

“Come que te curas”: una apuesta por la seguridad alimentaria y la salud en la cordillera de Los Andes



Alejandra Ayarza – Páez

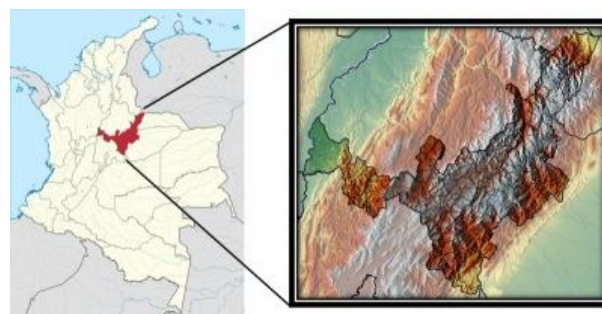
Bióloga de la Fundación Universitaria Juan De Castellanos (Colombia). Actualmente trabaja en el Departamento de Ciencias Biológicas de la Universidad de Los Andes (Colombia). Es investigadora en las áreas de Fisiología Vegetal, Ecología y Botánica.



Campesino en recolección de cebolla a las orillas de la Laguna de Tota, Boyacá, Colombia. / Imagen: Dkmelo

El departamento de Boyacá, debido a su privilegiada ubicación geográfica en el centro oriente de Colombia, cuenta con una gran variedad de ecosistemas con los cuales se asocia una amplia diversidad de recursos hídricos, flora, fauna y cultura. Su localización en la cordillera de Los Andes, desde lo alto de la cordillera

oriental pasando por el Valle del Magdalena hasta la llanura oriental, favorece la producción pecuaria y el cultivo de muchos productos agrícolas, por lo que es reconocida como una de las mayores “despensas alimenticias del país” (1).



Ubicación general, topografía y relieve del Departamento de Boyacá (Colombia). / Imagen: Wikimedia Commons

La agricultura es desarrollada en su mayoría por campesinos, con una economía rural de bajo impacto,

distribuida en gran medida, en pequeñas extensiones de tierra. En estas parcelas se cultivan un gran número de productos agrícolas, entre los que se destacan tubérculos, cacao, hortalizas, frutales, café, caña, quinua y cereales. Concretamente, la cadena hortícola de Boyacá es la más importante en el país, siendo la cebolla de bulbo y la de rama las que más se siembran y cosechan. En cuanto a los frutales, cuenta con el mayor número de especies cultivadas, con destaque de los cítricos, mora, aguacate, tomate de árbol y guayaba; además, es el primero en la producción nacional de duraznos, manzanas, peras y ciruelas (1).



Diversidad de productos agrícolas en un mercado del municipio de Paipa (Boyacá, Colombia). / Imagen: Alejandra Ayarza - Páez

El sector pecuario es también muy importante para la economía del departamento (1). La ganadería bovina ocupa el primer puesto, con

aproximadamente 900.000 animales destinados a explotación especializada o de doble propósito (cárnico y lechero). La producción de leche se estima en más de 1.900.000 litros al día, siendo esta una de las principales fuentes de ingreso de los productores, junto con todos sus derivados. Como alternativa, la ganadería ovina-caprina, con gran productividad en la región, es tradicionalmente usada para carne, leche y lana. Además, Boyacá es el primer productor de trucha arcoíris en el país, cosechando el equivalente al 25 % del total a nivel nacional al año 2016 (1).



Zona rural de páramo, dedicada a la agricultura y ganadería en el municipio de Guicán, departamento de Boyacá, Colombia. / Imagen: Petruss - Wikimedia Commons

Resulta paradójico que, en una zona con abundantes recursos naturales y de tradición agropecuaria milenaria, se presente una alta incidencia de

desnutrición y malnutrición (2). Así mismo, las tasas de mortalidad y morbilidad asociadas a enfermedades no transmisibles que están relacionadas con una mala alimentación, como la hipertensión, los padecimientos cardiovasculares, la diabetes mellitus y algunos tipos de cáncer se han elevado en la región (3).

Ahora bien, para el mantenimiento de una buena salud y prevenir los padecimientos mencionados, es de suma importancia una dieta saludable y sostenible (4). Según la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO**, esto se puede conseguir mediante el consumo de alimentos variados y poco procesados, que sean seguros, sin patógenos o toxinas, y que incluyan agua potable limpia y segura. Por lo referido y con el reto científico de fomentar la seguridad alimentaria de las poblaciones rurales del departamento, el grupo de investigación **Denominaciones de Origen, Terroir y Zonificación - DOTEZ**, de la Fundación Universitaria Juan de Castellanos, consideró hacer un acercamiento desde diferentes disciplinas a la interpretación de esta

paradoja a través de una propuesta científica cuyo nombre se ha configurado como **“Come que te Curas”**.



Campeños cargando auyama (*Cucurbita maxima*) en Plaza de Mercado, Tunja, Boyacá, Colombia. / Imagen: John Ocampo

“Come que te curas” surge como una necesidad de contribuir con la solución a problemáticas del entorno relacionadas con alimentación, nutrición y salud. El objetivo principal es analizar e interpretar, desde diferentes puntos de vista (biología, antropología, historia, medicina, química, artes, entre otras), la complejidad de la cultura alimentaria de las poblaciones rurales de Boyacá. Para este fin, se ha planteado realizar una expedición científica por el departamento, que dejará como resultado información sustancial que

permitirá plantear estrategias de apropiación social de conocimiento y enriquecimiento de la autonomía nutricional, y mitigación-prevención de enfermedades relacionadas con la mala alimentación.



Portada y link de presentación de "Come que te curas", expedición científica por la complejidad de la cultura alimentaria y de salud de las comunidades rurales del departamento de Boyacá, Colombia. / Imagen: Fundación Universitaria Juan de Castellanos

Esta expedición iniciará su curso durante el segundo semestre de 2021 en el municipio de Pauna, territorio complejo y biodiverso con un gran contraste social y natural y estará liderada por el **Instituto de Investigaciones Científicas – Inicien**, de la Fundación Universitaria Juan de Castellanos.

Si quieres conocer más del proyecto y colaborar con nosotros, puedes acceder al siguiente enlace: https://issuu.com/maorastablue/docs/brochure_come_que_te_curas_f5642befle9593.

Referencias

1. Gobernación de Boyacá. Ordenamiento territorial departamental de Boyacá. Productividad sector Agropecuario. Tunja; 2018.
2. ENSIN, Minisalud, Nacional U, Familiar B, Salud IN de. Encuesta National Survey of the Nutritional Situation-ENSIN 2015. Ensin [Internet]. 2015;56. Available from: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/ensin_2015_final.pdf
3. Secretaría de salud de Boyacá, Gobernación de Boyacá. Análisis de la situación de salud con el modelo de los determinantes sociales de salud, Departamento de Boyacá 2019 [Internet]. 2019 [cited 2020 Oct 6]. Available from: https://www.boyaca.gov.co/SecSalud/images/Documentos/asis2019/asis_dep_boyaca_2019.pdf

4. FAO, OMS. Dietas

saludables sostenibles [Internet]. Dietas saludables sostenibles. Roma; 2020 [cited 2021 Apr 19]. 44 p. Available from: <https://doi.org/10.4060/ca6640es>

Edición: Mirtha Amanda Angulo
Valencia

Colaboración: Rafael Franco Ferreira,
Carolina Gutiérrez Cortés, Amanda
Cantarute, David González, Ángela
Gutiérrez C.

Cítese como: Ayarza – Páez, A. 2021.
*“Come que te curas”: una apuesta por la
seguridad alimentaria y la salud en Boyacá.*
Revista Bioika, 8 edición. Disponible en:
[https://revistabioika.org/es/transforma-
ndo-el-mundo/post?id=128](https://revistabioika.org/es/transforma-ndo-el-mundo/post?id=128)