Modelo metodológico para el acondicionamiento de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos GABA (ICBF, 2015), en el marco de la Política para el Conocimiento, Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales (Proyecto Piloto: Galapa - Suan, Atlántico y Quibdó - Choco)

El Ministerio de Cultura adoptó *la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial asociado a la alimentación y las cocinas tradicionales*, desde el año 2012; está política enmarcada en la cultura culinaria tradicional o cocinas tradicional, comprende un conjunto de conocimiento y riqueza cultural, que inicia desde las practicas de producción, la recolección y obtención de diferentes especies de ríos manglares, mar, selva; esto son factores de la identidad y pertenencia de una región; así mismo, las cocinas tradicionales como expresión cultural, fortalece los procesos de remembranza y enseñanzas el cual contribuye al bienestar cultural expresado en el saber tradicional en el uso de los recursos en la preparación de los alimentos; es por eso, que para entender la cocina tradicional de nuestro país, es necesario comprender la existencia de los sistemas culinarios que encierran procesos de prácticas y saberes desde las bases culturales, sociales, ambientales y económicas, todo este proceso debe mantener una conexión de las cocinas tradicionales y sus portadores.

El propósito para la elaboración de un documento piloto de las Guías Alimentarias (GABA), es enseñar a la población a una alimentación y nutrición propia de su región, sin olvidar los practicas y saberes de la cocina tradicional, considerando factores sociales, económicos, cultural, ambiente físico y biológico de dicha región; además se debe tener como base unas etapas metodológicas en lo relacionado a salud, alimentación, nutrición, disponibilidad, acceso, consumo, costo y composición química de los alimentos y hábitos alimentarios de la población, que son claves en la elaboración de las Guías Alimentarias en la región.

Para el desarrollo de este modelo metodológico de las Guías GABA, existen unas etapas adaptadas por la FAO en el 2013, que consisten en:

- Etapa de Planificación
- Caracterización del grupo objetivo
- Propósito y objetivo de las guías
- Elaboración recomendaciones técnicas
- Selección de recomendaciones viables
- Elaboración de mensajes de las guías
- Mensaje e ícono para las pruebas de campo
- Elaboración de materiales educativos
- Implementación

- Evaluación.

Vale la pena tener en cuenta que el Ministerio de cultura ha priorizado los municipios de los municipios de Galapa, Suan (Atlántico) y Quibdó (Chocó) para la adaptación de las GABAS en su territorio, por lo cual, para el ejercicio realizado en la vigencia 2023 se realizó el paso preliminar descrito a continuación:

Paso 0. Planeación preliminar (interna).

La metodología inicia por un paso cero que implica un proceso antecedente y una planificación interna en el cual se realizó la revisión de varios insumos claves:

A. Revisión de Marco Normativo Nacional que soporta la intención de territorialización de las GABA.
B. Revisión de experiencias de territorialización de GABA (nivel internacional, y nacional).
C. Espacio de diálogo Inicial: Se realizó acercamiento con la comunidad de los municipios de Galapa, Suan (Atlántico) y Quibdó (chocó), a través de sus representantes o autoridades quienes expresaron la intensión de reconocer su diversidad alimentaria como información a posicionar en políticas públicas e instrumentos de planificación a nivel territorial.
D. Se recolectaron datos epidemiológicos o nutricionales que evidencian deficiencias nutricionales; se recolecto información de las brechas en la garantía al derecho a la alimentación, a través de datos sobre la situación productiva; de acceso, distribución o comercialización de alimentos; afectaciones medioambientales, ausencia de oferta institucional, etc.

Para dar continuidad a la adaptación de la GABA se hace necesario realizar la planeación para la vigencia 2024 y realizar el fortalecimiento intersectorial con el fin de consolidar un documento base de caracterización, teniendo en cuenta datos provenientes de fuentes secundarias (líneas de base, diagnósticos, censos y autocensos, etc.); y de fuentes primarias en las que se haya recabado información cualitativa (actas de reunión, videos, memorias de eventos, resultados de grupos focales o entrevistas, etc.) sobre aspectos culturales, sociales, o contextos problemáticos relacionados con las temáticas planteadas en la GABA.

De igual manera, se debe contar con instancias como los comités de SAN o las mesas de impulso PDET, para definir compromisos intersectoriales que, con presupuestos existentes, acciones conjuntas a adelantar, roles y sus responsables, la posibilidad de consolidar un equipo mínimo con responsabilidades.

Así mismo, se hace necesario consolidar un equipo mínimo con el que deberá contarse para adelantar un ejercicio de adaptación de GABA. Los profesionales que como mínimo deben tenerse en cuenta son: un nutricionista y un profesional social.

• Nutricionista: Dará rigor técnico al proceso de adaptación respecto de los aspectos asociados el análisis de fuentes secundarias y primarias, y al desarrollo de mensajes, íconos y recomendaciones nutricionales teniendo como base los insumos científicos y técnicos de las GABA para el país.

• Perfil social: que desde las ciencias sociales y humanas aporte al desarrollo de metodologías participativas, análisis de contexto y reconocimiento de los elementos que integran la cultura alimentaria de la comunidad priorizada, integrando una visión holística e histórica al proceso.

En función de aspectos presupuestales, compromisos y apoyo intersectorial, un equipo "deseable" para el ejercicio de territorialización de las GABA podría contar con los siguientes perfiles profesionales, que a todas luces aportarían en una adaptación más interdisciplinaria:

• Un geógrafo o geógrafa: que aporte al desarrollo y análisis espacial y cartográfico de la alimentación de la comunidad, y reconozca como parte de la adaptación de la GABA las particularidades ambientales y ecosistémicas que se relacionan con la comunidad priorizada y que configuran formas de alimentación y de uso del entorno.

• Un (a) diseñador (a) o ilustrador (a): que cuente con conocimientos en el dibujo o representación visual de la representación local del "plato saludable de la familia colombiana" y pueda graficar los aportes de la comunidad respecto de alimentos, prácticas, y aspectos ambientales y culturales que hacen parte de los íconos y mensajes de la GABA adaptada.

• Sabedores y sabedoras locales: en la medida en que se pueda garantizar la participación de estas personas, a través de acciones de corresponsabilidad desde las comunidades, se recomienda que se pueda contar con actores con conocimientos sobre alimentación tradicional y local (productores, cocineros tradicionales, mayoras, médicos tradicionales, etc.) que apoyen el ejercicio y contribuyan con su conocimiento y participación, a la adaptación.



JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
CC: 63.358.089 Bucaramanga