

# LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

**FANNY CECILIA PÉREZ TOBÓN**

Trabajo de grado para optar el título de Magister en salud colectiva

Asesores JAVIER ROSIQUE GRACIA, PHD Departamento de Antropología  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas Universidad de Antioquia GLORIA M

ALCARAZ LÓPEZ, PhD Departamento de Formación Profesional Facultad de  
Enfermería Universidad de Antioquia

**UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA**

FACULTAD DE ENFERMERÍA

Departamento de Extensión y Posgrados

**MEDELLÍN 2004**



# Tabla de contenidos

AGRADECIMIENTOS .	1
RESUMEN .	3
INTRODUCCIÓN .	7
<b>1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL<sup>1</sup> .</b>	9
1.1 LOCALIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO . .	9
1.2 DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO .	13
1.2. 1 Comunidades negras .	13
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .	16
1.4 OBJETIVOS .	20
1.4.1 Objetivo general .	20
1.4.2 Objetivos específicos . .	20
1.5 REFERENTE CONCEPTUAL .	20
1.5.1 Estado nutricional en la población . .	20
1.6 SISTEMA ALIMENTARIO .	24
1.6.1 Perspectivas teóricas en el estudio de la alimentación .	24
1.7 DISEÑO METODOLOGICO .	29
1.7.1 Tipo de estudio . .	29
1.7.2 Enfoque cuantitativo .	29
1.7.3 Procesamiento y análisis de los datos cuantitativos .	30
1.7.4 Indicadores nutricionales .	31
1.8 ENFOQUE CUALITATIVO . .	33
1.8.1 Población y muestra . .	34
1.8.2 Técnicas e instrumentos de recolección de información . .	35

<sup>1</sup> Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones de los municipios de Acandí y Unguía, perteneciente al grupo Medio Ambiente y Sociedad, de modalidad categoría C promisorio Colciencias , por un periodo de 12 meses, cuya financiación esta dada por la Université Libre de Brúcelas ( ULB). La Universidad del Pías Vasco (UPV\_EHU), la Universidad de Antioquia y CODI.

1.8.3 Procesamiento y análisis de los datos cualitativos .	37
1.8.4 Validación en la investigación cualitativa .	38
<b>Capitulo 2. LA HISTORIA DE ACANDÍ CONTADA POR LOS HIJOS Y NIETOS DE SUS FUNDADORES .</b>	41
2.1 HISTORIA DE ACANDÍ .	42
2.2. DEMOGRAFIA . .	47
<b>CAPITULO 3 .</b>	55
3.1 ESTADO NUTRICIONAL .	55
3.2 NIÑOS MENORES DE 10 AÑOS . .	55
3.2.1 Niños de 0 a 5 años .	56
3.2.2 Niños de 6 a 9 años .	59
3.3 DIAGNÓSTICO DEL RIESGO NUTRICIONAL .	61
3.3.1 Riesgo de desnutrición global .	61
3.3.2 Riesgo de desnutrición crónica .	63
3.3.3 Riesgo de desnutrición aguda .	65
3.4 ADOLESCENTES . .	67
3.5 ADULTOS DE 20 A 39 AÑOS .	72
3.6 ADULTOS DE 40 A 60 AÑOS .	76
3.7 ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS . .	80
<b>CAPITULO 4 . .</b>	87
4.1 SISTEMA ALIMENTARIO .	87
4.2 MIRANDO HACIA ATRÁS . .	87
4.3 SISTEMA ALIMENTARIO DE LA POBLACIÓN CON 60 A 40 AÑOS (COHORTE NACIDA ENTRE 1943 Y 1963) .	92
4.4 SISTEMA ALIMENTARIO EN LA POBLACIÓN DE 39 A 20 AÑOS (COHORTE NACIDA ENTRE 1962 Y 1983) .	94
4.5 SISTEMA ALIMENTARIO EN LA POBLACIÓN MENOR DE 20 AÑOS (COHORTE DE 1983 A LA ACTUALIDAD) . .	96
4.6 PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN . .	103
4.6.1 Alimentación Infantil .	103
4.6.2 Embarazo y Parto .	104

4.7 CELEBRACIONES Y FIESTAS ESPECIALES .	105
4.8 CAMBIOS Y PERMANENCIAS EN EL SISTEMA ALIMENTARIO . .	106
CONCLUSIONES . .	109



## AGRADECIMIENTOS

Mis asesores, a la Universidad del País Vasco (UPV-EHU), a la Université Libre de Brussels (ULB), a la Universidad de Antioquia, a el CODI, a mi familia especialmente a Luis, a mi equipo de trabajo especialmente a Diego Jaramillo (el Indio), a mis profesores y a la población acandilera especialmente al Dr. Andrés Altamiranda, sin quienes no hubiera sido posible este trabajo



## RESUMEN

Al hacer la una revisión bibliográfica y no encontrar estadísticas del estado nutricional o desnutrición en la población del municipio de Acandí donde se desarrollo el proyecto de seguridad nutricional y alimentaría, una de las preocupaciones que surgen es cual será el estado nutricional de la población de la zona, que ha estado sometida a la influencia de múltiples factores de orden social como lo son: el conflicto armado, el desempleo, los desplazamientos y emplazamientos, el olvido gubernamental, para poder proponer o emprender acciones que conduzcan a mejorar su calidad de vida.

Al revisar la bibliografía disponible se encontró en la encuesta nacional de salud de profamilia (ENDS) 2000 para Antioquia 7.6%, región del atlántico 7.4% y a nivel nacional un 6,7% de riesgo de desnutrición global ( $z < -2$ ) para niños y niñas menores de 5 años, pero para el choco concretamente no se encontraron datos, por otro lado en los reportes del programa de crecimiento y desarrollo del departamento de Antioquia (1996), se encontró que para Antioquia los datos fueron 19.9%, se hace referencia a estas zonas ya que Acandí es urabachocuano. En nuestro estudio la desnutrición global fue 6,8% en niños de 0 a 5 años y 13,9% en niñas de 0 a 5 años. 3,7% en niños de 6 a 9 años y en niñas de 6 a 9 años no se presentó (0,0%). En ambos sexos presentan una menor prevalencia de riesgo de desnutrición global moderada y severa para la edad y desde los 6 años en adelante. El riesgo disminuye considerablemente en las niñas al compararlas con los niños. Sin embargo, esta población se caracteriza por el elevado porcentaje de niños con riesgo leve (31,0 % en niños y 41,7 % en niñas de 0 a 5 años, y 22,2% en niños y 10,7% en niñas de 6 a 9 años). Si se tiene en cuenta los tres tipos de riesgo, el 47,6% de los niños y niñas de 0 a 5 años presentan algún tipo de desnutrición global. se puede decir que las niñas rurales de Acandí presentan mayor riesgo de desnutrición global que la media nacional mientras que los niños se encuentran en una situación similar a la de la media nacional.. Pero, la ENDS no consideró el riesgo de desnutrición leve ( $-1 \# z < -2$ ) en el cual se encuentra un porcentaje muy elevado de la población colombiana entre 0 y 5 años.

En cuanto al desnutrición crónica se encontró en el reporte del programa de crecimiento y desarrollo del departamento de Antioquia (1996), para uraba 25.7% y para Antioquia era de 25.6% y la ENDS para la costa atlántica 7.3% y para Antioquia 15.6% y el presente estudio mostró que el 27,6% de los niños y el 13,9% de las niñas menores de 5 años presentan desnutrición crónica ( $z < -2$ ) y el 11,1% de los niños y el 7,1% de las niñas de 6 a 9 años también se encuentran en la misma situación de riesgo moderado y severo. Por lo tanto se podría decir, que a partir de los 6 años mejora un poco el estado nutricional de los niños y niñas rurales en relación a la desnutrición crónica moderada y severa. Y que la desnutrición leve aumenta en los niños de 6 a 9 años respecto a los de 0 a 5 años pero no en las niñas (Tabla 3.12).

El reporte de la ENDS 2000 a nivel nacional muestra 13,5% de los niños y niñas menores de 5 años con desnutrición crónica ( $z < -2$ ), este valor corresponde a casi la mitad del observado en la población de niños del área rural de Acandí con la misma edad, aunque, pero es este valor es muy cercano al encontrado en las niñas del área rural Acandí (Tabla 3.11). Por tanto, los niños rurales de 0 a 5 años de este estudio muestran prevalencias muy superiores a la media nacional colombiana para la desnutrición crónica. Sin embargo, la desnutrición leve es un riesgo muy importante en la población del área rural de Acandí (20,7% en niños y 41,7% en niñas de 0 a 5 años, Tabla 3.11) y en muchas poblaciones colombianas (Urquijo, 2000). Los indicadores internacionales para comparar las condiciones de vida entre países se basan en los riesgos

moderados y leves (FAO, 2001), la situación alimentaria de muchos municipios de Colombia, como Acandí, queda mejor reflejada si se describen los riesgos leves. Los riesgos leves en nutrición pueden aumentar el compromiso o deterioro a lo largo de la vida, lo cual no es lo óptimo, cuando se disminuye la prevalencia de desnutrición leve en un país, lograr una mejor calidad de vida no es una meta inalcanzable.

La desnutrición aguda según la ENDS para la región del atlántico 0.9%, el programa de crecimiento y desarrollo de la gobernación de Antioquia muestra 18.9%, para Urabá, para Antioquia ni la ENDS, ni el programa de crecimiento y desarrollo del departamento mostraron datos de desnutrición aguda. En nuestro estudio en las tablas no observamos casos de desnutrición aguda moderada y severa ( $z < -2$ ), en los menores de 10 años. La ENDS (2000) a nivel nacional reporta menos de un 1% de niños con desnutrición aguda en menores de 5 años. En la población de la zona rural de Acandí, el riesgo nutricional más importante es la desnutrición aguda leve ( $z < -1$ ) que alcanza al 21,5% de los niños y niñas menores de 5 años (10,3% para niños y 30,6% en niñas) y sólo alcanza al 5,4% de los niños y niñas de 6 a 9 años. Los menores de 5 años de Acandí también hay mayor riesgo de exceso ponderal que los niños de ambos sexos de 6 a 9 años, lo cual indica que en la población menor de 5 años hay niños que tienen un limitado acceso a los alimentos como otros que poseen un acceso a alimentos de alto valor calóricos, como el plátano y arroz.

Lo anterior asociado a una multiplicidad de factores de tipo social como son los desplazamientos, el desempleo, los pocos ingresos familiares y las deficientes condiciones de salubridad, la privación psicoafectiva de los menores, ya que muchos de ellos no son cuidados por sus madres las cuales se ven obligadas a asumirse como cabezas de familia y así dejar el cuidado de sus hijos en otras personas, todo esto nos muestra lo que puede marcar la tendencia de la situación de nutrición del país.

En el grupo de edad, de 10 a 19 años, se hace más notoria la diferencia en la composición corporal característica de la adolescencia. Las mujeres de la zona rural de Acandí presentan un mayor acumulo de grasa que los varones, como argumentan Risco et al. (1970). el acumulo de grasa en la adolescencia y, en edad prepuberal, puede contribuir al desarrollo de la pubertad. Estos autores plantean la hipótesis de *grasa crítica* para el desarrollo de la pubertad (conocida también como *hipótesis de Frisch*): las niñas requieren por lo menos un 17% de peso en grasa para que se inicie la cascada hormonal y la ovulación. Visto de esta manera, los depósitos de grasa mayores en las niñas Acandíenses pueden contribuir al inicio de la pubertad más temprana respecto a varones. Con respecto al IMC y el espesor, mayor en mujeres que en hombres, de los 8 pliegues de grasa estudiados, el notable dimorfismo sexual que se presenta, podría estar relacionado con la vinculación de los adolescentes varones a la vida laboral que exige un gasto energético mayor y por ende reducción de tejidos grasos e IMC, como las mujeres que tienen mayor acceso al espacio de la cocina y por ende al consumo de alimentos, se ven favorecidas nutricionalmente.

El déficit de peso en los hombres puede repercutir al final del período de desarrollo en las condiciones biológicas del adulto. En los adolescentes de la zona rural de Acandí de ambos sexos presentan retraso en la edad de aparición del estirón estatural con respecto al NCHS y a la referencia de Frisancho (1990) para población afroamericana, según Rosique et al. (2004). Dicho retraso es mayor en los varones y también está relacionado con la reducción de las estaturas en edades adultas, en general. El retraso en la aparición del estirón estatural puede ser atribuido a factores nutricionales, socioeconómicos y psicosociales de los adolescentes.

En la población del presente estudio con edades entre 20 a 39 años, al hacer el análisis nutricional por su IMC, se encontró poca delgadez, tanto en hombres como en mujeres y una mayor prevalencia de un IMC adecuado. Aunque las mujeres en este rango de edades,

---

presentaban un mayor sobrepeso que los hombres. En este rango de edades los hombres están dedicados básicamente a las actividades de pesca o a las actividades agrícolas y ganaderas, mientras que las mujeres están dedicadas a las actividades de la casa y cuando realizan trabajos fuera del hogar incursionan un poco más en las actividades turísticas y trabajos con poco gasto energético.

A pesar de que la población de ambos sexos están por debajo de las referencias las mujeres tiene una mejor la adecuación que la de los hombres. los hombres tienden a ser más delgados, en cambio, las mujeres tienden a tener mayor cantidad de grasa lo que repercute en el peso corporal.

En la población con edades entre 40 y 60 años de ambos sexos se muestra una baja prevalencia de delgadez al igual que en el grupo de edad mayor de 60 años las mujeres tienen mayor riesgo de obesidad y de sufrir enfermedades crónicas como la diabetes e hipertensión arterial.

la talla y el IMC presentaron diferencias significativas debido a que las mujeres poseían una estatura inferior y un IMC superior a los varones. Esto puede interpretarse en función de el menor dimorfismo sexual para el peso en el adulto mayor. Además el test muestra que la distancia respecto a las referencias en estatura y peso en varones y mujeres no se diferencia estadísticamente.

El análisis del estado nutricional de las personas agrupadas en tres grupos de edad muestra que las mujeres, presentan un IMC por encima de la normalidad ( $> 25$ ) y los hombres por el contrario tienen un IMC en rangos de normalidad (18,5 a 24,9), por lo cual es de esperar un porcentaje menor hombres con riesgo cardiovascular y obesidad, que en mujeres. En ambos sexos, se observó una disminución en la talla con respecto a la edad, poco significativa. Las mujeres difieren en talla entre el grupo de 40-60 años y el de más de 60 por reducción de la talla con la edad. pero esto puede estar sesgado por ser una muestra muy pequeña, no podríamos afirmar que las condiciones ambientales la habrían influenciado, apoyamos la hipótesis de que estos promedios de talla están influenciados por el bajo numero de personas en este grupo de edad.

Quizás la alta disponibilidad de alimentos de origen energético como plátano, arroz, las bebidas azucaradas (comerciales), estén condicionando el aumento de grasa corporal que se observa principalmente en mujeres. Como se menciona anteriormente en las mujeres prima el sobre peso los cual pude estar asociado a la labor de los hombre en la agricultura y la pesca y en las mujeres en la cocina. En general se observa problema de malnutrición sea por déficit o exceso.

Después de hacer esta evaluación nutricional en al zona rural del municipio de Acandí, nos queda un gran interrogante como y que acciones se deben tomar para solucionar el problema de malnutrición de esta población y en especial la de los menores de 5 años.

Como es bien sabido en los últimos años se han hecho esfuerzos para mejorar las condiciones de nutrición y salud de la población colombiana, pero por los problemas de orden publico que afectan a todo el país y en especial al área rural, hacen que se formen cordones de pobreza que hacen mas difícil la solución de problemas como seria la generación de empleo, mejorar los servicios de salud, de saneamiento, la educación y la vivienda.



# INTRODUCCIÓN

El presente informe es el resultado obtenido en el marco de la investigación la cultura alimentaria del municipio de Acandí y su relación con el estado nutricional, la cual hace parte del proyecto “Seguridad Alimentaria y Nutricional en el municipio de Acandí” *CODI de mediana cuantía 2002*, adscrito a la Corporación Ambiental de la Universidad de Antioquia. La formulación del proyecto partió, en principio, de una preocupación que vinculaba aspectos como la cultura alimentaria y los hábitos alimentarios de los pobladores de la zona y la relación que estos podrían tener con su estado nutricional.

Desde el inicio del proyecto se establecieron algunos lineamientos teóricos y metodológicos que redefinieron el curso de los objetivos. Así mismo se delimitó el área de influencia del proyecto a algunas zonas del área rural del municipio de Acandí como fueron Capurganá, Sapzurro, San Miguel, San Francisco, Peñaloza y Caleta.

En el texto se abordaron temas tales como: Cultura alimentaria, hábitos alimentarios y estado nutricional. Se utilizaron fuentes secundarias teóricas, históricas y antropológicas, se trabajó con el método etnográfico, cuya principal herramienta es el trabajo de campo. Para este se llevaron a cabo distintas entrevistas abiertas y se recogió información adicional proporcionada por conversaciones informales y espontáneas en las comunidades; se realizaron registros escritos y de audio por el investigador que más tarde ayudaron en la construcción del texto.

La investigación se orientó a indagar sobre su historia y las tradiciones culturales y hábitos alimentarios de la zona. En el primer capítulo se plantea el marco conceptual referente al estado nutricional y la cultura alimentaria y el diseño metodológico de la

investigación. En el segundo capítulo, se hace un recorrido histórico regional, abordando algunos de los principales elementos que jugaron un papel en su configuración y poblamiento. En el tercero, se aborda la situación nutricional de los pobladores haciendo un análisis de los datos antropométricos recogidos durante el trabajo de campo. En el capítulo cuarto se describen algunos de los elementos tradicionales de su cultura y hábitos alimentarios que permanecen bien sea en la vivencia cotidiana de los pobladores o en su memoria y la relación que estos puedan tener con su estadio nutricional. Finalmente se presentan algunas conclusiones como producto del trabajo de campo y de la reflexión en torno a la información recogida y al análisis teórico.

# ***1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL***<sup>1</sup>

## **1.1 LOCALIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO**

El Darién-Caribe colombiano presenta una extraordinaria diversidad ecológica que ha posibilitado distintos modos de uso del ecosistema por las comunidades humanas asentadas en él. Se encuentran desde resguardos de poblaciones de vida tradicional a

<sup>1</sup>

Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones de

los municipios de Acandí y Unguía, perteneciente al grupo Medio Ambiente y Sociedad, de modalidad categoría C

promisorio Colciencias , por un periodo de 12 meses, cuya financiación esta dad por la Universitè Libre de Brúcelas (

ULB). La Universidad del Pías Vasco (UPV\_EHU), la Universidad de Antioquia y CODI.

poblaciones con grados muy variados de urbanización y estructura sociocultural<sup>2 3</sup>. Se localizan en el Darien Colombiano los municipios de Acandí, Unguía, Juradó y la parte del municipio de Riosucio al occidente del río al Atrato. En este estudio se toma el municipio de Acandí, el cual se ubica geográficamente al noroccidente del departamento del Chocó y en los límites con Panamá.

### **ACANDÍ**

El municipio de Acandí está ubicado en el extremo norte del Chocó, noroccidente de Colombia, a orillas del mar Caribe (mapa). Según el Instituto Geográfico Agustín Codazzi, Acandí tiene un área total de 86.900 ha, y el DANE reporta un área de 105.800ha. Fisiográficamente está conformado por un estrecho sector entre el cordón marino de la parte posterior del mar caribe, que lo separa de los valles intramontañosos, y el mar propiamente dicho, a lo largo del cual se conforman playas cortas y la larga playa de Playona. En los espacios libres dejadas por las áreas acantiladas predominan formaciones rocosas que están sometidas a erosión por el oleaje. Detrás de las pocas playas que existen, se

conforman pequeños humedales, que se conocen como “chungos”, también existen los “abanicos aluviales” de Capurganá y, en Playa Soledad se localiza la única zona de manglares de esta parte de la costa Caribe<sup>4</sup>.

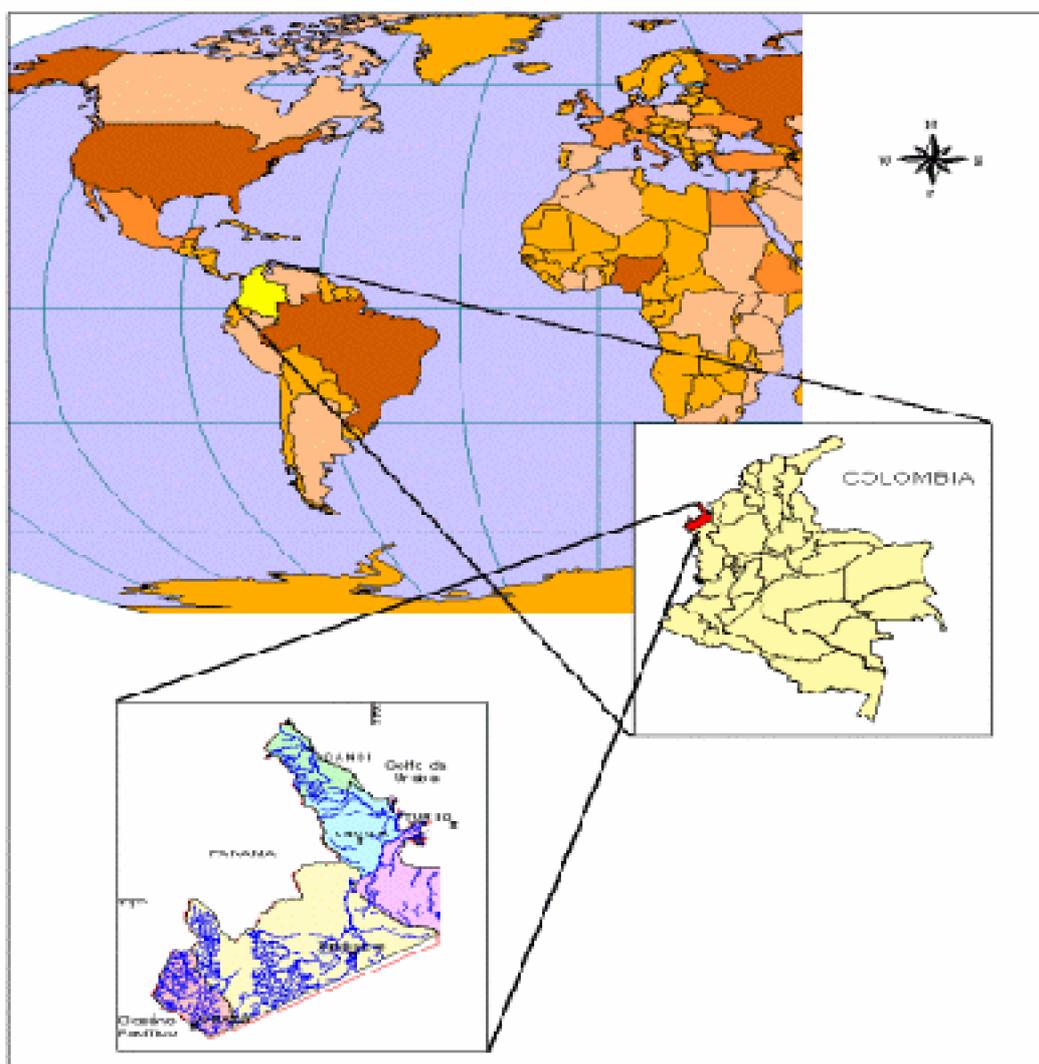
---

<sup>2</sup> de Granda, G.. Estudios sobre un área dialectal hispanoamericana de población negra. Las tierras bajas occidentales de Colombia. Bogotá: Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo; 1977.

<sup>3</sup> de Santa Teresa, F.S. Los indios Catíos y los indios Cunas. En Autores Antioqueños volumen 7. Medellín: Imprenta Departamental; 1959.

<sup>4</sup> Indiego. Diarios de viajeros Acandí Chocolumbia [sitio en internet] Viajeros.com Disponible en <http://www.viajeros.com> Acceso 16 de enero 2004.

**1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL** Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad



*Figura No.1*

El municipio de Acandí en su área rural esta conformado por veredas, caseríos y corregimientos como los siguientes:

**Tabla No.1**

**LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL**

<b>CORREGIMIENTOS</b>	<b>VEREDAS Y/O CASERIOS</b>
Cabecera	Batatilla, Campo Difícil, Cogollo, Corazón, Guatí y La Poma.
Caleta	Playona, Playeta, Furutungo y Goleta.
Capitán	El Brillante, El Muerto, Juancho, Los Girasoles, Dos Bocas, Astí, Acandí Seco Medio, Acandí Secó Abajo y Quebrada Arena.
Capurganá	El Cielo, El Aguacate y La Mora.
Peñaloza	Barracón, Brazo Seco, Campo Difícil, Chidíma Neca, Nequita, Neca Arriba, Pescadito, Reinaldo y Pescadito.
Rufino	Pino Roa, Barbua.
San Francisco	Triganá, Coquital, San Nicolás, Napú, La Loma del Cielo y Río Ciego.
San Miguel	El Perdido.
Santa Cruz de Chugandí	Aguas Blancas, La Joaquina, Chugandicito, El Besote, Tibirri Arriba, Tibirri Medio, Tibirre Abajo, Titiza Abajo, Titiza Arriba, Murales.
Sapzurro	

La presente investigación se enmarca en los corregimientos de: Capurganá, Sapzurro, Caleta, Peñaloza y San Miguel.

**CAPURGANÁ:** este corregimiento está ubicado a orillas del mar Caribe y cerca de Cabo Tiburón en los límites con Panamá. Capurganá ofrece un paisaje marino y terrestre maravilloso. Predominan los acantilados, las playas de gran blancura están cubiertas de material coralino, se encuentra manglares y abanicos aluviales. Dos ríos, el Capurganá y el río Planparejo al igual que dos quebradas “El Cielo” y “La Carolina”, vierten sus aguas al mar aumentando su caudal rápida y constantemente. En las montañas que rodean el pueblo se encuentran gran variedad de árboles como la Ceiba, el Carreto, el Aceituno, el Níspero y el Caracolí<sup>5</sup>

**SAPZURRO:** ubicado en una bahía poco profunda y de aguas cristalinas en los límites con Panamá, rodeada por una cadena montañosa poco elevada, sus playas son de color blanco brillante que refleja el sol y forma un contraste entre la selva, el mar y el cielo<sup>6</sup>

**CALETA, PEÑALOZA Y SAN MIGUEL:** ubicados en la cuenca del río Tolo; las características fisiográficas y geomorfológicas van desde el abanico aluvial del río Acandí

<sup>5</sup> Indiego. Diarios de viajeros Acandí Chocolumbia [sitio en internet] Viajeros.com Disponible en <http://www.viajeros.com> Acceso 16 de enero 2004.

<sup>6</sup> Indiego. Diarios de viajeros Acandí Chocolumbia [sitio en internet] Viajeros.com Disponible en <http://www.viajeros.com> Acceso 16 de enero 2004.

y el Tolo, terrazas aluviales medias en Caleta, hasta las montañas y estribaciones igeometamórficas de la serranía del Darién<sup>7</sup>.

El municipio de Acandí está conformado por bosque húmedo tropical, con temperatura media de 27°C y con una precipitación media anual de 2.926 mm<sup>3</sup> y una amplia diversidad en fauna y flora terrestre y marítima, por su belleza y exuberancia es de gran atractivo para el turista. La población cuenta con una despensa calórica representada en el plátano, el banano, el arroz, el coco y algunas frutas entre las cuales se destacan el noni, el carambolo y el limón. Cuenta con una amplia diversidad en fauna principalmente marina representada en el Pargo Rojo, los camarones, el Toyo, la Sierra y los langostinos, entre otros. De acuerdo con este panorama, la comunidad tiene fuentes proteicas y energéticas altas, sería de esperarse que su estado nutricional fuera el adecuado. Sin embargo no existen hasta la fecha estudios que den cuenta de su situación en materia de nutrición.

## **1.2 DESCRIPCIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETO DE ESTUDIO**

### **1.2. 1 Comunidades negras**

---

Las comunidades negras del Pacífico colombiano han desarrollado un complejo sistema de prácticas y representaciones del entorno que les ha posibilitado la apropiación del mismo. Ríos, esteros y bosques son algunos de los espacios más relevantes desde los cuales dichas comunidades han establecido un manejo y representación de su entorno. La apropiación de estos diferentes espacios implica, indudablemente, un sistema de saber culturalmente elaborado y se inscriben en un denso universo de representaciones colectivas: prácticas e imaginarios profundamente imbricados en un sistema simbólico históricamente constituido<sup>8</sup>.

Diversa ha sido la relación de apropiación de las selvas del Pacífico por parte de las comunidades negras, ya que, incluye prácticas como la cacería, la recolección y la siembra. Desde la introducción de los primeros esclavizados de origen o ascendencia africana, las selvas tropicales del Pacífico han sido recorridas en busca de la diversidad de su fauna como una alternativa en la obtención de proteínas y pieles: zainos, tatabros, conejos, pavas, paletones, en fin, un sinnúmero de animales, han sido objeto de las distintas prácticas de cacería. Las comunidades negras también han desarrollado

<sup>7</sup> Indiego. Diarios de viajeros Acandí Chocolumbia [sitio en internet] Viajeros.com Disponible en <http://www.viajeros.com> Acceso 16 de enero 2004.

<sup>8</sup> Cortes, H., Restrepo, E. Deforestación y degradación de los bosques en el territorio-región de las comunidades negras del pacífico colombiano. The NGO/IPO Underlying Causes Initiative at the Regional Workshop of Santiago, Chile on October 8 –10. World Rain Forest Movement. Montevideo. Uruguay; 1998

prácticas de recolección de los diversos productos animales y vegetales existentes en el bosque con propósitos mágico-medicinales, rituales y alimentarios, así como para obtener diversos insumos destinados a la fabricación de múltiples utensilios domésticos, de herramientas de trabajo y de sus viviendas<sup>9</sup>

De la misma manera, las poblaciones negras han practicado técnicas de siembra en el bosque húmedo tropical como la de tumba y pudre, que consiste en cortar una pequeña porción de la cobertura vegetal y dejarla descomponer como abono para establecer cultivos de maíz, frijol o plátanos combinados con frutales y árboles maderables. Una vez se cosecha se dejan los terrenos en descanso, permitiendo la regeneración del bosque. Además de estas prácticas destinadas al consumo familiar, las comunidades negras se han adentrado en los bosques en busca del mineral dorado, el oro, o con el propósito de extraer madera para vender estos productos en los mercados locales y, así, adquirir una serie de mercancías que requieren para la satisfacción de sus necesidades<sup>10</sup>.

Para estas comunidades, las diferentes prácticas económicas —cacería, recolección, siembra, pesca, minería y extracción forestal— no se presentan aisladas sino que configuran sistemas poliactivos, es decir, siempre se conjugan de las más variadas maneras posibilitando una apropiación diversa del entorno<sup>11</sup>. Esta poliactividad implica que ninguna práctica económica se instaura en términos absolutos, es decir, siempre se complementa en mayor o menor medida con otras. En estos sistemas poliactivos las actividades de pesca, se combinan con las de siembra, recolección, extracción forestal y cacería en aquellos lugares cercanos a las bocanas, esteros y playas. En la zona de los ríos la agricultura del maíz o del arroz puede conjugarse con los colinos de plátano, la minería, la extracción de maderas, la recolección en los montes y la cacería<sup>12</sup>.

Esta tendencia a la combinación de varias prácticas económicas les ha permitido a las comunidades negras del Pacífico colombiano la apropiación múltiple de diferentes espacios: el mar, la playa, el río, el estero, los diques, terrazas, ciénagas y selvas son, entre otros, objeto de las más variadas prácticas. En estas comunidades se pueden identificar diferentes "modelos de producción" según la predominancia de ciertas actividades económicas sobre otras, ordenando diversas estrategias productivas en

<sup>9</sup> Cortes, H., Restrepo, E. Deforestación y degradación de los bosques en el territorio-región de las comunidades negras del pacífico colombiano. The NGO/IPO Underlying Causes Initiative at the Regional Workshop of Santiago, Chile on October 8 –10. World Rain Forest Movement. Montevideo. Uruguay; 1998

<sup>10</sup> Cortes, H., Restrepo, E. Deforestación y degradación de los bosques en el territorio-región de las comunidades negras del pacífico colombiano. The NGO/IPO Underlying Causes Initiative at the Regional Workshop of Santiago, Chile on October 8 –10. World Rain Forest Movement. Montevideo. Uruguay; 1998

<sup>11</sup> Leesberg, J., Valencia, E. Los sistemas de producción en el medio Atrato Proyecto Diar-Codechocó. Quibdo; 1987.

<sup>12</sup> Cortes, H., Restrepo, E. Deforestación y degradación de los bosques en el territorio-región de las comunidades negras del pacífico colombiano. The NGO/IPO Underlying Causes Initiative at the Regional Workshop of Santiago, Chile on October 8 –10. World Rain Forest Movement. Montevideo. Uruguay; 1998

relación con variadas condiciones ambientales y de mercado. Podría decirse que los modelos de producción de estas comunidades son: el minero, el agrícola y el pesquero <sup>13</sup>

#### Comunidades chilapas

La población chilapa se refiere a la población mestiza, proveniente principalmente, del sur de Córdoba y el norte de Bolívar, región del mar caribe colombiano, localizada al noroccidente de Colombia. En la década del 60 comienzan su incursión al departamento del Chocó, específicamente se asientan en la región del Darién en las márgenes de los ríos Tanela, Cutí y Natí que estaban ocupados por negros e indígenas, y en Acandí, a partir de la colonización dirigida por el sacerdote claretiano Alcides Fernández se posibilitó la construcción de pueblos donde posteriormente se asentaron los "chilapos". En la década de los 70 y 80 se dió una nueva oleada migratoria de población proveniente del noroccidente de Colombia: de Córdoba, de la parte del sur de San Jorge, de Tierralta, de Valencia y de Montelíbano. Este grupo posee una cultura versátil, con un alto grado de mestizaje producto del cruce de indios, negros, mestizos y mulatos, con gran capacidad de adaptación al entorno y de diferenciación por los rasgos particulares que exhibe, que se reflejan en la vivienda, comida, en su nomadismo, y en el modo de vida asociado a la actividad ganadera. Es así como a partir de estas oleadas de campesinos procedentes de la costa atlántica de Colombia, se introduce en el Darién y especialmente en Unguía y Acandí, la ganadería como actividad económica principal, remplazando en parte la economía campesina tradicional de las comunidades negras e indígenas (etnias embera y Kuna) allí asentadas <sup>14</sup>

#### Comunidades Indígenas

En este largo período, los indígenas ocupantes del Darién, conocidos para el siglo XVIII como "darienenses", "tunacunas", "cunacunas" o simplemente cunas, configuraron una sociedad que les permitió tener un amplio dominio espacial y territorial, con un carácter autónomo, no reducidos, en donde tenía su organización social y religiosa, un idioma propio, una numerosa población con su vida política y económica por fuera del sistema político colonial, con un hábitat claramente definido en su medio geográfico, lo que indica un ordenamiento territorial y una formación espacial, a pesar de los ingentes esfuerzos y propósitos españoles por reducirlos. No obstante que para los españoles los Kuna ocupaban una "provincia", dentro de su delimitación administrativa, en realidad abarcaron más allá de los límites estipulados, y también superaron el sentido restringido de esa denominación, para constituir una verdadera nación, implícitamente reconocida por ello como "*Nación de indios gentiles*", es decir, paganos y no sujetos a evangelización, al igual que los indios guajiros <sup>15</sup>.

<sup>13</sup> Cortes, H., Restrepo, E. Deforestación y degradación de los bosques en el territorio-región de las comunidades negras del pacífico colombiano. The NGO/IPO Underlying Causes Initiative at the Regional Workshop of Santiago, Chile on October 8 –10. World Rain Forest Movement. Montevideo. Uruguay; 1998

<sup>14</sup> Maya Gallego, M. Fronteras culturales, territorialidades débiles y Región. [Tesis de grado] Medellín: Universidad de Antioquia. Facultad; 1998.

### 1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La desnutrición es un problema de salud que afecta a las colectividades, la OMS <sup>16</sup> reporta que cerca del 9% de los niños del mundo menores de 5 años padecen desnutrición aguda y tienen riesgo de morir o de afectarse el crecimiento y el desarrollo psicológico. La FAO <sup>17</sup> reporta que de 1997 a 2001 el número de personas desnutridas en el mundo aumentó a 18 millones, cifra que es alarmante.

En Colombia, la prevalencia de desnutrición, en los menores de 5 años, por los tres indicadores: desnutrición global (déficit de peso para la edad), desnutrición crónica (déficit de talla para la edad) y desnutrición aguda (déficit de peso para la talla actual) es la siguiente:

#### ESTADO NUTRICIONAL EN MENORES DE 5 AÑOS. COLOMBIA

Desnutrición	1977**	1986*	1995*	2000***
Crónica	59,4%	16,1%	15,0%	13,5%
Global	62,9%	10,1%	8,4%	6,7%
Aguda	33,8%	2,9%	1,4%	0,8%

18

19

20

Desde 1977 la situación nutricional en los niños menores de 5 años parece mejorar, es de anotar que a partir de esta fecha Colombia adopta el patrón de referencia de la NCHS <sup>21</sup> cuyo punto de corte para evaluar la normalidad son de  $\pm 2$  desviaciones

<sup>15</sup> Escobar, E.M. Evaluación Integral del Darién Colombiano. Fundación Natura, Universidad Nacional de Colombia ICN., Universidad de Antioquia Facultad de Ciencias Sociales y Humanas Macarthur Foundation. CD-ROM. 1999

<sup>16</sup> Ginebra Organización Mundial de la Salud. Medición del cambio del estado nutricional. referencias NCHS/OMS. Ginebra: OMS; 1999. pp: 65-105

<sup>17</sup> Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación. el estado de inseguridad alimentaria en el mundo, viale delle terme di caracalla [Sitio en internet] FAO. Disponible en <http://www.fao.org/docrep/006/j0083s/j0083s00.htm> . Acceso 18 de febrero 2004

<sup>18</sup> \*Profamilia, 1995

<sup>19</sup> \*\*PAN, 1977

<sup>20</sup> \*\*\*Profamilia 2000

## 1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad

---

estándar. Téngase en cuenta que la amplitud de este rango de normalidad ( $\pm 2$  DE) enmascara la población con desnutrición leve, tomándolos como bien nutridos; si tomáramos el punto de corte para la normalidad de  $\pm 1$  DE, la mejoría sería más baja de la registrada.

Según estas cifras, los niños colombianos tienen un peso armónico para sus estaturas, lo que significa que tienen un consumo de alimentos satisfactorios y finalmente, significa que para Colombia la desnutrición aguda no representa un problema serio de salud pública. Sin embargo, la Encuesta Nacional de Demografía y Salud de 2000 ENDS<sup>22</sup>, señala que el retardo en el crecimiento es un problema serio, porque su prevalencia aumenta rápidamente con la edad.

Al analizar el problema de la desnutrición por zonas geográficas del país, por departamento y por localidades se encuentra que, la ENDS<sup>23</sup>, reportan que 11% de los niños de la zona rural de Colombia presentan retardo en el crecimiento, (1 de cada 10 niños de la zona rural del país). Siendo las zonas costeras Pacífica (15,2%) y Atlántica (11,3%) y el área rural (4,1%), las que más insuficiencia ponderal presentan. No se encontraron datos sobre estado nutricional del departamento del Chocó y tampoco de Acandí, municipio objeto de nuestro estudio.

Puesto que el Chocó limita con Antioquia, su población tiene fuertes nexos sociales con la población antioqueña y los acandileros comparten la zona del Darién con la población turbeña de Antioquia, analizamos, entonces, el estado nutricional de los niños de Antioquia y de Turbo, con el objetivo de tener una aproximación, por lo menos, al panorama nutricional de la población infantil de Acandí.

Para Antioquia, el programa de crecimiento y desarrollo del departamento reportó (1996) 19,9% de desnutrición global y 25,6% de desnutrición crónica y no aparece la aguda (déficit de peso para la estatura actual), por su parte la ENDS<sup>24</sup> reportó para Antioquia, 15,6% de desnutrición crónica y 7,6% de desnutrición global para los niños menores de 5 años, mostrando índices más altos que los promedios nacionales. Según estas cifras los niños del departamento de Antioquia tienen un alto riesgo en su salud. Los reportes de la región de Urabá muestran (1996) que un 25,7% de los niños menores de 5 años, presentaron desnutrición crónica y 18,9% desnutrición aguda. Es de aclarar que esta evaluación corresponde a niños que asistieron al programa de crecimiento y desarrollo. Según estas cifras, una cuarta parte de los niños presentan retraso en estatura y una quinta parte de los niños presentan déficit de peso, situación que refleja un riesgo elevado para la salud de los niños y un problema serio de salud pública, el cual debe ser tenido en cuenta en la planeación de políticas, planes y programas de salud.

Analizando la situación nutricional en el municipio de Turbo, encontramos que los

<sup>21</sup> National Center for Health Statistics NCHS, U.S Department of Health and Human Resources. 1981. p.18-19 33-35

<sup>22</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía y Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia. 1995 p.146

<sup>23</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía y Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia. 1995 p.148

<sup>24</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía y Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia. 1995 p.149

datos corresponden a los reportados por el programa de crecimiento y desarrollo del hospital, en ellos se encuentra que, según las estadísticas del Hospital Francisco Valderrama de Turbo, entre los niños menores de 7 años que asistieron al Programa de Crecimiento y Desarrollo en 1999 (296 niños), un 25,67% presentó desnutrición crónica y 17,2% desnutrición aguda Berrio<sup>25</sup>. Según estos datos, la prevalencia de desnutrición crónica en Turbo es similar a la estimada en Antioquia, obtenida por el Programa de Crecimiento y Desarrollo del departamento en 1996. Por otra parte, en el estudio sobre desnutrición que se lleva a cabo en la Unidad Vida Infantil del hospital Francisco Valderrama de Turbo entre junio de 2001 y junio de 2004 se han recuperado 173 niños con desnutrición grave, tipo marasmo (emaciación de tejido muscular y adiposo) y tipo kwashiorkor (edema por desnutrición), significa esto que ingresan al hospital en promedio 5 niños por mes con desnutrición grave. Esta situación que es preocupante, puesto que no todos los niños desnutridos acuden al hospital, quiere decir entonces, que el número de niños con desnutrición grave puede ser más alarmante que esta cifra reportada<sup>26</sup>.

Nos preguntamos entonces, si la población que estamos estudiando corresponde al área rural del litoral Atlántico (uraba chocono), en la cual la prevalencia de desnutrición es tan alta y, si en el departamento de Antioquia y en la región de Urabá concretamente el riesgo de desnutrición es tan alarmante, ¿cuál será entonces el riesgo de desnutrición de los acandileros menores de 5 años?

Desde la Salud Colectiva el estado nutricional no se reduce exclusivamente al plano biológico, factores sociales, culturales, económicos y políticos también inciden de algún modo. Entre los factores que contribuyen a la salud y concretamente al crecimiento de los individuos tiene gran importancia la alimentación, vista no solamente como la acción de comer para satisfacción del hambre, sino como, un sistema alimentario que involucra las concepciones sobre los alimentos, formas de cultivo y de recolección, formas de preparación, de consumo, de relación del alimento con estados liminares etc.

Acandí es una zona de bosque húmedo tropical, por lo tanto, tiene algunas limitaciones para obtener de la tierra todos los alimentos y los nutrientes necesarios para cubrir los requerimientos nutricionales. Muchos alimentos proceden del interior del país y a su vez dependen de la capacidad de compra de los hogares Acandíleros.

El panorama nacional con respecto a la alimentación y nutrición muestra un problema que pone en riesgo la vida de la población colombiana. En Colombia “más del 50% de la población presenta bajos ingresos y de estos un 20% no alcanza a cubrir el 100% de las necesidades básicas de calorías y nutrientes”<sup>27</sup>. Se estima que la proporción de hogares en miseria en el área urbana con más de una necesidad básica insatisfecha es de 6% y en el área rural es de 31%. Con relación a los ingresos

---

<sup>25</sup> Berrio N y Granados N Diagnostico de la Situación Alimentaria y Nutricional del Municipio de Turbo y de la ESE Hospital Francisco Valderrama. Medellín: Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética; 2002.

<sup>26</sup> Grupo de investigación de desnutrición infantil del Husp, Coordinador: Doctor Jorge Bernal pediatra

<sup>27</sup> Colombia Plan Nacional de Alimentación y Nutrición Colombia 1996 – 2005. Presidencia de la República Ernesto Samper Pizano. Nueva gente Bogotá: Presidencia de la República; 1995. pagina 15 a 17

## 1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad

---

económicos y la posibilidad de gasto en las familias, el Departamento Nacional de Planeación informa que la proporción de personas con ingresos económicos por debajo de la línea de pobreza ha sido: 48,6% para 1978; 44% para 1988 y 46,4 para 1992. En el área rural la proporción ha sido de 70%, 68,2% y 70% para cada uno de estos años, respectivamente. Como factores contribuyentes a esta situación se encuentra la disminución de las actividades agrícolas, el descenso en empleo productivo y la baja cobertura de educación, entre otros<sup>28</sup> y se suma igualmente, el conflicto armado del cual se genera el desplazamiento o el emplazamiento, ambos impactan negativamente el estado nutricional y por ende la vida de las colectividades.

Si bien, uno de los factores más importantes que afecta el peso en los individuos corresponde a la oferta de alimentos, no se puede desconocer la importancia que tiene la cultura en la selección de alimentos. Fischler<sup>29</sup> Carrasco<sup>30</sup> y Contreras<sup>31</sup>, afirman que la aceptación y consumo de los alimentos está permeada por la cultura de cada colectivo, al respecto<sup>32</sup> expresa que “Generalmente, los individuos tienden a adoptar los hábitos alimentarios que practica el grupo social al que pertenecen y la unidad familiar juega un papel de la máxima importancia en el desarrollo de los hábitos alimentarios”. Acandí es un municipio con una gran diversidad cultural y económica y no cuenta con estudios que permitan comprender cómo se articulan o desarticulan las culturas de sus pobladores y la del bosque poliactivo o policultural en torno a la vida, a la salud de sus moradores y en torno al estado nutricional. Nos preguntamos, ¿cuáles son esas prácticas culturales en torno a la alimentación? ¿cuál es el sistema alimentario vigente?, ¿Qué préstamos culturales se han realizado entre la población indígena kuna, y población afrocolombiana, quienes comparten el territorio? ¿Cómo han influido los cambios económicos y los problemas de orden público en el sistema alimentario y, a su vez, cómo han influido estos cambios en el estado nutricional de la población rural de Acandí?

La presente investigación hace parte de un macroproyecto en el cual se estudia la seguridad alimentaria y nutricional de la población del municipio de Acandí. La seguridad alimentaria y nutricional tienen como base el estudio de por lo menos cinco aspectos: a) la disponibilidad de alimentos en el mercado local, b) la capacidad de los hogares de adquirir los alimentos, c) las condiciones sanitarias, d) el estado de salud y nutrición de

<sup>28</sup> Colombia Plan Nacional de Alimentación y Nutrición Colombia 1996 – 2005. Presidencia de la República Ernesto Samper Pizano. Nueva gente Bogotá: Presidencia de la República; 1995. página 15 a 17

<sup>29</sup> Fischler Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne, Communications Madrid : Edudema ; 1979 p.31.

<sup>30</sup> Carrasco S Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria. Bellaterra. Servei de Publicacions U.A.B. Barcelona; 1992 p.104

<sup>31</sup> Contreras. J. (Compilador) Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona: Universitat de Barcelona; 1995. p. 129.

<sup>32</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona: Universitat de Barcelona 1995. p131

los individuos y e) la cultura alimentaria Eide y Oshang <sup>33</sup>, Sin embargo, los estudios sobre seguridad alimentaria y nutricional han enfatizado más en los aspectos cuantitativos que en los cualitativos que subyacen en cada uno de sus áreas de estudio, así, se tienen pocos estudios en Colombia que desde los proyectos de seguridad alimentaria contemplen la indagación sobre el conocimiento de los sistemas alimentarios referidos estos a creencias, actitudes y prácticas sobre producción, recolección y preparación de alimentos y sus significados.

Por lo tanto, el presente estudio desea analizar el estado nutricional de la población rural de Acandí, el sistema alimentario y las posibles relaciones entre sistema alimentario y crecimiento físico de los acandilenses del área rural.

## **1.4 OBJETIVOS**

### **1.4.1 Objetivo general**

---

Analizar el estado nutricional de la población de la zona rural de Acandí y su cultura alimentaria, describiendo las posibles relaciones entre estado nutricional y sistema alimentario.

### **1.4.2 Objetivos específicos**

---

Analizar el estado nutricional de la población rural del municipio de Acandí mediante indicadores antropométricos.

Analizar los hábitos alimentarios actuales de la población del municipio de Acandí.

Caracterizar etnográficamente los sistemas tradicionales de alimentación de los pobladores de la zona rural del municipio de Acandí.

Describir las posibles relaciones entre estado nutricional y sistema alimentario.

## **1.5 REFERENTE CONCEPTUAL**

### **1.5.1 Estado nutricional en la población**

---

El estado nutricional de un individuo es el resultado del equilibrio o desequilibrio entre el

<sup>33</sup> Eide A, Oshang W.B. Food Security and the right to food in international law and development. Borrador. Norwegian Human Rights Institute. University of Oslo. Norway: 1992. p 1-45.

## 1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad

---

consumo de alimentos y el respectivo aprovechamiento de nutrientes para llenar los requerimientos del organismo, los cuales están relacionados con factores como: la edad, el sexo, la salud, la afectividad, la capacidad de compra, el manejo de alimentos en la familia.

Mientras que la nutrición es un proceso fisiológico e involuntario, la alimentación es un proceso voluntario y cultural<sup>34</sup> que puede evaluarse por encuestas de consumo de alimentos<sup>35 36</sup>. La evaluación del estado nutricional es más compleja<sup>37</sup> y suele requerir técnicas más o menos indirectas como la estima de las condiciones morfofisiológicas del sujeto por antropometría o pruebas de tipo bioquímico<sup>38 39</sup> y datos de la ingesta de nutrientes, kilocalorías consumidas, proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales Ortega<sup>40</sup>.

Los factores genéticos, junto con una serie de factores biológicos (sexo y edad), socioculturales, del comportamiento (actividad física) y hábitos alimentarios son determinantes del estado nutricional<sup>41</sup>. Las modificaciones de los ecosistemas humanos producidas por los procesos de industrialización-urbanización durante su modernización, han ido acompañadas de importantes e incluso rápidos cambios en la biología de las poblaciones<sup>42</sup>, algunos de tipo positivo, como el aumento de la estatura, y otros claramente negativos, como el incremento en la frecuencia de sobrepeso, hipertensión, diabetes y enfermedades coronarias<sup>43</sup>. En los años cincuenta se sugirió que no era sólo

<sup>34</sup> Marrodán MD, González M, Prado C Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones. Noesis. Madrid: Noesis; 1995. p 277.

<sup>35</sup> González MJ, J AM, M CJ, Aguilar MV, Martínez MC, Rico H, Meseger I. Evaluación de los hábitos alimentarios de la población universitaria de Alacalá de Henares. Nutrición Clínica 1995 15: 7-13

<sup>36</sup> Ortega RM, Requejo AM, Andrés P, Ortega A, Redondo R, López-Sobaler AM, et.al Tendencias de consumo de alimentos en niños en función de sus hábitos de desayuno. Nutrición Clínica 1995; 15: 31-38.

<sup>37</sup> Wolk A, Ljung H, Vessby B, Hunter D, Willet WC and the Study group of MRS SEWA, Effect of additional questions about fat on the validity of fat estimates from a food frequency questionnaire. Eur .J. Clin. Nutr 1998; 52: 186-192.

<sup>38</sup> Frisancho AR Anthropometric Standards for the Assesment of Growth and Nutritional Status. Michigan: The University of Michigan Press; 1984.

<sup>39</sup> Akenami FOT, Vaheeri A, Koskiriemi M, Kivivuori SM, Ekanem EE, Bolarin DM, Siimes M Severe malnutrition is associated with decreases levels of plasma transferrin receptor. Br J Nutr 1997; 77: 391-397

<sup>40</sup> Ortega RM, Requejo AM, Andrés P, Ortega A, Redondo R, López-Sobaler AM, Navia B, Quintas E, López-Bonilla E .Tendencias de consumo de alimentos en niños en función de sus hábitos de desayuno. Nutrición Clínica 1995; 15:31-38.

<sup>41</sup> Ginebra Organización Mundial de la Salud. El estado físico: uso e interpretación de la antropometría. Serie de Informes Técnicos, nº 854 Ginebra, Suiza:Organización Mundial de la Salud, OMS; 1995. p.12-28

<sup>42</sup> Bodzsár E, Susanne C Secular Growth Changes in Europe: Eötvös University Press, Budapest; 1998 p.381

la cantidad de grasa sino cómo estaba distribuida lo que podía condicionar la susceptibilidad ante ciertas enfermedades<sup>44</sup> Estudios recientes han demostrado que la determinación de los modelos o patrones de distribución de grasa posibilita la identificación de grupos de riesgo de enfermedades cardiovasculares<sup>45</sup>

Los indicadores bioantropológicos de interés nutricional son sensibles a las condiciones de vida y ayudan a caracterizar la respuesta biológica básica al modelo de nutrición de la población. La variación de dichos indicadores en función de las características ecológicas de la población permite evaluar el grado de adaptación de las poblaciones humanas al ambiente donde se encuentran y también permite realizar inferencias sobre el futuro de las mismas.

Durante los primeros 20 años de vida, los indicadores antropométricos se adaptan bien a la medición de las variaciones del crecimiento en peso y estatura, la proporcionalidad corporal y la acumulación de grasa celular subcutánea. El uso de estos indicadores generales para evaluar el estado nutricional se apoya en su capacidad de expresar la estrecha relación que existe entre la calidad de la nutrición que recibe el ser humano, su estado de salud física y psicoafectiva, y la posibilidad para desarrollar al máximo su potencial genético de crecimiento. Bajo esta óptica, se puede decir que estos indicadores son un “resumen biológico” de todos los factores que condicionan la ingestión y la digestión de alimentos, la absorción y la utilización biológica de los nutrientes<sup>46 47</sup>. En la edad adulta, estos indicadores sirven para predecir el riesgo de enfermar o morir por problemas asociados con la deficiencia o el exceso crónico de energía. La antropometría se adapta bien a los estudios de indicadores de seguridad nutricional en estudios de salud pública.

Hasta la adolescencia el peso para la edad, la estatura para la edad y el peso para la estatura son buenos indicadores antropométricos. En la adolescencia se puede complementar su uso con el cálculo del Índice de Masa Corporal (IMC) y del índice de proporcionalidad. En la edad adulta el IMC, la estima de la composición corporal y la adiposidad son también muy útiles. Los indicadores de distribución regional de grasa en adultos y adolescentes representan también un avance en la caracterización de la adiposidad.

<sup>43</sup> WHO-Experts Committee Measuring obesity. Classification and description of anthropometric data. Report on a WHO consultation on epidemiology of obesity. Copenhagen. 1978. p.309-368

<sup>44</sup> Vague J The degree of masculine differentiation of obesities: a factor determining predisposition to diabetes, atherosclerosis, gout and uric calculous disease. Am. J. Clin. Nutr 1956; 4: 20-34.

<sup>45</sup> Bouchard C Heredity and regional fat distribution during growth. In Human Growth: Basic and Clinical Aspects. Amsterdam: Elsevier; 1992.

<sup>46</sup> Panamá Ministerio de Economía y Finanzas. Dirección de Políticas Sociales. Estado nutricional de la niñez panameña menor de 5 años de edad. encuesta de niveles de vida. Panama: Ministerio de Economía y Finanzas pag 15-16

<sup>47</sup> Restrepo MT Estado nutricional y crecimiento físico. Medellín: Universidad de Antioquia; 2000. pp. 33-62, 79-87, 135-141, 299-302, 379-410

## 1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad

---

*Peso para la edad:* es el peso de un niño comparado con el que se espera para la edad y sexo según el valor de referencia. Cuando el valor observado en el niño es superior a la referencia se expresa como exceso, cuando es inferior a la referencia se dice que hay “desnutrición global”, ya que no permite diferenciar si el problema se ha originado sobre todo por un déficit de estatura o es un déficit de peso con estaturas aceptables <sup>48</sup> .

*Estatura para la edad:* compara la estatura del niño con la de referencia según edad y sexo. Este indicador resume la historia nutricional del menor y permite conocer la medida en que el medio adverso afecta los procesos de alimentación y nutrición. Es un indicador para medir retraso del crecimiento, que se conoce también como “desnutrición crónica” o “achicamiento”. El déficit de estatura para la edad se asocia con la presencia de períodos largos de agresión ambiental que comprometan la ingesta de alimentos, la digestión, la absorción o el aprovechamiento biológico de los nutrientes, y por tanto, presenta una relación directa con estratos socioeconómicos bajos, con el estado de salud deficiente y con la mala calidad de la vida afectiva <sup>49</sup> .

*Peso para la estatura:* es el peso del niño comparado con el que debe tener para su estatura según el valor de referencia. Cuando es superior al valor de referencia se expresa como sobrepeso; en cambio cuando es inferior se dice que hay “desnutrición aguda” o “delgadez”. El déficit de peso para la estatura se asocia con episodios cortos de agresión ambiental que comprometan bien sea la ingesta de alimentos o la digestión, la absorción o el aprovechamiento biológico de los nutrientes <sup>50</sup> .

Debido a las considerables diferencias que se presentan en el peso y la estatura durante la adolescencia, el comité de expertos en evaluación del estado nutricional de la OMS, recomienda complementar los valores de referencia de estatura para la edad del NCHS, con el índice de masa corporal (IMC) por edad, publicados por <sup>51</sup> para obtener una mejor idea de las desviaciones <sup>52</sup> .

*Índice de masa corporal (IMC):* se expresa en kilogramos por metrocuadrado ( $IMC = \text{masa corporal en kilogramos} / \text{estatura en metros cuadrados}$ ). Tiende a ser buen predictor de la obesidad por su fuerte asociación con la grasa corporal; sin embargo, no

<sup>48</sup> Restrepo MT Estado nutricional y crecimiento físico. Medellín: Universidad de Antioquia; 2000. pp. 33-62, 79-87, 135-141, 299-302, 379-410.

<sup>49</sup> Restrepo MT Estado nutricional y crecimiento físico. Medellín: Universidad de Antioquia; 2000. pp. 33-62, 79-87, 135-141, 299-302, 379-410.

<sup>50</sup> Restrepo MT Estado nutricional y crecimiento físico. Medellín: Universidad de Antioquia; 2000. pp. 33-62, 79-87, 135-141, 299-302, 379-410.

<sup>51</sup> Must, A., Dallal, G.E., Diet, W.H. Reference data for obesity: 85th. and 95th percentiles of body mass index  $wt/ht^2$  and triceps skinfold thickness. Am. J. Clin. Nutr 1991; 53: 839-46.

<sup>52</sup> de Onis, M., Habitch, J.P. Anthropometric reference data for international use: recomendations from world Health Organization Expert Committee. Am J. Clin Nutr 1996; 64(4 ): 650-658.

permite distinguir si el sobrepeso resulta de encontrar individuos con exceso de desarrollo musculoesquelético y con grasa corporal adecuada, o individuos delgados con grasa corporal excesiva; en consecuencia, es utilizarlo como indicador de exceso o deficiencia crónica de energía.

## **1.6 SISTEMA ALIMENTARIO**

La alimentación se puede definir como una acción voluntaria y consciente que consiste en proporcionar al cuerpo una serie de productos nutritivos que contenidos en los alimentos son necesarios para la nutrición. La nutrición por su parte se define como un proceso involuntario e inconsciente a través del cual los seres vivos toman y transforman los alimentos de las sustancias sólidas y líquidas que ingieren, para mantener la vida, crecer, facilitar el funcionamiento de los órganos y obtener energía <sup>53</sup>. En este apartado se analizarán las posiciones teóricas sobre la cultura alimentaria, los hábitos alimentarios y las diferentes conceptualizaciones sobre el sistema alimentario y para decidir sobre cuál teoría apoyar el estudio sobre alimentación en Acandí, área rural.

### **1.6.1 Perspectivas teóricas en el estudio de la alimentación**

---

El estudio sobre las perspectivas teóricas de la alimentación, se ha profundizado más en Estados Unidos y Europa, en Colombia son escasos los trabajos sobre conceptualización frente a los sistemas alimentarios, igualmente es escasa en nuestro medio la literatura referente a esta temática. Tomamos, por lo tanto, como punto de referencia Gracia M <sup>54</sup> Contreras. J. <sup>55</sup>, quienes hacen una profunda reflexión sobre la alimentación y los sistemas alimentarios.

Los investigadores han enfocado las teorías sobre los sistemas alimentarios de acuerdo con las perspectivas teóricas que orientaban su pensamiento, así pues, el estudio realizado por Gracia <sup>56</sup>, hace una revisión de las perspectivas teóricas sobre el estudio de la alimentación, desde la perspectivas materialista, funcionalista, estructuralista y el materialismo cultural. Desde la perspectiva funcionalista lideran los

<sup>53</sup> Marrodán MD, González M, Prado C Antropología de la Nutrición. Técnicas, métodos y aplicaciones. Noesis. Madrid: Noesis; 1995. p.277

<sup>54</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 1997. p.13-26

<sup>55</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona: Universitat de Barcelona; 1995. p.51-69

<sup>56</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 2002. pp.13-26

## 1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad

---

estudios sobre alimentación Audry Richards a partir de 1939 en Europa y Margaret Mead de EE.UU. a partir de 1971. Audry aborda el sistema alimentario como una funcionalidad, como una necesidad de alimentarse y una función social, la alimentación es un instrumento básico en la socialización del hombre. Este enfoque tiene pretensiones de objetividad y presenta problemas de finalismo y es ahistórica. Margaret Mead por su parte, aborda el estudio de la cultura alimentaría enfatizando en la necesidad de crear un lenguaje común y una metodología adecuada que permita trabajar conjuntamente a científicos biomédicos y sociales, centrados en las emociones que acompañan a la comida: costumbres alimentarias<sup>57</sup>.

Los estructuralistas como Lévi Strauss, al estudiar esta temática la enfocan desde la lingüística, creando incluso la palabra “gustemas” o unidades del gusto o “tenemas” o unidades de transformación significativas para una cultura. Desde la perspectiva teórica, este autor francés trabaja la culinaria utilizando triángulos similares a los triángulos usados por la lingüística para ubicar la pronunciación de las vocales y consonantes. De esta manera el autor coloca en los vértices del triángulo las relaciones que se dan entre lo crudo, lo cocido y lo podrido. Así lo cocido resulta de la transformación cultural de lo crudo y lo podrido es una transformación natural de lo cocido y lo crudo, mostrando una opción preeminente entre naturaleza y cultura. Lévi Strauss hace una aproximación en el estudio de la cocina y afirma “la cocina es una actividad universal presente en cualquier sociedad humana y está configurada por un sistema de trazos culinarios que contrastan y se relacionan entre sí”. Se deben establecer categorías culinarias para poder hacer un adecuado análisis<sup>58</sup>. A pesar de sus esfuerzos, las teorías de Strauss, enfrentan interrogantes, puesto que, en su estudio se observa oposición y diversas críticas, entre naturaleza y cultura, porque plantea la alimentación como un cúmulo de oposiciones binarias (crudo-cocido, por ejemplo) y además, confiere significados universales a la alimentación, desconociendo los contextos particulares. Al respecto señala<sup>59</sup>, que no se deben olvidar las posibles limitaciones de un enfoque que pasa por alto las diferencias internas de los rasgos generales, al resaltar la unidad de conductas de tribus, grupos o naciones específicas en el nivel cultural, podemos olvidar aspectos importantes de esa cultura que están relacionados con las diferencias sociales e individuales, además se excluyen ciertos procesos como son la relación entre consumo, producción y orden socioeconómico, lo cual pude hacer que no se consideren factores jerárquicos o regionales, biológicos, climáticos y otros factores extremos que actúan como restricciones sobre la acción social<sup>60</sup>.

<sup>57</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 2002. p18

<sup>58</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 2002. p.19

<sup>59</sup> Goody J Cooking, cuisine and classes: an Study in Comparative Sociology. Cambridge. Cambridge: University Press; 1995. p.33

<sup>60</sup> Goody J Cooking, cuisine and classes: an Study in Comparative Sociology. Cambridge. Cambridge: University Press; 1995. p.45

Por otra parte, la británica, Mery Douglas enfatiza en el carácter expresivo de la alimentación, plantea que los alimentos y en especial las comidas constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres que expresa la estructura social y simboliza las relaciones sociales, cuando se consumen alimentos en acontecimientos sociales organizados, que hablan del tiempo, y el lugar que los compone. A los estructuralistas se les critica por qué en su trabajo “priorizan el análisis de los elementos estructurales de la cocina y comida y otorgan excesiva autonomía a la explicación cultural por encima de las formas materiales de orden biológico, económico e histórico”. La sociología de la alimentación la centran en el análisis de los consumos alimentarios y de los gustos.

Para Douglass<sup>61</sup> y Sahlins<sup>62</sup> la persona primero “piensa” los alimentos y si son clasificados por su mente y por su código cultural los ingiere, las causas de los rechazos o preferencias alimentarias responden a una lógica cultural propia. La posición de estos estructuralistas es interesante. Sin embargo, el contexto económico, social y político de nuestro país y los mensajes transmitidos por lo medios de comunicación posiblemente nos saque del paradigma estructuralista, además, la situación de hambre física nos puede llevar a consumir alimentos no contemplados en nuestra cultura tradicional o a rescatar alimentos o preparaciones que habíamos dejado atrás<sup>63</sup>

Desde el materialismo, Harris, se contrapone al estructuralismo y expresa que: “si el alimento es bueno para comer, entonces es bueno para pensar”, es decir primero se satisface el hambre material y segundo la mente<sup>64</sup>. Harris dice que desde el materialismo es lo político lo que moldea el sistema alimentario, y que las preferencias y aversiones alimentarias, han de explicarse en términos materialistas (ecológicos, económicos, nutricionales) Gracia M<sup>65</sup>. Al analizar este autor desde la nutrición y la salud colectiva, se podría diferir de él, puesto que si el sistema alimentario comprende una característica social, en ella está implicado el quehacer cotidiano, las normas culturales y, por supuesto, lo económico y lo político, y que la concepción estructural adolece de los fenómenos del conflicto y poder en la comprensión de la cultura y en este caso de la cultura alimentaria<sup>66</sup>.<sup>67</sup> 1982, al contrario de Harris, señala que, la

<sup>61</sup> Douglass M Pureza y peligro, Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú, Madrid Siglo XXI; 1973.

<sup>62</sup> Sahlins m Culture and practical reason. Chicago. the University of Chicago Press; 1988 pag 23

<sup>63</sup> Es el caso de los indígenas embera, por razones de emplazamiento, tuvieron rescatar de su historia procedimientos antiguos para adquirir la sal en los saladeros y para obtener melaza para endulzar los alimentos a partir de banana madura (Alcaraz G. comunicación personal,2004) de donde viene la aclaracion?

<sup>64</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 2002 p.22

<sup>65</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 2002. p.22

<sup>66</sup> Goody J Cooking, cusine and classes: an Study in Comparative Sociology. Cambridge. Cambridge: University Press; 1995.

## 1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad

---

alimentación y sus variaciones sólo pueden comprenderse en articulación con el sistema sociocultural. La comprensión de los sistemas socioculturales deben contemplar una dimensión espacio-temporal y los contenidos socioculturales específicos Gracia.<sup>68</sup> resalta que la contextualización permite explicar por qué muchas cuestiones de los sistemas alimentarios sobrepasan las fronteras espaciales.

En las últimas décadas surgen estudios que aportan una nueva dimensión al abordaje y comprensión de los sistemas alimentarios Fischler<sup>69</sup>. afirma que el hombre es un ser omnívoro y tiene libertad de elección, pero, sin embargo, no todo lo que es comestible para el hombre es consumido por este, en muchas ocasiones, la selección de los alimentos se realiza de acuerdo con los diferentes recursos accesibles y comestibles, al gusto o sabor, con frecuencia se hace según las creencias relativas a la bondad o maldad atribuidas a tal o cual alimento, al status de los alimentos en el seno de los sistemas de organización y al funcionamiento de las sociedades humanas a través de la historia. Además se debe tener en cuenta la función que pueden desempeñar los alimentos en la identidad individual y grupal, a veces es más importante que la función de supervivencia. Para Contreras. J.<sup>70</sup> los comportamientos socioculturales son poderosos y complejos; las gramáticas culinarias, el establecimiento de categorías para determinados alimentos, las exclusiones y asociaciones entre unos y otros, la prescripción de prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa, y de la cocina, la hora y el número de comidas diarias, están codificados de una forma muy precisa, afirman una identidad alimentaria que determinan de una forma muy vigorosa la pertenencia culinaria a un territorio determinado. Las historias y las actitudes individuales relativas a la alimentación no pueden ser comprendidas en su totalidad si no se relacionan con las diferentes costumbres alimentarias y con las particularidades que les son propias Contreras J.<sup>71</sup>. Significa esto que, el estudio de los sistemas alimentarios debe hacerse desde una perspectiva teórica dialéctica que involucre la historia, los movimientos sociales, las estructuras económicas y políticas y la cultura propia de cada colectividad.

Los estudios en Colombia referentes a las perspectivas teóricas sobre alimentación y nutrición son escasos. En esta investigación no se pretendió producir una teoría, puesto que no era el objetivo. Se abordó la investigación en conexión con la historia de los pobladores de Acandí, el espacio y el contexto sociocultural de este grupo poblacional.

<sup>67</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 2002. p.25

<sup>68</sup> Gracia M. La transformación de la cultura alimentaria, cambios y permanencias. ministerio de educación y cultura. secretaria de estado de cultura. Barcelona: Centro de Publicaciones Secretaria General Técnica; 1997 pagina 25

<sup>69</sup> Fischler Omnivore. Paris. odile jacob. Barcelona: Anagrama; 1995.

<sup>70</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona: Univesitat de Barcelona; 1995. p57

<sup>71</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona: Univesitat de Barcelona 1995. p.63

Se tuvieron en cuenta los aspectos de carácter biológico (antropometría), tecnológico, económico, social, político así como también, las concepciones culturales y los símbolos y significados que gravitan al interior de este colectivo humano, para obtener de esta manera una visión integral que permita programar acciones de prevención de la desnutrición y de la morbilidad asociada a esta.

¿Qué se considera como sistema alimentario?

Se ha intentado delimitar las dimensiones socioculturales de la alimentación tratando de describirlas conceptualmente con diferentes definiciones entre las cuales se destacan: Sánchez Parga <sup>72</sup> desde un enfoque materialista, considera que el sistema alimentario es sobre todo un subconjunto del orden económico nacional, en el cual se ubica, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo Fischler <sup>73</sup> desde un enfoque estructuralista habla del sistema culinario en el que combina las relaciones existentes entre ingredientes y técnicas en la preparación de alimentos y las normas que condicionan la elección, la preparación y consumo asociados con las prácticas, creencias y representaciones que se reflejan en la cultura. Carrasco <sup>74</sup>, define el sistema alimentario como aquel modo de clasificación que da lugar a modelos que prescriben el comportamiento en un orden determinado del cual se tendría que identificar la lógica de la combinación y la sucesión, y también la variación del contenido, a la vez que asocia al comportamiento alimentario tanto las prácticas materiales como las simbólicas.

Khare <sup>75</sup>, define el sistema alimentario “como una réplica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo, a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural, que subraya el interés común por la seguridad y la supervivencia colectiva”. Añadimos a esta definición, que el sistema alimentario como un sistema de comunicación socio cultural, está moldeado por las cuestiones económicas, por el poder, el conflicto y los medios de comunicación. Es decir, los sistemas alimentarios corresponden a construcciones sociales y están en permanentes cambio según las variaciones del contexto. Desde esta conceptualización de sistema alimentario queremos indagar qué cambios y qué permanencias en el sistema alimentario se han dado en el cambiante contexto de Acandí, específicamente en el área rural.

---

<sup>72</sup> Sánchez Parga JL. El sistema alimentario en Ecuador En Ainsworth, G, et al. Carencia alimentaria una perspectiva antropológica. Barcelona: Serbal/UNESCO; 1988.

<sup>73</sup> Fischler Omnivore. Paris. odile jacob. Barcelona: Anagrama; 1995

<sup>74</sup> Carrasco S Antropología i alimentacion, una propuesta per a l'estudi de la cultura alimentaria. Bellaterra : Servei de Publicacions U.A.B ; 1992

<sup>75</sup> Khare. RS La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas en Gracia A G et, al: carencia alimentaria. una perspectiva antropológica. Barcelona: Serbal/UNESCO; 1982

## 1.7 DISEÑO METODOLOGICO

### 1.7.1 Tipo de estudio

---

Este estudio aborda un enfoque cuantitativo por medio del cual se realizó la valoración del estado nutricional de la población del municipio de Acandí y un enfoque cualitativo con el cual se busca interpretar y alcanzar una mayor comprensión de los sistemas alimentarios de los acandileros. La perspectiva con la cual se aborda el estudio cualitativo es la etnográfica, específicamente la etnografía focalizada<sup>76</sup>.

### 1.7.2 Enfoque cuantitativo

---

Se trata de un estudio descriptivo de corte transversal. Se estimó una muestra total representativa conformada por 327 hogares, distribuidos del siguiente modo: 66.1% en la cabecera municipal (Acandí) y 33.9% en el resto del municipio. en la presente investigación la muestra estuvo conformada por 386 personas del área rural del municipio de Acandí, correspondientes a 95 hogares, para está determinación se tuvo en cuenta las personas registrados en el censo del SISBEN y que tuvieran una permanencia en la zona por 5 años. La población estuvo distribuida de la siguiente manera:

Tabla No.2

GRUPO DE EDAD ( AÑOS)	NÚMERO
0 A 10	120
11 A 19	79
20 A 40	105
40 A 60	62
MAYORES DE 60	20
TOTAL	386

El trabajo de campo para obtener los datos nutricionales se realizó entre los meses de noviembre 2002 y marzo de 2003, la toma de las mediciones antropométricas fue hecha por 2 nutricionistas dietistas profesionales y 1 antropólogo. El proceso de capacitación consistió en la estandarización de los protocolos y técnicas de medidas en el control del error interobservador.

Debido a que el proyecto tuvo una duración de un año el estudio que se hizo fue descriptivo de corte transversal, las mediciones antropométricas fueron tomadas una sola vez a cada individuo. Se recogieron las siguientes variables:

<sup>76</sup> Boyle J.S. Sftyles of ethnographi Critical Issue in cualitative research J Morse 1993 Newbury Park, CA: Sage; 1993 p 159-165

*En los menores de 9 años:* peso, talla o longitud para los menores de 2 años, pliegues cutáneos (triceps, subescapular y brazo relajado). *Para los mayores de 10 años:* Peso, talla, pliegues cutáneos (biceps, triceps, subescapulas, supraespinal, ileocrestal, abdominal, muslo y pierna), circunferencias (cadera, cintura, brazo relajado y flexionado, pantorrilla, muslo, pierna), anchuras (fémur y humero). *Para las gestantes:* peso, talla, y *para los mayores de 65 años:* peso, talla, IMC.

Para la toma de estas medidas se utilizó equipo del Laboratorio de Antropometría (Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia), el cual reúne los criterios de calidad y sensibilidad definidos internacionalmente: para la talla un estadiómetro de pared, para el peso una balanza electrónica de 0,1 kg de sensibilidad, marca Detecto, para los pliegues cutáneos un lipòmetro tipo Lange o calibrador de pliegues cutáneos de 0,2 mm de sensibilidad, para las circunferencias una cinta métrica metálica flexible, para la impedancia bioeléctrica un plestismògrafo BIA-10, para las anchuras un Calibre pié de rey Sibber. Como variables no biológicas se obtuvieron sexo, edad en meses y la edad decimal de los individuos, que se calculó según la metodología de Weiner y Lourie<sup>77</sup> a partir de la fecha de nacimiento y la fecha de medición. Durante la recolección de los datos se realizó el control de calidad en cada una de las unidades de trabajo, los datos fueron registrados en un formulario que fue diseñado y validado en el Laboratorio de Antropometría. Para asegurar el cumplimiento de normas y procedimientos de la medición antropométrica, se elaboró un protocolo de capacitación basado en las técnicas estandarizadas<sup>78 79</sup> La capacitación de los evaluadores se realizó durante 8 días en el Laboratorio de Antropometría de la Escuela de Nutrición y Dietética e incluyó los aspectos generales de la investigación, las técnicas y procedimientos de cada medida, el control de errores y la práctica por parte de los antropometristas. Finalizada la capacitación se realizó una prueba piloto, en una vereda del municipio de Fredonia (Antioquia). La recogida de datos antropométricos se realizó en un local destinado para tal efecto en los centros de salud de cada localidad; en cada comunidad visitada se contó con la supervisión de los responsables locales.

### **1.7.3 Procesamiento y análisis de los datos cuantitativos**

---

Todas las variables cuantitativas y las variables cualitativas (previa codificación) fueron introducidas en una base de datos Excel. El fichero fue impreso en papel y cotejado con las fichas originales para detectar posibles errores de mecanografiado. Posteriormente se pasó la información del Excel a SPSS10.0 para realizar el análisis estadístico; se procedió al análisis descriptivo de las variables en función del sexo, edad y otras características biodemográficas, ecológicas y socioculturales, y se realizó un análisis de valores extremos y de "outliers". Para comparar con valores de referencia antropométrico,

<sup>77</sup> Weiner JS, Lourie JA Practical Human Biology. Academic. London: Press; 1981.

<sup>78</sup> Weiner JS, Lourie JA Practical Human Biology. Academic. London: Press; 1981.

<sup>79</sup> Lohman, T.G, Roche, A.F, Martorell, R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign: Human Kinetics Books; 1988 pp.1-55.

# 1. LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDI Y SU RELACION CON EL ESTADO NUTRICIONAL Este estudio se enmarca dentro del proyecto de investigación Seguridad

de composición corporal, se transformaron los valores individuales a puntajes Z (sds)  $z_i = \frac{x_i - m}{s}$ . Los test cuantitativos de comparación entre muestras se realizaron mediante el test de la t o el de la F (de una sola vía) o bien por el test de Kruskal-Wallis o la U de Mann – Whitney, cuando no hubo garantías de que pudieran funcionar los test paramétricos.

## 1.7.4 Indicadores nutricionales

a) *Indicadores de crecimiento general*: se utilizó el peso para la edad, el peso para la estatura, la estatura para la edad; los valores obtenidos en la población se han comparado con los valores de referencia del NCHS que han sido propuestos por la OMS para uso internacional y recomendaciones para los países en vías de desarrollo. La medida estadística más utilizada para la clasificación y diagnóstico nutricional es el puntaje Z con las siguientes categorías de clasificación<sup>80 81</sup>

Tabla No.3

Puntaje Z (*)	Peso para la edad	Estatura para la edad	Peso para la estatura
> 1	Exceso	Altos	Sobrepeso
Entre < +1 y $\geq$ -1	Adecuado	Adecuado	Adecuado
Entre < -1 y $\geq$ -2	RDN global leve	RDN crónica leve	RDN aguda leve
Entre < -2 y $\geq$ -3	RDN global moderada	RDN crónica moderada	RDN aguda moderada
< -3	RDN global severa	RDN crónica severa	RDN aguda severa

82

b) *Indicadores de exceso o deficiencia crónica de energía*: el exceso o deficiencia crónica de energía se ha evaluado a partir del IMC; los valores de referencia<sup>83</sup>, para este indicador en población adolescente se ha manejado mediante categorías de percentiles por edad y sexo, con el siguiente criterio de clasificación:

<sup>80</sup> Ginebra Organización Mundial de la Salud Medición del cambio del estado nutricional. Referencias NCHS/OMS. Ginebra: OMS; 1983. p: 65-105

<sup>81</sup> Restrepo MT Estado nutricional y crecimiento físico. Medellín: Universidad de Antioquia; 2000. pp.379-402

<sup>82</sup> (\*) Puntaje Z =  $\frac{(x_i - P50 \text{ de la referencia})}{s.d. \text{ de la referencia}}$ . Siendo el valor del sujeto en la variable estudiada y P50 y s.d. son, respectivamente, los valores de la mediana y desviación Standard de la referencia para el grupo de edad y sexo del sujeto estudiado. RDN = Riesgo de desnutrición.

<sup>83</sup> Must, A., Dallal, G.E., Diet, W.H. Reference data for obesity: 85th. and 95th percentiles of body mass index ( $\frac{wt}{ht^2}$ ) and triceps skinfold thickness. Am. J. Clin. Nutr 1991; 53: p.839-846

## LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

Índice de masa corporal	Clasificación
< Percentil 5	Muy bajo
≥ Percentil 5 < 15	Bajo
≥ Percentil 15 < 85	Adecuado
≥ Percentil 85 < 95	Alto
≥ percentil 95	muy alto

El IMC en adultos se ha evaluado bajo el concepto de peso saludable cuando el IMC se ubica entre 18.5 y 25 kg/m<sup>2</sup> y para la clasificación del déficit o exceso de peso se utilizó el sistema propuesto por la <sup>84</sup>. Se han obtenido también indicadores de reserva de proteína y energía en el brazo (áreas muscular y grasa del mismo).

### CLASIFICACION DEL IMC SEGÚN OMS 1995

RANGOS DE IMC	CLASIFICACION	GRADO DE DESNUTRICION
< 16.00	DELGADEZ GRADO III	DESNUTRICION SEVERA
16.00 – 16.99	DELGADEZ GRADO II	DESNUTRICION MODERADA
17.00 – 18.40	DELGADEZ GRADO I	DESNUTRICION LEVE
18.50 – 24.99	PESO ADECUADO	NORMALIDAD
25.00 – 29.99	SOBREPESO GRADO I	SOBREPESO
30.00 – 39.99	SOBREPESO GRADO II	OBESIDAD
> 40.00	SOBREPESO GRADO III	OBESIDAD MORBIDA

c) *Indicadores de composición corporal y adiposidad:* para adultos se estimó la composición por el método antropométrico a partir de la sumatoria de pliegues de grasa, utilizando las ecuaciones generalizadas para hombres y mujeres de Jackson, A.S., Pollock, M.L. <sup>85</sup> y la clasificación propuesta por dichos autores. Debido a las limitantes que se tienen para estimar la composición corporal durante el proceso de crecimiento, se utilizó el indicador de adiposidad, para niños y adolescentes, a partir de la ubicación centilar de la sumatoria de los pliegues de grasa subcutánea subescapular y tricipital, comparativamente con los valores de referencia del NCHS, según la siguiente clasificación <sup>86 87</sup>

<sup>84</sup> Ginebra Organización Mundial de la Salud. El estado físico: uso e interpretación de la antropometría. Serie de Informes Técnicos, n° 854 Ginebra, Suiza: Organización Mundial de la Salud, OMS; 1995.

<sup>85</sup> Jackson, A.S., Pollock, M.L. Generalized equations for predicting body density of men. Br. J. Nutr 1978; 497-504

<sup>86</sup> Johnson, C.L., Fulwood, R., Abraham, S., Bryner, J.D. Basic Data on Anthropometric Measurements and Angular Measurements of the Hip and Knee Joints for Selected Age Groups 1-74 Years of Age. NCHS, Serie 11. No. 219. USA: 1971-1975. 18-42.

<sup>87</sup> Restrepo MT Estado nutricional y crecimiento físico. Medellín: Universidad de Antioquia; 2000. pp. 379-402

<b>Sumatoria de pliegues de grasa</b>	<b>Clasificación</b>
< Percentil 5	Muy bajo
≥Percentil 5 <15	Bajo
≥ Percentil 15 < 85	Adecuado
≥ Percentil 85 < 95	Alto
≥ Percentil 95	muy alto

## 1.8 ENFOQUE CUALITATIVO

La metodología cualitativa busca comprender y aprender la realidad desde el punto de vista de los participantes y así generar teoría). Según Valles<sup>88</sup>, la metodología cualitativa tiene varias perspectivas, como la teoría fundada, la investigación acción participación, la fenomenología y la etnografía. La presente investigación trabaja con la perspectiva etnográfica. La etnografía pretende conocer la realidad vivida, las formas de pensamiento y conducta de una sociedad de acuerdo con sus propias normas. Según Morse, la etnografía es un método usado para describir un fenómeno asociado a un grupo cultural. Para Martínez<sup>89</sup>, “la etnografía etimológicamente significa la descripción del estilo de vida de un grupo de personas habituadas a vivir juntas”. La perspectiva etnográfica fue seleccionada puesto que posibilita describir grupos sociales y escenas culturales donde los sujetos construyen sus códigos de significados o valoraciones a través de procesos de interacción socio-cultural Taylor<sup>90</sup> Hammersley M<sup>91</sup>; Esto es relevante para el objetivo de esta investigación, puesto que buscamos comprender los sistemas alimentarios en la población rural de Acandí.

Boyle<sup>92</sup>, distingue dentro de la etnografía varios estilos, entre ellos el clásico o tradicional y el focalizado. El estilo clásico o tradicional, requiere de un trabajo de campo mayor de un año. En cambio en el estudio focalizado, que es aquel en el cual el etnógrafo investiga un solo aspecto de la cultura, el trabajo de campo puede corresponder a varias semanas pero con una observación participante intensiva. Teniendo en cuenta que esta

<sup>88</sup> Valles M Técnicas Cualitativas de Investigación Social. Reflexión Metodológica y Practica Profesional. Madrid: Síntesis, S.A.; 1997

<sup>89</sup> Martínez M. La investigación cualitativa etnográfica en educación: Manual teórico-práctico. Bogotá : Circulo de lectura alternativa; 1999. p169

<sup>90</sup> Taylor. S.J y Bogdan. R.Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados. Barcelona: Paidós; 1992.

<sup>91</sup> Hammersley M y Atkinson P.Etnografía. métodos de investigación. Barcelona: Paidós; 1994.

<sup>92</sup> Boyle J.S. Sftyles of ethnographi Critical Issue in cualitative research J Morse 1993 Newbury Park, CA: Sage; 1993 p 159-165

investigación se hizo en período de tiempo corto y que sólo se estudiaría la cultura alimentaria de una población (Acandí) se utilizó una etnografía focalizada.

### **1.8.1 Población y muestra**

---

La muestra para este estudio estuvo conformada por hombres y mujeres miembros de las familias de la zona rural del municipio de Acandí, que fueran nativos de la región y que hubieran vivido allí por un periodo largo de su vida, con edades comprendidas entre los 10 y 70 años, que no presentaran incapacidades mentales y que estuvieran en disposición de brindar información.

En la investigación cualitativa una muestra ideal es la que es capaz de captar la comprensión que tiene un grupo social de la temática que se estudia y de representar el colectivo en sus múltiples dimensiones. Se tuvo en cuenta los criterios básicos recomendados por Minayo<sup>93</sup> para seleccionar la muestra:

Definir claramente el grupo social relevante para entrevistar y observar.

No agotar el trabajo hasta tener delineado el cuadro empírico de la investigación.

Prever un proceso de inclusión progresiva de acuerdo con los descubrimientos en el campo y a su confrontación con la teoría.

Buscar todas las fuentes de datos posibles.

El muestreo se hizo con la técnica bola de nieve en el cual un entrevistado puede indicar que otra persona puede ser entrevistada según el objetivo de la investigación<sup>94</sup>. Para acceder a la información en Acandí, se identificaron los porteros tal como lo sugieren Taylor y Bogdan<sup>95</sup>, en este caso, los porteros fueron las personas responsables del hospital, centro de salud y escuelas. El acercamiento se realizó, en primera instancia, por comunicación escrita y seguidamente por reuniones con estas personas. En estos acercamientos se presentó la investigación a los porteros y se analizó, de esta manera se buscó asegurar la máxima probabilidad de obtener el acceso a los entrevistados. Para algunos autores en la investigación cualitativa una muestra de 20 a 50 entrevistas son suficientes para extraer los principales temas del estudio Taylor<sup>96 97</sup>. La finalización de la recolección de los datos se da cuando las entrevistas con las personas no producen

<sup>93</sup> Minayo, M O Desafío do conhecimento. Pesquisa qualitativa. Em saúde, Rio de Janeiro ;1999

<sup>94</sup> Taylor. S.J y Bogdan. R.Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados. Barcelona: Paidós; 1992.

<sup>95</sup> Taylor. S.J y Bogdan. R.Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados. Barcelona: Paidós; 1992.

<sup>96</sup> Taylor. S.J y Bogdan. R.Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados. Barcelona: Paidós; 1992.

<sup>97</sup> Notas de clase Seminario de metodología de la investigación, Universidad de Antioquia

ninguna información o comprensión auténticamente nueva <sup>98</sup>

### **1.8.2 Técnicas e instrumentos de recolección de información**

---

Para la recolección de estos datos se grabaron las entrevistas con los informantes, se llevo un diario de campo en el cual se anotó y describió los acontecimientos del día, ideas, confusiones y problemas que surgieron durante el proceso de recolección de los datos, tal como lo recomiendan Minayo <sup>99</sup>, Hammersley y Atkinson <sup>100</sup>, Bonilla <sup>101</sup>, entre otros. Para Bonilla y Rodríguez <sup>102</sup>, la importancia del diario de campo radica en que este se constituye en una fuente de información muy importante; alerta sobre posibles vacíos y deficiencias en los datos, este debe permitirle al investigador un monitoreo permanente del proceso de observación.

#### **Entrevista**

Dadas las condiciones de seguridad de los acandileros por el conflicto armado en su región, en la cual el entrevistado debe tener confianza ante quien está hablando y qué implicaciones puede tener frente a los diferentes grupos armados del lugar, la realización de las entrevistas no fue fácil. En este aspecto fue decisivo el papel de los porteros.

Para Ruiz J. <sup>103</sup> la entrevista “es la herramienta metodológica favorita del investigador cualitativo, es fundamentalmente una conversación en la que y durante la que, se ejecuta el arte de formular preguntas y escuchar respuestas”. Según Bonilla <sup>104</sup>; el objetivo de la entrevista en la investigación cualitativa, es conocer la perspectiva y el marco de referencia a partir del cual las personas organizan su entorno y orientan su comportamiento. Para Minayo <sup>105</sup> la entrevista se define como un instrumento necesario para la obtención de información en el desarrollo de una investigación, la cual sirve para orientar una conversación con el fin de buscar información; cada pregunta debe hacer parte del delineamiento de un objetivo y debe estar encaminada a dar forma al contenido; la entrevista debe permitir ampliar y profundizar el tema en estudio durante la conversación y contribuir a emerger visiones y juicios relevantes relacionados con los

<sup>98</sup> Glasser y Strauss C L. *Letriangle culinarie*, LÁrc 1965 ; 26 :19-29. En: Taylor, SJ y Bogdan R. *Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados*. Barcelona: Paidós; 1992.

<sup>99</sup> Minayo, M O *Desafío do conhecimento. Pesquisa qualitativa. Em saúde*, Rio de Janeiro: 1999 p.135

<sup>100</sup> Hammersley M y Atkinson P. *Etnografía. métodos de investigación*. Barcelona: Paidós; 1994. pag de la cita

<sup>101</sup> Bonilla E y Rodríguez P. *Más allá del dilema de los Métodos*. Bogotá: Norma; 1997. p.126

<sup>102</sup> Bonilla E y Rodríguez P. *Más allá del dilema de los Métodos*. Bogotá: Norma; 1997. p126

<sup>103</sup> Ruiz J, *Metodologia de la Investigacion Cualitativa*. 2ª edición. Universidad Deusto, 1999. (serie Ciencias Sociales)

<sup>104</sup> Bonilla E y Rodríguez P. *Más allá del dilema de los Métodos*. Bogotá: Norma; 1997. p.93

<sup>105</sup> Minayo, M O *Desafío do conhecimento. Pesquisa qualitativa. Em saúde*, Rio de Janeiro: 1999. p.58-158

datos que componen el objeto desde el punto de vista de los interlocutores.

De acuerdo con las diferentes escuelas teóricas y autores, existen varios tipos de entrevistas, para Valles<sup>106</sup>; hay entrevistas estandarizadas programadas, estandarizadas no programadas y no estandarizadas; Ruiz<sup>107</sup>, clasifica las entrevistas en: entrevistas estructuradas y entrevistas no estructuradas, siendo la estructurada la que pretende explicar mas que comprender, busca minimizar los errores, obtiene respuestas racionales pero no tiene en cuenta la dimensión emocional, en contraste la entrevista no estructurada busca mas comprender que explicar, trata de maximizar el significado, obtiene con frecuencia respuestas emocionales pasando por alto la racionalidad. La entrevista abierta, entrevista no direccionada y entrevista proyectiva, las resume en entrevista estructurada y no estructurada o semi-estructuradas.

Para la presente investigación programamos entrevistas semi-estructuradas, sin embargo, por la falta de experiencia las primeras entrevistas fueron prácticamente estructuradas. Fue necesario entonces, direccionar las siguientes entrevistas a semi estructuradas. Igualmente se realizaron en la ciudad de Medellín grupos focales con acandileros que tenían 6 meses o menos de haber llegado de Acandí o que viven allí y viajan frecuentemente a Medellín, debido a que el costo económico para nuevos desplazamientos al municipio de Acandí, no estaba contemplado por el proyecto de investigación en el cual se apoya el presente estudio.

Las entrevistas semi-estructuradas se hicieron en forma individual a miembros de la comunidad del municipio de Acandí. Y tuvo como objetivo obtener información sobre la cultura alimentaria de la población de Acandí, la guía de la entrevista estuvo orientada a indagar por las costumbres alimentarias de esta población. Se entrevistaron personas de ambos sexos y de diferentes grupos de edad. En total se tuvo información de 32 personas procurando un campo de conocimiento bastante amplio puesto que cada uno de acuerdo a su posición y edad tenía un conocimiento específico de los hábitos y costumbres alimentarias de la zona.

Se realizaron las siguientes entrevistas:

5 adolescentes.

5 mujeres gestantes.

10 adultos cabezas de familia que estuvieran encargados de la elaboración y adquisición de los alimentos.

5 adultos con edades entre 50 y 70 años de edad.

Se realizó un grupo focal con 8 miembros de la comunidad de Acandí.

Observación

La observación es otra de las técnicas utilizadas en la investigación cualitativa la cual se considera parte esencial del trabajo de campo. El objetivo de la observación según

---

<sup>106</sup> Valles M Técnicas Cualitativas de Investigación Social. Reflexión Metodológica y Practica Profesional. Madrid: Síntesis, S.A.; 1997 pag de la cita

<sup>107</sup> Ruiz J, Metodología de la Investigación Cualitativa. 2ª edición. Universidad Deusto, 1999. (serie Ciencias Sociales)

Malinowski<sup>108</sup>, es registrar y aprehender el punto de vista nativo, sus relaciones con la vida y su visión del mundo, en este caso el de los habitantes de Acandí. Para Bonilla y Rodríguez<sup>109</sup>, la observación en la investigación cualitativa constituye un instrumento adecuado para acceder al conocimiento cultural de los grupos, a partir del registro de las acciones de las personas en su ambiente cotidiano. Ander Egg<sup>110</sup> diferencia la observación en participante u observación activa y en no participante. La primera consiste en la real participación del observador en la vida de la comunidad o grupo a estudiar, y la observación no participante es la toma de contacto del observador con la comunidad o grupo a estudiar pero estando ajeno al mismo. De acuerdo con Bonilla y Rodríguez<sup>111</sup>, los registros observacionales son las notas de campo, grabaciones, fotos, objetos o cualquier instrumento que documente la situación social que se está investigando o estudiando, se aconseja elaborar de antemano guías de observación para delimitar el tiempo y las unidades a observar. Para Taylor y Bogdan<sup>112</sup>, la observación se complementa con las notas o diario de campo las cuales se deben realizar después de cada observación y contactos con los informantes; se debe anotar hasta las conversaciones telefónicas, incluir descripciones de personas, lugares, acontecimientos, acciones y conversaciones, etc., deben registrar todo lo que se recuerde de la observación.

En la presente investigación se ha utilizado observación participante en la zona rural de Acandí, en contactos con la población y los datos de estas observaciones se han registrado en el diario de campo, que fue llevado en un cuaderno o libreta destinado especialmente para esto.

### **1.8.3 Procesamiento y análisis de los datos cualitativos**

---

Minayo<sup>113</sup> expresa que el análisis del material de una investigación tiene tres objetivos que son: evitar la incertidumbre o poca certeza, el enriquecimiento de la lectura pasando de los datos espontáneos y seguros a la comprensión de los significados y la integración de verdades descubiertas, las cuales van desde la apariencia hasta hacer referencia a un cuadro de la realidad social. Según la autora el análisis es la alquimia para transformar datos brutos en finalidades descubiertas. Para Valles<sup>114</sup>, el análisis se inicia desde el comienzo del proyecto y atañe a una serie de procedimientos y técnicas con los

<sup>108</sup> Malinowski En: Minayo, M O Desafío do conhecimento. Pesquisa qualitativa. Em saúde, Rio de Janeiro: 1999

<sup>109</sup> Bonilla E y Rodríguez P. Más allá del dilema de los Métodos. Bogotá: Norma; 1997. p.150

<sup>110</sup> Ander Egg E Técnicas de Investigación social 20 ed. Buenos Aires: Humana; 1985.

<sup>111</sup> Bonilla E y Rodríguez P. Más allá del dilema de los Métodos. Bogotá: Norma; 1997. p.150

<sup>112</sup> Taylor. S.J y Bogdan. R.Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados. Barcelona: Paidós; 1992. p.51-99

<sup>113</sup> Minayo, M O Desafío do conhecimento. Pesquisa qualitativa. Em saúde, Rio de Janeiro: 1999 p.150

resultados obtenidos para llegar a una construcción. Este autor trabaja el análisis desde la inducción analítica donde desarrolla clasificaciones; analiza profundamente la evidencia negativa, produce hipótesis explicativas y continua el proceso hasta que se establece una relación universal.

Strauss <sup>115</sup> trabaja el método de comparación constante, el cual trata de generar una teoría a partir de datos recogidos en un contexto natural, es una forma de análisis cualitativo que tiene como procedimientos básicos la recolección de datos, la codificación y la reflexión analítica. Con la codificación se plantean las categorías y a través de las notas analíticas se unen observaciones, se plantean hipótesis y se generan nuevos datos, se deben construir y relacionar las categorías para elaborar la teoría. En esta investigación el análisis se hizo según lo propuesto por Taylor y Bogdan <sup>116</sup>, lectura cuidadosa y repetida de los datos obtenidos en el diario de campo, de las entrevistas, del grupo focal y de las observaciones; se buscaron temas que emergieron, se elaboraron hipótesis y se hizo revisión bibliográfica continuamente. Finalmente se realizó una codificación abierta y luego axial, con esta última se sacaron categorías las cuales se adhirieron a las categorías establecidas por la literatura en el campo alimentario y de sistemas de alimentación. Esto se hizo puesto que, en la etnografía el investigador puede generar nuevas categorías como lo hace la teoría fundamentada o, tomar como referencia las categorías ya existentes en el tema de estudio.

#### **1.8.4 Validación en la investigación cualitativa**

---

Hammersley y Atkinson <sup>117</sup>, afirman que la validación es la prueba crucial para los etnógrafos, porque es establecer una correspondencia entre la visión de las cosas desde los investigadores y sus actores. Para Bonilla y Rodríguez <sup>118</sup>, la validez hace referencia al grado de consistencia interna de los resultados y a la ausencia de contradicciones con resultados de otras investigaciones o estudios bien establecidos, la validez es una parte integral del proceso general de la investigación, por esta razón la revisión permanente y progresiva de los hallazgos y su interpretación favorece la confiabilidad de la información, es igualmente fundamental el hecho de que las personas que aportaron su conocimiento se reconozcan en el discurso elaborado por el investigador. En este sentido, se buscó que dos acandileros que nos aportaron con su conocimiento leyeran la investigación para saber si se reconocían en ella.

<sup>114</sup> Valles M Técnicas Cualitativas de Investigación Social. Reflexión Metodológica y Practica Profesional. Madrid: Síntesis, S.A.; 1997

<sup>115</sup> Strauss C.L. Letriangle culinarie, ILàrc 1965; 26:19-29

<sup>116</sup> Taylor. S.J y Bogdan. R.Introducción a los métodos cualitativos de investigación: la búsqueda de significados. Barcelona: Paidós; 1992

<sup>117</sup> Hammersley M y Atkinson P.Etnografía. métodos de investigación. Barcelona: Paidós; 1994.

<sup>118</sup> Bonilla E y Rodríguez P. Más allá del dilema de los Métodos. Bogotá: Norma; 1997. p.150





# Capítulo 2. LA HISTORIA DE ACANDÍ CONTADA POR LOS HIJOS Y NIETOS DE SUS FUNDADORES

## **INTRODUCCIÓN**

Este capítulo aborda la historia de Acandí contada al equipo de investigación por algunos pobladores de la zona: los hijos y nietos de los fundadores. Dicha historia nos permite construir los sistemas alimentarios, los cambios y permanencias y las relaciones con el contexto político, económico y cultural de los acandileros y los posibles impactos en el crecimiento demográfico de esta población. Tomamos como referencia el texto del padre Alcides Fernández Gómez: “Carabelas y Alcatraces”, quien consigna, casi que en el 80% de su libro, las historias contadas por los pobladores de este municipio. Este capítulo se apoya en el vídeo: “Urabà 2003, tortugas canà” y en la evaluación Integral del Darién colombiano, trabajo realizado por la Fundación Natura, Universidad Nacional de Colombia, Universidad de Antioquia (Facultad de Ciencias Sociales y Humanas), y la historia viva contada por los hijos de Acandí. En la historia oral recogida por el equipo de investigación se observó que por parte de los informantes existía un profundo agrado por recoger esta memoria, también orgullo por las proezas realizadas por sus progenitores, nostalgia por las aventuras pasadas y por los tiempos de paz que vivieron.

En la primera parte del capítulo recogemos estas historias, las cuales dan cuenta del paso del territorio de Acandí de manos de los indígenas kuna a manos de los inmigrantes

de la costa Atlántica, da cuenta también de los ires y venires en la economía del sector. La segunda parte del capítulo se centra en el estudio de la población desde la perspectiva demográfica.

## 2.1 HISTORIA DE ACANDÍ

Los territorios que conforman el Darién colombiano corresponden a los municipios de Acandí, Unguía, Juradó y la parte del municipio de ríosucio al occidente del río Atrato, es decir la parte noroccidental del departamento del Chocó y limítrofe con Panamá. La conformación de cada municipio es un referente fundamental para comprender la construcción social que los pobladores han hecho de su territorio, la manera como lo han poblado y se han apropiado de él. Unguía, por ejemplo, centra su historia en la producción del caucho; ríosucio se desarrolla alrededor de la extracción del oro y Acandí alrededor de la recolección de la tagua. La palabra Acandí, proviene de los indígenas Kuna, AKKA significa hacha y DI es río, es decir, rioacha Según narra Alcides Fernández G<sup>119</sup> en su libro de Carabelas y Alcatraces, en el río Tolo había tres poblados de los indígenas Kuna; el primero es donde se encuentra ubicada actualmente la fundación del padre Nicolò, que está en la margen derecha del río en su desembocadura al mar, su cacique se llamaba *Olitipilele*; el segundo poblado estaba en lo que hoy se conoce como Caleta, y su capitán era *Iñakana*; el tercero ubicado en las proximidades de Peñaloza. "Allí los Kunas vivían en una paz inalterable, en las tierras más hermosas de Colombia y eran protegidos por el gran *PABA*, el padre de Dios, que nunca les faltó con el pan de cada día, y les regaló los bosques y los ríos para que convivieran con ellos como hermanos y no los destruyeran porque ellos también tienen *PURBA*, espíritu, como nosotros."<sup>120</sup>

Los *nelegan* (equivalentes a los profetas de la Biblia católica) recorrían todas las tribus como mensajeros de Dios, anunciando la destrucción o el castigo para los malhechores, aparecían cuando alguien corría peligro de alterar su moral y sus costumbres, por ejemplo, tener contacto con los *wagas* (los que no son de su gente). LosKunas realizaban largas asambleas o *lereos* para recordar las tradiciones de los antepasados y advertir a los jóvenes de los *nias*, demonios blancos que adoran como Dios el oro y las riquezas. Para los Kunas no existía el ahorro acumulativo para el mañana, de esto cuidaba el *PABA* y estaba asegurado por la solidaridad con los hermanos de su etnia<sup>121</sup>

De acuerdo con la historia contada por Fernández A.<sup>122</sup>, a finales del mes de abril

<sup>119</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores; 1991. p.31

<sup>120</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores; 1991. p.31

<sup>121</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores; 1991. p.31

<sup>122</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.31

de 1887, luego de un fuerte verano, se calmaron repentinamente los vientos alisios, hubo una gran bonanza en el mar y durante dos días se sintió un calor sofocante, la hija del mayor *Iñakana*, le hizo notar a su padre el silencio y la quietud del mundo, *Iñaki* no dejó de pensar en un aviso de Dios; el primero de mayo a eso de las 5 de la tarde el mar se oscureció, en la punta de Caribana se oyó un fuerte estruendo de tempestad, al otro lado del golfo se cruzaban los truenos y los relámpagos como los indígenas sabían lo que esto significaba, vararon los guayucos (canoas) lejos de la playa y reforzaron los ranchos, en la noche llegó un temporal tan fuerte que derribó árboles y por donde pasaba iba dejando un callejón inmenso que parecía una avenida en la selva<sup>123</sup>

Todo esto hizo que, cuando el 7 de mayo de 1887, arribaran a las playas de Goleta los primeros tagueros bolivarenses, *Iñaki* tuviera el presentimiento de que el paraíso acandilero tocaba su fin; los invasores estaban llegando procedentes de Pascaballo, Baruc, Cartagena (departamento de Bolívar) y Tolú (departamento de Sucre), pero no se atrevieron a desembarcar en Acandí por temor a los indígenas. Una parte de los hombres se quedaron en la goleta y los otros en compañía del cacique *Olitipilele*, llegaron por tierra a Acandí el doce de mayo<sup>124</sup>

Uno de los nietos de los fundadores, que fue alcalde del municipio de Acandí, relata que: ***“Acandí fue fundado por cartageneros, entre otros, Trinidad Garrido, José María del Real, Federico Barrios, ellos llegaron por la playona, se fueron a pie, y llegaron donde el cacique mayor que hoy se habla del gobernador, el saila, le pidieron una luna (tiempo para permanecer allí). El motivo por el que fueron a Acandí fue la tagua, la tagua ya desapareció, hoy hay muy poquita, esta tagua la compraban entre otros Rodomiro Morales, y Elíseo Morales, la llevaban en goletas para Cartagena y allá la tiraban ... inclusive en la casa que yo tengo en Acandí hay depósitos para guardar la tagua, la tagua se compraba por barriles, la recogían de una finca. La tagua es como la palma africana, la tagua caía al suelo y ahí la recogían, me contaba mi padre que llegó en la postrimería de la fundación de Acandí. Mi padre se llamaba Pedro Altamiranda León, era de Montería, toda la gente venía de allá de la parte del río, él taguaba y era el hombre que mas tagua cogía, podía con un barril de tagua.”***<sup>125</sup>. Continuando con el padre Alcides Fernández, el cacique mayor recibió a los tagueros recostado en su hamaca, con el bastón de mando en señal de autoridad, el rostro del *saila* estaba severo y se valió del traductor, a pesar de saber el español, para darle solemnidad al acto. Su discurso fue breve, en el hizo un recuento de los agravios que los *wagas*, los españoles y ahora los colombianos, habían inferido a su etnia a lo largo de la historia, los citó para el día siguiente y se reunieron todos los caciques de la zona en un *lereo* que parecía que nunca iba a terminar, los morenos estaban en calidad de rehenes y temían lo peor. *Olitipilele* propuso una transacción con los intrusos: se les permitía cosechar la tagua de sus bosques, el marfil vegetal, sólo por un plazo de una “luna”, un mes. Pero de nuevo los indígenas eran

<sup>123</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.31

<sup>124</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.32

<sup>125</sup> *Entrevista de Andrés Altamiranda*

víctimas del engaño por que pasaban los días y las lunas y los morenos seguían afincados en sus chozas sin dar muestras de abandonar las tierras. La tagua por ese entonces, era un material muy valioso tanto por su uso interno, como en el exterior (era exportado a Alemania y Estados Unidos).

**“... estaba silvestre la tagua, la palma estaba silvestre toda esa faja de Acandí la tagua se dio silvestre y la recogían del suelo y la echaban en un quile, me contaba mi padre, que cuando iban recogiendo la tagua tiraban hasta culebras, vendía el barril muy barato”**<sup>126</sup> .

La presencia de los hombres tagueros en las tierras indígenas se prestó para que estos empezaran a conquistar a las mujeres indígenas.

**“ .... el problema que tenemos nosotros los hombres que les gusta enamorar a las mujeres, parece que los tipos estos estaban molestándole la vida a las mujeres de los indios y los indios les aguantaron, cuando se paso el primer mes, o sea la primera luna les aguantaron, les aguantaron otro mes que decían una luna, pero como el más celoso del ser humano es el indio, que es el más celoso con su mujer que cualquier otro, parece que las estaban enamorando y tuvieron un problema serio**<sup>127</sup> .Según la lectura de Fernández<sup>128</sup> , un día se presentó la primera mujer bolivarenses, Juana Medrano, los Kunas tomaron esto como un hecho de provocación; los *wagas* se quedarían para siempre, y por tal razón *lñakana e lñatoy*, como jefes Kunas organizaron la guerra, sin embargo como los morenos tenían previsto el enfrentamiento bélico habían mandado una comisión a Cartagena, donde el entonces presidente de la República, Rafael Núñez, para pedirle la protección contra los indígenas, que según ellos no les permitían la recolección de la tagua. Los Kunas fueron sorprendidos por los disparos de cañón y dos ametralladoras provenientes del buque *Pinzón*, comandado por el general Alcibíades Rodríguez, este hecho disgustó profundamente a los Kunas.

El cacique principal de San Blas, *lñapaquiña*, viajó a Cartagena, donde fue recibido con todos los honores y todos los halagos por el propio Presidente de la República en su residencia de El Cabrero, no se sabe cuáles fueron los términos del convenio, lo cierto es que, *lñapiquiña* regresó con la bandera colombiana que izó en las islas de san Blas hasta el final de su vida. Los kunas abandonaron toda la comarca de Acandí y se replegaron a Permè, Armila, Carreto y Sasardi, hoy territorio panameño; esta historia referida por el padre Alcides Fernández<sup>129</sup> , coincide con la historia oral de los acandileros moradores actualmente en la zona, sólo que para estos el lugar al cual se desplazaron los Kunas fue a las afueras de Acandí.

**“...se fueron esos señores, y como la tagua era un gran negocio y como el**

<sup>126</sup> Entrevistas realizadas a diferentes personas de la zona de Acandí durante los meses de noviembre y diciembre de 2002 y febrero a abril de 2003

<sup>127</sup> Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004

<sup>128</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p. 33

<sup>129</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.33

**gobierno siempre ha velado por los intereses del pueblo, para Cartagena quien sabe cuántos días, y consiguieron con el presidente Rafael Núñez, 120 hombres en la cañonera la popa, cuando los indios miraron que en las playas de Acandí desembarcaron todos esos hombres, se asustaron tanto, y según me contaba un señor que fue al que le tocó pasar esos casos, ver eso, seguramente, hoy eso se llamaría proceso de paz, fue el primer proceso de paz que hubo en Colombia, ya los indios dejaron trabajar y fue así donde se retiraron hacia el monte hicieron otro resguardo indígena, en Caleta ya había uno, en el Tolo, en San Miguel, en Jerónimo que hoy es Peñalosa, en tierra de indio y allá en Trigana, se fueron retirando los indios<sup>130</sup>.**

De esta manera bolivarenses recolectores de tagua pasaron a ser los dueños de la tierra y a ser los fundadores del actual Acandí, se señalan como fundadores a Concepción Gómez, José Trinidad Garrido, Fermín Avila, Fermín Martínez, Mariano Marrugo, Rosario Barrios, Manuel Rengifo, Julián y Francisco Toro, entre otros<sup>131</sup>

En 1908 por decreto ejecutivo # 1181 del 30 de octubre se establece que los municipios que se conocían como San Pablo y San Nicolas de Titumate, en adelante se llamarían Itsmina y Acandí respectivamente. En 1914 Acandí ya era una población bien conformada, regida por un alcalde, un concejo municipal, un juez y un tesorero (pobladores de Acandí Fernández<sup>132</sup> según la información recogida por uno de los nietos de los fundadores: **“...Acandí fue fundado no con el nombre de Acandí por decreto ejecutivo en 1908, no nació Acandí, nació San Nicolás de Titumate, porque Titumate fue colonia penal, en el mismo año y fue san José y lo pasaron para Acandí que es lo que significa en lengua indígena Río de Piedras<sup>133</sup>**. La tagua, el coco y el banano: productos que impulsaron el desarrollo del municipio de Acandí. Cuando ocurre el estallido de la primera guerra mundial (1912) se suspende el comercio de la tagua con Alemania, los tagueros desaparecieron y empezó la bonanza del coco; todavía hacia el año 1950 se podían ver restos de las enormes plantaciones de palma en la parte costera del Caribe hasta Cabo Tiburón, pocos años después las plagas acabaron con la producción del coco como industria de exportación<sup>134</sup>. Viene luego una crisis económica y una decadencia general en toda la región y es cuando aparecen Mister Clear y Fernando Lamber con el gran proyecto de las bananeras, estos eran unos ingleses organizados y disciplinados; la empresa creció. En 1935 surgió la Compañía Nacional Agrícola de Acandí, con las oficinas principales en Medellín, esta controló toda la producción y exportaciones hacia los Estados Unidos<sup>135</sup>.

<sup>130</sup> **Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004**

<sup>131</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.34

<sup>132</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.34

<sup>133</sup> **Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004**

<sup>134</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p. 34

***“Las bananeras se fundaron en Acandí, la compañía nacional agrícola que fue gerenciala por señor de Medellín, que se llamaba José Maria Vieira ingeniero civil, antes de eso estuvo mi padre. Mister Lander, mister José, fueron los primeros en tener bananeras, el origen de las bananeras porque venían a recoger banano hasta Cerete y llegaron hasta Acandí y se llevaba por racimos hoy día se esta llevando en cajas, entonces venían las embarcaciones la meta, la marioneta y la josefina, y mas de una vez se quedaba esa cantidad de banano en el puerto porque había mucha maretá y embarcaban el banano era en chalupas y con pala porque no había motores, hubo ferrocarril también”***<sup>136</sup> .

La compañía llegó a generar 600 empleos, el bienestar se notó en los comisariatos (tiendas de venta), estas rebosaban de víveres y artículos de consumo para los trabajadores y sus familias Fernández<sup>137</sup> . Pero con la segunda guerra mundial todo cambió, fueron bloqueadas las rutas marítimas y a esto se sumaron problemas laborales y la quiebra de los comisariatos, Mister Clear fue llamado para salvar la compañía pero ya nada se podía hacer, la “sigatoca” había arruinado los últimos cultivos. En 1954 se podía ver las huellas de lo que fue el florecimiento de la industria bananera Fernández<sup>138</sup> . Un día del mes de octubre los pobladores de Acandí fueron sorprendidos por el vuelo de un bimotor alemán, en el llegaba el presidente de la Republica doctor Alfonso López Pumarejo, era el primer presidente que pisaba tierra colombiana limítrofe con Panamá, el presidente se mostró maravillado por la hermosura de las tierras, ningún mandatario conocía la belleza de este paraíso tropical Fernández<sup>139 140</sup> .

***“En 1935 visito a Acandí un presidente, el doctor Alfonso López Pumarejo, también el doctor Echandia y el doctor Eliseo Arana, pero duro apenas media hora, el alcalde se llamaba Luis Pereira, eso fue por allá en el mes de junio”***<sup>141</sup>

En diciembre de 1935 el doctor J.V.Garcia Navas, representante por el Magdalena, visitó la región acompañado de unos expertos en el cultivo de Banano que se quedaron maravillados con la belleza de la zona y en especial por las posibilidades que tenía esta región fronteriza de convertirse en un polo de desarrollo Fernández<sup>142</sup> . En un informe de

<sup>135</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p. 35

<sup>136</sup> ***Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004***

<sup>137</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.35

<sup>138</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.35

<sup>139</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.37

<sup>140</sup> Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004

<sup>141</sup> ***Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004***

<sup>142</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p. 37

la cámara de representantes, el 23 de marzo de 1936, se reveló que los colombianos desconocían la belleza de su territorio, se recomendó la fundación de poblados en esta región del país y la construcción de una línea ferroviaria a lo largo de la costa, que no sólo desembotaría una tierra promisoría, sino que fomentaría el conocimiento y el turismo de un rincón hermoso de la patria hasta ahora desconocido Fernández <sup>143</sup>

Por esa misma época Luis López de Mesa propuso un proyecto de fundar pueblos en esta zona con inmigrantes de raza Nórdica, 24 años después empezaron a surgir los pueblos proyectados pero por el coraje de los campesinos cordobeses, vallunos y antioqueños Fernández <sup>144</sup>

***“ el ochenta porciento de la población de Acandí son de origen de Cartagena, Barranquilla y Córdoba, mire como son las ubicaciones geográficas, por ejemplo, cuando empezaron a bajar de Quibdo buscaron los lados del río Atrato, los que son San Miguel, Caleta y Peñalosa los apellidos son Córdoba, Murillo, Mena, Palacio, y coja usted del norte como Capurgana, Sapzurro, ellos son Pertuz, Blanco, Mendoza, Rodríguez o sea son apellidos netamente de Bolívar y hacia el sur los del Chocó ”*** <sup>145</sup> .

En la actualidad la mayoría de los habitantes de la zona son de origen negro o mezcla con grupos del interior del país conocido como chilapos.

## 2.2. DEMOGRAFIA

Acandí ha tenido un crecimiento urbanístico acelerado y desordenado, pero ha perdido el encanto de antaño; los viejos todavía recuerdan aquellos enormes convites o “mingas” para el acarreo del material de playa con destino a construcción de la iglesia, era un día cívico y nadie se quedaba en casa, el alcalde encabezaba la jornada, donde todos iban y venían cargados con arena playera y con bultos de cemento, las embarcaciones disponibles cruzaban el río para transportar longos coralinos de las peñas del “hoyito” Fernández <sup>146</sup>

***“Hombres, mujeres y niños salían a las calles con vasijas y corotos, en la plaza pública se levantaban las columnas de humo de los fogones donde las mujeres aderezaban los sancochos y pasteles de arroz, para la horas del medio día, cuando la multitud trabajadora almorzaba para continuar las labores en la tarde; fue así como se construyó un templo con aires de catedral”*** Fernández <sup>147</sup> .

<sup>143</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p. 37

<sup>144</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p. 37

<sup>145</sup> ***Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004***

<sup>146</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.38

***“Todos vivíamos en familia, cuando alguien se enfermaba todo el pueblo enfermaba; cuando alguien moría, nadie preguntaba por quién doblan las campanas, porque todos estábamos de luto”***<sup>148</sup>

Pero no sólo los motivos religiosos congregaban el pueblo, cuando Rómulo Arce, Luis Perea o Don Luis Carlos Pérez Ortiz, proponían algo de interés público, el pueblo se llenaba de campesinos, dispuestos a limpiar caminos o abrir una futura avenida Fernández<sup>149</sup>

Don Arsenio Mayoral, cuando se desempeñó como alcalde decía “Este pueblo sólo está esperando que alguien lo oriente para que manifieste su hermandad”.

***“yo estoy de acuerdo que anteriormente se vivía mejor por muchos aspectos, primero iban a hacer una casa y todos los del pueblito iban a ayudar a construir la casa, iban a picar el monte e iban como acción comunal, iban todos a sembrar, es decir el trabajo lo hacían era en comunidad. Y el que tenía, por ejemplo mi padre, platanera y ganadería y llegaba los trabajadores y les regalaba sus dos racimos de bananos diariamente, y el tipo tenía para comer y vender, y el otro que sembraba la fruta la regalaba, es decir, no había esa ambición de plata y había la palabra que es lo más especial. En aquel tiempo se hacían los negocios de palabra, la palabra del hombre era lo más honesto, cuanto vale ese suelo vale un peso, te lo compró, es tuyo, no había documento ni escritura publica ni nada, eso era en Acandí, y eso le vendían un suelo a alguien y no lo había pagado y llegaba usted vea hombre véndame ese suelo y no señor ese suelo es de José Ángel, y no lo ha pagado pero es de el, y si lo pagaba había como mas responsabilidad. “Todo se cambiaba o se regalaba uno daba la yuca, el otro el banano, se vendían también los alimentos pero muy baratos, en casi todas partes se comía carne, arroz y plátano.”***<sup>150</sup>

La demografía es el estudio sistemático de una población. El estudio demográfico permite conocer la composición de la población por grupo de edad y sexo, el índice de masculinidad, la población dependiente del cuidado, la población dependiente laboralmente, cambios poblacionales, tiempo de duplicación de la población entre otros<sup>151</sup>

Para el análisis demográfico de Acandí rural; se toma la población Acanállense en general y se compara con Acandí rural, según datos del DANE 1993. (tabla # 1 y 2

<sup>147</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p.38

<sup>148</sup> Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004

<sup>149</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991. p. 38

<sup>150</sup> Se realizó un conversatorio con 12 pobladores del Municipio de Acandí en la Facultad de Enfermería, en Febrero de 2004

<sup>151</sup> Rico J Demografía social y salud publica Cali: Universidad del Valle; 1993 (Colección Edición Previa, Serie investigación)

<sup>152</sup> Haupt A, Kane T Guía Rápida de Población. Washington: Population Reference Bureau Inc.; 1991. p.2

**Capitulo 2. LA HISTORIA DE ACANDÍ CONTADA POR LOS HIJOS Y NIETOS DE SUS FUNDADORES**

**Tabla 1. Distribución de la población por sexo y edad Municipio de Acandí 1993**

<b>Grupo De Edad</b>	<b>Total municipio</b>	<b>%</b>	<b>%<sub>1</sub></b>	<b>Total Hombres</b>	<b>%</b>	<b>%<sub>1</sub></b>	<b>Total Mujeres</b>	<b>%</b>	<b>%<sub>1</sub></b>
0 ---4	1,508	15.00	15.00	745	14.29	14.29	763	15.75	15.75
5--- 9	1,505	14.97	29.97	759	14.56	28.85	746	15.40	31.15
10 ---14	1,388	13.80	43.77	721	13.83	42.68	667	13.77	44.93
15 – 19	1,030	10.24	54.01	520	9.98	52.66	510	10.53	55.46
20 – 24	954	9.49	63.50	495	9.50	62.15	459	9.48	64.93
25 – 29	768	7.64	71.14	392	7.52	69.67	376	7.76	72.70
30 – 34	662	6.58	77.72	337	6.46	76.14	325	6.71	79.41
35 – 39	508	5.05	82.77	263	5.05	81.18	245	5.06	84.47
40 – 44	424	4.22	86.99	235	4.51	85.69	189	3.90	88.37
45 – 49	284	2.82	89.81	149	2.86	88.55	135	2.79	91.16
50 – 54	268	2.67	92.48	159	3.05	91.60	109	2.25	93.41
55 –59	219	2.18	94.65	121	2.32	93.92	98	2.02	95.43
60 – 64	195	1.94	96.59	115	2.21	96.12	80	1.65	97.08
65 – 69	113	1.12	97.72	76	1.46	97.58	37	0.76	97.85
70 – 74	88	0.88	98.59	50	0.96	98.54	38	0.78	98.63
75—79	63	0.63	99.22	32	0.61	99.15	31	0.64	99.27
80 – 84	42	0.42	99.64	24	0.46	99.62	18	0.37	99.64
85	37	0.37	100.00	20	0.38	100.00	17	0.35	100.00
<b>TOTAL</b>	<b>10056</b>		<b>100.00</b>	<b>5213</b>			<b>4843</b>		

153

154

**Tabla 2. Distribución población por sexo y edad del área rural Municipio de Acandí, año 2002 – 2003**

<sup>153</sup> FUENTE DANE 1993

<sup>154</sup> = acumulado

## LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

Grupo De Edad	Total H + M Rural	%	% <sub>c</sub>	Hombres Rural	%	% <sub>c</sub>	Mujeres Rural	%	% <sub>c</sub>
0 ---4	923	15.90	15.90	464	14.34	14.34	459	17.48	17.48
5--- 9	852	14.53	30.43	470	14.52	28.86	382	14.55	32.03
10 ---14	797	13.60	44.03	434	13.41	42.27	363	13.82	45.85
15 – 19	601	10.25	54.28	319	9.86	52.13	282	10.74	56.59
20 – 24	583	9.94	64.22	314	9.70	61.83	269	10.24	66.83
25 – 29	469	8.00	72.22	249	7.69	69.52	220	8.38	75.21
30 – 34	391	6.67	78.89	221	6.83	76.35	170	6.47	81.68
35 – 39	338	5.76	84.65	183	5.65	82.00	155	5.90	87.58
40 – 44	233	3.97	88.62	140	4.32	86.32	93	3.54	91.12
45 – 49	155	2.64	91.26	89	2.75	89.07	66	2.51	93.63
50 – 54	144	2.45	93.71	96	2.96	92.03	48	1.82	95.45
55 –59	109	1.86	95.57	74	2.28	94.31	35	1.33	96.78
60 – 64	105	1.79	97.36	69	2.13	96.44	36	1.37	98.15
65 – 69	63	1.07	98.43	46	1.42	97.86	17	0.64	98.73
70 – 74	40	0.68	99.11	27	0.83	98.69	13	0.49	99.22
75—79	23	0.39	99.5	17	0.52	99.21	6	0.22	99.44
80 – 84	20	0.34	99.84	12	0.37	99.58	8	0.30	99.74
+ 85	14	0.23	100.00	11	0.34	99.92	3	0.11	99.85
TOTAL	5860			3235			2625		

155

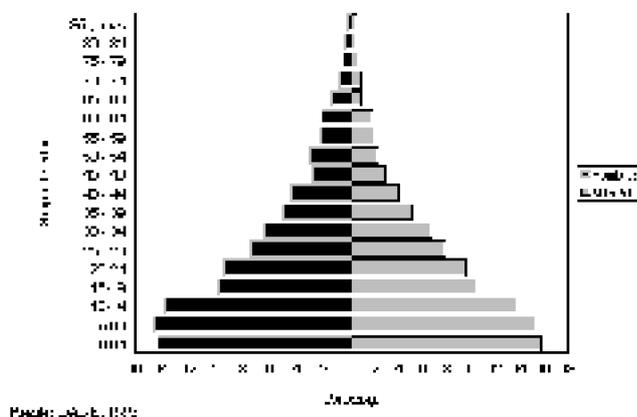
156

La composición de la población por grupos de edad y sexo en el la población total del municipio comparada con el área urbana son similares, la diferencia que se presenta corresponde a los mayores de 65 años, siendo menor el numero de población vieja en la población rural (2.3%), que la urbana (4.3%); A pesar de que la población total del municipio de Acandí solo asciende a 10.056 personas, se conceptúa que su crecimiento urbanístico ha sido acelerado y desordenado, según sus moradores.

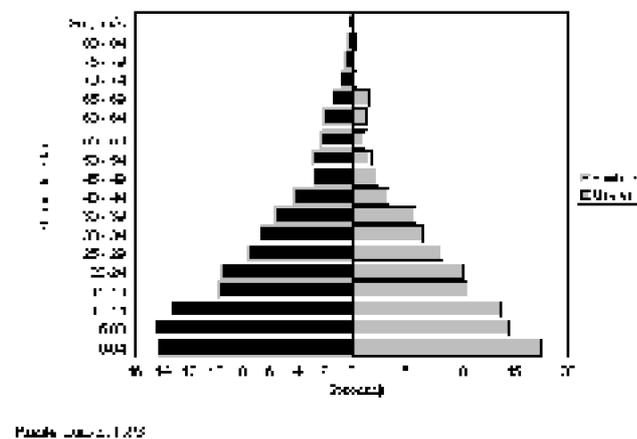
155  
acumulado

156  
FUNTE DANE 1993

Composición de la población por grupo de edad y sexo Acandí, 1993



Población rural



### COMPOSICIÓN DE LA POBLACIÓN POR GRUPO DE EDAD Y SEXO ACANDÍ, 1993

#### Análisis Demográfico

Al analizar la composición de la población del área rural se observa que la pirámide poblacional es de tipo expansivo, ya que el mayor número de personas se encuentra en edades menores.

De la población de Acandí rural 55,2% son hombres y 44,8% son mujeres; el 15% corresponde a menores de 5 años, esta población depende del cuidado de los mayores, generalmente de la mujer; 43,8% corresponde a niños y niñas menores de 15 años, es decir casi la mitad de la población es menor de 15 años. La población materno infantil (menores de 15 años y mujeres en edad reproductiva) corresponde a 65,3% de la población.

La razón niños menores de 5 años/ mujeres en edad reproductiva corresponde a 735 por mil, es decir, cada 1000 mujeres en edad reproductiva deben cuidar 735 niños, de otra forma, quiere decir que cada 10 mujeres deben cuidar de 7 niños menores de 5

años, lo cual implica una carga laboral para estas mujeres en el momento en que a ellas les toca tomar el papel de cabeza de familia. Se entiende por cabeza de familia la persona que deben suplir entre otros, las necesidades económicas del hogar, de hecho se encuentra 1515 hombres entre 15 a 50 años y 973 mujeres en este grupo de edad.

Razón de dependencia económica: en Acandí rural corresponde a 87,3%, quiere decir por cada 100 personas en edad económicamente activa existen 87 personas que dependen económicamente de ellos; 1 persona en edad económicamente activa debe velar por sí mismo y otra más, esto significa una carga laboral grande en esta población económicamente activa.

Al hacer el análisis demográfico en la muestra evaluada (muestra representativa y aleatoria) se encuentra para los años 2002 y 2003 los siguientes datos: población menor de 5 años 13%, menores de 15 años 44%, mayores de 64 años 3%, población materno infantil 71.5%, razón de dependencia económica 898 por cada 1000 personas en edad productiva, razón de dependencia en el cuidado 480 niños por cada 1000 mujeres, el 46,6% población evaluada corresponde al sexo masculino y 53,3% al sexo femenino. El análisis demográfico en la población encuestada es similar al de la población total del área rural, excepto por la proporción hombres mujeres, menor cantidad de hombres.

Esa inversión en el número de hombres y mujeres entre la población rural y la población evaluada puede deberse a que el censo fue del año de 1993 y que, las condiciones de orden público en la zona se intensifica alrededor de 1998 llegando a un punto crítico, con la toma guerrillera en el año 2000, esta situación provocó la migración de hombres a otros lugares del interior del país. La carencia de hombres en el área rural también se puede deber o a la poca oportunidad de trabajo en la zona: la economía de la zona está basada en el turismo, y este, en los últimos tiempos se ha visto afectado por la situación económica y de orden público, igualmente se ha visto afectada la ganadería y la agricultura. La pesca también es importante en el desempeño laboral de los Acandíenses, no obstante, la falta del servicio de energía eléctrica en la mayor parte de la zona, hace que sólo se pueda pescar lo del día o para surtir los hoteles, porque no hay como conservar ese pescado para comercializarlo, de esta manera las oportunidades de trabajo se ven truncadas y esto posiblemente ha permitido la salida de hombres.

Al dialogar con los viejos residentes en la zona, relatan con mucha nostalgia que los tiempos anteriores eran mejores, "la gente no pasaba trabajos con la alimentación, no se aguantaba hambre se compartía, se era solidario, se podía trabajar, pero ahora es muy distinto todo" (artesano de Capurgana).

Con relación a la ocupación laboral de los pobladores de Acandí, en las encuestas realizadas, en la población seleccionada en la muestra, se encuentran porcentajes bajos para la pesca 4,5% y agricultura 8,5%, sin embargo, se observa que la mayoría de las personas en la zona laboran en la pesca y agricultura, significa esto, que el Acandíense, principalmente el joven, valora como trabajo el desempeñado en las labores turísticas en desmedro de las tradicionales. El 12% de las personas laboran con las empresas de turismo, es un porcentaje bajo si se considera que la zona es netamente turística, este porcentaje confirma la queja de los habitantes cuando dicen que, los hoteleros contratan gente del interior del país para estos empleos y no la gente de la zona, lo que afecta

grandemente la economía familiar.

En toda la zona se observan muchas mujeres cabeza de familia, debido a que, por las condiciones laborales o de orden público los hombres se han tenido que desplazar a otras zonas. La población infantil inicia la vida laboral a muy corta edad y los ancianos laboran hasta edades muy avanzadas.

La oferta educativa para los jóvenes en el área rural es poca, hasta quinto año de primaria, el área urbana ofrece hasta 11° en jornada nocturna. La jornada nocturna facilita a los jóvenes laborar en el día y estudiar en la noche, no obstante, para la población estudiantil del área rural no es fácil el desplazamiento a los planteles educativos en las horas de la noche.



## CAPITULO 3

### 3.1 ESTADO NUTRICIONAL

*En este capítulo se presentan los resultados del análisis realizado sobre el estado nutricional de los habitantes de la zona rural de Acandí. Para esto se muestra el estudio antropométrico por grupos de edad: niños menores de 10 años (por rangos de 0 a 5 años y de 6 a 9 años), adolescentes (de 10 a 19 años) y adultos (por rangos de 20 a 39 años, de 40 a 60 años y de 60 y más años). También se muestra el análisis de las variaciones antropométricas por edades y el cálculo del riesgo nutricional en cada uno de los grupos estudiados, comparando los resultados con la bibliografía disponible.*

### 3.2 NIÑOS MENORES DE 10 AÑOS

*La edad media de los menores de 10 años resultó 5,71 años y 5,10 años para niños y niñas respectivamente (Tabla 3). La muestra resultó muy homogénea por rangos de edades como puede observarse en la Tabla 4*

## LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

---

Tabla 3. Edad decimal del conjunto de la muestra de niños y niñas de 0 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí

Sexo	Número	Mínimo	Máximo	Media	Error típico	DT <sup>(1)</sup>	Varianza
Niños	56	0,11	9,98	5,71	0,37	2,78	7,71
Niñas	64	0,13	9,95	5,10	0,38	3,04	9,23

DT= Desviación Típica

Tabla 4. Edad decimal de la muestra de niños y niñas por grupos de edades de 0 a 5 y 6 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí

Sexo	Edad	Número	Mínimo	Máximo	Media	Error típico	DT <sup>(1)</sup>	Varianza
Niños	0 a 5	29	0,11	5,95	3,45	0,32	1,75	3,05
Niñas	0 a 5	38	0,13	5,93	2,82	0,29	1,74	3,02
Niños	6 a 9	27	6,05	9,98	8,15	0,21	1,02	1,14
Niñas	6 a 9	28	6,05	9,95	8,03	0,25	1,33	1,76

DT= Desviación Típica

### 3.2.1 Niños de 0 a 5 años

---

La edad media de los niños estudiados ha resultado ser de 3,45 años y la de las niñas de 2,82 años (Tabla 4). Los valores medios de las dimensiones antropométricas de los niños han resultado siempre superiores a los de las niñas (Tablas 3 y 4), en cambio los valores medios de las puntuaciones z (en valor absoluto) de los niños sólo son superiores a los de las niñas para el pliegue de grasa subescapular. Esto indica que los niños se encuentran algo más cercanos que las niñas a las referencias de las variables estudiadas para su sexo y edad. Las puntuaciones z son en general negativas ( $z < 0$ ) para todas las variables estudiadas en ambos sexos, excepto los dos pliegues de grasa en niños y el subescapular en niñas. La media de z para el peso y talla en niños y niñas es cercana a -1 (punto de corte para el riesgo leve de desnutrición global). Por lo tanto, en ambos sexos es probable que los indicadores de desnutrición obtengan mayor número de individuos desnutridos para el peso y la talla (o longitud) en función de la edad que si se tiene en cuenta la composición corporal. Los niños han presentado seguramente una mejoría en su alimentación reciente por aumento de grasa mientras que siguen presentando algo de déficit antropométrico absoluto para el peso y la talla (o longitud).

Tabla 5. Estadísticos descriptivos en la muestra de niños de 0 a 5 años del área rural del Municipio de Acandí

Variables	n	Mínimo	Máximo	Media	Error típico	DT <sup>(1)</sup>	Varianza
Peso (kg)	29	5,50	20,70	13,93	0,66	3,55	12,63
z peso <sup>(1)</sup>	29	-3,59	0,68	-0,91	0,17	0,93	0,87
Talla/longitud (cm) <sup>(2)</sup>	29	58,20	117,90	93,21	2,75	14,83	220,02
z talla/ longitud	29	-4,70	0,98	-1,23	0,24	1,27	1,61
z P/T	29	-1,23	1,86	-0,13	0,14	0,75	0,57
Subescapular (mm)	25	4,00	11,50	6,00	0,43	2,16	4,67
z subescapular	25	-0,83	3,13	0,55	0,21	1,03	1,07
Tricipital (mm)	25	5,00	15,00	9,28	0,57	2,85	8,15
z tricipital	25	-1,55	1,76	0,27	0,17	0,86	0,74
Perímetro brazo (cm)	28	12,10	18,00	15,87	0,25	1,33	1,78
z brazo	28	-2,88	1,33	-0,41	0,16	0,86	0,73

(1) Los valores de puntuaciones z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1975) para menores de 2 años y de Frisancho(1990) para mayores de 2 de años. Lapuntuación z de los pliegues de grasa y del perímetro del brazo han sido obtenidas a partir de las referencias del NCHS (1981).

(2) Longitud es en menores de 2 años.

Tabla 6. Estadísticos descriptivos en la muestra de niñas de 0 a 5 años del área rural del Municipio de Acandí

Variables	N	Mínim	Máxim	Media	Error típico	DT <sup>(1)</sup>	Varianza
Peso (kg)	36	5,10	18,90	12,07	0,58	3,50	12,28
z peso	36	-4,07	1,50	-0,98	0,18	1,06	1,13
Talla/longitud (cm)*	36	54,6	113,40	87,17	2,60	15,58	242,65
z talla/ longitud	36	-5,41	1,10	-1,22	0,24	1,41	1,99
z P/T	36	-2,00	7,20	-0,11	0,27	1,64	2,69
Subescapular (mm)	25	4,00	8,00	5,56	0,25	1,25	1,57
z subescapular	25	-1,05	1,25	0,08	0,11	0,54	0,29
Tricipital (mm)	26	5,00	13,00	8,65	0,43	2,18	4,76
z tricipital	26	-2,17	0,54	-0,42	0,14	0,70	0,49
Perímetro brazo (cm)	35	11,40	18,0	15,00	0,25	1,50	2,24
z brazo	34	-3,50	1,08	-0,75	0,16	0,92	0,84

\*Los valores de puntuaciones z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1975) para menores de 2 años y de Frisancho (1990) para mayores de 2 de años. La

puntuación z de los pliegues de grasa y del perímetro del brazo han sido obtenidas a partir de las referencias del NCHS (1981).

longitud es en menores de 2 años.

(1)= Desviación Típica.

En el test de la F por sexos (Tabla 6) el peso y las puntuaciones z para subescapular y tricípital arrojan diferencias significativas entre niños y niñas indicando valores masculinos superiores a los femeninos. Los valores de grasa masculinos son más cercanos a las referencias que los femeninos, a pesar de que la cantidad acumulada en dichos pliegues no posee diferencias significativas entre sexos. Además el perímetro del brazo relajado también ha presentado diferencias por sexos en el rango de edad de los 0 a los 5 años, como indica el test de la F (Tabla 6), lo cual ha podido interpretarse como debido a diferencias en composición corporal entre niños y niñas. Esta observación se puede derivar del hecho de que el espesor del pliegue tríceps no ha presentado diferencias por sexos mientras que el perímetro del brazo sí. Por ello, la composición músculoesquelética a nivel del brazo era diferente entre niños y niñas de 0 a 5 años. Se puede emitir la hipótesis de que los niños rurales poseen un mayor desarrollo músculo esquelético que las niñas, derivando en diferencias ponderales, pero esto no redundaría en diferencias estaturales ni de cantidad de grasa, tal y como se deduce del test de la F.

**Tabla 7. Test de la F para comparar las medias de las variables antropométricas y sus puntuaciones z en función del sexo. en niños y niñas de 0 a 5 años de área rural del Municipio de Acandí**

Variable	g.l.	F	p
Peso (kg)	1 y 64	4,43	0,039
z peso	1 y 64	0,09	0,768
Talla/longitud (cm)*	1 y 64	2,52	0,118
z talla/ longitud	1 y 64	0,00	0,990
z P/T	1 y 64	0,00	0,962
Subescapular (mm)	1 y 49	0,78	0,383
z subescapular	1 y 49	30,90	0,054
Tricípital (mm)	1 y 50	0,78	0,382
z tricípital	1 y 50	9,76	0,003
Perímetro brazo (cm)	1 y 62	5,76	0,019
z brazo	1 y 61	2,20	0,143

g.l.=grados de libertad

Siguiendo los criterios de Frisancho <sup>157</sup> para el diagnóstico nutricional, los niños y niñas de 0 a 5 años del presente estudio se han situado globalmente entre el percentil 15 y el 85 para el peso, lo cual indica una situación ponderal de rango medio. Respecto a la talla (o longitud) en cambio se han situado entre el percentil 5 y el 15, lo cual indica una situación de estatura (o longitud para menores de 2 años) baja por debajo de la media.

<sup>157</sup> Frisancho AR Anthropometric Standards for the Assessment of Growth and Nutritional Status. Michigan: The University of Michigan Press; 1990.

Los pliegues de grasa se sitúan entre los percentiles 15 y 75 lo cual indica un rango medio de grasa subcutánea. En conjunto se trata por tanto de niños con algo de déficit de talla pero que están compensado el peso para la talla a lo largo del crecimiento, porque aunque la nutrición en el pasado haya dejado secuelas en el crecimiento, la nutrición reciente está adecuando la cantidad de grasa y el peso.

### 3.2.2 Niños de 6 a 9 años

En los niños de 6 a 9 años se encontró una edad media de 8,15 años y en las niñas de 8,03 años, (Tabla 4). Los valores medios de las dimensiones antropométricas de las niñas han sido mayores que las de los niños en este grupo de edad, (Tablas 6 y 7). Con relación a las puntuaciones z (en valor absoluto) en las niñas son inferiores a las de los niños menos para el tricípital. En este grupo de edad el peso y la talla se muestran por debajo de las referencias en ambos sexos pero los valores de z se sitúan entre el percentil 15 y el 85. Los pliegues de grasa subescapular y tricípital presentan puntuaciones z positiva en las niñas y cercana a cero en los niños, indicando una mayor acumulación de grasa subcutánea en niñas probablemente debido a su adelanto madurativo para esa edad respecto a los niños. Sin embargo, existen factores sociales que pueden influir en estas diferencias como se evidencia a partir del estudio sociocultural (capítulo 4). Las diferencias en pesos y estaturas también pueden interpretarse del mismo modo.

Tabla 8. Estadísticos descriptivos en la muestra de niños de 6 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí

Variable	n	Mínimo	Máximo	Media	Error típico	D.T. (1)	Varianza
Peso (kg)	27	15,98	33,95	23,45	0,76	3,95	15,62
Z peso	27	-2,08	0,58	-0,55	0,13	0,68	0,46
Estatura (cm)	27	105,50	139,10	122,40	1,41	7,33	53,75
Z estatura	27	-3,91	0,57	-0,99	0,21	1,11	1,24
Z del P/T	27	-1,77	1,20	-0,15	0,14	0,73	0,53
Subescapular (mm)	27	4,00	8,00	5,11	0,17	0,87	0,76
Z subescapular	27	-0,48	1,17	0,08	0,06	0,33	0,12
Tricípital (mm)	27	5,00	12,50	7,52	0,41	2,13	4,55
Z tricípital	27	-1,06	1,41	-0,09	0,11	0,59	0,35
Perímetro brazo (cm)	27	15,5	21,0	17,96	0,23	1,45	2,10
Z brazo	27	-2,00	0,79	-0,51	0,15	0,77	0,59

Los valores de puntuaciones z se han obtenido a partir de las referencias de Frisancho (1990). La puntuación z de los pliegues de grasa y del perímetro del brazo han sido obtenidas a partir de las referencias del NCHS (1981). (1) = Desviación Típica.

Tabla 9. Estadísticos descriptivos en la muestra de niñas de 6 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí

## LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

Variable	n	Mínimo	Máximo	Media	Error típico	D.T. (1)	Varianza
Peso (kg)	28	16,10	34,80	24,26	0,86	4,58	20,93
Z peso*	28	-1,71	1,46	-0,26	0,14	0,74	0,55
Estatura (cm)	28	100,70	138,20	123,95	1,75	9,28	86,09
Z estatura	28	-3,94	2,02	-0,52	0,20	1,08	1,16
Z P/T	28	-1,19	1,53	-0,03	0,13	0,68	0,45
Subescapular (mm)	28	4,00	16,50	6,39	0,47	2,47	6,10
Z subescapular	28	-0,38	9,80	0,57	0,36	1,89	3,57
Tricipital (mm)	28	5,50	19,00	9,41	0,67	3,53	12,45
Z tricipital	28	-1,15	32,55	1,13	1,18	6,23	38,82
Perímetro brazo (cm)	28	15,40	21,60	18,23	0,29	1,56	2,34
Z brazo	28	-1,91	1,25	-0,36	0,13	0,70	0,50

\*Los valores de puntuaciones z se han obtenido a partir de las referencias de Frisancho (1990) La puntuación z de los pliegues de grasa y del perímetro del brazo han sido obtenidas a partir de las referencias del NCHS (1981).

(1) = Desviación Típica.

Tabla 10. Test de la F para la población de 6 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí

Variabes	F gl.: 1 y 54	p
Peso (kg)	0,50	0,49
z peso	2,25	0,14
Estatura(cm)	0,47	0,50
z estatura	2,53	0,12
z P/T	0,38	0,54
Subescapular (mm)	6,49	0,01
z subescapular	1,74	0,19
Tricipital (mm)	5,74	0,02
z tricipital	1,04	0,31
Perímetro brazo (cm)	0,44	0,51
z brazo	0,50	0,48

En el test de la F por sexos (Tabla 10) las puntuaciones z para subescapular y tricipital muestran diferencias significativas para ambos sexos, aunque respecto a las referencias se distancian de forma similar. Se puede decir que las niñas del área rural en edades de 6 a 9 años poseen un mayor acúmulo de grasa que los niños del mismo grupo de edad y cualquier factor nutricional o comportamental es probable que esté actuando sobre la acumulación de grasa.

De acuerdo con los criterios propuestos por Frisancho <sup>158</sup>, para el diagnóstico

nutricional, los niños y niñas de 6 a 9 años del presente estudio se sitúan globalmente para el peso entre el percentil 15 y 85 lo que indica un valor ponderal de rango medio, igualmente para la talla o longitud, los pliegues de grasa se sitúan entre los percentiles 15 y 75 lo que indica también un rango medio de grasa subcutánea. Los niños varones han presentando en el pasado algún déficit nutricional ligero que repercute en tallas bajas (z media de la estatura cercana a -1) pero que han compensado su peso para la talla a lo largo de su crecimiento (z del peso para la talla cercana a 0). Los niños y niñas de 0 a 5 años se encuentran más alejados de las referencias de peso, talla y pliegues cutáneos que los de 6 a 9 años (Tablas 5, 6, 8 y 9) cuando se comparan los valores de z. Esto puede indicar un empeoramiento en las condiciones de vida de la zona de individuos nacidos en los últimos 5 años. Empeoramiento que ha repercutido en su alejamiento relativo de los valores antropométricos de referencia.

### 3.3 DIAGNÓSTICO DEL RIESGO NUTRICIONAL

La prevalencia de individuos en riesgo de desnutrición es un parámetro de interés en Salud Pública cuando se realiza vigilancia nutricional de una población. La escasez de datos disponibles para el Darién-Caribe colombiano hace muy valiosa la información sobre porcentajes de desnutrición tanto con fines comparativos respecto a otras regiones de Colombia, como con la finalidad de establecer políticas locales en materia de salud y nutrición. A continuación se presentan los resultados obtenidos en la muestra rural de Acandí para los riesgos de desnutrición global, crónica y aguda.

#### 3.3.1 Riesgo de desnutrición global

La relación del peso para la edad determina la desnutrición global, siendo este un indicador sensible para evaluar el estado nutricional de una población o comunidad. Este indicador de riesgo no distingue la desnutrición crónica que es acumulativa y se debe a factores estructurales de la sociedad, de la aguda que corresponde a una pérdida de peso reciente. En las tablas 10 y 11 el riesgo de desnutrición global ( $z < -2$ ) de la población rural del municipio de Acandí fue en niños de 0 a 5 años de 6,8% y en niñas de 0 a 5 años de 13,9%. En niños de 6 a 9 años fue de 3,7% y en niñas de 6 a 9 años no se presentó (0,0%). En definitiva, ambos sexos presentan una menor prevalencia de riesgo de desnutrición global moderada y severa en función de la edad y desde los 6 años en adelante. Además este riesgo disminuye considerablemente en las niñas respecto a los niños. Sin embargo, lo que caracteriza a esta población es el elevado porcentaje de niños con riesgo leve (31,0 y 41,7 en niños y niñas de 0 a 5 años, y 22,2% y 10,7% en niños y niñas de 6 a 9 años). Teniendo en cuenta los tres tipos de riesgo, el 47,6% de los niños y niñas de 0 a 5 años presentan algún tipo de desnutrición global.

<sup>158</sup> Frisancho AR Anthropometric Standards for the Assesment of Growth and Nutritional Status. Michigan: The University of Michigan Press; 1990.

Al comparar las prevalencias obtenidas en el presente estudio con las de la Encuesta Nacional de Demografía y Salud del 2000 <sup>159</sup>, que reporta un 6,7% de riesgo de desnutrición global ( $z < -2$ ) para niños y niñas menores de 5 años, se puede inferir que las niñas rurales de Acandí presentan mayor prevalencia de riesgo de desnutrición global que la media nacional mientras que los niños se encuentran en una situación similar a la de la media nacional. Considerando en conjunto los niños y niñas del presente estudio la desnutrición global ( $z < -2$ ) es superior (10,7%, Tabla 3.9) a la media nacional. Sin embargo, la encuesta nacional no consideró el riesgo de desnutrición leve ( $-1 \leq z < -2$ ) en el cual se encuentra un porcentaje muy elevado de la población colombiana entre 0 y 5 años, como también puede comprobarse en otros estudios (Urquijo, 2000). Cuando se comparan las cifras del presente estudio con las de Mora <sup>160</sup> sobre la situación nutricional colombiana a nivel nacional hace dos décadas, para la población de 0 a 5 años, se observa que la prevalencia de desnutrición global ha aumentado considerablemente. Los valores que aporta Mora <sup>161</sup>, referidos a individuos con desnutrición global (inferior al percentil 10) son aquellos que están por debajo de  $z < -1,3$  y en su estudio representan el 10,2% de la población infantil. Si ENDS <sup>162</sup> hubiera tenido en cuenta el punto de corte de Mora <sup>163</sup> habríamos encontrado al menos el doble de desnutrición global en la encuesta nacional. Esta suposición se basa en que al pasar del punto de corte de  $z < -1$  a  $z < -2$  la prevalencia de desnutrición aumenta más del doble como se puede ver en el presente estudio (ver tablas 10 y 111) y en Urquijo <sup>164</sup>.

### niños y niñas de 0 a 5 años del área rural del Municipio de Acandí

<sup>159</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia; 2000. p. 145-150

<sup>160</sup> Mora J Estado Nutricional de la Población Colombiana resultados del Estudio Nacional de Salud. 1977-1980. p.4-8

<sup>161</sup> Mora J Estado Nutricional de la Población Colombiana resultados del Estudio Nacional de Salud. 1977-1980. p.4-8

<sup>162</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia; 2000. p.145-150

<sup>163</sup> Mora J Estado Nutricional de la Población Colombiana resultados del Estudio Nacional de Salud. 1977-1980. p.4-8

<sup>164</sup> Urquijo R Evaluación del estado nutricional de los niños que asisten a los hogares de bienestar familiar, Girardot. [Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Epidemiología]. Medellín: Universidad de Antioquia. Facultad Nacional de Salud Pública.; 2000. p.99-105

Variable	Niños		Niñas		Total	%
	n	%	n	%		
Desnutrición Severa ( $z < -3$ )	1	3,4	1	2,8	2	3,1
Desnutrición Moderada ( $-3 \geq z < -2$ )	1	3,4	4	11,1	5	7,6
Desnutrición Leve ( $-2 \geq z < -1$ )	9	31,0	15	41,7	24	36,9
Normal ( $-1 \geq z < +1$ )	18	62,1	15	41,7	33	50,7
Exceso ( $z > +1$ )	0	0,0	1	2,8	1	1,5
Total	29	100	36	100	65	100

. = número de casos

**Tabla 12. Riesgo de desnutrición global (peso para la edad) niños y niñas de 6 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí**

Variable	Niños		Niñas		Total	%
	n	%	n	%		
Desnutrición Moderada ( $-3 \geq z < -2$ )	1	3,7	0	0	1	1,8
Desnutrición Leve ( $-2 \geq z < -1$ )	6	22,2	3	10,7	9	16,3
Normal ( $-1 \geq z < +1$ )	20	74,1	23	82,1	43	78,1
Exceso ( $z > +1$ )	0	0,0	2	7,1	2	3,6
Total	27	100	28	100	55	100

. = número de casos

### 3.3.2 Riesgo de desnutrición crónica

Se llega a la desnutrición crónica a través de un periodo de hipoalimentación prolongada en el cual se compromete la talla. El riesgo de desnutrición crónica es un indicador de los efectos acumulativos de la desnutrición por retraso en el crecimiento. En las tablas 12 y 13 se muestra que en la población rural del municipio de Acandí el 27,6% de los niños y el 13,9% de las niñas menores de 5 años presentan desnutrición crónica ( $z < -2$ ) y el 11,1% de los niños y el 7,1% de las niñas de 6 a 9 años también se encuentran en la misma situación de riesgo moderado y severo. Por consiguiente a partir de los 6 años mejora algo el estado nutricional de los niños y niñas rurales en relación a la desnutrición

crónica moderada y severa. La desnutrición leve aumenta en los niños de 6 a 9 años respecto a los de 0 a 5 años pero no en las niñas (Tabla 13).

La ENDS <sup>165</sup> reportó 13,5% de los niños y niñas menores de 5 años con desnutrición crónica ( $z < -2$ ) pero este valor es casi la mitad del que se observa para los niños de Acandí de la misma edad, aunque, sin embargo, es muy cercano al valor encontrado en las niñas de Acandí (Tabla 12). Por tanto, los niños rurales de 0 a 5 años del presente estudio muestran prevalencias muy superiores a la media nacional colombiana para la desnutrición crónica. No obstante, la desnutrición leve es el riesgo más importante en la población del presente estudio (20,7% en niños y 41,7% en niñas de 0 a 5 años, Tabla 12) y en muchas poblaciones colombianas Urquijo <sup>166</sup>, A pesar de ello, los indicadores internacionales para comparar las condiciones de vida entre países se basan en los riesgos moderados y severos FAO <sup>167</sup>. La situación alimentaria de muchos municipios de Colombia, como Acandí, queda mejor reflejada describiendo los riesgos leves. Los individuos en riesgo leve pueden realizar una vida relativamente eficiente pero su desempeño biológico y psicosocial puede quedar comprometido a lo largo de la vida y, en definitiva, no es el óptimo. La mejora en la calidad de vida puede representar una meta alcanzable cuando se disminuye la prevalencia desnutrición leve en un país.

Al comparar los datos de Mora <sup>168</sup> sobre desnutrición crónica ( $z < -1,3$ ) a nivel nacional con los del presente estudio ( $z < -1$ ) se observa que la prevalencia en Acandí (Tabla 3.12) es entre 5 y 6 veces superior a la de finales de los 70. Aunque los puntos de corte no coinciden exactamente, de todas formas se puede concluir que la prevalencia de desnutrición crónica en Acandí posee valores excesivos y superiores a los de hace dos décadas para el conjunto de Colombia. El aumento de prevalencia de desnutrición crónica en las últimas dos décadas se enmascara ligeramente en el estudio de la ENDS <sup>169</sup> debido a que sólo refleja los datos de prevalencias para  $z < -2$  (desnutrición moderada y severa). La desnutrición crónica ( $z < -2$ ) se redujo en Colombia el 18% desde 1966 al 2000 mientras que en la Región Pacífica colombiana sólo se redujo el 9,1% en el mismo período según los datos de la FAO <sup>170</sup>. Las prevalencias de la Región Pacífica siguen por encima de la media nacional, como también se refleja en las cifras obtenidas en el presente estudio.

<sup>165</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia; 2000. p.145-150

<sup>166</sup> Urquijo R Evaluación del estado nutricional de los niños que asisten a los hogares de bienestar familiar, Girardot. [Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Epidemiología]. Medellín: Universidad de Antioquia. Facultad Nacional de Salud Pública.; 2000. p.90-05

<sup>167</sup> FAO Perfil nutricional de Colombia. Servicio de Planificación, Estimación y Evaluación de la Nutrición (ESNA). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura. Serie: Perfiles Nutricionales por Países. Roma: FAO; 2001 p.15-19

<sup>168</sup> Mora J Estado Nutricional de la Población Colombiana resultados del Estudio Nacional de Salud. 1977-1980. p.4-8

<sup>169</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia; 2000. p.145-150

Tabla 13. Riesgo de desnutrición crónica (talla para la edad) niños y niñas de 0 a 5 años del área rural del Municipio de Acandí

Variable	Niños		Niñas		Total	%
	n*	%	n*	%		
Desnutrición Severa ( $z < -3$ )	2	6,9	4	11,1	6	9,2
Desnutrición Moderada ( $-3 \geq z < -2$ )	6	20,7	1	2,8	7	10,7
Desnutrición Leve ( $-2 \geq z < -1$ )	6	20,7	15	41,7	21	32,3
Normal ( $-1 \geq z < +1$ )	15	51,7	15	41,7	30	46,1
Exceso ( $z > +1$ )	0	0,0	1	2,8	1	1,5
Total	29	100,0	36	100,0	65	100

\*= número de casos

Tabla 14. Riesgo de desnutrición crónica (estatura-edad) niños y niñas de 6 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí

Variable	Niños		Niñas		Total	%
	n*	%	n*	%		
Desnutrición Severa ( $z < -3$ )	2	7,4	1	3,6	3	5,4
Desnutrición Moderada ( $-3 \geq z < -2$ )	1	3,7	1	3,6	2	3,6
Desnutrición Leve ( $-2 \geq z < -1$ )	8	29,6	3	10,7	11	20,0
Normal ( $-1 \geq z < +1$ )	16	59,3	22	78,6	38	69,0
Exceso ( $z > +1$ )	0	0,0	1	3,6	1	1,8
Total	27	100	28	100	55	100

\*= número de casos

### 3.3.3 Riesgo de desnutrición aguda

El peso para la talla es un indicador de desnutrición reciente, mide el efecto del deterioro

<sup>170</sup> FAO Perfil nutricional de Colombia. Servicio de Planificación, Estimación y Evaluación de la Nutrición (ESNA). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura. Serie: Perfiles Nutricionales por Países. Roma: FAO; 2001 p.15-19

por déficit en la alimentación y por la presencia de enfermedades en el pasado inmediato, por lo cual se dice que obedece a situaciones de coyuntura. Es un indicador de bajas prevalencias incluso en países con problemas alimentarios y nutricionales ya que refleja la adecuación fisiológica del *peso a déficit* que puede haber afectado la talla. En sentido ecológico es un indicador de adaptación nutricional, que permite que el adulto llegue a ser un sujeto eficiente aunque haya tenido un desarrollo con problemas alimentarios. En general, muchos niños con desnutrición global presentan adaptación del peso para la talla lo cual aumenta su eficiencia psicosocial y biológica tanto en la etapa escolar como en el adulto. Las tablas 14 y 15 muestran que no se registran casos de desnutrición aguda moderada y severa ( $z < -2$ ) ni en los niños y niñas menores de 5 años ni en los menores de 10 años. La ENDS <sup>171</sup> reporta menos de un 1% de niños con desnutrición aguda a nivel nacional en menores de 5 años. Sin embargo, el riesgo poblacional más importante en la zona rural de Acandí es la desnutrición aguda leve ( $z < -1$ ) que alcanza al 21,5% de los niños y niñas menores de 5 años (10,3% y 30,6% para niños y niñas respectivamente, Tabla 14) y sólo alcanza al 5,4% de los niños y niñas de 6 a 9 años (Tabla 15). Los menores de 5 años de Acandí acumulan también mayor riesgo de exceso ponderal que los niños y niñas de 6 a 9 años, lo cual puede indicar que la población menor de 5 años presenta tanto niños que tienen un acceso limitado a los alimentos como niños que poseen un acceso no equilibrado a alimentos demasiado calóricos.

Para Mora <sup>172</sup> la desnutrición aguda ( $z < -1,3$ ) a nivel nacional para menores de 5 años es de 8,3% en niños y niñas y de 6 a 11 años es de 12% en ambos sexos. En el presente estudio la desnutrición aguda leve ( $z < -1$ ) en la zona rural de Acandí en menores de 5 años es 1,8 veces superior a la encontrada por Mora <sup>173</sup>. Esto indica que la prevalencia de este indicador para menores de 5 años ha aumentado en Acandí respecto a la situación nacional en las últimas décadas. Sin embargo, para niños y niñas de Acandí de 6 a 9 años la prevalencia de desnutrición aguda es inferior a la encontrada en el estudio de Mora <sup>174</sup>. En conclusión, en las últimas décadas se ha experimentado una mejora en la desnutrición aguda leve de niños y niñas a partir de los 6 años en la zona rural de Acandí. Pero dicha mejora no se ha experimentado en el rango de edad de los menores de 5 años. Probablemente los niños menores de 5 años de Acandí sufren el efecto de los cambios socioeconómicos recientes que se desencadenaron desde diciembre de 1999 (tomas guerrilleras de Capurganá y Sapzurro) y que ocasionaron un cambio en la economía de la zona por reducción del turismo y de la producción agrícola. Es probable que los hábitos alimentarios de la población hayan cambiado en los hogares y que el estado nutricional de los niños se haya visto afectado. Los menores de 2 años de edad pueden haber quedado protegidos en parte de este efecto porque en las

<sup>171</sup> Colombia Ministerio de Salud. Encuesta Nacional de Demografía Salud. Bogotá: Ministerio de Salud Colombia; 2000. p.145-150

<sup>172</sup> Mora J Estado Nutricional de la Población Colombiana resultados del Estudio Nacional de Salud. 1977-1980. p.4-8

<sup>173</sup> Mora J Estado Nutricional de la Población Colombiana resultados del Estudio Nacional de Salud. 1977-1980. p.4-8

<sup>174</sup> Mora J Estado Nutricional de la Población Colombiana resultados del Estudio Nacional de Salud. 1977-1980. p.4-8

comunidades rurales de Acandí hay buenas prácticas de lactancia materna. Es posible que los mayores de 6 años no presenten prevalencias tan altas de desnutrición aguda leve porque por razones de su comportamiento psicosocial en las comunidades negras, como se discutirá en el capítulo 4, tienen más posibilidad de independencia temprana y motivaciones sociales para “rebuscar la alimentación donde las vecinas”, pedir o iniciarse en la recolección de frutos y otros comportamientos autónomos, lo que hace que puedan tener una mayor ingesta de alimentos.

**Tabla 15. Riesgo de desnutrición aguda (peso-estatura) niños y niñas de 0 a 5 años del área rural del Municipio de Acandí**

Variable	Niños		Niñas		Total	%
	n*	%	n*	%		
Desnutrición Leve ( $-2 \geq z < -1$ )	3	10,3	11	30,6	14	21,5
Normal ( $-1 \geq z < +1$ )	24	82,8	18	50,0	42	64,6
Exceso ( $z > +1$ )	2	6,9	7	19,4	9	13,8
Total	29	100	36	100	65	100

. = número de casos

**Tabla 16. Riesgo de desnutrición aguda (peso-estatura) niños y niñas de 6 a 9 años del área rural del Municipio de Acandí**

Variable	Niños		Niñas		Total	%
	n	%	N	%		
Desnutrición leve ( $-2 \geq z < -1$ )	2	7,4	1	3,6	3	5,4
Normal ( $-1 \geq z < +1$ )	23	85,2	24	85,7	47	85,4
Exceso ( $z > +1$ )	2	7,4	3	10,7	5	9,0
Total	27	100,0	28	100,0	55	100

. = numero de casos

### 3.4 ADOLESCENTES

Se evaluaron 79 sujetos de 10 a 19 años, con una edad media de 14,16 años y 14,32 años para varones y mujeres respectivamente. Los valores medios de las dimensiones antropométricas de las mujeres resultaron superiores a las de los varones, excepto en los indicadores de desarrollo óseo como la talla y las anchuras biepicondilares del humero y fémur (Tablas 16, 17), evidenciando que el esqueleto de los varones posee mayor

desarrollo que el de las mujeres como consecuencia de que su estirón puberal es más tardío.

En general, los valores medios de las puntuaciones z (en valor absoluto) se alejan de las referencias más en varones que en mujeres. De hecho, la puntuación z para el peso en mujeres se encuentra muy cerca de las referencias mientras que los varones poseen pesos medios inferiores a las referencias. Las puntuaciones z para la grasa muestran que en ambos sexos hay una ligera acumulación de grasa por encima de los valores de referencia para su edad, pero siempre mayor en las mujeres respecto a los varones. Sin embargo, la puntuación z para el perímetro del brazo es negativa en varones y positiva en mujeres lo cual puede reflejar diferencias en composición corporal entre ambos sexos y entre las poblaciones comparadas (Acandí y la población de referencia de USA). Como los varones poseen una cantidad de grasa tricipital por encima de las referencias pero una z baja para el perímetro del brazo, se puede postular que su masa muscular es inferior a lo esperado (Tabla 16). Las puntuaciones z son negativas ( $z < 0$ ) en talla y húmero para las mujeres (Tabla 17), en cambio, las puntuaciones para peso y pliegues de grasa son positivas, esto puede interpretarse como una mayor cantidad de tejidos de reserva quizás por consumo de alimentos calóricos en la dieta aunque el desarrollo en el pasado se haya producido en condiciones de déficit nutricional para el sexo femenino.

En este grupo de edad, de 10 a 19 años, se hace mas notoria la diferencia sexodimórfica en la composición corporal característica de la adolescencia. Las mujeres continúan presentando un mayor acúmulo de grasa que los varones, al igual que en niños de 6 a 9 años (Tablas 7 y 8). En las adolescentes indígenas del departamento de Antioquia, Gálvez <sup>175</sup> encuentran que las adolescentes presentan a partir de los 10 años una adecuación del peso para la estatura y tienden incluso al sobrepeso. En la zona rural de Acandí este efecto se presenta ya de los 6 a los 9 años (Tabla 15). El acumulo de grasa en la adolescencia y, en edad prepuberal, puede contribuir al desarrollo de la pubertad como argumentan McElroy y Townsend <sup>176</sup>. Estos autores plantean la hipótesis de *grasa crítica* para el desarrollo de la pubertad (conocida también como *hipótesis de Frisch*): las niñas requieren por lo menos un 17% de peso en grasa para que se inicie la cascada hormonal y la ovulación. Visto de esta manera, los depósitos de grasa mayores en las niñas acandileras que en los niños pueden contribuir al inicio de la pubertad más temprana en afrocolombianos y sobretodo pueden mejorar las condiciones reproductoras respecto a la población indígena ya que la acumulación se inicia con anterioridad.

**Tabla 17. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas en la muestra de adolescentes varones de 10 a 19 años, del área rural del Municipio de Acandí**

<sup>175</sup> Gálvez A et al. El Mañana Que Ya Entró. La Fecundidad en los Pueblos Indígenas de Antioquia. Medellín: Universidad de Antioquia; 2002. p.50

<sup>176</sup> McElroy y Townsend. Ann townsed medical antropology in ecological perspective 2 edicion. Boulder Westview Press; 1969

Variables	n	Mínimo	Máximo	Media	Error Típico	DT <sup>(1)</sup>	Varianza
Estatura (cm)	39	126,80	185,90	154,27	2,30	14,35	206,01
Z estatura	39	-2,49	1,33	-0,88	0,16	0,10	0,99
peso (kg)	39	25,90	74,00	44,04	1,90	11,89	141,30
Z peso	39	-1,73	0,57	-0,66	0,08	0,50	0,25
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	39	14,70	24,21	18,16	0,34	2,15	4,63
Húmero (cm)	38	5,20	7,50	6,29	0,09	0,55	0,31
Z húmero	38	-4,00	1,75	-0,60	0,17	1,06	1,12
Fémur (cm)	38	7,90	10,20	8,99	0,10	0,59	0,35
subescapular (mm)	39	4,00	16,00	8,03	0,48	3,01	9,05
Z subescapular	39	-0,52	2,33	0,25	0,08	0,50	0,25
Tricipital (mm)	37	5,00	16,00	9,24	0,54	3,27	10,68
Z tricipital	37	-1,14	2,50	0,30	0,12	0,71	0,51
Bicipital (mm)	38	3,00	9,00	4,33	0,24	1,49	2,21
Ileocrestal (mm)	39	4,00	19,00	9,62	0,59	3,69	13,65
Supraespinal (mm)	39	3,00	11,00	6,40	0,36	2,26	5,09
Abdominal (mm)	39	5,00	24,00	10,73	0,75	4,66	21,74
Pliegue muslo (mm)	38	5,00	22,00	12,53	0,67	4,10	16,85
Pliegue pierna (mm)	38	4,00	15,00	8,26	0,44	2,70	7,28
brazo relajado (cm)	38	18,10	31,50	23,37	0,53	3,29	10,84
Z brazo relajado	38	-1,64	5,77	-0,35	0,19	1,19	1,41
Brazo flexionado (cm)	38	19,50	32,30	24,83	0,56	3,43	11,82
Cintura (cm)	38	55,50	76,60	65,37	0,87	5,34	28,53
Cadera (cm)	38	64,50	94,00	76,09	1,34	8,23	67,79
Muslo (cm)	38	30,70	58,20	43,77	0,90	5,56	30,92
Perímetro pierna (cm)	38	24,90	35,80	30,29	0,45	2,80	7,84

\*Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981) y Frisancho (1990).

= Desviación Típica.

**Tabla 18. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas en la muestra de adolescentes mujeres de 10 a 19 años, de área rural del Municipio de Acandí**

**LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL**

Variable	n	Mínimo	Máximo	Media	Error Típico	DT <sup>(1)</sup>	Varianza
Estatura (cm)	40	127,40	171,40	151,01	1,68	10,63	113,03
z estatura	40	-2,74	1,51	-0,64	0,15	0,99	0,92
Peso (kg)	40	25,15	84,50	48,55	2,32	14,65	214,48
z peso	40	-1,29	2,43	0,01	0,14	0,88	0,77
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	40	14,52	32,20	20,89	0,72	4,60	21,08
Húmero (cm)	38	4,90	6,90	5,90	0,08	0,47	0,22
z húmero	39	-2,50	2,00	-0,05	0,18	1,11	1,24
Fémur (mm)	38	7,50	10,90	8,86	0,12	0,73	0,53
Subescapular (mm)	39	6,00	46,00	14,77	1,64	10,24	104,93
z subescapular	39	-0,59	4,32	0,68	0,19	1,20	1,45
Tricipital (mm)	39	8,00	40,00	17,28	1,23	7,69	59,06
z tricipital	39	-1,06	3,81	0,52	0,17	1,05	1,09
Bicipital (mm)	38	4,00	29,00	9,24	0,92	5,69	32,33
Ileocrestal (mm)	38	5,00	46,00	19,17	1,35	8,30	68,95
Supraespinal (mm)	38	3,00	31,00	13,37	1,10	6,77	45,77
Abdominal (mm)	38	6,00	45,00	20,04	1,41	8,72	75,99
Pliegue muslo (mm)	38	11,00	56,00	24,18	1,62	9,96	99,28
Pliegue pierna (mm)	38	6,00	41,00	14,38	0,97	5,98	35,75
Brazo relajado (cm)	39	19,40	35,50	25,16	0,71	4,45	19,82
z brazo relajado	39	-0,85	2,48	0,38	0,13	0,84	0,70
Brazo flexionado (cm)	38	20,30	36,00	25,59	0,64	3,96	15,66
Cintura (cm)	38	50,60	95,50	67,41	1,90	9,67	93,49
Cadera (cm)	38	64,40	114,50	85,15	1,05	11,73	137,54
Muslo (cm)	38	36,70	66,20	47,20	0,60	6,46	41,68
Perímetro pierna (cm)	38	25,00	39,80	31,50	0,96	3,67	13,47

Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981).y Frisancho (1990).

(1)= Desviación Típica

***El notable dimorfismo sexual que se presenta con respecto al IMC y el espesor, mayor en mujeres que en hombres, de los 8 pliegues de grasa estudiados***

*(subescapular, tricípital, bicípital, ileocrestal, supraespinal, abdominal, muslofrontal y pierna) podría estar relacionado con la vinculación de los adolescentes varones a la vida laboral que exige un gasto energético mayor y por ende reducción de tejidos grasos e IMC. En este sentido las mujeres se ven favorecidas ya que tienen mayor acceso al espacio de la cocina y por ende al consumo de alimentos, como se puede comprobar por los resultados socioculturales obtenidos (capítulo 4).*

En preadolescentes y adolescentes el IMC (peso/estatura<sup>2</sup>, en kg/m<sup>2</sup>) es un indicador sensible del estado nutricional. Al evaluar el estado nutricional de los jóvenes de ambos sexos por medio del IMC se encuentra que el 51,8% están en riesgo de desnutrición, el 40,5% tiene peso adecuado, el 5,0% presenta sobrepeso y el 2,5% presenta obesidad (Tabla 18).

**Tabla 19. Evaluación del estado nutricional por medio de IMC para la población de 10 a 19 años del área rural del Municipio de Acandí**

Índice de Masa Corporal (IMC)	Hombres		Mujeres		Total	%
	N	%	n	%		
Delgadez grado III (Desnutrición severa)	5	12,8	3	7,5	8	10,1
Delgadez grado II (Desnutrición moderada)	8	20,5	5	12,5	13	16,4
Delgadez grado I (Desnutrición leve)	13	33,3	7	17,5	20	25,3
Adecuado o normal	13	33,3	19	47,5	32	40,5
Sobre peso grado I	0	0,0	4	10,0	4	5,0
Sobre peso grado II (Obesidad)	0	0,0	2	5,0	5	2,5
Total	39	100	40	100	79	100

\*= número de casos

En los hombres de 10 a 19 años (Tabla 18), aunque el 66% presentan delgadez, el 33% presenta desnutrición severa o moderada. Esta cifra no es tan alta en las adolescentes ya que en ellas sólo el 20% presentan desnutrición severa o moderada. En los hombres no se presenta obesidad y en las mujeres adolescentes se presenta una prevalencia del 5%. Este déficit de peso tan marcado en los hombres puede repercutir al final del período de desarrollo en las condiciones biológicas del adulto. De hecho, se encuentra que en los adolescentes de Acandí de ambos sexos, se presenta retraso en la edad de aparición del estirón estatural con respecto al NCHS y a la referencia de Frisancho<sup>177</sup> para población afroamericana, según Rosique<sup>178</sup> Dicho retraso es algo

<sup>177</sup> Frisancho AR Anthropometric Standards for the Assesment of Growth and Nutritional Status. Michigan: The University of Michigan Press; 1990.

<sup>178</sup> Rosique J et al, 2004 Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Municipio de Acandí, Proyecto CODI de Mediana Cuantía 2002. Vicerrectoría de Investigación Medellín: Universidad de Antioquia; 2004. p.66-88

mayor para los varones que para las mujeres y también se relaciona con la reducción de las estaturas adultas respecto a afroamericanos, en general. El retraso en la aparición del estirón estatural puede ser atribuido a factores nutricionales, socioeconómicos y psicosociales de los adolescentes de las comunidades negras. Los adolescentes varones se implican más que las mujeres en las labores de los adultos. Las adolescentes probablemente tienen mayor acceso a los alimentos, puesto sus labores están más relacionadas con la cocina, y además son más sedentarias.

En el estudio realizado por Restrepo<sup>179</sup> en población de Medellín, los autores encuentran una prevalencia del 57,3% de desnutrición crónica ( $z < -1$ ). Sin embargo la prevalencia de casos moderados y severos ( $z < -2$ ) llega sólo al 22,8%. En el mismo estudio, la estatura de los adolescentes de Medellín a los 12 años de edad llega sólo al 10,3% del valor de las referencias (aproximadamente 14 centímetros por debajo). En el presente estudio, la población de Acandí se mostró más cerca de las referencias de estatura para la edad que la población de Medellín estudiada por Restrepo<sup>180</sup>

### 3.5 ADULTOS DE 20 A 39 AÑOS

En este grupo de edad se estudiaron 105 sujetos, 45 hombres con una edad promedio de 31,53 años (DT 6), y 60 mujeres, con una edad promedio de 29,61 (DT 5,73). En ambos sexos (Tablas 19 y 20), las puntuaciones  $z$  para la talla y el peso se encuentran por debajo de las referencias. En los varones las puntuaciones  $z$  para el húmero, el tricípital y el brazo relajado se encuentran más alejadas de las referencias que en mujeres. Los valores medios de las dimensiones antropométricas para la talla, el peso, el húmero, el fémur, el brazo relajado y flexionado y los perímetros de la cintura y pierna son superiores en los varones respecto a las mujeres. En cambio, el IMC, los espesores de los 8 pliegues de grasa (subescapular, tricípital, bicipital, ileocrestal, supraespinal, abdominal, muslo y pierna), la anchura de la cadera, y los valores de la resistencia y reactancia son superiores en las mujeres. Los varones tienden, en general, a ser más bien ligeros respecto a las referencias, adecuando el peso para su talla pero las mujeres tienden a acumular tejido graso, repercutiendo esto, en el peso corporal y los perímetros. El promedio del IMC presenta valores muy similares en ambos sexos, pero en las mujeres los valores medios se ubican más cerca del valor superior límite, esto influye en la probabilidad de encontrar un mayor número de sujetos con IMC alto y mayor riesgo de enfermedad cardiovascular en el sexo femenino.

En el test de la F por sexos (Tabla 20): la talla, el peso, el fémur, 5 pliegues de grasa (subescapular, tricípital, bicipital, muslo y pierna), el perímetro del brazo flexionado, la

<sup>179</sup> Restrepo MT, Álvarez MC, Quintero D, Londoño JL Evaluación del Estado Nutricional de los Escolares de Medellín: 1982-1983. Medellín: Comité Central de Investigaciones. Facultad Nacional de Salud Pública. Universidad de Antioquia; 1983. p.22-44

<sup>180</sup> Restrepo MT, Álvarez MC, Quintero D, Londoño JL Evaluación del Estado Nutricional de los Escolares de Medellín: 1982-1983. Medellín: Comité Central de Investigaciones. Facultad Nacional de Salud Pública. Universidad de Antioquia; 1983. p.22-44

resistencia y las puntuaciones z para peso y perímetro del brazo relajado, presentaron diferencias significativas, siendo mayores las dimensiones en los hombres para la talla, el fémur, el peso y el perímetro del brazo flexionado, y en las mujeres los pliegues de grasa, la resistencia y la puntuación z para el peso.

**Tabla 20. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas en la muestra de varones de 20 a 39 años, del área rural del Municipio de Acandí**

Variable	n	Mínimo	Máximo	Media	Error Típico	Desviación Típica	Varianza
Estatura (cm)	45	159,10	187,50	171,21	0,99	6,22	38,72
Z estatura	45	-2,37	1,56	-0,73	0,13	0,88	0,77
Peso (kg)	45	0,88	102,30	72,09	1,74	11,66	136,03
Z peso	45	-1,63	2,31	-0,33	0,13	0,85	1,71
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	45	18,49	34,94	24,55	0,52	3,49	12,17
Húmero (cm)	45	6,10	68,00	8,26	1,36	9,11	83,04
Z húmero	45	-2,50	151,75	2,69	3,39	22,74	517,05
Fémur (cm)	45	8,70	11,00	9,73	0,07	0,50	0,25
Subescapular (mm)	45	7,00	39,00	14,98	1,19	7,95	63,23
Z subesescapular	45	-1,43	3,58	0,04	0,15	1,01	1,01
Tricipital (mm)	45	4,00	39,00	12,66	1,19	7,98	63,76
Z tricipital	45	-1,20	3,86	0,28	0,17	1,12	1,25
Bicipital (mm)	45	2,00	12,00	4,89	0,39	2,63	6,92
Ileocrestal (mm)	45	6,00	44,00	19,50	1,62	10,86	118,00
Supraespinal (mm)	45	4,00	45,00	13,63	1,45	9,72	94,51
Abdominal (mm)	45	6,00	55,00	22,12	1,90	12,72	161,72
Pliegue muslo (mm)	45	4,00	42,00	16,19	1,34	9,01	81,24
Pliegue pierna (mm)	45	3,00	26,00	9,13	0,82	5,49	30,16
Brazo relajado (cm)	45	26,50	39,10	31,36	0,46	3,05	9,31
Z-Brazo relajado (Cm)	45	-2,06	2,05	-0,32	0,12	0,80	0,64
Brazo flexionado (cm)	45	28,00	39,60	32,94	0,44	2,94	8,64
Cintura (cm)	45	71,00	103,70	83,03	1,32	8,88	78,92
Cadera (cm)	44	81,50	117,80	93,27	1,09	7,26	52,65
Muslo (cm)	45	47,50	70,20	55,28	0,73	4,87	23,70
Pierna (cm)	45	31,50	43,20	36,84	0,43	2,89	8,34

Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981) y Frisancho (1990).

## LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

Tabla 21. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas de la población femenina entre 20 a 39 años, del área rural del Municipio de Acandí

Variable	n	Mínimo	Máximo	Media	Error Típico	D.T. <sup>(1)</sup>	Varianza
Estatura (cm)	60	135,80	177,20	158,38	0,97	7,52	56,49
z estatura	60	-4,20	2,17	-0,69	0,15	1,18	1,39
Peso (kg)	60	41,85	113,50	63,20	1,77	13,73	188,62
z peso	60	-1,29	3,81	0,164	0,12	0,92	0,84
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	60	16,92	43,52	25,14	0,65	5,04	25,36
Húmero (cm)	58	5,00	7,40	6,15	0,08	0,52	0,27
z húmero	58	-2,88	2,88	-0,24	0,16	1,19	1,41
Fémur (cm)	58	7,70	11,90	9,31	0,18	0,82	0,67
Subescapular (mm)	58	7,00	48,00	21,87	1,36	10,36	107,42
z subesescapular	58	-1,44	3,17	0,30	0,14	1,09	1,18
Tricipital (mm)	59	7,00	46,00	22,19	1,06	8,12	65,10
z tricipital	59	-1,56	2,68	0,11	0,11	0,86	0,73
Bicipital (mm)	59	3,00	41,00	10,98	0,83	6,37	40,63
Ileocrestal (mm)	57	10,00	50,00	24,82	1,22	9,17	84,15
Supraespinal (mm)	57	5,00	42,00	18,16	1,16	8,76	76,81
Abdominal (mm)	56	9,00	60,00	27,80	1,50	11,23	126,04
Pliegue muslo (mm)	59	8,00	62,00	31,78	1,53	11,77	138,62
Pliegue pierna (mm)	59	4,00	39,00	17,47	0,90	6,88	47,35
Brazo relajado (cm)	59	22,50	46,20	30,23	0,59	4,54	20,59
Z-Brazo relajado (Cm)	59	-1,08	3,36	0,31	0,12	0,90	0,81
Brazo flexionado (cm)	59	22,80	46,00	30,67	0,59	4,55	20,67
Cintura (cm)	59	64,20	110,00	77,95	1,37	10,50	110,32
Cadera (cm)	59	80,00	145,10	98,65	1,38	10,63	112,97
Muslo (cm)	59	43,00	81,10	54,16	0,91	6,99	48,88
Pierna (cm)	59	25,40	46,10	35,33	0,52	4,02	16,14

Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981) y Frisancho (1990).

Tabla 22. Test de la F para comparar las medidas antropométricas y sus puntuaciones z en función del sexo en adultos de 20 a 39 años

Variables	g.l.	F	p
Estatura (cm)	1 y 104	86,64	0,000
Z estatura	1 y 104	0,03	0,860
Peso (kg)	1 y 104	12,23	0,001
Z peso	1 y 104	7,86	0,006
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	1 y 104	0,45	0,502
Húmero (cm)	1 y 102	3,12	0,080
Z húmero	1 y 102	0,96	0,330
Fémur (cm)	1 y 102	9,14	0,003
Subescapular (mm)	1 y 102	13,66	0,000
Z subescapular	1 y 102	1,64	0,204
Tricipital (mm)	1 y 103	35,73	0,000
Z tricipital	1 y 103	0,77	0,382
Bicipital (mm)	1 y 103	36,34	0,000
Ileocrestal (mm)	1 y 101	7,20	0,009
Supraespinal (mm)	1 y 101	6,09	0,015
Abdominal (mm)	1 y 100	5,68	0,019
Pliegue muslo (mm)	1 y 103	54,50	0,000
Pliegue pierna (mm)	1 y 103	44,38	0,000
brazo relajado (cm)	1 y 103	2,07	0,153
z-brazo relajado	1 y 103	13,45	0,000
Brazo flexionado (cm)	1 y 103	8,46	0,004
Cintura (cm)	1 y 103	6,79	0,011
Cadera (cm)	1 y 102	8,36	0,005
Muslo (cm)	1 y 103	0,84	0,362
Perímetro pierna (cm)	1 y 103	4,61	0,034

Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981) y Frisancho (1990).

Al analizar el estado nutricional de la población adulta entre 20 a 39 años, por su IMC, se encontró, en el presente estudio, una baja prevalencia de delgadez, tanto en hombres como en mujeres (Tabla 22). El 43,3% de las mujeres estudiadas presentaban sobrepeso grado I y II, en comparación con el 37,8% de sobrepeso en hombres, el 60% de los hombres tenían un peso adecuado, es decir un estado nutricional virtualmente aceptable y el 53,3% de las mujeres presentaron un IMC adecuado. Las mujeres en este rango de edades, presentaban un mayor sobrepeso que los hombres, comportamiento similar al del grupo de los adolescentes. En este rango de edades los hombres se encuentran en su edad productiva y están dedicados básicamente a las actividades de pesca o a las actividades agrícolas y ganaderas, mientras que las mujeres, por los datos etnográficos que se discutirán en el capítulo 4, cuando realizan trabajos fuera del hogar incursionan un poco más en las actividades turísticas y otros trabajos con gastos energéticos más ligeros.

**Tabla 23. Clasificación del estado nutricional por el IM hombres y mujeres del área rural del Municipio de Acandí entre 20 – 39 años**

VARIABLE	Hombres		Mujeres		Total	%	% (1)
	n	%	n	%			
Delgadez Grado I	0	0	1	1,7	1	1,0	1,0
Delgadez Grado II	1	2,2	1	1,7	2	2,0	3,0
Peso Adecuado	27	60,0	32	53,3	59	5,0	59,0
Sobrepeso Grado I	14	31,1	17	28,3	31	30,0	89,0
Sobrepeso Grado II	3	6,7	8	13,3	11	10,4	99,0
Sobrepeso Grado III	0	0	1	1,7	1	1,0	100,0
Total	45	100,0	60	100,0	105	100,0	100,0

.n = número de casos

(1) = acumulado

### 3.6 ADULTOS DE 40 A 60 AÑOS

En este rango de edades se estudiaron 62 personas, 25 hombres y 37 mujeres, la edad mínima fue de 40,3 años y la máxima de 58,7 años, el promedio de edad fue de 48,1 años. Los adultos Acandíleros en este rango de edades, mostraron valores medios de las medidas antropométricas de los pliegues de grasa (bíceps, tríceps, bicipital, ileocrestal, Supraespinal, abdominal, subescapular, muslo y pierna) superiores en las mujeres respecto a los varones. En cambio, los promedios de estatura, húmero, fémur, y cadera fueron superiores en la muestra de hombres (Tablas 23 y 24). Por consiguiente el dimorfismo sexual se presenta básicamente en la grasa y la estructura ósea.

Las puntuaciones z para la talla, el peso, el húmero, el subescapular y el brazo relajado se encuentran más alejadas de las referencias en varones que en mujeres. A pesar de que el peso en las mujeres está por debajo de las referencias, la adecuación es mejor que la de los hombres. Los varones tienden a ser más bien delgados, en cambio, las mujeres tienden a acumular tejido graso repercutiendo esto en el peso corporal y los perímetros. El panículo adiposo elevado en el bíceps y en el tríceps indican acumulo reciente, en este sentido se puede decir que, en las mujeres de este grupo etáreo está ocurriendo una acumulación de grasa, quizás por el cambio hormonal debido a la menopausia, o por la alimentación basada en carbohidratos y grasa.

De acuerdo con el test de la F por sexos (Tabla 25), la talla, el IMC, el humero, 7 pliegues de grasa (subescapular, tricípital, bicipital, abdominal, muslo, pierna), la

resistencia y las puntuaciones z para el peso y el perímetro del brazo relajado presentaron diferencias significativas.

**Tabla 24. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas en la muestra de varones de 40 a 60 años, del área rural del Municipio de Acandí**

Variables	N	Mínimo	Máximo	Media	Error Típico	D.T. <sup>(1)</sup>	Varianza
Estatura (cm)	25	155,90	183,00	169,13	1,19	5,96	35,54
Z estatura	25	-3,00	1,04	-0,78	0,19	0,97	0,95
Peso (kg)	25	52,70	92,03	67,66	2,08	10,40	108,11
z Peso	25	-1,86	1,66	-0,66	0,17	0,87	0,751
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	25	18,95	31,36	23,63	0,65	3,24	10,48
Húmero (cm)	24	6,60	9,90	7,28	0,16	0,79	0,62
z Húmero	24	-1,75	6,50	0,07	0,40	1,95	3,81
Fémur (cm)	25	7,00	10,60	9,56	0,17	0,86	0,74
Subescapular (Mm)	25	7,00	34,00	13,26	1,27	6,33	40,13
z Subesescapular	25	-1,25	2,16	-0,33	0,17	0,84	0,71
Tricipital (mm)	24	5,00	32,00	10,52	1,24	6,09	37,03
Z Tricipital	24	-1,02	4,22	0,05	0,24	1,18	1,40
Bicipital (mm)	24	2,00	9,00	4,12	0,36	1,76	3,11
Ileocrestal (mm)	25	5,00	43,00	16,64	2,02	10,10	102,07
Supraespinal (mm)	25	4,00	42,00	12,86	1,91	9,55	91,14
Abdominal (mm)	25	8,00	44,00	21,74	2,16	10,79	116,42
Pliegue muslo (mm)	25	4,00	36,00	12,32	1,26	6,28	39,48
Pliegue pierna (mm)	25	3,00	15,00	6,34	0,60	2,98	8,87
Brazo Relajado (cm)	24	25,70	37,30	30,55	0,62	3,04	9,22
Z Brazo Relajado	24	-5,31	1,47	-0,74	0,28	1,36	1,86
Brazo Flexionado (cm)	24	26,70	38,60	31,76	0,63	3,07	9,41
Cintura (cm)	25	73,40	103,20	83,56	1,64	8,18	66,95
Cadera (cm)	25	80,50	921,90	124,17	33,27	166,34	27669,28
Muslo (cm)	25	44,00	61,50	50,80	0,76	3,78	14,25
Pierna (cm)	25	30,80	39,00	35,19	0,49	2,46	6,03

Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981) y Frisancho (1990).

**Tabla 25. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas en la muestra de mujeres de 40 a 60 años, del área rural del Municipio de Acandí**

**LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL**

<b>VARIABLES</b>	<b>n</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	<b>Media</b>	<b>Error Típico</b>	<b>D.T. <sup>(1)</sup></b>	<b>Varianza</b>
Estatura (cm)	37	144,00	168,50	157,47	1,02	6,22	38,62
Z estatura	37	-2,85	1,23	-0,72	0,17	1,00	1,01
Peso (kg)	37	37,65	98,88	68,94	2,52	15,34	235,24
Z peso	36	-1,76	2,17	0,28	0,16	0,97	0,94
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	37	17,52	44,66	27,72	0,96	5,84	34,07
Húmero (cm)	36	5,50	7,30	6,33	0,07	0,44	0,19
z húmero	35	-2,10	1,80	-0,12	0,15	0,88	0,77
Fémur (cm)	36	8,20	10,80	9,34	0,11	0,68	0,47
Subescapular (mm)	36	5,00	50,00	25,99	1,80	0,18	116,54
z subescapular	35	-1,63	1,73	0,09	0,18	0,18	1,02
Tricipital (mm)	36	10,00	48,00	26,50	1,58	9,45	89,37
z tricipital	35	-1,68	2,19	0,17	0,17	1,01	1,02
Bicipital (mm)	36	3,00	26,00	13,06	1,02	6,14	37,71
Ileocrestal (mm)	32	6,00	49,00	26,09	1,80	10,18	103,67
Supraespinal (mm)	31	5,00	41,00	20,23	1,65	9,18	84,31
Abdominal (mm)	31	9,00	61,00	35,47	2,47	13,75	189,17
Muslo pliegue (mm)	36	16,00	61,00	33,38	1,77	10,64	113,25
Pierna pliegue (mm)	35	7,00	34,00	18,00	1,12	6,64	113,25
Brazo relajado (cm)	37	22,80	41,60	32,70	0,81	4,94	24,37
z brazo relajado	36	-1,41	1,75	0,28	0,14	0,87	0,75
Brazo flexionado (cm)	37	23,40	42,70	33,01	0,82	5,00	25,04
Cintura (cm)	37	65,00	115,40	85,27	1,10	12,16	147,84
Cadera (cm)	37	81,10	139,00	103,42	2,05	12,47	155,38
Muslo (cm)	36	39,80	73,10	54,45	1,12	6,72	45,20
Pierna (cm)	37	28,80	46,00	36,03	0,67	3,69	13,59

Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981).y Frisancho (1990) .

**Tabla 26. Aplicación de la prueba F de Fisher sobre las mediciones antropométricas en la población del área rural del Municipio de Acandí de 40-60 años**

<b>Variables</b>	<b>g.l.</b>	<b>F</b>	<b>p</b>
Estatura (cm)	1 y 61	54,20	0,000
Z estatura *	1 y 61	0,05	0,819
Peso (kg)	1 y 61	0,13	0,717
Z Peso	1 y 60	15,11	0,000
IMC(kg/m <sup>2</sup> )	1 y 61	10,13	0,002
Humero (cm)	1 y 59	36,17	0,000
Z Humero	1 y 58	0,25	0,619
Fémur (cm)	1 y 60	1,25	0,268
Subescapular (mm)	1 y 60	27,96	0,000
Z Subescapular	1 y 59	2,87	0,096
Tricipital (mm)	1 y 59	53,59	0,000
Z Tricipital	1 y 58	0,16	0,688
Bicipital (mm)	1 y 59	47,87	0,000
Ileocrestal (mm)	1 y 56	12,18	0,001
Supraespinal (mm)	1 y 55	8,56	0,005
Abdominal (mm)	1 y 55	16,63	0,000
Muslo Pliegue (mm)	1 y 60	78,56	0,000
Pierna Pliegue (mm)	1 y 59	67,18	0,000
Brazo Relajado (cm)	1 y 60	3,65	0,061
Z Brazo Relajado	1 y 59	12,59	0,001
Brazo Flexionado (cm)	1 y 60	1,20	0,277
Cintura (cm)	1 y 61	0,38	0,540
Cadera (cm)	1 y 61	0,58	0,451
Muslo (cm)	1 y 60	6,09	0,016
Pierna Perímetro (cm)	1 y 61	0,99	0,323

·Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981).y Frisancho (1990) .

**Tabla 27. Clasificación del estado nutricional por el IMC hombres y mujeres del área rural del Municipio de Acandí entre 40 – 60 años**

Variable	Hombres		Mujeres		Total	%	% <sup>(1)</sup>
	n	%	n	%			
Delgadez grado I	0	0	1	2,7	1	1,6	1,6
Peso adecuado	19	76,0	12	32,4	31	50,0	51,6
Sobrepeso grado I	4	16,0	12	32,4	16	26,0	77,6
Sobrepeso grado II	2	8,0	11	29,7	13	21,0	98,6
Sobrepeso grado III	0	0	1	2,7	1	1,6	100,0
TOTAL	25	100,0	37	100,0	62	100,0	100,0

. = número de casos

(1) = acumulado

El análisis sobre el estado nutricional de la población con edades entre 40 y 60 años muestra una baja prevalencia de delgadez, tanto en hombres como en mujeres, solo el 2,7% de las mujeres presentaron delgadez grado I y no se presenta delgadez grado II y III las cuales son indicativas de desnutrición de intensidad moderada y severa (Tabla 26). El 62,1% de las mujeres estudiadas presentan sobrepeso grado I y II, en comparación con 24% de sobrepeso en hombres, el 76% de los hombres tenían un estado nutricional adecuado.

Como en el grupo de 40 a 60 años, las mujeres presentan un mayor sobrepeso y obesidad que los hombres y un mayor riesgo de enfermedad cardiovascular o de sufrir enfermedades crónicas como diabetes e hipertensión arterial, de hecho, el 8% de los hombres presentan sobrepeso grado II, en contraste con 29,7% de sobrepeso grado II en las mujeres. Aunque muchas mujeres de este grupo de edad son cabeza de familia, los hombres son los que están dedicados a las actividades de pesca y en parte a las actividades agrícolas, con un mayor gasto energético, esto puede ser un factor que contribuye para que se tenga baja prevalencia de obesidad y un mejor estado nutricional a juzgar por la antropometría.

### 3.7 ADULTOS MAYORES DE 60 AÑOS

Se estudiaron 23 personas, 14 hombres y 7 mujeres, la edad mínima fue de 60,23 años y la máxima de 80,54 años, el promedio de edad fue de 68, 5 años. Los valores medios de las medidas antropométricas fueron superiores para las mujeres excepto en talla (tablas 27 y 28). La puntuación z para la talla se encontraba más alejada de las referencias en varones que en mujeres. La puntuación z para la talla se encontraba por debajo de las referencias en ambos sexos. El peso presentaba una buena adecuación para mujeres y

también se encontraba por debajo de las referencias en varones. El IMC se mostró más alto en las mujeres que en los varones lo que podría repercutir en que la muestra femenina presente un mayor número de individuos con riesgo de enfermedad cardiovascular. En un estudio realizado por Peña <sup>181</sup>, adultos mayores institucionalizados, en Valencia, estado de Carabobo, Venezuela, se encontró que la talla estaba ligeramente disminuida con respecto a la referencia; en otro estudio realizado por Madrid <sup>182</sup>, en adultos mayores no institucionalizados del estado de Zulia, Venezuela, encontró igualmente que la talla estaba algo disminuida con respecto a la referencia y especialmente en mujeres.

**Tabla 28. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas en la muestra de varones mayores de 60 años, del área rural del Municipio de Acandí**

Varones (n = 13)	Mínimo	Máximo	Media	Error típico	Desviación típica	Varianza
Estatura (cm)	156,50	174,00	166,14	1,39	5,02	25,16
z estatura*	-2,19	4,06	-0,49	0,42	1,52	2,30
Peso (kg)	47,88	79,35	61,63	2,51	9,07	82,20
z Peso*	-1,92	1,80	- 0,72	0,27	0,97	0,95
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	16,78	27,95	22,36	0,94	3,37	11,37

\* = Los valores de puntuación z se han obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981).

**Tabla 29. Estadísticos descriptivos para las variables antropométricas en la muestra de mujeres mayores de 60 años, del área rural del Municipio de Acandí**

Mujeres (n= 7)	Mínimo	Máximo	media	Error típico	Desviación típica	varianza
Estatura (cm)	143,50	158,70	152,70	1,96	5,20	27,01
z estatura*	-2,52	-0,20	-1,03	0,29	0,76	0,58
peso (kg)	49,60	88,85	64,72	5,13	13,57	184,01
z peso (kg)	-1,10	1,61	-0,06	0,36	0,94	0,89
IMC (kgs/m <sup>2</sup> )	21,33	37,39	27,72	2,05	5,43	29,49

\*= La puntuación z se ha obtenido a partir de las referencias del NCHS (1981).

**Tabla 30. Test de hipótesis, prueba exacta de Fisher, para comparación de variables antropométricas población mayor de 60 años de ambos sexos, Acandí rural**

<sup>181</sup> Peña E et al, estado nutricional de adultos mayores institucionalizados, valencia estado Carabobo Venezuela; 1995. 104-111.

<sup>182</sup> Madrid L Estado nutricional y composición corporal de un grupo de adultos mayores no institucionalizados, del estado de Zulia Venezuela. 1998. p 190-195.

## LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

Variables	F gl.: 1 y 19	P	Kruskal-Wallis	p
Estatura(cm)	31,90	0,000	12,44	0,000
z estatura (cm)	0,77	0,391	0,13	0,721
Peso (kg)	0,38	0,548	0,06	0,812
z Peso (kg)	2,12	0,163	2,15	0,143
IMC(kg/m <sup>2</sup> )	7,53	0,013	5,47	0,019

Tanto en el test de la F por sexos como en la prueba de Kruskal-Wallis (Tabla 29) la talla y el IMC presentaron diferencias significativas debido a que las mujeres poseían una estatura inferior y un IMC superior a los varones. Esto puede interpretarse en función del menor dimorfismo sexual para el peso en el adulto mayor. Además el test muestra que la distancia respecto a las referencias en estatura y peso en varones y mujeres no se diferencia estadísticamente.

El análisis sobre el estado nutricional, evaluado por medio del IMC, de la población mayor de 60 años muestra una baja prevalencia de delgadez, tanto en hombres como en mujeres, es decir pocas personas presentaron falta de peso y ninguna persona presentó desnutrición grave por delgadez en grado III (Tabla 30). El 57,1% de las mujeres estudiadas presentaron sobrepeso grado I y II, en comparación con el 23% de hombres con sobrepeso. Ninguna persona presentó obesidad mórbida (sobrepeso grado III). Entre los varios factores que pueden contribuir con el mayor sobrepeso en las mujeres pueden estar: la actividad física menor, si se compara con el trabajo agrícola de los hombres, el cambio hormonal propio de las mujeres después de finalizar el período reproductivo y la ubicación en el espacio de la cocina, que le permite mayor acceso al consumo de alimentos. El 60% (12) de los adultos de este grupo etáreo presentaba peso adecuado, siendo que el mayor porcentaje de adecuación lo tienen los hombres.

Tabla 31. Clasificación nutricional de la población mayor de 60 años de ambos sexos, según IMC. Acandí rural

Variable	Hombres		Mujeres		Total	%	% <sup>(1)</sup>
	n	%	n	%			
Delgadez II	1	7,6	0	0,0	1	5,0	5,0
Peso Adecuado	9	69,2	3	42,9	12	60,0	65,0
Sobrepeso Grado I	3	23,0	1	14,3	4	20,0	85,0
Sobrepeso Grado II	0	0	3	42,9	3	15,0	100,0
Total	13	100,0	7	100,0	20	100,0	-

n= número de casos.

= acumulado.

El análisis del estado nutricional por las medidas antropométricas muestra con

respecto a la altura de las personas agrupadas en tres grupos de edad que las mujeres presentan un IMC por encima de la normalidad ( $> 25$ ) para los 3 grupos de edad y por el contrario los hombres lo tienen en los rangos de normalidad (18,5 a 24,9) a todas las edades, lo cual influye también en la distribución del IMC que mostraban ambos sexos (Tabla 31), ya que los varones presentaron un número menor de sujetos con IMC alto (sobrepeso grado I a III) y en general es de esperar que la distribución encontrada producirá un porcentaje menor de sujetos con riesgo cardiovascular y obesidad, que en mujeres. En ambos sexos, con respecto a la talla se observó una disminución con la edad, la disminución fue más notoria para las mujeres que para los varones (Tabla 32). Sin embargo, al aplicar el test de la F por edades no se ven diferencias significativas entre los grupos de edad de hombres ( $p > 0,05$ ). Las mujeres difieren en talla entre el grupo de 40-60 años y el de más de 60 (tabla 33) por reducción de la talla con la edad (Figura 1). Esta reducción se debe en parte al envejecimiento y en parte a los cambios seculares ya que se trata de datos transversales.

**Tabla 32. Clasificación nutricional de la población del área rural del Municipio de Acandí mayor de 20 años de ambos sexos, según la talla y el IMC**

Grupo De Edad	Hombres		Mujeres	
	Talla	IMC	Talla	IMC
20-39	171,1	24,5	158,4	25,1
40-60	169,3	23,6	157,5	27,7
> 60 años	166,0	22,36	152,7	27,7

**Tabla 33. Test de hipótesis, prueba exacta de Fisher, para comparación de variables antropométricas para los grupos de edad consecutivos de ambos sexos, para la población del área rural del Municipio de Acandí**

Sexo	Variable	Grupos de edad	
		20-39/40-60	40-60/>60
		F	F
Hombres	Talla	1,862 ns	2,373 ns
	Peso	2,501 ns	3,126 ns
	IMC	1,190 ns	1,285 ns
Mujeres	Talla	0,132 ns	4,658 *
	Peso	4,704 *	0,667 ns
	IMC	6,106 *	0,007 ns

ns= no significativo, \*=  $p < 0,05$ , \*\*=  $p < 0,01$ , \*\*\*=  $p < 0,001$ . Los test de la F se han realizado con los siguientes grados de libertad: 1 y 68 (varones 20-39/40-60), 1 y 37 (varones 40-60/>60), 1 y 95 (mujeres 20-39/40-60), 1 y 42 (mujeres 40-60/>60).

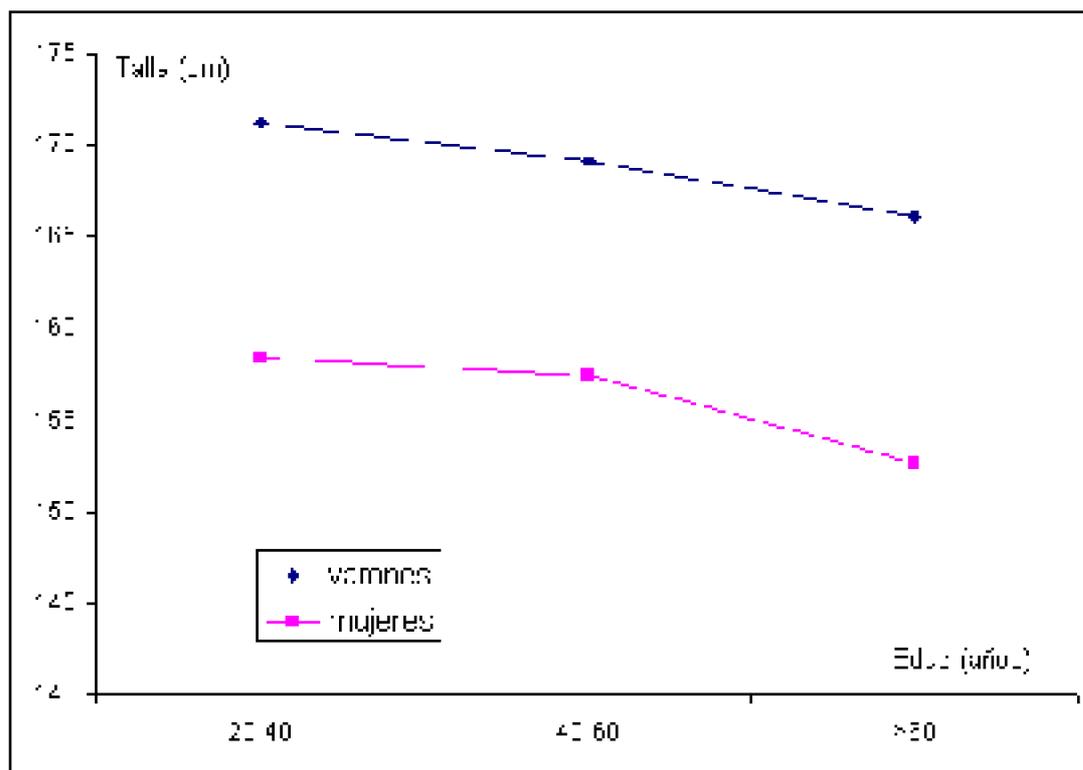


Figura 1. Muestra la variación de la talla para los grupos de edad mayores de 20 años en ambos sexos

Aunque el promedio de peso en mujeres se aumenta y llega a su pico máximo a los 40- 60 y disminuye posteriormente, se encuentra más cercano a las referencias que los varones (Figura 2). El promedio del peso en varones se aleja de las referencias al igual que el IMC, quizás la alta disponibilidad de alimentos de origen energético como plátano, arroz y las bebidas azucaradas (comerciales), esté condicionando el aumento de peso en mujeres. Como se menciono anteriormente en las mujeres prima el sobrepeso lo cual puede estar asociado a la labor profesional de los hombres en la agricultura y la pesca y en las mujeres en la cocina pero también al efecto de la edad y del dimorfismo que se presenta en la vida adulta con el aumento del tejido adiposo por efecto hormonal.

Aunque el niño y el adolescente pueden presentar más problemas de desnutrición, principalmente de carácter leve, en la zona rural de Acandí, el adulto tiende al sobrepeso desde los 20 años. En mayores de 60 años el varón tiende al déficit de peso y la mujer al sobrepeso y la obesidad.

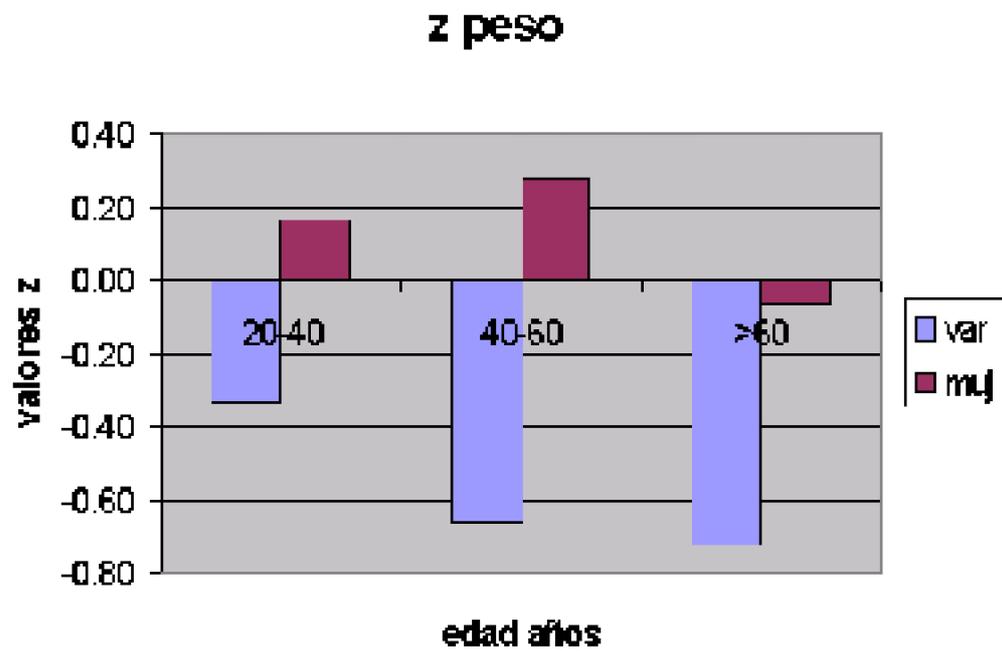


Figura 2. Muestra la variación de la puntuación Z del peso para los grupos de edad mayores de 20 años en ambos sexos



# CAPITULO 4

## 4.1 SISTEMA ALIMENTARIO

Como se describió en el marco teórico abordaremos el sistema alimentario en conexión con la historia de los pobladores de Acandí, el espacio y el contexto sociocultural de este grupo. Para hacer el análisis de cualquier sistema alimentario se debe considerar la dimensión temporal y la espacial, como también la dinámica, los grupos sociales y las personas en sus contextos socioeconómicos y culturales específicos.

## 4.2 MIRANDO HACIA ATRÁS

Al analizar el sistema alimentario de la población mayor de 60 años, se tiene que, la actividad agrícola, la recolección, la caza y la pesca hicieron parte del estilo de vida de los hombres de este grupo poblacional. El sistema económico antiguo, en la zona, se inicia con la recolección de la tagua, seguida por el cultivo del plátano, posteriormente, la venta de coco ocupó parte de la actividad laboral, sin dejar de lado las actividades de caza y pesca, tal como se analizó en el capítulo 2. En los tiempos en que esta población mayor

de 60 años creció, el sistema económico estaba centrado en la pesca y en la agricultura, destinados para el autoconsumo, para compartir y para el trueque, y en la comercialización de la tagua y banano.

***“Dígalo así los pueblos antes eran pequeños, eso todo el mundo, cogía usted un pescado grande todo el mundo iba a buscar su pedazo de pescado, usted cogía un Carey, quizás usted conoce tortuga, eso se mataba y cada uno iba con su chocolo a buscar su parte de Carey, cogía un sábalo grande cada uno iba a buscar su parte de sábalo. Dígalo así. Porque cuando compartíamos no aguantábamos hambre, cuando dejamos de compartir aguantamos hambre.***

***Uff... es que dese cuenta, pues, es que usted a una mata de ñame le echa el monte y véndeme, véndeme, véndeme,... antes no se veía eso cuando yo me levanté no se veía eso, usted traía su carga de ñame, usted le daba ñame, a todo el que le decía véndeme no mejor llévatelo, coge y lleva. Antes, era mejor porque todo el mundo daba y ahora raro el que da, muy rarito el que da”.***

El arroz (*oryza sativa L*) es uno de los alimentos base de la alimentación y goza de alta preferencia y prestigio en esta localidad. Las condiciones de bosque húmedo tropical favorecen el cultivo de este alimento. Los ancianos relatan los ritos tendentes a lograr una buena producción y a evitar el deterioro de la cosecha:

***“Cuando se siembra el arroz hay que cuidar de una plaga que es el chiche que lo seca, este tiene cura: se hacen en tres esquinas del terreno de la cosecha se entierran 4 chiches en cruz y los aporrea y les dice que se retiren o salgan y por eso se deja una esquina para que se vaya por ahí. Se le hace un rancho y se guarda arroz donde no le caiga agua, enpañolao, el que se va a dejar para semilla se cuelga en el techo de la casa y lo fumiga para que no le dé plaga”.***

La siembra del arroz se realizaba en el mes de abril, en esta labor colaboraban toda la parentela masculina. La recolección era hecha manualmente por los hombres en los meses de septiembre - octubre. Parte del arroz era utilizado para el consumo familiar inmediato, otra parte se compartía con amigos y familiares y otra parte se almacenaba con fines de consumo posterior y de siembra. El almacenamiento consistía en colgar el arroz por “manos” (manojos) de una cuerda que va de pared a pared de la casa.

***“Por ejemplo picaban la tierra desde antes. El arroz lo colgaban y esperaban para sembrarlo, y había uno que lo sembraban en tierra seca y otro en manglares; el que se siembra en lo húmedo se hacen semilleros y luego se transplanta, y luego lo distribuyen, este arroz se va distribuyendo y dura menos que el que se siembra en tierra seca”.***

El arroz lo pilaban, preferiblemente las mujeres, con el fin de eliminar la cascarilla. Una vez obtenido el grano se preparaba para el consumo, dicha preparación corría por cuenta de las mujeres. Hoy en día las mujeres ancianas continúan en su labor de trillado y preparación de este alimento.

Entre las preparaciones antiguas figuraba principalmente:

***... el arroz cocido. La cocción se realizaba con aceite de coco (cocos nucifera L), agua, sal arroz. Arroz con coco: “se ralla el coco, se saca la leche y se le echa el arroz, sal, se tapa con hojas de bihao para que se cocine con un gusto mejor, da mejor gusto que cuando se tapa con una tapa normal”.***

Chicha de arroz: **“se cocina el arroz, se bate, se echan clavos de olor y azúcar y se cocina nuevamente”**, se consume como una bebida refrescante no fermentada.

El plátano (*Musa paradisiaca* L): a la llegada de los primeros pobladores no indígenas a Acandí encontraron en la localidad el plátano, según ellos en “forma silvestre”, dicha *Musa* era destinada para el consumo familiar. En la medida que la recolección de la tagua menguó, el cultivo del plátano entró en auge y se conformó la cooperativa de banano (ver capítulo 1), es decir, este alimento que era de destinación para el autoconsumo pasó a la comercialización, convirtiéndose en la base de la economía de los pobladores de la zona. El cultivo del plátano correspondía a manos masculinas, igual que la recolección. El plátano (*Musa paradisiaca*) en sus variedades harton, filipita, popocho y manzano, conformaban con el arroz la base energética de la seguridad alimentaria para esta población. Hoy en día los ancianos manifiestan que:

**“... la comida de antes era por una parte mejor; màs carne y pescado, ya no hay sino pa’ una comida al día de plátano y arroz”.**

La preparación del plátano era y es de incumbencia femenina al igual que todos los alimentos, pues las mujeres eran las encargadas de la preparación de los alimentos y de los que haceres de la cocina, el hombre abastecía los alimentos y las mujeres los preparaban, se tenían recetas especiales con el plátano como:

**“Chucula: el plátano bien maduro se cocina bien, con chocolate, con canela, clavitos de olor, luego se bate y si se quiere bebe como mazamorra (caliente).”**

**“Mongo mongo: plátano maduro y verde picados, canela, clavos de olor, pimienta, panela, se revuelve todo y se cocina lento hasta que el plátano esté blandito, quede punto”.** Esta es una preparación que ya no se hace.

**“Dulce de plátano maduro con piña: se trituran los plátanos se les agrega la piña, panela y canela se cocina todo y se bate hasta quede punto.”**

El sistema económico antiguo de los primeros pobladores contemplaba las actividades de caza para el autoconsumo y para compartir e intercambiar con vecinos y amigos, no se vendían estos alimentos. Con los cotos de caza se cubría el consumo de proteína. La proteína de origen animal también se obtenía de la compra en establecimiento público. En esa época según los ancianos:

**“se pedía, por decir, 5\$ de carne y le entregaban un lote grande de la res o del cerdo, el vendedor estimaba la cantidad según el número de personas en la vivienda”. “Mi padre tenía platanera y ganadería y llegaba los trabajadores y les regalaba sus dos racimos de bananos, diariamente y el tipo tenía para comer y vender, y el otro que sembraba la fruta la regalaba, es decir no había esa ambición de plata”. “Todo se cambiaba o se regalaba uno daba la yuca, el otro el banano, se vendían también los alimentos pero muy baratos, en casi todas partes se comía carne, arroz y plátano”. Hierbas: “la comida de antes era una parte de hierba, y en el monte una hoja que la coge y la cocina, la espulga bien espulgadita, óigame y cuando la cocina la echa ahí y le echa coco, todos esos condimentos y eso es lo rico...” antiguamente era como verdura ya no se utiliza “pero la gente ya no la utiliza, varios la utilizan pero menos que antes, uno comía bastantes yerbas, las yerbas son las que tienen las vitaminas”. Se percibe que antes la alimentación era mejor se consumía carne de monte, pescado, pollo y**

**huevos criollos, los purinos (galpón) no tienen vitaminas, arroz pilado, plátano, es decir alimentos producidos en la región.**

La caza y la pesca eran labor exclusiva de hombres, la misma labor realizada por la mujer era considerada de “mala suerte”:

**“Cuando se pesca con un veneno que es una planta que se llama circui o barbasco de Castilla, si usted ve un río que tiene mucho pez y dice voy a pescar con barbasco de Castilla, y si la mujer está como está (con la menstruación) o si usted ese día ha tenido relaciones con la mujer, mejor no vaya, deje que vayan los otros, porque usted comienza a regar y empiezan a regarse y luego se queda quieto porque se quedó quieto porque se dañó el veneno, porque ya la mujer tenía mal humor, no sé qué pasa ahí, lo que sí sé es que es cierto. Para cazar la misma cosa.” “... cazábamos ñeque, armadillo, guagua, saino. Cuando uno podía ir al monte, se iba con un perro no se usaba la escopeta era con un machete, y nunca se llegaba a la casa sin un animal, y era de buena calidad, hay una carne muy sabrosa que es el carey pero ya se acabó. La tortuga cana no se come, porque no es buena y tiene mal olor.”**

La caza era también una aventura en la que se tejían historias sobre espantos o brujas y en los cuales el cazador salía como un valiente al enfrentar la identidad o salía cual cobarde y guardando en silencio sus miedos.

**“Pueden suceder cosas raras en la cacería, si uno se monta en algo y cuando viene el animal lo ilumina y el se queda paralizado, pero que sucede que hay veces viene algo y uno le mete el foco, y no da luz pasa eso, y usted le pisa el suiche y ahí sí da luz, entonces uno dice que es un espanto o una bruja.” “Los antiguos, o antes, como había tantas cosas que eran rezanderos, que se las daban de que hacían brujería, había unos que decían que si reza el credo al revés y con eso no pasa nada. Rezar el credo al revés era una contra que quería decir que recorría el camino a la inversa y echaba esa cosa rara. El credo al revés retiraba cualquier maligno”. “A mí una vez me pasó un caso, me fui con un cuñado mío, a vivir a la orilla de una quebrada, cuando era por ahí las 11 de la noche, yo sentí que los perros eran de un lado a lado y fue pegando una ventina, como a cuero remojado, ve y esos perros que se metían y se salían, cuando pasa la ventina uno se arropaba mas, para que no le entrara por ninguna parte el aire, y al otro día cuando amaneció en el patio de la casa, que era en tierra, había como una cosa como un solo rastro y nosotros oíamos cuando se levantaba y así, bun bun, como que saltaba, en la mañana me dice el cuñado vámonos a cazar un ñeque, cuando estaba montado en un filo le digo yo a él y eso que está en la quebrada que está allá que es eso y me dice él, no le hagas caso y era como una manta de cuadros y rayas como de lana, y yo miré lo que está allá como a 30 metros retirado de la casa y me dijo no le pongas cuidado a eso vamos. En la tarde cuando nos vinimos, él me había dicho vamos temprano, nos fuimos y le digo yo porque no vas a ver lo que yo vi allá y dice no deje eso quieto, dije yo, por qué voy a dejar eso quieto? y si alguna cosa que no esta ahí nos vamos de aquí enseguida, vamos a coger las 6 de la tarde ahí en la casa. Estaba la misma ventisca pero estaba mas fuerte y cuando vino, dijo vamos a salirnos de aquí porque si nos anohecemos aquí nos come esta cosa, mas no se qué sería y vamos arrancando, eso era como un camino de dos horas a donde teníamos que salir pero no al pueblo sino a otras casitas màs afuera, salimos corriendo y él**

***decía corra, corra y miraba pa' tras y decía corra y advirtió: cuidado va a decir que nos atacó cualquier cosa esto no lo diga. Cuando preguntaron por qué se vinieron a esta hora? a, porque nos quisimos venir, más no se hubo ahí él por que se encapricho que no dijéramos. Lo que sí hubo que en caserío había una quebrada que salía al mar y entonces por ahí en poco tiempo desapareció una muchacha, lo que fue la cogió y se la llevó pa' arriba y la mató, la encontraron en una piedra, no se la comió, sólo se la llevó, la mató, la subió a una piedra y la dejó. La gente dio como explicación que era una bruja, que era un mohan”***

A esta población le correspondió la cultura de compartir los alimentos, el espacio de la cocina tenía una función social, ya que era utilizado para compartir los hechos del día y tomar decisiones. Era un espacio para el ocio y la lúdica donde la mujer pasaba la mayoría de su tiempo. A la hora de consumir los alimentos la mujer ocupaba un espacio cerca al fogón desde donde visualizara toda la familia, los hombres se ubicaban en el centro o la puerta de la cocina, que era una casita separada de los dormitorios, y los niños y demás miembros de la familia se ubicaban para comer en el patio de la casa o entre la cocina y el patio. La distribución de los alimentos correspondía a una labor femenina; primero se les servía a los hombres, y lo mejor, luego a los niños, y por último se servían las mujeres, y si algún miembro de la familia no estaba presente se le guardaba, siempre se cocinaba un poco más por si llegaba alguien a la hora de comer poderle ofrecer.

***“ Muchas veces el hombre comía primero, y lo mejor, y cuando él ya comía la mujer se iba y le servía a los muchachos que los mandaban para el patio, y ella se sentaba en una silla donde pudiera mirar a los muchachos o la cocina. Mi mamá que en paz descansa, tenía la costumbre que como tenía unos hijos casados que repelaban en mi casa, entonces ella se quedaba en la cocina porque, el que terminaba primero se iba para la cocina y ella no lo dejaba, lo devolvía para guardarle el poquito al que estaba fuera, había un hermano que decía va el avión y el avión aterrizaba en la carne o liga de uno y se lo comía entonces mi mamá lo vigilaba”. “En la tarde hacían mucha cantidad para que sobrara para repelar o para el otro día”,*** se refiere esto al arroz, puesto que es de buen gusto servir al desayuno arroz del día anterior mezclado con huevo, o pescado o simplemente calentado.

Esta época, en que tuvieron la niñez las personas de este grupo de edad, se intensificó la ganadería, principalmente en Goleta. Se inició la ganadería en 1907, sólo que ésta no tuvo mayor éxito y decayó por completo en 1951. Durante esta época se encuentra en apogeo el comercio de la tagua, entre 1905 y 1925 fue el primer renglón económico, igualmente se encuentra en esta época el comercio del coco. El coco se convirtió en la moneda, se canjeaba coco por azúcar y panela en los barcos que llegaban a la zona.

Con el dinero ganado con el comercio del coco, de la tagua, el banano, y de la ganadería, compraban aceite para cocinar, azúcar, panela, el vestido y demás cuestiones para la vivencia de la colectividad.

***“ èsto, sí era muy productivo, sobre todo el coco, se me olvidaba que el cocotero... con eso se hacían los canjes del azúcar, la panela, podemos hablar del coco como una moneda, el coco era la moneda corriente de esta comunidad,***

***si señor una moneda, y había bastante cocotero, sí señor había bastante cocotero”.***

La cocina tenía el piso en tierra, se cocinaba con leña el fogón era construido por los hombres, con palos y piedras, los utensilios de cocina, trastes o como se dice en la zona “chismes” se colocaban en una tablita o en colgaderas de alambres en la pared de la cocina. Las vajillas eran de barro o de totumo<sup>183</sup>. Las vajillas y menajes de cocina se lavaban en los lavaderos comunitarios en el río o en el mar, se utilizaba para esto arena de la playa se estregaban con una concha de coco y ceniza. La limpieza de los utensilios de cocina le daba prestigio a la mujer.

***“El fogón era en una casita que se llamaba cocina donde se clavan cuatro palos y se les colocan 3 o 4 piedras que se llaman bindes, que quede en cuatro para echar la leña y ahí montan la paila sobre esos bindes, las ollas se cogen con unas pinzas o tenazas de dos palitos de guadua que se dejan doblar, a los platos se les dicen trastes y se competía por quien tuviera las ollas más limpias por dentro y por fuera, las brillaban con arena de la playa”.***

Para conservar los alimentos se utilizaba el ahumado y el secado, para las carnes y pescados, el arroz se almacenaba colgado del techo de la cocina o apilado en un rincón, al igual que los otros alimentos, el azúcar y la sal se guardaban en totumos cerca al fogón, se tenía un totumo especial para guardar el achiote (*Bixa arrellana L*), con lo que se condimentaban las comidas o se les daba la sazón (combinación de diferentes ramas o yerbas con achote para darle sabor a las comidas).

La alimentación estaba centrada en el siguiente triángulo alimentario: vértice superior por pescado o carne de monte y los dos ángulos restantes por el plátano

y el arroz, la conservación de los alimentos se hacía por secado y ahumado y en las preparaciones primaba la cocción y el asado.

El alimento significaba amistad, unión, solidaridad, lo cual fortalecía el sentido comunitario. La alimentación proporcionaba importantes aspectos de identidad sociocultural, comer es en la totalidad de las sociedades una actividad social. Los alimentos concebidos para ser compartidos con otras personas, su forma de preparación, de presentación, el modo cómo se sirven, todo esto expresa como los miembros de diferentes sociedades proyectan sus identidades Back<sup>184</sup>

### **4.3 SISTEMA ALIMENTARIO DE LA POBLACIÓN CON 60 A 40 AÑOS (COHORTE NACIDA ENTRE 1943 Y 1963)**

Al final de la década de 1940 y al inicio de la década de 1960, fechas entre las cuales

<sup>183</sup> fruto seco. convertido en vasija o utensilio de cocina.

<sup>184</sup> Back K W. Food, sex and theory En Fitzgerald TK pag 24-34 1997

pasan la niñez las personas que corresponden a este grupo de edad, se acaba la bonanza bananera, la de la tagua y el coco para la comercialización. Se intensifica el cultivo de yuca, ñame, los árboles maderables, siendo éstos últimos para la exportación. El coco alcanzó gran importancia en la alimentación de esta época. Se continuó con la caza y la pesca de forma artesanal. Se guiaban para estas actividades por los estados del tiempo y por el almanaque Bristol, conocido como “el libro del diablo”.

***“Algún día hablé con alguien porque yo estaba buscando unas langostas y un pescador me mandó para donde uno que tenía un libro del diablo y cuando se va a pescar nunca viene sin pescado o caracol. Busqué al tipo y hablé con él y efectivamente encontré las langostas y después hice amistad con él y él no me quería decir la verdad y me dijo: vea patrón, usted es mi familia y yo le voy a decir la verdad, yo tengo unas ayuditas para pescar y me ha mostrado el libro, el libro del diablo, para mi sorpresa era el almanaque Bristol”.***

En esta época se cambian la chalupa y el naylon por los chinchorros y transmayos para pescar y, se da la cría de animales domésticos. Las actividades ganaderas, centran la atención del sistema económico, para esto contaron con el apoyo del INCORA. Según algunos de los colaboradores, el apoyo del INCORA, para bien o para mal, cambió la fisonomía de la región, puesto que, algunos campesinos contaban con una maravillosa tierra, pero, no tenían recursos como explotarla. La zona para esta época, según Fernández<sup>185</sup>, se encontraba en la absoluta pobreza no contaban para su alimentación sino con agua de maíz endulzada con zumo de caña, se morían semanalmente niños por desnutrición, el INCORA estableció un proyecto ambicioso de ganadería que cobijo 336 familias. En 1951 se talaron grandes extensiones de tierra para abrirle espacio a la ganadería.

Prontamente, se despilfarraron grandes capitales, tanto del INCORA como del producto de la ganadería, en gastos suntuarios: vida de confort, turismo, lanchas motorizadas y manejos desacertados de los recursos. Este auge cambió la mentalidad del campesino que, de la noche a la mañana se sintió patrón, vendieron sus propiedades y malgastaron las fortunas para luego convertirse en jornaleros Fernández<sup>186</sup>. De esta manera se disminuye la ganadería, pero se sostiene a baja escala. El ganado era vendido principalmente en Turbo y Cartagena.

En 1958 se inicia la construcción del aeropuerto de Capurganá, terminado en 1962, “...la apertura del aeropuerto fue realmente por allá como en el año del 58, empezó como líder a darle comienzo a la pista aquel padre Alcidez, en comité se trabajaba al machete y entonces, ya por ahí en el año 65, la compañía LIRA fue la que empezó a comercializar de aquí a Turbo y Acandí”, a partir de ese momento se aceleró la transformación en el pueblo. El turismo desestimula las actividades tradicionales de agricultura y pesca, y la población continúa empobrecida. Se inicia, entonces, un cambio en la economía de la región y en el patrón alimentario. Ya, no sólo se cultivaba y se cazaba para el consumo familiar sino que ya se empieza a vender, no se comparte sino que se comercializan los productos.

<sup>185</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991 p.42-44

<sup>186</sup> Fernández A Carabelas y Alcatraces. Especial Editores 1991 p.44

***“Con los animales que no se vendían, se los comían o los mataban cuando llegaba alguna visita importante, como unos hermanos que nunca los había visto.” “Cuando uno tenía un cultivo que el vecino no tenía se intercambiaba.”***

En esta época, algunos pobladores incursionan en la minería. La extracción del oro era realizada en forma rudimentaria, el dinero de este producto ayudó a la solvencia económica de esas familias. La minería no pasó a conformar industria y aún continúa en forma artesanal.

El patrón alimentario estaba basado en el pescado como principal fuente proteica, seguida por la carne de monte. El arroz se sostenía como alimento de alta estima y el plátano o en su defecto la yuca y el ñame aportaban una excelente fuente de calorías, preparados de múltiples maneras y excelente sazón. Se introducen otros productos en la canasta familiar que son traídos de Turbo como son el queso y la leche en polvo. El aceite que en las décadas anteriores se obtuvo del coco y mediante la fritura de la piel del cerdo cambió por aceite comprado en Turbo. Los productos de mar como el pescado, la tortuga o Carey y el caracol llamado cigua, tuvieron gran importancia en la alimentación de la comunidad, al punto que la población estableció y oficializó la fiesta de la cigua para el mes de noviembre, esta fiesta es liderada por la población de Capurganá. La cocina continua localizada en el patio de la casa y es el espacio de la mujer. El piso es de cemento, se cocina con leña, se cambian las vajillas de barro y totumo por el peltre y las ollas se cambian por aluminio. Este menaje es comercializado con Turbo. Es de gran importancia tener las ollas brillantes, esto simboliza limpieza, y le confiere estatus a la mujer. La vajilla se lavaba en los ríos, en el mar o en el patio de la casa, previo remojo en un barril con agua. La conservación y almacenamiento de los alimentos continúa siendo igual.

Los comportamientos y las tradiciones alimentarias, al igual que las culturas, no son estáticas e inmutables, de hecho, en esta época en que pasa la niñez la población que hoy está entre los 40 y 60 años, se intensifican los alimentos comercializados desde Turbo, aumenta de esta manera el costo de la canasta familiar, se introducen otros alimentos y se perfila una transición del patrón de alimentación y de producción tradicional a una alimentación diferente y a una economía comercial. Los cambios en los modos de vida, las transformaciones de las condiciones sociales y económicas, las innovaciones tecnológicas de variado significado y alcance, han contribuido a lo largo del tiempo con la transformación de la gama de alimentos y sus modos de preparación. Como lo expresa Contreras<sup>187</sup>, es el caso de Acandí rural, que para esta época empieza a perfilar una transición en el sistema alimentario.

## **4.4 SISTEMA ALIMENTARIO EN LA POBLACIÓN DE 39 A 20 AÑOS (COHORTE NACIDA ENTRE 1962 Y 1983)**

Acompasado con esta época, entre 1960 y 1980, fechas entre las cuales pasan su niñez

---

<sup>187</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Universitat de Barcelona; 1995. p.259

los acandileros de este grupo de edad, el turismo llega a su máximo esplendor y se constituye como alternativa de subsistencia económica para los acandileros, ya que, es una zona exótica, privilegiada por la ubicación geográfica y porque en ella se conjuga la belleza del mar con la belleza de la selva húmeda tropical. Los pobladores desplazan las pocas actividades agrícolas y ganaderas, que aún subsistían, por las actividades del turismo: los hombres jóvenes se convierten en guías y maleteros y las mujeres se emplean en los hoteles (especialmente en Capurganá). Se sostiene la pesca artesanal en pequeña escala, como medio de subsistencia y para comercializarla con los hoteleros de la zona y a veces con el interior del país. Generalmente se pesca para el diario, puesto que la carencia de energía eléctrica impide el almacenamiento de los productos de mar.

No sólo el inicio de las actividades turísticas fueron las causantes de la disminución de la agricultura y ganadería, sino también, la presencia del conflicto armado. El temor que ocasiona este conflicto aminora las incursiones a la selva, sea para cazar o para cultivar en sus fincas. La población presiona para ubicarse laboralmente en la industria hotelera, o migra al interior del país en busca de mejores oportunidades. Sin embargo, el nivel educativo de los acandileros, que en la mayoría de los casos no es superior a la primaria, limita las oportunidades de trabajo asalariado en los centros urbanos.

En los momentos actuales el desplazamiento de los hombres hacia otras zonas, presiona a las mujeres que ahora tienen entre 20–39 años a convertirse en cabezas de familia. La mujer acandilera de la zona rural está soportando la carga productiva y la carga reproductiva. Las opciones para trabajar las mujeres en la industria hotelera se diluyen frente a la competencia de la población del interior, quienes presentan mayor nivel educativo.

***“Con el turismo la gente se va a buscar qué gana cargando una maleta, o a ver qué le dan los turistas, a la gente ya no le gusta cultivar como se cultivaba antes”.***

Con el florecimiento del turismo también se recibe influencia del patrón alimentario del interior del país. Entran en la canasta familiar los enlatados, los productos cárnicos, los refrigerios (zum, moresco, tan, entre otros), las bebidas colas, los extractos de carne y se intensifica la importación de frutas y verduras del interior del país. De los alimentos que se cultivaban anteriormente, sólo se continúan cultivando el arroz, este producto es vendido a la cooperativa arrocera. Se cultiva para el autoconsumo: el plátano, la yuca, frutas como el carambolo y el limón y se continúa con la cría de animales domésticos como gallinas y cerdos.

La población de este rango de edad (20 – 39 años), que corresponde a la más productiva y reproductiva, ha soportado todo el rigor del conflicto político y social y de los cambios en el sistema económico. La añoranza por las épocas vividas en la infancia y por las vividas por los abuelos es grande.

***“Para mi era mejor la de antes porque todo era natural y ya es muy químico, y mas fácil de preparar, porque la gente tenía sus fincas y sembraba, todo era fresco, antes cuando había suba de pescado todo el mundo comía pescado en Acandí”. “Todo se cambiaba o se regalaba, uno daba la yuca, el otro el banano, se vendían también los alimentos pero muy baratos, en casi todas partes se comía carne, arroz y plátano . “Se comía tres veces al día, por la mañana plátano***

***cocido con queso o con huevo o pescado frito, en el medio día el huesito de sancocho o el sancocho y en la noche arroz con coco pescado frito y ensalada, el hueso del sancocho era de pescado, que tienen muy buena sustancia y eso quedaba delicioso". "Los abuelos dicen que anteriormente había mucha más caza porque la gente vivía en los montes. Hoy la gente está abandonando el monte por medio de la violencia, la gente ha salido del monte a Acandí, y en el monte hay más cómo cazar."***

Para esta época, en muchas de las viviendas la cocina ya formaba parte integral de la casa y dejaba de ser el sitio de reunión social, la sala de recibo de la casa pasa a ser el lugar donde se comparten los acontecimientos del día, las comidas y se toman las decisiones importantes. El momento de la cena que para los mayores de 60 años era especial para compartir–socializar, tomar decisiones, etc, se ve desplazado, en este grupo de edad, por la televisión, puesto que ya se come frente a la pantalla chica y con la cual no hay espacio para el dialogo familiar o social de los acontecimientos del día. En algunas casas se empieza a utilizar el fogón de luz eléctrica, sólo que, la electricidad estaba disponible unas pocas horas en el día, por lo cual muchas familias continúan cocinando con leña. La refrigeración por medio de la nevera presta poco servicio a causa de la discontinuidad del fluido eléctrico. La conservación de los alimentos se sostiene entre el salado, el secado y el ahumado.

En la preparación de alimentos el pescado con sus diferentes preparaciones centra la atención, continúan el arroz con coco, el plátano cocinado o su intercambio con ñame, ahuyama o yuca, y el consumo de cangrejo. El achote es reemplazado por los colorantes químicos, se instaura la sopa de pastas con queso, los refrescos químicos (moresco) y las bebidas colas, que ganan un lugar preferencial dentro de la comunidad.

Los cambios en la alimentación pueden presentarse por la evolución de las condiciones internas o como consecuencia de la adopción de alimentos o técnicas de preparación provenientes de otras culturas. Generalmente cada cultura transmite a cada generación los alimentos que considera importantes, pero esto no impide que se adopten alimentos de otras culturas Contreras. J.<sup>188</sup>. En este sentido se observa que la población acandilera recibe gran influencia de las culturas del interior por ser un centro turístico, pero sin embargo conserva gran parte de su tradición alimentaria.

Se pierde el sentido del compartir que para los viejos fue tan importante ya todo se vende, es poco lo que se comparte, poco los alimentos y los momentos del comer, la televisión separa de la cena el espacio del dialogo familiar, esto hace que se pierda un poco la unidad familiar, la actitud del compartir y se cambie el sentido social de la alimentación por un sentido más comercial.

## **4.5 SISTEMA ALIMENTARIO EN LA POBLACIÓN MENOR DE 20 AÑOS (COHORTE DE 1983 A LA**

---

<sup>188</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona; 1995. p.259

## ACTUALIDAD)

La población menor de 20 años del área rural del municipio de Acandí se mueve entre altos y bajos, es decir, les corresponde el auge del turismo, luego el conflicto armado seguido por la caída del turismo y finalmente un leve renacer en las actividades agrícolas y el compartir de los alimentos. En este grupo de edad, que se encuentra entre la adolescencia y la niñez, se observan las consecuencias de los cambios económicos, sociales y políticos de la zona. Entre 1980 y 1990 con el auge del turismo aumenta el dinero circulante en la población y con ello la mayor demanda de alimentos traídos del interior del país como verduras, carne, leche, enlatados, refrescos y snaks. La agricultura continúa con su descenso y se continúa con la pesca artesanal.

Los niños que ahora tienen entre 6-9 años de edad les correspondió pasar la primera infancia con la toma guerrillera, o sufrir los efectos de ésta. Durante este conflicto la comunidad se vio emplazada y desplazada y sin forma de acceder a los recursos alimentarios necesarios para su bienestar. La comunidad estuvo sometida a un estrés nutricional grande debido al hambre junto, con un estrés social fuerte por el conflicto político.

Al analizar la posible relación entre el sistema alimentario en los menores de 10 años con el estado nutricional, se observa una situación alarmante, puesto que la prevalencia de desnutrición global (déficit de peso para la edad) supera en 5 veces a las cifras reportadas para Colombia, siendo esta más elevada en los menores de 5 años (gráfico # 4.1), generalmente, la presencia de desnutrición global muestra presencia de desnutrición crónica y aguda, es decir muestra el riesgo de caer en otra desnutrición.

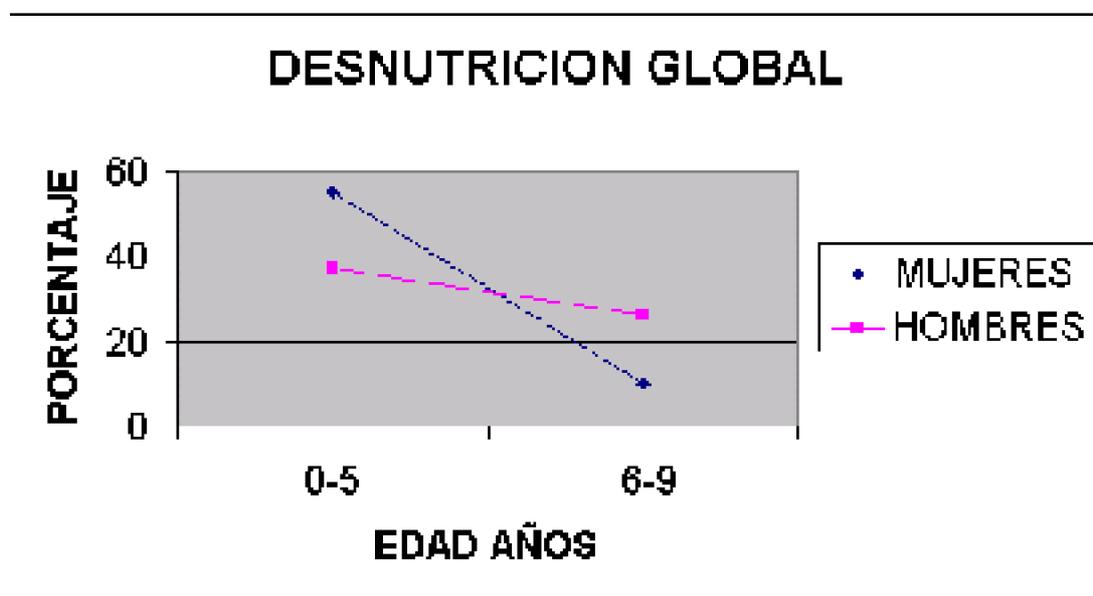


Figura 3. Muestra los porcentajes de desnutrición global para los menores de 10 años de edad para la población del área rural del Municipio de Acandí

La desnutrición crónica (déficit de estatura para la edad) es muy elevada, principalmente en los menores de 5 años (Figura 3). Para el crecimiento se tiene en

cuenta la genética y los factores ambientales, de salud y psicoafectivos. La cuestión genética no fue investigada en este estudio pero se debe tener en cuenta que la población "chilapa" es una mezcla de indígena con negro, por lo tanto en la característica genética puede tener sus variaciones en los pobladores Acandíleros, de hecho en la población adulta e infantil las estaturas presentan grandes oscilaciones (Figura 5 y figura 6). Sin embargo los otros factores ya mencionados juegan un papel importante en la expresión genética para el crecimiento.

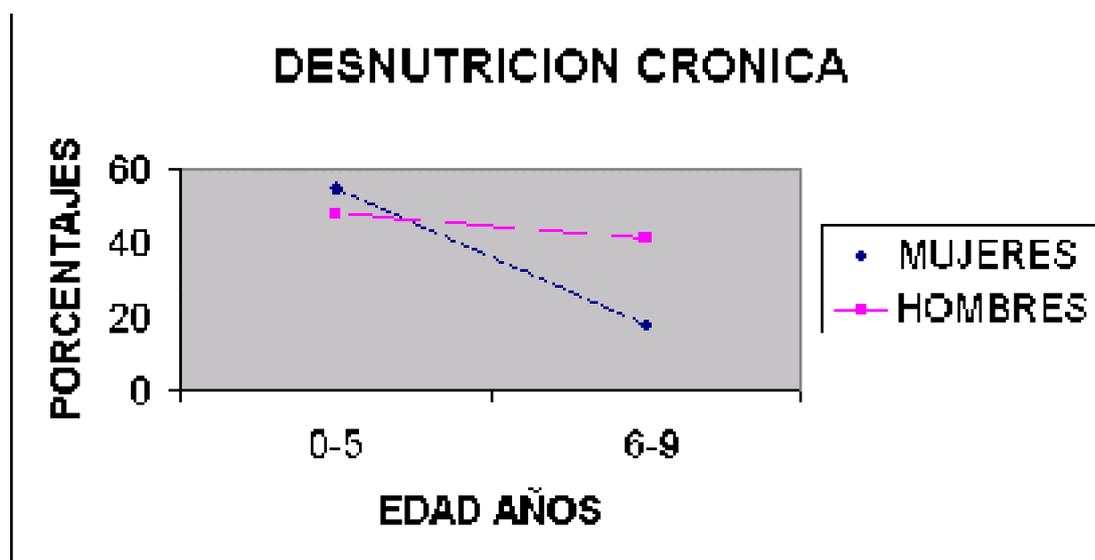


Figura 4. Muestra los porcentajes de desnutrición crónica para los menores de 10 años de edad para la población del área rural del municipio del Municipio de Acandí

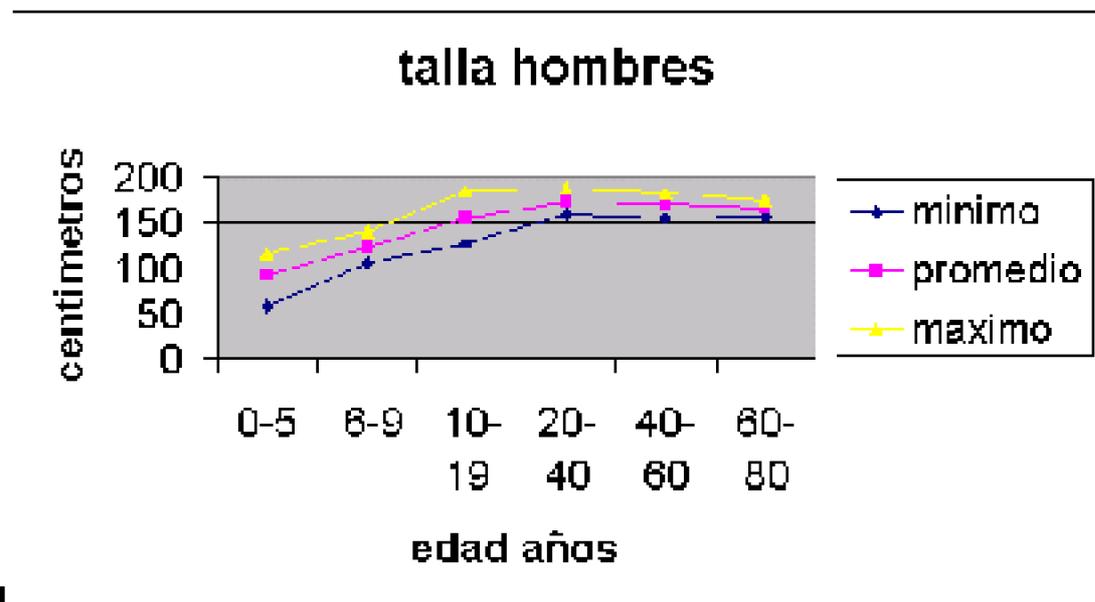


Figura 5. Muestra la talla por grupos de edad para la población masculina del área rural del Municipio de Acandí

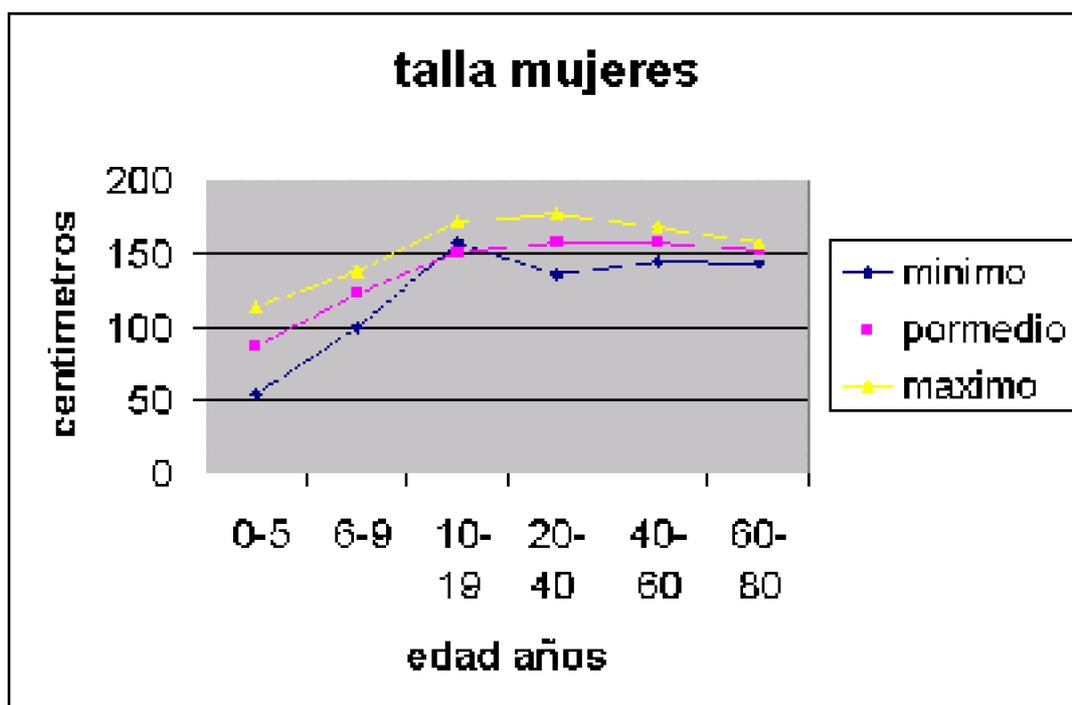


Figura 6. Muestra la talla por grupos de edad para la población femenina del área rural del Municipio de Acandí

Entre los factores ambientales para el crecimiento, el consumo de nutrientes juega un papel básico, entre estos, la proteína de origen animal. Según Rosique<sup>189</sup> la disponibilidad de proteína y fuentes de vitaminas y minerales básicos para el crecimiento es muy baja, visto de esta manera se justifica como el sistema alimentario actual está desfavoreciendo el crecimiento de la población infantil .

Con respecto a la desnutrición aguda (déficit de peso para las estaturas actuales) que expresa el presente nutricional, la situación es grave principalmente en los menores de 5 años y en los adolescentes, mientras que Colombia reporta para el año 2000 una prevalencia de desnutrición aguda de 0,8%; en los acandileros se reporta 16,3% en niños y 30,6% en niñas. Como se había mencionado los menores de 5 años dependen de la alimentación que la madre provea y los de 10 a 19 años tienen un requerimiento de nutrientes muy aumentado por el estirón de crecimiento, quiere decir que el sistema alimentario actual no está cubriendo los requerimientos nutricionales de la población menor de 20 años.

<sup>189</sup> Rosique J et al, 2004 Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Municipio de Acandí, Proyecto CODI de Mediana Cuantía 2002. Vicerrectoría de Investigación Medellín: Universidad de Antioquia; 2004. p.66-68

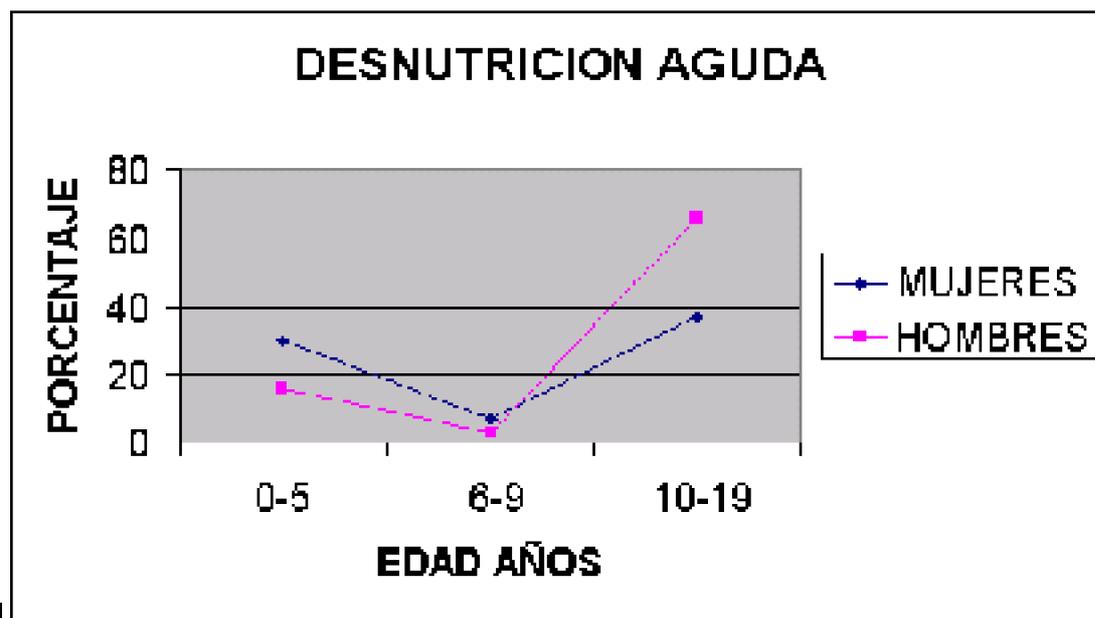


Figura 7. Muestra los porcentajes de desnutrición aguda para los menores de 10 años de edad para la población del área rural del Municipio de Acandí

Actualmente, se observa un bajo consumo de alimentos de origen proteico como carnes provenientes de ganado, cerdo, aves y animales de monte. La proteína proviene de los productos de mar, sólo que la pesca por ser artesanal es en baja escala, lo que hace que el pescado ya no esté siempre presente en la alimentación. Los productos lácteos son consumidos en poca cantidad, debido a la carencia de ganado lechero y a los problemas eléctricos para la refrigeración de lácteos. Las leguminosas, como el frijol y la lenteja no son cultivados en la zona, son traídas del interior y el consumo es bajo. En semana santa es tradicional el consumo de arroz con frijol blanco, es en esta fecha cuando se intensifica el consumo de frijol.

***“Se ponen a cocinar los frijoles blancos, se raya el coco se le saca la leche, se pone a hervir con los frijolitos y se le echa el arroz y se espera a que se seque y ya está listo”.***

El patrón alimentario actual está basado en los cereales como el arroz y en tubérculos como el plátano y el ñame, esto puede representar un riesgo nutricional para el crecimiento y desarrollo de los preadolescentes y adolescentes, debido a que en esta edad es fundamental el consumo de proteínas, vitaminas y minerales que no son suplidos por estos alimentos. Es de gran preferencia en los jóvenes los alimentos enlatados o las gaseosas. El consumo de vitaminas y minerales en este grupo que está en crecimiento es bajo. Las condiciones climáticas y de suelo dificultan el cultivo de alimentos ricos en vitaminas como las verduras; las verduras deben ser llevadas desde el interior del país con el consecuente incremento en sus costos. Esto hace entonces que, los preadolescentes y adolescentes se vean limitados en vitaminas esenciales para el crecimiento como el ácido fólico y la vitamina A entre otros. El sistema alimentario actual está basado en el triángulo pescado, arroz y plátano, sale prácticamente la carne de monte por la escasez y por la prohibición de cazar.

La situación económica que viven los acandileros del área rural, los ha llevado a modificar los tiempos del comer: se pasó de consumir 3 comidas al día a 2: se consume un desayuno-almuerzo a las 10 o 11am y una cena a las 5 o 6pm:

***“El desayuno-almuerzo está compuesto por plátano, queso o pescado y chocolate o aguapanela, el plátano se puede cambiar por yuca, ahuyama o ñame, en pocas ocasiones se consume la carne.”***

En la cena se consume arroz, plátano o yuca o ñame o ahuyama, pescado y en algunos hogares ensalada (poco frecuente por la dificultad para adquirir las verduras), y sopa de hueso o queso, acompañado por jugo de frutas o moresco. La cena es infaltable y en esta se consume mayor cantidad de plátano, la liga (ración de carne o pescado) rara vez es diferente cuando se hace almuerzo y cena por separado. La cena tiene un valor importante; es una oportunidad para compartir en familia y comentar lo acontecido durante el día o tomar decisiones importantes.

Esos cambios de los horarios de alimentación, forzados por la difícil situación económica, colocan a los niños, al preadolescente y adolescente a soportar largos períodos de ayuno y por ende de estrés nutricional, situación que puede ir en detrimento del crecimiento, desarrollo y vida saludable de los jóvenes.

***“Anteriormente se comía diferente, hora hay cosas que no se tiene con qué comprarlas”. “Antes la alimentación era mejor por la forma de comer que uno tenía antes, había más empleo y más entradas, hora todo es diferente, sólo alcanza para una comida, uno pobre y con hambre come puro plátano, con tal de no aguantar hambre”. “Para mí era mejor la de antes porque todo era natural y ya es muy químico, y más fácil de preparar, porque la gente tenía sus fincas y sembraba, todo era fresco, antes cuando había suba de pescado todo el mundo comía pescado en Acandí.”***

Esta es una población rural con muchas privaciones en lo educativo, una vez finalizado el ciclo de primaria se les cierra las posibilidades de continuar con la secundaria a no ser que puedan desplazarse al casco urbano de Acandí. Los preadolescentes y adolescentes se ven, entonces, obligados a iniciar una vida laboral a muy temprana edad. Las oportunidades de trabajo que la zona rural ofrece son: la industria hotelera, labores como cargar maletas en el aeropuerto, hacer mandados a los turistas y servir de guía, la agricultura y la pesca. La primera de éstas permite una remuneración económica, en cambio la agricultura y pesca son para el consumo familiar y deja poco excedente monetario por su venta. No obstante, siendo la agricultura una buena alternativa laboral, ésta se ve muy limitada por los problemas de orden público. La población preadolescente y adolescente de área rural se encuentra inquieta: con deseos avanzar académicamente y construir un futuro mejor, con deseos de apropiar hábitos inducidos por los medios de comunicación y por los turistas.

La falta de oportunidades en el área rural lleva a los jóvenes a soñar con migrar a grandes centros urbanos, sueñan con poder acceder a las discotecas, a ropa de marca, etc, según un adulto acandilero:

***“Haciendo énfasis en todo lo hablado antes creo que, la alimentación era mejor antes que ahora, ya hay un poco de tecnología y han llegado los refrigerios, los frigoríficos, los enlatados. Son comidas rápidas pero, a la hora del té, lo que***

***hacen es acabar con nuestras costumbres, y llenan pero no satisfacen realmente el deseo de la buena comida que se hace en la región” “No les pregunte (a los jóvenes) qué se va a cocinar, si no, dónde es la discoteca. Se pierden las costumbres, se cambian.”***

Los preadolescentes y adolescentes están pasando por una situación muy difícil y los hombres buscan la forma de migrar. Según los acandileros muchos hombres jóvenes abandonan el municipio en busca de mejores oportunidades, sin embargo el nivel educativo dificulta la vinculación a un trabajo bien remunerado económicamente. Las niñas ven en la maternidad la opción de que un hombre con empleo responda económicamente por el bebé y por ende por ellas. Las adolescentes que migran al interior del país se emplean, en su mayoría, en el trabajo doméstico, con la consecuente baja remuneración.

La economía está basada en el cultivo del arroz para autoconsumo y el excedente para la venta a la cooperativa arrocera, también el plátano que es perenne. Se cultiva yuca, ñame y coco, estos alimentos son de alta carga energética: cultivan los hombres y en la huerta las mujeres con la colaboración de los niños de 6 a 9 años. Las huertas, pocas, son en terraza que es la costumbre afrocolombiana. La mayoría de las huertas sobre el piso: cebolla, cilantro espinaca morada, etc. Existe actualmente una huerta liderada por las personas del grupo de hipertensos, en su mayoría adultos mayores. Para proveerse de proteína animal: se tiene cría de gallinas y cerdos, cazan a muy baja escala, pescan en el mar y en el río. La agricultura, caza y pesca son actividades masculinas. En cuanto a las frutas, siembran limón, elemento básico para hacer limonadas, siembran carambolo el cual es consumido como fruta o preparado en jugo. Cultivan el noni con fines comerciales. La proteína está respaldada básicamente por el pescado, la carencia de energía para 24 horas limita los sitios de venta de carne de res y cerdo. Estos animales una vez sacrificados deben ser vendidos inmediatamente. El queso y los lácteos como fuente de proteínas tienen bajo consumo en el área rural. Las verduras son traídas del interior. Se consume repollo, tomate, zanahoria y pepino, con estos se preparan las ensaladas. La ahuyama se produce en la zona y es consumida de diferentes formas como dulces y sancochada.

Las casas en su mayoría son de material y la cocina forma parte de ellas con pisos en cemento o baldosa y paredes de baldosín. Se cuenta con el servicio de acueducto. En algunas partes se cocina con ACPM o gas, ya que el servicio de energía sólo es por pocas horas al día, o no se tiene. La cocina no es el sitio destinado para el consumo de los alimentos sino que se hace en la sala de recibo de la casa que se ha convertido en el lugar de reunión de la familia. La preparación de los alimentos y el cuidado de los niños está a cargo de las mujeres. Las vajillas son de porcelana, plástico o aluminio, las ollas de aluminio. El brillo de las ollas sigue siendo símbolo de limpieza, para esto se utiliza esponjilla o un trapo con jabón o detergente. Los alimentos son almacenados en alacenas de cemento o de madera, en tarros, o en vasijas plásticas o en canastos. Para conservar las carnes se utiliza el salado. La mayoría de los alimentos se compran en tiendas o graneros pequeños para el diario de acuerdo al poder adquisitivo que se tenga, se compran especialmente los granos al barco que llega cada 15 días de Turbo a surtir las tiendas.

---

## 4.6 PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN

### 4.6.1 Alimentación Infantil

---

Los menores de 5 años se ven favorecidos porque en la zona hay buenas prácticas de lactancia materna, la alimentación complementaria se inicia a los 3 meses de edad con bebidas de yerbas aromáticas considerados por ellos medicinales y coladas de plátano o ahuyama con leche en muy pocas ocasiones o aguapanela en la mayoría de los casos, a los 6 meses ya están consumiendo la alimentación de la familia, son pocas las madres que les preparan compotas de las frutas de la región y las que tienen mejor poder adquisitivo compran las compotas y cereales comerciales o el yogurt. El patrón alimentario es igual al del resto de la familia por lo que los niños soportan largos períodos de ayuno y por ende de estrés nutricional, situación que es adversa porque va en detrimento del crecimiento y desarrollo que son fundamentales a estas edades y para el resto de vida.

En las familias donde hay menores de 6 años reciben un subsidio otorgado por Familias en Acción, el cual debe ser destinado solamente a estudio del niño, pero como los recursos familiares son pocos éste se diluye en toda la familia, además como la mayoría son madres jóvenes y cabeza de familia se ven obligadas a dejar sus hijos al cuidado de las abuelas u otros familiares para ellas poder trabajar. En esta época de conflicto la comunidad vuelve a unirse para sobrevivir, es así como se rescatan los valores tradicionales como la solidaridad, el compartir, la ayuda mutua.

***“Ahora cuando se levantan se les da agua panela, había una yerbita toronjil y hierbabuena, eso se les da a los niños, la espinaca morada se les da a los niñitos con leche recién nacidos porque tiene mucho alimento y también para la tuberculosis cocinado y licuado como en una compota, también se les daba unas tajadas de banano o de plátano que se ponían a secar y se molían y eso forma un polvo con lo que hacían una colada y se le ponía leche bien hervida y también de ahuyama cocinada y triturada con leche y agua hasta que quedara como colada. Ahora se da la espinaca morada y la verde como en tè o sopa pero ahora ya no se les puede dar sopa antes de 3 meses, mi mamá daba agua panela con florecidas de bicho que es una florecita amarilla, desde los 3 días para que no se les dañara el estómago y que para que el bebé no cogiera fríos y empezara a ensuciar verde, entonces se le daba bicho para que esto no pasara, y el sereno tanto es que a los míos, les dio que popociaban verde y yo les di tesitos de cosas calientes y con eso se aliviaron, y la ropa y también, está en la ropa si se dejaban los pañales después de las 6, esto es verídico, porque a mi me sucedió, también que si una señora tenía relaciones en la noche o estaba mal dormida como dicen que no se les podía arrimar o si estaba menstruada tampoco porque se les pega el pujo, a mi me sucedió con unos gemelos por que una muchacha que estaba con el período me los cogió, si uno sabe quién es, ella misma les tiene que echar saliva*”**

***detrás de las orejas, colocarles una prenda de la persona, unas enaguas o brasier, se les colocan unos trapos y lavarlos con agua de azul y tirarlos a la calle, eso da duro". Hay unos señores que tienen poderes y les colocan un escapulario en la nuca o en los picos para que no les peguen el mal de ojo, el escapulario es tejido, ellas lo hacen, y viene santiguado y rezado y eso no le entra nada. Hay un mate que se parte cuando el ojo es muy fuerte ese coralito se parte, cuando una persona tiene el ojo malo al irse de la casa le debe dar una palmadita al niño en la espalda".***

#### **4.6.2 Embarazo y Parto**

---

Como se dijo anteriormente, en el patrón alimentario del área rural del municipio de Acandí el plátano es básico, pero se observó que en algunas ocasiones es prohibido su consumo, como es el caso de las gestantes. Se tienen algunos tabúes sobre lo perjudicial que puede ser para las gestantes o el bebé que esperan. Pero este alimento es casi la única fuente energética (carbohidratos) a la cual pueden acceder muchas embarazadas, lo cual se reflejaría en un riesgo nutricional para la madre y el bebé. Al respecto Contreras<sup>190</sup> afirma, en todos los pueblos o culturas las elecciones alimentarias están condicionadas muy a menudo, al menos aparentemente o en primera instancia, por todo un conjunto de creencias religiosas, prohibiciones de diverso tipo y alcance y concepciones dietéticas relativas a lo que es bueno y a lo que es malo para el cuerpo; para la salud, en definitiva, en el caso de los acandileros la creencia de que el plátano no debe ser consumido por la mujer gestante coloca en aprietos culturales a unas madres con limitaciones económicas y con el plátano disponible para la alimentación.

***"el plátano, porque los niños nacen todos blancos con el cuerpo todo lleno de sebo". "El plátano porque se avienta, da gases, y le dan cólicos". "Le prohibieron el plátano porque eran muy pesados para el embarazo y la aventaban y al bebé también y no lo alimenta bien, porque tiene mucho almidón". "A veces uno viene donde el medico y él le dice, no coma comidas muy pesadas, no coma de pronto plátano, esas cosas así pues pesadas en especial pero del resto, de todo. Pero uno sabe que uno pobre y con hambre de todo come, hasta el plátano se lo come uno por la necesidad y con tal de no aguantar hambre"***

Después de que nace el bebé a la madre se le prohíbe consumir carne de animal macho, o que tenga dientes, durante cuarenta días, porque si lo hace el ombligo del bebe no cicatriza y si lo va a consumir, al animal se le debe castrar antes de matarlo y así queda inofensivo y permite que el ombligo del bebé cicatrice. Durante los 40 días siguientes al parto sólo se les permite tomar sopa de arroz con carne de animal hembra, después de los 40 días posteriores al parto se les permite tomar chocolate caliente con canela e iniciar la alimentación normal, pero hay que tener en cuenta que este es un período donde la mujer tiene grandes demandas de energía por la lactancia materna.

***"Se quedaban 40 días matándole gallina todos los días, pero no pollo, cuando yo estaba pequeñita mi mamá me mando donde la vecina para que le quitara las guevitas un pollo vivo para su dieta porque no podía comérselo si no lo castraban". "Eran 40 días comiendo gallina sin salir de la casa, colada de maíz y***

---

<sup>190</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona; 1995. p.260-262

**chocolate, que cocinaba, luego se molía y se colaba y hacia una chicha y se guardaba, una mujer después del parto puede comer todo tipo de plátano sí, pero manzano no, porque es una variedad de plátano que se debe comer muy maduro porque mancha, no podía comer carne de cerdo o de pescado que tuviera dientes, por el ombligo del bebé, el cerdo era irritante, la comida era sopa y arroz, y carne de res salada y gallina.**

Se hacían baños con hojas y estaban los 40 días en un cuarto oscuro y con los oídos tapados para que no les entrara viento, estas tradiciones se han perdido, hoy en día una mujer está al otro día del parto parada.

**“Para los partos preparaban todo muy bonito llamaban a la partera y a todos los muchachos los echaban para el patio, un día yo me asome a ver cómo era el parto cuando nació mi primera sobrina y mi mamá me pegó porque yo quería ver y me asomé por un muro y vi, que ella lloraba y rezaba y la señora le sobaba la barriga a mi hermana. Luego hicieron una sopa, la comida de la recién parida la prepara cualquiera, pero sólo es sopa y arroz sin sal y gallina.”**

Para entender estas restricciones es necesario tener presente la cultura donde se observan, ya que éstas pueden reflejar valores morales, sociales religiosos o culturales.

## 4.7 CELEBRACIONES Y FIESTAS ESPECIALES

**“La alimentación es un componente importante de las fiestas, de los ritos y de las ceremonias en general. La fiesta exige una alimentación determinada que, a su vez, puede “hacer fiesta”. La palabra fiesta se refiere a una ocasión especial, generalmente de carácter público, a pesar de que también puede hablarse de fiestas familiares, durante las cuales la comida se consume, tanto en calidad como cantidad, de manera diferente que en los días ordinarios”<sup>191</sup>.**

En la zona rural del municipio de Acandí se conservan las tradiciones culinarias durante la celebración de fechas o fiestas especiales como la Semana Santa, donde se consume una gran variedad de preparaciones como: el arroz con frijolitos negros, dulces de todo tipo, preparados con los frutos de la zona como el ñampi, plátano, ahuyama y coco, entre otros. Los cuales son compartidos con sus vecinos, familiares y amigos. Como indica Contreras<sup>192</sup>, la comida se ofrece como gesto de amistad y cuanto más elaborada sea, más es el grado de estima, cuando se comparte la comida propia puede suponer brindar un bocado o pedazo de uno mismo, cuando el grado de confianza o amistad es muy grande se ofrece cualquier cosa ya que esto puede expresar el grado de confianza o solidaridad. Las comidas constituyen una forma universal de mostrar o expresar la sociabilidad, la proximidad de las relaciones sociales entre las personas, los lazos familiares. Son una muestra de relación entre individuos o comunidades las cuales se fortalecen en los momentos de festejar o realizar rituales donde la comida es un

<sup>191</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona; 1995. p.264-265

<sup>192</sup> Contreras. J. Alimentación y Cultura: necesidades, gustos y costumbres. Barcelona: Universitat de Barcelona; 1995. p239-256

componente primordial.

En Semana Santa “el arroz de frijolitos es lo que más se ve, el dulce de ñampi, el dulce de ñame, dulce de papaya”. “Lo que pasa es que el arroz de frijolito negro se come en tiempo de Semana Santa, por lo que aquí no lo hay y se consigue en turbo y Cartagena, que estos lo venden siempre, aquí se cultiva de año en año”.

**“Lo más tradicional que se coma en Semana Santa es el arroz con frijol negro, el año pasado yo lo consumí por una vecina que me lo dio”.**

En Navidad, el pastel de cerdo o gallina con arroz y los dulces. Además estas épocas son especiales para compartir con la familia y los vecinos. Al hablar con los adultos mayores sobre este tema, relatan que sí se conservan estas tradiciones pero que no como antes ya que la situación económica no lo permite y las condiciones de seguridad tampoco, porque ya no se sabe quién es quién en la zona.

**“Para Navidad se hacían comidas navideñas como tamales y dulces parecidos a la Semana Santa. En la propia Navidad se vestía una gente de pronto, hacían como de forma de un telón y se metía alguien de la parte de atrás y ya por ahí a media noche y salían esas gentes vestidas de blanco, como decir hoy en día cuando celebran que el papá Noel y todo eso. No me recuerdo como todo eso, con una sábana blanca salían haciendo así como una ceremonia, salían así, 5 personas y luego desaparecían y luego salían normal, en la ceremonia le contaban a uno que así era la Navidad, que así era cuando el señor Jesús, bueno una historia muy grande que yo no me acuerdo de eso. Ahora no se hace eso, sólo que el 24 de diciembre, los niños, que las mamás les compran regalitos y se los ponen ahí y dicen que los trajo el niño Dios”. “La ceremonia era de noche y se llevaban dulces para compartir, para ese tiempo nada de que véndeme eso, se compartía con los vecinos, se reunían en una casa y disfrutar, sólo se compartía en Navidad, en otras épocas se vende, el licor que se tomaba era chicha hecha de maíz con panela y se deja en tinaja de barro tapada 15 días antes. Todavía está usual. Las tinajas de barro se mandan a hacer, y se tomaba en totumitas antiguamente, ahora es en vasos. En cada familia había muchas totumas para brindar, las sacaban del totumo eran pequeñas, había un totumito que le decían cimarrón”. “El momento de compartir era un momento muy agradable porque uno se sentía feliz, porque en ese tiempo no se veía lo que se ve ahora,.. ¿qué es lo que se ve ahora? que uno está en una reunión y llega cualquiera y, mira, viene uno vienen dos y uno se pone como todo arisco porque no sabe quiénes son esos.”**

Los adultos mayores de Acandí relatan con nostalgia que la celebración de la Navidad y Año Nuevo, ya no es como era antes porque los jóvenes han olvidado las tradiciones antiguas y tienen otros sentires respecto a estas celebraciones. “En diciembre cuando el año se va a acabar en los barrios, hay barrios que se juntan y hacen como una directiva y comienzan a recoger fondos y compran como un cerdo y lo fritan y todo el barrio comienza a comer cerdo.”

## 4.8 CAMBIOS Y PERMANENCIAS EN EL SISTEMA

## ALIMENTARIO

Como se mencionó en el capítulo 1, las culturas no son estáticas, son dinámicas y constantemente hacen cambios acorde con el contexto social, económico y político, la cultura acandilera ha presentado cambios, como ya se ha visto en el texto, sin embargo el acandilero conserva su identidad de acandilero.

En la zona rural de Acandí se encontraron varios cambios relacionados con la alimentación, y con algunas preparaciones, pero también hay alimentos que permanecen desde los antepasados. De los indígenas kuna, de quienes heredaron el territorio, y de la población afrocolombiana con quienes tienen lazos de parentesco, han hecho algunos préstamos en el sistema alimentario acandilero. No se observan enlaces matrimoniales con los indígenas, sin embargo el hecho de haber tomado un territorio indígena y de tener tanta cercanía física en cuanto a territorio y cercanía comercial a los negocios, puede sugerir cierta apropiación del sistema alimentario Kuna.

El estudio encontró que del sistema alimentario afrocolombiano poco ha tomado el acandilero. El sistema afrocolombiano tradicional se basaba principalmente en el consumo de pescado, carne de monte y plátano. La carne de monte y pescado se conservaba al humo mediante la barbacoa. Los cotos de caza y pesca se consumían cocidos, asados o fritos en grasa de los propios animales. El plátano se consumía, asado, cocido o en jujú. El jujú consiste en un envuelto de plátano verde cocido y triturado, el cual se mezcla con manteca de animal. Entra luego en la alimentación del afrocolombiano la leche de la palma y el aceite de mil pesos para freír y el cultivo y consumo de arroz. Posteriormente con la llegada del chilapo entra en el sistema alimentario el queso. Se conforma en el afro un triángulo alimentario basado en la liga: carne, pescado o queso en un ángulo y en los otros dos ángulos, el plátano y el arroz.

Con la entrada del queso, el jujú se prepara con el plátano, la manteca y queso triturado, queda, según el informante, “una delicia”.

El afro también adopta la modalidad de preparar el arroz con aceite de coco. Adopta del chilapo el suero (leche cortada con limón y azúcar), el pescado sudado, el arroz cocido con frijolito negro, el consumo de la iguana y la panela.

El Kuna basa su alimentación en pescado y carne de monte, la preparación es el asado y la cocción, el Kuna prepara desde tiempos muy antiguos la chucula, la cual es adoptada por el chilapo, pero el Kuna no adopta nada del chilapo.

Tal como se describió en el 2 capítulo, la población acandilera está conformada principalmente por chilapos provenientes de Córdoba y Bolívar. Los intercambios culturales con respecto a la alimentación se han dado más entre los negros y los chilapos. Gracia <sup>193</sup> dice: El comportamiento alimentario de una comunidad marca diferencias étnicas y sociales; clasifica y jerarquiza a las personas y a los grupos, tiene un poder simbólico e incorpora propiedades morales, expresa formas de conocer el mundo y de comportamiento que contribuyen para conformar la identidad cultural.

<sup>193</sup> Gracia M La Transformación de la Cultura Alimentaria. Madrid: Ministerio de educación y Cultura Secretaria de Estado de Cultura; 2002. p.265

## LA CULTURA ALIMENTARIA DEL MUNICIPIO DE ACANDÍ Y SU RELACIÓN CON EL ESTADO NUTRICIONAL

---

En la realización de esta investigación se hicieron múltiples encuestas en las cuáles se indagó sobre preparaciones culinarias que se conservan tradicionalmente y cuáles ya no se preparan, encontrando una gran tradición y riqueza culinaria en la zona; como también se encontró que algunos de los pobladores que provienen del interior conservan la tradición culinaria de su zona de origen.

Tabla No.4

<b>PREPARACIONES QUE SE CONSERVAN</b>	<b>ALIMENTOS QUE YA NO SE PREPARAN</b>
Tamales o pasteles de arroz con pollo o cerdo Arroz apastelado Arroz con frijolitos negros Revoltillo de pescado Gallina guisada con coco Pescado frito Pescado guisado Sancocho de pescado Cangrejo guisado con arroz Dulces de ñampi, papaya, ahuyama, coco y plátano Plátano cocinado Arroz con coco Fricache de pescado	Carne de monte Tortas Arroz con plátano maduro Chicha de maíz Bollo de maíz

## CONCLUSIONES

Acandí se encuentra en un momento de transición en su sistema alimentario desde hace 60 a 80 años, el cual estaba centrado en la caza, la pesca, los cultivos para el autoconsumo y en la recolección y venta de tagua, coco y banano.

En la década de los 40 se da una transición en la cual se pesca con chinchorro y trasmallo, se intensifica el cultivo de yuca y ñame y se incrementa el consumo de leche en polvo y queso. Y disminuye la caza. La cocina es concebida como un espacio para el ocio y la lúdica. Las vajillas y menaje cambian de totumo y barro por peltre y aluminio.

Entre 1960 y 1980 florece el turismo y se constituye como alternativa de subsistencia económica, decae la agricultura y la ganadería y se sostiene la pesca artesanal a pequeña escala. Se inicia el conflicto armado en la zona y en el área rural se observa una cierta disminución de la población presionada por las dificultades socioeconómicas presentes. Se perfila la conformación de mujeres como cabeza de familia.

Entran otros alimentos en la canasta familiar como productos carnicos preparados industrialmente, bebidas refrescantes, se consumen 3 comidas al día; en esta época entra la televisión y las salas de recibo pasan a ser el lugar de reunión con lo cual el espacio de la cocina pierde su poder socializador. La conservación de los alimentos carnicos siendo el salado, secado y ahumado.

Actualmente cae totalmente la caza, se sostiene la pesca artesanal, el consumo de plátano, el arroz y la yuca, esta transición del sistema alimentario esta atravesada por los cambios económicos, políticos y sociales que se han dado en la zona. De acuerdo con el

estudio nutricional de los menores de 10 años, el sistema alimentario actual no cubre los requerimientos nutricionales, las prevalencias de desnutrición aguda, crónica y global encontradas son muy superiores a las reportadas para el país en general.

Los promedios de talla se encuentran por debajo del patrón de referencia, sin embargo, el peso supera los valores de referencia. Llama la atención que el peso en los viejos se bajó, en las mujeres a pesar de que se presentó mayor obesidad no se encontró obesidad mórbida. Según el IMC las mujeres presentan un índice alto tal vez debido a que el gasto energético por sus labores en el hogar sea bajo con respecto al de los hombres en labores de pesca y agricultura o, quizás, debido a que al tener la mujer el espacio de la cocina, su acceso a los alimentos sea superior al de los hombres.

No se presentó desnutrición aguda en los menores de 10 años de ambos sexos, esto significa que se ha hecho una adecuación del peso para la talla.

En la población adulta las mujeres presentan más tendencia a la obesidad que los hombres, lo cual puede significar mayor riesgo de enfermedades crónicas, como diabetes, hipertensión arterial y enfermedades cardiovasculares.

La baja escolaridad y la poca oportunidad de empleo que tiene la población rural de Acandí son factores de riesgo para la desnutrición, por lo cual se deben hacer intervenciones con el fin de mejorar esta situación.

A pesar de que con las mediciones antropométricas no se tiene referencia anterior de los acandileros para hacer comparaciones, pensamos que este estudio sirva como base para futuras comparaciones.

La escasez de alimentos ha conducido a los acandileros a disminuir el número de comidas del día de 3 a 2, situación que no favorece el crecimiento y desarrollo de los menores de 20 años.

El conflicto político, la disminución de la caza y producción agrícola han influenciado la migración de los hombres jóvenes en edad laboral, aumentando por lo tanto, el número de mujeres cabeza de familia.

El turismo, que fue una esperanza de trabajo para los pobladores de la zona, contribuyó a la disminución de la producción agrícola y ganadera en los acandileros del área rural.

Podemos concluir: Acandí es un paraíso exótico que encierra una gran escasez de alimentos, acompañada del estrés por la situación social, económica y política que enfrentan los pobladores nativos de la zona. En la memoria de los viejos acandileros está vivo el recuerdo de tiempos mejores en los cuales abundaba el alimento y primaba el sentido de compartir. La población menor de 20 años lucha para crecer en medio de la escasez de alimentos y con la añoranza de mejores ofertas de trabajo, que les permita una vida digna, no es digno para un acandilero tener que comer 2 comidas al día y no 3.

Es necesario implementar políticas y planes de salud tendientes a mejorar la situación alimentaria y nutricional de la población acandilera.