

# Mujer, tierra y alimento: una mirada a la seguridad alimentaria desde el rol de la mujer *kamëntšá*\*

[Versión en castellano]

Women, Land and Food: Food Security from the Role of *Kamëntšá*  
Women

Mulheres, terra e alimentos: um olhar sobre a segurança alimentar  
através do papel das mulheres *kamëntšá*

Recibido el 11 de marzo de 2022. Aceptado el 8 de abril de 2022.

Indira Andrea Quiroga Dallos\*\*

<https://orcid.org/0000-0002-6511-9534>

Colombia

## Resumen

› Para citar este artículo:

Quiroga Dallos, I.A. (2023). Mujer, tierra y alimento: una mirada a la seguridad alimentaria desde el rol de la mujer *kamëntšá*. *Ánfora*, 30(54). 19-40.  
<https://doi.org/10.30854/anfv.30.n55.2023.918>

Universidad Autónoma de Manizales. L-ISSN 0121-6538.

E-ISSN 2248-6941.

CC BY-NC-SA 4.0

**Objetivo:** presentar una reflexión sobre el rol que desempeñan las mujeres indígenas y los aspectos culturales para la seguridad alimentaria de la comunidad; específicamente, desde las experiencias de las *mamitas kamëntšá*. **Metodología:** la metodología empleada para el desarrollo de la investigación de la cual se deriva este artículo es de tipo etnográfico. Se realizó observación participante por un periodo de tres meses conviviendo con ocho *mamitas kamëntšá* en su territorio ancestral, el Valle del Sibundoy. Igualmente, se emplearon otras técnicas de investigación, como la entrevista etnográfica, el registro de conversaciones formales e informales y revisión de fuente secundaria. **Resultados:** se identificó la relación entre las actividades, prácticas y saberes de algunas mujeres *kamëntšá* con

---

\* Este artículo se deriva del proyecto de investigación «Cozinhar bonito: uma etnografia de la cultura alimentaria *kamentsá*», realizado como requisito de grado para optar al título de magister en Antropología en la Universidade Federal da Bahia, Brasil.

\*\* Magíster en Antropología, Antropóloga. Universidad de Santander, Universidad Autónoma de Bucaramanga. [in.quiroga@mail.udes.edu.co](mailto:in.quiroga@mail.udes.edu.co)

la tierra; específicamente, con el cuidado y cultivo en las chagras o *jajañ*. A partir de esta relación se visibilizó que en favor del alcance de la seguridad alimentaria es necesario considerar los aspectos simbólicos que estas mujeres le atribuyen a plantas alimentarias como el maíz, la clasificación que hacen sobre los alimentos, la búsqueda del mantenimiento de una buena salud y, por ende, la importancia de su papel en las políticas alimentarias. **Conclusiones:** para alcanzar la seguridad alimentaria es necesario reconocer las dinámicas de la comunidad con relación con la tierra, los sistemas productivos tradicionales de subsistencia, los significados atribuidos culturalmente a los alimentos y el papel de la mujer. Ello, entendiendo que no solo se desarrolla en la búsqueda de la reproducción del grupo, sino también en el sistema productivo, público y la salud.

**Palabras clave:** alimentación; seguridad alimentaria; etnografía; mujer indígena; *kamëntšá*; salud.

## Abstract

**Objective:** To present a reflection on the role played by indigenous women and the cultural aspects of community food security, specifically, from the experiences of the *Kamëntšá* mamitas. **Methodology:** The methodology used to develop the research from which this article is derived is ethnographic. Participant observation was carried out for three months living with eight *Kamëntšá* mamitas in their ancestral territory, the Sibundoy Valley in Putumayo, Colombia. Other research techniques were also employed, such as ethnographic interviewing, recording of formal and informal conversations, and secondary source review. **Results:** The relationship between the activities, practices, and knowledge of some *Kamëntšá* women with the land was identified, specifically, with the care and cultivation of the chagras or *jajañ*. Based on this relationship, it became clear that to achieve food security, it is necessary to consider the symbolic aspects that these women attribute to food plants such as maize, the classification they make of food, the search to maintain good health and, therefore, the importance of their role in food policies. **Conclusions:** To achieve food security, it is necessary to recognize community dynamics in relation to land, traditional subsistence production systems, culturally attributed meanings of food and the role of women. This, understanding that it is not only developed in the search for the reproduction of the group, but also the productive, public, and health systems.

**Keywords:** food; food security; ethnography; indigenous women; *Kamëntšá*; health.

## Resumo

**Objetivo:** apresentar uma reflexão sobre o papel desempenhado pelas mulheres indígenas e os aspectos culturais para a segurança alimentar da comunidade; especificamente, a partir das experiências das mamitas *kamëntšá*. **Metodologia:** a metodologia utilizada para o desenvolvimento da pesquisa da qual este artigo é derivado é a etnográfica. A observação dos participantes foi realizada por um período de três meses vivendo com oito mulheres *kamëntšá* em seu território ancestral, o Vale Sibundoy. Outras técnicas de pesquisa também foram utilizadas, tais como entrevistas etnográficas, a gravação de conversas formais e informais e a revisão de fontes secundárias. **Resultados:** A relação entre as atividades, práticas e conhecimentos de algumas mulheres *kamëntšá* com a terra foi identificada; especificamente, com o cuidado e cultivo nos chagras ou jajañ. A partir desta relação ficou claro que em favor da segurança alimentar é necessário considerar os aspectos simbólicos que estas mulheres atribuem às plantas alimentícias como o milho, a classificação que fazem sobre a alimentação, a busca da manutenção da boa saúde e, portanto, a importância de seu papel nas políticas alimentares. **Conclusões:** Para alcançar a segurança alimentar, é necessário reconhecer a dinâmica comunitária em relação à terra, aos sistemas tradicionais de produção de subsistência, aos significados culturalmente atribuídos à alimentação e ao papel da mulher. Isto, entendendo que não se desenvolve apenas na busca da reprodução do grupo, mas também nos sistemas produtivo, público e de saúde.

**Palavras chave:** alimentação; segurança alimentar; etnografia; mulheres indígenas; *kamëntšá*; saúde.

## Introducción

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación —FAO, por sus siglas en inglés—, más de 820 millones de personas padecen hambre en el mundo. Aproximadamente, una de cada nueve vive en países en vía de desarrollo. La vulnerabilidad de muchas poblaciones y la disminución de la producción, acceso o consumo de alimentos las ubica en riesgo de inseguridad alimentaria. La inseguridad alimentaria envuelve distintos aspectos de la vida social y, en muchos grupos poblacionales, se relaciona con el abandono de la agricultura de subsistencia para dedicarse a la producción de cultivos de mercado (Messer, 1995, pp. 60-61).

Maluf *et al.* (2000) aseguran que el hambre en el campo, la pobreza rural y el éxodo resultan de la falencia de la actividad productiva en pequeña y mediana escala en el sector rural con énfasis en la producción agrícola. Otros factores incidentes son: la concentración de la propiedad de la tierra, las precarias condiciones vigentes en los emprendimientos comerciales e industriales urbanos de carácter pequeño y mediano, los salarios medios relativamente más bajos de la industria alimentaria y los impactos ambientales del patrón tecnológico.

En el mapa del hambre, elaborado por la FAO, Colombia aparece con tasas moderadamente bajas de hambre, entre el 5 y 14,9%. Sin embargo, en el año 2022 esta misma organización publicó el informe *Puntos críticos de hambre. Alertas tempranas FAO-PMA sobre la inseguridad alimentaria aguda* (WFP y FAO, 2022). En él concluye que este país tras la pandemia, crisis migratorias y el continuo desplazamiento interno se encuentra en altas condiciones de riesgo de padecer hambre.

Las condiciones de riesgo y de vulnerabilidad de la población en Colombia se encuentran asociadas a las desigualdades sociales que se reflejan en la distinción urbano-rural. «Los departamentos con mayor proporción de personas pobres y/o con mayor número de personas con necesidades básicas insatisfechas presentan las mayores prevalencias de inseguridad alimentaria» (Díaz, 2013, p. 78).

Para el caso colombiano, también es pertinente reconocer el aumento en la dependencia de importación de alimentos; principalmente, maíz, fríjol, tubérculos y cereales. Ello, aunado a la alta importación de insumos para la producción agrícola. Según Darío Fajardo (2002), las importaciones pasaron de representar el 15,5% del PIB en 1990 al 46,9% para el año 1997, debido a la baja en la producción de bienes agrícolas transitorios. Por su parte, María Alejandra Mejía (2017) recalca cómo el sector agrícola pasó de representar el

22% del aporte al PIB en el año 1981 al 20% en 1990, y solo el 7,9% en el 2000. Esto debido a la apertura económica neoliberal que se produjo en la década de los 90's.

Lo anterior se enmarca en una realidad en la que el mismo alimento ya no interesa por sus valores nutricionales o simbólicos, sino más bien, tal como lo resalta María Eugenia Arango (2017), la teoría económica ha convertido el alimento en una mercancía, un bien que se adquiere mediante transacciones de compra y venta, o por ayuda humanitaria (en algunos casos).

A diferencia de esta última perspectiva propia de la teoría económica, y de acuerdo con Maluf *et al.* (2000), para abordar la seguridad alimentaria se deben tener en cuenta los siguientes aspectos: a). La calidad de los alimentos exentos de componentes químicos que puedan perjudicar la salud humana; b). Respeto a los hábitos de la cultura alimentaria: considerar la dimensión del patrimonio cultural, las preferencias alimentarias y sus prácticas de preparación y consumo; c). Sustentabilidad del sistema sin comprometer la capacidad futura de producción, distribución y consumo.

Al menos una tercera parte del total de las economías campesinas superan sus condiciones de inseguridad alimentaria gracias a la renta conseguida por las mujeres. Sin embargo, estas son propietarias de menos del 2% de la tierra del planeta. Estas mujeres, que generalmente se encargan del trabajo de la tierra directamente, siembran en parcelas que no son propias. Ello les impide quebrar el círculo de precariedad en el que se encuentran sumergidas (Espinosa y Díez-Urdanivia, 2006, p. 22).

Las mujeres que permanecen en el campo cumplen un papel importante como productoras de ingresos y de alimentos. Generalmente, se dedican a la agricultura de subsistencia produciendo cultivos básicos (maíz, arroz, trigo) que logran cubrir hasta el 90% de la demanda alimentaria de sectores desfavorecidos. De tal manera, cumplen una función fundamental para la seguridad alimentaria. Además, porque participan en las distintas etapas de la agricultura (Ballara y Valenzuela, 2012).

Siguiendo la propuesta de Maluff *et al.* (2000), en este artículo se presenta brevemente una reflexión sobre la pertinencia de la profundización del componente cultural para alcanzar la seguridad alimentaria. Esto se consigue a partir del reconocimiento del rol de la mujer en la producción de los alimentos (Menasche *et al.*, 2008; Álvarez, 2005). Por su parte, la comensalidad, un aspecto relevante para la seguridad alimentaria, «[...] está constituida por complejos procesos que envuelven valores culturales y afectivos particularizados en contextos históricos y económicos, y que la ausencia de la comprensión sobre este asunto alude políticas minimizadoras de los elementos culturales» (Soares y Lopes, 2007, p. 78).

En particular, esta reflexión se elaboró a partir de la experiencia del pueblo indígena *kamëntšá biyá*, que vive en el Valle del Sibundoy (Putumayo, Colombia), el cual ha venido teniendo transformaciones en la forma de obtención de sus alimentos (si bien es una situación que se identifica ampliamente en el país). Actualmente, la agricultura se ha convertido en un sistema-producción convencional de un solo cultivo, mientras que tradicionalmente se abastecían de los productos del *jajañ* o la chagra. La economía es principalmente de subsistencia y autoconsumo, y el sistema agrícola no representa una rentabilidad financiera significativa (Juajibioy y Gómez, 2014). La venta de servicios se ha aumentado y representa la vía principal de obtención de recursos económicos de más del 50% de las familias; por ejemplo, en los resguardos de Tamabioy y San Félix (Palacios y Barrientos, 2014).

Si bien actualmente Colombia presenta unas cifras muy altas de importación de alimentos —lo cual se vio reflejado en el encarecimiento de los productos alimenticios debido al cierre de puertos aéreos, marítimos y terrestres por la pandemia en los años 2020 y 2021—, el departamento del Putumayo presenta cifras de importación en aumento de elementos asociados a industria básica, maquinarias y equipos, mientras el sector agrícola tuvo una variación negativa del -100% en importación por grupo de producto (MinComercio, Oficina de Estudios Económicos, 2022). Estas cifras no significan que no se deba tener presente el contexto general colombiano —en el que la seguridad alimentaria se viene afectando—, sino que, más bien, sí se debe reconocer que las dinámicas económicas del Putumayo aún permiten evidenciar el aprovechamiento de la producción agrícola interna para la alimentación regional y local.

## Metodología

Este artículo se deriva de la investigación realizada en la Maestría en Antropología. La investigación se realizó desde un enfoque etnográfico. Para el desarrollo de esta se consultaron fuentes secundarias, se realizaron entrevistas semiestructuradas etnográficas, conversaciones formales e informales y observación participante.

Especialmente, se privilegió el trabajo con un grupo de ocho mujeres, quienes son llamadas «*mamitas*» al interior de la comunidad. Estas mujeres son reconocidas por su conocimiento de la cultura, la tradición y la reflexión sobre la situación actual de la comunidad. Ellas cuentan con un estatus alto

dentro de esta. Ello refuerza la tesis expuesta por José Alfonso de la Cruz-Melo y Lirian Astrid Ciro (2019), quienes desde su trabajo con mujeres afrocolombianas destacan cómo las matronas a través de la gastronomía mantienen viva la historia de su comunidad, las visiones del mundo y el aprovechamiento de los elementos que le brinda el entorno en su cotidianidad:

El papel de la mujer es vital no solo en el aspecto familiar, sino también social; por ello, también necesario y perentorio, la venia por su conocimiento ancestral no solo en el ámbito simbólico, sino también económico, lo cual pone de manifiesto la importancia del rol de matrona como fuerza cohesionadora de su comunidad a través de su experticia y empoderamiento. (p. 133).

La observación participante se realizó mediante la vivencia en el Valle del Sibundoy en el departamento del Putumayo en un periodo de tiempo de tres meses en el año 2015. Allí se compartieron momentos de cultivo, de cosecha, de preparación, transformación y consumo de alimentos.

### ***Jajañ: la tierra, la chagra, la comida***

Actualmente la economía del pueblo *kamëntša* se basa en el trabajo asalariado, dejando a un lado la labor de la tierra y la producción propia de los alimentos. En segundo plano, esta comunidad vive del pago de jornales y la venta de artesanías, lo que permite la generación de fuentes paralelas de renta.

Las *mamitas kamëntša* se caracterizan por tener una forma de vida más tradicional y continuar obteniendo la mayoría de sus alimentos del trabajo en la chagra (figura 1). Los excedentes que se producen son vendidos en el mercado del pueblo y con lo obtenido compran el gas y algunos alimentos industriales, y también se pagan imprevistos de salud.

**Figura 1.** Mamá Georgina cosechando frijol.



Nota: fotografía tomada el 23 de mayo de 2014.

Los alimentos que componen las comidas de las mamitas, en buena parte, aunque diferenciado por épocas, son obtenidos mediante la producción de la chagra. Sin embargo, cada vez se va reduciendo más. De acuerdo con Menasche *et al.* (2008), los factores que inciden en la disminución de alimentos destinados para el autoconsumo son: la reducción en el tamaño de las propiedades, la concentración de las actividades agrícolas en pocos cultivos destinados a la comercialización, la facilidad de acceso a mercados locales, el aumento de la oferta de los alimentos allí disponibles, la movilidad entre el pueblo y el campo, y la evasión femenina del medio rural (especialmente, de las jóvenes).

Las mamitas tienen chagras o huertas caseras en las que pueden obtener hasta 70 especies alimenticias, forrajeras, medicinales, forestales y animales de cría. De las plantas pueden obtener ingresos monetarios, alimentos, medicinas, combustible, materia prima para artesanía, entre otros. Las huertas caseras, generalmente, se encuentran ubicadas en la parte trasera de las casas y son de



menor tamaño que las chagras, las cuales se ubican distantes de las casas y solo van a esta «cuando están con ganas», según ellas.

Cuando no se tienen alimentos producidos en la chagra, estos deben ser comprados en el pueblo. A veces se encargan a vecinos o conocidos. En el mercado de la cabecera municipal se compran alimentos industrializados como aceite vegetal, sardinas, pasta, café, azúcar, sal y arroz, principalmente. En la plaza de mercado se compran o se intercambian por medio del trueque alimentos perecederos que no están en cosecha, que perdieron o que no fueron sembrados; por ejemplo: arracacha, maíz, fríjol, zanahoria, cebolla, ajo, frutas, etc.

### **El maíz: alimento de vida y de esperanza**

Desde la perspectiva indígena, la definición e importancia del maíz trasciende la dimensión física. Su significado implica elementos simbólicos que, inclusive, son reconocidos por esa misma organización. Para los mayas y aztecas tanto la sangre como la carne humana han sido formadas por el maíz. Las civilizaciones sedentarias, en su mayoría, han alcanzado un desarrollo notable y se han logrado consolidar gracias al cultivo de un determinado carbohidrato complejo, como, por ejemplo: papa, arroz, mijo, trigo o maíz (Mintz, 1996, p. 35).

Es la única especie del género ‘*zea*’, nombre que tiene varios significados. Uno refiere a los granos y otro al sustento de la vida. ‘*Mays*’ en lengua caribe quiere decir «aquello que proporciona la vida». Para los *kamëntša* el «*šboachan*», como es llamado en lengua propia, es el fruto de la fuerza y de la esperanza.

Las mamitas *kamëntša* hacen uso de su capacidad de agencia mediante las acciones deliberadas que realizan para la conservación de las semillas de las variedades de maíz que están en pérdida. En el caso de mamá Pastora, su papá, un reconocido médico tradicional de la comunidad, le enseñó a «[...] no dejar olvidar ni perder su cultura, la tradición». Ella conserva cuatro tipos de maíz en su chagra (véase figura 2). La asociación de la que ella es miembro también ha organizado mingas para compartir semillas. En estas ocasiones cada mujer lleva una planta sembrada para cada una de las integrantes, deben ser plantas que no tengan en sus chagras. Por ejemplo, mamá Pastora compartió ajo macho y los otros tipos de maíz que las otras mamitas no siembran actualmente.

**Figura 2.** Cuatro tipos de maíz que conserva mamá Pastora.



*Nota:* fotografías tomadas el 11 de junio de 2014.

La dimensión simbólica del maíz también se pone de manifiesto cuando algunas de las mamitas relatan que en las chagras por la noche el maíz habla, se mueve, suspira y llora. En una ocasión puntual, mamá Margarita escuchó cómo el maíz manifestaba: «Yo quedo con una pena... A mí me pegan y me dañan». Otra voz le respondía: «Claro, a mí también me da pena. Me pegan y me raspan con un cuchillo». A su vez, otro decía: «Debemos hablar con el taita para que nos lleve para el cielo. Estamos sufriendo mucho porque no nos quiere. ¿Por qué me cogen, me golpean y me queman? Me queman todo el lado y después me pegan y me botan para afuera».

Además, de esa capacidad humana que se le atribuye al maíz, también tiene la función de representar la situación de la comunidad; ya que de la misma manera como esa planta ha sufrido transformaciones en el territorio desde el periodo prehispánico, la comunidad ha recibido acciones semejantes. El maíz, además, está presente en el eje de vida de la comunidad. Permite la reproducción/producción del pensamiento como grupos, tal y como lo expresa Sidney

Mintz (1996), para quien lo que la gente come expresa quién es para sí misma como grupo y para los demás (externos al grupo).

Una vez el maíz es cosechado por las mujeres, lo transportan en costales hasta sus casas. A veces van a pie; otras veces, en moto o en carrozas de tracción animal («zorras»<sup>3</sup>). Se sientan en sus bancos tradicionales, en la cocina o en el patio, y en compañía de otras mujeres o solas comienzan a desgranarlo, mientras hablan de sus familias, vecinos o de la cosecha.

El maíz es transformado mediante el uso de distintas técnicas como: hervir, asar, poner al vapor, pelar, fermentar, entre otros. Algunas de las principales preparaciones son: «*uamesnen*» o mote, «*bishana, uandëtsajón*» o tamal asado, «*jangnëntsna*» o envuelto, «*jangnëntsna tsëmbec*» o envuelto de frijol, «*enabsmacna*» o caldo de choclo con frijol, «*aco*» o maíz tostado, colada, «*becoy ntsbonen*» o colada de chicha y «*sangonan ou smen mesquenán*» colada de millo torrado.

### **Clasificaciones alimentarias: ¿comida con químico o comida natural?**

La alimentación humana también involucra reglas, clasificaciones y categorizaciones que tienen su origen en la cultura. Los alimentos elegidos y preferidos para el consumo diario y especial responden a las formas como se clasifican los alimentos (Douglas, 1995; Lévi-Strauss, 1964; 1981; Fischler, 1995; Contreras y Gracia, 2005). Así mismo, se propone que para alcanzar un estado de seguridad alimentaria se requiere considerar la forma como las poblaciones clasifican los alimentos.

La forma como se categoriza y clasifica la comida también influye en las percepciones y prácticas alimentarias. A partir del trabajo de campo se lograron identificar dos categorías principales bajo las cuales las mamitas *kamëntša* agrupan los alimentos: «comida natural vs. comida con químico» o «comida de ahora vs. comida de antes».

Estas categorías presentan una relación directa con el tiempo. Después de más de 500 años de coexistencia en el mismo territorio con la población blanca, el impacto y las diferencias entre los indígenas *kamëntša* y los blancos o colonos se pone de manifiesto a través de los alimentos.

Por un lado, los colonos cultivan bajo la modalidad de monocultivos, usan pesticidas y fertilizantes que han afectado también las tierras de la comunidad indígena, y no respetan el calendario agrícola para sembrar ni para cosechar. Para los integrantes de la comunidad *kamëntša* estos elementos generan que los

---

3. El término 'zorrra' refiere en el contexto colombiano al empleo de diferentes arreos, medios y vehículos para el transporte de personas, productos agrícolas y otros materiales con tracción animal.

alimentos que son producidos por los colonos no sean considerados como «saludables», sino que son alimentos con altos contenidos de químicos que afectan directamente la calidad de vida de las personas.

Así mismo, la forma de relacionarse con la tierra ha sido impactada de manera negativa, ya que desde la concepción *kamëntšá* la tierra se siente por las acciones que se cometen contra ella y los resultados son la reducción de la productividad y el desmejoramiento de la calidad de los alimentos. «La tierra está cansada, está triste, por eso no da como antes y no se puede comer como antes» (Luis Pujimuy, comunicación personal, 21 de mayo de 2014).

Las personas que consumen los alimentos que son clasificados dentro de la categoría de ‘comida con químicos’ son consideradas como débiles, propensas a contraer enfermedades, puesto que mediante la ingesta de estos alimentos se está consumiendo veneno directamente, incorporando en lo más íntimo del ser, tanto a nivel simbólico como físico, elementos contaminantes (Fishler, 1995).

Los discursos y programas de los profesionales del sector formal de la salud (como médicos y nutricionistas) que le indican a la comunidad que debe tener una alimentación balanceada son cuestionados porque, generalmente, los alimentos que indican que se deben consumir son producidos por la industria alimenticia o como alimentos con químicos.

Por otro lado, se encuentran los alimentos que son procedentes de las chagras, que generalmente no han sido producidos mediante el uso de fertilizantes ni pesticidas y, en los casos que se usan, son elaborados en casa y son orgánicos. Estos alimentos son productos considerados «naturales» y permiten tener mayor fortaleza, tener unos organismos sanos y vivir hasta viejos. Además, son productos que se venden con mayor facilidad en el mercado; precisamente, porque también los blancos consideran que son elaborados por medio de producciones limpias.

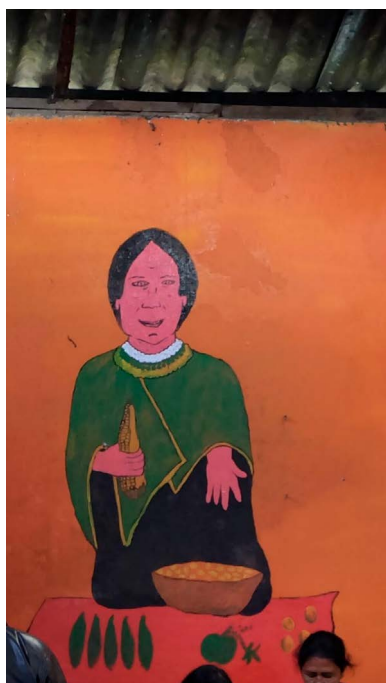
Comúnmente, la «comida antigua» es comida limpia, que ha sido producida sin químicos. También se reconoce como comida tradicional y se compone, por ejemplo, de tumaqueño, arracacha, achira y, en general, tubérculos. La *bishana* también entra en esta categoría y se recomienda que los niños y personas enfermas se alimenten de ella.

## Mujer, tierra y comida

Finalmente, pero no menos importante, para hablar de seguridad alimentaria en el pueblo *kamëntšá* es necesario reconocer explícitamente el rol de la mujer en relación con los alimentos y a la alimentación (véase figura 3). De acuerdo con las conversaciones sostenidas con las mamitas, para ser mujer

*kamëntša*, para sentirse mujer, se debe tener en la casa perros, cuyes, gallinas, patos, cerdos y todo tipo de animales.

**Figura 3.** Mural en la plaza de mercado de Sibundoy.



Nota: 29 de junio de 2014.

El cerdo, el cuy y la gallina sirven para hacer una coexistencia con la mujer, porque, estando a las seis de la mañana, se está durmiendo, ya el cerdo está llamando, llame y llame, gritando ese cerdo. Están gritando los cuyes. Están cantando las gallinas, están cacareando, ya están con hambre. Los pollitos ya están gritando «pio, pio, pio». Y eso es la convivencia de la vida de la mujer. (Mamá Georgina, comunicación personal, 18 de junio de 2014).

Desde niñas, las mujeres *kamëntša* aprenden que, además de tareas del orden doméstico, es fundamental aprender a convivir con los animales de la casa y a sembrar el maíz, limpiarlo y cocinarlo. Con herramientas ayudaban las labores de la tierra y sembraban las semillas de fríjol, arracacha, coles, etc., que sus madres les entregaban. La siembra de maíz y de las otras semillas se asemeja a

la elaboración del rondador, instrumento musical de viento. El proceso de crecimiento de la planta sembrada es un símil del crecimiento de la mujer.

La mujer *kamëntša* expresa estar en una estrecha correlación con la «*bastana mamá*» o madre tierra. El reconocimiento de su labor como reproductora del grupo se asemeja con el de la tierra, productora de alimentos. Por eso se conduele y siente dolor cuando la maltratan. «Porque un día va a ser como la madre tierra, productiva. Y va a crear muchas generaciones y para eso tiene que aprender a hacer compactación con la tierra» (Mamá Georgina, comunicación personal, 18 de junio de 2014).

Grupos de la amazonia colombiana como los murui conciben que las niñas se forman como modelos de madre: madre de la chagra, porque sustenta sus hijos y contribuye a la alimentación de su comunidad; madre de la naturaleza, por el deber que tiene al respecto del cuidado de la vegetación; madre de sus propios hijos, por la formación que les da su carácter fértil; y madre del pueblo, por ser ejemplo de trabajo, bondad y simplicidad humana (Bríñez, 2002).

En el caso de las mamitas, hay una aceptación y preocupación en los casos de pérdida de este modelo. Su forma de relación con la tierra, los animales y otros seres son forma de reproducción del grupo. Pero podemos identificar, además, la manifestación de una expectativa. Para ser mujer deben cumplir con la condición de tener y saber criar animales, limpiar la casa, seguir ciertos patrones de comportamiento, conocer el trabajo de la chagra, conocer y desarrollar la siembra del maíz, de otras plantas alimenticias y cocinar.

Las expectativas de género en relación con la comida tienen efectos en la expresión del conflicto y en las relaciones de servicio y deferencia (DeVault, 2008). Los hombres demandan resultados en sabor y calidad de las preparaciones. Sin embargo, en la mayoría de los casos, las mamitas con quienes se realizó la investigación no tenían ninguna figura masculina en su residencia.

Marjorie DeVault (2008) afirma que las mujeres aceptan las demandas de sus maridos y son sensibles a la evaluación que ellos hacen de sus comidas. Sin embargo, en lo observado con las mamitas *kamëntša* ellas no dependen de la relación con sus maridos. Y en el caso de las mamitas, más que una herramienta de dominación masculina, los alimentos cumplen la función de sociabilidad y posibilitan las relaciones sociales con miembros fuera de su núcleo. La comida y la bebida le facilitan el acceso a la fuerza de trabajo de los hombres.

La posesión de tierras les permite a las mamitas *kamëntša* obtener sus alimentos e independencia para su subsistencia y, en caso de requerir alguna ayuda, cuentan con el apoyo de parientes. Para ellas, la esfera doméstica y la esfera económica están en interdependencia. Las mujeres y el trabajo son polivalentes en el sentido en que oscilan entre lo reproductivo/productivo y la simultaneidad de sus actividades. Ese sentido de polivalencia es el rasgo

particular de su participación económica y social desde el grupo, en dirección a la sociedad y distintos sectores productivos (Espinosa y Diez-Urdanivia 2006, p. 14). En todos los casos, fortalecer las actividades de estas mujeres favorece la posibilidad de mantener la autonomía y la seguridad alimentaria, asegurando tanto la producción de diversidad de alimentos como entradas monetarias para la obtención de los productos adicionales y el pago de servicios de salud (no incluidos en el plan obligatorio de salud).

En su papel como productoras de los alimentos y transformadoras de estos en comida las mamitas *kamëntša* se tornan en consumidoras-productoras y como usuarias también de lo consumido. Producen nociones culturales que les pertenecen, las cuales se traducen en operaciones de los usuarios con combinaciones particulares que buscan describir un hecho determinado (Aguilar, 2001, pp. 15-16).

Estas mujeres son creadoras, aunque a veces anónimas, que en la práctica cotidiana le dan sentido a los alimentos mediante determinaciones relacionadas que pueden ser incoherentes; prácticas multiformes, fragmentarias, relativas a ocasiones, insinuadas u ocultas que responden a una lógica (Certeau, 1996, pp. 17-18).

Las mujeres *kamëntša* inventan estilos propios, acentuando algún elemento en la práctica, creando maneras personales de continuar con sus rutinas, tomando nuevos ingredientes, dándoles sabores especiales a cada uno, una forma especial de comerlos, una manera particular de obtenerlos. Para el caso del maíz, se identificó la diversidad de preparaciones culinarias que se pueden realizar a partir de un solo producto, incrementando la posibilidad de aprovechamiento y consumo por los miembros de la comunidad.

Se entiende entonces, y siguiendo a Penny Van Esterik (1999), que la mujer debe ser central en la formulación de políticas sobre la alimentación en la medida en que tiene una relación especial con el alimento, con la tierra (fundamental para la producción de los alimentos) y, en muchos de los casos, las mujeres son más propensas a la desnutrición. Adicional a ello, en la categorización que realiza de los alimentos le asigna significados a los alimentos que promueven el consumo de aquellos que son considerados «saludables» por la producción limpia.

Las mujeres son quienes se encargan de los distintos momentos requeridos para el buen desarrollo del sistema alimentario: la producción de los alimentos, el transporte, la transformación y el consumo y, sobre todo, de la comida cotidiana. Son ellas quienes, una vez transformado el alimento en comida, eligen las porciones de cada integrante de la familia, el orden de la comida, la composición y la compatibilidad de los platos (Fischler, 1995). Son, además, las que le dan significado al alimento y lo hacen parte de la cultura. Sin embargo, el sistema alimentario no ha sido considerado como derecho cultural (Van Esterik, 1999)

y, por el contrario, pueden y han sido usados para justificar la privación de los derechos de la mujer y la niña a la alimentación y, por ende, sus estados de salud.

## Salud y alimentación

En el artículo 25 de la Declaración Universal de los Derechos Humanos se expone que «Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios» (Asamblea General de la ONU, 1948, p. 5). Se evidencia entonces que los derechos a la salud y a la alimentación son considerados como derechos básicos sin los cuales no se puede alcanzar un nivel de vida digno.

Las transformaciones alimentarias —que acarrearán pérdida en la seguridad alimentaria de las poblaciones— generan condiciones de riesgo y de vulnerabilidad en los estados de salud, especialmente de niños y de mujeres. La falta de producción agrícola, no contar con los medios económicos para comprar los alimentos no producidos en las chagras y la pérdida de diversidad agroalimentaria han formado condiciones de desnutrición y obesidad, produciendo aumento de enfermedades de riesgo cardiovascular y diabetes.

El derecho a la salud está entrañablemente asociado al derecho al agua y a la alimentación, pero no solo de manera teórica, sino que, inclusive, en varias comunidades indígenas la relación entre la salud y la alimentación es explícita. En el *Diagnóstico de plan de salvaguarda camëntša* (Cabildo Indígena Camentsá Biyá, 2012), el aspecto de seguridad alimentaria se describe como parte de este componente, en la medida en que los problemas de salud de la comunidad se explican por dificultades asociadas a la mala alimentación y la escasez de productos tradicionales para la obtención de nutrientes.

En relación a esto, es preciso mencionar la falta de territorio para poder sembrar los productos tradicionales que hacen parte de la dieta y de la buena alimentación del pueblo Camëntšá. En la actualidad un alto porcentaje de las familias indígenas del pueblo Camëntšá no consumen los alimentos propios del jajañ, lo cual ha repercutido principalmente en la desnutrición de la infantil, adolescentes y adultos mayores, quienes son más vulnerables ante esta situación. Igualmente, las enfermedades relacionadas con la salud mental pueden ser producidas por la falta de una buena alimentación, al no disponer de una chagra con la variedad de productos naturales que allí se pueden conseguir. (Cabildo Indígena Camëntšá Biyá, 2012, p. 244).



En ese mismo sentido, en otros trabajos realizados con mujeres indígenas de Cumbal y Guachucal, zona andina y rural de Nariño, la seguridad alimentaria se definió como la posibilidad de tener acceso a una dieta adecuada, compuesta por alimentos suficientes que respalden una buena salud y que sea culturalmente apropiada tanto en el tipo como en el método de producción (Sinclair *et al.*, 2022).

Específicamente, para el caso de las mamitas *kamëntša* se evidencia que la preocupación por tener una buena salud se transmite a través de las observaciones que realizan a los jóvenes y niños de su comunidad, a quienes les expresan que para «[...] tener buena salud y llegar a la vejez, deben consumir las comidas tradicionales como, por ejemplo, la *bishana*; una sopa elaborada con maíz y coles, que los miembros de la comunidad reconocen como la más tradicional de todas las sopas» (Quiroga, 2020, p. 58).

A lo anterior se le suma la categorización ya mencionada sobre los alimentos, los cuales son clasificados como comida con químicos *vs.* comida natural. Esta última es aquella que las mamitas producen en las chagras bajo métodos orgánicos de producción. Como resultado, se obtienen alimentos saludables, sanos, que fortalecen la construcción de la persona y el mantenimiento de estados de salud óptimos. Allí se promueve la conservación de semillas y el cultivo de plantas alimenticias y medicinales, favoreciendo la obtención de los distintos nutrientes necesarios a partir de alimentos que satisfacen las necesidades nutricionales, pero también culturales.

Garantizar la seguridad alimentaria desde el reconocimiento de los elementos culturales consiste en garantizar el derecho a la salud. Ello, en la medida en que este implica la reducción de condiciones de riesgo de pérdida de seguridad alimentaria, dado que se satisfacen las expectativas y percepciones sobre lo que se considera un buen alimento saludable, se promueve la agrobiodiversidad y se consumen alimentos obtenidos por producciones limpias.

## Conclusiones

Las dificultades de acceso a la tierra y las transformaciones económicas y sociales han generado una disminución en el uso de los sistemas de subsistencia tradicionales como la chagra, que son piezas fundamentales para la seguridad alimentaria. En estos espacios se cultivan y cosechan productos alimenticios, medicinales, materias primas para la artesanía, combustibles, entre otros. Además, es un espacio con gran significado social y cultural. El fortalecimiento de estos espacios permite que las comunidades y poblaciones locales puedan obtener alimentos diversos y suficientes para el autoabastecimiento sin tener que

depender de la obtención de recursos monetarios para la compra de productos industrializados con altos costos de compra, los cuales se consideran como «no saludables» y que inciden en la reducción de la diversidad culinaria.

Las mamitas *kamëntšá* —mujeres mayores con reconocimiento cultural (la mayoría, con mejores condiciones de acceso a la tierra)— desempeñan un rol importante en la continuidad, transmisión, conocimiento y uso de este espacio. Ello, en la medida en que son ellas quienes están interesadas en darle continuidad y poseen el conocimiento del trabajo de la tierra desde el policultivo y la simbiosis con especies, vegetales y animales. Se entiende, igualmente, que el papel de la mujer no es solo reproductivo y privado, sino productivo y público.

Las actividades productivas de las mamitas ocurren principalmente en las chagras y huertas caseras. Es en estos espacios donde se producen y obtienen alimentos que son clasificados como «saludables» en oposición a los alimentos producidos por los colonos, los cuales se encuentran vinculados a la noción del veneno, la contaminación del ambiente y de la salud humana.

La transformación de los alimentos en comida (que sea culturalmente consumible), la composición de una «buena comida» (que sea saludable) y la distribución de sus elementos dentro de los miembros del grupo son tareas también a cargo de las mujeres. Por ende, no se puede considerar exclusivamente la disponibilidad de un alimento para que logre satisfacer las necesidades de un grupo, sino comprender las relaciones y dinámicas sociales al interior de estos, la construcción de categorías y clasificaciones en torno a los alimentos y su proceso de introducción en lo que se considera «comida».

En el caso del pueblo *kamëntšá*, es necesario considerar la dimensión simbólica de los alimentos, la relación con la tierra y el rol de la mujer para iniciar a comprender el significado de tener alimentos sanos, suficientes, sustentables y, en el marco de los hábitos y prácticas alimentarias, una posible seguridad alimentaria. De igual manera, es fundamental tener en cuenta estos aspectos para poder mejorar las dietas actuales mediante la inclusión de otros alimentos dentro del sistema simbólico que permitan disminuir la desnutrición y la obesidad.

Este artículo es una invitación para reconocer la importancia de los aspectos culturales para la seguridad alimentaria y, en particular, el papel de la mujer, su relación con la tierra, la clasificación de los alimentos, la preocupación y cuidado del otro (humano y no humano). Es un inicio para comenzar a indagar sobre el espacio que ocupa la alimentación en los derechos culturales, en el derecho a la salud y sobre el papel de la mujer en un posible proyecto de soberanía alimentaria.

## Referencias

- Aguilar-Piña, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35(1), 11-29. <http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/view/14884/14183>.
- Álvarez, A. (2005). Mujeres zenú: manejo, uso y conocimiento de la biodiversidad: un aporte a la soberanía alimentaria, la medicina y la cultura material. En Escobar, E. M. Pazmiño, A. Escobar, P. y Ulloa, A. (Eds.). *Las mujeres indígenas en los escenarios de la biodiversidad* (pp. 91-104). UICN, Fundación Natura Colombia, ICANH. <http://ibdigital.uib.es/greenstone/sites/localsite/collect/cd2/index/assoc/uicn0010.dir/uicn0010.pdf>
- Asamblea General de la ONU. (1948). *Declaración Universal de los Derechos Humanos*. Naciones Unidas.
- Arango Ospina, M. E. (2017). Efectos negativos de la globalización sobre la seguridad alimentaria en los países latinoamericanos. *Ánfora*, 11(19), 102-118. <https://doi.org/10.30854/anf.v11.n19.2004.248>
- Ballara, M. N.; Valenzuela, R. (2012). *Mujer, agricultura y seguridad alimentaria: una mirada para el fortalecimiento de las políticas públicas en América Latina*. <https://www.marcelaballara.cl/genydes/2012%20Mujer,%20agricultura%20y%20seguridad%20alimentaria%20Ballara%20Damianovic%20Valenzuel.pdf>
- Bríñez, A. H. (2002). *Casabe: símbolo cohesionador de la cultura Uitoto*. Ministerio de Cultura de Colombia.
- Cabildo Indígena Camentsá Biyá. (2012). *Sboachan jtabouashëntsam natjëmban nýestkang jtsyëñëngam. Sembrando el maíz, fruto de la fuerza y la esperanza para asegurar el buen vivir camëntšá*. Ministerio del Interior de Colombia.
- Contreras Hernández, J. y Gracia Arnáiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Certeau, M. (1996). *La invención de lo cotidiano: artes de hacer*. Universidad Iberoamericana.

- DeVault, M. (2008). Conflict and deference. En Van Esterik, P., y Counihan, C. (Eds.). *Food and culture: A reader* (pp. 240-258). Routledge.
- De la Cruz-Melo, J. A. y Ciro, L. A. (2019). Caracterización de un glosario sobre el léxico gastronómico de las matronas de Mulaló. *Ánfora*, 26(46), 111-135. <https://doi.org/10.30854/anfv26.n46.2019.555>.
- Díaz, J. M. (2013). *Inseguridad alimentaria en población indígena y afrodescendiente en Colombia* [memoria final de maestría]. Universidad de Barcelona. <http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/55530/1/Diaz%20Scarpetta%2C%20Javier%20Mauricio.%20Inseguridad%20alimentaria%20en%20la%20poblaci%C3%B3n%20ind%C3%ADgena%20y%20afrodescendiente%20en%20Colombia.pdf>.
- Douglas, M. (1995). Las estructuras de lo culinario. En Contreras, J. (Ed.). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (pp. 171-197). Universidad de Barcelona.
- Espinosa Cortés, L. M. y Diez-Urdanivia, S. (2006). Notas sobre la contribución de la mujer a la seguridad alimentaria de la unidad doméstica campesina. *Nueva antropología*, 20(66), 12-31. <https://revistas-colaboracion.juridicas.unam.mx/index.php/nueva-antropologia/article/view/15883>
- Fajardo, D. (2002). *Para sembrar la paz, hay que aflojar la tierra: comunidades, tierras y territorios en la construcción de un país*. Universidad Nacional de Colombia.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama.
- Juajibioy, D.A; Gómez, J. (2014). *Análisis socio-ambiental de los sistemas de producción agraria en la comunidad indígena camentsa-iya en la vereda las Plamas Sibundoy-Putumayo* [tesis de pregrado]. Universidad Piloto de Colombia, Bogotá. <http://repository.unipiloto.edu.co/bitstream/handle/20.500.12277/837/00001926.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Lévi-Strauss, C. (1964). *El pensamiento salvaje* (trad. F. González-Aramburo). Fondo de Cultura Económica.
- Lévi-Strauss, C. (1981). *El origen de las maneras de mesa*. Siglo XXI.

- Maluf, R. S., Menezes, F., Bleil-Marques, S. (2000). *Caderno segurança alimentar*. <http://docplayer.com.br/423030-Caderno-seguranca-alimentar.html>.
- Mejía, M. A. (2017). *La seguridad alimentaria en Colombia: cambios y vulnerabilidades*. Universidad Central, Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables. [https://www.ucentral.edu.co/sites/default/files/inline-files/2017\\_Seguridad\\_alimentaria\\_001.pdf](https://www.ucentral.edu.co/sites/default/files/inline-files/2017_Seguridad_alimentaria_001.pdf)
- Menasche, R., Charão-Marques, F., y Zanetti, C. (2008). Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. *Revista de Nutrição*, 21, 145-158. <https://www.scielo.br/j/rn/a/SzrvBZQwb3N63QfhjtG4fcf/?lang=pt>.
- Messer, E. (1995). Un estado de la cuestión. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En Contreras, J. (Ed.). *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres* (pp. 27-84). Universitat de Barcelona.
- MinComercio, Oficina de Estudios Económicos. (2022). *Información: perfiles económicos departamentales 2022*. <https://www.mincit.gov.co/getattachment/35f426f4-7a95-4dd7-8b8a-f7d7b7919906/Putumayo.aspx>
- Mintz, S. W. (1996). *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. Siglo XXI.
- Palacios Bucheli, V. J. y Barrientos Fuentes, J. C. (2014). Caracterización técnica y económica de los agrosistemas de producción en dos resguardos indígenas del Putumayo (Colombia). *Acta Agronómica*, 63(2), 91-100. <https://doi.org/10.15446/acag.v63n2.29358>
- Quiroga, I. (2020). Aproximación etnográfica a la alimentación y la comida de las mamitas caméntsá en el Valle de Sibundoy. *Maguaré*, 34(2), 49-83. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/maguare/article/view/92580/77607>
- Sinclair, K., Thompson-Colón, T., Bastidas-Farm, A., Matamoros, S. E. D. C., Olaya, E.; Melgar-Quiñonez, H. (2022). Women's Autonomy and Food Security: Connecting the Dots from the Perspective of Indigenous Women in Rural Colombia. *SSM-Qualitative Research in Health*, 2, 1-13. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2667321522000403>

- Soares, M. C.; Lopes, P. G. (2007). Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Revista de Nutrição*, 20(1), 69-81. <https://www.scielo.br/j/rn/a/tScWCNKLLh9QJtZsbRFCM4n/?lang=pt>.
- Van Esterik, P. (1999). Right to Food; Right to Feed; Right to Be Fed. The Intersection of Women's Rights and the Right to Food. *Agriculture and Human Values*, 16, 225–232. <http://laps-dept.apps01.yorku.ca/anth/faculty/esterik/documents/1999Righttofood.pdf>
- World Food Program (WFP) & Food and Agriculture Organization of United Nation (FAO). (2022). *Hunger Hotspots. FAO-WFP Early Warnings on Acute Food Insecurity: February to May 2022 Outlook*. World Food Program & Food and Agriculture Organization of United Nation. <https://doi.org/10.4060/cb8376en>