos de alimentos en *kilogramos brutos/per cápita/año* (tabla 15), nos deja ver un crecimiento en la disponibilidad de los grupos de *frutas*, *cereales*, *carnes y productos comestibles*, *hortalizas*, *aceites y grasas vegetales*, *huevos de gallina* y *pescados y mariscos*; por otro lado, se evidencia una reducción en la disponibilidad de *leche y derivados*, *azúcares*, y *nueces y semillas oleaginosas*; para el caso del grupo de *raíces y tubérculos* se evidencian bastantes fluctuaciones, con periodos de reducción entre 2009 y 2011, una disponibilidad mínima en 2014, que mejora en adelante.

¹⁶ Vale la pena mencionar que los grupos de *frutas* y *hortalizas* cuentan con un número mayor de productos, pues hay un par de líneas que agrupa *otras frutas frescas* y *hortalizas varias* dado que su volumen anual disponible para consumo alimentario no logra significancia al momento de transformar dicha cantidad en gramos netos/per cápita/día, dato necesario para cuantificar sus aportes de energía y nutrientes.

¹⁷ De acuerdo con la metodología de la FAO para construir las HBA, en el grupo de *frutas* se incluye el plátano, por lo que debe tenerse en cuenta este alimento para excluirlo al momento de realizar otros análisis en términos de aportes de calorías y nutrientes.

Tabla 15. Distribución porcentual, kilogramos brutos/per cápita/año, del suministro físico en la HBA Colombia 2009 al 2016

Grupos de alimentos	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Kg promedio 2009-2016	% promedio 2009-2016
	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg	Kg		
Frutas	110,0	122,2	120,9	127,1	129,2	125,3	136,2	138,0	126,1	20,0
Leche y derivados	93,3	97,9	93,7	98,5	91,6	96,8	92,1	82,6	93,3	14,8
Cereales	82,3	81,2	80,2	77,8	75,3	85,4	89,8	100,3	84,0	13,3
Raíces y tubérculos	93,6	82,4	75,5	84,2	87,4	70,5	81,1	96,8	83,9	13,3
Azúcares	66,1	62,5	67,8	68,3	65,9	55,9	49,8	57,1	61,7	9,8
Carnes y productos comestibles	45,8	47,3	49,2	50,5	53,8	56,4	58,3	59,8	52,6	8,3
Bebidas alcohólicas	46,1	43,5	44,7	47,2	46,6	46,5	49,2	50	46,7	7,4
Hortalizas	31,9	31,8	34,5	32,1	36,9	33,5	31,1	36,8	33,6	5,3
Aceites y grasas vegetales	15,4	16,4	16,9	16,8	17,2	18,7	16,3	17,1	16,9	2,7
Huevos de gallina	10,7	10,7	11,5	11,4	10,4	12,7	12,9	13,5	11,7	1,9
Leguminosas	7,7	7,5	7,5	7,9	7,9	7,9	7,5	7,7	7,7	1,2
Pescados y mariscos	4,8	5,0	5,7	5,2	5,5	5,8	5,7	5,6	5,4	0,9
Estimulantes	3,2	3,1	3,4	2,9	2,9	3,3	3,5	3,4	3,2	0,5
Grasas animales	2,1	2,2	3	3,2	2,7	3,0	2,9	2,7	2,7	0,4
Nueces y semillas oleaginosas	2,1	1,5	1,4	1,2	1,6	1,9	2,5	1,7	1,7	0,3
Total	615,1	615,2	615,9	634,3	634,9	623,6	638,9	673,1	631,4	100

Nota: se realizaron cálculos a partir de la tabla 111, p 103, de la publicación HBA 2015 y 2016.

Fuente: ICBF (2015-2024).

Adicionalmente, la HBA también permite evaluar la autonomía y dependencia de los alimentos disponibles para los diferentes usos, lo que deja ver el grado de vulnerabilidad externa de nuestro sistema alimentario, que es esencial valorar dada la orientación del PND 2022-2026 que proyecta la búsqueda de la SOBAL como mecanismo de trabajo que inicia con los productores agropecuarios locales (pequeños, medianos y grandes) a fin de aportar desde el sector a la garantía progresiva del DHAA. Así, la HBA colombiana nos presenta dos indicadores que sirven de base para determinar algunas acciones al respecto; estos son la tasa de dependencia de importaciones (TDI) y la tasa de autosuficiencia (TAS) en la oferta de alimentos del país; este cálculo solo se realiza para los productos que llegan a la columna de disponibilidad para consumo alimentario (DCA), dado el objetivo de la HBA, pero los datos que se toman corresponden a las variables de suministro (producción, importaciones y exportaciones) mediante las fórmulas indicadas en la figura 9.

Figura 9. Fórmulas de cálculo de las tasas de autosuficiencia y dependencia de importaciones con base en la HBA colombiana

Fórmula cálculo Tasa de autosuficiencia (TAS)	Fórmula de cálculo Tasa de dependencia de importaciones (TDI)
$TAS = \frac{Producción}{Importaciones + Producción - Exportaciones} \times 100$	$TDI = \frac{Importaciones}{Importaciones + Producción - Exportaciones} \times 100$
Interpretación TAS <ul style="list-style-type: none">• Mayor o igual a 1 (100 %): si es igual al 100 %, la producción del país es autosuficiente en la oferta de alimentos y si es superior al 100 %, tiene oferta exportadora.• Menor al 100 %: la producción del país no es autosuficiente para la oferta de alimentos.• Igual a cero (0): la producción es nula y depende totalmente de las importaciones.	Interpretación TDI: <ul style="list-style-type: none">• Mayor o igual a 1 (100 %): El país es totalmente dependiente de las importaciones en la oferta de alimentos.• Menor a 1 (100 %): El país tiene dependencia en alguna medida de las importaciones.• Igual a 0: El país es totalmente autosuficiente en su oferta de alimentos.

Fuente: elaboración propia con base en ICBF (2024).

Frente a la autonomía y dependencia de alimentos, de acuerdo con las publicaciones de la HBA realizadas por el ICBF, y dados unos ajustes metodológicos, a continuación, se revisan los resultados de los años 2013-2016. Así, este histórico evidencia que el país se ha mantenido *autosuficiente* solo en el grupo de *huevos de gallina* y tiene una oferta exportadora en los grupos de *azúcares*, *frutas*, y *estimulantes* (incluye *café*, *té* y *chocolate*); sin embargo, se evidencia una pérdida incipiente de esta autosuficiencia en los grupos de *raíces y tubérculos* y *leche y derivados*, donde la TAS en 2013 era del 100 % y ya en 2016 se redujo a 99 % y 95 %, respectivamente. Los demás grupos de alimentos no son autosuficientes, siendo los de menor proporción el de *nueces y semillas oleaginosas* (9 %), seguidas de los *cereales* (36 %), comportamientos que decrecen año tras año (tabla 16).

Tabla 16. Tasa de autosuficiencia (TAS), HBA 2013-2016

Grupos de alimentos	2013	2014	2015	2016
	TAS (%)	TAS (%)	TAS (%)	TAS 8%)
Cereales	41	38	35	36
Raíces y tubérculos	100	99	99	99
Azúcares	110	121	124	110
Leguminosas	69	66	64	63
Nueces y semillas oleaginosas	12	9	9	9
Aceites y grasas vegetales	89	89	89	88
Hortalizas	94	94	97	97
Frutas	121	124	120	124
Carnes y productos comestibles	95	93	93	93
Huevos de gallina	100	100	100	100
Leche y derivados	100	98	99	95
Pescados y mariscos	21	59	50	48
Estimulantes	120	108	113	108
Bebidas alcohólicas	97	97	97	96

Fuente: elaboración propia con base en ICBF (2018-2024).

Para el caso de la TDI, el país tiene una alta dependencia del grupo de *nueces y semillas oleaginosas* (88 % en 2013 y 91 % en 2016), seguida por los *cereales* (60 % en 2013 y 65 % en 2016) y los *pescados y mariscos* (53 % en 2013 y 56 % en 2016); además, se evidencia un incremento sostenido de la TDI en los grupos de *leguminosas*, *carnes y productos comestibles* y *leche y derivados*; aquí, llama la atención el incremento en 10 p.p. en el último año del grupo de *aceites y grasas vegetales*. También debe mencionarse una reducción en la TDI de los grupos de *azúcares* y *hortalizas* (tabla 17).

Tabla 17. Tasa de dependencia de importaciones (TDI), HBA Colombia 2013-2016

Grupos de alimentos	2013	2014	2015	2016
	TDI (%)	TDI (%)	TDI (%)	TDI (%)
Cereales	60	63	66	65
Raíces y tubérculos	0	1	1	1
Azúcares	10	4	3	7
Leguminosas	31	35	36	37
Nueces y semillas oleaginosas	88	91	91	91
Aceites y grasas vegetales	28	28	28	38
Hortalizas	6	6	3	3
Frutas	3	4	3	3
Carnes y productos comestibles	8	8	18	14
Huevos de gallina	0	0	0	0
Leche y derivados	1	2	2	5
Pescados y mariscos	53	54	54	56
Estimulantes	26	29	24	28
Bebidas alcohólicas	3	3	3	4

Fuente: elaboración propia con base en ICBF (2018-2024).

Ahora, al realizar una revisión de los productos disponibles para consumo alimentario (DCA) en cantidades netas¹⁸ (*gr netos/per cápita/día*), información a partir de la cual se realizan los cálculos de aporte de calorías y nutrientes para obtener el dato de Suministro de energía alimentaria (SEA), y sobre el cual se hace aproximaciones a los análisis del ambiente alimentario disponible en Colombia, se cuenta que según las HBA para los años 2015 y 2016, en promedio hubo disponibles 1.425,8 *gr netos* de alimentos al día para cada habitante del territorio nacional para dichos años, lo que no asegura su acceso físico, dimensión que no aborda la HBA. Por grupos de alimentos, el 69 % de *gr netos/per cápita/día* lo aportan cuatro grupos de alimentos, que de mayor a menor representatividad se encuentra los grupos de *raíces y tubérculos (y plátanos)*¹⁹ con 23,8 %, seguido de los *cereales* 18,1 %, *leche y derivados* con 16,8 % y los *azúcares* con 10,3 % (tabla 18).

Siguiendo con este análisis, específicamente para los alimentos fuente de proteínas, se encuentra que los de mayor representatividad (en *gr netos/per cápita/día*) son el grupo de *leche y derivados* (16,8 % con 239,2 gr), seguido de lejos por las *carnes y productos comestibles* (8,5 % con 121,2 gr), los *huevos de gallina* (2,3 % con 32,6 gr), las *leguminosas* (1,4 % con 20,6 gr) y finalmente los *pescados y mariscos* (0,8 % con 10,8 gr); esto nos indica las opciones con que cuentan las familias habitantes del territorio nacional para seleccionar los alimentos que cubran sus necesidades de proteína, bien sea de origen animal o vegetal, pero dada su amplia o reducida disponibilidad, regularmente es el mercado el que termina estableciendo precios que pueden limitar el acceso a algunos de estos productos.

Tabla 18. Distribución porcentual, gramos netos/ per cápita/ día, del suministro físico en la HBA Colombia 2015 y 2016

Grupos de alimentos	2015		2016		gr netos promedio	% promedio
	gr netos/ per cápita/ día	%	gr netos/ per cápita/ día	%		
Raíces y tubérculos (y plátanos)	314,7	22,7	364,4	24,9	339,6	23,8
Leche y derivados	252,3	18,2	226,1	15,4	239,2	16,8
Cereales	243,9	17,6	272,8	18,6	258,4	18,1
Azúcares	136,4	9,8	156,5	10,7	146,5	10,3
Frutas	124,9	9,0	115,1	7,9	120,0	8,4
Carnes y productos comestibles	120,2	8,7	122,1	8,3	121,2	8,5
Hortalizas	65,5	4,7	77,5	5,3	71,5	5,0
Aceites y grasas vegetales	42,9	3,1	45,0	3,1	44,0	3,1

¹⁸ Las cantidades netas de los productos (gramos netos) presentan la información de la parte comestible de los alimentos, restando cascara, semillas, huesos, entre otros productos que no siempre son ingeridos por las personas.

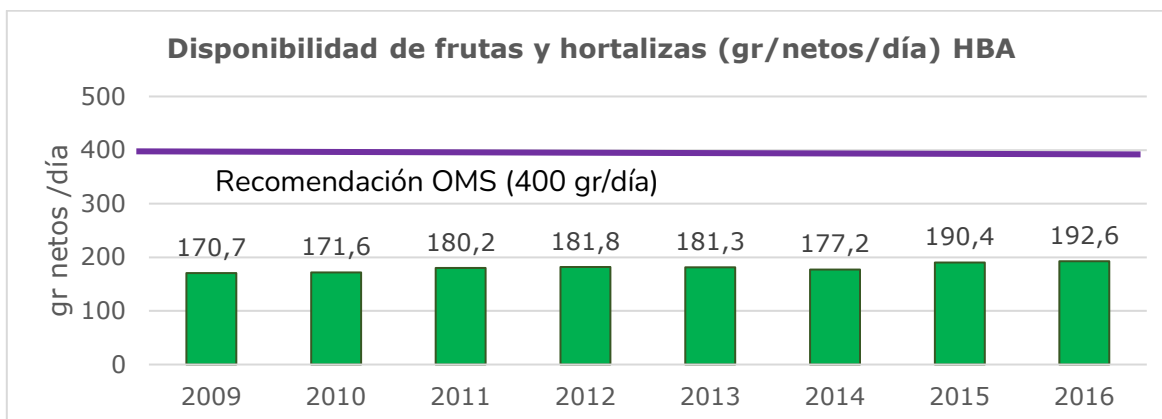
¹⁹ Para facilitar el análisis en términos nutricionales, se trasladó del grupo de las *frutas* al grupo de *raíces y tubérculos*, el aporte en *gramos netos/ per cápita/ día* del plátano.

Grupos de alimentos	2015		2016		gr netos promedio	% promedio
	gr netos/ per cápita/ día	%	gr netos/ per cápita/ día	%		
Huevo	31,8	2,3	33,4	2,3	32,6	2,3
Leguminosas	20,5	1,5	20,7	1,4	20,6	1,4
Pescados y mariscos	11,0	0,8	10,6	0,7	10,8	0,8
Estimulantes	9,5	0,7	9,4	0,6	9,5	0,7
Grasas animales	7,8	0,6	7,4	0,5	7,6	0,5
Nueces y semillas oleaginosas	5,6	0,4	3,6	0,2	4,6	0,3
Total general	1387,0	100	1464,6	100	1425,8	100

Fuente: elaboración propia con base en ICBF (2024).

Por otro lado, los grupos de *frutas y hortalizas* solo llegan a sumar 190,4 *gr netos/per cápita/día* en 2015 y 192,6 *gr netos/per cápita/día* en 2016, cifra muy inferior a la recomendación de la (OMS), que sugiere un consumo de 400 gr/ día de frutas y hortalizas para llevar una vida saludable y activa, ingesta que se relaciona con la reducción del riesgo de desarrollar enfermedades no transmisibles y garantizar suficiente aporte de fibra dietética (OMS/FAO, 2003); esta brecha en la disponibilidad de frutas y hortalizas pone un reto importante al sector agrícola para su proyección en términos de orientar la producción sensible a la nutrición. Aquí, vale la pena mencionar que a partir del cálculo reciente de las HBA colombianas, la disponibilidad de frutas y hortalizas desde 2009 y hasta 2016 ha venido aumentando, sin embargo, no se ha logrado llegar a la disponibilidad de estos grupos de alimentos para facilitar el acceso (físico o económico) a las cantidades recomendadas para llevar una vida saludable y activa (gráfica 1).

Gráfica 1. Disponibilidad de frutas y hortalizas según HBA 2009-2016 (gr netos/per cápita/día)



Fuente: elaboración propia con base en ICBF (2015-2024).

Conocido el DCA, y dado el objetivo de las HBA, se obtiene el Suministro de Energía Alimentaria (SEA) en kilocalorías (Kcal), que se consigue a partir de la sumatoria de los

aportes de energía²⁰ de cada bien agroalimentario, distribuidos en el total de la población colombiana en el mismo año (proyecciones de población del DANE). De este modo, y dada la última publicación de la HBA, para 2015 el SEA fue de 3.017 *kcal/persona/día* y para el 2016 fue de 3.254 *kcal/persona/día*, estos valores corresponden a la sumatoria de los resultados de los catorce grupos de alimentos más uno de bebidas alcohólicas. Así, en la tabla a continuación, se observa que los mayores aportes de calorías para ambos años de análisis se dan, en orden descendente, los grupos de *cereales*, *azúcares*, *raíces y tubérculos* (incluido *plátano*) y los *aceites y grasas vegetales*, cubriendo así el 71,7 % en 2015 y el 74,4 % en 2016 del total del SEA. Aquí, vale la pena aclarar que estos grupos de alimentos se caracterizan por su mayor contenido de calorías provenientes de carbohidratos, y grasas para el caso específico del grupo de *aceites vegetales*, por lo que su distribución en el total del aporte se ha mantenido constante.

Tabla 19. Suministro de energía disponible en HBA Colombia 2015 y 2016

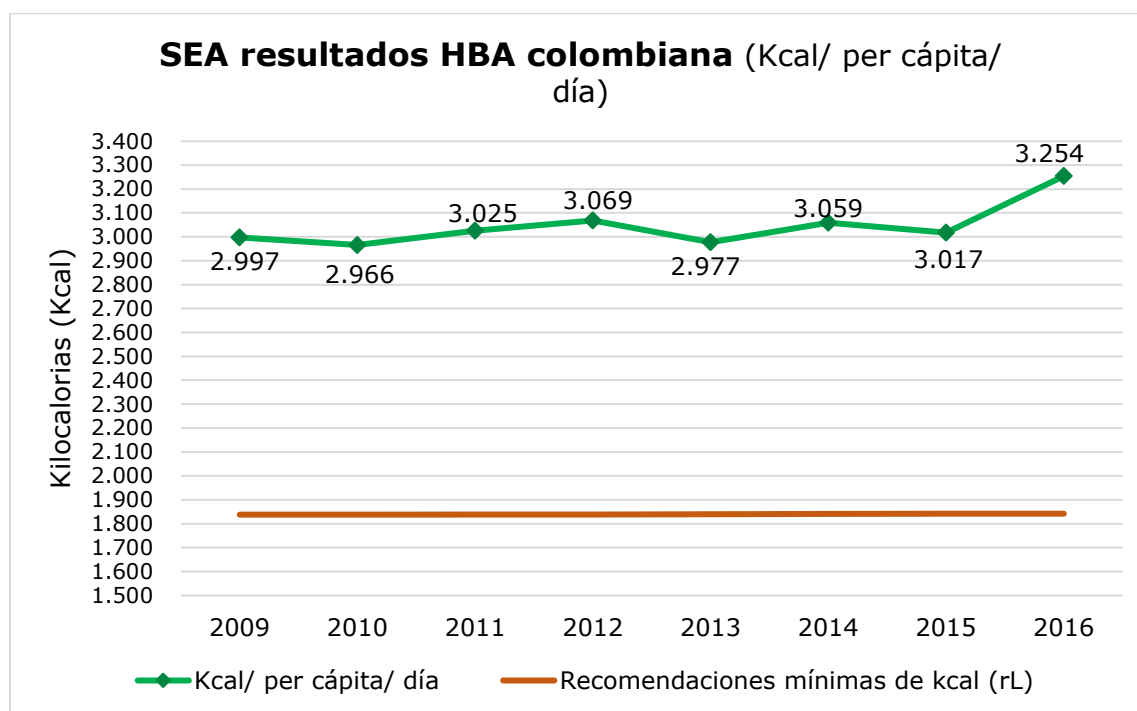
Grupos de alimentos	2015		2016	
	Kcal/día	Distribución (%) del aporte calórico	Kcal/día	Distribución (%) del aporte calórico
Cereales	888	29,4	993	30,5
Raíces y tubérculos (y plátanos)	401	13,3	460	14,1
Azúcares	502	16,6	578	17,8
Leguminosas	68	2,3	70	2,2
Nueces y semillas oleaginosas	29	1,0	20	0,6
Aceites y grasas vegetales	372	12,3	389	12,0
Hortalizas	25	0,8	29	0,9
Frutas	105	3,5	94	2,9
Carnes y productos comestibles	222	7,4	225	6,9
Grasas animales	33	1,1	30	0,9
Huevos de gallina	48	1,6	50	1,5
Leche y derivados	212	7,0	202	6,2
Pescados y mariscos	14	0,5	14	0,4
Estimulantes	34	1,1	36	1,1
Bebidas alcohólicas	64	2,1	64	2,0
Total	3.017	100	3.254	100

Fuente: elaboración propia con base en ICBF (2024).

²⁰ Estos aportes de energía y nutrientes se calculan utilizando la *Tabla de composición de alimentos colombianos* (TCAC) del ICBF (2018).

En el mismo sentido, y dados los análisis en la historia reciente de las HBA colombianas, estas muestran una disponibilidad de energía alimentaria que osciló entre las 2.997 Kcal/ per cápita/ día en 2009 y 3.254 Kcal/ per cápita/ día para el año 2016, este último el máximo valor registrado, el mínimo se presentó en el año 2013 (gráfica 2); así mismo, y como se mencionó arriba, el cálculo del *indicador de la prevalencia de subalimentación* para reportar la meta 2.1.1 del ODS 2 Hambre cero implica, entre otros parámetros, un límite inferior dado por las *Recomendaciones mínimas de Kcal (rL)*²¹ que, para el caso entre los años 2009 y 2016, se encuentra alrededor de las 1.840 Kcal/día; lo que en términos generales nos lleva a concluir que, para los años de análisis, se contaba con una disponibilidad de energía alimentaria superior (hasta 1,7 veces) a las recomendaciones mínimas de calorías día por habitante. Desde luego, la disponibilidad de alimentos a nivel nacional no garantiza su acceso físico o económico por cada persona y, en los diversos territorios, por lo que las reflexiones en adelante deben conectar esta diversidad de alimentos disponibles con las condiciones del territorio para lograr un acceso permanente a los diferentes grupos de alimentos.

Gráfica 2. Suministro de energía disponible (SEA), resultados HBA Colombia 2009-2016



Fuente: elaboración propia con base en ICBF (2015-2024).

A modo de conclusión inicial y general de la información que brinda la HBA colombiana, se cuenta con una oferta diversa de alimentos disponibles a nivel nacional (138 productos aproximadamente), que se reflejan en una disponibilidad de calorías alimentarias por

²¹ Se puede profundizar en este cálculo en las publicaciones de la HBA colombiana, en la web del ICBF.

encima de las recomendaciones mínimas de un ciudadano promedio representativo de toda la población del país. Sin embargo, no se logra llegar a una disponibilidad de *frutas y hortalizas* que faciliten el acceso a *400 gr/per cápita/día* de estos alimentos para llevar una vida saludable y activa, a pesar de su crecimiento sostenido en volumen. Se presenta una alta dependencia de importaciones de los grupos de alimentos como *nueces, cereales y pescados*; y, viene creciendo la dependencia en los grupos de *leguminosas, carnes y leche*.

5.1.2 Alimentos más consumidos a nivel nacional y regional, ENSIN (2015)

La ENSIN (2015) es una herramienta fundamental de la política pública de seguridad alimentaria y nutricional (CONPES 113 de 2008) y un insumo básico para proponer acciones encaminadas a la garantía del DHAA. Este estudio permite medir los problemas nutricionales de la población colombiana, así como identificar los determinantes sociales, los indicadores y las tendencias del país en materia nutricional, como insumo para apoyar la toma de decisiones políticas y técnicas para su intervención. La última versión de la ENSIN se realizó en el año 2015, esta garantiza una cobertura nacional con representatividad para la cabecera (clase 1²²) y resto (clases 2 y 3²³) y desagregación para seis regiones (Atlántico, Oriental, Central, Pacífico, Orinoquia y Amazonía, y Bogotá), catorce subregiones y 32 departamentos (ICBF et al., 2018).

Dada la naturaleza de la ENSIN, en la versión 2015 se agruparon las regiones desde el abordaje del sector salud para obtener comparabilidad con encuestas anteriores (tabla 20); sin embargo, para el caso del análisis del que trata este documento, solo se tendrán en cuenta las regiones definidas por sus respectivos departamentos y no las subregiones.

Tabla 20. Clasificación de las regiones y departamentos de la ENSIN 2015

Región ENSIN 2015	Departamentos que las conforman
Atlántico	Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, La Guajira, Magdalena, San Andrés y Providencia y Sucre
Central	Antioquia, Caldas, Caquetá, Huila, Quindío, Risaralda y Tolima
Bogotá	Bogotá D.C.
Oriental	Boyacá, Cundinamarca, Meta, Norte de Santander y Santander

²² Delimitación geográfica definida por el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) para fines estadísticos, alusiva al área geográfica delimitada por el perímetro censal. En su interior, se localiza la sede administrativa del municipio (alcaldía).

²³ Compuesta por: *centro poblado*: concepto creado por el DANE con fines estadísticos, para identificar y geolocalizar núcleos o asentamientos de población; se define como una concentración mínima de veinte viviendas contiguas, vecinas o adosadas entre sí, ubicada en el área resto municipal o en un área no municipalizada (corregimiento departamental); contempla los núcleos de población de los corregimientos municipales, inspecciones de policía y caseríos. *Área resto municipal*: delimitación geográfica definida por el DANE con fines estadísticos, comprendida entre el perímetro censal de las cabeceras municipales y de los centros poblados y el límite municipal. Se caracteriza por la disposición dispersa de viviendas y de explotaciones agropecuarias existentes en ella.



Región ENSIN 2015	Departamentos que las conforman
Pacífico	Cauca, Chocó, Nariño y Valle del Cauca
Orinoquia y Amazonía	Amazonas, Arauca, Casanare, Guainía, Guaviare, Putumayo, Vaupés y Vichada

Fuente: elaboración propia con base en ENSIN (2015).

La ENSIN 2015 incluyó la ingesta de alimentos realizada a través del método de Recordatorio de 24 horas (R24h): se aplica una entrevista individual detallada sobre todos los alimentos y bebidas consumidos durante las 24 horas del día anterior a la entrevista; se levantó información de una muestra de 34.096 personas de 0 a 64 años, incluidas las mujeres gestantes, con un segundo recordatorio al 11,9 % de la población (4.612 personas) con el fin de estimar la distribución poblacional de la ingesta usual, recolectando datos durante los siete días de la semana (ICBF et al., 2018).

De acuerdo con el levantamiento de esta información, a nivel nacional se logró determinar una lista de los 40 alimentos de mayor consumo, con la que se calculó el porcentaje de población que los consumió y los gramos promedio consumidos por persona/día; dicho comportamiento se evaluó por grupos poblacionales de niños y niñas entre 1 y 4 años, escolares entre 5 y 12 años, adolescentes de 13 a 17 años y adultos de 18 a 64 años. Para el caso de las seis regiones, de acuerdo con la información publicada en la ENSIN 2015, se logra observar una lista de los alimentos que consumió más del 25 % de la población por cada grupo de edad descrita, así como el porcentaje de población que los consumió y los gramos promedio consumidos por persona/día.

Con los resultados de consumo de alimentos publicados en la ENSIN 2015 (nacional y por regiones), desde el Equipo DHAA de la UPRA se realizó un análisis y clasificación de estos de acuerdo con las GABA (ICBF y FAO, 2020) y la clasificación de alimentos de la OPS (OPS, s.f.), con el fin de iniciar un relacionamiento más preciso entre la situación alimentaria (consumo habitual y cultural), el estado nutricional (resultado fisiológico del consumo de alimentos) y el proceso productivo de alimentos (primer eslabón del sistema alimentario para garantizar el derecho a la alimentación adecuada), temáticas adicionales que se expondrán posterior a este apartado.

Al revisar los *resultados de consumo a nivel nacional* se evidencia que para los cuatro grupos de edad los dos alimentos más consumidos son, en su orden, el *arroz*, consumido por más del 80 % de la población; seguido por el *aceite vegetal* con un rango de consumo que va desde el 63,1 % y hasta el 79,9 % de la población. En cuanto al tercer alimento más consumido, este fue la *papa* en todos los grupos de edad (entre el 55,8 % y el 67,3 %), a excepción de los escolares entre 5 y 12 años, donde se encontró la *cebolla* (61,5 %) en este orden (tabla 21).

Tabla 21. Tres alimentos más consumidos a nivel nacional y por grupos de edad

Grupo Edad	Orden	Alimentos	% población que consumió	Cantidad (gr) promedio/día
1 a 4 años	1	Arroz	85,9	58,7
	2	Aceite vegetal	74,3	8,4
	3	Papa	67,3	111,7
5 a 12 años	1	Arroz	88,3	99,2
	2	Aceite vegetal	79,9	11,7
	3	Cebolla	61,5	20,6
13 a 17 años	1	Arroz	85,7	133
	2	Aceite vegetal	63,1	10,7
	3	Papa	55,8	176,9
18 a 64 años	1	Arroz	80,9	111,7
	2	Aceite vegetal	64,6	10,6
	3	Papa	59,3	170,7

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Ahora, para el caso de los tres alimentos más consumidos en las seis regiones se evidencia una coincidencia con el nivel nacional, siendo el *arroz* el primero en todos los grupos de edad, excepto en la región Oriental donde este puesto lo ocupó la *papa*. Para el segundo lugar, aparece el *aceite vegetal* en todos los grupos de edad de las regiones Atlántico y Central, en los grupos de 5 a 17 años de la región Bogotá, en los de 1 a 5 años en la Pacífico y en los de 1 a 4 años en Orinoquía y Amazonía; cabe mencionar que en este segundo lugar también aparecen alimentos como el *huevo* (r. Bogotá) y la *papa* en varios grupos de edad en las regiones Oriental, Pacífico y Orinoquía y Amazonia. Ya en el tercer lugar se repiten la *papa*, el *aceite vegetal* y la *cebolla*, pero aparecen diferentes alimentos, como el *queso* en los adolescentes de la región Atlántico, la *leche líquida* en niños de 1 a 12 años (y el *pan* en adolescentes) de la región Bogotá, y así mismo, el *pan* en adolescentes y adultos de la región Oriental; aquí también aparece el *azúcar* en niños de 1 a 12 años de la región Atlántico. Al respecto del *azúcar*, este es un alimento crítico en salud pública que no debería estar siendo usado en estas proporciones en los primeros años de vida; y, para el caso del *pan* es necesario reflexionar frente al origen extranjero del trigo, que según la HBA para 2016 el *trigo grano seco* presenta una tasa de dependencia de las importaciones (TDI) del 99,4 %, siendo su principal uso la industria para la producción de harina.

Tabla 22. Tres alimentos más consumidos en las regiones y por grupos de edad, ENSIN 2015

Grupo edad	Orden	Región Atlántico		Región Central		Región Bogotá		Región Oriental		Región Pacífico		R. Orinoquia y Amazonía	
		Alimento	%	Alimento	%	Alimento	%	Alimento	%	Alimento	%	Alimento	%
1 a 4 años	1	Arroz	88,8	Arroz	87,0	Arroz	83,8	Papa	77,6	Arroz	91,3	Arroz	81,7
	2	Aceite vegetal	78,5	Aceite vegetal	77,7	Huevo	75,3	Arroz	77,4	Aceite vegetal	73,4	Papa	72,6
	3	Azúcar	74,7	Papa	74,9	Leche líquida	75,1	Aceite vegetal	67,9	Papa	68,3	Aceite vegetal	71,6
5 a 12 años	1	Arroz	91,1	Arroz	89,7	Arroz	86,0	Arroz	79,0	Arroz	94,8	Arroz	86,3
	2	Aceite vegetal	83,5	Aceite vegetal	81,0	Aceite vegetal	77,9	Papa	71,3	Aceite vegetal	85,2	Aceite vegetal	76,3
	3	Azúcar	66,1	Papa	64,6	Leche líquida	75,8	Aceite vegetal	71,2	Cebolla	71,0	Cebolla	66,7
13 a 17 años	1	Arroz	88,8	Arroz	84,7	Arroz	82,0	Arroz	79,0	Arroz	92,4	Arroz	85,7
	2	Aceite vegetal	67,3	Aceite vegetal	62,6	Aceite vegetal	68,9	Papa	67,1	Papa	60,2	Papa	64,3
	3	Queso	52,6	Papa	60,0	Pan	68,3	Pan	63,7	Aceite vegetal	58,9	Aceite vegetal	61,6
18 a 64 años	1	Arroz	82,7	Arroz	80,5	Arroz	78,8	Arroz	76,0	Arroz	85,3	Arroz	81,8
	2	Aceite vegetal	67,8	Aceite vegetal	65,4	Papa	66,9	Papa	68,2	Papa	65,7	Aceite vegetal	66,1
	3	Cebolla	53,8	Papa	64,4	Aceite vegetal	65,7	Pan	61,3	Aceite vegetal	63,1	Papa	64,0

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Ahora, para continuar con el análisis de los alimentos más consumidos por la población colombiana en los diferentes grupos de edad, a nivel nacional y regional, se hace una revisión por los grupos de alimentos de las GABA profundizando en los de mayor interés en salud pública, dado su aporte nutricional, pero que además se pueden impactar desde el sector agropecuario a través de diferentes instrumentos de planificación y uso del suelo rural, bajo la competencia de la UPRA.

En primera medida, se revisan las *frutas y verduras* (grupo II de las GABA) que aparecen en los 40 alimentos más consumidos a nivel nacional por la población colombiana en 2015, donde se identificó que la mayor diversidad de este la presenta la población adulta, con nueve alimentos diferentes, seguidos por los niños y niñas de 1 a 4 años con ocho productos, y los escolares y adolescentes entre 5 y 17 años llegan a siete alimentos diferentes; aquí, cabe decir que los cuatro grupos de edad tienen como sus primeros alimentos al subgrupo de las *verduras*, identificando, en orden: *cebolla*, *tomate* y *zanahoria*, ingredientes tradicionales para sazonar las comidas principales; en la lista, continúan: *arveja verde* y *habichuela* consumida por los niños y niñas de 1 a 4 años, y los adultos, mientras que la *lechuga* aparece consumida por los adolescentes y también en el grupo de los adultos. Por otro lado, el subgrupo de las *frutas* cuenta con menos variedad de productos, pues los escolares de 5 a 12 años solo consumieron dos de estas, mientras que los demás grupos de edad llegan a tres frutas al día, siendo comunes a todos los grupos de edad el *mango*, el *banano* (excepto en adolescentes) y el *limón* (excepto en los menores de 5 años, que consumieron *tomate de árbol*). Adicionalmente, se evidencia que solo los adolescentes y adultos lograron un consumo promedio superior a los 400 gr/día, cumpliendo lo recomendado por la OMS para estos grupos de alimentos (tabla 23).

Tabla 23. Frutas y verduras más consumidas a nivel nacional, por grupos de edad

Grupo edad	Orden	Alimentos	% población que consumió	Cantidad (gr) promedio/día
1 a 4 años	5	Cebolla	61,0	14,1
	10	Tomate	43,8	26,0
	12	Zanahoria	42,4	26,5
	28	Habichuela	16,3	18,0
	30	Banano	16,0	84,1
	31	Mango	15,4	94,8
	36	Arveja verde	12,4	18,4
	37	Tomate de árbol	11,9	53,0
5 a 12 años	3	Cebolla	61,5	20,6
	9	Tomate	46,5	36,4
	15	Zanahoria	33,7	31,0
	35	Limón	11,5	14,0
	37	Mango	11,1	142,7

Grupo edad	Orden	Alimentos	% población que consumió	Cantidad (gr) promedio/día
	38	Arveja verde	10,7	35,1
	40	Habichuela	10,5	26,9
13 a 17 años	10	Cebolla	39,4	26,1
	13	Tomate	33,8	42,7
	23	Zanahoria	23,5	33,8
	34	Lechuga	10,5	26,1
	36	Mango	8,5	172,3
	37	Limón	8,3	19,8
	39	Banano	8,1	120,2
18 a 64 años	5	Cebolla	48,6	26,8
	9	Tomate	40,5	45,7
	16	Zanahoria	30,1	41,2
	30	Lechuga	13,4	30,7
	31	Limón	12,0	19,9
	33	Arveja verde	9,9	42,7
	34	Habichuela	9,8	37
	39	Banano	8,2	119,2
	40	Mango	8,2	178,7

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Continuando con el grupo II de las GABA, *frutas y verduras*, en la lista de alimentos consumidos por más del 25 % de la población en las seis regiones de la ENSIN 2015, no se identifica ninguna *fruta*; un signo que debe preocupar dada la amplia variedad que ostenta Colombia como país tropical, con producción durante todo el año. Por otro lado, en todas las regiones se evidenció el consumo de *verduras*; sin embargo, tan solo tres son las protagonistas (*cebolla*, *tomate* y *zanahoria*), que en algunos casos varían en el orden de consumo. La región Bogotá es la única zona con cuatro alimentos de este subgrupo; la *habichuela* se suma a la lista. Llama la atención que en la región Atlántico solo se evidenciaron dos de estos alimentos en cada grupo de edad de mayores de 5 años; así mismo, solo se registran estas dos verduras en el grupo de adolescentes de 13 a 17 años de las regiones Bogotá, Pacífico y Orinoquia y Amazonía. Este panorama es preocupante, pues sugiere un alto riesgo de incumplir las recomendaciones de ingesta diaria de frutas y verduras, lo que puede impactar el aporte de vitaminas, minerales y fibra dietaria necesarias en todos los grupos de edad, con mayor vulnerabilidad en la población de primera infancia, niñez y adolescencia.

Tabla 24. Frutas y verduras más consumidas en las regiones y por grupos de edad

	Región Atlántico			Región Central			Región Bogotá			Región Oriental			Región Pacífico			R. Orinoquia y Amazonía		
	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%
1 a 4 años	4	Cebolla	16,6	5	Cebolla	58,3	6	Cebolla	62,5	6	Cebolla	61,1	5	Cebolla	61,9	5	Cebolla	59,1
	11	Tomate	25,6	9	Zanahoria	52,7	12	Zanahoria	41,5	10	Zanahoria	47,5	7	Tomate	46,7	11	Tomate	39,6
	15	Zanahoria	25,8	13	Tomate	47,1	13	Tomate	41,0	13	Tomate	42,3	11	Zanahoria	37,8	15	Zanahoria	35,6
							21	Habichuela	26,0									
5 a 12 años	4	Cebolla	21,9	6	Cebolla	55,6	7	Cebolla	63,0	7	Cebolla	60,3	3	Cebolla	71,0	3	Cebolla	66,7
	8	Tomate	30,8	10	Zanahoria	44,5	10	Tomate	48,8	10	Tomate	45,9	7	Tomate	51,0	10	Tomate	43,9
				13	Tomate	43,4	20	Zanahoria	27,5	14	Zanahoria	37,8	12	Zanahoria	31,8	12	Zanahoria	35,7
13 a 17 años	6	Cebolla	25,0	18	Zanahoria	28,7	7	Cebolla	47,9	8	Cebolla	44,0	8	Cebolla	37,6	7	Cebolla	42,3
	11	Tomate	38,4	21	Tomate	25,8	8	Tomate	44,6	12	Tomate	36,2	12	Tomate	31,4	13	Tomate	30,2
				22	Cebolla	25,4				18	Zanahoria	27,6						
18 a 64 años	3	Cebolla	29,0	10	Tomate	38,5	7	Cebolla	50,1	5	Cebolla	52,6	4	Cebolla	50,5	5	Cebolla	54,7
	8	Tomate	43,7	11	Cebolla	38,3	11	Tomate	39,9	10	Tomate	42,1	8	Tomate	40,6	10	Tomate	39,6
				13	Zanahoria	35,6	16	Zanahoria	30,0	12	Zanahoria	34,1	13	Zanahoria	31,5	12	Zanahoria	31,6

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Por otro lado, el consumo de *alimentos fuente de proteínas*, que de acuerdo con las GABA (ICBF y FAO, 2020) se incluyen principalmente en los grupos III y IV, respectivamente: *leche y productos lácteos y Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*; a continuación, se describe el panorama de consumo a nivel nacional.

Iniciando por el grupo de *leche y productos lácteos*, se encuentra una mayor diversidad de alimentos en los niños de 1 a 4 años (con cuatro productos), seguidos por los escolares de 5 a 12 años con tres productos, mientras que los adolescentes y adultos solo llegan a dos productos cada uno (tabla 25).

- Para todos los grupos etarios el primer alimento en orden de consumo es la *leche líquida* (de vaca), con un rango de consumo que va del 39,8 %, en los escolares de 5 a 12 años, y llega al 53 % en los niños de 1 a 4 años. En segundo lugar de consumo, se encuentra el *queso* en todos los grupos etarios. Ya para los niños y niñas de 1 a 12 años, en tercer lugar, aparece la *leche de vaca en polvo*; y, finalmente, las *leches fermentadas* (yogurt y kumis) consumidas solo por los menores de 5 años.

Tabla 25. Alimentos más consumidos a nivel nacional del grupo *leche y productos lácteos*

Grupo edad	Orden	Alimentos	% población consumió	Cantidad (gr) promedio/día
1 a 4 años	7	Leche líquida	53,0	286,3
	16	Queso	31,6	30,2
	18	Leche de vaca en polvo	30,1	26,1
	33	Leches fermentadas	15,2	169,5
5 a 12 años	8	Leche líquida	49,8	228,2
	12	Queso	36,7	41,3
	33	Leche de vaca en polvo	12,5	12,9
13 a 17 años	9	Leche líquida	39,8	233,6
	11	Queso	38,0	49,3
18 a 64 años	8	Leche líquida	41,5	225,5
	14	Queso	33,9	47,6

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Continuando con los alimentos fuente de proteínas, para el caso del grupo de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*, los alimentos de mayor consumo a nivel nacional presentan una variedad más amplia que el grupo de *leches* (tabla 25). Así, los adultos consumieron seis productos; los escolares y adolescentes de 5 a 17 años, cinco productos cada uno; y la menor variedad se presentó en los niños y niñas de 1 a 4 años, con cuatro productos.

- De este grupo, el *huevo* es el primer alimento que aparece en orden de consumo para todos los grupos de edad; en un rango del 60,5 %, en los niños y niñas de 1 a 4 años, y se reduce a medida que aumenta el grupo de edad, para llegar al 45,6 % en los adultos. Luego, para todos los grupos de edad, aparece el consumo de *carne de res* (con rango de consumo entre 42,3 % al 44,9 %); y, posteriormente, la *carne de pollo* (consumida entre el 34,4 % y el 39 %).
- Para los grupos de edad mayores a los 5 años aparece, en cuarto lugar, la *carne de cerdo*; con un rango de consumo del 12,9 % al 14,5 % (los menores de 5 años no la consumieron).
- Para el caso de las leguminosas secas, buenas fuentes de proteína de origen vegetal, el *fríjol* aparece consumido por los grupos de edad de 5 a 64 años; mientras que los niños y las niñas de 1 a 4 años consumen *mezcla vegetal*, una opción procesada que combina más de una leguminosa, como es el caso de la Bienestarina®²⁴, complemento entregado en los programas de atención a la primera infancia del ICBF.
- Finalmente, de este grupo de alimentos, aparece el consumo de *Pescado* en un 8,5 % de los adultos de 18 a 64 años, ocupando el orden 37 de los 40 alimentos más consumidos a nivel nacional.

Tabla 26. Alimentos más consumidos a nivel nacional del grupo de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*

Edad	Orden	Alimentos	% población consumió	Cantidad (gr) promedio/día
1 a 4 años	6	Huevo	60,5	52,5
	13	Carne de res	42,3	51,4
	14	Carne de pollo	39,0	72,5
	26	Mezcla vegetal	17,0	23
5 a 12 años	6	Huevo	54	59,9
	11	Carne de res	43,7	76,2
	14	Carne de pollo	34,4	90,3
	32	Carne de cerdo	12,9	93,7
	36	Fríjol	11,3	49,9
13 a 17 años	5	Huevo	47,1	73,1
	6	Carne de res	44,3	100
	12	Carne de pollo	35,2	116,9
	30	Carne de cerdo	13,0	123,3
	35	Fríjol	9,3	69,8
18 a 64 años	6	Huevo	45,6	66,2
	7	Carne de res	44,9	102
	12	Carne de pollo	36,2	122,5
	28	Carne de cerdo	14,5	124,8
	36	Fríjol	8,8	65,5
	37	Pescado	8,5	168,5

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

²⁴ Para más información de la Bienestarina®, puede consultar: <https://www.icbf.gov.co/bienestarina-mas-r-0>

Ahora, con la lista de alimentos consumidos por más del 25 % de las personas a nivel regional, para el caso de los productos fuente de proteína, visto a través de los dos grupos de las GABA, se observa:

- Del grupo de *leche y productos lácteos*, se encuentra una variedad más reducida que a nivel nacional; donde solo se identifican tres productos en los niños y niñas de 1 a 4 años de las regiones Atlántico y Central, mientras que los demás grupos de edad y regiones solo registran consumo de dos productos. Cabe señalar que no se registró consumo de estos productos en el grupo de adolescentes de 13 a 17 años de la región Orinoquia y Amazonía (tabla 27).
- Así, a nivel territorial son la *leche líquida* y el *queso* los alimentos de mayor consumo por todos los grupos de edad en todas las regiones de la ENSIN 2015. El consumo de *leche de vaca en polvo* solo se evidenció en los niños y niñas de 1 a 4 años de las regiones Atlántico y Central.



Tabla 27. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de *leche y productos lácteos*

Edad	Región Atlántico			Región Central			Región Bogotá			Región Oriental			Región Pacífico			R. Orinoquia y Amazonía		
	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%
1 a 4 años	7	Leche líquida	48,1	10	Leche líquida	49,1	3	Leche líquida	75,1	5	Leche líquida	64,2	10	Leche líquida	39,5	10	Leche líquida	42,2
	8	Queso	45,2	14	Leche de vaca en polvo	43,8	17	Queso	28,1	16	Queso	30,4	15	Leche de vaca en polvo	34,2	19	Leche de vaca en polvo	26,0
	17	Leche de vaca en polvo	27,7	19	Queso	28,0												
5 a 12	5	Queso	54,8	12	Leche líquida	43,6	3	Leche líquida	75,8	6	Leche líquida	61,6	11	Leche líquida	32,2	11	Leche líquida	39,5
	9	Leche líquida	45,2	20	Queso	31,2	13	Queso	36,8	17	Queso	31,6	16	Queso	26,9	19	Queso	27,7
13 a 17	3	Queso	52,6	13	Leche líquida	34,1	4	Leche líquida	60,6	7	Leche líquida	52,1	15	Queso	27,8			
	13	Leche líquida	36,6	15	Queso	33,9	11	Queso	42,9	15	Queso	33,1	17	Leche líquida	26,4			
18 a 64	5	Queso	46,7	12	Leche líquida	36,9	5	Leche líquida	61,7	6	Leche líquida	52,3	14	Leche líquida	28,5	13	Leche líquida	30,4
	11	Leche líquida	35,5	14	Queso	32,9	17	Queso	^29,1	16	Queso	31,7	15	Queso	27,9			

Notas: (^) Coeficiente de variación igual o mayor a 15 % y menor a 20 %, la precisión es aceptable.

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Para el caso del grupo de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* (GABA) consumidos por más del 25 % de las personas a nivel regional, se encuentra una menor variedad que a nivel nacional, donde son solo tres los productos consumidos (*huevo, carne de res y carne de pollo*) en todos los grupos de edad y todas las regiones (tabla 28).

- El *huevo* es el primer alimento en proporción de consumo de los niños y niñas de 1 a 4 años en todas las regiones (entre 75,3 % y el 45 %); así mismo para los grupos de edad entre los 5 y los 17 años de todas las regiones, excepto la Atlántico.
- La *carne de res* ocupa el primer lugar en proporción de consumo en los adultos de 18 a 64 años de edad en las regiones Central (47,5 %), Orinoquia y Amazonía (49 %) y Atlántico (46,6 %); en esta última también ocupa el primer lugar de proporción de consumo en los escolares y adolescentes.
- La *carne de pollo* ocupa el segundo lugar en proporción de consumo en todos los grupos de edad de la región Pacífico; pero también se encuentra en esta misma posición en los grupos de adolescentes y adultos de la región Atlántico y los niños y niñas de 1 a 4 años de la región Bogotá.

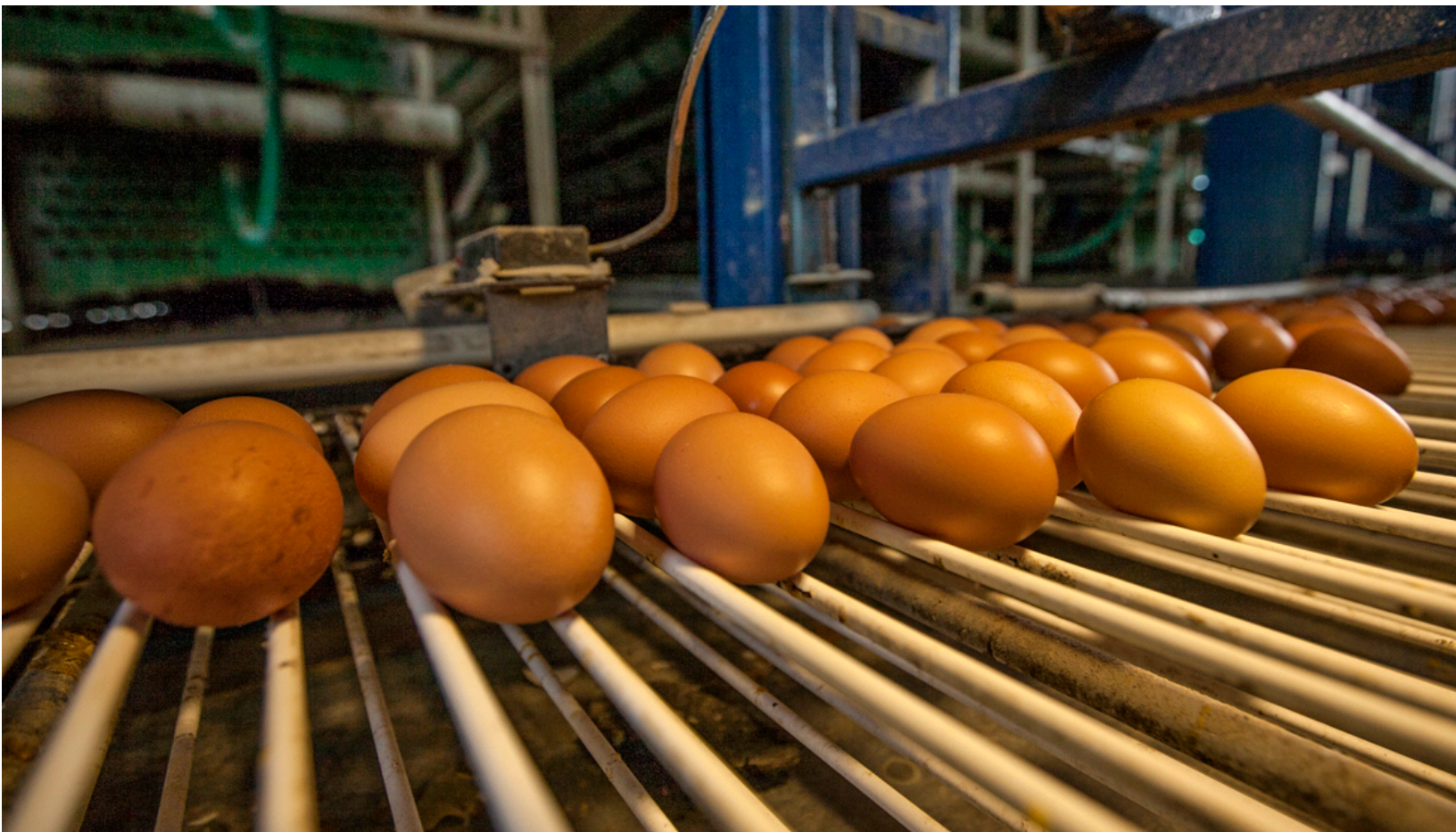


Tabla 28. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de *Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*

Edad	Región Atlántico			Región Central			Región Bogotá			Región Oriental			Región Pacífico			R. Orinoquia y Amazonía		
	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%
1 a 4 años	9	Huevo	45,0	4	Huevo	64,9	2	Huevo	75,3	4	Huevo	64,7	6	Huevo	61,2	4	Huevo	62,8
	10	Carne de res	44,2	15	Carne de res	41,1	9	Carne de pollo	53,8	8	Carne de res	50,6	13	Carne de pollo	37,1	9	Carne de res	46,0
	13	Carne de pollo	37,2	17	Carne de pollo	31,7	11	Carne de res	42,4	12	Carne de pollo	42,8	16	Carne de res	31,6	14	Carne de pollo	36,4
5 a 12 años	10	Carne de res	44,5	4	Huevo	58,2	5	Huevo	64,8	5	Huevo	63,2	6	Huevo	52,7	7	Huevo	56,6
	12	Huevo	36,3	15	Carne de res	41,5	9	Carne de res	49,8	8	Carne de res	51,3	10	Carne de pollo	33,2	8	Carne de res	50,4
	14	Carne de pollo	31,8	22	Carne de pollo	27,5	12	Carne de pollo	41,4	11	Carne de pollo	42,4	13	Carne de res	31,0	13	Carne de pollo	34,5
13 a 17 años	8	Carne de res	45,7	5	Huevo	51,1	6	Huevo	53,3	5	Huevo	56,5	5	Huevo	45,7	5	Huevo	48,3
	10	Carne de pollo	37,0	9	Carne de res	44,9	9	Carne de res	43,6	6	Carne de res	53,8	11	Carne de pollo	33,2	6	Carne de res	46,0
	14	Huevo	33,6	16	Carne de pollo	29,5	10	Carne de pollo	43,3	10	Carne de pollo	37,3	12	Carne de res	32,0	12	Carne de pollo	31,2
18 a 64 años	6	Carne de res	46,6	5	Carne de res	47,5	6	Huevo	58,2	7	Huevo	51,3	6	Huevo	43,3	6	Carne de res	49,0
	14	Carne de pollo	34,0	6	Huevo	46,7	8	Carne de res	43,0	8	Carne de res	50,4	11	Carne de pollo	36,7	7	Huevo	46,5
	15	Huevo	32,6	16	Carne de pollo	30,1	10	Carne de pollo	42,0	9	Carne de pollo	42,5	12	Carne de res	36,1	14	Carne de pollo	29,9

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Frente al grupo I de las GABA, *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, alimentos responsables de brindar la mayor cantidad de energía en el total de la alimentación diaria, donde a nivel nacional se observa (tabla 29):

- Como era de esperarse, este grupo de alimentos tiene una amplia diversidad, donde los niños y niñas de 1 a 4 años consumieron 11 alimentos o productos alimenticios y los demás grupos de edad 10, diferencia dada por la *avena* que solo la consume el grupo de menores de 5 años.
- En este grupo de alimentos, además de la *avena*, también aparecen el *arroz*, el *maíz*, el *plátano* y la *yuca*, productos insignia de la agricultura colombiana, consumidos en todos los grupos de edad; así como la *arepa* (subproducto del maíz) con diferentes preparaciones a nivel territorial.
- Otros productos clasificados en este grupo de las GABA, y que fueron consumidos por todos los grupos de edad, son el *pan*, las *galletas* y la *pasta*, subproductos del *trigo grano seco/harina*, proveniente en su mayoría de la importación, como ya se señaló con los datos de la HBA. Adicionalmente, en todos los grupos de edad se consumió *otros derivados de cereales* (ej. *tortas, envueltos, achiras*), que tienen diferentes insumos como materia prima para su elaboración.
- Como ya se había señalado antes, el *Arroz* ocupa el primer lugar en proporción de consumo, pero con la agrupación de las GABA, en todos los grupos de edad es la *papa* la que ocupa el segundo lugar, a continuación, se encuentra el *pan*, seguido del *plátano*. Cabe señalar que el *maíz* (16,1 % y el 21,8 %) y la *yuca* (14 % al 17,3 %) son alimentos que aparecen en un orden posterior al número 20.

Tabla 29. Alimentos más consumidos a nivel nacional del grupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos* en las regiones

Grupo edad	Orden	Alimento	% población consumió	Cantidad (gr) promedio/día
1 a 4 años	1	Arroz	85,9	58,7
	3	Papa	67,3	111,7
	8	Pan	46,4	51,5
	9	Plátano	44,3	83,1
	11	Galletas	43,4	24,5
	19	Pasta	27,1	21,8
	20	Otros derivados de cereales	23,4	50,6
	21	Maíz	21,8	45,4
	29	Arepa	16,3	59
	34	Yuca	14,8	49,1
	35	Avena	12,6	16,1

Grupo edad	Orden	Alimento	% población consumió	Cantidad (gr) promedio/día
5 a 12 años	1	Arroz	88,3	99,2
	4	Papa	60,3	147,8
	7	Pan	52,4	77,8
	10	Plátano	44,1	112,2
	17	Galletas	30,6	31,5
	19	Otros derivados de cereales	26,9	76,8
	23	Pasta	22,1	36,6
	24	Maíz	21	75
	25	Arepa	20,9	106,6
	28	Yuca	15	77
13 a 17 años	1	Arroz	85,7	133
	3	Papa	55,8	176,9
	4	Pan	54	96,4
	7	Plátano	42,9	140,7
	17	Otros derivados de cereales	29,2	92,2
	19	Arepa	27,5	132
	22	Galletas	24,6	36,3
	26	Maíz	17	96,7
	27	Pasta	15,8	40
	29	Yuca	14	87,7
18 a 64 años	1	Arroz	80,9	111,7
	3	Papa	59,3	170,7
	4	Pan	49,2	84,1
	10	Plátano	39,9	135,7
	17	Arepa	29	119,7
	20	Otros derivados de cereales	24,4	89,5
	23	Galletas	19,1	30,3
	24	Yuca	17,3	100,3
	26	Maíz	16,1	91,5
	27	Pasta	15,5	37,8

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Para el caso de las seis regiones y los alimentos consumidos por más del 25 % de la población, para el caso del grupo I de las GABA, *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, se evidencia (tabla 30):

- La diversidad en este grupo de alimentos es más pequeña en la región Pacífico, donde solo cuenta con cuatro alimentos o productos en el grupo de adolescentes y cinco en los demás grupos de edad. Al contrario, la región Central presentó más productos

consumidos, con ocho en los niños y niñas de 1 a 4 años, siete en los escolares y adolescentes de 5 a 17 años, y solo cinco en los adultos.

- Para el grupo de 1 a 4 años, las regiones Atlántico, Bogotá y Oriental presentan siete alimentos o productos alimentarios, y en Orinoquia y Amazonía solo seis. En el grupo de escolares de 5 a 12 años, aparecen siete alimentos en las regiones Oriental y Orinoquia y Amazonía, seis en Atlántico y Bogotá, y cinco en la Pacífico. Para el de adolescentes aparecen siete productos en la región Oriental, seis en Bogotá, cinco en Atlántico y en Orinoquia y Amazonía; y en la Pacífico solo cuatro. El grupo de adultos de todas las regiones presenta cinco productos; excepto Orinoquia y Amazonía. con solo cuatro.
- En todas las regiones y la mayoría de los grupos de edad aparecen los alimentos *arroz*, *papa* y *plátano* consumidos habitualmente, mientras que el *Maíz* solo se identificó en los grupos de 1 a 12 años de las regiones Atlántico y Oriental, mientras que la *Arepa* aparece en todos los grupos de edad de la región Central y en uno de los grupos de edad de las regiones Oriental, Pacífico y Orinoquia y Amazonía; y la *Yuca* solo en el grupo de adultos de la región Atlántico.
- Para el caso del *pan*, las *galletas* y la *pasta*, estás aparecen en todas las regiones en los grupos de edad más jóvenes de 1 a 12 años; mientras en los adolescentes y adultos solo aparece *pan* o *galletas* en las diferentes regiones, pero no se identificó la *pasta*.



Tabla 30. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*

Edad	Región Atlántico			Región Central			Región Bogotá			Región Oriental			Región Pacífico			R. Orinoquia y Amazonía		
	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%
1 a 4 años	1	Arroz	88,8	1	Arroz	87,0	1	Arroz	83,8	1	Papa	77,6	1	Arroz	91,3	1	Arroz	81,7
	5	Papa	51,1	3	Papa	74,9	5	Papa	69,2	2	Arroz	77,4	3	Papa	68,3	2	Papa	72,6
	6	Plátano	48,9	8	Galletas	53,3	8	Pan	58,6	7	Pan	59,7	8	Pan	46,1	7	Plátano	57,4
	12	Pan	38,9	12	Plátano	47,1	10	Galletas	48,0	11	Galletas	44,5	9	Plátano	44,7	8	Galletas	46,8
	14	Galletas	34,2	16	Pan	39,5	15	Plátano	37,3	15	Plátano	35,3	12	Galletas	37,6	12	Pan	39,4
	16	Maíz	29,0	20	Pasta	27,9	16	Pasta	30,1	17	Pasta	30,4				16	Pasta	34,1
	18	Pasta	25,1	21	Arepa	27,2	18	Otros derivados de cereales	27,7	20	Maíz	26,8						
				22	Otros derivados de cereales	27,0												
5 a 12 años	1	Arroz	91,1	1	Arroz	89,7	1	Arroz	86,0	1	Arroz	79,0	1	Arroz	94,8	1	Arroz	86,3
	6	Plátano	47,0	3	Papa	64,6	4	Papa	68,2	2	Papa	71,3	4	Papa	64,4	4	Papa	64,5
	7	Pan	46,6	7	Plátano	48,3	6	Pan	63,8	4	Pan	67,0	8	Pan	47,3	5	Plátano	58,9
	11	Papa	38,9	9	Pan	45,1	14	Plátano	33,8	12	Plátano	39,9	9	Plátano	44,5	9	Pan	44,4
	15	Maíz	31,6	11	Arepa	43,9	15	Galletas	33,8	15	Galletas	32,5	15	Galletas	27,7	18	Pasta	27,9
	17	Pasta	26,2	16	Galletas	37,8	16	Otros derivados de cereales	33,4	18	Maíz	31,0				20	Galletas	27,0
				23	Otros derivados de cereales	26,5				19	Otros derivados de cereales	30,5				21	Maíz	26,9
13 a 17 años	1	Arroz	88,8	1	Arroz	84,7	1	Arroz	82,0	1	Arroz	79,0	1	Arroz	92,4	1	Arroz	85,7
	4	Plátano	48,8	3	Papa	60,0	3	Pan	68,3	2	Papa	67,1	2	Papa	60,2	2	Papa	64,3
	7	Pan	46,9	6	Arepa	50,9	5	Papa	59,4	3	Pan	63,7	4	Pan	52,9	4	Plátano	55,8
	12	Papa	36,6	7	Pan	48,5	15	Otros derivados de cereales	34,3	13	Plátano	35,6	7	Plátano	41,8	8	Pan	41,8
	15	Otros derivados de cereales	28,9	8	Plátano	47,0	17	Plátano	33,2	14	Otros derivados de cereales	33,7				14	Arepa	27,7
				19	Galletas	28,6	20	Galletas	27,9	21	Arepa	25,8						

Edad	Región Atlántico			Región Central			Región Bogotá			Región Oriental			Región Pacífico			R. Orinoquia y Amazonía		
	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%
				20	Otros derivados de cereales	28,0				22	Galletas	25,5						
18 a 64 años	1	Arroz	82,7	1	Arroz	80,5	1	Arroz	78,8	1	Arroz	76,0	1	Arroz	85,3	1	Arroz	81,8
	4	Plátano	49,3	3	Papa	64,4	2	Papa	66,9	2	Papa	68,2	2	Papa	65,7	3	Papa	64,0
	9	Pan	39,0	4	Arepa	56,6	4	Pan	65,4	3	Pan	61,3	5	Pan	46,0	4	Plátano	55,7
	12	Papa	35,2	8	Plátano	42,8	18	Plátano	29,0	14	Plátano	33,8	9	Plátano	38,2	9	Pan	40,6
	16	Yuca	28,8	9	Pan	42,5	19	Otros derivados de cereales	27,9	18	Otros derivados de cereales	26,5	16	Arepa	25,9			

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Para complementar la lista de alimentos agrupados según las GABA, y teniendo en cuenta los 40 alimentos más consumidos a nivel nacional, resultado de la ENSIN 2015, observa que (tabla 31):

- Para el “Grupo V. Grasas” aparecen dos alimentos consumidos por niños, niñas y adolescentes de 1 a 17 años (*aceite vegetal* y *margarina*), mientras que los adultos solo reportaron consumir uno (*aceite vegetal*).
- Para el “Grupo VI. Azúcares”, son los adolescentes de 13 a 17 años los que consumen una mayor cantidad de estos (7 alimentos), seguidos de los grupos de 1 a 12 años con 6 alimentos y los adultos solo reportaron haber consumido 5 de estos alimentos.
- Vale la pena mencionar que, dentro de los 40 alimentos más consumidos aparecen unos productos que no son reconocidos en los grupos y subgrupos de las GABA, dado su bajo aporte de calorías y nutrientes (p. ej. el café) o procesamiento en el marco de una alimentación saludable (p. ej. ultraprocesados); así, los niños, niñas, adolescentes y adultos reportan el consumo de siete (7) de estos productos, mientras que los menores de 1 a 4 años ya vienen consumiendo cinco de estos productos.
- Los demás grupos de alimentos de las GABA fueron analizados previamente con mayor detalle, dada su importancia para una alimentación saludable.

Tabla 31. Clasificación grupos GABA de los 40 alimentos de mayor consumo a nivel nacional

Grupos GABA	40 alimentos de mayor consumo nacional por grupos de edad			
	1 a 4 años	5 a 12 años	13 a 17 años	18 a 64 años
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	11 alimentos: Arepa; Arroz; Avena; Galletas; Maíz; Otros derivados de cereales (ej. tortas, envueltos, achiras); Pan; Papa; Pasta; Plátano; Yuca.	10 alimentos: Arepa; Arroz; Galletas; Maíz; Otros derivados de cereales (ej. tortas, envueltos, achiras); Pan; Papa; Pasta; Plátano; Yuca.	10 alimentos: Arepa; Arroz; Galletas; Maíz; Otros derivados de cereales (ej. tortas, envueltos, achiras); Pan; Papa; Pasta; Plátano; Yuca.	10 alimentos: Arepa; Arroz; Galletas; Maíz; Otros derivados de cereales (ej. tortas, envueltos, achiras); Pan; Papa; Pasta; Plátano; Yuca.
Grupo II. Frutas y verduras	8 alimentos: Arveja verde; Banano; Cebolla; Habichuela; Mango; Tomate; Tomate de árbol; Zanahoria	7 alimentos: Arveja verde; Cebolla; Habichuela; Limón; Mango; Tomate; Zanahoria.	7 alimentos: Banano; Cebolla; Lechuga; Limón; Mango; Tomate; Zanahoria.	9 alimentos: Arveja verde; Banano; Cebolla; Habichuela; Lechuga; Limón; Mango; Tomate; Zanahoria.
Grupo III. Leche y productos lácteos	4 alimentos: Leche de vaca en polvo; Leche líquida; Leches fermentadas; Queso.	3 alimentos: Leche de vaca en polvo; Leche líquida; Queso.	2 alimentos: Leche líquida; Queso.	2 alimentos: Leche líquida; Queso.

Grupos GABA	40 alimentos de mayor consumo nacional por grupos de edad			
	1 a 4 años	5 a 12 años	13 a 17 años	18 a 64 años
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 alimentos: Carne de pollo; Carne de res; Huevo; Mezcla vegetal.	5 alimentos: Carne de cerdo; Carne de pollo; Carne de res; Fríjol; Huevo.	5 alimentos: Carne de cerdo; Carne de pollo; Carne de res; Fríjol; Huevo.	6 alimentos: Carne de cerdo; Carne de pollo; Carne de res; Fríjol; Huevo; Pescado.
Grupo V. Grasas	2 alimentos: Aceite vegetal; Margarina.	2 alimentos: Aceite vegetal; Margarina.	2 alimentos: Aceite vegetal; Margarina.	1 alimento: Aceite vegetal.
Grupo VI. Azúcares	6 alimentos: Agua de panela; Azúcar; Chocolate; Dulces y chocolates industrializados; Dulces y postres; Panela.	6 alimentos: Agua de panela; Azúcar; Chocolate; Dulces y chocolates industrializados; Dulces y postres; Panela.	7 alimentos: Agua de panela; Azúcar; Chocolate; Dulces y chocolates industrializados; Dulces y postres; Helados; Panela.	5 alimentos: Agua de panela; Azúcar; Chocolate; Dulces y chocolates industrializados; Panela.
Otros productos no incluidos en GABA	5 productos: Alimentos en paquete; Bebidas carbonatadas; Bebidas lácteas; Café; Productos cárnicos procesados no enlatados (embutidos).	7 productos: Alimentos en paquete; Bebidas carbonatadas; Bebidas saborizadas; Café; Infusión de café; Productos cárnicos procesados no enlatados (embutidos); Salsas industrializadas.	7 productos: Alimentos en paquete; Bebidas carbonatadas; Bebidas saborizadas; Café; Infusión de café; Productos cárnicos procesados no enlatados (embutidos); Salsas industrializadas.	7 productos: Alimentos en paquete; Bebidas carbonatadas; Bebidas saborizadas; Café; Infusión de café; Productos cárnicos procesados no enlatados (embutidos); Salsas industrializadas.

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Para el caso de las seis regiones y los alimentos que consumieron más del 25 % de la población según la ENSIN 2015, de acuerdo con la clasificación de los grupos de las GABA pendientes por analizar, se observa que para el “Grupo V. Grasas”, en todas las regiones y grupos de edad solo aparece el consumo habitual de *Aceite vegetal*. Por otro lado, para el “Grupo VI. Azúcares” se evidencian más productos, que se identifican así (tabla 32):

- En el grupo de escolares de 5 a 12 años de la región Central aparecen cinco productos del grupo de azúcares, en los niños y niñas de 1 a 4 años de las regiones Central, Oriental y Orinoquia y Amazonía son cuatro productos, también en los escolares de Orinoquia y Amazonía, y los adolescentes de la Oriental. Los adultos de las regiones Bogotá, Oriental y Orinoquia y Amazonía consumieron dos productos y solo uno en las regiones Atlántico y Pacífico.
- El *azúcar* aparece consumido en todas las regiones y por todos los grupos de edad, a excepción de los adolescentes y adultos de la región Central. Por otro lado, aparece un consumo habitual de *dulces y chocolates industrializados* en todas las regiones y en diferentes grupos de edad.

- Mientras que la *panela*, producto insignia de la ACFC aparece consumida por los grupos de edad más jóvenes (1 a 12 años) en las regiones Central, Pacífico y Orinoquia y Amazonía, solo por los niños y niñas de 1 a 4 años de las regiones Bogotá y Oriental (este producto no aparece consumido en la región Atlántico). También aparece como producto consumido habitualmente el *agua de panela* en las regiones Central, Oriental y Pacífico.
- El *chocolate* aparece consumido por todos los grupos de edad de las regiones Bogotá, Oriental y Orinoquia y Amazonía, mientras que solo lo consumieron los menores de 17 años de la región Central y los niños y niñas de 1 a 4 años de la región Pacífico (este producto no aparece consumido en la región Atlántico).



Tabla 32. Alimentos más consumidos en las regiones del grupo de azúcares

Edad	Región Atlántico			Región Central			Región Bogotá			Región Oriental			Región Pacífico			R. Orinoquia y Amazonía		
	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%	#	Alimento	%
1 a 4 años	3	Azúcar	74,7	6	Chocolate	57,0	7	Azúcar	7	9	Azúcar	49,1	4	Azúcar	65,6	6	Azúcar	57,9
				7	Azúcar	56,4	14	Chocolate	14	14	Chocolate	37,7	14	Panela	35,6	13	Panela	37,1
				11	Panela	47,6	19	Panela	19	18	Panela	29,5	17	Chocolate	27,4	17	Chocolate	32,0
				18	Agua de panela	29,5				19	Agua de panela	29,4				18	Industrializados	28,0
5 a 12 años	3	Azúcar	66,1	5	Chocolate	56,7	8	Azúcar	51,0	9	Azúcar	46,5	5	Azúcar	60,3	6	Azúcar	57,5
				8	Azúcar	46,8	11	Chocolate	45,7	13	Chocolate	38,3	14	Panela	29,2	14	Industrializados	32,1
				14	Panela	41,9	19	Industrializados	28,4	21	Agua de panela	26,7				15	Panela	29,5
				17	Industrializados	34,2										16	Chocolate	28,8
				24	Agua de panela	25,5												
13 a 17 años	9	Azúcar	41,7	4	Chocolate	52,2	12	Chocolate	42,5	11	Chocolate	36,2	10	Industrializados	34,1	9	Industrializados	40,0
	18	Industrializados	27,9	11	Industrializados	39,7	16	Azúcar	33,8	17	Industrializados	30,1	16	Azúcar	27,6	11	Azúcar	32,4
				14	Agua de panela	34,0	18	Industrializados	30,9	19	Agua de panela	26,1	19	Agua de panela	25,2			
										20	Azúcar	25,9						
18 a 64 años	7	Azúcar	46,3				9	Azúcar	42,9	13	Azúcar	34,1	10	Azúcar	37,4	8	Azúcar	44,2
							12	Chocolate	38,3	17	Chocolate	31,2				16	Chocolate	28,7

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Otro análisis realizable en relación con los alimentos más consumidos a nivel nacional y por regiones según la ENSIN (2015) es a partir de la clasificación de alimentos de la OPS, que contempla tres grupos (OPS, s.f.), así:

- Grupo 1: Alimentos naturales y mínimamente procesados;
- Grupo 2: Ingredientes culinarios; y,
- Grupo 3: Productos comestibles listos para el consumo: procesados (grupo 3a) y altamente procesados —ultraprocesados— (grupo 3b).

Además de esta clasificación OPS en tres grupos, fue necesario generar un grupo adicional de *Productos preparados con base en ingredientes naturales* que se requirió dados los resultados de la ENSIN 2015 donde se reportó el consumo de *agua de panela* y la *infusión de café*, como prácticas habituales a lo largo y ancho del territorio nacional.

Con este contexto, para el caso de la lista de los 40 alimentos más consumidos a nivel nacional en 2015, para todos los grupos de edad, la mitad o más son *alimentos naturales o mínimamente procesados* (entre 50 % y 57,5 %), seguidos de los productos comestibles listos para el consumo, donde la mayoría son *ultraprocesados* (entre el 20 % y el 27,5 %), continuando con los *procesados* (entre el 10 % y el 15 %); posteriormente, se encuentran los *ingredientes culinarios* (7,5 %) y, finalmente, los *productos preparados* (entre el 2,5 % y el 5 %). Adicionalmente, debe mencionarse que:

- En todos los grupos de edad, se repiten los mismos tres ingredientes culinarios que son *aceite vegetal*, *azúcar* y *panela*.
- Los cuatro *alimentos procesados* (grupo 3a) presentes en todos los grupos de edad son *chocolate*, *queso*, *pasta* y *otros derivados de cereales* (ej. *tortas*, *envueltos*, *achiras*); y que, adicionalmente, de este grupo 3a los niños y niñas de 1 a 4 años consumen también *mezclas vegetales* y *leches fermentadas* (*yogurt* y *kumis*).
- Así mismo, el grupo 1. *Alimentos naturales o mínimamente procesados* (OPS) es el que tiene un mayor (o directo) relacionamiento con la producción agropecuaria sin la utilización de procesos de industrialización especializados o complejos, lo que puede ser una ventaja para el mantenimiento de la soberanía alimentaria.

Tabla 33. Clasificación OPS de los 40 alimentos más consumidos a nivel nacional por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)

Clasificación productos OPS	1 a 4 años		5 a 12 años		13 a 17 años		18 a 64 años	
	#	%	#	%	#	%	#	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	21	52,5	21	52,5	20	50,0	23	57,5
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	3	7,5	3	7,5	3	7,5	3	7,5
Productos comestibles listos para el consumo: procesados Grupo 3a (OPS, s.f.)	6	15,0	4	10,0	4	10,0	4	10,0
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OPS, s.f.)	9	22,5	10	25,0	11	27,5	8	20,0
Productos preparados con base en ingredientes naturales	1	2,5	2	5,0	2	5,0	2	5,0
Total de alimentos	40	100,0	40	100,0	40	100,0	40	100,0

Fuente: elaboración propia, con base en ENSIN (2015).

Al tratar de diferenciar el tipo de alimentos/productos consumidos a nivel nacional, se evidencia en los adolescentes de 13 a 17 años una menor proporción en el consumo del grupo 1. *alimentos naturales o mínimamente procesados* en comparación con los otros grupos poblacionales, mientras que en segundo lugar de consumo se observa la mayor proporción de *ultraprocesados* (grupo 3b) consumidos por los adolescentes; este resultado evidencia un mayor riesgo en la salud de este grupo poblacional y en la soberanía alimentaria, moldeada esta desde el comportamiento de los consumidores, que al elegir o preferir cierto tipo de productos alimentarios terminan impactando una u otra cadena de suministro de alimentos, donde con las políticas públicas vigentes en materia de Derecho Humano a la Alimentación Adecuada se espera cambien paulatinamente sus preferencias hacía los productos de la ACFC, con circuitos cortos de comercialización y un nivel de procesamiento/industrialización que no implique la adición de ingredientes considerados de riesgo en salud pública,²⁵ como son los azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas trans, conservantes, colorantes y edulcorantes.

Ahora, usando la clasificación de productos alimentarios de la OPS, a continuación se desarrolla un análisis al respecto pero para cada una de las regiones que planteó la ENSIN 2015 frente al consumo habitual de alimentos por más del 25 % de la población en estos seis territorios.

²⁵ Para más información, consultar la Resolución 2492 de 2022, reglamentaria de la Ley 2120 de 2021.

Región Atlántico

Continuando con el análisis de los alimentos consumidos por más del 25 % de la población de la región Atlántico, según la ENSIN 2015; ahora, de acuerdo con la clasificación de alimentos de la OPS, se observa que para todos los grupos de edad la mayoría se clasifican como *alimentos naturales y mínimamente procesados*, registrando el mayor número y proporción en los niños y niñas de 1 a 4 años (66,7 % con doce alimentos) y la menor proporción en los adolescentes de 13 a 17 años (47,4 % con nueve alimentos); sin embargo, en la población entre 5 y 17 años de edad el segundo grupo en cantidad de alimentos es el de *ultraprocesados*, que registra un 26,3 % en los adolescentes de 13 a 17 años, siendo la proporción más alta (con cinco productos), seguida del grupo de escolares de 5 a 12 años (17,6 % con tres productos). Para el caso de los *ingredientes culinarios*, estos incluyen únicamente el *aceite vegetal* y el *azúcar*; por otro lado, el grupo 3a. *procesados* están conformados por la *pasta*, el *queso* y *otros derivados de cereales* (ej. *tortas*, *envueltos*, *achiras*) y, finalmente, los *productos preparados* incluyen solo la *infusión de café* en la región Atlántico (tabla 34).

Tabla 34. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Atlántico por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)

Clasificación Productos OPS	1 a 4 años		5 a 12 años		13 a 17 años		18 a 64 años	
	#	%	#	%	#	%	#	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	12	66,7	10	58,8	9	47,4	10	62,5
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	2	11,1	2	11,8	2	10,5	2	12,5
Productos comestibles listos para el consumo: procesados Grupo 3a (OPS, s.f.)	2	11,1	2	11,8	2	10,5	1	6,3
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OPS, s.f.)	2	11,1	3	17,6	5	26,3	2	12,5
Productos preparados con base en ingredientes naturales		0		0	1	5,3	1	6,3
Total de alimentos	18	100,0	17	100,0	19	100,0	16	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Con lo anterior, se puede resumir que el consumo de alimentos por más del 25 % de la población en la región Atlántico, según la ENSIN 2015, incluye una muy baja variedad del grupo de *frutas y verduras* (GABA) consumidas por la mayoría de la población; por otro lado, no se evidenció un consumo habitual de *pescado* a pesar de sus recursos naturales y la tradición pesquera de esta zona; y el consumo del grupo de *leche y productos lácteos* (GABA) se agota en dos alimentos. Por otro lado, la proporción de *alimentos naturales y mínimamente procesados* (OPS) se encuentra entre el 47,4 % y el 66,7 % de la mayoría de

los alimentos que se consumieron durante el 2015, proporción superior a la del promedio nacional; y, cabe destacar que los *ultraprocesados* (OPS) solo tienen una alta proporción en el grupo de adolescentes.

Región Central

De acuerdo con la clasificación de alimentos de la OPS, se observa que los consumidos por más del 25 % de la población de la región Central, según la ENSIN 2015, se componen en su mayoría por *alimentos naturales y mínimamente procesados*, con la mayor proporción de estos en la población adulta (57,9 %) y la menor proporción en los escolares de 5 a 12 años (45,8 %); esto último permite ver que, a pesar que los escolares cuentan con una mayor diversidad en alimentos, hay una importante proporción de estos que están clasificados como *ultraprocesados* (25 % con seis productos), situación que es superior en proporción para el grupo de adolescentes de 13 a 17 años (27,3 % con seis productos *ultraprocesados*). Para el caso de los *ingredientes culinarios*, los grupos de edad de 1 a 12 años consumieron *aceite vegetal*, *azúcar* y *panela* mientras que los adolescentes solo incluyeron en su alimentación el *aceite vegetal*, y los adultos el *aceite vegetal* y el *azúcar*. En los productos *procesados*, los niños y niñas de 1 a 4 años son los que consumen una mayor variedad de estos; se encuentran allí el *chocolate*, el *queso*, la *pasta* y *otros derivados de cereales* (ej. *tortas*, *envueltos*, *achiras*); en los demás grupos de edad, se repiten el *queso* y el *chocolate* y en escolares y adolescentes también los *otros derivados de cereales*. finalmente, en la región Central, todos los grupos de edad consumen *agua de panela* y, adicionalmente, los adultos también toman *infusión de café* (tabla 35).

Tabla 35. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Central por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)

Clasificación Productos OPS	1 a 4 años		5 a 12 años		13 a 17 años		18 a 64 años	
	#	%	#	%	#	%	#	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	12	54,5	11	45,8	11	50,0	11	57,9
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	3	13,6	3	12,5	1	4,5	2	10,5
Productos comestibles listos para el consumo: procesados Grupo 3a (OPS, s.f.)	4	18,2	3	12,5	3	13,6	2	10,5
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OPS, s.f.)	2	9,1	6	25,0	6	27,3	2	10,5
Productos preparados con base en ingredientes naturales	1	4,5	1	4,2	1	4,5	2	10,5
Total de alimentos	22	100,0	24	100,0	22	100,0	19	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Con lo anterior, puede decirse que, según la ENSIN 2015, en la región Central, del consumo de alimentos por más del 25 % de la población, en todos los grupos de edad evaluados, hay una variedad de consumo muy baja para el grupo GABA de frutas y verduras; el consumo del grupo GABA de leche y lácteos solo llega a tres alimentos, en los niños y niñas de 1 a 4 años, pero los demás grupos poblacionales solo consumen dos de estos; y, para grupo GABA de carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas, solo se evidencian tres alimentos en todos los grupos poblacionales.

Por otro lado, a pesar de encontrar una mayor variedad en el número de alimentos consumidos por más del 25 % de la población, los productos ultraprocesados (OPS) ocupan el segundo lugar en proporción, entre escolares y adolescentes (25 % y 27,3 %, respectivamente); dato igual al del nivel nacional. Pero, el grupo de alimentos naturales y mínimamente procesados (OPS), en escolares de 5 a 12 años, en la región Central, es inferior al promedio nacional: 45,8 % frente al 52,5 %, lo que pone en riesgo la salud nutricional de esta población y los procesos de soberanía alimentaria que pueden impulsarse desde la demanda de alimentos por parte de los consumidores y sus familias en la región Central.

Región Bogotá

Continuando con el análisis de los alimentos consumidos por más del 25 % de la población de la región Bogotá, según la ENSIN 2015, ahora de acuerdo con la clasificación de alimentos de OPS (s. f.) se observa que la mayoría de su consumo está constituido por el grupo de *alimentos naturales y mínimamente procesados* con una mayor proporción en la población adulta (57,9 %) y la más baja proporción en los adolescentes de 13 a 17 años (45 %); así, el segundo grupo en orden de importancia está dado por los *ultraprocesados* que en los escolares y adolescentes representan el 25 % y 30 %, respectivamente, lo que pone en riesgo la salud nutricional y la soberanía alimentaria en esta región. Cabe resaltar que en los niños y niñas de 1 a 4 años y en los adultos, el segundo grupo de alimentos en proporción es el de los *procesados* (20 % y 15,8 %, respectivamente) donde se encuentra los productos como el *chocolate*, la *pasta*, el *queso* y *otros derivados de cereales* (se aclara que los adultos de Bogotá no consumieron *pasta*). Para el grupo de *ingredientes culinarios* todos los grupos de edad consumieron *aceite vegetal* y *azúcar*, pero solo los niños y niñas de 1 a 4 años también consumieron *panela*. Finalmente, solo los adultos consumieron *infusión de café* (tabla 36).

Tabla 36. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Bogotá por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)

Clasificación productos OPS	1 a 4 años		5 a 12 años		13 a 17 años		18 a 64 años	
	#	%	#	%	#	%	#	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	11	55,0	10	50,0	9	45,0	11	57,9
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	3	15,0	2	10,0	2	10,0	2	10,5
Productos comestibles listos para el consumo: procesados Grupo 3a (OPS, s.f.)	4	20,0	3	15,0	3	15,0	3	15,8
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OPS, s.f.)	2	10,0	5	25,0	6	30,0	2	10,5
Productos preparados con base en ingredientes naturales		0		0		0	1	5,3
Total de alimentos	20	100 %	20	100 %	20	100 %	19	100 %

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Con lo anterior, para el caso de la región Bogotá del total de alimentos consumidos por más del 25 % de la población, según la ENSIN 2015, se continúa con la tendencia de las demás regiones analizadas hasta aquí, con una muy baja variedad de consumo del grupo de *frutas y verduras* (GABA) en todos los grupos de edad evaluados, aunque se evidencia una *verdura* más en los niños y niñas de 1 a 4 años, completando cuatro de estas; el consumo del grupo de *leche y productos lácteos* (GABA) solo llega a dos alimentos en todos los grupos de edad y el de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* (GABA) solo llega a tres alimentos en todos los grupos de edad. Por otro lado, la mayoría de productos alimenticios consumidos sigue siendo de los clasificados como *alimentos naturales y mínimamente procesados* (OPS), pero se evidencia una mayor variedad de *ultraprocesados* (OPS) en los grupos de edad de escolares y adolescentes (25 % y 30 %, respectivamente) lo que, en proporción y cantidad de productos, supera el consolidado del nivel nacional, generando un riesgo en salud nutricional en los escolares y adolescentes y reduce el éxito de procesos de soberanía alimentaria que se quieran impulsar.

Región Oriental

Continuando con el análisis de los alimentos consumidos por más del 25 % de la población de la región Oriental, según la ENSIN 2015, ahora de acuerdo con la clasificación de alimentos de la OPS (s. f.) se observa que la mayoría de los productos consumidos está constituido por el grupo de *alimentos naturales y mínimamente procesados* con una mayor proporción de estos en la población adulta (57,9 %) y la más baja proporción en los adolescentes de 13 a 17 años (50 %), aunque en todos los grupos de edad esta clasificación cuenta con 11 alimentos. Aquí, nuevamente el grupo poblacional de adolescentes de 13 a 17 años pone en segundo lugar a los productos *ultraprocesados* (22,7 % con cinco productos), así como los escolares de 5 a 12 años con el 19 % y cuatro productos, estas cifras aunque son menores a las del nivel nacional no dejan de ser preocupantes para la salud pública. También vale mencionar que el consumo en los menores de 5 años pone la misma cantidad y proporción de alimentos en la clasificación de *ingredientes culinarios y productos procesados* (tres productos y 15 %), donde el *aceite vegetal*, el *azúcar* y la *panela* son los que corresponden al primer caso y el *chocolate*, el *queso* y la *pasta* son los del segundo caso. Así mismo, los tres productos *procesados* que consumieron los demás grupos poblacionales son el *queso*, el *chocolate* y *otros derivados de cereales* (tabla 37).

Tabla 37. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Oriental por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)

Clasificación productos OPS	1 a 4 años		5 a 12 años		13 a 17 años		18 a 64 años	
	#	%	#	%	#	%	#	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	11	55,0	11	52,4	11	50,0	11	57,9
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	3	15,0	2	9,5	2	9,1	2	10,5
Productos comestibles listos para el consumo: procesados Grupo 3a (OPS, s.f.)	3	15,0	3	14,3	3	13,6	3	15,8
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OPS, s.f.)	2	10,0	4	19,0	5	22,7	2	10,5
Productos preparados con base en ingredientes naturales	1	5,0	1	4,8	1	4,5	1	5,3
Total de alimentos	20	100,0	21	100,0	22	100,0	19	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Con lo anterior, puede decirse que, de los alimentos consumidos por más del 25 % de la población de la región Oriental, el reporte de la ENSIN 2015 también muestra una muy baja variedad de consumo del grupo de *frutas y verduras* (GABA) en todos los grupos de edad evaluados, donde no se identifica ninguna fruta consumida; el consumo del grupo de *leche y productos lácteos* (GABA) solo llega a dos alimentos en todos los grupos de edad y el de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* (GABA) solo llega a tres

alimentos en todos los grupos de edad de esta región. Respecto de la clasificación OPS, la mayoría siguen siendo de *alimentos naturales y mínimamente procesados*, pero se evidencia una mayor variedad de *ultraprocesados* (OPS) en grupos de edad de escolares y adolescentes (19 % y 22,7 %, respectivamente); lo que, en proporción y cantidad de productos, es inferior al consolidado del nivel nacional pero sigue siendo preocupante para la salud nutricional y los planes de consolidación de la soberanía alimentaria.

Región Pacífico

Continuando con el análisis de los alimentos consumidos por más del 25 % de la población de la región Pacífico, según la ENSIN 2015, ahora de acuerdo con la clasificación de alimentos de la OPS, se observa que la mayoría de estos productos se clasifican como *alimentos naturales y mínimamente procesados*, con la mayor proporción de estos en la población adulta (68,8 %) y la menor proporción en los adolescentes de 13 a 17 años (47,4 %); a continuación, y como en otras regiones, para el caso de los adolescentes el segundo grupo en proporción es el de los productos *ultraprocesados* (26,3 % con cinco productos), para los demás grupos de edad el segundo lugar en proporción es el de los *ingredientes culinarios* (17,6 % en niños, niñas y escolares y 12,5 % en adultos) donde aparecen el *aceite vegetal* y el *azúcar* en todos los grupos de edad y adicionalmente la *panela* en los niños, niñas y escolares de 1 a 12 años. Cabe resaltar, que en esta región, para el caso de los productos *procesados* solo aparece el *chocolate* consumido por los niños y niñas de 1 a 4 años, y el *queso* para el resto de los grupos de edad (tabla 38).

Tabla 38. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Pacífico por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)

Clasificación de alimentos	1 a 4 años		5 a 12 años		13 a 17 años		18 a 64 años	
	#	%	#	%	#	%	#	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	11	64,7	11	64,7	9	47,4	11	68,8
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	3	17,6	3	17,6	2	10,5	2	12,5
Productos comestibles listos para el consumo: procesados Grupo 3a (OPS, s.f.)	1	5,9	1	5,9	1	5,3	1	6,3
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OMS, s.f.)	2	11,8	2	11,8	5	26,3	1	6,3
Productos preparados con base en ingredientes naturales		0		0	2	10,5	1	6,3
Total de alimentos	17	100,0	17	100,0	19	100,0	16	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

Con los resultados del consumo de alimentos por más del 25 % de la población de la región Pacífico, según la ENSIN 2015, se resalta que este territorio también presenta una muy baja variedad de consumo del grupo de *frutas y verduras* (GABA) en todos los grupos de edad evaluados; el consumo del grupo de *leche y productos lácteos* (GABA) solo llega a dos alimentos; y, para el caso del grupo de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* (GABA) solo se evidencian tres alimentos en todos los grupos poblacionales, donde tampoco se identificó el consumo de *pescado* a pesar de ser un territorio cultural con dicha tradición. Por otro lado, y a pesar de mantener una mayoría de productos consumidos clasificados como *alimentos naturales y mínimamente procesados* (OPS) en todos los grupos de edad, los adolescentes de 13 a 17 años muestran una tendencia similar en el consumo de *ultraprocesados* (OPS) siendo el segundo grupo en variedad de productos alimenticios; sin embargo, la cantidad de estos y su proporción es inferior a la del nivel nacional, pero se equipará a la de las regiones Bogotá y Oriental, lo que mantiene en riesgo la salud nutricional de la población joven y reduce el avance de los procesos de soberanía alimentaria en la zona.

Región Orinoquia y Amazonía

Continuando con el análisis de los alimentos consumidos por más del 25 % de la población de la región Orinoquia y Amazonía, según la ENSIN 2015, ahora de acuerdo con la clasificación de alimentos de la OPS (s. f.) se observa que para todos los grupos de edad, la mayoría se clasifican como *alimentos naturales y mínimamente procesados*, registrando la mayor proporción en los adolescentes de 13 a 17 años (64,3 % con nueve alimentos), grupo poblacional que, en segundo lugar, tiene a los productos *ultraprocesados* (21,4 %, con tres productos). Por otro lado, debe mencionarse que en el grupo de los *ingredientes culinarios* aparecen tres en los niños, niñas y escolares de 1 a 12 años (*aceite vegetal, azúcar y panela*), y en los demás grupos de edad no se consumió *panela*. Para el caso de los productos *procesados* no aparece registro de consumo de estos en los adolescentes, mientras que sí se consumió *chocolate* en los grupos de niños y niñas de 1 a 4 años, escolares y adultos; *pasta* en niños, niñas y escolares de 1 a 12 años y *queso* solo en los escolares de 5 a 12 años. Finalmente, los productos preparados incluyen la *infusión de café* consumida solo por los adultos (tabla 39).

Tabla 39. Clasificación OPS de alimentos más consumidos en la región Orinoquia y Amazonía por cada grupo de edad, con resultados ENSIN (2015)

Clasificación de alimentos	1 a 4 años		5 a 12 años		13 a 17 años		18 a 64 años	
	#	%	#	%	#	%	#	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	11	57,9	11	52,4	9	64,3	10	62,5
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	3	15,8	3	14,3	2	14,3	2	12,5
Productos comestibles listos para el consumo: procesados	2	10,5	3	14,3		0	1	6,3

Grupo 3a (OPS, s.f.)								
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OPS, s.f.)	3	15,8	4	19,0	3	21,4	2	12,5
Productos preparados con base en ingredientes naturales		0		0		0	1	6,3
Total de alimentos	19	100,0	21	100 %	14	100,0	16	100,0

Fuente: elaboración propia a partir de ENSIN (2015).

En resumen, en la región Orinoquia y Amazonía puede analizarse que de los alimentos consumidos por más del 25 % de la población, según la ENSIN 2015, hay una muy baja variedad en el consumo del grupo de *frutas y verduras* (GABA); no se evidenció un consumo de *pescado* a pesar de la tradición pesquera de esta zona; y, del grupo de *leche y productos lácteos* (GABA) no hay registro de su consumo en adolescentes, mientras que los niños, niñas y escolares solo consumieron dos de estos alimentos y los adultos solo uno. Por otro lado, el grupo de adolescentes registra la menor variedad de alimentos consumidos entre las demás regiones (14 productos), pero la proporción de *ultraprocesados* (OPS) ocupa el segundo lugar en cantidad del total de productos consumidos por este grupo de edad, lo que genera riesgo en la salud nutricional y limita los procesos de soberanía alimentaria que se adelantan.

5.1.3 Alimentos incluidos en el cálculo del IPC

El índice de precios al consumidor (IPC) es un indicador que permite medir la variación porcentual promedio de los precios al por menor entre dos períodos de tiempo, de un conjunto de bienes y servicios que los hogares adquieren para su consumo. La variación del precio de un bien o servicio es la suma ponderada de variación de precio del artículo en las ciudades investigadas. De esta manera, la variación del IPC de un periodo a otro refleja el indicador de la inflación de un país, y se constituye en un indicador de carácter coyuntural sobre el comportamiento de los precios minoristas de un país. Para el caso, el IPC en Colombia, calculado por el DANE tiene una cobertura geográfica en 38 ciudades, con desagregación para el total nacional, 22 ciudades capitales y un agregado de “otras áreas urbanas”. (DANE, 2024).

El IPC se construye a partir de una encuesta de ingresos y gastos familiares, con la que se obtiene la canasta para seguimiento de precios, o canasta familiar, sobre la que se hace seguimiento de precios de este índice; adicionalmente, es necesario establecer los hábitos del lugar de compra de los hogares del país; y, finalmente determinar las especificaciones o características (marcas y calidad) de los artículos (entre ellos alimentos) que conforman esa *canasta familiar*, para hacer seguimiento al mismo artículo en la misma fuente. A partir de esas variaciones de precios en cada artículo en las diferentes fuentes, se obtiene un promedio ponderado que actualiza el nivel básico de la estructura, denominado *gastos básicos* (DANE, 2024).

Teniendo en cuenta que la información de la *Canasta Familiar* se actualizó con la Encuesta Nacional de Presupuestos de los Hogares (ENPH) realizada entre 2016 y 2017, vale la pena revisar los cambios que se dieron en el “grupo de gastos 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas”, teniendo en cuenta la lista de ingreso y salida de estos (DANE, 2018).

En primera medida, y de acuerdo con las GABA para la población colombiana, la lista de productos que ingresan y salen del grupo de gastos 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas presenta el siguiente comportamiento (tabla 40):

- Ingresan 28 alimentos nuevos, donde predominan los que no están clasificados en las GABA, bien sea por su bajo aporte de energía y nutrientes o porque no hacen parte de una alimentación saludable, como son los *ultraprocesados*, caso que se abordará más adelante. Así, de los alimentos que ingresan, se identifican como parte de los grupos y subgrupos de las GABA 12 alimentos, distribuidos mayoritariamente en el grupo I (subgrupo cereales), grupo II (subgrupo frutas) y grupo IV (subgrupos carnes magras crudas, productos altos en grasas saturadas y colesterol y nueces y semillas secas).
- Salen de la lista 14 alimentos, principalmente del grupo I de las GABA (subgrupos cereales y tubérculos), seguidos del grupo II (subgrupo verduras) y también de los grupos III y IV. Llama la atención que salen tres productos que no aparecen clasificados en las GABA, pero que son bien conocidos como especias alimentarias naturales, que no tienen un efecto adverso en la salud, como sí sucede con los *caldos* y *consomés concentrados en cubos* que presentan un alto contenido de sodio, producto que ingresó.



Tabla 40. Clasificación GABA de los productos alimenticios que ingresan y salen de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas

Grupos GABA	Alimentos que ingresan a la canasta IPC (base 2018)	Alimentos que salen de la canasta IPC (base 2018)
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	3 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Mazorca • Harinas de yuca o plátano • Mazorca tarro 	6 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Arroz para sopa • Arroz integral • Fécula de maíz • Avena molida • Cebada • Ullucos
Grupo II. Frutas y verduras	3 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Mandarinas • Uvas (verdes y rojas) • Fresas 	2 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Repollo • Curuba
Grupo III. Leche y productos lácteos	1 alimento: <ul style="list-style-type: none"> • Mozarela (queso) 	1 alimento: <ul style="list-style-type: none"> • Kumis
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Carne molida de res • Tocino -nuevo • Maní 	1 alimento: <ul style="list-style-type: none"> • Habas
Grupo V. Grasas	N.A.	1 alimento: <ul style="list-style-type: none"> • Cocos
Grupo VI. Azúcares	2 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Gelatina lista para consumir en el hogar • Litro de helado para llevar a casa 	N.A.
Otros productos no incluidos en GABA	16 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Brownie para llevar a casa • Salchichón • Avena líquida para el consumo en el hogar • Frutas en pulpa o congeladas • Papa prefrita y congelada • Compota para bebé • Salsa de soya • Caldos y consomés concentrados en cubos • Paquetes de frituras para consumo en el hogar • Canela • Aromáticas secas • Agua mineral para el consumo en el hogar • Jugos procesados para el consumo en el hogar • Gaseosa para el consumo en el hogar • Bebidas energizantes para llevar a casa • Leche de almendras para consumo en el hogar 	3 alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Cominos • Pimienta • Laurel

Fuente: elaboración propia a partir de DANE (2018).

Por otro lado, y siguiendo la actualización de la *canasta familiar*, en el *grupo de gastos 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas* (DANE, 2018), ahora con una lectura dada a través de la clasificación de productos alimenticios sugerida por la OPS (s.f.) (tabla 41), donde se evidencia que:

- Salieron diez *alimentos naturales y mínimamente procesados*, donde se identifica una fruta, una hortaliza y dos alimentos de la gastronomía tradicional colombiana (*ullucos* y las *habas*).
- Ingresan nueve *alimentos naturales y mínimamente procesados*, donde se encuentran tres frutas y la mazorca tierna (alimento de tradición gastronómica), entre otros.
- Ingresaron tres *ingredientes culinarios* y salen cuatro.
- Ingresan cuatro productos *procesados* y doce *ultraprocesados*, sin salida de ningún producto de estos grupos.

El listado de cambios descritos previamente, y expuestos en la tabla a continuación, muestra una transformación en las preferencias de compra de las familias colombianas, que se puede considerar negativa desde una perspectiva de la alimentación saludable y natural; esto, porque como resultado creció el grupo de productos *procesados* y *ultraprocesados*, se redujo el grupo de *alimentos naturales y mínimamente procesados* con la salida de alimentos tradicionales y sin un aumento significativo de *hortalizas* y *frutas*; esto puede aumentar el riesgo de la salud nutricional de la población y reduce la demanda de *alimentos naturales y mínimamente procesados* donde quieren ganar terreno estrategias para favorecer la SOBAL, priorizada en el PND 2022-2026 y que busca promover la producción y comercialización de alimentos de ACFC.

Tabla 41. Clasificación OPS de productos que ingresan y salen de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas.

Clasificación Productos OPS	Alimentos que ingresan a la Canasta IPC (Base 2018)	Alimentos que SALEN a la Canasta IPC (Base 2018)
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OPS, s.f.)	Harinas de yuca o plátano Mazorca Carne molida de res Tocino -nuevo Maní Mandarinas Uvas (verdes y rojas) Fresas Agua mineral para el consumo en el hogar	Arroz para sopa Arroz integral Avena molida Cebada Kumis Ullucos Habas Repollo Curuba Cocos
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OPS, s.f.)	Salsa de soya Canela Aromáticas secas	Fécula de maíz Pimienta Laurel Cominos

Clasificación Productos OPS	Alimentos que ingresan a la Canasta IPC (Base 2018)	Alimentos que SALEN a la Canasta IPC (Base 2018)
Productos comestibles listos para el consumo: procesados Grupo 3a (OPS, s.f.)	Mozarella (queso) Frutas en pulpa o congeladas Mazorca tarro Leche de almendras para consumo en el hogar	
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultra procesados) Grupo 3b (OPS, s.f.)	Brownie para llevar a casa Salchichón Avena líquida para el consumo en el hogar Papa prefrita y congelada Compota para bebé Gelatina lista para consumir en el hogar Litro de helado para llevar a casa Caldos y consomés concentrados en cubos Paquetes de frituras para consumo en el hogar Jugos procesados para el consumo en el hogar Gaseosa para el consumo en el hogar Bebidas energizantes para llevar a casa	

Fuente: elaboración propia a partir de DANE (2018).

Por otro lado, al consultar la lista completa de la canasta familiar, la sección “01. Alimentos y bebidas no alcohólicas” (DANE, 2024) está conformada por 59 productos alimenticios y, de acuerdo con la clasificación de las GABA (ICBF y FAO, 2020), se evidencia una mayor proporción de productos que no están clasificados allí, dado su bajo aporte de energía y nutrientes o porque no hacen parte de una alimentación saludable (16 productos que equivalen al 27,1 % del total). Continuando con los 43 alimentos que sí se lograron clasificar en los grupos y subgrupos de las GABA, se evidencia una mayor proporción en el grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos (22 % con 13 alimentos), seguidos de las frutas y verduras (grupo II) con 16,9 %, y posteriormente los grupos IV y VI con el 11,9 % cada uno; finalmente aparecen los del grupo III. Leche y productos lácteos y el grupo V. Grasas, con 5,1 % cada uno (tabla 42). Adicionalmente, puede mencionarse que:

- Del grupo I, la mayoría pertenecen al subgrupo de cereales, pero también aparecen los subgrupos tubérculos, raíces y plátanos, alimentos que coinciden con los más consumidos según la ENSIN 2015.
- En el grupo II, se evidencia un mayor número de frutas que de verduras; pero además, esta cantidad puede ser mayor dado que hay una clasificación que permite agrupar varias frutas y diferentes hortalizas frescas, solo que no se conoce con precisión cuáles selecciona el DANE mes a mes.

- En el grupo IV, además de las carnes de res, cerdo y pollo, sí aparece una sección para pescados y mariscos, pese a que la ENSIN 2015 no mostró un consumo habitual en las diferentes regiones.
- El grupo VI. Azúcares, tiene una variedad importante, que preocupa al sumarlos con los otros productos como *refrescos líquidos, concentrados para preparar refrescos, gaseosas y bebidas energizantes*, que contienen un exceso en azúcares, así como colorantes y edulcorantes artificiales que consumidos en exceso pueden afectar la salud.

Tabla 42. Clasificación GABA de lista de productos de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas

Grupos GABA	Grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas		
	Alimentos/Productos	#	%
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz Plátanos Papas Yuca para consumo en el hogar Arracacha, ñame y otros tubérculos Maíz y sus derivados Avena y sus derivados; Trigo y sus derivados Otras harinas, cereales y almidones Pastas alimenticias Pan Otros productos de panadería; Productos derivados de los tubérculos, raíces y plátanos	13	22,0
Grupo II. Frutas y verduras	Naranjas Bananos Tomate de árbol Moras Frutas frescas Frutas congeladas o en pulpa Tomate Cebolla Zanahoria Hortalizas y legumbres frescas	10	16,9
Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche Quesos y productos afines Otros derivados de la leche	3	5,1
Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Carne de res y derivados Carne de cerdo y derivados Carne de aves Productos de río y mar (incluye pescados y camarones frescos o congelados y pescado enlatado como sardinas y atún) Huevos Frutos secos y nueces, cáscaras de frutas y semillas comestibles Legumbres secas	7	11,9
Grupo V. Grasas	Aceites comestibles Mantequilla de vaca Margarinas y grasas animales y vegetales	3	5,1

Grupos GABA	Grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas		
	Alimentos/Productos	#	%
Grupo VI. Azúcares	Azúcar y otros endulzantes Panela cruda para consumo en el hogar Jaleas, mermeladas, miel y similares Dulces, confites, caramelos, bombones, chokolatinas, chicles, masmelos, cocadas para consumo en el hogar Helados, conos, paletas, vasitos, refrescos congelados y tortas heladas para consumo en el hogar Gelatinas, flanes y pudines en polvo para preparar Chocolate y productos a base de chocolate	7	11,9
Otros productos no incluidos en GABA	Carnes preparadas, charcutería y otros productos conteniendo carne Legumbres y hortalizas en conserva y deshidratadas Leche en polvo para lactantes Salsas, pastas y aderezos Sal Sopas, cremas, caldos y consomés Frituras: papas fritas, chitos, maicitos, patacones, besitos, etc., para consumo en el hogar Condimentos y hierbas culinarias Otros alimentos precocidos y preparados: ajiaco, lenteja, frijol, lechona enlatada y similares Café y productos a base de café Té e infusiones (para bebidas calientes) Agua mineral (con y sin gas) para consumo en el hogar Refrescos líquidos empacados (jugos, té fríos y bebidas hidratantes) Concentrados para preparar refrescos Gaseosas y maltas para consumo en el hogar Bebidas energizantes y a base de arroz, soya, coco y similares	16	27,1
Total productos alimenticios IPC		59	100 %

Fuente: elaboración propia a partir de DANE (2024).

Continuando con la clasificación de la OPS (s.f.), la lista completa de la canasta familiar, en su sección “01. Alimentos y bebidas no alcohólicas” (DANE, 2024) está conformada por 59 productos alimenticios (tabla 43), que en su mayoría (50,8 %) son *alimentos naturales o mínimamente procesados*, donde solo se incluyen 5 frutas y 4 verduras (aquí también se incluyen productos a base de café, el té para infusiones y el agua mineral); seguidos de los *ultraprocesados* (28,8 %), los *ingredientes culinarios* (10,2 %), los *procesados* (8,5 %) y finalmente algunos *productos preparados* (1,7 %). Cabe resaltar que dentro de la clasificación de *alimentos naturales o mínimamente procesados* aparecen otras raíces como la *arracacha* y el *ñame* que no fueron identificados como los más consumidos a nivel nacional o regional en la ENSIN 2015.

Tabla 43. Clasificación OPS de lista de productos de la canasta de seguimiento IPC, grupo de gasto 01. Alimentos y bebidas no alcohólicas

Clasificación productos OPS	Productos de la canasta para seguimiento de precios o canasta familiar (DANE, 2024)	# de productos	%
Alimentos naturales y mínimamente procesados Grupo 1 (OMS, s.f.)	Arroz Maíz y sus derivados Avena y sus derivados Plátanos Papas Yuca para consumo en el hogar Arracacha, ñame y otros tubérculos Trigo y sus derivados Pastas alimenticias Legumbres secas Leche Carne de res y derivados Carne de cerdo y derivados Carne de aves Productos de río y mar (incluye pescados y camarones frescos o congelados y pescado enlatado como sardinas y atún) Huevos Naranjas Bananos Tomate de árbol Moras Frutas frescas Tomate Cebolla Zanahoria Hortalizas y legumbres frescas Frutos secos y nueces, cáscaras de frutas y semillas comestibles Aceites comestibles Mantequilla de vaca Café y productos a base de café Té e infusiones (para bebidas calientes) Agua mineral (con y sin gas) para consumo en el hogar	30	50,8
Ingredientes culinarios Grupo 2 (OMS, s.f.)	Otras harinas, cereales y almidones Aceites comestibles Azúcar y otros endulzantes Panela cruda para consumo en el hogar Sal Condimentos y hierbas culinarias	6	10,2
Productos comestibles listos para el consumo: Procesados Grupo 3a (OMS, s.f.)	Quesos y productos afines Otros derivados de la leche Frutas congeladas o en pulpa Productos derivados de los tubérculos, raíces y plátanos Chocolate y productos a base de chocolate	5	8,5
Productos comestibles listos para el consumo: altamente procesados (ultraprocesados)	Pan Otros productos de panadería Carnes preparadas, charcutería y otros productos conteniendo carne Margarinas y grasas animales y vegetales Legumbres y hortalizas en conserva y deshidratadas	17	28,8

Clasificación productos OPS	Productos de la canasta para seguimiento de precios o canasta familiar (DANE, 2024)	# de productos	%
Grupo 3b (OMS, s.f.)	Jaleas, mermeladas, miel y similares Dulces, confites, caramelos, bombones, chocolatinas, chicles, masmelos, cocadas para consumo en el hogar Helados, conos, paletas, vasitos, refrescos congelados y tortas heladas para consumo en el hogar Gelatinas, flanes y pudines en polvo para preparar Salsas, pastas y aderezos Sopas, cremas, caldos y consomés Frituras: papas fritas, chitos, maicitos, patacones, besitos, etc., para consumo en el hogar Leche en polvo para lactantes Refrescos Líquidos Empacados (jugos, té fríos y bebidas hidratantes) Concentrados para preparar refrescos Gaseosas y maltas para consumo en el hogar Bebidas energizantes y a base de arroz, soya, coco y similares		
Alimentos preparados con base en ingredientes naturales	Otros alimentos precocidos y preparados: ajiaco, lenteja, frijol, lechona enlatada y similares	1	1,7 %

Fuente: elaboración propia a partir de DANE (2024).

El panorama presentado sobre la sección “01. Alimentos y bebidas no alcohólicas” para la medición del IPC (DANE, 2024) nos permite dimensionar las preferencias de compra de las familias colombianas contemporáneas, donde se perciben mayores riesgos en salud nutricional a partir de una reducción en la compra de *alimentos naturales o mínimamente procesados*, con una mínima proporción de frutas, hortalizas y verduras, y un incremento del gasto en productos *ultraprocesados* con exceso en azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas trans y edulcorantes artificiales. Dicho panorama plantea un reto para el sector agropecuario que además de mantener o mejorar su productividad, debe procurar un mercado interno que prefiera sus productos tradicionales y autóctonos a fin de impulsar las economías de la AC FEC.

5.2 Situación nutricional de la población colombiana, ENSIN 2015

Dando continuidad a la amplia exploración de la ENSIN 2015, a continuación se abordan los resultados obtenidos para los indicadores antropométricos y biológicos de los diferentes grupos de edad y las regiones de estudio de esta encuesta, que fueron descritos en el apartado anterior.

Es clave abordar esta temática desde el sector agricultura y desarrollo rural puesto que con el enfoque de derechos humanos con énfasis en el Derecho a la Alimentación Adecuada, se entiende la conexión de las dimensiones de este derecho, donde la disponibilidad de alimentos es el primer eslabón para promover una accesibilidad física o económica a ellos, los cuales serán consumidos por la población del territorio nacional y permitirán la obtención de calorías y nutrientes, que dependiendo de la diversidad y cantidad de los mismos se llegará a un resultado en términos del estado nutricional de la población. Desde luego, se entiende que la conexión no es directa, pero los análisis transectoriales de organismos multilaterales sugieren la integración de dichos aspectos.

Así, se ha propuesto reiteradamente la necesidad de incorporar objetivos nutricionales en las políticas agrícolas lo que requiere una planificación de la producción agropecuaria que sea sensible a las necesidades y deficiencias nutricionales que presenta la población a fin de avanzar hacia *ambientes alimentarios* que faciliten la disponibilidad y el acceso a una alimentación diversificada en productos y nutrientes en todos los territorios, donde se reconozcan sus costumbres y cultura alimentaria.

5.2.1 Estado nutricional por indicadores antropométricos (ENSIN 2015)

Adicional a lo ya explorado en la ENSIN 2015, “el estado nutricional resulta de la relación entre lo consumido y lo requerido, materializado o expresado físicamente en una persona mediante indicadores antropométricos o signos clínicos”; estos indicadores se calculan a partir de mediciones corporales (p. ej. peso, talla o longitud) dado el interés en salud pública (ICBF et al., 2018, p. 72). De esta manera, para su evaluación la ENSIN 2015 usó los criterios de clasificación establecidos en la Resolución 2465 de 2016, que adopta los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional para la población colombiana.

A continuación, se realizará un análisis de los resultados de la ENSIN 2015 para la población de 0 a 64 años, distribuidos por las seis regiones agrupadas en esta encuesta. De este modo y para mayor claridad de los lectores, debe entenderse el *retraso en talla* y el *exceso de peso* definidos de la siguiente manera:

Retraso en talla o talla baja para la edad, que “corresponde a un déficit en la talla con relación a la edad. El indicador Talla/Edad se encuentra por debajo de -2 desviaciones estándar”. Este se evalúa solo en población menor de 18 años. (MSPS, 2016). De acuerdo con la ENSIN 2015, “el retraso en talla o la talla baja para la edad es un indicador del estado nutricional que en gran medida se relaciona con el nivel de desarrollo de un país. (FAO, 2024, p. 368)

Exceso de peso: “indicador antropométrico, obtenido mediante el índice de masa corporal (IMC), comprende la presencia de sobrepeso y de obesidad en la población” (ICBF et al., 2018, p. 379). Este se evalúa en población de 0 a 64 años.

De acuerdo con los resultados de la ENSIN 2015, la situación nutricional de la población colombiana para el indicador de *retraso en talla* (tabla 44) muestra que las regiones Atlántico y Orinoquia y Amazonía presentan una prevalencia superior al promedio nacional en los tres grupos de edad evaluados (0 a 4; 5 a 12; y, 13 a 17 años). Por otro lado, en la región Bogotá D.C. el retraso en talla supera el promedio nacional solo en el grupo de 0 a 4 años de edad; y adicionalmente, en el grupo de adolescentes de 13 a 17 años, esta prevalencia es superior también en la región Pacífico.

Tabla 44. Prevalencia de retraso en talla por grupos de edad y por regiones

Región ENSIN 2015	Retraso en talla 0-4 años (%)	Retraso en talla 5-12 años (%)	Retraso en talla 13-17 años (%)
Total nacional	10,8	7,4	9,7
Atlántico	12,1	9,4	10,4
Oriental	9,5	6,6	9,4 [^]
Central	9,7	6,5	8,2
Pacífico	9,9	6,5 [^]	11,3
Orinoquia y Amazonía	12,3 [^]	9,6	14,1 [^]
Bogotá D.C.	13,0	7,0	8,4 [*]

Notas: ([^]) Coeficiente de variación igual o mayor a 15 % y menor a 20 %, la precisión es aceptable. (^{*}) Coeficiente de variación igual o mayor a 20 % y menor a 30 %, la precisión es regular y por lo tanto la estimación debe ser usada con precaución.

Fuente: elaboración propia con base en ENSIN (2015).

Frente a los resultados nacionales del *retraso en talla* en los menores de 5 años (10,8 %), se evidenció una mayor prevalencia en niños que en niñas, en los hogares más pobres (14,2 %), en niños y niñas indígenas (29,6 %); y, con mayor predominio en el área resto, 6,4 p.p. superior a la de la cabecera. Para otros determinantes, el *retraso en talla* también fue significativamente mayor en población que reportó como fuente de agua para beber un acueducto comunal u otra fuente versus el acueducto público; los pertenecientes a hogares numerosos (7 o más personas) y los niños y niñas afiliados al régimen subsidiado de salud y con jefe de hogar madre con bajo nivel educativo. La ENSIN 2015 también menciona que

la persistencia del *retraso en talla* desde la primera infancia limita y condiciona la producción intelectual de la población; por lo que también debe mencionarse que, esta condición fue 6,3 p.p. mayor en los escolares de 5 a 12 años del área resto frente a los de las cabeceras municipales; y, en adolescentes esta prevalencia es del doble en el área resto versus las cabeceras, con 15,7 % y 7,6 % respectivamente (ICBF et al., 2018).

Pasando al otro extremo de la malnutrición, el exceso de peso es una situación que empieza a notarse de manera significativa en la población más joven, pero las prevalencias más altas se siguen presentando en la población adulta (tabla 45). Para el caso, la región Central presenta las prevalencias más altas de exceso de peso en todos los grupos de edad de 0 a 17 años (que son superiores al promedio nacional), sin que en la población adulta el tema sea menor; pues, a pesar de estar por debajo del promedio nacional (56,5 %), en esta región, el 56,1 % de los adultos de 18 a 64 años presentaron dicha condición. También es de resaltar que en las regiones Pacífico y Orinoquia y Amazonía los grupos de edad de 13 a 17 años y adultos de 18 a 64 años presentan prevalencias superiores al promedio nacional para cada grupo de edad.

Tabla 45. Prevalencia de exceso de peso por grupos de edad y regiones

Región ENSIN 2015	Exceso de peso 0-4 años (%)	Exceso de peso 5-12 años (%)	Exceso de Peso 13-17 años (%)	Exceso de Peso 18-64 años (%)
Total nacional	6,4	24,4	17,9	56,5
Atlántico	5,6	18,7	15,0	55,9
Oriental	6,7	23,7	17,3	55,2
Central	7,6	27,3	20,4	56,1
Pacífico	5,6	27,7	18,9	59,5
Orinoquia y Amazonía	4,2	24,2	25,3	58,8
Bogotá D.C.	6,6 [^]	27,7	16,5 [^]	55,6

Notas: (^) Coeficiente de variación igual o mayor a 15 % y menor a 20 %, la precisión es aceptable. (*) Coeficiente de variación igual o mayor a 20 % y menor a 30 %, la precisión es regular y por lo tanto la estimación debe ser usada con precaución.

Fuente: elaboración propia con base en ENSIN (2015).

El exceso de peso a nivel nacional en menores de 5 años y por variables de equidad no mostró diferencias significativas al discriminar por índices de riqueza o etnia, y las prevalencias fueron muy similares por concentración de población (6,3 % cabecera y 6,6 % resto). Para el caso de los escolares, sí se evidencia una prevalencia mayor en los hogares del cuartil alto del índice de riqueza versus el más bajo, y es 7,6 p.p. más alta en población de las cabeceras (26,5 %) que del área resto (18,9 %). En los adolescentes y adultos la prevalencia también es más alta en las cabeceras que en el área resto (ICBF et al., 2018).

5.2.2 Estado nutricional por indicadores biológicos (ENSIN 2015)

Por otro lado, la ENSIN 2015 también determinó la situación nutricional a través de la medición de vitaminas y minerales de interés en salud pública, con la toma de muestras biológicas por grupos etarios.²⁶ Frente a este análisis vale la pena mencionar que el aporte de estas vitaminas y minerales depende, en su mayoría, del consumo frecuente de ciertos alimentos que son considerados fuentes de estos, por lo que vale la pena conocer los puntos de corte para identificar las deficiencias y los alimentos que aportan una cantidad considerable para cubrir sus requerimientos:

- La **anemia** es un indicador de mal estado de nutrición y de salud; es una afección donde el número y tamaño de los eritrocitos (glóbulos rojos), o bien la concentración de hemoglobina, son inferiores a lo normal,²⁷ lo que disminuye la capacidad de la sangre para el transporte de oxígeno en el organismo. Esta puede deberse a una deficiencia de hierro prolongada en el tiempo (aporte o absorción inadecuados por la alimentación; necesidades incrementadas por embarazo o periodos de crecimiento; incremento en las pérdidas por menstruación o infecciones por parásitos intestinales); otras causas importantes son deficiencias nutricionales de ácido fólico y de vitaminas B12, A y C; entre otras (OMS, 2017).
- El nivel de **ferritina** fue usado como “indicador del hierro disponible y necesario para muchas funciones biológicas, y que define la deficiencia de hierro en la población y determina la anemia nutricional por carencia de este nutriente”²⁸ (ICBF et al., 2018). Dichas deficiencias se pueden relacionar con un bajo consumo de alimentos de origen animal como carnes rojas y vísceras, fuentes de hierro hemínico (derivado de hemoglobina y mioglobina de tejidos animales).
- La **vitamina A** es esencial para el crecimiento, la reproducción y la inmunidad, y tiene un efecto positivo en la disminución de la morbilidad²⁹ infantil (ICBF y FAO, 2020). La **deficiencia**³⁰ de **vitamina A** se relaciona con un bajo consumo de frutas de color naranja y hortalizas de hojas verde oscuro.

²⁶ Se recolectaron entre 5 y 7 mL de sangre total por persona, que para el caso se revisarán los datos de los siguientes grupos: 1 a 4 años, 5 a 12 años, y 13 a 17 años.

²⁷ La ENSIN (2015) corrigió el valor de *hemoglobina* por altitud a nivel del mar y los puntos de corte para estimar *anemia*; fueron: niños y niñas de 6 a 11 meses y de 1 a 4 años <11,0 g/dL; niños y niñas de 5 a 12 años <11,5 g/dL; hombres de 13 a 14 años <12,0; hombres de 15 a 17 años <13,0 g/dL. (ICBF et al., 2018).

²⁸ Los puntos de corte para determinar *deficiencia de ferritina* fueron: <12 ug/L para niños y niñas de 1 a 4 años; y, <15 ug/L para niños y niñas de 5 a 12 años, hombres de 13 a 17 años (ICBF et al., 2018).

²⁹ Hace referencia a la agrupación de la *morbilidad* (proporción de personas que se enferman en un lugar y tiempo específicos) y la *mortalidad* (número de muertes que ocurren en una población en un año determinado), estas se expresan en tasas poblacionales.

³⁰ Para determinar la *deficiencia de vitamina A*, se consideraron valores inferiores a 20 ug/dL de retinol. (ICBF et al., 2018, p. 79).

- La determinación de **zinc** se realizó a población de niños y niñas de 1 a 4 años (deficiencia con valores inferiores a 65 ug/dL). Las fuentes de este mineral³¹ son vísceras, carnes rojas, pescados, mariscos y leguminosas; la deficiencia de zinc se relaciona con una “regulación negativa de funciones celulares básicas (síntesis DNA y transcripción RNA), división y activación celular, trastornos en el crecimiento y afectación al sistema inmune” (ICBF y FAO, 2020)
- La determinación³² de **vitamina B12** se realizó a población de niños, niñas y adolescentes de 5 a 17 años. La vitamina B12 juega un papel fundamental para formar glóbulos rojos, el metabolismo celular, la función nerviosa y la producción de ADN; entre los alimentos que constituyen un buen aporte están el pescado (salmón y el atún), la carne de aves y res (así como el hígado y otras vísceras) y lácteos (Mayo Clinic, 2024).

Así mismo, la OMS establece unos puntos de corte para interpretar los resultados de algunas de estas condiciones y establecer la magnitud de la deficiencia como problema de salud pública, con lo que en la tabla 46, a continuación, señala como leve, moderado o severo de acuerdo con las prevalencias identificadas.

Tabla 46. Puntos de corte para establecer la magnitud de la deficiencia como problema de salud pública

Indicador	Importancia para la salud pública	Prevalencia (%)
Anemia	Leve	5,0-19,9
	Moderado	20,0-39,9
	Severo	40,0 o más
Deficiencia de hierro	La ferropenia no tiene gran prevalencia	< 20,0
	La ferropenia tiene gran prevalencia	20,0 o más
Deficiencia de vitamina A	Leve	2,0-9,0
	Moderado	10,0-19,0
	Severo	20,0 o más

Fuente: ENSIN (2015) e ICBF et al. (2018).

³¹ Las proteínas animales son una *buena fuente de zinc*. Las carnes de res, cerdo y cordero contienen mayor cantidad de zinc que el pescado. La carne oscura de un pollo contiene más cantidad de zinc que la carne blanca. Otras fuentes buenas de zinc son las nueces, los granos enteros, las legumbres y la levadura. <https://n9.cl/yshrx>

³² Los puntos de corte para evaluar el estado de la *vitamina B12* fueron: *Deficiencia* <200 pg/mL; *riesgo de deficiencia*: 200 a 300 pg/mL; y, *Aceptable*: > 300 pg/mL. (ICBF et al., 2018).

Niños y niñas entre 1 y 4 años

De acuerdo con la medición de micronutrientes (vitaminas y minerales) realizada en la ENSIN 2015, al grupo poblacional entre 1 y 4 años (tabla 47), se observa:

- La prevalencia de *anemia* a nivel nacional fue de 24,7 %; de acuerdo con los puntos de corte de la OMS, debe considerarse un problema de salud pública moderado. Lo mismo sucede en todas las regiones del país, a excepción de la Central (18,6 %), donde se considera leve.
- La prevalencia de *anemia* fue superior³³ al promedio nacional en las regiones Orinoquia y Amazonía, Bogotá y Pacífico; pero las *anemias causadas por la deficiencia de hierro* son superiores en las regiones Atlántico y Central. Para este grupo de edad y con relación a la etnia, la ENSIN 2015 mostró que los “niños y niñas indígenas y afrodescendientes tenían mayores prevalencias de anemia, 34 % y 33 % respectivamente, en comparación con los de sin pertenencia étnica”, con 23,2 %, siendo menor en 10 puntos porcentuales (p.p.). Por otro lado, no se encontraron diferencias estadísticamente significativas por concentración de población (Cabecera 24,1 % y Resto 26,1 %) (ICBF et al., 2018, p. 383).
- Sin embargo, la **deficiencia de hierro** con prevalencias más altas³⁴ se presenta en las regiones Pacífico y Atlántico considerándose, en esta última, una gran prevalencia según la OMS; a diferencia de los hallazgos para anemia, la deficiencia de ferritina es mayor en 2 p.p. en la población infantil ubicada en el área resto (16,1 %), comparada con la prevalencia encontrada en cabecera (14,2 %). Aquí, conviene mencionar que “el hierro es un nutriente fundamental para el desarrollo, crecimiento y bienestar durante la primera infancia, pues determina su capacidad para aprender, jugar e interactuar con otros, y permite que en el futuro sean adultos sanos y productivos” (ICBF et al., 2018, p. 382).
- Por otro lado, la **deficiencia de vitamina A** en el nivel nacional (27,3 %) debe considerarse como un problema de salud pública severo, de acuerdo con los puntos de corte de la OMS, lo que aplica también a las demás regiones, a excepción de la Oriental, donde el problema de salud pública es moderado. Así mismo, es la región Atlántico la que presenta una prevalencia superior al nivel nacional. De este modo, “la población más afectada es la del cuartil de riqueza más bajo (31,1 %) y la ubicada en la cabecera (27,9 %)”, mientras que los de la zona resto presentan una prevalencia de 25,9 %, lo que no es un resultado menos preocupante en esta zona (ICBF et al., 2018, p. 388).

³³ La prevalencia de anemia en la región Atlántico no fue estadísticamente significativa en comparación con el promedio nacional (ENSIN 2015, gráfica 19, p. 384).

³⁴ La prevalencia de deficiencia de hierro en la región Central no es estadísticamente significativa en comparación con la prevalencia nacional (ENSIN, 2015, p. 386).

- Adicionalmente, las regiones Atlántico y Orinoquia y Amazonía presentaron prevalencias superiores³⁵ de **deficiencia de zinc**. Las mayores deficiencias también se encontraron en la población ubicada en el área resto (37,2 %), mientras en la cabecera fue del 35,4 %.

Tabla 47. Prevalencia de anemia y deficiencias de micronutrientes, niños y niñas de 1 a 4 años, ENSIN 2015

Región ENSIN 2015	Anemia 1-4 años	Anemia por deficiencia de hierro 1-4 años	Deficiencia de hierro 1-4 años	Deficiencia Vitamina A 1-4 años	Deficiencia Zinc 1-4 años
Total nacional	24,7	26,1	14,8	27,3	36,0
Atlántico	25,7	35,4	20,2	35,8	40,7
Oriental	23,8	**16,2	^8,0	18,3	38,4
Central	18,6	^32,1	14,9	23,8	34,4
Pacífico	26,6	^23,1	15,3	28,3	27,2
Orinoquia y Amazonía	33,1	*17,8	*14,0	22,5	39,7
Bogotá D.C.	29,7	**12,2	^9,6	^24,4	37,1

Notas: (^) Coeficiente de variación igual o mayor a 15 % y menor a 20 %, la precisión es aceptable. (*) Coeficiente de variación igual o mayor a 20 % y menor a 30 %, la precisión es regular y por lo tanto la estimación debe ser usada con precaución. (**) Coeficiente de variación igual o mayor a 30 %, la precisión es muy baja y por lo tanto la estimación debe ser usada con precaución.

Fuente: Elaboración propia con base en ENSIN (2015).

Escolares de 5 a 12 años

Siguiendo con la medición de anemia y deficiencia de micronutrientes, para los escolares de 5 a 12 años la ENSIN 2015 muestra el siguiente panorama (tabla 48):

- La prevalencia de **anemia** a nivel nacional fue de 8 %, que se clasifica como un problema de salud pública leve; magnitud que comparten todas las regiones evaluadas, excepto la Oriental. De este modo, se observa que las regiones Pacífico, Orinoquia y Amazonía, y Atlántico con prevalencias superiores al nivel nacional; las demás regiones presentaron prevalencias inferiores al total nacional. Ahora, la **anemia por deficiencia de hierro** es superior al promedio nacional (17,7 %) solo en las regiones Pacífico y Atlántico, presentando en esta última la prevalencia más alta entre todas las regiones.
- La **deficiencia de hierro** a nivel nacional (8,8 %) se considera problema de salud pública que no tiene gran prevalencia y así mismo sucede para las regiones evaluadas. Siguiendo con los casos por región, la deficiencia de hierro, en la región Atlántico, es 3,6 p.p. superior a la prevalencia nacional (8,8 %), siendo el dato más alto entre todas las regiones; también son superiores las prevalencias en las regiones Pacífico y Orinoquia y Amazonía.

³⁵ Las regiones Oriental y Bogotá no presentan una prevalencia estadísticamente significativa en comparación con la nacional (ENSIN, 2015, p 390).

- Para el caso de la **deficiencia de vitamina B12**, los datos superiores al promedio nacional se presentaron en las regiones Pacífico y Central, mientras que las demás presentaron prevalencias inferiores al promedio nacional.

Tabla 48. Prevalencia de anemia y deficiencias de micronutrientes, población escolar de 5 a 12 años, ENSIN 2015

Región según ENSIN 2015	Anemia 5-12 años	Anemia por deficiencia de hierro 5-12 años	Deficiencia de hierro 5-12 años	Deficiencia vitamina B12 5-12 años
Total nacional	8,0	17,7	8,8	1,5
Atlántico	9,6	^23,4	12,4	*1,2
Oriental	^3,8	**7,3	6,1	**1,3
Central	5,8	*16,0	7,4	^2,1
Pacífico	13,3	^17,9	9,2	^2,7
Orinoquia y Amazonía	11,9	*11,4	^11,5	1,1
Bogotá D.C.	*6,0	**10,7	*6,0	**0,1

Notas: (^) Coeficiente de variación igual o mayor a 15 % y menor a 20 %, la precisión es aceptable. (*) Coeficiente de variación igual o mayor a 20 % y menor a 30 %, la precisión es regular y por lo tanto la estimación debe ser usada con precaución. (**) Coeficiente de variación igual o mayor a 30 %, la precisión es muy baja y por lo tanto la estimación debe ser usada con precaución.

Fuente: elaboración propia con base en ENSIN (2015).

Adolescentes de 13 a 17 años

Ahora el grupo de adolescentes de 13 a 17 años, que presentan el siguiente comportamiento frente a la anemia y las deficiencias de micronutrientes (tabla 49):

- La prevalencia nacional de **anemia** (10,4 %) se clasifica como un problema de salud pública leve, magnitud que también se presenta en las regiones evaluadas. Así, las prevalencias superiores al promedio nacional las presentan las regiones Atlántico, Pacífico y Orinoquia y Amazonía, siendo esta última superior en 9,2 p.p. Por otro lado, la prevalencia de **anemia por deficiencia de hierro** es del 34,1 %, siendo superiores a esta las de la región Atlántico en 9 p.p.
- La **deficiencia de hierro** es del 15,3 %, que la OMS clasifica como una ferropenia que no tiene gran prevalencia; sin embargo esta sí tiene gran prevalencia en la región Atlántico (21,6 %). Así, las regiones Orinoquia y Amazonía, Pacífico y Atlántico presentan prevalencias superiores al nivel nacional.
- La **deficiencia de vitamina B12** a nivel nacional es de 3,5 % y los datos superiores a esta se presentan en las regiones Central y Pacífico.

Tabla 49. Prevalencia de anemia y deficiencias de micronutrientes, población adolescente de 13 a 17 años

Región según ENSIN 2015	Anemia 13-17 años	Anemia por deficiencia de hierro 13-17 años	Deficiencia de hierro 13-17 años	Deficiencia vitamina B12 13-17 años
Total nacional	10,4	34,1	15,3	3,5
Atlántico	12,7	43,1	21,6	^3,4
Oriental	*6,5	*33,8	10,6	*1,9
Central	8,3	^30,3	13,2	^4,4
Pacífico	14,8	^35,9	18,7	^5,5
Orinoquia y Amazonía	*19,6	*29,8	15,7	**3,5
Bogotá D.C.	*7,0	**7,6	*8,1	**0,7

Notas: (^) Coeficiente de variación igual o mayor a 15 % y menor a 20 %, la precisión es aceptable. (*) Coeficiente de variación igual o mayor a 20 % y menor a 30 %, la precisión es regular y, por lo tanto, la estimación debe usarse con precaución. (**) Coeficiente de variación igual o mayor a 30 %, la precisión es muy baja y, por lo tanto, la estimación debe ser usada con precaución.

Fuente: elaboración propia con base en ENSIN (2015).

5.3 Reconocimiento de la diversidad en el uso del suelo rural para la producción de alimentos

De acuerdo con el tercer CNA, realizado en 2014, el área rural dispersa del país alcanza 111,5 mill de ha, las cuales corresponden a cobertura en bosque natural (56,7 %), uso no agropecuario (2,2 %), otros usos (2,5 %) y uso agropecuario con el 38,6 % (43 mill de ha.). (DANE, 2016, pp. 47-50).

- Ahora bien, de esta área de uso agropecuario, el 80 % (34,4 mill de ha.) corresponde a pastos y rastrojos; el 0,3 % está ocupada con infraestructura agropecuaria (0,1 mill de ha.); mientras que el 19,7 % son tierras de uso agrícola (8,5 mill de ha.).
- Así mismo, las tierras de uso agrícola se distribuyen en 83,9 % (7,1 millones de ha) corresponden a cultivos, 13,6 % son áreas de descanso³⁶ y el 2,5 % restante son áreas de barbecho.³⁷

³⁶ Las áreas de descanso son lotes que eran ocupados por cultivos; pero, en el momento de la entrevista, no los tienen y han transcurrido entre uno y tres años continuos desde el último cultivo.

³⁷ Las áreas de barbecho son una superficie de tierra que ha sido cultivada en el último año y se encuentra en reposo temporal.

Tabla 50. Resumen del total área y usos agropecuarios del suelo rural censado, CNA 2016.

Total área censada	% áreas	Tipo de usos	Millones de ha.	
Uso agrícola	19,7	Área cultivos	7,1	8,5
		Área descanso	1,2	
		Área barbecho	0,2	
Uso pecuario o pastos	80,0	Pecuario o pastos		34,4
Infraestructura agropecuaria	0,3	Infraestructura		0,1
Total	100			43

Fuente: elaboración propia con base en DANE (2016).

Del total de área sembrada en la zona rural dispersa censada del país para el año 2013 fue de 8.577.010 hectáreas (ha.), allí las siembras están distribuidas en orden descendente así (DANE, 2016, p. 236):

- Cultivos agroindustriales (35,1 %). De estos el 71,6 % corresponde a cultivos de café (30 %), palma africana (16 %), caña (panelera 11 % y azúcar 8 %) y cacao (6,6 %), más otros cultivos³⁸
- Tubérculos y plátanos (22,3 %)
- Cereales (16 %)
- Frutas (14,6 %)
- Hortalizas, verduras y legumbres (4,2 %)
- Y, plantaciones forestales (6,8 %), plantas aromáticas y medicinales (0,8 %), así como flores y follajes (0,2 %).

Lo anterior evidencia una mayoría de uso del suelo agropecuario orientado a la producción de alimentos para consumo humano (más del 50 %); sin embargo, se sabe que varios de estos alimentos tienen una prioridad hacia la exportación, realidad expuesta en la HBA.

Con este panorama el CNA 2014 nos permite desglosar alguna información para abordar el uso del suelo rural en la producción agropecuaria que es relevante para la dimensión de disponibilidad de alimentos para la garantía del derecho a la alimentación adecuada:

³⁸ La categoría *otros cultivos agroindustriales* está conformada por cultivos de ajonjolí, canola, caña fistula, estropajo, fique, higuerilla, mimbre, olivo, palma amarga, palma iraca y soya, entre otros.

- Del total del **área agrícola sembrada en tubérculos y plátano**, el 47,9 % corresponde a cultivos de plátano; 23,2 % a yuca; 11,2 % papa; 5,7 % ñame; 3,9 % arracacha; y, el 8,1 % para otros tubérculos.³⁹ Donde, según la ENSIN 2015, la *papa* y el *plátano* coinciden con los alimentos más consumidos de este grupo, pero la *yuca* solo aparece consumida en algunos grupos poblacionales, mientras que el *ñame* y la *arracacha* no son de consumo habitual.
- Del total de **área sembrada en cultivos de frutas**, el 13,1 % corresponde a banano común, 12,7 % cítricos, 10,5 % piña, 7,8 % aguacate, 5,2 % chontaduro, 4,9 % coco, 3,8 % mora andina, 3,1 % mango, 3 % guanábana, 2,6 % guayaba, 1,7 % papaya, 27,6 % otros frutales y solo el 4 % era banano de exportación. Dentro de los otros frutales se identifican cultivos de agraz, albaricoque, almirajo, anón, arándano, borojó, brevo, ciruela, durazno, fresa, lulo, sandía, zapote, caimo, cereza, dátil, frambuesa, granadilla, guamo, macadamia, entre otras. Lo anterior muestra una gran diversidad en el cultivo de frutas pero su producción no logra cubrir las recomendaciones de consumo diario para el total de habitantes del territorio nacional para llevar una vida saludable y activa.
- Para el caso del total de **área sembrada de cereales**, el 37,6 % es arroz, 32 % es maíz amarillo, 21 % maíz blanco, 1,3 % sorgo, 1 % trigo y 7,3 % otros cereales.⁴⁰ Para este grupo, también corresponden los cultivos con los alimentos más consumidos (arroz y maíz/arepas) según la ENSIN 2015, con la salvedad que el trigo es en su gran mayoría proveniente de las importaciones y es insumo de las galletas, el pan y las pastas, consumidas habitualmente por la mayoría de las personas a nivel nacional.
- La proporción del área sembrada de cultivos de **hortalizas, verduras y legumbres** se distribuye de la siguiente manera: frijol 29,3 %, 10,9 % ahuyama, 7,6 % tomate, 6,9 % arveja verde, 2,6 % cebolla larga, 2,2 % cebolla cabezona y 40,5 % otras hortalizas (con los siguientes cultivos: acelga, ajíes y pimientos, alcachofa, berenjenas, brócoli, calabazas, cilantro, coliflor, espárragos, espinaca, garbanzo, lechuga, lenteja, pepino, pimentón, rábano, remolacha, repollo, zanahoria, entre otros). Igual que para el caso de las frutas, la amplia diversidad de cultivos de verduras y hortalizas aún no permite una disponibilidad suficiente para completar las recomendaciones diarias de consumo para llevar una vida saludable y activa; así mismo, su consumo habitual se reduce a cuatro productos.
- 34,4 millones de ha. correspondían al **área en pastos**, de los cuales una fracción importante se destinaba a la producción de leche: 19.352.461 de litros. Mientras que otro

³⁹ Otros tubérculos: batata, bore, cubios, mafafa, malanga, ruba, sagú, etcétera.

⁴⁰ Otros cereales: alpeste, avena, cebada, centeno, sorgo, trigo, quinua, mijo.



tanto albergaba 666.536.345 de aves de engorde y solo 3.946.564 de cabezas de cerdos cebados. Este último, con un consumo poco frecuente a nivel regional, según la ENSIN 2015.

- En el 55,9 % de las UPA del área rural dispersa censada los productores declaran tener al menos un lote de **producción para autoconsumo**. El 46,5 % de estas UPA se encuentran en Nariño, Cauca, Antioquia, Cundinamarca y Boyacá. Dentro de los departamentos, el mayor porcentaje de UPA que dispone de lotes de producción para autoconsumo se registra en Vaupés (94,3 %), Chocó (91,5 %) y Guainía (91,1 %).

Por otro lado, y teniendo en cuenta que previamente la HBA nos presentó un panorama de los alimentos disponibles para consumo humano entre los años 2009 y 2016, en esta sección, se revisa la producción general reportada en el 3.^{er} CNA, para 2013, pero distribuidas por las seis regiones que sugiere la ENSIN 2015 y bajo la clasificación⁴¹ de los seis grupos que proponen las GABA para la población colombiana (ICBF y FAO, 2020). A continuación, se observan algunos resultados para un análisis de la diversidad alimentaria (tabla 51):

- Con relación a los seis grupos de alimentos de las GABA, se evidencia que la región Bogotá es la que menor variedad de productos registra (73 en total), mientras la del Pacífico es la que más diversidad de productos presenta (189 en total), seguida de la Central con 186 productos, continúan las regiones Oriental (183), Orinoquia y Amazonía (171) y Atlántico con 168 productos con destino probable hacía el consumo humano.
- Frente al grupo II de *frutas y verduras*, se evidencia una variedad de más de 100 alimentos en la mayoría de las regiones, a excepción de la de Bogotá que solo reportó 44 alimentos. Aquí, se menciona que el subgrupo de frutas representa entre el 62 % y el 65 % del total de este grupo en casi todas las regiones, a excepción de Bogotá, donde el 59 % son verduras.
- El grupo I de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos* es el segundo más variado, después de las frutas y verduras. De este modo, el subgrupo de tubérculos encabeza el número de productos, llegando a 14 alimentos en las regiones Oriental y Orinoquia y Amazonía, 13 en la del Pacífico, 12 en la Central, 11 en la del Atlántico, y solo 4 en Bogotá; seguidamente se encuentra el subgrupo de cereales, que presenta 12 productos en las regiones Central y Orinoquia y Amazonía, 11 en la Oriental y Pacífico, 9 en la región Atlántico y 7 en Bogotá; el subgrupo de raíces llega a 4 productos en todas las regiones, a excepción de Bogotá donde solo suma un alimento. El CNA registró

⁴¹ Nota: no se incluyeron en la clasificación de los grupos y subgrupos de las GABA productos como el cacao *grano*, *café* y *té* dada su naturaleza como estimulantes y no específicamente como alimentos recomendados para el consumo de todos los grupos poblacionales en condiciones de salud.

de forma genérica el plátano, sin especificar variedades; lo que deja este subgrupo con un solo producto, desconociendo otros similares que se encuentran en las regiones.

- En el grupo III de *Leche y productos lácteos*, el CNA solo nos permitió ver la *cantidad total de leche recolectada* (en litros) de origen bovino, con lo que en todas las regiones se reportó dicha producción; de este modo, se resalta el consumo habitual de leche de vaca por parte de la población a nivel nacional y regional, tal y como lo evidenció la ENSIN 2015. Adicionalmente, hay reporte de las especies búfalo (hembras) y cabras las cuales producen leche y se fabrican quesos, que el CNA no registra este destino, pero las prácticas culturales y los productos en el mercado justifican esta producción.
- En el grupo IV de *Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* se observa, en primera medida, 15 tipos de animales cuyo beneficio de carne es aprovechable para consumo humano, proveyendo proteína de origen animal, a las que se suma el huevo, por otro lado, también se encuentra los demás productos vegetales de este grupo, como son las leguminosas y nueces. Para el total de este grupo de las GABA la región Bogotá solo presentó 14 variedades mientras que las demás regiones presentan entre 26 y 22. Para el caso específico del pescado (acuicultura y pesca en agua salada y pesca en agua dulce) muestra las tres posibilidades en las regiones Atlántico, Central y Pacífico, exceptuando la pesca en agua salada en las regiones Bogotá, Oriental y Orinoquia y Amazonía.
- Continuando con el grupo IV, al desglosar por subgrupos, se identifica:
 - En todas las regiones hay reporte de tenencia de especies bovinas, aves/pollos (en traspatio, galpones en jaula y galpones en piso), pascos/pavos, cerdos, cabros, cuyes y conejos; también se identificaron en la mayoría de las regiones, excepto Bogotá, búfalos, lapas o borugas y Chigüiros.
 - Cultivos de legumbres que regularmente son consumidas como leguminosas secas; así, se reportó producción de *fríjol* en todas las regiones; de soya en cinco (excepto Bogotá); de *garbanzo* en cuatro (excepto Bogotá y Orinoquia y Amazonía) y de *lenteja* en las regiones Atlántico, Central y Oriental. De estos, solo se identificó consumo habitual de *fríjol* a nivel nacional, según ENSIN 2015.
 - Para el subgrupo de *nueces y semillas secas* se reportó producción en cinco regiones (excepto Bogotá), donde la región Atlántico presentó producción de dos alimentos (*maní* y *marañón*), la Orinoquia y Amazonía cuatro (*maní*, *Macadamia*, *incha-tacay* y *marañón*), la Central y la Oriental cinco cada una (*sacha-inchi*, *maní*, *Marañón*, *nuez de Brasil* y *macadamia*) y la región Pacífico seis (*maní*, *incha-tacay*, *sacha-inchi*, *nuez de Brasil*, *Marañón* y *macadamia*). Estos alimentos no fueron identificados en el consumo habitual de la población colombiana.

- El CNA no permitió evidenciar específicamente la producción de *huevos*; sin embargo, en todas las regiones se identificó producción tanto de gallinas de traspatio, aves en galpones y también codornices, donde se asume hay producción de *huevos*. Aquí, cabe recordar que el *huevo de gallina* es uno de los alimentos más consumidos por la población colombiana a nivel nacional y específicamente en todas las regiones analizadas.
- Del grupo V, *grasas*, se encuentra una diversidad que va entre seis a cuatro productos, donde se encuentran los cultivos de palma africana, aguacate, coco, ajonjolí, canola y olivo, identificados en las regiones Oriental y Pacífico.
- Para el último grupo de las GABA, los *azúcares* (VI), se identifican en todas las regiones tres productos (caña de azúcar, caña panelera y miel), con excepción de la región Bogotá, donde solo se declaró producción de miel.

Tabla 51. Distribución de la producción agropecuaria de alimentos por regiones y GABA, reportados en la CNA 2014

#	Grupo /Subgrupo de alimentos GABA	Región Atlántico	Región Bogotá	Región Central	Región Oriental	Región Orinoquia y Amazonía	Región Pacífico
1	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	25	12	29	30	31	29
	Cereales	9	7	12	11	12	11
	Plátanos	1		1	1	1	1
	Raíces	4	1	4	4	4	4
	Tubérculos	11	4	12	14	14	13
2	Frutas y verduras	110	44	120	116	108	122
	Frutas	72	18	77	72	70	79
	Verduras	38	26	43	44	38	43
3	Leche y productos lácteos	3	2	3	3	3	3
	Leche entera (vaca)	1	1	1	1	1	1
	Leche y productos lácteos (búfalas)	1	0	1	1	1	1
	Leche y productos lácteos (cabras)	1	1	1	1	1	1
4	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	23	14	26	25	22	26
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (bovino)	1	1	1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (búfalos)	1		1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (aves: traspatio, galpones en piso y galpones en jaula)	3	3	3	3	3	3

#	Grupo /Subgrupo de alimentos GABA	Región Atlántico	Región Bogotá	Región Central	Región Oriental	Región Orinoquia y Amazonía	Región Pacífico
4	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (piscos, pavos o bimbos)	1	1	1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (cerdos)	1	1	1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (cabros/cabras)	1	1	1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (cuyes)	1	1	1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (lapas o borugas)	1		1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (chigüiros)	1		1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (conejos)	1	1	1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (acuicultura)	1	1	1	1	1	1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (pesca/agua salada)	1		1			1
	Carnes magras crudas o productos altos en grasas (pesca/agua dulce)	1	1	1	1	1	1
	Huevos (aves: traspatio, galpones en piso y galpones en jaula)	1	1	1	1	1	1
	Huevos (codorniz)	1	1	1	1	1	1
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	4	1	4	4	2	3
	Nueces y semillas secas	2		5	5	4	6
5	Grasas	4		5	6	4	6
	Grasas monoinsaturadas	1		2	3	1	3
	Grasas poliinsaturadas	1		1	1	1	1
	Grasas saturadas	2		2	2	2	2
6	Azúcares	3	1	3	3	3	3
	Azúcares simples	3	1	3	3	3	3
Total general		168	73	186	183	171	189

Fuente: elaboración propia con base en DANE (2016).

Por otro lado, el CNA 2014 deja ver la existencia de árboles, arbustos, hierbas medicinales y plantas aromáticas que hacen parte de la cultura alimentaria y gastronómica del territorio nacional, que deben protegerse y rescatarse en los procesos agropecuarios que en ocasiones pueden poner en riesgo su preservación (tabla 52). Así, se evidencia la presencia

de *árboles frutales* que corresponden a *pomarroso, guamo, bejuco, camu camu y ukuki* extendidos en las diferentes regiones (a excepción de Bogotá), con estos (y otros del subregistro) puede mejorarse el acceso físico a las frutas en las temporadas de cosecha, situación que es ideal dado el bajo consumo de estos alimentos en todas las regiones y grupos de edad. Por otro lado, se encuentran registros de hierbas medicinales y plantas aromáticas, bebestibles y especias a lo largo de todas las regiones (con excepción de Atlántico y Bogotá, respectivamente), por medio de las cuales además de preservar costumbres gastronómicas, de salud y sanación, también evitan o reducen el consumo de bebidas azucaradas y ultra procesadas que ponen en riesgo la salud de la población, como ya se mencionó en apartados previos.

Tabla 52. Otros cultivos de interés en alimentación humana, CNA 2014.

Tipo de cultivo	Región Atlántico	Región Bogotá	Región Central	Región Oriental	Región Orinoquia y Amazonía	Región Pacífico
Árboles frutales	2		2	3	4	3
Árboles, arbustos y vegetales no maderables	1		1	1	1	3
Hierbas medicinales		1	1	2	1	1
Plantas aromáticas, bebestibles y especias	1		2	1	2	2
Cacao grano	1		1	1	1	1
Café	11		29	16	7	25
Te (verde o negro)	1		1	1	1	1
Total general	17	1	37	25	17	36

Fuente: elaboración propia con base en DANE (2016).

Para cerrar este apartado, es relevante mencionar el registro de otros productos agrícolas de interés en la alimentación humana pero que, además, se centran en procesos de la agroindustria. Así, el cultivo de cacao hace presencia en todas las regiones aquí consolidadas (excepto Bogotá), cuyo destino, en parte, es el consumo interno en forma de la bebida tradicional conocida como chocolate (de mesa, con y sin azúcar o panela) que acompaña diariamente la alimentación de la mayoría de los grupos poblacionales, como ya se mencionó. Así mismo, el CNA registra un significativo número de variedades de café cultivado en todas las regiones aquí analizadas (excepto Bogotá), con mayor concentración en las regiones Central y Pacífico; según la ENSIN 2015, este producto también es consumido a diario, en infusión, por la población adulta de todas las regiones (entre el 26 % y el 41,6 %), pero también por escolares y adolescentes de las regiones Pacífico y Atlántico (ICBF et al., 2018).

5.3.1 Diversidad de la producción agrícola de la ACFC

Dados los análisis de caracterización de la ACFC realizados por la UPRA con base en el 3.^{er} CNA, aquí también se quiso diferenciar la producción de alimentos proveniente de este grupo poblacional y contrastarla con la producción convencional. Para esto se continuó con la división por las seis regiones que sugiere la ENSIN (2015), y los seis GABA. Con esto, a continuación, se observan algunos resultados para un análisis de la diversidad alimentaria.

Así, en la tabla 53, se presenta el resumen de la diversidad de alimentos producidos desde la ACFC de acuerdo con el CNA y por otros productores, con lo que se evidencia, en términos generales:

- Frente al total general de alimentos cultivados, se evidencia una diferencia que muestra más alimentos producidos desde la ACFC, especialmente en la región Orinoquia y Amazonía, donde hay 23 alimentos más, que se explican principalmente por una cantidad mayor del grupo de *frutas y verduras*. Del mismo modo, se presentan más alimentos producidos desde la ACFC en las regiones Bogotá (4), Pacífico (4), Atlántico (3) y Central (2).
- Tan solo en la región Oriental hay tres alimentos más producidos por otros productores, lo que se explica por una cantidad mayor del grupo de *frutas y verduras*.

Tabla 53. Distribución de la producción agropecuaria de alimentos de la ACFC y otros productores, por regiones y grupos GABA, reportados en CNA 2014

#	GABA	Región Atlántico		Región Bogotá		Región Central		Región Oriental		Región Orinoquia y Amazonía		Región Pacífico	
		ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro
1	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	23	22	12	10	29	28	30	30	30	29	29	29
2	Frutas y verduras	102	101	44	40	114	113	111	114	108	87	119	117
3	Leche y productos lácteos	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	23	22	14	15	25	25	23	23	21	20	25	24
5	Grasas	4	4			5	5	6	6	4	4	6	5
6	Azúcares	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2
Total general		157	154	72	68	178	176	175	178	168	145	184	180

Fuente: elaboración propia con base en DANE (2016).

Adicionalmente, vale la pena hacer una revisión de la diversidad existente de peces para consumo humano, con lo que el 3.^{er} CNA refleja la cantidad de especies disponibles por regiones que se obtienen a través de la acuicultura, la pesca en agua dulce y la pesca en agua salada, con la respectiva diferenciación de las UPA que se identifican como ACFC, así como las que no lo son.

Para el caso de la *acuicultura*, esta se desarrolla en las seis regiones analizadas, con la menor variedad en la región Bogotá (con dos especies) y la mayor variedad en la región Pacífico con hasta 41 especies, seguida por la región Orinoquia y Amazonía. Por otro lado, los datos totales muestran un mayor número de especies de acuicultura en agua dulce, donde la producción es superior por otros tipos de productores que no se consideran de la ACFC, con trece especies más, dadas en su mayoría en la región Orinoquia y Amazonía. Caso contrario sucede con la acuicultura de agua salada, donde la producción desde la ACFC es superior con tres especies que se dejan ver en las regiones Atlántico, Orinoquia y Amazonía y Pacífico (tabla 54).

Tabla 54. Total de especies de la acuicultura para consumo humano

Acuicultura	Agua dulce			Agua salada		
Regiones	ACFEC	otros	Total	ACFEC	Otros	Total
Atlántico	11	12	23	9	8	17
Bogotá D.C.	2	2	4	1	1	2
Central	11	11	22	9	9	18
Oriental	11	11	22	7	7	14
Orinoquia y Amazonía	24	37	61	10	9	19
Pacífico	41	40	81	13	12	25
Total general	100	113	213	49	46	95

Fuente: elaboración propia con base en CNA (2014) y DANE (2016).

Ahora bien, para el caso de la *pesca en agua dulce*, su práctica se presenta en las seis regiones analizadas, con una menor variedad en la región Bogotá (con seis especies) y la mayor variedad de especies en la región Orinoquia y Amazonía (con hasta 36 especies), seguida por las regiones Central (hasta 34 especies), Oriental y Pacífico. La pesca de la ACFC es superior en siete especies, que es más notables en el caso de la región Orinoquia y Amazonía (tabla 55).

Tabla 55. Total de especies de la pesca en agua dulce para consumo humano, CNA 2014.

Regiones /pesca agua dulce	ACFEC	otros
Atlántico	30	29
Bogotá	6	5
Central	34	33
Oriental	32	32
Orinoquia y Amazonía	36	32
Pacífico	33	33
Total general	171	164

Fuente: elaboración propia con base en DANE (2016).

Ahora, para el caso de la *pesca de agua salada*, como ya se había mencionado, se registró en solo tres de las seis regiones analizadas. Así, la pesca de la ACFC es superior en 47 especies, que se da en primera medida en la región Atlántico (con 24 especies más que los otros productores), seguida por las regiones Central (con 14 especies más) y la Pacífico (con nueve especies más).

Tabla 56. Total de especies de la pesca en agua salada para consumo humano, CNA 2014.

Regiones	ACFEC	otros	Total general
Atlántico	64	40	104
Central	20	6	26
Pacífico	87	78	165
Total general	171	124	295

Fuente: elaboración propia con base en DANE (2016).

Finalmente para el caso de *los otros cultivos de productos agrícolas de interés en la alimentación humana*, su producción diferenciada entre ACFC y otro tipo de productores, se encuentra:

- También se presenta una mayor diversidad de otros cultivos que se desarrollan desde la ACFC; así, hay cinco cultivos más de la ACFC en la región Pacífico que se explican con más *árboles frutales*, *árboles*, *arbustos* y *vegetales no maderables* y *café*; así mismo en la región Central hay cuatro más que se explican por mayor variedad en el cultivo del *Café*, así mismo hay dos productos más en la región Orinoquía y Amazonía.
- Por otro lado, se presentan más cultivos desde otro tipo de productores (diferentes a la ACFC) en las regiones Atlántico y Oriental, lo que se explica por mayor variedad en el cultivo de *café*.

Tabla 57. Distribución de otros cultivos de interés en alimentación humana de la ACFC y otros productores, por regiones, reportados en CNA 2014

Tipo de cultivo	Región											
	Atlántico		Bogotá		Central		Oriental		Orinoquía y Amazonía		Pacífico	
	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro
Árboles frutales	2	2			2	2	3	3	3	3	3	1
Árboles, arbustos y vegetales no maderables	1	1			1	1	1	1	2	2	2	1
Hierbas medicinales			1	1	1	1	2	2	1		1	1

Tipo de cultivo	Región											
	Atlántico		Bogotá		Central		Oriental		Orinoquía y Amazonía		Pacífico	
	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro	ACFC	otro
Plantas aromáticas, bebestibles y especias	1	1			1	2	1	1	2	1	1	2
Cacao grano	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1
Café	8	10			28	23	14	16	7	6	23	20
Te (verde-negro)	1	1			1	1		1		1	1	1
Total general	14	16	1	1	35	31	22	25	16	14	32	27

Fuente: elaboración propia con base en DANE (2016).



5.4 Conclusiones, recomendaciones y retos, desde las necesidades alimentarias y nutricionales, para planificación y ordenamiento del suelo rural

Teniendo en cuenta el análisis de resultados abordado a lo largo de este capítulo, en esta última sección se quieren considerar los hallazgos más relevantes por cada instrumento de valoración alimentaria, nutricional, de mercado y de producción agropecuaria con la intención de mostrar el relacionamiento que se da desde las elecciones de compra de los consumidores (mediadas por sus conocimientos, tradiciones, cultura, publicidad, poder adquisitivo y, por supuesto, lo que ofrece el mercado); lo que determina la demanda de productos agropecuarios que debe proveer el sector agricultura y desarrollo rural, pero donde los organismos multilaterales y otros expertos han hecho el llamamiento para que este eslabón primario se alinee con las necesidades nutricionales de la población, promueva o facilite una alimentación saludable, y consolide procesos de soberanía alimentaria.

De este modo, dados los resultados que se exploraron desde la Hoja de Balance de Alimentos Colombiana (HBA), quiere resaltarse que:

- La cantidad y composición de los alimentos o productos alimenticios determina en buena medida la salud nutricional de la población, con lo que el país cuenta con un importante inventario de estos, lo que establece un ambiente alimentario nacional diverso. Así, la HBA identifica una disponibilidad para consumo alimentario de 138 alimentos o productos alimenticios, lo que no implica su acceso físico o económico, pues este es determinado por otros factores. Así mismo, 81 de estos alimentos tienen un destino preferente hacia la alimentación animal (*cereales y aceites vegetales*, mayoritariamente), que dado el sistema alimentario son insumo para proveer fuentes de proteína animal; sin embargo, algunas de estas fuentes son de origen extranjero en su mayoría, lo que pone en riesgo la soberanía alimentaria de la proteína animal.
- La amplia disponibilidad para consumo alimentario que expone la HBA colombiana se refleja en un suministro de energía alimentaria (SEA) muy por encima de las recomendaciones mínimas para un ciudadano promedio representativo de toda la población del país (hasta 1,7 veces). La HBA, para los años 2015 y 2016, muestra que más del 70 % del SEA está dado por los grupos de *cereales, azúcares, raíces y tubérculos* (incluido *plátano*) y los *aceites y grasas vegetales*, por lo que debe reflexionarse frente a que estos alimentos disponibles se caracterizan por aportar calorías provenientes de carbohidratos y grasas (para el caso específico de los *aceites vegetales*), lo que expone a la población a un ambiente alimentario posiblemente deficitario (o menos accesible) en proteínas, vitaminas y minerales.



- Desde luego, la disponibilidad de alimentos a nivel nacional no garantiza su acceso físico o económico por cada persona y en los territorios. Con esto, en adelante las reflexiones deben conectar la diversidad de alimentos disponibles con las condiciones del territorio, lo que busca lograr un abastecimiento permanente de todos los grupos de alimentos a partir de una producción sostenible que respete la frontera agrícola.
- Los alimentos con disponibilidad para consumo alimentario (DCA) en cantidades netas (*gr netos/ per cápita/ día*) del grupo de *frutas y hortalizas* es muy inferior a la recomendación de la OMS, que sugiere un consumo de 400 gr/día para llevar una vida saludable y activa, ingesta que se relaciona con la reducción del riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles y garantizar suficiente aporte de fibra dietética (OMS/FAO, 2003); esta brecha en la disponibilidad de frutas y hortalizas pone un reto importante al sector agrícola para su proyección en términos de orientar la producción sensible a la nutrición y conectar con los sectores que promueven hábitos alimentarios saludables en los consumidores.
- Las HBA de los años 2013 al 2016 muestran que el país solo se ha mantenido Autosuficiente en la producción del grupo de *huevos de gallina*; y por otro lado, tuvo una pérdida incipiente de esta autosuficiencia en los grupos de *raíces y tubérculos* y *leche y derivados* (ambos con tasas de 100 % en 2013 y en 2016 de 99 % y 95 %, respectivamente). En contraste, el país tiene una alta dependencia de las importaciones en el grupo de *nueces y semillas oleaginosas* (88 % en 2013 y 91 % en 2016), seguida por los *cereales* (60 % en 2013 y 65 % en 2016) y los *pescados y mariscos* (53 % en 2013 y 56 % en 2016); además, con un incremento sostenido de la TDI en los grupos de *leguminosas*, *carnes y productos comestibles* y *leche y derivados*; y un incremento en 10 p.p. en el último año del grupo de *aceites y grasas vegetales*. Este panorama debe orientar la toma de decisiones estratégicas que promuevan una política pública que se proyectó lograr la soberanía alimentaria.

Por otro lado, y continuando con los resultados del consumo habitual de alimentos presentado por la ENSIN 2015, se puede decir:

- Al contrastar los tres alimentos más consumidos a nivel nacional y por regiones, teniendo en cuenta los cuatro grupos de edad analizados, se conforma una lista de solo nueve alimentos o productos alimenticios que coinciden en la mayoría de los territorios; así, se encuentra un consumo más prevalente, en orden descendente, de: *arroz*, *aceite vegetal*, *papa*, *cebolla*, *huevo*, *queso*, *leche líquida*, *pan*, *azúcar*. Aquí preocupa la presencia del *azúcar*, alimento que consumido en exceso genera riesgos a la salud nutricional de la población; y, por otro lado, para el caso del *pan* es necesario reflexionar frente al origen de la materia prima, que según la HBA para 2016 el *trigo grano seco*

presenta una tasa de dependencia de las importaciones (TDI) del 99,4 %, siendo su principal uso la industria alimentaria para la producción de *harina de trigo* y derivados.

- Al aplicar la clasificación dada por las GABA para la población colombiana a los productos más consumidos según la ENSIN 2015, a nivel nacional se encuentran solo diez alimentos del grupo de frutas y verduras; siendo las de mayor proporción de consumo del subgrupo de las *verduras*, con la *cebolla*, el *tomate* y la *zanahoria* (ingredientes tradicionales para sazonar las comidas principales), continua la *arveja verde*, la *habichuela* y la *lechuga*; seguidamente aparece el subgrupo de las *frutas*, donde se encuentran: *mango*, *banano*, *limón* y *tomate de árbol*. Este consumo no corresponde con la amplia variedad de producción y disponibilidad que se identificó de este grupo de alimentos en la HBA y el CNA; pero sí evidencia la dificultad para lograr el consumo recomendado por la OMS.
- Frente al consumo del grupo de *carnes*, *huevos*, *leguminosas secas*, *frutos secos* y *semillas* de las GABA, llama la atención que solo el 8,5 % de los adultos de 18 a 64 años a nivel nacional consumieron *pescado* (ocupando el puesto 37 en orden de consumo); producto que no aparece en el consumo a nivel regional ni por otros grupos de edad, a pesar de la amplia variedad en su producción desde la acuicultura y la obtención a través de la pesca en agua dulce y salada reportada en los datos del CNA. Esto además, muestra una reducción en las opciones que tiene la población para adquirir proteínas, así como micronutrientes deficitarios en la población como la vitamina B12 y el zinc, entre otros no evaluados en la ENSIN 2015 (p. ej. Omega 3, ácido graso esencial).
- Por otro lado, y de acuerdo con la clasificación de productos de la OPS (s. f.) y según la lista de los 40 alimentos más consumidos a nivel nacional (ENSIN 2015), para todos los grupos de edad, la mitad o más son *alimentos naturales o mínimamente procesados* (entre 50 % y 57,5 %), pero lo secundan los productos comestibles listos para el consumo, donde la mayoría son *ultra procesados* (entre el 20 % y el 27,5 %), estos tienen una mayor proporción en el grupo de adolescentes de 13 a 17 años, lo que expone un riesgo en la salud nutricional de este grupo poblacional y en la soberanía alimentaria, moldeada esta desde el comportamiento de los consumidores. El mismo panorama se evidencia en las seis regiones de análisis, con la salvedad que la proporción de alimentos *ultraprocesados* en la región Central también es igualmente alta en el grupo de escolares de 5 a 12 años, tendencia que se aproxima en las regiones Bogotá, Oriental y Orinoquia y Amazonía.

El ejercicio de revisión de la canasta familiar, en su sección 01. *Alimentos y bebidas no alcohólicas*, con la que se hace seguimiento al IPC, donde se analizó desde la clasificación de este listado con base en los grupos de alimentos de las GABA y los grupos de productos alimenticios de la OPS, nos permite concluir:

- Los cambios dados en la lista de *alimentos y bebidas no alcohólicas* del grupo de productos de la *canasta familiar* para seguimiento al índice de precios al consumidor (IPC) (DANE, 2018), muestra una transformación en las preferencias de compra de las familias colombianas, que se puede considerar negativa desde una perspectiva de la alimentación saludable y natural; esto, porque como resultado creció el grupo de productos *procesados* y *ultra procesados*, se redujo el grupo de *alimentos naturales* y *mínimamente procesados* con la salida de alimentos tradicionales o autóctonos y sin un aumento significativo de *hortalizas y frutas*.
- Así mismo, la lista completa de la canasta familiar en su sección “01. Alimentos y bebidas no alcohólicas” (DANE, 2024) está conformada por 59 productos alimenticios, de los cuales la mayor proporción de estos no aparecen clasificados en las GABA (16 productos que equivalen al 27,1 % del total) dado su bajo aporte de energía y nutrientes o porque no hacen parte de recomendaciones para una alimentación saludable. Mientras que, de los 43 productos restantes, estos se distribuyen en proporción descendente en el Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos (22 % con 13 alimentos), seguidos de las frutas y verduras (grupo II) con 16,9 % (10 alimentos), y posteriormente el grupo IV (carne, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas) y VI (azúcares) con el 11,9 % cada uno (siete productos); finalmente aparecen los grupos III. Leche y productos lácteos y V. Grasas, con 5,1 % cada uno (tres productos). Cabe aclarar que este número de productos no es sinónimo de cantidades adecuadas o recomendadas en *gramos/netos/ día* por persona o familia, tan solo muestra un hábito de compra/consumo.
- Ahora, de acuerdo con la clasificación de la OPS (s.f.), la lista completa de la canasta familiar en su sección “01. Alimentos y bebidas no alcohólicas” (DANE, 2024) conformada por 59 productos alimenticios, muestra que en su mayoría (50,8 %) son *Alimentos naturales* o *mínimamente procesados*, donde solo se incluyen 5 frutas y 4 verduras (aquí también aparecen los productos a base de café, el té para infusiones y el agua mineral); enseguida los *ultraprocesados* (28,8 %), los *ingredientes culinarios* (10,2 %), los *Procesados* (8,5 %) y finalmente algunos *productos preparados* (1,7 %). Cabe resaltar que dentro de la clasificación de *alimentos naturales* o *mínimamente procesados* aparecen otras raíces como la *arracacha* y el *ñame* que no fueron identificados como los más consumidos a nivel nacional o regional en la ENSIN 2015.
- El panorama presentado sobre la sección “01. Alimentos y bebidas no alcohólicas” para la medición del IPC (DANE, 2024) nos permite dimensionar las preferencias de compra de las familias colombianas contemporáneas, donde se perciben mayores riesgos en salud nutricional a partir de una reducción en la compra de *alimentos naturales* o *mínimamente procesados*, con una mínima proporción de frutas, hortalizas y verduras, y un incremento en la adquisición de productos *ultraprocesados* con exceso en azúcares, sodio, grasas

saturadas, grasas trans y edulcorantes artificiales. Dicho panorama plantea un reto para el sector agropecuario que además de mantener o mejorar su productividad, debe procurar un mercado interno que prefiera sus productos tradicionales y autóctonos (mínimamente procesados) a fin de impulsar las economías de la Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria (ACFEC) e impactar la salud nutricional de los consumidores.

- Con lo anterior, es posible que la proyección para agregar valor a los productos agropecuarios puede haber estado recargada hacia la elaboración y puesta a disposición en el mercado de alimentos *ultraprocesados*, lo que consumidos en exceso pone en riesgo la salud nutricional de la población. De este modo, el sector agricultura y desarrollo rural, en articulación con los sectores de industria, comercio y salud, deben procurar acompañamientos técnicos a la ACFEC que orienten la agregación de valor a la producción agropecuaria en línea con la alimentación saludable, priorizando procesos que eviten la adición de conservantes, colorantes y edulcorantes artificiales, así como el exceso de azúcares, sodio, grasas trans o saturadas, entre otros insumos que consumidos en exceso ponen en riesgo la salud nutricional.

Por otro lado, y pasando al panorama de la situación nutricional de la población colombiana, que se da por el balance entre el consumo y los requerimientos nutricionales, los resultados de la ENSIN 2015 nos permite concluir que:

- La situación nutricional de la población colombiana para el indicador de *retraso en talla*, la cual muestra que las regiones Atlántico y Orinoquia y Amazonía presentan una prevalencia superior al promedio nacional en los tres grupos de edad evaluados; mientras que en la región Bogotá el retraso en talla supera el promedio nacional solo en el grupo de 0 a 4 años; y adicionalmente, en el grupo de adolescentes de 13 a 17 años, esta prevalencia es superior también en la región Pacífico. Así mismo, preocupa que esta prevalencia sea superior en el área resto (versus las cabeceras) en todos los grupos de edad, lo que ratifica brechas sociales, económicas y de desarrollo cognitivo en niños, niñas y adolescentes del sector rural.
- El exceso de peso es una situación que empieza a notarse de manera significativa en la población más joven, pero las prevalencias más altas se siguen presentando en la población adulta. Para el caso, la región Central presenta las prevalencias más altas de exceso de peso en todos los grupos de edad de 0 a 17 años (que son superiores al promedio nacional), sin que en la población adulta el tema sea menor, pues a pesar de estar por debajo del promedio nacional (56,5 %) en esta región el 56,1 % de los adultos de 18 a 64 años presentaron dicha condición. También es de resaltar que en las regiones Pacífico y Orinoquia y Amazonía los grupos de edad de 13 a 17 años y adultos de 18 a 64 años presentan prevalencias superiores al promedio nacional para cada grupo de

edad. También, debe mencionarse que esta condición está presente en el área resto pero aún es inferior que en las cabeceras.

- Las prevalencias de anemia y deficiencias de micronutrientes (hierro, vitaminas A y B12, y zinc) se presentan en niveles superiores al promedio nacional, en los diferentes grupos de edad, reiteradamente en las regiones Atlántico y Pacífico, reflexión que no pretende desconocer dichos problemas en las demás regiones, donde se da con inferior prevalencia, pero igualmente preocupante. Al respecto, se destaca la situación que presentan los niños y niñas de 1 a 4 años con una prevalencia nacional de **Anemia** del 24,7 % y, de estos, la **Anemia por deficiencia de hierro** del 26,1 %, donde la población infantil ubicada en el área resto (rural) se vio más afectada. La misma gravedad se evidencia para la **deficiencia de Zinc** (36 %) que también afecta en mayor medida a la población del área resto (rural). Así mismo, preocupa la **deficiencia de vitamina A** (27,3 %), problema de salud pública severo, donde la población más afectada es la ubicada en la cabecera (27,9 %), sin que el problema en la zona resto sea insignificante (pues alcanza el 25,9 %). Como bien se mencionó, estos problemas nutricionales tienen una fuerte relación con el bajo consumo de alimentos de origen animal (para el caso de la anemia, anemia por déficit de hierro y déficit de zinc), así como de frutas y verduras, que son fuente de vitamina A; pero, además, imponen un reto en términos de agrologística para el acceso a la diversidad alimentaria tanto en las cabeceras como en la zona resto (rural).

Finalmente, la revisión y procesamiento de datos de la producción de alimentos dada con base en el CNA nos permite presentar las siguientes conclusiones:

- La distribución del área rural dispersa para la producción agropecuaria, según el CNA, presenta una superioridad significativa para los usos pecuarios o de pastos (34,4 millones de ha.) versus la de uso agrícola (8,5 millones de ha.); con esto se puede inferir una ventaja en la producción y disponibilidad de *carne bovina* y de *leche* a nivel nacional, productos esenciales para la disponibilidad de proteínas y micronutrientes de interés en salud pública como la vitamina B12, el hierro y el calcio. Seguidamente, el área sembrada en la zona rural dispersa es mayoritaria para los cultivos agroindustriales (35,1 %) donde sus productos no cuentan con un aporte diverso de nutrientes (palma africana, caña y cacao, entre otros); a continuación se encuentra un grupo de alimentos de importancia para el aporte de calorías y nutrientes, como son tubérculos y plátanos (con 22,3 %), cereales (16 %) y finalmente los de interés para el aporte de vitaminas, minerales y fibra, como son las frutas (14,6 %) y las hortalizas, verduras y legumbres (4,2 %); este último grupo ratifica un reto para el uso del suelo rural en la producción de estos que se requieren dadas las necesidades alimentarias y nutricionales evidenciadas previamente.

- El área agrícola sembrada registrada en el CNA evidencia una amplia diversidad de productos que finalmente no son consumidos de forma habitual por la población en los diferentes grupos de edad o regiones específicas; este es el caso de la *yuca*, el *ñame* y la *arracacha* que no se vieron reflejados en los resultados de la ENSIN 2015, así mismo sucede con el *pescado*, obtenido desde la acuicultura y la pesca en agua dulce y salada, pero sin consumo habitual en las regiones de mayor producción.
- En contraste con la HBA y el grupo de alimentos y bebidas no alcohólicas para calcular el IPC, el tercer CNA permitió visibilizar una mayor variedad de alimentos que resaltan en diversidad a la región Pacífico por el alto número de estos (189 en total), seguida por las regiones Central (186), Oriental (183), Orinoquia y Amazonía (171) y Atlántico con 168 productos con destino probable hacia el consumo humano; la región Bogotá, mayoritariamente urbana, logra un registro de 73 productos. Esta diversidad en la producción de alimentos debe contrastarse con los problemas de retraso en talla, exceso de peso, anemia y déficit de micronutrientes, lo que sugiere problemas de acceso físico o económico a esta variedad de alimentos, que en ocasiones afecta con mayor prevalencia a las áreas rurales donde son producidos.
- Con el CNA se observa la existencia de algunos *árboles frutales*, *arbustos*, *hierbas medicinales* y *plantas aromáticas*, *bebestibles* y *especias* que hacen parte de la cultura alimentaria y gastronómica del territorio nacional; dichos recursos vegetales allí presentes se deben proteger y rescatar en los procesos o proyectos productivos del sector agropecuario, que en ocasiones pueden poner en riesgo su preservación. Estos *árboles* pueden facilitar el acceso físico a las frutas en las temporadas de cosecha; y las *hierbas* y *plantas* además de preservar costumbres gastronómicas, de salud y sanación, también evitan o reducen el consumo de bebidas azucaradas y *ultraprocesados* que ponen en riesgo la salud nutricional de la población.
- Dada la necesidad de caracterizar a los productores agropecuarios, con base en los datos del CNA la UPRA pudo identificar las UPA con ACFC, que al contrastar con otros tipos de productores (convencionales) permitió evidenciar mayor variedad de alimentos producidos desde la ACFC, especialmente en la región Orinoquia y Amazonía (23 alimentos más) principalmente por una cantidad mayor del grupo de *frutas y verduras* (GABA), lo que podría contribuir con la menor prevalencia del déficit de vitamina A en la zona rural. Del mismo modo, se presentan más alimentos producidos desde la ACFC en las regiones Bogotá y Pacífico (cuatro alimentos más cada una), Atlántico (tres alimentos más) y Central (dos alimentos más).
- A propósito del mandato del PND 2022-2026 frente al establecimiento de los Ecosistemas Acuáticos Agroalimentarios (artículo 359 de la Ley 2294 de 2023), el CNA también permitió conocer una amplia diversidad en la producción de peces a través de



la Acuicultura, la Pesca en agua dulce y la pesca en agua salada; para el caso, la ACFC logra tres (3) especies más de la *Acuicultura* en agua salada, con mayor variedad en las regiones Pacífico, Orinoquia y Amazonía y Atlántico; siete (7) especies más con la *Pesca en agua dulce* con mayor variedad en las regiones Orinoquia y Amazonía, Central, Atlántico y Bogotá; y 47 especies más en la *Pesca en agua salada* que se da en primera medida en la región Atlántico (24 especies más), seguida por las regiones Central (14 especies más) y la Pacífico (nueve especies más).

Con lo anterior, se espera ampliar el panorama de análisis para la toma de decisiones en la elaboración y actualización de instrumentos y herramientas que orienten el ordenamiento social y productivo del suelo rural, con especial énfasis en la producción de alimentos, que se encuentra bajo las competencias de la UPRA con el fin de contribuir al logro del eje transformacional 3. Derecho humano a la alimentación que estableció el PND 2022-2026 y que, efectivamente, se relaciona con el eje 1. Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental.





6 APPA como mecanismo de garantía del DHAA

6.1 Armonización conceptual del DHAA y las APPA

En el marco de la garantía del DHAA y de la transformación de los Sistemas Alimentarios con un enfoque de sostenibilidad, el Estado debe implementar acciones para direccionar procesos e iniciativas que promuevan la producción, la transformación, el almacenamiento, la oferta, distribución y comercialización de alimentos variados y saludables de una manera sostenible y eficiente.

Es importante mencionar que el DHAA conlleva a un enfoque integral que busca mejorar la calidad de vida de las personas a través de un desarrollo sostenible que respete los límites del medio ambiente, además de fomentar la equidad social, el acceso a recursos esenciales y la participación activa de las comunidades en la toma de decisiones que afectan su entorno y su futuro. Asimismo, y de acuerdo con el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, para la garantía de este derecho, el Estado tiene tres obligaciones a cumplir: respetar, proteger y realizar (hacer efectivo).

La obligación de *respetar* requiere que las medidas adoptadas por el Estado no tengan por resultado impedir el acceso a una alimentación adecuada; la obligación de *proteger* requiere la adopción de medidas para velar porque terceros no priven a las personas del acceso a una alimentación adecuada; y la obligación de *realizar*, hace alusión a facilitar actividades para fortalecer el acceso y la utilización de recursos para asegurar los medios de vida y hacer efectivo este derecho de forma directa cuando un individuo o un grupo no cuente con las formas para garantizarlo (CDESC, 1990). Estas obligaciones deben verse reflejadas en la generación de acciones en cada una de las dimensiones del DHAA y, de forma paralela, impulsen sus escalas de realización.

La UPRA como parte del sector agrario y como entidad encargada de planificar e implementar el modelo de ordenamiento territorial agropecuario, a través de la gestión y análisis de información, lineamientos e instrumentos para el ordenamiento productivo, el ordenamiento social de la propiedad y sistemas de información, aplicables en el ámbito nacional y territorial a través de la orientación de las políticas públicas, tiene resorte principalmente en la dimensión de la disponibilidad de alimentos, en los eslabones de producción y distribución de los sistemas alimentos y en la mejora de las condiciones sociales de quienes producen los alimentos.

En el marco del PND 2022-2026 *Colombia, Potencia Mundial de la Vida*, en el artículo 32 de la Ley 2294 de 2023 (Colombia, 2023), incorpora una determinante de ordenamiento territorial de nivel 2 denominado “áreas de especial interés para proteger el derecho

humano a la alimentación” de los habitantes del territorio nacional localizadas dentro de la frontera agrícola, en particular, las incluidas en las APPA, priorizadas y declaradas por el MinAgricultura. En este proceso, la UPRA tiene un rol clave: establece los criterios y sustentos técnicos y metodológicos para su delimitación, además de los lineamientos para incorporarlo en los instrumentos de planificación del ordenamiento y desarrollo territorial.

De acuerdo con el MinAgricultura, las APPA, son:

Aquellas áreas destinadas a la producción de alimentos que se constituyen en determinantes de ordenamiento territorial y norma de superior jerarquía, de acuerdo con el artículo 32 de la Ley 2294 de 2023, que hacen parte de las áreas de especial interés para proteger el derecho humano a la alimentación y gozan de especial protección del Estado, ubicadas dentro de la frontera agrícola nacional y que deben mantenerse en el tiempo (UPRA, 2024)

Estas APPA son zonas designadas específicamente para la producción agropecuaria sostenible, con el objetivo de asegurar la disponibilidad de alimentos para la población presente y futura, con lo cual se convierten en una herramienta para proteger los mejores suelos agrícolas e implican la implementación de políticas y prácticas que aseguren que la producción de alimentos no comprometa los recursos naturales ni el bienestar de las comunidades.

6.1.1 Articulación del Ordenamiento territorial y DHAA

En el marco del ordenamiento territorial las APPA, como determinante de superior jerarquía, aportan al desarrollo de actividades económicas, sociales y culturales dentro de un territorio, con el fin de contribuir a la planificación y uso del suelo de forma sostenible y que se logre el mayor potencial de desarrollo en estas, además de especificar las potencialidades y limitaciones existentes por los criterios ambientales, económicos, socioculturales, institucionales y geopolíticos. Cabe resaltar que la planificación del uso del suelo, de acuerdo con la FAO, es “la evaluación sistemática (1) del potencial de la tierra y del agua, (2) de las alternativas para el uso del suelo y (3) de las condiciones económicas y sociales, con el fin de seleccionar y adoptar las mejores opciones de uso del suelo” (FAO, 2024). Así mismo, establece que el objetivo es seleccionar y poner en práctica la planificación y el ordenamiento territorial buscando mejorar las acciones que satisfagan las necesidades de las personas, salvaguardando los recursos para el futuro.

Es importante, resaltar que uno de los desafíos que tiene el ordenamiento territorial es mantener y mejorar la calidad de vida de la población, fomentar la integración social en el territorio y procurar el buen uso y aprovechamiento de los recursos naturales y culturales; este desafío va de la mano con el cumplimiento del DHAA, cuya garantía apunta a mejorar la calidad

de vida en los territorios a través de la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias y la accesibilidad a esos alimentos en formas que sean sostenibles y que no dificulten el goce de otros derechos humanos.

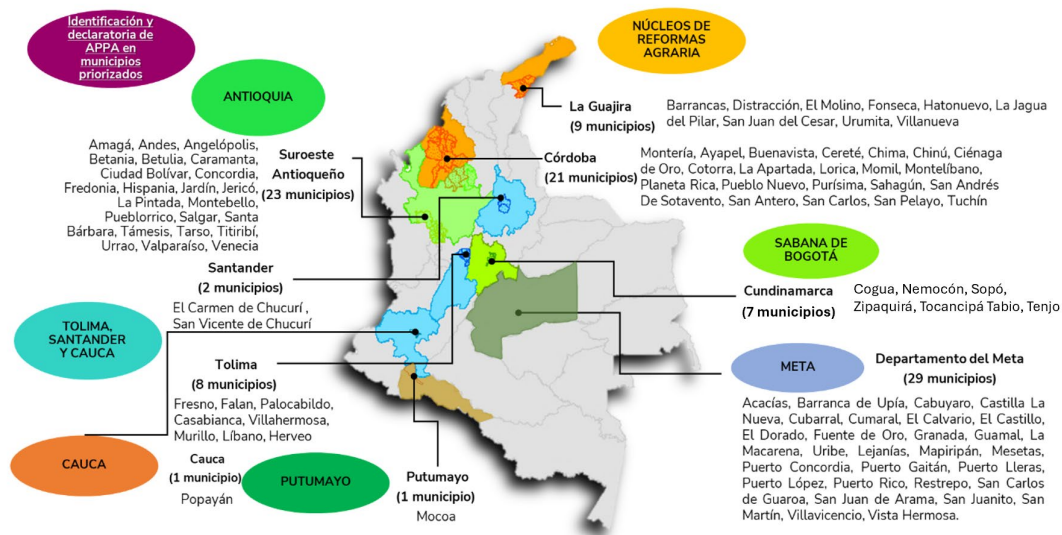
En este marco, las APPA permiten fortalecer la gestión del territorio para usos agropecuarios como proceso de planificación, organización y regulación del uso de la tierra para actividades agrícolas y ganaderas (Massiris, Á., 2018) optimizando el uso del suelo para maximizar la producción de alimentos, al mismo tiempo que se preservan los recursos naturales y se promueve el desarrollo sostenible, factores relevantes para la garantía del DHAA, propósito esencial de las APPA.

6.2 Identificación de aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes para las ZPPA

Con el fin de que las APPA cumplan su objetivo como determinante de ordenamiento territorial y como herramienta para proteger la producción de alimentos, debe incorporarse el enfoque de nutrición y cultura alimentaria en los procesos productivos agropecuarios para aportar a la garantía del DHAA.

Para avanzar en el cumplimiento de la Ley 2294/2023, art. 32, la UPRA adelanta la identificación de las ZPPA en los territorios priorizados por el MinAgricultura, los cuales hacen parte de los núcleos de reforma agraria.

Figura 10. Territorios priorizados para identificación de APPA



Fuente: UPRA (2024).

En el marco de la identificación de las APPA y dado que estas deben permitir que la producción de alimentos en los territorios se lleve a cabo de manera eficiente, para su declaratoria es necesario, en primera medida, establecer unas áreas indicativas denominadas ZPPA, que permiten tener los insumos técnicos para generar la declaratoria de las APPA. Como criterios para su identificación se encuentran: la frontera agrícola, la aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes, las clases agrológicas y la presencia de ACFEC de economía mixta, así como áreas e instrumentos del ordenamiento productivo y social de la propiedad con enfoque territorial definidos legalmente para la promoción de objetivos asociados al desarrollo y/u ordenamiento agropecuario continental, entre otros.

Específicamente en el criterio de la zonificación de aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes de los territorios, se incorpora el enfoque nutricional y de cultura alimentaria que permite fortalecer el objetivo de las APPA, siendo relevante para el fomento de la producción de alimentos importantes tanto en términos productivos, económicos, nutricionales y culturales en cada uno de los territorios priorizados, por lo cual para su análisis se establecieron tres etapas y una guía para la identificación de aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes en las ZPPA, a continuación, se explica cada etapa:

- Etapa 1. Análisis de información agropecuaria del territorio a partir de fuentes secundarias.

Para la garantía del DHAA los procesos asociados a la producción de alimentos tienen un rol relevante, pues aportan no solo al abastecimiento continuo de alimentos, factor clave para la dimensión de disponibilidad, sino que permite que la oferta genere precios más asequibles para garantizar la accesibilidad económica a los mismos. De este modo, esta producción fortalece la soberanía alimentaria permitiendo a las comunidades y al país definir sus propios procesos agrícolas y alimentarios, al mantener la independencia de las importaciones de alimentos, que pueden ser sujetas a fluctuaciones de precios y disponibilidad en otros mercados; además, apoya la preservación de la cultura productiva, las semillas nativas y las tradiciones alimentarias de la población de un territorio y mejora la resiliencia y la capacidad de respuesta ante emergencias, garantizando la sostenibilidad del DHAA.

Por esta razón, en esta etapa se analiza la producción de alimentos como el conjunto de actividades agrícolas, ganaderas y acuícolas destinadas a generar alimentos para consumo humano, por lo cual es necesario tener en cuenta las particularidades del territorio, tanto físicas como culturales, lo que podrá asegurar la cantidad y calidad de los alimentos necesarios para la seguridad alimentaria y nutricional y aportar al DHAA. Esto se realiza a través de la revisión de diferentes fuentes de información agropecuaria del territorio como



las evaluaciones agropecuarias municipales (EVA), los censos pecuarios y las alternativas productivas, herramientas que aportan al análisis de la importancia de la producción en la garantía del DHAA en los territorios.

- Etapa 2. Contraste con los alimentos priorizados de la CISAN y análisis de la cultura alimentaria.

Para esta etapa se propone que el grupo de alimentos prioritarios, establecidos por la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN) en el PNSAN 2012-2019, sea una de las herramientas para la identificación de los alimentos que a nivel nacional pueden considerarse dentro del establecimiento de las ZPPA, con el fin de contribuir a su producción, abastecimiento y consumo para garantizar su aporte estable en la dieta de la población colombiana; esto sin desconocer la tradición local, los sistemas alimentarios propios y el abordaje cultural de la producción agropecuaria que registren los territorios, por lo cual, la cultura alimentaria también juega un rol relevante, pues esta es transversal al sistema alimentario y su comprensión permite una mayor sostenibilidad de las políticas públicas, especialmente como aspecto clave para la formulación y desarrollo de acciones de ordenamiento territorial.

Para incorporar la cultura alimentaria en esta etapa se realiza la revisión de fuentes de información secundaria en las que precisen saberes sobre la producción de alimentos, la caza, pesca y recolección, además de la gastronomía de las poblaciones que es entendida como un:

[...] símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir [...] (Fusté-Forné, 2016).

Es importante resaltar, que la cultura alimentaria también apoya la soberanía alimentaria, contribuyendo a la preservación y el fortalecimiento de los saberes y prácticas tradicionales para una alimentación propia, además de generar procesos de resistencia política y económica para la salud colectiva de los pueblos (Calderón, 2023).

- Etapa 3. Análisis de zonificación de aptitud productiva de cadenas (nacional o territorial).

La identificación de las ZPPA conlleva a priorizar el desarrollo de actividades agropecuarias para la producción de alimentos y se hace fundamental que en estas áreas se realice un análisis de las condiciones del territorio para la producción de alimentos, con lo que se

establezca cuáles de estos pueden producirse de forma más efectiva para apoyar, además de la disponibilidad de alimentos para consumo humano, la mejora de la situación nutricional de la población.

La protección del suelo para la producción de alimentos, si bien debe enfocar acciones para aumentar rendimientos e ingresos de los productores agropecuarios, garantizar los recursos naturales como tierra, agua y semillas, mejorar mercados inclusivos, fortalecer la adaptación al cambio climático y promover el empleo rural decente (FAO, 2018), también requiere potencializar sus resultados para lograr un impacto positivo del sistema alimentario y de las condiciones nutricionales de la población (UNSCN, s.f).

Para esta etapa, la zonificación de usos agropecuarios es una herramienta de planificación que permite direccionar la inversión, la formulación de políticas y la destinación de recursos públicos y privados del sector agricultura. En el proceso de zonificación se establece la aptitud de la tierra, que especifica el potencial de su utilización, resultado del análisis de combinaciones de criterios físicos, como el tipo de suelo, la topografía, la disponibilidad hídrica, el clima, otros factores socioecosistémicos y socioeconómicos, enmarcados en una frontera agrícola (Aguilar et al., 2018). Esta zonificación establece las siguientes categorías de aptitud:

- Aptitud alta (A1): Zonas con las mejores condiciones desde el punto de vista físico, socioecosistémico y socioeconómico.
- Aptitud media: Zonas con limitaciones moderadas de tipo físico, socioecosistémico o socioeconómico.
- Aptitud baja: Zonas con fuertes limitaciones de tipo físico, socioecosistémico o socioeconómico, las cuales podrían adecuarse con grandes inversiones o el desarrollo de nuevas tecnologías.
- No apta: Zonas con restricciones físicas y socioecosistémicas que imposibilitan el desarrollo de la actividad.

Para el proceso de delimitación de ZPPA, la categoría alta es uno de los criterios a tomar en cuenta, considerando que es en ellas donde se presentan las condiciones óptimas para la producción de alimentos a través del cultivo o la actividad pecuaria.

Estas tres etapas se implementaron en el proceso de identificación de las ZPPA en los departamentos de Antioquia (Suroeste Antioqueño, 21 municipios), Tolima (8 municipios), Córdoba (21 municipios), Santander (2 municipios), Meta (29 municipios), Cundinamarca (Sabana Centro seis municipios, específicamente: Tenjo, Zipaquirá, Nemocón, Sopó, Cogua,



Tocancipá), Cauca (un municipio), y Putumayo (un municipio). En cada uno departamento, se ejecutaron las etapas explicadas anteriormente; así, se estableció un listado de alimentos para el criterio de zonificación de aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes en cada territorio relevante para identificar las ZPPA.

6.2.1 Análisis de información agropecuaria del territorio y su aporte al DHAA

Colombia cuenta con una serie de herramientas que permiten caracterizar el contexto de la producción agropecuaria de los territorios priorizados en los que se identifican las ZPPA y con base en estas se declararan las APPA. Esta caracterización, además, aporta al análisis del desarrollo agrícola como un proceso articulado a los sistemas alimentarios y a la dimensión de la disponibilidad del DHAA. Así mismo, permite el acceso de información como variedades de cultivos, prácticas de producción y conservación del suelo, métodos de gestión del agua, con el fin de mejorar la productividad agrícola y asegurar una mayor cantidad de alimentos disponibles para el consumo humano.

Es importante precisar que el desarrollo agropecuario constituye uno de los medios de gran relevancia para lograr aportar en la mejora de los medios de vida y específicamente la alimentación de la población, y por ende contribuya a la disminución de la pobreza e impulse la prosperidad compartida, razón por la cual la información agropecuaria y pesquera de los territorios cobra una gran importancia en los análisis de las acciones que aporten de forma indirecta a mejorar la accesibilidad de los hogares a los alimentos.

A continuación, se explican cada una de las herramientas con las que Colombia cuenta para revisar la producción propia y tradicional de los territorios y con las cuales se realiza el ejercicio de la etapa 1 del proceso de análisis de aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes en la identificación de las ZPPA, además se realiza un contraste con el grupo de alimentos prioritarios de Colombia definidos por la CISAN en el PNSAN 2012-2019 y adicionalmente, con los subgrupos de alimentos de las GABA.

Evaluaciones agropecuarias municipales (EVA) e información pecuaria

Con el fin de tener información y conocimiento sobre la oferta productiva agropecuaria a nivel municipal, el país cuenta con las EVA, las cuales son una operación estratégica para la generación de estadísticas y la toma de decisiones (UPRA, 2024).

Es importante tener en cuenta que las EVA permiten tener información para los diferentes cultivos transitorios y permanentes, estimando la variación en cambios de la producción, el área, rendimiento y de igual forma obtener información pecuaria y piscícola. Esta información se levanta por parte de los municipios y los gremios de la producción, es decir se fundamenta en el conocimiento y participación de los diferentes representantes de las

actividades productivas del sector agropecuario a nivel municipal y departamental, como lo son las Unidades Municipales de Asistencia Técnica Agropecuaria (UMATA), secretarías de Agricultura o de Planeación, Centros Provinciales de Gestión Agro empresarial (CPGA), comités regionales de productores, cadenas productivas regionales, entre otros (Agronet).

Por otro lado, como parte de los sistemas alimentarios, la producción pecuaria con un enfoque de sostenibilidad es esencial para asegurar que todas las personas tengan acceso a alimentos que garanticen una dieta diversa y aporten nutrientes clave para la prevención de deficiencias nutricionales, promoviendo una salud óptima. Esto contribuye a garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de los hogares en los territorios, avanzando en el cumplimiento del DHAA.

Colombia cuenta con diferentes herramientas que permiten acceder a información sobre la actividad pecuaria en los territorios. Entre estas herramientas se encuentran los Censos Pecuarios, articulados con el reporte de las EVA, que recogen información sobre la producción de bovinos, bufalinos, porcinos, aves, ovinos y caprinos. También se incluyen el censo de vacunación bovina y la información generada por la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP), entre otros.

Para el proceso de definición de las ZPPA, la información pecuaria permite una caracterización integral de los productos agropecuarios clave para los sistemas alimentarios de los territorios, con el fin de establecer la aptitud del suelo para su producción. En este proceso, se utilizaron los Censos Pecuarios mediante los datos reportados por las EVA. Es importante mencionar que, a través de la información de AUNAP en el Servicio Estadístico Pesquero Colombiano (SEPEC), relacionada con desembarcos pesqueros, solo se obtuvo información para los departamentos de Córdoba y Meta, asociada a pescado de agua dulce.

En relación con el DHAA y el proceso de definición de las ZPPA y posterior declaración de las APPA, contar con esta herramienta permite identificar aquellas cadenas productivas con mayor impacto en la economía de los territorios, las cuales pueden estar relacionadas con sus tradiciones productivas. A partir de la experiencia en los territorios priorizados para la identificación de las ZPPA, a continuación, se presenta la caracterización general (del total de los 8 territorios) de la producción de alimentos de origen agropecuario reportada por las EVA (modulo agrícola y pecuario), esto de acuerdo con el *grupo de alimentos prioritarios* de la CISAN:

Tabla 58. Alimentos reportados en EVA en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN

Grupo de alimentos CISAN	Total de alimentos producidos ⁴²	Participación (%) frente al total de alimentos	Alimentos priorizados CISAN	Participación (%) de alimentos priorizados por CISAN
Cereal	30	4,0	28	93,3
Leguminosas	13	1,7	10	76,9
Frutas y hortalizas	176	23,3	73	41,5
Tuberosas y plátano	28	3,7	22	78,6
Azúcares	8	1,1	8	100,0
Aceite (productos oleaginosos)	3	0,4	3	100,0
Otros alimentos	13	1,7	6	46,2
Producción de carnes, leche y huevos	465	61,6	246	52,9
Sin clasificación	19	2,5	0	0
Total	755	100,0	396	52,5

Fuente: elaboración propia con base en EVA (2023) y PNSAN 2012-2019.

En los territorios trabajados se evidencia que en el reporte de la producción de alimentos realizado en las EVA predomina los alimentos para la *producción de carnes, leche y huevos*, con una participación del 61,6 %, esto dado a la producción en los territorios priorizados para ZPPA de bovinos, aves, porcinos, búfalos, caprinos y ovinos. Al comparar con la información del grupo de alimentos prioritarios de la CISAN, se encontró que solo los alimentos derivados de la producción de bovinos, aves y porcinos están priorizados, excluyendo a búfalos, caprinos y ovinos, los cuales, aunque no estén en la lista, pueden tener importancia económica y cultural en los territorios. A nivel territorial se resalta Tolima y Putumayo en los cuales predominó este grupo con una participación del 47,6 % y 37,5 % respectivamente. Este grupo de alimentos tiene un aporte importante de proteína necesario para lograr un adecuado estado nutricional y que puede complementarse con el grupo de *leguminosas* que tiene una participación del 1,7 %, entre estos alimentos se encuentra el *frijol*, la *arveja* y la *soya*, este último si bien no se encuentra priorizado por la CISAN su producción puede ser utilizada, además en la alimentación pecuaria, como materia prima para la elaboración de aceites vegetales e insumo para la mezcla de harinas vegetales como fuente de proteína.

Continúa el grupo de *frutas y hortalizas*, con una participación del 23,3 % que, si bien se podría referir como un factor positivo para la población al ser alimentos que aportan nutrientes de interés en salud pública, al compararlo con los análisis realizados en la HBA,

⁴² El *total de alimentos producidos* se refiere a los alimentos producidos y reportados por las EVA en cada territorio, y clasificados de acuerdo con los *grupos de alimentos prioritarios* que definió la CISAN.

la producción de este grupo de alimentos disponibles para el consumo humano no alcanza para suplir las necesidades de consumo recomendado por la OMS. Con relación a los alimentos priorizados por la CISAN en el PNSAN 2012-2019, solo el 41,5 % hace parte de este grupo, por lo cual casi un 60 % de *frutas y hortalizas* que se producen en estos territorios no están siendo incluidos en ese mínimo de productos para proyectar políticas de producción, abastecimiento y consumo de alimentos. A nivel territorial, en el Suroeste Antioqueño, Tolima, Sabana Centro, Santander, Córdoba y Meta, la producción de este grupo de *frutas y hortalizas* presentan una participación de más del 50 %, factor importante en términos de nutrición.

Frente a *cereales* que aportan energía y son la base de la alimentación de gran parte de la población, al igual que el grupo de *tubérculos y plátanos* presentan una proporción similar (del 4 % y el 3,7 %, respectivamente) en la producción de alimentos en los 8 territorios priorizados. Es importante resaltar que en los municipios priorizados del departamento de Córdoba y el departamento del Meta el grupo de *cereales* presenta una participación del 16 % y 12 % respectivamente, a través de la producción de arroz, maíz, achira y sorgo.

Debe resaltarse que en los territorios se producen alimentos como cacao (del grupo de “*otros alimentos*” 1,7 %), caña panelera y caña de azúcar (del grupo de *azúcares* 1,1 %) que son utilizados para la producción de alimentos procesados como endulzantes (azúcar y panela) y dulces.

Con relación a “*productos oleaginosos*” destinados para la producción de aceites, que corresponde a palma de aceite, se encontró una participación del 0,4 % en la producción de los territorios priorizados, específicamente en Meta, Santander y Córdoba. Si bien su participación no es alta, este cultivo ha sido relacionado con el impacto negativo de la biodiversidad en plantaciones extensivas con un inadecuado manejo de agroquímicos (Lizcano, 2018)

Ahora, con el fin de ver el comportamiento de los alimentos producidos reportados a las EVA en los ocho territorios, se realizó el cruce con los grupos de alimentos de las GABA:

Tabla 59. Alimentos reportados en EVA en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos de las GABA

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total de alimentos producidos ⁴³	Participación frente al total de alimentos
Antioquia (Suroeste Antioqueño)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	7	5,1
	Frutas y verduras	33	24,3
	Carnes, huevos y leches	86	63,2
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	1	0,7
	Grasas	3	2,2
	Azúcares	1	0,7
	Sin clasificación GABA	5	3,7
	Total	136	100,0
Tolima	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	8	9,8
	Frutas y verduras	27	32,9
	Carnes, huevos y leches	39	47,6
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	1	1,2
	Grasas	3	3,7
	Azúcares	1	1,2
	Sin clasificación GABA	3	3,7
	Total	82	100,0
Cundinamarca (Sabana Centro)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	4	5,3
	Frutas y verduras	18	24,0
	Carnes, huevos y leches	49	65,3
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	0	0
	Grasas	0	0
	Azúcares	0	0
	Sin clasificación GABA	4	5,3
	Total	75	100,0
Santander	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	5	11,6
	Frutas y verduras	14	32,6
	Carnes, huevos y leches	17	39,5
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	1	2,3
	Grasas	4	9,3
	Azúcares	0	0
	Sin clasificación GABA	2	4,7
	Total	43	100,0
Córdoba	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	17	10,0
	Frutas y verduras	25	14,7
	Carnes, huevos y leches	114	67,1
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	4	2,4
	Grasas	4	2,4
	Azúcares	1	0,6

⁴³ El *total de alimentos producidos* se refiere a los alimentos producidos y reportados por las EVA en cada territorio, y clasificados en el contexto de las GABA.

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total de alimentos producidos ⁴³	Participación frente al total de alimentos
	Sin clasificación GABA	5	2,9
	Total	170	100,0
Meta	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	10	4,9
	Frutas y verduras	31	15,0
	Carnes, huevos y leches	149	72,3
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	5	2,4
	Grasas	4	1,9
	Azúcares	3	1,5
	Sin clasificación GABA	4	1,9
	Total	206	100,0
Cauca (Popayán)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	4	14,3
	Frutas y verduras	12	42,9
	Carnes, huevos y leches	6	21,4
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	1	3,6
	Grasas	2	7,1
	Azúcares	1	3,6
	Sin clasificación GABA	2	7,1
	Total	28	100,0
Putumayo (Mocoa)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	3	20,0
	Frutas y verduras	3	20,0
	Carnes, huevos y leches	5	33,3
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	0	0
	Grasas	0	0
	Azúcares	1	6,7
	Sin clasificación GABA	2	13,3
	Total	15	100,0
Total	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	58	7,7
	Frutas y verduras	163	21,6
	Carnes, huevos y leches	465	61,6
	Leguminosas secas, frutos secos y semillas	14	1,9
	Grasas	20	2,6
	Azúcares	8	1,1
	Sin clasificación GABA	27	3,6
	Total	755	100,0

Fuente: elaboración propia con base en EVA (2023) y GABA (2020).

Con este cruce y analizando los alimentos de interés en salud pública se observa que en 7 de los 8 territorios priorizados los grupos de alimentos para producción de *Leche y productos lácteos* y *Carnes, huevos*, prestan una participación mayoritaria, dado a que en gran parte de municipios se encontró producción de bovinos, porcinos, aves, caprinos, ovinos y búfalos, a excepción de Mocoa (ZPPA Putumayo) donde no se reportó cría de búfalos. Si bien, es el grupo de alimentos con mayor reporte en EVA, al comparar con la



información del consumo de alimentos entregado por la ENSIN 2015, este no hace parte de los principales consumidos, lo que se puede relacionar con dificultades en el acceso económico a estos alimentos, que se asocia con prevalencias superiores al promedio nacional de retraso en talla⁴⁴ (ICBF et al., 2018) en las regiones a las que pertenecen los territorios APPA.

Frente al aporte de proteína en la alimentación de la población, es importante resaltar el subgrupo de *leguminosas secas, frutos secos y semillas*, en especial en los departamentos de Córdoba y Meta en donde predomina el frijol, soya, marañón y Sacha inchi.

Por otro lado, el grupo de *frutas y verduras* presenta la segunda participación en el número de productos reportados en las EVA en los 8 territorios, no obstante, al comparar los resultados de consumo de alimentos de la ENSIN 2015, este grupo no se encuentra dentro de los principales consumidos por la población, lo cual puede evidenciar que falta fortalecer la producción de este grupo de alimentos, pero también acciones para mejorar su consumo. Los territorios con mayor reporte del número de productos del grupo de frutas se encuentran en los municipios del Suroeste Antioqueño, Tolima, Córdoba y Meta.

Frente al reporte de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, su participación en la producción de alimentos predomina en Santander, Cauca (Popayán) y Putumayo (Mocoa), con cultivos como maíz, yuca, papa, plátano y arracacha. Es relevante precisar el cultivo de arroz, de importancia en la alimentación de la población y el cual de acuerdo con la ENSIN 2015 es el principal alimento consumido en la mayoría de los grupos de edad; su producción es reportada en los departamentos de Meta, Córdoba y Tolima, esto de acuerdo con las características productivas de cada uno de estos territorios

Es importante señalar que dado que las GABA organizan los alimentos según su aporte nutricional, por lo cual algunos productos agrícolas reportados en EVA no se clasifican en los grupos de las GABA (denominados *sin clasificación GABA*), entre estos se incluyen plantas aromáticas como cúrcuma, azafrán, cilantro, menta, ajo; así mismo el cacao y el café, dada su naturaleza como estimulantes y no específicamente como alimentos recomendados para el consumo permanente de todos los grupos poblacionales.

⁴⁴ Retraso en talla: también denominado *talla baja para la edad*, que corresponde a un déficit en la talla con relación a la edad. “El indicador Talla/edad se encuentra por debajo de -2 desviaciones estándar”. Este se evalúa solo en población menor de 18 años (MSPS, 2016).

Alternativas productivas

Como parte de la planificación territorial y como insumo base para la formulación de instrumentos como los POD, PDT, PIDARET, entre otros, junto con las entidades territoriales, se lleva a cabo un proceso de selección de productos agropecuarios de la oferta productiva los cuales son soportados técnicamente y avalados por los productores agropecuarios y demás actores territoriales (Andrade, 2017).

En el proceso de la definición de alimentos para las ZPPA, los documentos de alternativas productivas departamentales fortalecen la selección de estos alimentos para promover el uso eficiente del suelo, la adopción de prácticas agrícolas sostenibles, la diversidad de cultivos variados, nutritivos y propios del territorio. A continuación, se presentan las alternativas productivas del total de los territorios priorizados analizados para la definición de las ZPPA y el contraste con el grupo de alimentos de la CISAN.

Tabla 60. Alternativas productivas de los departamentos utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN

Grupo de alimentos CISAN	Total de alimentos alternativas productivas ⁴⁵	Participación (%) frente al total de alimentos de alternativas productivas	Alimentos Priorizados CISAN	Participación (%) de Alimentos Priorizados por CISAN
Cereal	21	9,2	20	95,2
Leguminosa	9	3,9	8	88,9
Frutas y hortalizas	83	36,4	41	49,4
Tuberosas y plátano	24	10,5	21	87,5
Azúcares	12	5,3	7	58,3
Aceite (productos oleaginosos)	4	1,8	4	100,0
Otros alimentos	8	3,5	8	100,0
Producción de carnes, Leche y huevos	57	25,0	50	87,7
Sin clasificación	10	4,4		0
Total	228	100,0	159	69,7

Fuente: elaboración propia basada en alternativas productivas departamentales y PNSAN 2012-2019.

Se observa que de las alternativas productivas priorizadas en los territorios analizados para ZPPA, en conjunto, predomina el grupo de *frutas y hortalizas* (36,4 %), de importancia nutricional por su aporte de vitaminas, minerales y fibra, esto en especial en los territorios de Sabana Centro, Santander y Suroeste Antioqueño; seguido de los alimentos para la

⁴⁵ El total de alimentos-alternativas productivas hace referencia a todos los alimentos incluidos en el grupo de alternativas productivas de cada departamento al que pertenecen los territorios priorizados para APPA y los cuales, este análisis, clasifica según el grupo de alimentos prioritarios de la CISAN.

producción de carnes, leche y huevos (25 %), cuyo aporte de proteínas es relevante para la población; de este grupo de alimentos resalta el departamento de Córdoba con una participación del 44,4 % dentro de todas sus alternativas, así mismo el grupo de *tuberosas y plátano* (10,5 %). Estos alimentos han sido priorizados dentro de las alternativas productivas en la mayoría de los territorios, lo que desde la dimensión de disponibilidad del DHAA podría favorecer una alimentación completa y equilibrada con nutrientes claves para llevar una vida saludable y activa.

Vale la pena resaltar que la mayoría de los alimentos de las alternativas productivas se encuentran en el grupo de alimentos prioritarios de la CISAN; no obstante, para el grupo de *frutas y hortalizas* solo el 49,4 % están priorizadas; entre los alimentos de las alternativas productivas que no fueron priorizadas por la CISAN se encuentran: aguacate, coco, limón, piña, mandarina, lulo, entre otros. Además, se destacan tubérculos como arracacha y ñame y alimentos de origen animal como caprinos, ovinos y cuyes, que tienen importancia en la cultura alimentaria de los territorios.

Así mismo, en la siguiente tabla se contrastan las alternativas productivas de cada uno de los territorios con los grupos de las GABA, con el respectivo porcentaje de participación:

Tabla 61. Alternativas productivas de los departamentos utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos de las GABA

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos-alternativas productivas ⁴⁶	Participación (%) frente al total de alimentos
Antioquia (Suroeste Antioqueño)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	7	17,1
	Frutas y verduras	16	39,0
	Leche y productos lácteos	1	2,4
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	10	24,4
	Grasas	3	7,3
	Azúcares	1	2,4
	Sin clasificación GABA	3	7,3
	Total	41	100,0
Tolima	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	9	28,1
	Frutas y verduras	7	21,9
	Leche y productos lácteos	1	3,1
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	8	25,0
	Grasas	3	9,4
	Azúcares	2	6,3
	Sin clasificación GABA	2	6,3
	Total	32	100,0

⁴⁶ El total de alimentos-alternativas productivas hace referencia a todos los alimentos incluidos en el grupo de alternativas productivas de cada departamento al que pertenezcan los territorios priorizados y los cuales, este análisis clasifica de acuerdo con el grupo de alimentos prioritarios de la CISAN.

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos- alternativas productivas ⁴⁶	Participación (%) frente al total de alimentos
Cundinamarca (Sabana Centro)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	5	14,7
	Frutas y verduras	17	50,0
	Leche y productos lácteos	1	2,9
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3	8,8
	Grasas	3	8,8
	Azúcares	2	5,9
	Sin clasificación GABA	3	8,8
	Total	34	100,0
Santander	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	3	9,1
	Frutas y verduras	12	36,4
	Leche y productos lácteos	1	3,0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	9	27,3
	Grasas	4	12,1
	Azúcares	2	6,1
	Sin clasificación GABA	2	6,1
	Total	33	100,0
Córdoba	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	7	39
	Frutas y verduras	0	0
	Leche y productos lácteos	1	6
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	7	39
	Grasas	1	6
	Azúcares	1	6
	Sin clasificación GABA	1	6
	Total	18	100
Meta	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	5	23
	Frutas y verduras	6	27
	Leche y productos lácteos	0	0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6	27
	Grasas	2	9
	Azúcares	1	5
	Sin clasificación GABA	2	9
	Total	22	100
Cauca (Popayán)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	6	27,3
	Frutas y verduras	2	9,1
	Leche y productos lácteos	1	4,5
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	7	31,8
	Grasas	2	9,1
	Azúcares	2	9,1
	Sin clasificación GABA	2	9,1
	Total	22	100
Putumayo (Mocoa)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	3	11,5
	Frutas y verduras	9	34,6
	Leche y productos lácteos	1	3,8

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos- alternativas productivas ⁴⁶	Participación (%) frente al total de alimentos
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	8	30,8
	Grasas	2	7,7
	Azúcares	1	3,8
	Sin clasificación GABA	2	7,7
	Total	26	100
Total	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	45	19,7
	Frutas y verduras	69	30,3
	Leche y productos lácteos	6	2,6
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	59	25,9
	Grasas	20	8,8
	Azúcares	12	5,3
	Sin clasificación GABA	17	7,5
	Total	228	100

Fuente: elaboración propia con base en alternativas productivas departamentales y GABA.

De acuerdo con la tabla anterior a continuación se describe el comportamiento de las alternativas productivas de cada uno de los territorios frente al grupo de las GABA:

- **Antioquia (Suroeste Antioqueño):** las alternativas productivas que predominan en el departamento son las *frutas y verduras* con un aporte importante de vitaminas, minerales y fibra; así mismo, los alimentos del grupo de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*, que aportan proteína a la dieta de la población, se destaca en el subgrupo de *leguminosas*, el frijol, alimento de importancia tradicional en la gastronomía de la región y en el subgrupo de *carnes magras*, la acuicultura (cachama, tilapia roja y trucha arcoíris). Así mismo, en el grupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, se resaltan alternativas productivas como arroz, maíz, papa, ñame, entre otros. En cuanto al grupo de *grasas*, se cuenta con el aguacate Hass (que aporta grasa monoinsaturada) coco y palma de aceite (grasa saturada).
- **Tolima:** las alternativas productivas del departamento reflejan una proporción similar entre el grupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, el de *frutas y verduras*, y el de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*; esto podría reflejar una diversidad de alimentos que aportan energía y nutrientes de interés en salud pública como proteínas, vitaminas y minerales. Frente a los alimentos con aporte de grasa se encuentra el aguacate; del cual, la cadena productiva reporta que el Tolima es el mayor productor en el país (MinAgricultura, 2020).
- **Cundinamarca (Sabana Centro):** para Cundinamarca, las alternativas productivas se caracterizan principalmente por el aporte de vitaminas y minerales por medio de *frutas y verduras*, además de energía por *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*; entre estos,

la papa y el maíz, productos tradicionales de la cultura alimentaria de la región de la Sabana. Se observa una participación semejante frente al aporte de proteína por medio de carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas.

- **Santander:** en las alternativas productivas de este departamento predominan las frutas y verduras, carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas y alimentos fuente de grasa como lo son los aguacates, de importancia en la tradición de los productores de los municipios priorizados para las ZPPA.
- **Córdoba:** el departamento ha priorizado alternativas productivas principalmente del grupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos* (como arroz, maíz, yuca, ñame y plátano), y del grupo de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* se destaca la acuicultura (cachama y tilapia roja) y la pesca artesanal marina. Llama la atención que el departamento no tiene priorizado como alternativa productiva el grupo de *frutas y verduras* lo que puede ser un factor negativo a largo plazo para la disponibilidad de estos alimentos.
- **Meta:** al igual que el Tolima, en las alternativas productivas priorizadas para el Meta predominan los alimentos fuente de energía, vitaminas y proteína. Frente a *cereales, raíces, tubérculos y plátanos* se encuentra el arroz, maíz, plátano y yuca; frutas como, naranja, papaya, patilla; y *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* como bovinos, avicultura (carne y huevo), cerdos y leguminosas como soya.
- **Cauca (Popayán):** el Cauca prioriza las alternativas productivas principalmente del grupo de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* (aves de traspatio para carne y huevo, bovinos, cuyes, entre otros). Así mismo, el grupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, entre estos quinua, maíz y papa, estos últimos de importancia para la ACFC. Es importante mencionar que en este departamento como alternativa productiva se encuentran la caña panelera y productos de la apicultura, los cuales se clasifican en el grupo de *azúcares*.
- **Putumayo (Mocoa):** este departamento prioriza alternativas productivas relacionadas al grupo de *frutas y verduras* como palmito, chontaduro, granadilla, limón Tahití, lulo entre otros. Además, *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas*, entre estos debe destacarse el sachá inchi, que es considerado una opción viable para la sustitución de cultivos ilícitos, con el cual se produce aceite, harina y nueces, con un aporte importante de proteína, así como de ácidos grasos omega 3, 6 y 9, además de antioxidantes, vitaminas A y E (Instituto SINCHI, 2023).



6.2.2 Aspectos de la cultura alimentaria

Para el proceso de definición de las ZPPA es fundamental tener en cuenta el enfoque de agricultura sensible a la nutrición dado que la producción agrícola es un medio importante para maximizar el impacto positivo del sistema alimentario y para que la mayoría de las personas puedan obtener alimentos y nutrientes necesarios para una vida sana y activa (USAID, 2012)

La identificación de aptitud de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes para la definición de las ZPPA involucra el analizar los productos agropecuarios que son relevantes para mejorar el estado nutricional de la población a través de nutrientes clave para la salud pública y que pueden ser cultivados en los territorios priorizados, promoviendo la necesidad de una alimentación variada, reconociendo el valor nutricional de los alimentos para una buena salud y productividad, así como la importancia social del sector alimentario y agrícola para apoyar los medios de subsistencia rurales (FAO, 2014).

De forma complementaria, para la identificación de las ZPPA es crucial conocer la cultura alimentaria del territorio, ya que este elemento garantiza una producción de alimentos alineada con las costumbres, tradiciones y particularidades de la comunidad en cuanto a los diferentes aspectos culturales y socioeconómicos en cada uno de los eslabones del sistema alimentario. Este proceso fortalece la autonomía alimentaria de las comunidades, asegurando la producción de alimentos propios del territorio que promueven una alimentación saludable, diversificada y culturalmente apropiada.

La incorporación del enfoque de cultura alimentaria al proceso de la definición de las ZPPA es un reto para realizarlo de manera efectiva; una de las alternativas para adelantar este proceso es a través de la revisión de la cultura alimentaria en los estudios relacionados con el patrimonio alimentario, en los cuales se pueden ver conocimientos, prácticas y tradiciones que fortalecen la producción de alimentos. Esta información de cultura alimentaria puede encontrarse en documentos específicos de los territorios, como lineamientos de políticas o planes de seguridad alimentaria y nutricional, así como en estudios académicos relacionados con sistemas alimentarios, consumo de alimentos, patrimonio alimentario, entre otros. Así mismo, con las importantes caracterizaciones que realizan las entidades territoriales y en los que incluyen su gastronomía tradicional.

En los territorios priorizados en 2024 para la delimitación de ZPPA, se identificaron un total de 281 alimentos propios de la cultura alimentaria y los cuales fueron contrastados con el grupo de alimentos prioritarios de la CISAN, que se presenta a continuación.

Tabla 62. Alimentos de la cultura alimentaria utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN

Grupo de alimentos	Total alimentos de cultura alimentaria ⁴⁷	Participación (%) frente al total de alimentos	Alimentos priorizados	Participación (%) de alimentos priorizados CISAN
Cereal	18	6,4	16	89
Leguminosa	13	4,6	11	85
Frutas y hortalizas	125	44,5	54	43
Tuberosas y plátano	39	13,9	25	64
Azúcares	9	3,2	8	89
Aceite (productos oleaginosos)	0	0	0	0
Otros alimentos	7	2,5	7	100
Producción de carnes, leche y huevos	56	19,9	48	86
Sin clasificación	14	5,0	0	0
Total	281	100,0	169	60

Fuente: elaboración propia con base en PNSAN 2012-2019.

Al analizar el total de alimentos identificados desde la cultura alimentaria en relación con los grupos priorizados por la CISAN, se observó que el 60 % forman parte de dichos grupos, frente al 40 % que no está en esta clasificación; esta última, una proporción importante que debe reconocerse a nivel territorial a fin de impulsar procesos de salvaguarda para mantener su producción, abastecimiento y consumo a fin de preservar las tradiciones y costumbres culturales enmarcadas en la garantía del derecho a la soberanía alimentaria de las comunidades propias del territorio.

Entre los grupos de alimentos con mayor participación en la cultura alimentaria, se destacan el de las *frutas y hortalizas*, en especial en el Suroeste Antioqueño, Putumayo, Tolima y Sabana Centro, en donde destacan productos como aguacate, piña, limón, lulo y maracuyá, entre otros; y el grupo de *carnes, leche y huevos*, relevante en la gastronomía tradicional de los territorios, principalmente en Córdoba, Meta y Putumayo. Es importante resaltar el grupo de *tubérculos y plátanos*, en el cual se destacan el ñame, en Córdoba, y ullucos, nabos e hibas, en Sabana Centro.

Así mismo, a continuación, se presentan los alimentos propios de las regiones frente a los subgrupos de las GABA:

⁴⁷ El total de alimentos de cultura alimentaria se refiere a todos los alimentos que se encontraron en la revisión de documentos para la cultura alimentaria en cada territorio y clasificados de acuerdo con el grupo de alimentos de la CISAN.

Tabla 63. Alimentos de la cultura alimentaria utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación GABA

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos de cultura alimentaria ⁴⁸	Participación (%) frente al total de alimentos
Antioquia (Suroeste Antioqueño)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	4	14,3
	Frutas y verduras	17	60,7
	Leche y productos lácteos	0	0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2	7,1
	Grasas	1	3,6
	Azúcares	1	3,6
	Sin clasificación GABA	3	10,7
	Total	28	100,0
Tolima	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	6	17,1
	Frutas y verduras	17	48,6
	Leche y productos lácteos	1	2,9
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	5	14,3
	Grasas	1	2,9
	Azúcares	1	2,9
	Sin clasificación GABA	4	11,4
	Total	35	100,0
Cundinamarca: Sabana Centro	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	14	23,7
	Frutas y verduras	27	45,8
	Leche y productos lácteos	2	3,4
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	9	15,3
	Grasas	0	0
	Azúcares	2	3,4
	Sin clasificación GABA	4	6,9
	Total	59	100,0
Santander	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	3	14,3
	Frutas y verduras	9	42,9
	Leche y productos lácteos	0	0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	5	23,8
	Grasas	1	4,8
	Azúcares	0	0
	Sin clasificación GABA	3	14,3
	Total	21	100,0
Córdoba	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	9	16,4
	Frutas y verduras	15	27,3

⁴⁸ El total de alimentos de cultura alimentaria hace referencia al número de los alimentos que se encontraron en la revisión de documentos para la cultura alimentaria en cada territorio y clasificados de acuerdo con los grupos de alimentos de las GABA.

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos de cultura alimentaria ⁴⁸	Participación (%) frente al total de alimentos
	Leche y productos lácteos	0	0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	26	47,3
	Grasas	2	3,6
	Azúcares	2	3,6
	Sin clasificación GABA	1	1,8
	Total	55	100,0
Meta	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	8	24,2
	Frutas y verduras	13	39,4
	Leche y productos lácteos	1	3,0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6	18,2
	Grasas	1	3,0
	Azúcares	1	3,0
	Sin clasificación GABA	3	9,1
	Total	33	100,0
Cauca (Popayán)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	7	28,0
	Frutas y verduras	9	36,0
	Leche y productos lácteos	0	0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6	24,0
	Grasas	0	0
	Azúcares	1	4,0
	Sin clasificación GABA	2	8,0
	Total	25	100,0
Putumayo (Mocoa)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	6	24,0
	Frutas y verduras	14	56,0
	Leche y productos lácteos	1	4,0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4	16,0
	Grasas	0	0%
	Azúcares	0	0
	Sin clasificación GABA	0	0
	Total	25	100,0
Total	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	57	20,3
	Frutas y verduras	121	43,1
	Leche y productos lácteos	5	1,8
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	62	22,1
	Grasas	7	2,5
	Azúcares	9	3,2
	Sin clasificación GABA	20	7,1
	Total	281	100,0

Fuente: elaboración propia con base en GABA.



Por otro lado, al analizar estos alimentos de la cultura alimentaria según la clasificación de las GABA en los territorios de Antioquia, Tolima, Meta, Cundinamarca, Cauca y Putumayo predominan el grupo de *frutas y verduras*, seguido de *carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas, y cereales, raíces, tubérculos y plátanos*.

Para el caso del grupo de *frutas y verduras*, en el Suroeste Antioqueño se identificaron, entre otras gulupa, mandarina, mango, naranja y la ahuyama, Así mismo, en Mocoa (Putumayo) se registran frutas como el arazá, la cocona, la uva caimarona, la pomarrosa, la chirimoya y el chontaduro. En el Meta, ají, piña, madroño, papayuela, mortiño, entre otros.

Es importante destacar que Córdoba cuenta con una importante actividad pesquera tradicional y artesanal (Gobernación de Córdoba, 2020); por lo cual, en el subgrupo de *carnes magras* se incluye una gran variedad de peces, como cachama, bagre, bocachico, mojarra y tilapia, entre otros. Esto no solo contribuye a la diversidad alimentaria con alimentos esenciales para la salud nutricional de la población, sino que también refleja la influencia de los recursos acuáticos locales en la alimentación y sugiere que la pesca juega un papel relevante en la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional de la población.

Frente al grupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, el territorio de Sabana Centro resalta con *tubérculos* como ibias, nabos, ullucos, yacón (con una participación del 16,9 %), de importancia para la cultura y gastronomía de la región Andina, por lo cual su conservación como cultivos tradicionales fortalece la cultura alimentaria del territorio lo que contribuye a la garantía del DHAA y a la SOBAL.

Por otro lado, con el fin de poder brindar insumos a los instrumentos de información agropecuaria se realizó un listado de productos de la cultura alimentaria de cada territorio que no son reportados en las EVA. No obstante, debe tenerse en cuenta que algunos de estos alimentos son utilizados en la gastronomía de los territorios, pero puede que no tengan una producción in situ, sino que haya un proceso de intercambio con otras regiones.

Tabla 64. Alimentos de la cultura alimentaria identificados en los territorios priorizados y clasificados por subgrupos GABA no reportados en las EVA

Territorio	Grupo GABA	Alimentos
Antioquia: Suroeste Antioqueño	Frutas	Guayaba; Papaya; Mango
	Verduras	Ahuyama
Tolima	Frutas	Fresa; papaya, mango, piña
	Verduras	Cebolla Bulbo
Cundinamarca (Sabana Centro)	Cereales	Arroz; cebada; trigo
	Raíces	Arracacha; yuca
	Tubérculos	Chuguas; nabos, cubios, hibus, ullucos, yacón

Territorio	Grupo GABA	Alimentos
	Frutas	Feijoa, lulo, granadilla, manzana, guayaba, papayuela, limón
	Verduras	Ají; pepino; apio; rábano; calabaza; remolacha
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Fríjol, habas, garbanzos
	Azúcares simples	Apicultura, caña panelera
	Dulces y postres	Breva, cacao
	Sin clasificación GABA	Café
Santander	Frutas	Guanábana, mora, guayaba, papaya, mandarina, tomate de árbol
Córdoba	Frutas	Mango
	Verduras	Col
	Carnes magras crudas	Bagre; mojarra, barbudo, moncholo, blanquillo, pargo, bocachico, picuda, cachama, róbalo, sábalo, doncella, sierra, dorada, tilapias, camarón
	Productos altos en grasas saturadas y colesterol	Cangrejo
	Azúcares simples	Caña de azúcar
Meta	Frutas	Gulupa, mortiño, madroño, papayuela
	Plátanos	Topocho
	Raíces	Ñame
	Carnes magras crudas	Bagre, cachama, chigüiro
Cauca (Popayán)	Frutas	Chontaduro
	Verduras	Ají, zapallo
	Raíces	Arracacha
	Tubérculos	Camote, papa criolla, ullucos
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Habas
	Nueces y semillas secas	Maní
Putumayo (Mocoa)	Cereales	Arroz
	Frutas	Arazá, feijoa, caimo, guama, chiro (banano), pomarrosa, chontaduro, zapote, chirimoya, uva caimarón, cocona
	Verduras	Ahuyama, ají
	Carnes magras crudas	Cachama, trucha arcoíris

Fuente: elaboración propia con base EVA (2024).

Como se pudo observar, los subgrupos de *Frutas*, *Verduras* y *Carnes* presentan un importante número de productos de la cultura alimentaria que, sumados al resto de productos identificados, fortalecen la soberanía alimentaria de cada uno de sus territorios y, además, pueden llegar a desempeñar un papel relevante en la economía de subsistencia de los hogares —especialmente la actividad pesquera— (McGoodwin, 2002), lo que refuerza la necesidad de replantear los parámetros para el registro de información en las EVA, a fin de reconocer y fortalecer los ejercicios de producción, comercialización local y consumo de alimentos tradicionales, especialmente en los territorios focalizados para hacer sostenible el derecho humano a la alimentación adecuada.

6.2.3 Análisis del uso del suelo para garantizar la producción de alimentos eficiente

Zonificación de aptitud y el DHAA

La zonificación de aptitud es un proceso que identifica y delimita las áreas con potencial para el establecimiento y desarrollo de una actividad agropecuaria determinada bajo un marco legal, normativo y técnico que las define y diferencia de otros usos posibles. Es una herramienta de planificación que permite direccionar la inversión, la formulación de políticas y la destinación de recursos públicos y privados del sector (Massiris, 2017).

Dado que uno de los propósitos de la zonificación de aptitud es identificar aquellos usos del suelo que mejor satisfagan las necesidades de producción de alimentos para la población, y que garantice la sostenibilidad de las potencialidades productivas del territorio, esto está directamente vinculado con asegurar los recursos necesarios para una adecuada producción de alimentos, promoviendo así la disponibilidad y el acceso físico a los mismos, en función de garantizar el derecho humano a la alimentación adecuada.

En el proceso de delimitación de las ZPPA, la categoría de aptitud alta es fundamental dado que especifica esas áreas donde se podrá producir de forma eficiente y con la utilización adecuada de los recursos naturales (suelo, agua, entre otros) alimentos propios del territorio, que aportan a su cultura alimentaria y que tienen importancia a nivel nutricional, contribuyendo así a la garantía del DHAA.

En los territorios priorizados se identificaron 245 productos que cuentan con categoría alta (A1), de los cuales el 72 % (177) pertenecen a los grupos de alimentos prioritarios definidos por la CISAN. A continuación, se presentan la distribución de estos alimentos:

Tabla 65. Alimentos con zonificación de aptitud alta utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos del grupo prioritario por CISAN

Grupo de alimentos CISAN	Total alimentos A1 en ZPPA	Participación (%) frente al total de alimentos A1 en ZPPA	Alimentos priorizados CISAN	Participación (%) de alimentos priorizados CISAN
Cereal	30	12,2	30	100,0
Leguminosa	11	4,5	5	45,5
Frutas y hortalizas	71	29,0	41	57,7
Tuberosas y plátano	18	7,3	18	100,0
Azúcares	7	2,9	7	100,0
Aceite (productos oleaginosos)	0	0,0	0	0
Otros alimentos	8	3,3	8	100,0
Producción de carnes, leche y huevos	92	37,6	68	73,9
Sin clasificación	8	3,3	0	0
Total	245	100,0	177	72,2

Fuente: elaboración propia con base en (SIPRA) y PNSAN 2012-2019.

De acuerdo con el contraste con el grupo de alimentos prioritarios de la CISAN, los alimentos que cuentan con más del 0,1 % del área con categoría alta (A1), es decir tienen las mejores condiciones desde el punto de vista físico, socioecosistémico y socioeconómico para su producción en los territorios analizados son los de *producción de carnes, leche y huevos*, seguidos de *frutas y hortalizas* y *cereales*. Frente a los alimentos priorizados por la CISAN se destaca que el 100 % del grupo de *cereales, tuberosas y plátano*, el grupo de *azúcares*, y *otros alimentos* (cacao), cuentan con la evaluación de tierras para la zonificación con fines agropecuarios.

Así mismo, a continuación, se presenta el contraste de los alimentos de los territorios analizados con aptitud alta (A1) frente a los subgrupos de alimentos de las GABA:

Tabla 66. Alimentos con zonificación de aptitud alta utilizados en la identificación de las ZPPA de acuerdo con la clasificación de alimentos de las GABA

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos con aptitud alta ⁴⁹	Participación (%) frente al total de alimentos
Antioquia (Suroeste Antioqueño)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	10	20,0
	Frutas y verduras	20	40,0
	Leche y productos lácteos	1	2,0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	15	30,0
	Grasas	1	2,0
	Azúcares	1	2,0
	Sin clasificación GABA	2	4,0
	Total	50	100,0
Tolima	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	5	15,6
	Frutas y verduras	11	34,4
	Leche y productos lácteos	1	3,1
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	10	31,3
	Grasas	1	3,1
	Azúcares	1	3,1
	Sin clasificación GABA	3	9,4
	Total	31	100,0
Cundinamarca (Sabana Centro)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	5	17,9
	Frutas y verduras	9	32,1
	Leche y productos lácteos	2	7,1
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	11	39,3
	Grasas	1	3,6
	Azúcares	0	0
	Sin clasificación GABA	0	0
	Total	28	100,0

⁴⁹ El total de alimentos con aptitud alta hace referencia al número de alimentos que cuentan con más del 0,1 % del área con categoría alta (A1), en cada territorio y clasificados de acuerdo con las GABA.

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos con aptitud alta ⁴⁹	Participación (%) frente al total de alimentos
Santander	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	5	20,0
	Frutas y verduras	4	16,0
	Leche y productos lácteos	1	4,0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	12	48,0
	Grasas	0	0
	Azúcares	1	4,0
	Sin clasificación GABA	2	8,0
	Total	25	100,0
Córdoba	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	4	16,0
	Frutas y verduras	5	20,0
	Leche y productos lácteos	1	4,0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	12	48,0
	Grasas	0	0
	Azúcares	1	4,0
	Sin clasificación GABA	2	8,0
	Total	25	100,0
Meta	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	9	18,4
	Frutas y verduras	12	24,5
	Leche y productos lácteos	1	2,0
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	19	38,8
	Grasas	2	4,1
	Azúcares	2	4,1
	Sin clasificación GABA	4	8,2
	Total	49	100,0
Cauca (Popayán)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	5	21,7
	Frutas y verduras	5	21,7
	Leche y productos lácteos	1	4,3
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	8	34,8
	Grasas	1	4,3
	Azúcares	1	4,3
	Sin clasificación GABA	2	8,7
	Total	23	100,0
Putumayo (Mocoa)	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	4	30,8
	Frutas y verduras	0	0
	Leche y productos lácteos	1	7,7
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	8	53,3
	Grasas	0	0
	Azúcares	0	0,
	Sin clasificación GABA	2	13,3
	Total	15	100,0
Total	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	48	19,6
	Frutas y verduras	66	26,9
	Leche y productos lácteos	9	3,7

Territorio ZPPA	Grupo de alimentos GABA	Total alimentos con aptitud alta ⁴⁹	Participación (%) frente al total de alimentos
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	95	38,5
	Grasas	6	2,4
	Azúcares	7	2,8
	Sin clasificación GABA	16	6,5
	Total	247	100,0

Fuente: elaboración propia con base en *Zonificación de aptitud alta (SIPRA)* y GABA.

Con relación a los alimentos con más del 0,1 % del área con categoría alta (A1) seleccionados para la identificación de las ZPPA, en cada territorio, se observa que para los territorios de Sabana Centro, Meta, Santander, Córdoba, Putumayo y Cauca, aproximadamente un tercio de los alimentos que cuentan con las mejores condiciones para su producción son *Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas* (38,5 %), lo que indica que la ganadería, la pesca y la producción de leguminosas son actividades con una importante aptitud para la producción en los territorios focalizados, lo cual puede ser positivo desde el punto de vista nutricional, dado su aporte de proteínas de alta calidad y micronutrientes como el hierro, zinc y múltiples vitaminas, esenciales para mantener una situación nutricional adecuada en las regiones de estos territorios, lo que es relevante, específicamente, en las regiones Atlántico (a la que pertenece Córdoba) y Orinoquia y Amazonía (a la que pertenece Putumayo), pues presentan una prevalencia de retraso en talla superior al promedio nacional en la primera infancia, escolares y adolescentes.

En cuanto a los subgrupos de *frutas y verduras* de las GABA, en los territorios del Suroeste Antioqueño, Tolima y Sabana Centro se presentan condiciones favorables de suelo, clima y economía para su cultivo, lo que contribuye a la diversidad alimentaria y al ingreso económico de los productores. La aptitud alta de estos productos permitiría contar con una mejor producción lo que aportaría aumentar la disponibilidad de estos alimentos y así contribuir a un mayor consumo en la población, lo que favorece una vida saludable y activa.

Frente al subgrupo de *cereales, raíces, tubérculos y plátanos*, Putumayo es el territorio con mayor proporción de alimentos que cuentan con aptitud alta para su producción (30,8 %), específicamente maíz tradicional, maíz tecnificado para clima cálido y arroz seco. Este grupo de alimentos es importante porque son la base de la alimentación de la población y, de acuerdo con la ENSIN 2015, en la región Orinoquia-Amazonía (de la cual hace parte Putumayo), el arroz es el alimento de mayor consumo para todos los grupos de edad; así mismo, si bien presentan una menor proporción de suelos A1 en los territorios de Sabana Centro, Antioquia, Santander y Cauca, la producción de este grupo de alimentos tiene una importancia relevante en la dieta y la cultura alimentaria.



Con relación al grupo de *leche y productos lácteos*, si bien cuentan con una participación en promedio de 3,7 % en los alimentos con aptitud alta seleccionados para la identificación de las ZPPA, esta es relevante para la disponibilidad de alimentos que aportan proteína y micronutrientes como el calcio. Este tipo de alimentos junto al de *carnes* son consumidos por un porcentaje bajo de la población, lo que pone en riesgo su estado nutricional.

Al analizar el grupo de *grasas*, debe resaltarse que en este se encuentra el aguacate, el cual aporta grasa monoinsaturada que, de acuerdo con las GABA, contribuye a la prevención de enfermedades cardiovasculares. La aptitud alta para el aguacate se encuentra en especial en los territorios ZPPA del Suroeste Antioqueño, Tolima y Meta.

Frente al grupo de *azúcares*, la caña panelera y la caña de azúcar se identificó principalmente en los territorios de Suroeste Antioqueño, Tolima, Meta, Santander, Cauca y Putumayo con estudios de zonificación de aptitud con categoría alta.

Es importante mencionar que el café y el cacao en las ZPPA trabajadas (a excepción de Sabana Centro) se identificaron con zonificación de aptitud alta, sin embargo no se encuentran dentro de la clasificación de los grupos de las GABA (*sin clasificación*) dado que son productos que por su naturaleza se consideran estimulantes y no específicamente alimentos recomendados para el consumo de todos los grupos poblacionales en condiciones de salud, no obstante son importantes en la cultura alimentaria y en la economía local, por lo que se consideran en el análisis de producción de alimentos para la delimitación de las ZPPA.

Por otro lado, es necesario reconocer que, algunos alimentos de importancia en la cultura alimentaria no cuentan con la zonificación de aptitud lo que impide integrarlos en el proceso de identificación de usos agropecuarios para sistemas productivos predominantes en el proceso de delimitación de las ZPPA. Con el fin de presentar una ventana de oportunidad, a continuación, se presenta un listado de productos de la cultura alimentaria (clasificados por subgrupo de GABA) que no cuentan con zonificación de aptitud en los territorios priorizados para delimitar ZPPA:

Tabla 67. Alimentos de la cultura alimentaria sin zonificación de aptitud

Territorio	Subgrupo GABA	Alimento
Antioquia (Suroeste Antioqueño)	Verduras	Ahuyama
	Sin clasificación GABA	Cilantro
Tolima	Frutas	Guanábana, lulo, maracuyá, tomate de árbol, Uchuva
	Verduras	Lechuga, repollo, zanahoria
	Raíces	Arracacha, yuca
	Sin clasificación GABA	Cilantro
Cauca (Popayán)	Frutas	Mora
	Verduras	Zapallo, arveja, repollo, calabaza
	Raíces	Arracacha
	Tubérculos	Papa criolla, ullucos, camote
	Nueces y semillas secas	Maní
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Habas
	Azúcares simples	Caña de azúcar
Córdoba	Tubérculos	Batata
	Frutas	Guayaba, maracuyá, melón, naranja, patilla
	Verduras	Ahuyama, berenjena, calabaza, col, habichuela, pepino, tomate
	Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Barbudo, blanquillo, doncella, dorada, mojarra, moncholo, pargo, picuda, róbalo, sábalo, sierra
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Fríjol, guandul
	Nueces y semillas secas	Marañón
	Grasas poliinsaturadas	Ajonjolí
	Grasas saturadas	Coco
	Azúcares simples	Caña de azúcar
Meta	Plátanos	Topocho
	Frutas	Madroño, papayuela, mortiño, limón
	Verduras	Ahuyama
	Carnes magras crudas	Chigüiro
	Sin clasificación GABA	Cilantro
Putumayo (Mocoa)	Plátanos	Plátano
	Raíces	Yuca
	Frutas	Arazá, cocona, chiro (banano), uva caimarón, pomarroso, zapote, feijoa, chirimoya, caimo, chontaduro, guama
	Verduras	Ahuyama
Cundinamarca (Sabana Centro)	Cereales	Cebada, trigo
	Tubérculos	Chuguas, cubios, hibas, nabos, ullucos yacón
	Raíces	Arracacha, yuca

Territorio	Subgrupo GABA	Alimento
	Frutas	Curuba, durazno, feijoa, guayaba, limón, lulo, manzana, papayuela, tomate de árbol, uchuva
	Verduras	Apio, calabaza, lechuga, pepino, rábano, remolacha, repollo, tomate, zanahoria
	Leguminosas cocidas y mezclas vegetales cocidas	Garbanzo, habas
	Azúcares	Apicultura
	Sin clasificación GABA	Ajo, cilantro
Santander	Frutas	Guanábana, lulo, mora, naranja, tomate de árbol
	Plátanos	Plátano
	Raíces	Yuca

Fuente: elaboración propia con base SIPRA (2024).

Estos alimentos representan la diversidad alimentaria de los territorios, destacándose especialmente las frutas. Desde un enfoque de ordenamiento territorial, herramientas como las APPA pueden fomentar su producción, contribuyendo tanto a la disponibilidad como al abastecimiento de alimentos para el consumo de la población, lo que garantiza el mantenimiento y preservación de la SOBAL, un eslabón esencial en la garantía del derecho humano a la alimentación adecuada.

6.3 Acompañamiento territorial para la incorporación del DHAA

6.3.1 Pedagogía conceptual del DHAA para proceso APPA

Para la definición, identificación e implementación de las APPA se requiere realizar la socialización, dirigida tanto a actores gubernamentales como a la sociedad civil, de los diferentes procesos que se ejecutan para lograr su declaratoria. Como parte de esta socialización se recomienda realizar la pedagogía sobre el derecho humano a la alimentación adecuada, acción que se enmarca en los principios “PANTHER” de derechos humanos, específicamente en el de *participación*, el cual plantea que “las personas y los grupos pueden tomar parte de forma activa, libre, efectiva y significativa en las decisiones que repercuten en sus vidas, en concreto, en la capacidad de alimentarse por sus propios medios” (FAO, 2013) y el principio de *empoderamiento* el cual establece que “las autoridades deben facilitar a las personas los espacios y medios para elegir y para ejercer influencia y control sobre las decisiones que afectan a sus medios de vida” (FAO, 2013).

La pedagogía sobre el DHAA, aplicada en el marco de las APPA, es esencial para visibilizar y fortalecer este derecho, tanto entre los actores de las entidades territoriales como en la población general. Al educar sobre el DHAA, no solo se incrementa el conocimiento sobre

su importancia, sino también sobre las obligaciones del Estado y el papel de los titulares de derechos, promoviendo un enfoque integral en los sistemas alimentarios (RDADN 2015).

Dentro de las temáticas básicas que se sugieren incluir como acción pedagógica en el proceso de identificación e implementación de las APPA se encuentran:

Figura 11. Temáticas básicas para pedagogía en DHAA

Conceptualización DHAA	<ul style="list-style-type: none"> • A partir de la Observación general N.º 12 de 1999 del Comité DESC
Componentes del DHAA	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad, accesibilidad, adecuación y sostenibilidad
Escalas de realización del DHAA	<ul style="list-style-type: none"> • Seguridad alimentaria y nutricional, Autonomía Alimentaria y Soberanía Alimentaria
Sistemas Alimentarios Sostenibles	<ul style="list-style-type: none"> • Articulación entre etapas de los sistemas alimentarios y el DHAA
Obligaciones de los Estados	<ul style="list-style-type: none"> • Respetar, proteger y realizar
Titularidades para la Garantía del DHAA	<ul style="list-style-type: none"> • Titulares de derechos, Titulares de obligaciones y Titulares de responsabilidades. • Mecanismos de justiciabilidad del derecho
APPA y DHAA	<ul style="list-style-type: none"> • Relación del objetivo de la APPA con las dimensiones del DHAA

Fuente: elaboración propia.

Este proceso de pedagogía se recomienda realizar con actores institucionales y organizaciones sociales del territorio priorizado para la declaratoria de APPA. Frente a la institucionalidad territorial el proceso facilita su empoderamiento para asumir el rol de garantes de este derecho, para proyectar e implementar políticas públicas efectivas y alineadas con las dimensiones del DHAA y sus escalas de realización, desarrollando acciones que parten desde la dimensión de disponibilidad (donde son protagonistas las APPA) y se articulen a la dimensión de accesibilidad a los alimentos, lo que incluye procesos de fomento a la comercialización local de alimentos, la agrologística, el acceso económico, la sostenibilidad y la cultura alimentaria del territorio. Esto además de avanzar hacia la garantía del DHAA, permite reforzar la legitimidad de sus acciones con la población.



Por otro lado, las acciones frente al proceso pedagógico en DHAA dirigidas a la población civil, debe proporcionar herramientas necesarias para reconocer, organizarse, exigir y trabajar de forma conjunta en la formulación, implementación y seguimiento de políticas públicas que garanticen el DHAA. Este conocimiento fortalece la participación ciudadana efectiva en los procesos de toma de decisiones y fomenta un sentido de responsabilidad compartida, donde la comunidad actúa de manera proactiva para enfrentar desafíos y, en el caso de las APPA, para lograr la producción de alimentos con enfoque de agricultura sensible a la nutrición y culturalmente adecuados para la población.

6.3.2 Articulación intersectorial para el fortalecimiento de la APPA en pro de la garantía del DHAA

Las APPA centran su esfuerzo principalmente en la dimensión de disponibilidad del DHAA y en el marco de los procesos o etapas de los sistemas alimentarios, el accionar de estas áreas se ejecuta en la producción de alimentos, lo que implica todos los factores productivos. Con el fin de garantizar de forma efectiva el DHAA y transformar sistemas alimentarios para que sean sostenibles, es necesario que además de poder implementar las APPA a través de los planes de ordenamiento territorial, se generen acciones para fortalecer todas las dimensiones del DHAA (disponibilidad, accesibilidad, adecuación y sostenibilidad) y todas las etapas de los sistemas alimentarios (el cultivo sostenible, la cosecha, el procesamiento, el transporte, la comercialización y el consumo de alimentos).

Para lograr esto, se requiere una articulación intersectorial efectiva a través de las siguientes acciones y sectores responsables:

Tabla 68. Acciones para fortalecimiento del objetivo de las APPA y sectores responsables.

Acción	Sectores responsables
Fortalecimiento de la distribución de alimentos: Distribución municipal, departamental, nacional	Sector Agricultura Sector Comercio e Industria Sector Infraestructura
Fortalecimiento de la accesibilidad económica	Sector Comercio e Industria Sector Inclusión Social
Fortalecimiento del consumo de alimentos	Sector Educación Sector Salud Sector Inclusión Social
Fortalecimiento de la sostenibilidad	Sector Agricultura Sector Ambiente

Fuente: elaboración propia.

Este proceso de articulación puede fortalecerse a través de las instancias de coordinación del SNPGDA.⁵⁰ como lo son los comités departamentales, municipales y distritales de alimentación, los cuales se encargan de coordinar a nivel territorial las políticas o planes de seguridad alimentaria y nutricional con enfoque de DHAA y SOBAL, herramienta con la cual pueden articularse diferentes sectores relacionados con este derecho.

6.4 Aportes para implementar las APPA en territorios priorizados

Dado que las APPA se constituyen como un mecanismo para aportar a la garantía del Derecho a la Alimentación Adecuada, para su implementación se requiere la coordinación y colaboración entre diferentes instituciones y actores, en especial del orden territorial, por lo cual se plantea poder incluirlas en los siguientes instrumentos como mecanismo de planificación para la producción diversa de alimentos nutritivos, sostenibles que respeten las tradiciones y la cultura alimentaria y que contribuyan a la disponibilidad y al abastecimiento de alimentos, tanto a nivel local como nacional.

6.4.1 Incorporación a los planes de desarrollo territorial (PDT)

Los PDT son instrumentos de planificación que orientan las acciones de la gestión y administración de las entidades territoriales de orden departamental, distrital y municipal durante un período de gobierno. Estos planes permiten proyectar y organizar la visión, programas, proyectos y metas de desarrollo asociados a los recursos públicos que ejecutarán durante el periodo de gobierno.

A través del diagnóstico, estrategias y un plan de inversión a corto y mediano plazo, las entidades territoriales deben generar este plan de desarrollo, con el objetivo de asegurar la consolidación progresiva del bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población.

Estos PDT pueden articular diferentes estrategias o herramientas asociadas a su función, a los objetivos de las APPA y a la garantía del DHAA. Entre estos se encuentran:

- *Articulación con los POT:* con el fin de articular los POT y los PDT, de acuerdo con el DNP (2023), estos últimos deberán considerar temáticas que están asociadas a las APPA como determinante de ordenamiento territorial y que aportarán al fortalecimiento

⁵⁰ De acuerdo con lo estipulado en el Decreto 684 del 4 de junio de 2024, *Por el cual se reglamenta el Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación (SNGPDA), el Programa Hambre Cero, el Sistema Nacional de Seguimiento y Monitoreo para la Superación del Hambre y la Malnutrición (SNSMSHM) y el Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición (ODAN), y se transforma la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN).*



de la producción y disponibilidad de alimentos, entre estas se encuentra el ordenamiento alrededor del agua y la biodiversidad, dada la necesidad de orientar las inversiones que buscan favorecer la disponibilidad de agua y la conservación de las fuentes hídricas para sustentar tanto las actividades productivas como el consumo humano, así como la adaptación al cambio climático y la gestión del riesgo de desastres.

Adicionalmente, la protección del suelo rural es fundamental para garantizar progresivamente el derecho a la alimentación. Esto implica implementar acciones orientadas a potenciar el uso del suelo agropecuario, fortalecer las cadenas del ciclo agropecuario e impulsar las infraestructuras necesarias para su desarrollo. Asimismo, se destaca la importancia de preservar los saberes y la cultura local asociados a los sistemas alimentarios y culinarios propios de cada territorio.

- *Inclusión de temáticas sobre agricultura:* entre las temáticas del sector *agricultura* que el DNP (2023) propone incluir en los PDT para que sean aplicadas en los territorios y asociadas a las APPA como criterio e insumos para su definición, se encuentra la frontera agrícola con el fin de orientar la formulación de política pública y focalizar la gestión e inversiones para desarrollo rural, además para promover el uso eficiente del suelo rural agropecuario, el ordenamiento productivo y social de la propiedad rural, y el fortalecimiento de la productividad y competitividad de las actividades agropecuarias.

Así mismo, la zonificación de aptitud como herramienta para la planificación rural agropecuaria y el ordenamiento territorial, insumo que fortalece los procesos de evaluación y desarrollo de políticas del sector, priorizando la consolidación de posibles núcleos de desarrollo y orientando inversiones a escala nacional o regional. Por otro lado, las evaluaciones agropecuarias (EVA), que permiten orientar la identificación de productos de mayor impacto en la economía del territorio y genera estrategias para mejorar la producción de alimentos (DNP, 2023).

- *Inclusión de temáticas sobre derecho humano a la alimentación:* el Gobierno nacional como el territorial, como garantes de derechos deben implementar acciones que fortalezcan cada una de las dimensiones del DHAA. Dentro de las acciones asociadas a las APPA pueden encontrarse el apoyo a la producción, comercialización y consumo de alimentos tradicionales o autóctonos del territorio, los programas de producción de alimentos para el autoconsumo a nivel comunitario y del hogar y la promoción de la transformación de los sistemas alimentarios locales hacia esquemas de producción sostenible. Así mismo, frente a la accesibilidad es importante generar estrategias de compras locales de alimentos a pequeños productores del territorio y con relación a la adecuación, la promoción de prácticas alimentarias adecuadas, saludables y sostenibles con enfoque diferencial, territorial y poblacional (DNP, 2023).

6.4.2 Incorporación en instancias e instrumentos del SNGPDA

De acuerdo con la Ley 2294 de 2023, art. 216, el Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación (SNGPDA) será una forma de articulación, coordinación y gestión de actores que intervienen en las acciones para la Garantía Progresiva del Derecho en todas sus escalas de realización (seguridad, autonomía y soberanía alimentaria). De acuerdo con este mandato, este Sistema fue reglamentado por el Decreto 0684 del 04 de junio de 2024, del Ministerio de la Igualdad y la Equidad.

Para la implementación de las APPA será relevante tener en cuenta tanto las instancias que integran el SNGPDA, como los instrumentos de política pública, por lo cual, a continuación, se explica cada uno de estos.

Instancias del SNGPDA

El SNGPDA consta de tres instancias: (1) de orden nacional, denominada Comisión Intersectorial del Derecho Humano a la Alimentación (CIDHA); (2) los comités departamentales, municipales y distritales de alimentación; y (3) el Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición.

La CIDHA está conformada por diferentes entidades gubernamentales y su misionalidad está relacionada con las dimensiones del DHAA; además, cuenta con invitados permanentes de relevancia de la sociedad civil.

Dada su integralidad, se considera importante que en su Plan de acción puedan articularse las APPA, como herramienta liderada por el MinAgricultura para fortalecer la producción y disponibilidad de alimentos en el país y que a través de la articulación con otras entidades y sectores puedan generarse acciones que contribuyan a las otras dimensiones de DHAA y, por ende, fortalezcan el objetivo de las APPA.

Así mismo, las APPA deberán estar presentes como herramientas territoriales de relevancia para la garantía del DHAA en los planes de acción de los comités departamentales y municipales de alimentación, en los territorios donde se declare un APPA. En estos comités se podrá realizar un seguimiento de su implementación, la articulación con otros sectores para el apoyo a la disponibilidad de alimentos del territorio, mejorar el abastecimiento y consumo local.

Frente al Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición, el cual será una instancia de gestión de información y conocimiento que tiene como propósito proveer, recopilar, centralizar, analizar y difundir información para la comprensión de la situación del DHAA, se podrán facilitar los análisis de los avances de la situación de Derecho en los territorios



priorizados para la declaratoria de las APPA, lo cual permitirá fortalecer diferentes acciones para potencializar la producción sostenible de alimentos, además de verificar el cumplimiento de las APPA como determinantes de ordenamiento territorial.

Instrumentos de política del SNGPDA

El SNGPDA articulará diferentes instrumentos que cuentan con planes de acción contruidos de forma articulada con las entidades que tienen obligaciones para la garantía del derecho humano a la alimentación adecuada. Por esta razón, las APPA como mecanismo para la garantía del DHAA, podrán incluirse en estos planes para fortalecer el componente de disponibilidad y producción de alimentos:

- *Zonas de recuperación nutricional (ZRN)* en ecosistemas estratégicos de soberanía alimentaria: son áreas geográficas delimitadas dentro de un municipio o constituidas por uno o más municipios, que pueden ser de uno o más departamentos; en las que se implementará un modelo integral de acción transectorial para incidir en los determinantes sociales de la nutrición materna e infantil, con el fin de contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación y el fomento de la soberanía alimentaria. Estas áreas presentan los mayores desafíos y amenazas en relación con la producción, distribución y acceso a alimentos para las familias y comunidades, lo que repercute de manera directa en el estado nutricional de su población (MinIguualdad, 2024)
- Programa Hambre Cero: tiene como objetivo proveer una respuesta articulada interinstitucionalmente encaminada a erradicar el hambre y contribuir efectivamente a la garantía progresiva del Derecho Humano a la Alimentación en Colombia. Uno de sus objetivos específicos es “fortalecer los sistemas alimentarios locales especialmente las condiciones locales para la producción alimentaria, abastecimiento local de alimentos y de las economías populares, promoviendo una alimentación nutricional y culturalmente adecuada”. Las líneas de acción definidas dentro del Programa Hambre Cero responden a acciones a corto y largo plazo, y tendrán articulación territorial (MinIguualdad, 2024).
- Política pública para la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación adecuada y de lucha contra el hambre: la territorialización de esta política se realizará a través de la formulación, actualización y seguimiento del Plan Territorial de Derecho Humano a la Alimentación, en los cuales participarán diferentes actores gubernamentales y de la sociedad civil y se podrán incluir diferentes acciones para garantizar el derecho humano a la alimentación y articular con otros instrumentos de planeación como los PDT (MinIguualdad, 2024).

Adicionalmente, el seguimiento de la implementación de las APPA puede articularse al Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición (ODAN), que tiene como “propósito

proveer, recopilar, centralizar, analizar y difundir información que propicie la comprensión de la situación del DHAA, el aprendizaje sobre las acciones implementadas y facilite la toma de decisiones informadas” (MinIguualdad, 2024). Esta articulación podrá ser una ventana de oportunidad para integrar los indicadores de seguimiento y control de la implementación de las APPA y fortalecer la comunicación intersectorial para impulsar otras iniciativas necesarias para potencializar el resultado de contar con unas áreas que protejan la producción de alimentos de manera sostenible.

6.4.3 Armonización con los POMCA

Dentro de los recursos necesarios para la garantía del derecho humano a la alimentación adecuada, se encuentra el agua, fundamental para la producción de alimentos, para el consumo seguro de las personas que los producen, el saneamiento, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad de los ecosistemas. Por esta razón, es necesario la armonización con los Planes de Ordenamiento y Manejo de Cuencas Hidrográficas, que permiten bajo un enfoque ecosistémico y participativo, planificar el uso y manejo de los recursos naturales procurando un equilibrio entre su conservación y aprovechamiento. Con este instrumento:

Se realiza la planeación del uso coordinado del suelo, de las aguas, de la flora y la fauna y el manejo de la cuenca entendido como la ejecución de obras y tratamientos, en la perspectiva de mantener el equilibrio entre el aprovechamiento social y económico de tales recursos y la conservación de la estructura físico-biótica de la cuenca y particularmente del recurso hídrico. (MinVivienda, 2023)

6.5 Recomendaciones y retos de las APPA como herramienta para la garantía del DHAA

A continuación, se presentan algunas recomendaciones para incorporar el enfoque nutricional y cultural en la definición de las ZPPA e implementación de las APPA y que desde una perspectiva intersectorial pueden tenerse en cuenta para la toma de decisiones:

- Para que la implementación de las APPA logre su objetivo de proteger el territorio y aportar a la garantía del DHAA, se requiere fortalecer la articulación entre diferentes niveles de gobierno, tanto en el ámbito de la planificación y el ordenamiento territorial, como de infraestructura de transporte y distribución de alimentos, así mismo, deben generarse estrategias para incentivar el consumo de alimentos locales y autóctonos por parte de la población.
- Para el trabajo en conjunto en torno a la implementación de las APPA, se requiere realizar una pedagogía dirigida a todos los actores involucrados que parta del enfoque de Derechos Humanos con énfasis en el derecho a la alimentación adecuada, pues es



fundamental que todos los actores comprendan la importancia de proteger las áreas productivas para garantizar este derecho, con el fin de lograr armonizar su quehacer en pro de la mejora de la seguridad alimentaria y el respeto por la soberanía y autonomías alimentarias de los territorios.

- Es esencial monitorear y evaluar de forma continua el impacto de las APPA en el DHAA, utilizando indicadores que reflejen su contribución a la seguridad alimentaria y nutricional de la población. Esto permitirá hacer ajustes en las políticas públicas cuando sea necesario y responder a nuevos retos en la producción y distribución de alimentos.
- La definición de las ZPPA como insumo para la declaratoria de las APPA con un enfoque nutricional es esencial para que estas áreas permitan mejorar tanto la cantidad y calidad de los alimentos disponibles en los territorios. Es clave incluir criterios de diversidad de cultivos y el enfoque de agricultura sensible a la nutrición en los análisis de las diferentes herramientas usadas para la identificación de las ZPPA que brindan información agropecuaria y en la planificación de usos de suelos de los territorios, el cual será clave para la implementación de las APPA.
- Así mismo, el enfoque de cultura alimentaria se recomienda para la planificación de la producción agropecuaria a través de la inclusión y priorización de prácticas y conocimientos tradicionales de la población asociadas al patrimonio alimentario, lo que fortalece las escalas de realización del DHAA. Al incorporar este enfoque en las APPA, permite que estas trasciendan como determinante de ordenamiento territorial y que permitan reforzar la identidad cultural de las comunidades, fomentando el consumo local de alimentos tradicionales y permitiendo la transmisión de la importancia de la cultura alimentaria de forma sostenible.
- Entre los instrumentos de planificación, debe tenerse en cuenta el enfoque de cultura alimentaria en la zonificación de aptitud productiva con fines agropecuarios a nivel nacional y territorial; por lo cual se requiere seguir avanzando en integrar alimentos propios de los territorios que fortalezcan la autonomía y la soberanía alimentación de la población.

Adicionalmente, frente al acompañamiento territorial para la incorporación del DHAA en el proceso APPA y su implementación, se recomienda:

- Fortalecer a las entidades gubernamentales en el enfoque de DHAA es fundamental para la implementación efectiva de las APPA. Para lograr la protección de la producción de alimentos en los territorios, las entidades deben contar con suficientes recursos, capacidades técnicas y herramientas normativas que les permitan diseñar, gestionar y supervisar adecuadamente estas áreas, esto implica una labor de articulación y

fortalecimiento institucional que garantice que las APPA sean efectivas en la protección de suelos productivos y en asegurar una producción alimentaria sostenible.

- Empoderar a la población como sujeto de derechos es clave para hacer efectivo el DHAA, pues permite a la población exigir el cumplimiento de este derecho fundamental. Sin embargo, el empoderamiento va más allá de la exigibilidad; también fomenta la corresponsabilidad en la sociedad para asegurar una producción alimentaria sostenible y equitativa. Al reconocer su rol activo en el sistema alimentario, la población puede involucrarse en las iniciativas de producción, en la protección de los recursos naturales y en prácticas agroecológicas que contribuyan a la sostenibilidad de las APPA. La pedagogía en DHAA en el proceso APPA fortalece el tejido social y la capacidad de las comunidades para gestionar sus recursos, generando un compromiso compartido entre la ciudadanía y el Estado para garantizar una producción de alimentos continua y segura.
- La garantía del DHAA exige un enfoque integral que abarque todas sus dimensiones, desde la disponibilidad y accesibilidad de los alimentos hasta la adecuación y sostenibilidad. En este sentido, la articulación intersectorial en la implementación de las APPA resulta fundamental. La colaboración entre sectores como el ambiental, el agrícola, el de salud, el de infraestructura e inclusión social, permite optimizar los recursos, generar sinergias y atender de manera efectiva los factores que inciden en la producción y distribución de alimentos.

La armonización de las APPA con los instrumentos de planificación territorial es esencial para asegurar su implementación y monitorear su cumplimiento. Integrar las APPA en los planes de desarrollo y políticas sectoriales garantiza que estas áreas se consideren en la asignación de recursos, en la definición de prioridades locales y en la regulación del uso del suelo. Esta inclusión permite que las APPA no solo se establezcan formalmente, sino que se les dé seguimiento a través de indicadores específicos que midan su impacto en la sostenibilidad alimentaria y en la protección de los suelos. Además, al estar alineadas con otros instrumentos de planificación, las APPA pueden adaptarse a cambios sociales y ambientales, asegurando que siguen cumpliendo con su objetivo de garantizar el DHAA.



7 Conclusiones

- Al reconocer el carácter fundamental de la cultura para el ordenamiento territorial y el análisis de la frontera agrícola, se evidencia que la agricultura tiene sinergia con la recolección, la cacería, la pesca, la ganadería y otras actividades agrarias (y económicas, como la minería, la forestería o la regeneración de los ecosistemas y el agua), en las que no solo son importantes los productos o alimentos que generan; también lo son las formas de organización social, política y económica que han permitido el desarrollo de formas de pensar contemporáneas traduciéndose en procesos de política pública que dan protagonismo a la agroecología y al patrimonio biocultural, a procesos de reforma agraria y al reconocimiento del derecho a la soberanía alimentaria. Por tanto, se recomienda que los análisis y avances respecto de las territorialidades campesinas reconozcan y privilegien los aspectos culturales en sus ejercicios de caracterización e implementación de acciones, para que estas tengan una mayor sostenibilidad.
- A pesar de la amplia variedad en la producción de los diferentes grupos de alimentos con los que cuenta el país, la prevalencia de consumo de estos es insuficiente, evidenciando una preferencia cada vez menor por los alimentos naturales y mínimamente procesados, lo que pone en riesgo la salud nutricional de la población, especialmente, de niños y adolescentes. Además, la disponibilidad de frutas y verduras es insuficiente para cubrir las recomendaciones diarias; lo que plantea un desafío para el sector agrícola en su orientación hacia una producción más nutritiva y en conexión con iniciativas que fomentan hábitos alimentarios saludables. A esto, se suman la disminución de la autosuficiencia en la producción de ciertos alimentos y la creciente dependencia de importaciones de productos clave en calorías y proteínas; lo que compromete la soberanía alimentaria y dificulta el acceso equitativo a una alimentación equilibrada. Ante este panorama, es fundamental adoptar estrategias que fortalezcan la producción local y prioricen alimentos esenciales para recuperar la autosuficiencia y garantizar la soberanía alimentaria.
- El análisis desde el enfoque nutricional y desde la cultura alimentaria, para identificar las ZPPA y declarar las APPA, potencia su objetivo como áreas de especial interés para proteger el derecho humano a la alimentación; esto permite que las APPA respondan a criterios productivos, a las necesidades nutricionales y las prácticas alimentarias de las comunidades de manera que se asegure una oferta alimentaria adecuada en términos de calidad, cantidad e importancia cultural. Además, en el análisis nutricional realizado en este documento para la identificación de las ZPPA, se evidencia que prevalecen los alimentos que aportan nutrientes de importancia en salud pública, tales como proteína de origen animal y vegetal (carnes, huevos, leguminosas secas), y vitaminas y minerales (frutas y verduras). Con esto, las APPA, además de aportar a la disponibilidad de alimentos, contribuyen a que estos sean de calidad, contribuyendo a mejorar así la situación nutricional de la población de los territorios en los cuales se declaren.



Referencias

- AGRONET. (s.f). *Ficha metodológica de las Evaluaciones agropecuarias municipales*. <https://n9.cl/1jv1g>
- Aguilar, D., Rodríguez, A., Gómez, L., Acosta, C., Cortés, C. y Enciso, F. (2018). *Metodología de evaluación de tierras para la zonificación con fines agropecuarios*. Bogotá D.C.: UPRA. <https://n9.cl/es/r/7zfw2>
- Ahmed, S., et al. (2022). Role of wild Food environments for cultural identity, food security and dietary quality in a rural American state. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 6, 774701.
- Ancapán, J. (2015). *Sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas de Abya Yala* (vol. I). Bolivia: Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y El Caribe y FAO. <https://n9.cl/xrmz8>
- Andrade, G. (2017). Mercado de productos agropecuarios: guía para la priorización y el diagnóstico. Bogotá: UPRA.
- Araneda, J., Pinheiro, A. y Rodríguez, L. (2020). Una mirada actualizada sobre los ambientes alimentarios y obesidad. *Salud Pública*, 67-71. <https://n9.cl/gtocq>
- Ardila, F. (2013). Documento nacional hábitos y prácticas alimentarias. hallazgos nacionales a partir del análisis departamental PAE-UNAL. Bogotá DC. Ministerio de Educación Nacional.
- Ardila, F. y Vásquez, G. (2023). Derecho a la alimentación adecuada, soberanía y seguridad alimentaria, minimización de pérdidas de alimentos y su interrelación con la construcción de la política pública de campesinos, las funciones de la UPRA y el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026. [Documento técnico].
- Asamblea Departamental del Tolima. (2019). Ordenanza No. 011 del 26 de agosto de 2019. Por la cual se adopta la Política Pública para el Desarrollo Rural del Departamento del Tolima 2019-2039. Ibagué, Tolima.
- AUNAP. (Octubre de 2018). La piangua, motivo de inspiración y vida para las mujeres rurales. <https://n9.cl/lvu50>
- Barthez, A. (1986). Du labour paysan au métier d'agriculteur: l'élaboration statistique en agriculture. *Cahier d'Economie Sociologie Rurales*, 3, 45-72.
- Berlan, M. y Gasson, R. (1991). Introduction to the special issue on Women in Agriculture. *Journal of Rural Studies*, 7, 1-3.
- Bharucha, Z. y Jules, P. (2010). The roles and values of wild foods in agricultural systems. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 365 (1554), 2913-2926.
- Bichon, B. (2014). Colombia. Experiencia de mercados campesinos de Bogotá. En P. L. (eds.), *Ferias y mercados de productores: hacia nuevas relaciones campo-ciudad*, (págs. 19-36.). Cheng.

- Boletín Nyéléni. (2021). La comunicación de la soberanía alimentaria: cultura de los pueblos y educación popular. *Boletín Nyeleni*, número 44, junio 2021.
- Buttel, F. y Gillespie, G. (1984). The sexual division of household labour: An exploratory study of the structure of on-farm and off-farm labour allocation among farm women and men. *Rural Sociology*, 49(2), 183-209.
- Calderón, J. (2023). Soberanía alimentaria y salud: perspectivas de tres pueblos indígenas de Colombia. *Glob Health Promot.*, 86-94. <https://n9.cl/r587z>
- Castillo, J., Anguita, R., Cañete, J., Cejudo, E., et al (2013). *Carta de Baeza sobre patrimonio agrario*. Universidad Internacional de Andalucía. <https://n9.cl/zruew>
- Castillo, J. (2015). *El patrimonio agrario: la construcción cultural del territorio a través de la actividad agraria*. Universidad Internacional de Andalucía. <https://n9.cl/v45p2>
- CDESC. (1990). *Observación general N.º 12*. Ginebra: Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales El derecho a una alimentación adecuada. <https://n9.cl/uf7cl>
- CESCR. (1999). El derecho a una alimentación adecuada (art. 11): E/C.12/1999/5, CESCR Observación general N.º 12. Naciones Unidas. Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales. Consejo Económico y Social, Ginebra. <https://n9.cl/g8xj>
- CISAN. (2012). Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN). <https://n9.cl/43vma7>
- Colombia. (19 May 2023). L 2294. *Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 Colombia Potencia Mundial de la Vida*. <https://n9.cl/nddq8>
- Colombia. (14 Oct 2009). L 1355. Por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención. <https://n9.cl/8hmk7>
- Colombia. (6 Jul 2012). L 1551. Por la cual se dictan normas para modernizar la organización y el funcionamiento de los municipios. <https://n9.cl/5h8zs>
- Comisión Internacional de Dirección de Nyeleni. (2007). *Foro para la Soberanía Alimentaria*. <https://n9.cl/u06hg>
- Comunidad Andina. (2011). Promoción de la agricultura familiar agroecológica campesina en la comunidad andina. *Agricultura familiar agroecológica campesina en la comunidad Andina*, 10. <https://n9.cl/wqevk>
- Contreras, J. (2004). La modernidad alimentaria. Entre la sobreabundancia y la inseguridad. *Revista Internacional de Sociología* (40), 109-132. <https://n9.cl/aeayf>
- Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura*. Editorial Ariel.
- CRIC, C. R. (2018). *Autonomía alimentaria*. IPS-I CRIHU
- Cuéllar, M., Calle, Á. y Gallar, D. (2013). *Procesos hacia la soberanía alimentaria. Perspectivas y prácticas desde la agroecología política*. Barcelona.
- Cumbre Mundial sobre la Alimentación. (1996). *Declaración de Roma sobre la seguridad alimentaria mundial*. Roma: FAO.
- DANE. (2016). 3.º Censo Nacional Agropecuario. Tomo 2. Resultados. Bogotá D.C.



- DANE. (2018). IPC. Cambios en la canasta de seguimiento a precios. Base 2018. Bogotá D.C. <https://n9.cl/x9l2j>
- DANE. (marzo de 2024). DANE. Índice de Precios al Consumidor. <https://n9.cl/uei9k>
- DANE CASEN. (2023). *Caracterización sociodemográfica del campesinado colombiano*. <https://n9.cl/cno67>
- DNP. (2008). *Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN)*. (Documento CONPES Social 113). <https://n9.cl/cbsqn>
- DNP. (2023). Colombia, potencia mundial de la vida. Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026. <https://n9.cl/yg7he>
- DNP. (2023). Ordenamiento territorial para el desarrollo. Documento conceptual. Bogotá: Sistema de Planeación Territorial (SisPT). <https://n9.cl/sjz0t>
- DNP. (2023). Orientaciones de agricultura para formulación de los planes de desarrollo territoriales. Sistema de Planeación Territorial. <https://n9.cl/9k90k2>
- DNP. (2023). Orientaciones de ordenamiento territorial para formulación de los planes de desarrollo territoriales. Sistema de Planeación Territorial. <https://n9.cl/giwm4>
- DNP. (2023). Orientaciones sobre derecho humano a la alimentación para formulación de los planes de desarrollo territoriales. Sistema de Planeación Territorial. <https://n9.cl/1augv>
- Fajardo, D. (2018). *Agricultura, campesinos y alimentos 1980-2010*. [Tesis doctoral]. Universidad Externado de Colombia. <https://n9.cl/yt7c9>
- Fakhri, M. (2021). El derecho a la alimentación. Reporte para el septuagésimo sexto período de sesiones. Tema 75 b) del programa provisional*. Promoción y protección de los derechos humanos, Asamblea General, Naciones Unidas. <https://n9.cl/ybztty>
- FAO. (2005). *Directrices Voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional*. Roma. <https://www.fao.org/right-to-food/resources/resources-detail/es/c/45755/>
- FAO. (2012). *Marco Estratégico Mundial para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición: Una perspectiva del derecho a la alimentación*. FAO. <https://n9.cl/sjay3l>
- FAO. (2013). *El derecho a la alimentación en el marco internacional de los derechos humanos y en las constituciones*. <https://n9.cl/mcy4p3>
- FAO. (2013). *Guía orientativa: Integración del derecho a una alimentación adecuada en los programas de seguridad alimentaria y nutricional*. <https://n9.cl/rp4a1>
- FAO. (2014). *Mejora de las dietas mediante la agricultura que tiene en cuenta la nutrición*. <https://n9.cl/snslh>
- FAO. (2014). *Second International Conference on Nutrition. Nutrition. Sensitive Agriculture*. 19-21. <https://n9.cl/y40xw>
- FAO. (2018). "Agricultura familiar sensible a la nutrición, pieza clave para combate a la desnutrición". *FAO en Guatemala*. <https://n9.cl/t9crh>
- FAO. (2024). *Culture, cuisine and countryside*. FAO en Albania. <https://n9.cl/0chsw>
- FAO. (2024). *Plataforma de conocimientos sobre agricultura familiar*. Obtenido de <https://www.fao.org/family-farming/home/es/>

- FAO. (2024). Plataforma de Territorios y Paisajes Inclusivos y Sostenibles. <https://n9.cl/51tsw>
- FAO. (s. f). Sistemas Importantes del Patrimonio Agrícola Mundial. <https://n9.cl/geef0>
- FAO, Unión Europea y CIRAD. (2022). Perfil de sistemas alimentarios: Colombia. Catalizar la transformación sostenible e inclusiva de nuestros sistemas alimentarios. Roma, Bruselas y Montpellier. <https://n9.cl/8g15s>
- FAO/OMS. (2014). Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2). Marco de acción. Roma. <https://n9.cl/zf6l7>
- FIAN. (2022). UNDROP apoya luchas de campesinos por Derechos Humanos. <https://n9.cl/key87n>
- FIAN Colombia. (2021). Un país que se hunde en el hambre. Cuarto informe sobre la situación del derecho a la alimentación y nutrición adecuadas en Colombia. <https://n9.cl/kucnqn>
- FIDA. (2014). *La mejora de la nutrición mediante la agricultura*. <https://n9.cl/wakuii>
- Flórez, K. (2020). Acción colectiva, soberanía alimentaria y cambio climático. Un estudio de caso sobre el Ecomercado en San Gil, Colombia. Ecuador: Flacso. <https://n9.cl/jbg0q>
- Foro Mundial sobre Soberanía Alimentaria. (2001). *Declaración final Por el derecho de los pueblos a producir, a alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria*. La Habana, Cuba. <https://n9.cl/g1m30>
- Fowler, C. y Turner, N. (1999). Ecological/cosmological knowledge and land management among hunter gatherers. *Cambridge encyclopedia of hunters and gatherers* (eds., Lee R. B. y Daly, R.), pp. 419-425.
- Fungo, R. (2016). Factors influencing consumption of nutrient rich forest foods in rural Cameroon. *Appetite*, 97, 176-184. <https://n9.cl/28jfi>
- Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. <https://n9.cl/u0i5o>
- Gaviria, C. (2023). Técnicas profesionales de cocina colombiana. Universidad de La Sabana.
- Gergel, S. (2020). Conceptual links between landscape diversity and diet diversity: a roadmap for transdisciplinary research. *Bioscience*, 70(7), 563-575.
- Gidarakou, I. (1999). "Young Women's Attitudes Towards Agriculture and Women's New Roles in the Greek Countryside: A First Approach". *Journal of Rural Studies*, Vol. 15 (2). pp. 147-158.
- Giraldo, O. (2015). Agroecología y complejidad. Acoplamiento de la técnica a la organización ecosistémica. *Polis. Revista latinoamericana, Ciencias sociales: desafíos y perspectivas*.
- Gobernación de Córdoba. (2020). Plan Departamental de Extensión Agropecuaria, Córdoba 2020-2023. <https://n9.cl/ka8kj>
- González, C, Montenegro, M. y García, F. (2018). Yo compro campesino: una aproximación a las representaciones sociales de los consumidores de los mercados campesinos. *Revista Colombiana de Sociología*, n.º 2, Vol. 41, pp. 61-81.

- Gracia, M. (2010). Alimentación y cultura en España: una aproximación desde la antropología social. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, n.º 20, pp. 357-386.
- Gravante, T. (2019). Prácticas y redes de autonomía alimentaria en la Ciudad de México: un acercamiento etnográfico. *Inter disciplina*, 7(19), pp. 163-179.
- HLPE. (2014). Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma. <https://n9.cl/kfo39>
- ICBF y FAO. (2020). Guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años. [Documento técnico]. Bogotá.
- ICBF. (2009). Minutas con enfoque diferencial. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
- ICBF. (abril de 2024). Hoja de balance de alimentos colombiana 2015 y 2016. <https://n9.cl/qlhs6>
- ICBF, Prosperidad Social, INS, MSPS y Universidad Nacional de Colombia. (2018). Encuesta Nacional de Situación Nutricional (ENSIN, 2015). Bogotá D.C. <https://n9.cl/t9ubm>
- ICBF y MSPS. (2024). Metodología de delimitación territorial de las Zonas de recuperación nutricional. <https://n9.cl/bt87g>
- Instituto SINCHI. (2023). Sacha Inchi: la semilla estrella que transforma la Amazonia. <https://n9.cl/7e48o>
- Intini, J., Jacq, E. y Torres, D. (2019). Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS. *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe*, n.º 12. <https://n9.cl/ognsj>
- Jablonka, E., y Lamb, M. (2005). Evolution in four dimension. Genetic, Epigenetic, Behavioral, and Symbolic Variation in the History of Life. MIT. <https://n9.cl/zexn9>
- Jaramillo, Ú. (2015). *Colombia anfibia. Un país de humedales* Vol. 1. <https://n9.cl/n2paw>
- Jokilehto, J. et. al. (2005). The World Heritage List. Filling the Gaps - An Action Plan for the Future. Paris: ICOMOS. <https://n9.cl/www2o>
- Kneafsey, M. (2008). Reconnecting consumers, producers and food: exploring alternatives. Bloomsbury Publishing.
- Kuhnlein, H. y Receveur, O. (2007). Local cultural animal food contributes high levels of nutrients for Arctic Canadian indigenous adults and children. *The Journal of Nutrition* n.º 137, pp. 1110–1114. <https://n9.cl/zjxp3>
- La Vía Campesina y Holin, S. (2020). Declaración de las Naciones Unidas sobre los derechos de los campesinos y de otras personas que trabajan en las zonas rurales. <https://n9.cl/v6zqc>
- Leckie, G. (1993). Female farmers in Canada and the gender relations of a restructuring agricultural system. *The Canadian Geographer*, 37(3), pp. 212-230. <https://n9.cl/0bg2o>
- Lizcano, M. (27 Nov 2018). Colombia: la palma de aceite pone en jaque la flora y la fauna del Pacífico. MONGABAY. <https://n9.cl/9g8ts>

- Logroño, M. (2020). Contextualización de la agricultura y el patrimonio a miras de identificar y caracterizar productos de interés patrimonial. *KnE Engineering*, 674-696. <https://n9.cl/371wa>
- López, D. y Martínez, C. (2014). El patrimonio cultural campesino y su contenido conservacionista. *Ciencia en su PC*, (1), 114-125. <https://n9.cl/mwayc>
- MinAgricultura. (3 Nov 2011). D 4145 de 2011. Por el cual se crea la Unidad de Planificación de Tierras Rurales, Adecuación de Tierras y Usos Agropecuarios (UPRA) y se dictan otras disposiciones. <https://n9.cl/fvjit>
- MinAgricultura. (26 May 2017). Resolución 128. Por medio de la cual se adoptan las Bases para la Gestión del Territorio para usos agropecuarios y los Lineamientos de su estrategia de planificación sectorial agropecuaria. <https://n9.cl/875jy>
- MinAgricultura. (2020). Cadena de Aguacate. Indicadores e Instrumentos. Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://n9.cl/teh0r>
- Martínez, E. (2002). La multifuncionalidad del mundo rural. ICE. *Revista de Economía*, n.º 803. <https://n9.cl/ucbi3>
- Massiris, A. (2017). Lineamientos para la implementación de la estrategia de ordenamiento territorial agropecuario en los planes de ordenamiento territorial municipales. Bogotá: UPRA.
- Massiris, Á. (2018). Gestión del territorio para usos agropecuarios. Bases para la formulación de política pública. Bogotá: UPRA. <https://n9.cl/g1k3r>
- Maya, N. (2020). Reconfiguración de órdenes locales en la transición. El caso de Anorí (Antioquia) con las FARC-EP/FARC (2016-2019). [Trabajo de grado de maestría] Instituto de Estudios Políticos-Universidad de Antioquia. <https://n9.cl/rhvie>
- Mayo Clinic. (18 Sep 2024). Vitamina B. Fundación Mayo para la Educación y la Investigación Médicas. <https://n9.cl/y81gd>
- McGoodwin, J. (2002). Características culturales de las comunidades pesqueras en pequeña escala. En: *Comprender las culturas de las comunidades pesquera. Clave para la ordenación pesquera y seguridad alimentaria*. FAO. <https://n9.cl/4tnjp>
- Mejía, J. (2010). Política para la gestión, protección y salvaguardia del patrimonio cultural. Compendio de políticas culturales. En: *Compendio de políticas culturales*, pp. 225-248. <https://n9.cl/ud43s>
- MinCultura. (2012). Política para el conocimiento, salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura de Colombia. <https://n9.cl/nmwst7>
- MinIgualdad. (2023). Documento técnico: *Programa Hambre Cero*. <https://n9.cl/e8x7d>
- MinIgualdad. (29 Abr 2024). D 531. Por el cual se reglamentan las Zonas de Recuperación Nutricional dentro de ecosistemas estratégicos para la soberanía alimentaria (ZRN), establecidas en el artículo 214 de la Ley 2294 de 2023. <https://n9.cl/zhp7d>
- MinIgualdad. (2024). D 684. Por el cual se reglamenta el Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación (SNGPDA), el Programa Hambre Cero, el Sistema Nacional de Seguimiento y Monitoreo para la Superación del Hambre y la



- Malnutrición (SNSMSHM) y el Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición ODAN y se transforma la Comisión intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN). <https://n9.cl/uui7s>
- MinVivienda. (24 Sep 2023). Plan de Ordenación y Manejo de la Cuenca Hidrográfica. <https://n9.cl/yo2i6>
- MinSalud. (14 Jun 2016). Resolución 2465. Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años, adultos de 18 a 64 años y gestantes adultas y otras disposiciones. <https://n9.cl/aunov>
- Observatorio del Derecho a la Alimentación de España. (Sin Fecha). Sistemas alimentarios sostenibles y cumplimiento del derecho humano a la alimentación. <https://n9.cl/36r5t>
- OMS. (2017). *Metas mundiales de nutrición 2025. Documento normativo sobre anemia*. <https://n9.cl/i4y2sv>
- OMS/FAO. (2003). *Dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*. Serie de Informes Técnicos. <https://n9.cl/k9xe65>
- OPS. (2016). Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. <https://n9.cl/x44cs1>
- OPS. (s.f.). Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud. <https://n9.cl/iiq26>
- OPS, OMS, FAO. (2018). *Sistemas alimentarios sostenibles para una alimentación saludable*. <https://n9.cl/zqbves>
- Ordoñez, C. (1984). *Gran libro de la cocina colombiana*. Instituto Colombiano de Cultura y Círculo de Lectores.
- Ortiz, S. (2023). *Necesidades alimentarias de la población colombiana: Análisis desde la perspectiva de alimentación real con enfoque territorial [Tesis de maestría]*. Medellín, Colombia.: Universidad de Antioquia; 2023.
- Ortiz, S., et. al. (2021). Los activos intangibles de la agricultura familiar en los sistemas agroalimentarios: marco conceptual y consideraciones metodológicas. FAO. <https://n9.cl/nm70cu>
- Palacios, R., Guerrero, R., y Anta, F. (2005). *La cultura del olivo: ecología, economía, sociedad*. Jaén: Universidad de Jaén. <https://n9.cl/e79fu4>
- Pérez, R. (2008). *Hacia una valoración patrimonial de la agricultura*. *Scripta Nova: Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*. <https://n9.cl/zqe0g>
- Pérez, S. y Blánquez, P. (2013). *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid. <https://n9.cl/vjows>
- Pirachicán, E. (2015). *Autonomía alimentaria en sistemas agrícolas ecológicos y convencionales en Anolaima (Cundinamarca)*. [Trabajo de grado de maestría]. Universidad Nacional de Colombia. <https://n9.cl/jjdpr>
- PNUD. (1998). *Informe sobre desarrollo humano*. <https://n9.cl/ipp4m>

- Rasolofoson, R., Ricketts, T., Jacob, A., Johnson, K., Pappinen A. y Fisher, B. (2020). Forest conservation: a potential nutrition-sensitive intervention in low-and middle-income countries. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 4, 20. <https://n9.cl/mzkdm>
- Red Mundial por el Derecho a la Alimentación y a la Nutrición. (2015). Las Directrices voluntarias en apoyo de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada en el contexto de la seguridad alimentaria nacional. Nota informativa. <https://n9.cl/wzgut>
- Reyes, V. et al. (2008). Ethnobotanical knowledge and crop diversity in swidden fields. *Hum. Ecol.* 36, 569-580. <https://n9.cl/4f93i>
- Rincón, A., Lara, D., Pérez, M. y Rojas, J. (2016). Aproximación a los conflictos por los recursos naturales. En: Gómez, M.F., Moreno, L.A., Andrade, G.I. y Rueda, C. (Eds). Biodiversidad 2015. Estado y Tendencias de la Biodiversidad Continental de Colombia. Instituto Alexander von Humboldt. Bogotá D. C. <https://n9.cl/ru2b7y>
- Saade, M. (2020). Conceptualización del campesinado en Colombia: Documento técnico para su definición, caracterización y medición. ICANH. <https://n9.cl/sfot0o>
- Sánchez, G. (2020). Recetas tradicionales con sabor colombiano. *Boletín cultural y bibliográfico*, 54(98), 72-100. <https://n9.cl/o7v4h8>
- Sevilla, E. y González, M. (1993). Ecología, campesinado e historia. Madrid: La Piqueta. <https://n9.cl/pjfce8>
- Stratigaki, M. (1988). Agricultural modernisation and gender division of labour. The case of Heraklion, Greece. *Sociologia Ruralis* 28(4), 248-262. <https://n9.cl/6te4k>
- Symes, D. (1991). Changing gender roles in productivism and post-productivist capitalist agriculture. *Journal of Rural Studies*, 7, pp. 85-90. <https://n9.cl/ew2cu>
- Thompson, B. y Amoroso, L. (2011). FAO's approach to nutrition-sensitive agricultural development. Rome and Geneva: FAO. <https://n9.cl/1oxo0y>
- Troncoso, C., Monsalve, C. y Alarcón, M. (2022). Ambientes alimentarios y su rol en la seguridad alimentaria y la malnutrición por exceso. *MediSur*, 20(6), pp. 1200-1210. <https://n9.cl/j69n6>
- UNESCO. (2011). Paisaje cultural cafetero: cultivar el desarrollo territorial mediante el patrimonio. <https://n9.cl/csoxrg>
- ONU. (1992). Declaración de Río sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo. <https://n9.cl/md6h>
- UNSCN. (s.f). *La sensibilidad nutricional de políticas agrícolas y alimentarias. Sinopsis de estudios de caso de ocho países*. Comité Permanente de Nutrición del Sistema de las Naciones Unidas (UNSCN). <https://n9.cl/w6msou>
- UPRA. (2020). *Zonificación de aptitud para el cultivo comercial de aguacate*. <https://n9.cl/zkxij>
- UPRA. (2024). Evaluaciones agropecuarias municipales (EVA). <https://n9.cl/1fo4q>
- UPRA. (2024a). Identificación de las APPA en la región sur de La Guajira, en los municipios de La Jagua.



- UPRA. (29 Oct 2024b). La FAO apadrina la consolidación del primer SIPAM en Colombia. UPRA: <https://n9.cl/at5dp>
- UPRA. (2024c). Caracterización y tipologías de Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria con enfoque agrobiocultural. Recomendaciones de política. <https://n9.cl/tz7wk>
- USAID. (2012). Nutrition-sensitive agriculture trainer. Manual for agriculture development agents. United States Agency for International Development. <https://n9.cl/5t51t>
- Vinceti, B., Eyzaguirre, P. y Johns, T. (2008). The nutritional role of forest plant foods for rural communities. *Human health and forests: a global overview of issues practice and policy*. London, UK: pp. 63-96. Earthscan. <https://n9.cl/tr6hvp>
- Whatmore, S. (1995). Global Agro-food Complexes and the Refashioning of Rural Europe. En *Globalization, Institutions and Regional Development in Europe*. Oxford University Press.
- Ziegler, J. ((7 de febrero de 2001). El derecho a la alimentación. Informe preparado por el Sr. Jean Ziegler, Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, de conformidad con la resolución 2000/10 de la Comisión de Derechos Humanos. E/CN.4/2001/53, Naciones Unidas, Comisión de Derechos Humanos. <https://n9.cl/ybztty>



UPRA

