

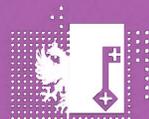


# Alimentando la defensa territorial

Herramienta para el levantamiento de diagnósticos prospectivos sobre el estado del Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas, para fortalecer las iniciativas de defensa del territorio, en contextos de alto riesgo y preagresión



**FIAN**  
COLOMBIA



VILLE DE  
GENÈVE

# Alimentando la defensa territorial

Herramienta para el levantamiento de diagnósticos prospectivos sobre el estado del Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas, para fortalecer las iniciativas de defensa del territorio, en contextos de alto riesgo y preagresión

FIAN Colombia  
Bogotá, 2022

## **Autoría**

Carolina Carvajal Castro  
Juan Carlos Morales González

## **Contribuciones y revisión**

Paola Romero Niño  
Andrea Rodríguez Navarro  
Comunidad del Corcovado

## **Diseño, diagramación e ilustración**

Cristian Fernando Porte Ocampo

Material elaborado con el apoyo de  
Ayuntamiento de la Ciudad de Ginebra, Suiza

El conocimiento, especialmente cuando tiene como fin promover los Derechos Humanos, debe ser libremente difundido. Por lo tanto, se permite la difusión de este material por cualquier medio, siempre y cuando se citen sus autorías.

FIAN Colombia  
Carrera 24 No.36-12, Bogotá  
Tel: (57-1) 8140067  
[www.fiancolombia.org](http://www.fiancolombia.org)  
Bogotá – Colombia



# Alimentando la defensa territorial:

Herramienta para el levantamiento de diagnósticos prospectivos sobre el estado del Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas, para fortalecer las iniciativas de defensa del territorio, en contextos de alto riesgo y preagresión

La alimentación adecuada, como Derecho Humano fundamental, viabiliza la vida y la dignidad de las personas, las comunidades y los territorios. En contextos tan complejos como los actuales, el acto político de la alimentación enfrenta múltiples situaciones que potencialmente la ponen en riesgo de vulneración o violación.

Por esta razón, es de la mayor relevancia que las comunidades y los procesos organizativos cuenten con diagnósticos sencillos pero rigurosos, sobre el estado de su Derecho Humano a la Alimentación y Nutrición Adecuadas (DHANA), contando así con información que contribuya a la construcción de estrategias para fortalecer las iniciativas de defensa del territorio, en contextos de alto riesgo y preagresión. Este es justo el objetivo de la presente herramienta, cuya formulación se da gracias a la inspiradora lucha de algunos procesos de resistencia campesina y comunitaria.

Así pues, la herramienta presenta una serie de indicadores para el diagnóstico del DHANA y se encuentra dividida en tres partes:



**i. GENERALIDADES:** información de contexto de las comunidades y los territorios



**ii. PROCESO ALIMENTARIO:** categorías por fases del Proceso Alimentario



**iii. COMPONENTES DEL DHANA:** a ser analizados a la luz de las temáticas i y ii



## i. GENERALIDADES: información de contexto de las comunidades y los territorios

### Aspectos

Históricos, geográficos, ambientales, demográficos, poblacionales, culturales, políticos, de conflicto y de calidad de vida del municipio o la comunidad

### Factores institucionales

Políticas públicas y programas alimentarios y agropecuarios (presencia y ausencia del gobierno local, departamental y nacional, según corresponda)

Riesgo o presencia del hambre en sus múltiples formas (desnutrición, malnutrición, hambre oculta)

Iniciativas relacionadas (o interés en adelantarlas) por parte de las instituciones competentes (presupuesto destinado a programas o promoción de buenas prácticas alimentarios)

Asistencialismo alimentario

Infraestructura

### Organización social

Presencia de grupos o iniciativas comunitarias, asociativas o gremiales en torno a la temática alimentaria

### Conflictos

Sociales y ambientales, riesgos climáticos, daño climático, desastres naturales o antrópicos, identificación de fuentes de contaminación de recursos estratégicos, etc.)





## ii. PROCESO ALIMENTARIO: categorías por fases del Proceso Alimentario

Fase

Consecución: ¿De dónde provienen los alimentos de la comunidad?

### Categorías

#### Sistema de tenencia y uso

Medio de adquisición

Por tamaño Latifundio, minifundio, parcela

Titulación Propiedad, arrendamiento, aparcería, colonato, mixtos

Rasgos especiales del mecanismo de titulación Especificar si la titulación es resultado de procesos de restitución o reparación (en caso de ser víctimas de conflicto) o de reubicación (en caso de desastres de origen natural o antrópico)

Situación de hombres y mujeres frente a la tenencia

Caracterización física y biológica del territorio (Vocación y uso, tipo de paisaje y recursos estratégicos)

#### ¿Qué se produce? Identificación de principales renglones y variedades

¿Por qué se producen estos alimentos? (Identificación de razones culturales, económicas y de tipo adaptativo: censo de la riqueza alimentaria de la comunidad: alimentos, condimentos, bebidas estimulantes)

#### Recursos estratégicos para la producción

Tierra Caracterización edafológica

Vocación y uso

Fuentes (lluvia, ríos, acuíferos, ciénagas, etc.)

Sistemas de abastecimiento y vertimiento (potabilidad, acueductos, alcantarillados, pozos, motobombas, etc.)

Agua

Sistemas de reservas ¿Cómo? ¿Quién?

Calidad presumida o comprobada de la reserva (libre de contaminantes biológicos y tóxicos)  
Cantidad presumida o comprobada de la reserva

Forma de utilización en los cultivos: de secano, de regadío, etc.

Bosques

Caracterización de los recursos forestales: De reserva (sin intervención/intervenidos)

Semillas

Proveniencia: propias, adquiridas en el mercado (criollas o comerciales)

Sistemas de reproducción, conservación y reservas ¿Cómo? ¿Quién?

Fase	Consecución: ¿De dónde provienen los alimentos de la comunidad?	
Categorías		
Recursos estratégicos para la producción	Simientes	Presencia de especies menores y mayores. Sistemas de reproducción, conservación y reservas ¿Cómo? ¿Quién?
Cultivos	Magnitud y destino de la producción	Autoconsumo (porcentaje de alimentos)
		Generación de excedentes (individual y/o asociativamente)
		Relación con el mercado o con sistemas comunitarios solidarios (Transporte, intermediación, lugares de comercialización)
		Destinación para sistemas de compras públicas (porcentaje de alimentos)
		Uso del excedente comercial (ahorro post venta, reinversión)
		Tipo
	Técnicas	Grado de desarrollo tecnológico (dar ejemplos) Tradicionales, agroecológicas Insumos (abonos, agrotóxicos, insumos naturales en caso de producción agroecológica)
	Estacionalidad	En las diferentes etapas: siembra, cuidado y cosecha Calendario agrícola Identificación de dinámicas naturales asociadas a factores físicos y culturales (ejemplo: fases de la luna, periodos de inundación de los ríos) Identificación de prácticas asociadas a riesgos naturales o antrópicos (ejemplo: sequías, inundaciones, incendios, desplazamiento forzado)
	Reservas	Para la conservación o la garantía en épocas de escases ¿Cómo? ¿Quién? Formalización de los mecanismos de reservas: ¿almacenamiento familiar o comunitario básico? ¿Reservas Alimentarias Estratégicas en proceso o en marcha?
	Pesca	Fuentes
Magnitud y destino de la producción		Magnitud y destino de la producción Identificación de variedad íctica Autoconsumo

Fase	Consecución: ¿De dónde provienen los alimentos de la comunidad?	
Categorías		
<b>Pesca</b>	Magnitud y destino de la producción	Generación de excedentes (individual y/o asociativamente) Relación con el mercado y sus medios (transporte, intermediación, lugares de comercialización) Uso del excedente comercial (ahorro post venta, reinversión)
	Técnicas, incluidas las de preservación	En la obtención: tradicionales, acu ecológicas, piscicultura. En la preservación: congelación-refrigeración, salación.
	Estacionalidad	Calendario de pesca, vedas Identificación de dinámicas naturales asociadas a factores físicos y culturales
	Reservas	Para la conservación o la garantía en épocas de escases
	<b>Cría de especies menores y mayores (incluida apicultura)</b>	Magnitud y destino de la producción
Conservación y difusión		Prácticas deliberadas de cruce y difusión
<b>Caza Recolección</b>		¿Qué?
	¿Quién?	
	¿Cómo? (Técnicas)	
	¿Para qué? (Destino)	
	Vedas y restricciones de caza	
<b>Producción de especies medicinales</b>	¿Qué?	
	¿Quién?	
	¿Cómo? (Técnicas)	
	¿Para qué? (Destino)	

Fase	Consecución: ¿De dónde provienen los alimentos de la comunidad?
<b>Categorías</b>	
<b>Trabajo</b>	División comunitaria, sexual y generacional del trabajo por magnitud y destino de la producción
	Fuentes principales de obtención de ingresos (agropecuarios y no agropecuarios propios o asalariados; remesas, etc.)
	Tipos de trabajo: asalariado, cooperativo, mano vuelta, etc.
Fase	Consecución: ¿De dónde provienen los alimentos de la comunidad?
<b>Categorías</b>	
<b>Económico</b>	¿Qué productos se compran?
	Caracterización del mercado local: actores, productos, vías de acceso (procedencia y sistema de precios)
<b>Otras formas (Solidarias)</b>	¿Qué productos se intercambian? Métodos y momentos (culturales o sociales específicos: fiestas, ritos de paso, etc.)
	Redes de parentesco y vecindad
<b>CATEGORÍA TRANSVERSAL</b>	Transmisión de conocimientos asociados a la producción ¿Cómo? ¿Quién?
Fase	Transformación: ¿Cómo y para qué se transforma?
<b>Categorías</b>	
<b>Transformación primaria del alimento</b>	Pilado, molienda, etc.
<b>Transformación para consumo en el hogar</b>	Diario: métodos de cocción (fuente de energía: leña, gas, eléctrica, etc.)
	Métodos de almacenamiento y conservación
	Asociado a ocasiones especiales (factores culturales)
<b>Intercambio de alimentos transformados</b>	En el mercado
	En redes solidarias
<b>Transmisión de conocimientos asociados a la preparación de alimentos (saberes gastronómicos y culinarios) ¿Cómo? ¿Quién?</b>	

## Fase: Consumo y aprovechamiento biológico (Nutrición)

### Categorías

Grado de conocimiento/conciencia entre salud y alimentación

Inseguridad alimentaria del hogar

Identificación de diferencias en el acceso, distribución y consumo por razones de género, generacionales o por discapacidad

Diversidad alimentaria intrahogar

## Fase: Consumo y aprovechamiento biológico (Nutrición)

### Categorías

Grado de conocimiento/conciencia entre salud y alimentación

### **CUESTIÓN POLÍTICA Y ECONÓMICA**

Conocimiento y participación de las instancias e instrumentos de formulación de política pública

Intervención del Estado: ayudas alimentarias; programas de alimentación escolar

Paquetes tecnológicos de producción, programas de promoción de transferencia tecnológica

Acceso a sistemas de crédito agropecuario (formales e informales)





### iii. COMPONENTES DEL DHANA: a ser analizados a la luz de las temáticas i y ii

Componente	Indicadores
<b>Disponibilidad</b>	<p>1.1 Sistema de tenencia y uso de la tierra</p> <p>1.2 Consecución de alimentos: producción, pesca, caza o recolección</p> <p>1.3 Sistema de distribución, vía comercialización o intercambio</p> <p>1.4 Estabilidad de la oferta de alimentos</p> <p>1.5 Promoción de programas y políticas públicas para actividades agrícolas, pecuarias, piscícolas, forestales y agroindustriales</p>
<b>Accesibilidad</b>	<p>2.1. Acceso físico y geográfico a los alimentos disponibles</p> <p>2.2. Acceso económico a los alimentos disponibles</p> <p>2.3 Inflación en el precio de los alimentos o los insumos</p> <p>2.4 No discriminación: acceso a los alimentos por los distintos sujetos y grupos poblacionales</p> <p>2.5 Programas o políticas alimentarias, de regulación de precios o control contra el acaparamiento o la especulación.</p> <p>2.6. Acceso físico directo a los alimentos mediante programas de asistencia alimentaria, incluida la escolar y humanitaria</p> <p>2.7 Acceso físico indirecto a los alimentos mediante programas de asistencia alimentaria basado en la transferencia monetaria, trabajo por alimentos u otras condicionalidades</p>
<b>Adecuabilidad</b>	<p>3.1 Inocuidad de la oferta alimentaria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Alimentos libres de tóxicos, patógenos y nutrientes críticos en exceso</li><li>- Fuentes hídricas libres de contaminación y acceso a agua potable</li><li>- Servicios públicos básicos</li><li>- Control de plagas</li><li>- Aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias</li><li>- Medidas para evitar y combatir la adulteración de los alimentos</li></ul> <p>3.2 Inocuidad del consumo alimentario</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Adecuada preparación de los alimentos</li><li>- Adecuada conservación de los alimentos</li></ul>

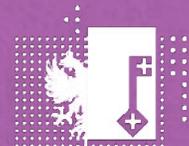
Componente	Indicadores
Adecuabilidad	<p>3.3 Utilización biológica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantía de respuesta a las necesidades nutricionales de las personas según su género, necesidades especiales y ciclo de vida</li> <li>- Situación de salud y nutrición</li> </ul> <p>3.4 Aceptación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respeto y preservación de los conocimientos, las prácticas y las innovaciones de las comunidades</li> <li>- Alimentos respetuosos de los valores culturales de las personas y las comunidades</li> <li>- Control del ingreso, utilización y salida de los recursos genéticos</li> </ul>
Sostenibilidad	<p>4.1 Daños ambientales: contaminación del agua, suelos y aire; deforestación; erosión; reducción de la diversidad biológica; uso inadecuado del suelo</p> <p>4.2 Formas de producción insostenibles que ponen en riesgo a las generaciones venideras</p> <p>4.3 Prácticas de resiliencia positiva relacionadas con la alimentación y/o la conservación de los bienes comunes y el territorio</p> <p>4.4 Prácticas “adaptativas” (resiliencia negativa) de potencial efecto riesgoso o deletéreo sobre la alimentación, los bienes comunes y el territorio (valorar la posibilidad de daño temporal-generacional). Nota: este último paréntesis en relación con los daños que podrían no expresarse ahora pero sí para las futuras generaciones.</p> <p>4.5. Prácticas o estrategias de contención de riesgos naturales o antrópicos (incluidos los derivados del conflicto) o de re-enganche para la recuperación de la alimentación y el proceso alimentario. Nota: se entiende por re-enganche, la capacidad de recuperación o de volver a alcanzar estados previos o potenciales de bienestar en materia alimentaria.</p>

**Evidentemente, el diagnóstico dependerá del contexto de cada organización y comunidad, ajustándose así a la realidad territorial de los diferentes procesos, por lo cual, unos u otros indicadores serán más o menos pertinentes.**

***Esperamos que estas ideas sean de utilidad, pero, sobre todo, que sirvan como fuentes de inspiración para que, desde sus propias experiencias, continuemos este ejercicio de construcción colectiva de conocimientos.***



**FIAN**  
COLOMBIA



VILLE DE  
GENÈVE