



El futuro
es de todos

Gobierno
de Colombia

Estudio Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional de los Pueblos Indígenas de Colombia ENSANI Pueblo Indígena Ette Ennaka

Sitio sagrado Laguna Las Yeguas Resguardo Issa Orisstuna

CON EL APOYO DE:



EN CONVENIO CON:



Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF

Lina Arbeláez Arbeláez
Directora General

Amanda Castellanos Mendoza
**Directora de Planeación
Control de la Gestión**

Nestor Fernando Zuluaga Giraldo
Subdirector de Monitoreo y Evaluación

Santiago Molina Álvarez
Jefe Oficina Cooperación y Convenios

Zulma Yanira Fonseca Centeno
Directora de Nutrición

Ximena Ramírez Ayala
**Coordinación Editorial
Jefe Oficina Asesora de Comunicaciones
Grupo Imagen Corporativa**

Instituto Nacional de Salud - INS

Martha Lucía Ospina Martínez
Directora General

Yibby Forero Torres
Coordinadora de Nutrición

Mary Olivia Otálvaro Rivera
Oficina de Comunicaciones y Mercadeo

**Programa Mundial de Alimentos (WFP)
de las Naciones Unidas**

Carlo Scaramella
Representante de País

Iliaria Martinatto
Jefe de Programas

Adriana Rozo Mariño
Oficial de Nutrición

Autoridades del Pueblo Ette Ennaka

Jorge Luis Ariza Jiménez
Oneyda del Carmen Suárez
María Esperanza Jojoa Erazo
Oscar José Manco Granado
Jaime Luis Gamarra Granados
José Luis Serpa
Francisca Carmona

Investigadores Autores

Vitaminas y Minerales. Instituto Nacional de Salud - INS

Yibby Forero Torres
Marisol Galindo

**Antropometría:
Instituto Nacional de Salud - INS –
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF**

Yibby Forero Torres
Jenny Alexandra Hernández
Ingrid Zoraida Vargas

**Evaluación de Ingesta Dietética
Universidad de Antioquia:
Escuela de Nutrición y Dietética**

Luz Mariela Manjarres Correa
Diana Liseth Cárdenas Sánchez
Natalia Correa Guzmán

Componente Cualitativo y Territorio

Mabel Lizbeth Martínez Carpeta
Nelson Fabian Reyes Ballén
Santiago Zuleta Arango

Componente Sociodemográfico

Aida Villamil Barrios
Francy Célida Bobadilla Restrepo
Juan Carlos Ángel Báez
Nelson Fabian Reyes Ballén
Mabel Lizbeth Martínez Carpeta
Julián Andrés Neira Carreño
Ingrid Zoraida Vargas Bolívar

Coordinación de operativo de campo y encuesta

Nelson Fabian Reyes Ballén
Juan Carlos Ángel Báez
Francy Célida Bobadilla Restrepo
Julián Andrés Neira Carreño

Coordinación Logística

Jorge Luis Ariza Jiménez
María Lourdes García Jimenez
Armando Rafael Díaz Jiménez
Wilmer Nilson Martínez Escorcía
Rafael Antonio Mendinueta Jiménez

Supervisor de Encuesta

Giovanny Guevara Mondragón
Daniel Andrés Escobar Guarnizo
Nohemí Parodi Carmona

Encuestadores

Franklin José Sánchez Jiménez
Fray Luis Manco Meriño
José Gregorio Mendoza Carmona
Raúl José Jiménez Gallardo
Coraima Ariza Jiménez
Luis Ernesto López Mendinueta
Titto Manuel Granados Jiménez
Andrés Emiro Mendoza Jiménez
Diana Patricia Medina Jiménez
Joaquín José Macías Jiménez
Einer Serpa Peñalosa
Doiver José Fernández García
Rudin Carmona
Alexander Carmona Mendoza
Katy Paola Vives García
Shlenia Arenilla Angulo

Traductores Pueblo Ette Ennaka

Adelina Sánchez
Antonio Manuel Parody Carmona
Betilda Jiménez Sánchez
Carmen Elena Mendoza Jiménez
Cristóbal Vicente López Pedroza
Eleuterio Jiménez
Francisco Mendoza
Gerardo Carmona
Guillermo Jiménez Sánchez
Javier Medina
Jorge Luis Ariza Jiménez
Luz Mila Duque
Óscar José Mónaco Granado
Rafael Antonio Mendinueta Jiménez
Ricardo Alfonso Gamarra Granados
Rosalba Jiménez Sánchez
Víctor Alfonso Rojano Jiménez

**Encuestadores Ingesta-Antropometría
Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad de Antioquia**

Angie Alejandra Herrera González
Beatriz Elena Holguín Carvajal
Brayan Duque Calle
Deisy Alejandra Chica Vásquez
Estefanía Erazo Higueta
Jessica Yired Juajibioy López

Juan Fernando Aristizábal Martínez
Olga Lucia Burgos Higueta
Osmani Echavarría Ciro
Paola Andrea Sánchez Martínez
Paula Fernanda Riveros Medina

Supervisor Antropometría e Ingesta

Natalia Correa Guzmán
Andrés Felipe Mendoza Uribe
Leidy Johana Giraldo Castrillón

Bacteriólogas recolección y procesamiento de muestras biológicas - INS

Sandra Patricia Díaz Cuellar
Paola Judith Arregocés Baleta
Angela Gómez Adarme
Helly Casallas Cifuentes

Equipo de apoyo ICBF

Ingrid Zoraida Vargas Bolívar
Alba Victoria Serna Cortes
Alejandra Lizseth Alvarez Alvear
Marisol Jaimes Calderón
Sol Beatriz Gómez Bonilla

Equipo de apoyo WFP

Adriana Rozo Mariño
Jhon Jairo Romero Romero
Nayib Isabel Salom Myers
Ruby Calderón Castellanos

Agradecimientos

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el Instituto Nacional de Salud y el Programa Mundial de Alimentos agradecen la participación de todas las familias del pueblo Ette Ennaka quienes voluntariamente formaron parte en el desarrollo del presente estudio.

Así mismo, las entidades en mención agradecen, a la Organización Resguardo Indígena Chimila Issa Oristunna, por su apoyo técnico y administrativo en la ejecución del estudio, y al Ministerio del Interior por su acompañamiento en el proceso de concertación con el Pueblo Ette Ennaka.





Contenido

Glosario	13
Antecedentes	17
Introducción	17

1. Población, historia, territorio y cosmovisión.....19

1.1 Territorio ancestral y situación territorial.....	21
1.2 Colonización ganadera.....	22
1.3 Situaciones territoriales por el petróleo.....	23
1.4 Conflicto armado y victimización del pueblo Ette Ennaka en el territorio ancestral.....	24
1.5 Desplazamiento forzado y reterritorialización.....	26
1.6 Sitios sagrados.....	31
1.7 Cultura material.....	32
1.8 Organización social.....	35
1.9 Localización y caracterización biofísica de los territorios.....	36
1.9.1 Clima.....	37
1.9.2 Hidrografía.....	38
1.9.3 Geomorfología.....	40
1.9.3.1 Paisaje de montaña.....	43
1.9.3.2 Paisaje de lomerío.....	43
1.9.4 Topografía.....	43
1.9.5 Biomas.....	46
1.9.6 Coberturas de la tierra.....	46
1.9.6.1 Bosque fragmentado.....	48
1.9.6.2 Mosaico de pastos con espacios naturales.....	48
1.9.6.3 Mosaico de cultivos, pastos y espacios naturales.....	49
1.9.6.4 Pastos limpios.....	49
1.9.6.5 Mosaico de pastos y cultivos.....	50
1.9.7 Suelos, vocación y conflictos de uso.....	50
1.9.7.1 Tipos de suelos en los territorios indígenas.....	50
1.9.7.2 Vocación de uso de los suelos.....	53
1.9.7.3 Conflictos de uso de los suelos.....	56
1.10 Georreferenciación de resguardo y comunidades Ette Ennaka.....	59
1.10.1 Zona de resguardo (Magdalena).....	59
1.10.2 Zona de Resguardo Ette Butteriya (Magdalena).....	61
1.10.3 Casco urbano municipio Sabanas de San Ángel (Magdalena).....	62
1.10.4 Itti Take en municipio de El Copey (Cesar).....	63
1.10.5 Pueblo Ette Ennaka en municipio de Chimichagua (Cesar).....	64
1.10.6 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Mariangola–Valledupar (Cesar).....	65
1.10.7 Comunidad Nara Kajmanta en el municipio de Santa Marta (Magdalena).....	66
1.10.8 Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pivijay - Magdalena.....	67
1.10.9 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Los Andes - municipio de Nueva Granada (Magdalena).....	68

1.10.10 Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pijiño (Magdalena).....	69
1.10.11 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de San Fernando - municipio de Santa Ana (Magdalena).....	70
1.10.12 Pueblo Ette Ennaka en casco urbano - municipio de Santa Ana (Magdalena).....	71
1.10.13 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Barro Blanco - municipio de Santa Ana (Magdalena).....	72
1.10.14 Pueblo Ette Ennaka en casco urbano del municipio de Pinto (Magdalena).....	73
1.10.15 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento San Pedro - municipio de Pinto (Magdalena).....	74

2. Condiciones de vida.....75

2.1 Aspectos sociodemográficos.....	75
2.2 Familia, parentesco y organización.....	81
2.3 Lengua indígena y escolaridad.....	83
2.4 Actividades e ingresos.....	86
2.5 Características de las viviendas.....	89
2.6 Acceso a servicios y saneamiento básico.....	91

3. Dinámicas alimentarias, percepciones, significados y prácticas.....93

3.1 Estrategias alimentarias del pueblo Ette Ennaka.....	93
3.2 Calendario agroecológico.....	94
3.2.1 Importancia de la Luna o Mama su en la producción agrícola.....	96
3.3 Espacios sagrados tradicionales importantes para la alimentación.....	96
3.4 Espacios de uso para el acceso a los alimentos.....	100
3.4.1 Monte o montaña.....	104
3.4.2 Rastrojo, montañas y recolección de frutos silvestres.....	107
3.4.3 La roza o cultivo.....	108
3.4.4 Arroyos y ciénagas.....	111
3.4.5 El Patio.....	115
3.4.6 Tiendas y ventas ambulantes.....	117
3.4.7 Trabajo asalariado y trueque.....	119
3.5 Caracterización de sistemas productivos indígenas.....	119
3.5.1 Agricultura.....	119
3.5.1.1 La roza o caña.....	119
3.5.1.2 Especies cultivadas.....	124
3.5.2 Producción pecuaria.....	132
3.5.2.1 Cría de gallina criolla.....	132
3.5.2.2 Cría de cerdos.....	133
3.5.2.3 Cría de tortuga Morrocoy.....	134
3.5.2.4 Cría de carneros.....	135
3.5.2.5 Ganadería bovina.....	136
3.5.2.6 Piscicultura.....	137
3.5.3 Cacería.....	138
3.5.3.1 Técnicas ancestrales de cacería.....	139
3.5.3.2 Paletillas o flechas.....	140



3.5.3.3 Trampas.	140
3.5.3.4 Cacería del venado.	141
3.5.3.5 Cacería del saíno.	142
3.5.3.6 Cacería del armadillo.	142
3.5.3.7 Cacería de la guartinaja.	143
3.5.3.8 Cacería del ñeque.	143
3.5.3.9 Reseña ecológica de las principales especies de animales cazadas.	144
3.5.4 Pesca.	145
3.5.5 Recolección.	146
3.5.5.1 Usos y costumbres del Pueblo Ette Ennaka en la recolección.	146
3.5.5.2 Takaloo o Takkra.	146
3.5.5.3 Chupa chupa.	147
3.5.5.4 Recolección de miel.	147
3.5.5.5 Corozo o mata de lata.	148
3.5.5.6 Gallinaza.	148
3.5.5.7 Colmillo de barraco.	149
3.5.5.8 Tamarindo.	149
3.5.5.9 Mamoncillo.	149
3.5.5.10 Moringa.	150
3.5.5.11 Hobo.	150
3.5.5.12 Algodón.	151
3.5.5.13 Palma de vino.	151
3.5.5.14 Pitaya.	152
3.5.5.15 Piñuela.	153
3.5.5.16 Algarroba.	153
3.5.5.17 Aceituno.	153
3.5.5.18 Grillo o sirawi.	154
3.5.5.19 Meloncillo.	154
3.5.5.20 Camajón.	154
3.5.5.21 Carito orejero.	155
3.5.5.22 Guáimaro.	155
3.5.5.23 Cañadonga.	156
3.5.5.24 Guácimo.	156
3.5.6 Problemática ambiental y alimentaria.	157
3.5.7 Disponibilidad de alimentos según prácticas y medios de obtención.	159
3.6 Prácticas de preparación y consumo de alimentos.	164
3.6.1 Preparaciones y recetas tradicionales.	165
3.6.1.1 Chicha.	166
3.6.1.2 Bollos.	167
3.6.1.3 Membrillo.	168
3.6.1.4 Iguana.	168
3.6.1.5 Morrocoyo.	168
3.6.1.6 Cachaka.	170

4. Situación general de salud, alimentación y nutrición.	172
4.1 Concepciones, significados y prácticas relacionados con la salud propia.	172
4.1.1 Percepciones y significados de la relación alimentación - salud.	175
4.1.2 Concepciones, significados y prácticas relacionados con la salud materna e infantil.	185
4.1.3 Significados, percepciones y prácticas frente a la lactancia materna y la alimentación complementaria.	191
4.1.4 Salud de niños y niñas menores de cinco años.	200
4.2 Situación nutricional según componente de evaluación de ingesta.	206
4.2.1 Energía.	207
4.2.2 Proteínas.	209
4.2.3 Grasa.	211
4.2.4 Carbohidratos (CHO).	213
4.2.5 Vitaminas y minerales.	215
4.2.5.1 Vitamina A.	215
4.2.5.2 Vitamina C.	216
4.2.5.3 Folatos.	216
4.2.5.4 Zinc.	218
4.2.5.5 Calcio.	219
4.2.5.6 Hierro.	220
4.2.5.7 Resumen de indicadores de prevalencia de riesgo de deficiencia de nutrientes población Ette Ennaka.	221
4.2.6 Ingesta de alimentos.	221
4.3 Situación nutricional según componente de vitaminas y minerales.	238
4.3.1 Hemoglobina.	238
4.3.2 Anemia.	240
4.3.3 Deficiencia de hierro.	240
4.3.4 Deficiencia de vitamina A.	240
4.3.5 Deficiencia de zinc.	241
4.3.6 Deficiencia de vitamina B12.	241
4.3.7 Deficiencia de vitamina D.	241
4.4 Situación nutricional según componente de antropometría.	241
4.4.1 Evaluación antropométrica en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.	242
4.4.1.1 Evaluación del estado nutricional según la talla para la edad (T/E) en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.	243
4.4.1.2 Evaluación del estado nutricional según el indicador de peso para la edad (P/E) en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses.	244
4.4.1.3 Evaluación del estado nutricional según el indicador de peso para la talla (P/T) en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.	245
4.4.1.4 Evaluación del estado nutricional según el Índice de Masa Corporal en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses (IMC/E).	246
4.4.2 Evaluación antropométrica en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años 11 meses.	247
4.4.2.1 Evaluación del estado nutricional por el indicador de talla para la edad (T/E) en los niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.	249
4.4.2.2 Evaluación del estado nutricional según el Índice de Masa Corporal	



(IMC/E) en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.	250
4.4.3 Evaluación antropométrica de adultos de 18 a 64 años.	251
4.4.3.1 Evaluación del estado nutricional de adultos de 18 a 64 años según el indicador de Índice de Masa Corporal (IMC/E).	252
4.4.3.2 Obesidad abdominal en los adultos de 18 a 64 años.	253
4.4.4 Evaluación antropométrica de los adultos mayores de 65 años.	254
4.4.4.1 Evaluación del estado nutricional de adultos mayores de 65 años del pueblo Ette Ennaka según el indicador de Índice de Masa Corporal (IMC/E).	255
4.4.5 Evaluación del estado nutricional de las gestantes según el Índice de Masa Corporal (IMC/EG) para la edad gestacional. La mayoría de las gestantes presentó un IMC adecuado para la edad gestacional (70,6%); el (14,7%) bajo peso y el restante (14,7%) exceso de peso.	255
4.4.6 Resumen de indicadores.	256

5. Políticas, programas y percepciones de la oferta institucional relacionada con seguridad alimentaria y nutricional..... 256

5.1 Políticas y programas relacionados con la Seguridad Alimentaria y Nutricional - SAN.....	257
--	-----

Conclusiones.....	261
Recomendaciones.....	265
Bibliografía.....	267

Indice de Tablas

Tabla 1. Narración del proceso de desplazamiento y reterritorialización del pueblo Ette Ennaka.....	27
Tabla 2. Suelos de las comunidades del pueblo Ette Ennaka.....	52
Tabla 3. Subclases agronómicas (vocación), uso recomendado para los territorios de las comunidades Ette Ennaka.....	56
Tabla 4. Estructura de la población general de Colombia según proyección de población a 2019.....	75
Tabla 5. Estructura de la población del departamento del Magdalena.....	76
Tabla 6. Estructura de la población Ette Ennaka - ENSANI 2019.....	77
Tabla 7. Autorreconocimiento de la etnia por los pobladores.....	80
Tabla 8. Identificación según tipo de documento y grupo de edad.....	81
Tabla 9. Relaciones de parentesco con el jefe del hogar.....	82
Tabla 10. Tiempo de residencia según sexo.....	82
Tabla 11. Cambio de lugar de residencia durante los últimos cinco años según sexo.....	83
Tabla 12. Personas en situación de desplazamiento según sexo.....	83
Tabla 13. Tiempo de desplazamiento según número de años y sexo.....	83
Tabla 14. Personas mayores de dos años que hablan en lengua propia según grupo de edad y sexo.....	83
Tabla 15. Personas que hablan la lengua del pueblo según sexo y grupo de edad.....	84
Tabla 16. Personas mayores de tres años que saben leer y escribir en lengua propia.....	84
Tabla 17. Asistencia a institución educativa de las personas de tres años y más, según sexo.....	85
Tabla 18. Nivel educativo de población mayor de tres años según último año de estudios aprobado y sexo.....	85
Tabla 19. Actividades de mayor ocupación de tiempo de las personas mayores de 10 años, según sexo, la semana anterior a la encuesta.....	86
Tabla 20. Frecuencia de actividad desarrollada semana anterior.....	87
Tabla 21. Actividades de subsistencia de los grupos familiares.....	88
Tabla 22. Grupos familiares y número de personas en los grupos que reciben ingresos económicos.....	89
Tabla 23. Materiales predominantes en la construcción de las viviendas.....	90
Tabla 24. Percepción de vulnerabilidad y riesgo por la ubicación de la vivienda.....	91
Tabla 25. Servicios públicos en la vivienda.....	92
Tabla 26. Métodos de eliminación de las basuras en hogares.....	93
Tabla 27. Síntesis del calendario agroecológico Ette Ennaka.....	95
Tabla 28. Ubicación de las comunidades, asentamientos, cabildos y resguardo mayor del pueblo Ette Ennaka.....	100
Tabla 29. Animales que se obtienen en el monte.....	107
Tabla 30. Productos que se obtienen en el rastrojo.....	108
Tabla 31. Productos que se obtienen en el cultivo-roza (<i>kañña</i>).....	110
Tabla 32. Productos animales y vegetales que se obtienen en arroyos y ciénagas.....	114
Tabla 33. Productos que se cultivan en el patio.....	117
Tabla 34. Alimentos que se obtienen en las tiendas y ventas ambulantes.....	118
Tabla 35. Especies cultivadas en las rozas del pueblo.....	131
Tabla 36. Productos de la ganadería y de la cría de especies menores.....	134



Tabla 37. Animales de cacería.....	145	Tabla 79. Suministro de bebidas o alimentos diferentes a la leche materna durante los primeros seis meses de vida de los niños.....	195
Tabla 38. Alimentos que se recolectan.....	157	Tabla 80. Lactancia materna al momento del ENSANI, según sexo.....	195
Tabla 39. Actividades agropecuarias realizadas en últimos 12 meses.....	159	Tabla 81. Frecuencia de lactancia materna el día anterior a la encuesta desde las 6:00 a.m. hasta las 6:00 p.m.....	196
Tabla 40. Actividades o prácticas de cultivo.....	160	Tabla 82. Frecuencia de lactancia materna desde el anochecer anterior 6:00 p.m. al amanecer del día de la encuesta 6:00 a.m.....	196
Tabla 41. Fuentes de agua para las actividades agrícolas.....	160	Tabla 83. Problemas para amamantar a los niños desde su nacimiento.....	196
Tabla 42. Fuentes de agua para las actividades pecuarias.....	161	Tabla 84. Edad del destete o de suspensión definitiva de la lactancia materna en meses según sexo.....	197
Tabla 43. Dificultades de acceso al agua para cultivos y animales.....	161	Tabla 85. Razones de suspensión definitiva de la lactancia materna o destete.....	197
Tabla 44. Protección de fuentes naturales de agua.....	162	Tabla 86. Frecuencia de alimentos ofrecidos distintos a la leche materna según grupo de edad el día anterior a la encuesta desde las 6:00 a.m. hasta las 6:00 p.m.....	198
Tabla 45. Manejo de desechos orgánicos derivados de las actividades agrícolas.....	162	Tabla 87. Frecuencia de alimentos ofrecidos diferentes a la leche materna desde el anochecer hasta el amanecer del día de la encuesta, desde las 6:00 p.m. hasta las 6:00 a.m.....	198
Tabla 46. Destino de actividades agropecuarias según autoconsumo, venta intercambio o trueque.....	162	Tabla 88. Edad en meses cuando por primera vez se les suministró alimentos líquidos semisólidos y sólidos a los menores de tres años.....	199
Tabla 47. Lugares de venta de productos derivados de actividades agropecuarias.....	163	Tabla 89. Cuidados higiénicos en la preparación de alimentos y acompañamiento de menores de tres años en las comidas.....	200
Tabla 48. Fuentes de agua para la preparación de alimentos.....	170	Tabla 90. Carné de vacunas según sexo y grupo de edad.....	202
Tabla 49. Métodos de conservación de alimentos.....	171	Tabla 91. Tratamientos relacionados con infección respiratoria según grupo de edad.....	202
Tabla 50. Fuente de energía o combustible para cocinar.....	172	Tabla 92. Enfermedad diarreica durante los últimos 15 días según sexo y grupo de edad.....	203
Tabla 51. Consumo de alimentos el día anterior a la encuesta.....	172	Tabla 93. Tratamiento de la enfermedad diarreica según sexo y grupo de edad.....	204
Tabla 52. Plantas y animales medicinales.....	174	Tabla 94. Tipo de suplementos consumidos por los niños menores de tres años según sexo.....	206
Tabla 53. Enfermedades frecuentes del Resguardo Issa Oristunna - año 2010.....	177	Tabla 95. Distribución de la ingesta de energía (Kcal) y su adecuación por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo.....	209
Tabla 54. Población afiliada al sistema general de salud según régimen y sexo.....	178	Tabla 96. Prevalencia de la deficiencia en la ingesta usual de proteínas (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo.....	210
Tabla 55. Población no afiliada al Sistema General de Seguridad Social en Salud según grupo de edad y sexo.....	178	Tabla 97. Porcentaje de individuos que se encuentran por debajo o por encima del rango de distribución aceptable para la grasa total (%AMDR) y distribución de los percentiles (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	211
Tabla 56. Población afiliada según Empresas Promotoras de Salud - EPS.....	178	Tabla 98. Porcentaje de individuos que se encuentran por encima del rango de distribución aceptable para la grasa saturada (%AMDR) y distribución de los percentiles (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	212
Tabla 57. Dificultad física o mental según sexo.....	179	Tabla 99. Distribución de la ingesta usual de grasa monoinsaturada (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	212
Tabla 58. Dificultad física o mental al momento de la encuesta.....	179	Tabla 100. Distribución de la ingesta usual de grasa poli-insaturada (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	213
Tabla 59. Problemas relacionados con la salud en los últimos 30 días.....	180	Tabla 101. Porcentaje de individuos que se encuentran por debajo o por encima del rango de distribución aceptable para los carbohidratos totales (%AMDR) y distribución de los percentiles (g) por total de la población, área, sexo, grupo de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	214
Tabla 60. Problemas sufridos o diagnosticados en los últimos 30 días.....	180	Tabla 102. Porcentaje de individuos con bajo riesgo de deficiencia en la ingesta usual de fibra dietaria (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	214
Tabla 61. Consulta para atención de problemas de salud según sexo.....	181	Tabla 103. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de vitamina A (ER) por	
Tabla 62. Razones para no acudir al servicio de salud.....	182		
Tabla 63. Medicamentos o tratamientos utilizados para el alivio de las enfermedades.....	182		
Tabla 64. Atención en servicio de salud entre quienes sí asistieron para el tratamiento de enfermedad.....	183		
Tabla 65. Consumo de desparasitantes o purgantes suministrados por los servicios de salud y la medicina tradicional en los últimos 15 días.....	183		
Tabla 66. Consumo de bebidas alcohólicas durante los últimos 30 días según sexo.....	184		
Tabla 67. Consumo de bebidas alcohólicas según grupo de edad y sexo.....	184		
Tabla 68. Tipo de bebidas alcohólicas consumidas durante los últimos 30 días, según sexo.....	185		
Tabla 69. Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas.....	185		
Tabla 70. Asistencia y atención del control prenatal en organismos de salud durante el último embarazo.....	188		
Tabla 71. Razones para no asistir a control prenatal en organismos de salud.....	189		
Tabla 72. Formulación de vitaminas y minerales durante el último embarazo.....	189		
Tabla 73. Consumo en meses de vitaminas y minerales durante el último embarazo.....	190		
Tabla 74. Cuidados tradicionales durante la gestación o embarazo el parto y el posparto.....	190		
Tabla 75. Nacimiento en una entidad de salud y certificación de nacido vivo según sexo.....	192		
Tabla 76. Momento de inicio de lactancia materna luego del nacimiento según sexo.....	193		
Tabla 77. Tiempo de lactancia materna exclusiva en número de meses.....	194		
Tabla 78. Lactancia por persona diferente de la madre biológica del niño según sexo.....	194		



total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	215
Tabla 104. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de Vitamina C (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	216
Tabla 105. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de folatos (mcg EFD) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	217
Tabla 106. Prevalencia riesgo de deficiencia en la ingesta usual de zinc (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	218
Tabla 107. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de calcio (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	219
Tabla 108. Distribución de la ingesta de hierro (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019.....	220
Tabla 109. Frecuencia de los momentos de comidas Pueblo Ette Ennaka 2019.....	221
Tabla 110. Porcentaje de personas que respondieron positivamente a las preguntas sobre seguridad alimentaria.....	222
Tabla 111. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por el total del pueblo Ette Ennaka 2019.....	223
Tabla 112. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos en el área urbana.....	224
Tabla 113. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos en el área rural.....	225
Tabla 114. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los hombres.....	226
Tabla 115. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por las mujeres.....	227
Tabla 116. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de cero a cinco meses.....	228
Tabla 117. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de seis a once meses.....	229
Tabla 118. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de uno a tres años.....	229
Tabla 119. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de cuatro a ocho años.....	230
Tabla 120. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de nueve a 13 años.....	231
Tabla 121. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los jóvenes de 14 a 18 años.....	232
Tabla 122. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos de 19 a 30 años.....	233
Tabla 123. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos de 31 a 50 años del pueblo Ette Ennaka 2019.....	234
Tabla 124. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos de 51 a 70 años.....	235
Tabla 125. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos mayores de 70 años.....	236
Tabla 126. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por mujeres en periodo de gestación.....	236
Tabla 127. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por mujeres en periodo de lactancia.....	237

Tabla 128. Población entre cero meses y cuatro años 11 meses, evaluada según indicadores antropométricos.....	242
Tabla 129. Promedio de talla niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses del Pueblo Ette Ennaka en comparación con el promedio nacional.....	242
Tabla 130. Promedio de peso en niños y niñas de 0 a 4 años 11 meses Nacional y Ette Ennaka.....	243
Tabla 131. Estado nutricional según indicador de talla para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.....	244
Tabla 132. Estado nutricional según indicador peso para la edad en niños y niñas de cero a 23 meses.....	244
Tabla 133. Estado nutricional según indicador peso para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses.....	245
Tabla 134. Estado nutricional según indicador peso para la talla en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses.....	245
Tabla 135. Prevalencia de riesgo y exceso de peso según IMC por subgrupos de edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.....	246
Tabla 136. Peso para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses que fueron clasificados con riesgo de retraso en talla o retraso en talla.....	247
Tabla 137. Peso para la Talla e IMC en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses que fueron clasificados con riesgo de retraso en talla o retraso en talla.....	247
Tabla 138. Promedio de talla niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.....	248
Tabla 139. Promedio de peso de niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.....	248
Tabla 140. Estado nutricional según indicador talla para la edad en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.....	249
Tabla 141. Descripción de las denominaciones indicador IMC en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.....	250
Tabla 142. Promedios de talla de la población de 18 a 64 años.....	251
Tabla 143. Promedios de peso de la población de 18 a 64 años.....	252
Tabla 144. Estado nutricional según indicador IMC en adultos de 18 a 64 años.....	253
Tabla 145. Promedio de perímetro de cintura en hombres y mujeres de 18 a 64 años.....	254
Tabla 146. Prevalencia de obesidad abdominal en los adultos de 18 a 64 años.....	254
Tabla 147. Puntos de corte para el índice de masa corporal – IMC en adultos mayores.....	254
Tabla 148. Estado nutricional según indicador IMC en adultos mayores de 65 años.....	255
Tabla 149. Estado nutricional de mujeres gestantes según indicador IMC para la edad gestacional.....	255
Tabla 150. Talla/edad - Retraso en crecimiento.....	256
Tabla 151. Peso/edad - Desnutrición global.....	256
Tabla 152. Peso/ talla - Desnutrición aguda.....	256
Tabla 153. Índice de Masa Corporal - IMC/E.....	256
Tabla 154. Programas institucionales en comunidades Ette Ennaka según los pobladores.....	259



Índice de ilustraciones

Ilustración 1. Piedra para moler maíz	32	Ilustración 39. Servicios públicos en la vivienda	92
Ilustración 2. Utensilios para la chicha	33	Ilustración 40. Principal sistema de almacenamiento de agua en las viviendas	92
Ilustración 3. Tejedora con algodón hilado - Asentamiento Naara Kajmanta	33	Ilustración 41. Disponibilidad de servicio sanitario en los hogares	92
Ilustración 4. Uso para hilar – mochilas tradicionales	34	Ilustración 42. Métodos de eliminación de las basuras en hogares	93
Ilustración 5. Restos arqueológicos encontrados en Santa Ana y Chimichagua	34	Ilustración 43. Diseño de calendario agroecológico Ette Ennaka	94
Ilustración 6. Ollas de barro encontradas en territorio Ette Ennaka	35	Ilustración 44. Representación del bautismo de una roza tradicional elaborada por habitantes de Issa Oristunna	97
Ilustración 7. Marcas de drenaje a nivel micro que explican la configuración de los cuerpos de agua a nivel macro en el territorio Ette Ennaka	38	Ilustración 45. Bonga muerta en cercanías al Resguardo Issa Oristunna	99
Ilustración 8. Sitio sagrado en el río Arigüanito - comunidad Itti Take	40	Ilustración 46. Cartografía social - espacios de uso Resguardo Mayor Issa Oristunna	103
Ilustración 9. Cobertura de bosque fragmentado en asentamiento Itti Take	48	Ilustración 47. Cartografía social - distribución espacios de uso asentamiento Itti Take	103
Ilustración 10. Cobertura de mosaico de pastos con espacios naturales en cercanías al Resguardo Issa Oristunna	49	Ilustración 48. Inventario de alimentos y medicina tradicional asentamiento Naara Kajmanta	104
Ilustración 11. Cobertura de mosaico de cultivos, pastos con espacios naturales en cercanías al Resguardo Issa Oristunna	49	Ilustración 49. Zonas de montaña asentamiento Itti Take	104
Ilustración 12. Cobertura de pastos limpios en cercanías a Ette Butteriya	50	Ilustración 50. Conejo ahumado cazado en el monte o montaña	105
Ilustración 13. Cobertura de mosaico de pastos y cultivos pueblito Los Barrios	50	Ilustración 51. Rastrojo - Resguardo Issa Oristunna	107
Ilustración 14. Suelos pedregosos y poco profundos en pendientes fuertes en la comunidad Naara Kajmanta	59	Ilustración 52. Roza o cultivo - corregimiento Barro Blanco	108
Ilustración 15. Pirámide poblacional nacional según proyección de población a 2019 - DANE	76	Ilustración 53. Cultivo de yuca y plátano - Resguardo Issa Oristunna	109
Ilustración 16. Pirámide poblacional del departamento del Magdalena	76	Ilustración 54. Patilla cultivada en tierra alquilada - Cabildo urbano Chimichagua	110
Ilustración 17. Estructura población indígena en Colombia según Censo General 2005 y Censo Nacional de Población y Vivienda 2018	77	Ilustración 55. Cultivo en la vega del río Magdalena	110
Ilustración 18. Pirámide población Ette Ennaka	78	Ilustración 56. Quebrada corregimiento María Angola	111
Ilustración 19. Comparativo de contornos de pirámides de población Ette Ennaka, Magdalena y Nación	78	Ilustración 57. Pescado de Diwana en corregimiento María Angola	112
Ilustración 20. Razones de dependencia pueblo Ette Ennaka	79	Ilustración 58. Arroyo Gaira - asentamiento Itti Takke	112
Ilustración 21. Estructura poblacional según grandes grupos de edad de la población Ette Ennaka, Magdalena y Nación	80	Ilustración 59. Arroyo Ariguanicito asentamiento Itti Take	113
Ilustración 22. Autorreconocimiento de la etnia por los pobladores	80	Ilustración 60. Ciénaga de La Zapatosa - Chimichagua	113
Ilustración 23. Pueblo al que pertenece la población según autorreconocimiento	81	Ilustración 61. Pescado frito - Naara Kajmanta	114
Ilustración 24. Identificación según tipo de documento y grupo de edad	81	Ilustración 62. Planta cultivada en el patio	115
Ilustración 25. Relaciones de parentesco con el jefe del hogar	82	Ilustración 63. Huerta en el patio	116
Ilustración 26. Tiempo de residencia de la población	82	Ilustración 64. Planta de guineo cultivada en el patio	117
Ilustración 27. Personas mayores de dos años que hablan en lengua propia según grupo de edad	84	Ilustración 65. Productos comprados en las tiendas	118
Ilustración 28. Asistencia a institución educativa de las personas de tres años y más	85	Ilustración 66. Actividades de limpieza (roza) con machete	120
Ilustración 29. Nivel educativo de población mayor de tres años según último año de estudios aprobado	86	Ilustración 67. Semillero de árboles frutales en vivienda Resguardo Issa Oristunna	121
Ilustración 30. Principales actividades de mayor ocupación de tiempo la semana anterior a la encuesta	87	Ilustración 68. Esquema de los cultivos en la comunidad Itti Take	122
Ilustración 31. Actividades de subsistencia de los grupos familiares	88	Ilustración 69. Esquema de una huerta en la comunidad Itti Take	122
Ilustración 32. Personas del grupo familiar que reciben ingresos económicos	89	Ilustración 70. Esquema de cultivo en la comunidad Naara Kajmanta	122
Ilustración 33. Personas de los grupos familiares que reciben ingresos económicos	89	Ilustración 71. Yuca (<i>Manihot esculenta</i>)	126
Ilustración 34. Tipo de vivienda donde residen los pobladores	89	Ilustración 72. Cultivo de yuca en Ette Butteriya	127
Ilustración 35. Vivienda - Comunidad de Itti Take	90	Ilustración 73. Plátano cuatro filos de un cultivo en Santana	128
Ilustración 36. Propiedad o tenencia de la vivienda	90	Ilustración 74. Ñame (<i>Dioscorea alata</i>) en el Resguardo Issa Oristunna	128
Ilustración 37. Materiales predominantes en la construcción de las viviendas	91	Ilustración 75. Melón (<i>Cucumis melo</i>)	129
Ilustración 38. Percepción de vulnerabilidad y riesgo por la ubicación de la vivienda	91	Ilustración 76. Patilla (<i>Citrullus lanatus</i>)	129
		Ilustración 77. Papaya (<i>Carica papaya</i>)	130
		Ilustración 78. Mango dulce Comunidad Naara Kajmanta	130
		Ilustración 79. Níspero	131
		Ilustración 80. Ají dulce (<i>Capsicum annuum</i>) en la comunidad Naara Kajmanta	131
		Ilustración 81. Gallinas criollas en Resguardo Issa Oristunna y comunidad de Naara Kajmanta	132
		Ilustración 82. Cría de gallinas en sector Barro Blanco	133
		Ilustración 83. Cría de cerdos en Resguardo Issa Oristunna	133
		Ilustración 84. Cría de cerdos en Chimichagua y chivo Resguardo Issa Oristunna	134
		Ilustración 85. Cría de tortuga Morrocoy en el Resguardo Issa Oristunna	135
		Ilustración 86. Cría de tortugas morrocoy en Chimichagua	135
		Ilustración 87. Cría de carneros - Resguardo Issa Oristunna	136
		Ilustración 88. Cría de carneros en Ette Butteriya	136



Ilustración 89. Mojarra plateada y roja de piscicultura en Naara Kajmanta	138
Ilustración 90. Lagunas de piscicultura en Barro Blanco	138
Ilustración 91. Diferentes tipos de flechas o paletillas tradicionales.....	140
Ilustración 92. Conejo silvestre (<i>Oryctolagus cuniculus</i>) cazado en el Resguardo Issa Oristunna	140
Ilustración 93. Serpiente mapaná (<i>Bothrops asper</i>) en el Resguardo Issa Oristunna.....	141
Ilustración 94. Rastro de venado (<i>Pudu mephistophiles</i>)	141
Ilustración 95. Piel de saíno empleada como forro para montura	142
Ilustración 96. Madriguera de armadillo en sitio sagrado de Issa Oristunna.....	142
Ilustración 97. Cacería de ñeque con cebadero.....	143
Ilustración 98. Especies de camarones encontradas en el río Gaira comunidad Naara Kajmanta	146
Ilustración 99. Takaloa o <i>Takkra</i> en Resguardo Issa Oristunna	147
Ilustración 100. Chupa chupa (bejuco) en Resguardo Issa Oristunna	147
Ilustración 101. Diferentes tipos de aves dulces (abejas silvestres).....	148
Ilustración 102. Corozo o mata de lata (<i>Bactris guineensis</i>).....	148
Ilustración 103. Gallina za (palma de recolección) en Chimichagua	149
Ilustración 104. Colmillo de barraco en Resguardo Issa Oristunna.....	149
Ilustración 105. Tamarindo (<i>Tamarindus indica</i>).....	149
Ilustración 106. Mamoncillo (<i>Melicococus bijugatus</i>).....	150
Ilustración 107. Árbol, semillas, hojas, flores y fruto de la Moringa en Naara Kajmanta.....	150
Ilustración 108. Hobo (<i>Spondias mombin</i>) en Santana	151
Ilustración 109. Algodón en Naara Kajmanta	151
Ilustración 110. Proceso de extracción de vino de palma en Chimichagua	152
Ilustración 111. Pitaya en Ette Butteriya	152
Ilustración 112. Piñuela en Ette Butteriya	153
Ilustración 113. Algarroba en cercanías a Issa Oristunna	153
Ilustración 114. Aceituno (árbol de recolección) en Chimichagua	154
Ilustración 115. Grillo o <i>sirawi</i> en Resguardo Issa Oristunna	154
Ilustración 116. Meloncillo en el Resguardo Issa Oristunna.....	154
Ilustración 117. Camajón (<i>Sterculia apetala</i>) en Santana	155
Ilustración 118. Guáimaro en cercanías a Issa Oristunna.....	156
Ilustración 119. Cañadonga en cercanías a Issa Oristunna	156
Ilustración 120. Guácimo en Santa Ana	157
Ilustración 121. Cultivo de una familia Ette Ennaka afectado por ganado en Chimichagua	159
Ilustración 122. Aprovechamiento de bienes o recursos naturales.....	159
Ilustración 123. Actividades agropecuarias realizadas en los últimos 12 meses	160
Ilustración 124. Actividades o prácticas de cultivo	160
Ilustración 125. Principales fuentes de agua utilizadas en las actividades agrícolas y pecuarias	161
Ilustración 126. Dificultades de acceso al agua para cultivos y animales.....	161
Ilustración 127. Destino de actividades agropecuarias según autoconsumo, venta, intercambio o trueque.....	163
Ilustración 128. Obtención de alimentos por los grupos familiares.....	163
Ilustración 129. Frecuencia de obtención de alimentos por los grupos familiares.....	163
Ilustración 130. Lugar de compra de alimentos por los grupos familiares	164
Ilustración 131. Maíz y molino - alimento e instrumento tradicionales.....	164
Ilustración 132. Huevo meneado, ejemplo de alimentación actual	165
Ilustración 133. Cocina tradicional.....	166
Ilustración 134. Implementos para la preparación de la chicha.....	167
Ilustración 135. Preparación de bollos de maíz o <i>timbri</i>	167
Ilustración 136. Tortugas o morrocayos	169
Ilustración 137. Fuentes de agua para la preparación de alimentos	170
Ilustración 138. Tratamiento del agua para consumo humano.....	171
Ilustración 139. Métodos de conservación de alimentos	171
Ilustración 140. Fuente de energía o combustible para cocinar.....	172
Ilustración 141. Población afiliada al sistema general de salud según régimen.....	177
Ilustración 142. Población no afiliada al Sistema General de Seguridad Social en Salud según grupo de edad.....	178
Ilustración 143. Población afiliada según Empresas Promotoras de Salud - EPS.....	179
Ilustración 144. Dificultad física o mental al momento de la encuesta.....	180
Ilustración 145. Problemas relacionados con la salud en los últimos 30 días	180
Ilustración 146. Problemas sufridos o diagnosticados en los últimos 30 días.....	181
Ilustración 147. Consulta para atención de problemas de salud.....	181
Ilustración 148. Razones para no acudir al servicio de salud	182
Ilustración 149. Medicamentos o tratamientos utilizados para el alivio de las enfermedades.....	182
Ilustración 150. Atención en servicio de salud entre quienes sí asistieron para el tratamiento de enfermedad	183
Ilustración 151. Consumo de desparasitantes o purgantes suministrados por los servicios de salud y la medicina tradicional en los últimos 15 días.....	183
Ilustración 152. Consumo de bebidas alcohólicas durante los últimos 30 días según sexo.....	184
Ilustración 153. Consumo de bebidas alcohólicas según grupo de edad y sexo	184
Ilustración 154. Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas.....	185
Ilustración 155. Asistencia y atención del control prenatal en organismos de salud durante último embarazo	189
Ilustración 156. Razones para no asistir a control prenatal en organismos de salud.....	189
Ilustración 157. Atención del último embarazo por médico tradicional o partera.....	190
Ilustración 158. Cuidados tradicionales durante la gestación o embarazo el parto y el posparto.....	191
Ilustración 159. Lugar de atención del último hijo.....	191
Ilustración 160. Momento de inicio de lactancia materna posterior al nacimiento.....	193
Ilustración 161. Bebidas o alimentos suministrados antes del inicio de lactancia materna según sexo.....	193
Ilustración 162. Lactancia materna de manera exclusiva según sexo de los lactantes.....	193
Ilustración 163. Lactancia materna por persona diferente a madre biológica.....	194
Ilustración 164. Suministro de bebidas o alimentos diferentes a la leche materna durante los primeros seis meses de vida de los niños.....	195
Ilustración 165. Lactancia materna el día y la noche anterior a la encuesta (6:00 a.m. a 6:00 p.m.)	195
Ilustración 166. Problemas para amamantar a los niños desde el nacimiento.....	196
Ilustración 167. Razones de suspensión definitiva de la lactancia materna o destete.....	197
Ilustración 168. Consumo de bebidas en tetero o biberón durante el día o noche anterior a la encuesta.....	199
Ilustración 169. Cuidados higiénicos en la preparación de alimentos y acompañamiento de menores de tres años en las comidas.....	200
Ilustración 170. Plantas de uso medicinal en el patio de una casa - Chimichagua.....	201
Ilustración 171. Asistencia de los menores de cinco años al Programa de Crecimiento y Desarrollo.....	201
Ilustración 172. Síntomas o dolencias en los últimos 15 días previos a la encuesta, relacionados con enfermedad respiratoria.....	202
Ilustración 173. Tratamientos relacionados con infección respiratoria según sexo y grupo de edad	203
Ilustración 174. Enfermedad diarreica durante los últimos 15 días, según sexo y grupo de edad	203
Ilustración 175. Número y porcentaje de deposiciones en el peor día de la diarrea.....	204



Ilustración 176. Síntomas relacionados con la enfermedad diarreica.....	204
Ilustración 177. Tratamiento de la enfermedad diarreica.....	204
Ilustración 178. Remedios y medicamentos utilizados para el tratamiento de la enfermedad diarreica.....	205
Ilustración 179. Consumo de vitaminas, suplementos vitamínicos y complementos nutricionales según sexo.....	205
Ilustración 180. Tipo de suplementos nutricionales consumidos por los niños menores de tres años.....	206
Ilustración 181. Cuidado diario de los niños menores de cinco años.....	206
Ilustración 182. Prevalencia de riesgo de deficiencia de energía y otros nutrientes en la ingesta en el pueblo Ette Ennaka.....	221
Ilustración 183. Promedio de hemoglobina pueblo Ette Ennaka por edad y sexo.....	238
Ilustración 184. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de seis a 11 meses de edad.....	239
Ilustración 185. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de uno a cuatro años de edad.....	239
Ilustración 186. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de cinco a 12 años de edad.....	239
Ilustración 187. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de 13 a 17 años de edad.....	239
Ilustración 188. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de 18 a 64 años de edad.....	240
Ilustración 189. Prevalencia de anemia por grupos de edad.....	240
Ilustración 190. Deficiencia de hierro por grupos de edad.....	240
Ilustración 191. Deficiencia de vitamina A en población de uno a cuatro años por sexo.....	240
Ilustración 192. Deficiencia de zinc en población de uno a 4 años por sexo.....	241
Ilustración 193. Deficiencia de vitamina B12.....	241
Ilustración 194. Prevalencia de deficiencia de vitamina D.....	241
Ilustración 195. Promedio de talla en niños de cero meses a cuatro años 11 meses del pueblo Ette Ennaka en comparación con el promedio nacional.....	243
Ilustración 196. Promedio de talla en niñas de cero meses a cuatro años 11 meses del pueblo Ette Ennaka en comparación con el promedio nacional.....	243
Ilustración 197. Estado nutricional según indicador de talla para la edad en menores de cero meses a cuatro años 11 meses.....	244
Ilustración 198. Estado nutricional según indicador peso para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.....	245
Ilustración 199. Estado nutricional según indicador de peso para la talla en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.....	246
Ilustración 200. Prevalencia de exceso de peso según IMC en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.....	246
Ilustración 201. Estado nutricional según indicador talla para la edad en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.....	249
Ilustración 202. Estado nutricional según indicador IMC en niños niñas y adolescentes de cinco a 17 años.....	251
Ilustración 203. Estado nutricional según indicador IMC en adultos de 18 a 64 años.....	253
Ilustración 204. Prevalencia de obesidad abdominal en los adultos de 18 a 64 años.....	254
Ilustración 205. Estado nutricional según indicador IMC en adultos mayores de 65 años.....	255
Ilustración 206. Estado nutricional de mujeres gestantes según indicador IMC para la edad gestacional.....	255

Índice de Mapas

Mapa 1. Localización de las comunidades del pueblo Ette Ennaka.....	37
Mapa 2. Hidrografía de las comunidades del pueblo Ette Ennaka.....	39
Mapa 3. Geomorfología de las comunidades del pueblo Ette Ennaka.....	41
Mapa 4. Geoformas de la comunidad Naara Kajmanta.....	42
Mapa 5. Relieve o topografía de las comunidades del pueblo Ette Ennaka.....	44
Mapa 7. Coberturas de las comunidades Ette Ennaka Zona de Resguardo, Ette Buteriya e Itti Take.....	47
Mapa 8. Suelos de las comunidades Ette Ennaka.....	51
Mapa 9. Vocación de uso del suelo de las comunidades Ette Ennaka.....	54
Mapa 10. Vocación de uso del suelo de Naara Kajmanta.....	55
Mapa 11. Conflicto de uso del suelo de las comunidades del pueblo Ette Ennaka.....	57
Mapa 12. Conflicto de uso del suelo de la comunidad Naara Kajmanta.....	58
Mapa 13. Zona de Resguardo – Magdalena.....	60
Mapa 14. Georeferenciación Ette Buteriya - municipio de Sabanas de San Ángel.....	61
Mapa 15. Pueblo Ette Ennaka en casco urbano municipio de Sabanas de San Ángel (Magdalena).....	62
Mapa 16. Itti Take - municipio de El Copey (Cesar).....	63
Mapa 17. Pueblo Ette Ennaka en municipio de Chimichagua (Cesar).....	64
Mapa 18. Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Mariangola - Valledupar (Cesar).....	65
Mapa 19. Comunidad Nara Kajmanta en municipio de Santa Marta (Magdalena).....	66
Mapa 20. Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pivijay (Magdalena).....	67
Mapa 21. Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Los Andes - municipio de Nueva Granada (Magdalena).....	68
Mapa 22. Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pijiño (Magdalena).....	69
Mapa 23. Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de San Fernando - municipio de Santa Ana (Magdalena).....	70
Mapa 24. Pueblo Ette Ennaka en casco urbano - municipio de Santa Ana (Magdalena).....	71
Mapa 25. Corregimiento de Barro Blanco - municipio de Santa Ana (Magdalena).....	72
Mapa 26. Pueblo Ette Ennaka en casco urbano del municipio de Pinto (Magdalena).....	73
Mapa 27. Corregimiento San Pedro - municipio de Pinto (Magdalena).....	74



Glosario

General

ANT:	Agencia Nacional de Tierras
CISAN:	Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional
CONPES:	Consejo Nacional de Política Económica y Social
DANE:	Departamento Nacional de Estadística
DNP:	Departamento Nacional de Planeación
ENSANI:	Estudio de Situación Alimentaria y Nutricional de los Pueblos Indígenas
ENSIN:	Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia
ICBF:	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
IDEAM:	Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales
IGAC:	Instituto Geográfico Agustín Codazzi
INDERENA:	Instituto Nacional de los Recursos Naturales Renovables y del Ambiente
INS:	Instituto Nacional de Salud
KRAANTI:	Cacique/cacica
OMS:	Organización Mundial de la Salud
OPS:	Organización Panamericana de la Salud
PMA:	Programa Mundial de Alimentos
PNNC:	Parques Naturales Nacionales de Colombia
WAACHA:	Persona que no pertenece a la etnia Ette Ennaka

Ecología

ÁCUICO:	Ambiente en el que se desarrolla un suelo, generalmente bajo la influencia de humedad permanente.
ALUVIAL:	Relativo a un aluvión, material sedimentario acumulado.
ARCILLOLITA:	Roca sedimentaria conformada por arcilla.
BIOFÍSICO:	Que hace referencia a las características biológicas y geográficas de un lugar.
BIOMA:	Área geográfica que se delimita por características generales de clima, suelo, fauna y flora particulares. También denominado zonobioma.
CUENCA:	Región geográfica que absorbe el agua, regulariza su curso y la filtra lentamente, conduciéndola hasta los ríos que descienden a las tierras planas, delimitada por cumbre o divisoria de aguas drenada por un único río.
DENUDACIONAL:	Que se erosiona o pierde material.
DISTRÓFICO:	Suelo con baja saturación de bases (calcio, magnesio, etc.); por tanto, es ácido.
DOSEL:	Conjunto de las copas de los árboles.

ECOLOGÍA:	Como ciencia, busca identificar, describir y entender las interacciones entre los seres vivos y su entorno, teniendo en cuenta al ser humano como parte del ecosistema y agente transformador del mismo.
EDÁFICO:	Relativo o perteneciente al suelo.
EDAFOGENÉTICO:	Ambiente de formación u origen del suelo.
ENTISOL:	Suelo con un bajo grado de desarrollo, generalmente arenoso.
EPIFITA:	Planta cuyo hábito le permite desarrollarse sobre otra planta.
EVAPOTRANSPIRACIÓN:	Pérdida de humedad y transpiración de la vegetación.
FORESTERÍA:	Ciencia que se encarga del manejo del bosque y sus recursos.
GEOESTRUCTURA:	Formas de la Tierra de gran tamaño, como cordilleras, megacuencas, escudos.
GEOMORFOLOGÍA:	Ciencia que explica el relieve de un lugar a partir de su estructura, origen, historia y dinámica actual.
GLEIZACIÓN:	Proceso mediante el cual un suelo, en un ambiente húmedo, hace que se reduzcan los óxidos de hierro y se torne rojizo.
GRAMÍNEAS:	Nombre que se utiliza para referirse a plantas de la familia Poaceae que comprende los pastos.
HÍDRICA:	Relativa al agua.
INCEPTISOL:	Suelos con bajo grado de desarrollo en los que apenas se distinguen horizontes.
LULITA:	Roca sedimentaria conformada por limos y arcilla.
MEGACUENCA:	Cuenca de gran tamaño, normalmente de río de primer orden, o que desemboca en el mar.
MORFOGENÉTICA:	Condiciones geológicas y climáticas que generan la topografía de un lugar.
MONOCLINAL:	Tipo de relieve de montaña con una cara completamente vertical.
NAPA:	Límite superior de la zona saturada (todos los poros ocupados por agua) del perfil de un suelo.
OXISOL:	Suelo ácido muy evolucionado, típico de ambientes tropicales. Casi no tiene minerales diferentes al cuarzo en su fracción gruesa y en la fracción arcilla predominan los óxidos de Fe y de Al.
PEINOBIOMA:	Bioma que se caracteriza por suelos pobres en nutrientes.
PENDIENTE:	Inclinación del terreno; se mide en porcentajes donde 0 es plano y 100 es vertical. (ejemplo: colina con pendiente del 7% o inclinación suave).
PLUVIOMETRÍA:	Medición de la lluvia.
PLUVIOSIDAD:	Lluvia o precipitación.
POLICULTIVO:	Área que presenta plantas productivas de diferente tipo.
RIPARIO:	Relativo o perteneciente al río.
SINUOSO:	Que forma eses.
TAXONOMÍA:	Ciencia que se encarga de clasificar y nombrar.
TOPOGRAFÍA:	Relieve o formas del terreno de un lugar.
ÚDICO:	Régimen de humedad del suelo en donde existe humedad en el aire y constante percolación del agua en el suelo.
ULTISOL:	Suelo arcilloso (rojizo) con baja fertilidad y alto nivel de aluminio.



Antropometría¹

ANTROPOMETRÍA:	Rama de la ciencia que se ocupa de las mediciones comparativas del cuerpo humano, sus diferentes partes y sus proporciones.
CIRCUNFERENCIA DE LA CINTURA:	Medición del perímetro medio del abdomen en su parte más estrecha o más angosta. Es una metodología sencilla y eficaz para determinar la presencia de obesidad abdominal.
CRECIMIENTO:	Incremento progresivo de la estatura y masa corporal dado por el aumento en el número y tamaño de las células.
DESARROLLO:	Abarca la maduración en los aspectos físicos, cognitivos, lingüísticos, socioafectivos y comportamentales, así como la adquisición de habilidades en la motricidad fina y gruesa.
DESNUTRICIÓN:	Por debajo de la línea de puntuación -2 desviaciones estándar de puntuación Z en los indicadores peso para la edad, peso para la longitud/talla, longitud/talla para la edad o IMC para la edad.
DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA:	Peso para la talla o longitud menor a -2 y mayor o igual a -3. Desviaciones estándar.
DESNUTRICIÓN AGUDA SEVERA:	Peso para la talla o longitud menor a -3. Desviaciones estándar.
DESVIACIÓN ESTÁNDAR - DE:	Medida que expresa la dispersión de una serie de valores o puntuaciones con relación a la media aritmética.
EDAD GESTACIONAL:	Parámetro usado durante la gestación para describir su avance a lo largo del tiempo; se mide en semanas, desde la semana 1 hasta la semana 42. Los niños y niñas nacidos antes de la semana 37 se consideran prematuros y los nacidos después de la semana 42 se catalogan como posmaduros.
ESTADO NUTRICIONAL:	Resultado de la relación entre la ingesta de energía y nutrientes y el gasto causado por los requerimientos nutricionales según la edad, sexo, estado fisiológico y actividad física.
GESTACIÓN:	Periodo de tiempo comprendido entre la concepción y el nacimiento, durante el cual el feto crece y se desarrolla dentro del útero de la madre.
GESTANTES ADULTAS:	Mujeres mayores de 18 años de edad y en periodo de gestación.
GRUPO DE EDAD MENORES DE 5 AÑOS:	Niñas y niños desde el nacimiento hasta los 4 años 11 meses, 29 días y 23 horas; también, de 0 a 59 meses cumplidos. No incluye a los niños y niñas de 5 años o 60 meses cumplidos.

GRUPO DE EDAD DE 5 A

17 AÑOS: Niñas, niños y adolescentes desde los 5 años cumplidos hasta los 17 años, 11 meses, 29 días y 23 horas; también, de 60 a 215 meses cumplidos. No incluye a los individuos con 18 años o 216 meses cumplidos.

GRUPO DE EDAD MENORES

DE 18 AÑOS: Niñas, niños y adolescentes desde el nacimiento hasta los 17 años, 11 meses, 29 días y 23 horas; también, de 0 a 215 meses cumplidos. No incluye a los individuos con 18 años o 216 meses cumplidos.

GRUPO DE EDAD DE

18 A 64 AÑOS: Adultos desde los 18 años cumplidos hasta los 64 años, 11 meses, 29 días y 23 horas. No incluye a adultos mayores de 65 o más años cumplidos.

GRUPO DE EDAD DE

MAYORES DE 65 : Adultos desde los 65 años cumplidos en adelante.

INDICADOR

ANTROPOMÉTRICO: Índice estadístico que surge de la combinación de dos variables o parámetros que se utiliza para medir o evaluar cuantitativamente el crecimiento y el estado nutricional; toma como base medidas corporales y se obtiene mediante la comparación, contra valores de referencia para la edad y sexo o contra mediciones realizadas en el mismo sujeto en diferentes periodos.

IMC PARA LA EDAD - IMC/E: Índice de Masa Corporal es un indicador que correlaciona de acuerdo con la edad, el peso corporal total en relación a la talla. Se obtiene al dividir el peso expresado en kilogramos entre la talla expresada en metros al cuadrado.

MEDIANA: Corresponde al valor medio de una serie de valores ordenados.

OBESIDAD INFANTIL: Peso para la longitud/talla o IMC para la edad por encima de la línea de puntuación +3 desviaciones estándar en menores de 5 años y por encima de la línea de puntuación +2 desviaciones estándar en el grupo de 5 a 17 años de edad.

PATRÓN DE REFERENCIA: Estándar utilizado para la valoración antropométrica mediante la comparación de los datos obtenidos, contra la referencia teórica o ideal.

PERÍMETRO DEL BRAZO: Medición del perímetro del brazo en el punto medio entre los puntos acromial y radial o entre los puntos acromial y olécranon. Es una medida útil como predictor del riesgo de muerte por desnutrición en niñas y niños de 6 a 59 meses de edad.

PESO BAJO PARA LA EDAD: Peso para la edad por debajo de -2 desviaciones estándar. También denominado desnutrición global, indica bajo peso para una edad específica, considerando el patrón de referencia.

PESO PARA LA EDAD - P/E: Indicador antropométrico que relaciona el peso con la edad sin considerar la talla.

PESO PARA LA

LONGITUD/TALLA - P/T: Indicador de crecimiento que relaciona el peso con longitud o talla. Da cuenta del estado nutricional actual del individuo.

PUNTOS DE CORTE: Límites o intervalos que definen las categorías utilizadas para la interpretación del estado nutricional, al comparar un parámetro o índice antropométrico contra un patrón de referencia.

1 MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 2465 de 2016. Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas, y se dictan otras disposiciones. Bogotá, D.C., 14 de junio de 2016.



- PUNTUACIÓN Z (Z SCORE):** Diferencia entre el valor individual y el valor medio de la población de referencia, para la misma edad o talla, dividido entre la desviación estándar de la población de referencia; es decir, identifica cuán lejos de la mediana (de la población de referencia) se encuentra el valor individual obtenido.
- RETRASO EN TALLA:** También denominado talla baja para la edad, corresponde a un déficit en la talla con relación a la edad. El indicador T/E se encuentra por debajo de -2 desviaciones estándar.
- RIESGO DE DESNUTRICIÓN:** Clasificación antropométrica entre las líneas de puntuación Z -2 y -1 desviaciones estándar del indicador peso para la longitud/talla, IMC para la edad o del indicador longitud/talla para la edad.
- RIESGO DE SOBREPESO:** Clasificación antropométrica entre las líneas de puntuación Z $>+1$ y $+2$ desviaciones estándar del indicador peso para la longitud/talla o del indicador IMC para la edad en menores de 5 años.
- SOBREPESO INFANTIL:** Peso para la longitud/talla o IMC para la edad entre las líneas de puntuación Z $>+2$ y $+3$ desviaciones estándar en menores de cinco años y $>+1$ y $+2$ desviaciones estándar del indicador IMC/E en el grupo de edad de 5 a 17 años.
- TALLA PARA LA EDAD - T/E:** Indicador de crecimiento que relaciona la talla o longitud con la edad. Da cuenta del estado nutricional histórico o acumulativo.

Consumo

- ENSIN:** Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia
- ENSANI:** Estudio Nacional de la Situación alimentaria y Nutricional de los Pueblos Indígenas de Colombia
- AI:** ingesta adecuada (por sus siglas en inglés)
- AMDR:** rango aceptable de distribución de macronutrientes (por sus siglas en inglés)
- EAR:** requerimiento promedio estimado
- ER:** requerimiento de energía
- EE:** error estándar
- OMS:** Organización Mundial de la Salud
- OPS :** Organización Panamericana de la Salud
- RDA:** Aporte dietético recomendado
- UL:** Nivel de ingesta máximo tolerable
- R 24h:** Recordatorio de 24 horas
- RIEN:** Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana.





Antecedentes

El Estudio Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional de los Pueblos Indígenas de Colombia - ENSANI, se enmarca dentro de las estrategias del Estado para conocer la situación alimentaria y nutricional de la población colombiana.

En ese sentido, el ICBF continúa el desarrollo del ENSANI, que se adelanta en el marco de Planes de Salvaguarda definidos según el Auto 004 de 2009 de la Corte Constitucional y Planes de Protección y Atención del Auto 005 de 2009, para los cuales se genera información relevante y coherente con la situación de los pueblos indígenas, autos que hacen parte de la Sentencia T-025/04. El proceso se adelanta en forma progresiva con los pueblos priorizados por los autos 004 de 2009, 382 de 2010, 174 de 2011, 173 de 2012 y 051 de 2013 de la Corte Constitucional, avanzando con aquellos pueblos que se definan en conformidad con los compromisos en los planes de salvaguarda y con los que acepten la realización del estudio en los procesos de concertación.

Es así como, en marzo de 2019, se dio inicio al proceso de concertación con las autoridades del pueblo Ette Ennaka en el Resguardo Issa Oristuna; se adelantaron dos reuniones con representantes de cada uno de los resguardos y cabildos, logrando de esta manera, la concertación para el desarrollo del estudio.

Durante el mes de junio de 2019 se realizó reunión en el municipio de San Ángel para la planeación del operativo de campo; se desarrolló el proceso de capacitación del equipo de encuestadores y supervisores, y se realizó la selección del equipo de acompañamiento en territorio. De igual manera, se definieron las rutas de trabajo del equipo y se inició su organización para la recolección de información en los diferentes territorios del pueblo Ette Ennaka.

Posteriormente, se procesó y analizó la información, se elaboraron informes por componente, y un documento que permite identificar y estimar los principales problemas alimentarios y nutricionales que afectan a este pueblo indígena, los cuales aportan información como insumo para la toma de decisiones de política pública en el marco de la atención diferencial.

En el mes de diciembre se realizó reunión de socialización y validación de resultados, la cual fue adelantada en el Resguardo Issa Oristuna, con participación de las autoridades de los diferentes resguardos y cabildos del pueblo; se plantearon las recomendaciones y se logró la validación de los resultados del estudio.

Introducción

La caracterización de la Situación Nutricional y Alimentaria del Pueblo Indígena Ette Ennaka, se realiza con la participación de las autoridades de cada uno de los resguardos y cabildos. El estudio se lleva a cabo en cooperación con el Instituto Nacional de Salud (INS), el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y la Universidad de Antioquia, Escuela de Nutrición y Dietética.

La caracterización se aborda desde el marco de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional, documento CONPES 113 de 2008, del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional PNSAN 2012-2019, asumiendo, a lo largo del estudio, descripciones y análisis a partir de los enfoques de derechos, enfoque poblacional, enfoque diferencial étnico y curso de vida.

Se analizan y presentan resultados relacionados con garantía de derechos a la identidad, salud, educación, vivienda, servicios básicos, agua, entre otros, al tiempo que se exponen y analizan condiciones de ingresos, actividades de subsistencia, acceso a servicios, consumo de alimentos, prácticas en alimentación, salud, determinación de situación nutricional y de vitaminas y minerales.

El estudio ENSANI, como parte de sus objetivos específicos incluye:

- Aportar información de la situación alimentaria y nutricional del pueblo Ette Ennaka.
- Caracterizar y analizar su situación de salud y nutrición.
- Caracterizar y analizar procesos de seguridad alimentaria y nutricional en lo relacionado con producción, distribución, transformación, intercambio y consumo de alimentos.
- Caracterizar y analizar la situación de lactancia materna y alimentación complementaria.

Para el logro de los objetivos, se desarrollan metodologías cuantitativas y cualitativas, que incluyen la aplicación de una encuesta para conocer la situación sociodemográfica, de salud y nutrición en cada una de las familias; así mismo, la valoración antropométrica de la totalidad de la población con la toma de datos de peso, talla, perímetro braquial y perímetro de cintura.

Se identifica el consumo de alimentos en las familias y se determina la ingesta de nutrientes por grupos de edad en la población, mediante el recordatorio de consumo de alimentos en las últimas 24 horas. De igual manera, en los aspectos cua-



litativos se adelantan entrevistas, recorridos, grupos focales, y un acercamiento a la descripción de los suelos.

Con las autoridades del pueblo Ette Ennaka, se coordinó y lideró la organización de los equipos comunitarios, en los que participaron personas de cada una de las comunidades y de los resguardos. Con el equipo comunitario se realizó una fase de capacitación para desarrollar distintas actividades de coordinación de operación logística con los supervisores, encuestadores, traductores, técnicos y asistentes en actividades de antropometría y consumo de alimentos.

Dadas las especiales condiciones de vulnerabilidad del pueblo Ette Ennaka, se desarrolla el estudio mediante aproximación censal, adelantando el recorrido por cada uno de los asentamientos donde las autoridades informaron se encuentra ubicada la población.

De esta forma, se planea y ejecuta el operativo de campo, incluyendo la totalidad de población que se auto-reconoce como Ette Ennaka y que aprueba la realización del estudio en cada vivienda, que se desarrolla con las familias ubicadas en cada una de las comunidades indicadas y que aceptaron mediante su consentimiento, la realización de la encuesta y toma de datos.

Se realizó el proceso de capacitación al equipo de 15 encuestadores procedentes de diferentes comunidades Ette Ennaka, con quienes se revisaron una a una las preguntas de la encuesta sociodemográfica, que se divide en módulos de vivienda, hogar e individuo y además aborda otros específicos para conocer la situación de lactancia materna y alimentación en niños menores de tres años, un módulo especial para las madres gestantes y lactantes y otro para los niños menores de cinco años, dando cuenta de esta manera de condiciones socioculturales de las familias Ette Ennaka en cuanto a su seguridad alimentaria.

Con el acompañamiento de la Universidad de Antioquia se adelantó el análisis de la ingesta de nutrientes, para lo cual se aplicaron los cuestionarios de recordatorio 24 horas a una parte de la población definida, según muestra poblacional, identificando aspectos fundamentales de la ingesta de alimentos por grupos de edad de especial interés.

Con la orientación y direccionamiento del ICBF se realizó la toma de medidas antropométricas y el análisis de la información para toda la población.

Se construyeron mapas de los resguardos y asentamientos; esta información cartográfica del pueblo Ette Ennaka se organizó y analizó estableciendo relaciones

entre los espacios de vivienda y los territorios de cultivo y producción de alimentos en los resguardos.

Se llevaron a cabo entrevistas con autoridades tradicionales, mayores, autoridades políticas, mujeres y sabedores, a partir de las cuales se enriquece todo el contexto para el análisis de los diferentes aspectos contemplados en la caracterización.

El equipo de trabajo conformado por las autoridades y comunidad del pueblo Ette Ennaka, antropólogos, psicólogos, trabajadores sociales, nutricionistas, bacteriólogas, ecólogo, geógrafo, estadístico e ingeniera, adelantó un análisis integral con diferentes visiones y posturas sobre la realidad encontrada, lo cual aporta a la construcción de conocimiento en torno al eje de la caracterización de la seguridad alimentaria y nutricional del pueblo Ette Ennaka, en el marco de un enfoque diferencial y de derechos, visibilizando aspectos territoriales y poblacionales específicos, para finalmente plantear conclusiones y recomendaciones en el marco de la seguridad alimentaria y nutricional.

Este documento presenta el resultado del estudio a partir del análisis de la información primaria recolectada, así como de la revisión y análisis de fuentes secundarias.

Se describen por capítulos los principales aspectos relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional encontrada para el pueblo Ette Ennaka.

Así, se organiza la información iniciando por un capítulo que presenta el contexto del pueblo con el territorio, la ubicación, algunas de las principales características biofísicas, descripción de los asentamientos y principales situaciones de seguridad alimentaria del pueblo en el territorio.

Se sigue con los principales aspectos sociodemográficos evidenciados en el desarrollo del operativo de campo, los cuales dan cuenta de las características y condiciones de la población, sus viviendas, educación, salud, así como de las principales actividades de subsistencia.

En el siguiente aparte se desarrollan aspectos relacionados con prácticas, usos y situaciones de la dinámica alimentaria propia del pueblo Ette Ennaka.

Posteriormente, se presentan resultados obtenidos de algunos indicadores que evidencian la situación nutricional del pueblo y de su consumo de alimentos e



ingesta de nutrientes; se describen las prácticas relacionadas con la lactancia materna y alimentación en los niños.

En el aparte final se plantean las conclusiones y recomendaciones revisadas y validadas con el pueblo Ette Ennaka.

El material que se presenta en el documento fue socializado y validado con las autoridades del pueblo Ette Ennaka, en reunión que se adelantó en diciembre de 2019, en el Resguardo Issa Oristuna.

1. Población, historia, territorio y cosmovisión

Tradicionalmente, los miembros del pueblo Ette Ennaka han sido conocidos como Chimilas, término considerado por ellos como peyorativo, por lo cual se denominan Ette Ennaka, que significa “gente verdadera” en su lengua nativa Ette Taara, que pertenece al complejo lingüístico Chibcha y se encuentra en riesgo de extinción, pues de acuerdo con el diagnóstico realizado por el Ministerio de Cultura, “solamente el (23,5%) de la población, en su mayoría ancianos y líderes, la habla y entiende”.²

Una característica de su distribución espacial en el territorio del caribe es que el pueblo “históricamente se ha caracterizado por su persistente resistencia guerrera a la colonización española y un posterior proceso de auto-invisibilización que usó como estrategia de sobrevivencia a través de los años”.³

Hoy en día, el pueblo Ette Ennaka habita en la costa caribe colombiana. El resguardo mayor se localiza en el municipio Sabanas de San Ángel, en el departamento de Magdalena; allí se encuentran los dos asentamientos principales: Issa Oristunna y Ette Buteriya; los otros asentamientos propios son: Naraa Kajmanta en Santa Marta, Magdalena; Itti Take y Diwana en el departamento del Cesar.

Actualmente, se encuentran familias Ette Ennaka en los municipios de Santa Ana, Mompo, Chivolo, Pijiño del Carmen, El Piñón, Mahates, Nueva Granada, Pivijay, Plato, Pueblo Bello, Santa Bárbara de Pinto, Tenerife, en el departamento del Magdalena; así como en Chimichagua, Valledupar, Bosconia y El Copey, en el departamento del Cesar y en el municipio de Talaigua Nuevo en el departamento de Bolívar.⁴

De acuerdo con la cosmogonía de los miembros del pueblo Ette Ennaka, el mundo es el resultado del pensamiento de *Yaau* (su principal entidad sobrenatural masculina); de sus acciones en el plano de existencia de *Yaaula* y de otros más a los cuales viaja. De allí se derivan una serie de esquemas comportamentales que

2 MINISTERIO DE CULTURA, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ette Ennaka (Chimila), una historia de resistencia y ensoñación. Bogotá, D.C.: (s.f.). p. 5.

3 *Ibid.*, p. 1.

4 ENSANI, 2019.



deben ser seguidos y continuados por los Ette, como la horticultura, la cacería y el ordenamiento espacial.

El mundo se quiere acabar; hay muchos terremotos, sequías muy largas, inviernos muy duros. *Yunnari Kraari* se ha ensuciado y *Yaau* quiere limpiar todo. Ya han existido otras tierras y solo queda la última por bajar. En la primera tierra vivían los Ette Chorinda, no había *waacha* (no indígena), había guerra entre los propios indígenas, mucha destrucción. Por eso, *Yaau* la destruyó con candela, la quemó y luego envió agua, tanta agua que solo quedó agua y cielo. Cuando el agua bajó, el Sol calentó mucho y la Tierra se puso dura y se pudo caminar en ella. La nueva Tierra fue repoblada por los Ette Chorinda que sobrevivieron, llegaron los *waachas*, pero también hubo mucha destrucción y guerra entre los indígenas, entre los *waachas*, y entre los indígenas y los *waachas*. La Tierra de nuevo se ensució de sangre, y por eso, para limpiarla, *Yaau* de nuevo envió candela y luego agua. Solo cuando quedó limpia, bajó.

La nueva Tierra estaba desierta, entonces *Yaau* y *Numirinta* bajaron del cielo, bajaron a la Sabana, en San Ángel, donde está la laguna; *Yaau* quedó hacia donde sale el Sol y *Numirinta* hacia donde se oculta; por eso es que cuando un hombre muere se le entierra mirando hacia el Sol (*Penari Toro*) y cuando una mujer muere se la entierra mirando hacia la Luna (*Numirinta*).

Yaau y *Numirinta* cogieron dos mazorcas de maíz cariacó y los convirtieron en los Ette Ennaka que somos. *Yaau* cogió maíz y sembró la montaña (*kantawa*) con sus árboles, plantas y animales, y enseñó al hombre Ette cómo sembrar. *Numirinta* trajo los animales, por eso son las mujeres las que los crían; enseñó a las mujeres a hacer chicha, bollo, a hilar y tejer mochilas y chinchorros de algodón. Por eso es que el maíz y nosotros somos hermanos y *Yaau* nos ve como personas, por eso la selva y lo que hay en ella también son nuestros hermanos. *Yaau* creó la Laguna de Antoñazo para nosotros, para que le pidiéramos mediante ceremonias y rezos por el bienestar de nuestro pueblo y del mundo, de toda la Tierra (*Itti*), para prevenirla de enfermedades y males... por eso es que ahí vivíamos, por eso es que ahí nos reuníamos y por eso es que ahora vamos allá en sueños.

Hoy vivimos en esta tierra que *Yaau* sembró, pero *waacha* la ha ensuciado de sangre, ha destruido la montaña, con sus árboles, plantas y animales que son nuestros hermanos, ha ensuciando el aire y el agua,

ha perforado y sacando su sangre... todo por dinero y ambición. Por eso es que tenemos que hacer ceremonias, tenemos que proteger nuestra tierra de la destrucción y así sostener al mundo en que vivimos, porque la otra Tierra, la última, la de los Ette Kooronda quiere bajar, los Ette Kooronda están pujando... y son nuestras autoridades los horcones que aún la sostienen.⁵

La cultura Ette Ennaka concibe un sistema cosmológico particular que define la forma de pensar y de actuar de este pueblo indígena, para el cual, el universo es un sistema complejo de relaciones entre diferentes niveles de existencia que se organizan en varios mundos que representan su concepción del espacio, el tiempo, el pasado, el presente y el porvenir. En este sistema, los Ette logran explicar el comportamiento de la naturaleza y dotar de un sentido mítico a fenómenos como la lluvia, el viento y las tormentas; los olores y sonidos del monte; y los rayos y centellas.⁶ A continuación se presenta un mito sobre el orden de estos mundos.

En la cosmología del pueblo Ette Ennaka, el Cosmos está conformado por diferentes estratos, los cuales van disminuyendo a través de ciclos destructivos marcados por cataclismos. De esta forma, cada cierto tiempo se destruyen porciones de lo existente y se da inicio a nuevas eras de la historia. Para el pueblo Ette Ennaka, la guerra contra los españoles, que los llevó al borde de la extinción, representa uno de estos periodos de destrucción, el cual estuvo marcado por la violencia, el desorden y la decadencia.⁷

En el pueblo Ette Ennaka, los sueños y el acto mismo de soñar tienen una importante función social y cultural. A partir de los conocimientos cosmológicos interpretan y analizan colectivamente los sueños; y a través del acto de recordar, narrar e interpretar sus ensoñaciones diariamente, transmiten sus saberes y reproducen su cultura; soñar es percibir la realidad profundamente, de una manera privilegiada y fundamental.

En los sueños se explora el Cosmos, se realizan tareas físicas, se aprende sobre el presente y el futuro, y se interactúa con deidades, entidades

5 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Plan de Salvaguarda Pueblo Ette Ennaka. Diagnóstico y líneas de acción para su ejecución. Bogotá, D.C.: 2013. p. 10-11.

6 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Caracterización de afectaciones territoriales grupos étnicos en el caso del pueblo Ette Ennaka (Chimila). Santa Marta: 2015. p. 23.

7 MINISTERIO DE CULTURA, REPÚBLICA DE COLOMBIA, Op. cit., p. 9.



sobrenaturales y ancestros. A partir de las experiencias y conocimientos adquiridos en el acto soñar, se recrea la cosmología, se planifica y ejecutan actividades cotidianas, se toman decisiones concertadas, se recrea y apropia la historia, y se afrontan las problemáticas del contexto. En el acto privado de soñar y en el acto colectivo de interpretar, los Ette Ennaka reproducen su vida social.⁸

Cabe resaltar que la visión y cosmología del pueblo Ette Ennaka están directamente relacionadas con la medicina tradicional que, siendo muy importante en la cultura, ha sufrido significativamente por la dificultad de acceso a las plantas usadas para los ritos y procedimientos de curación. El tabaco continúa siendo por excelencia la planta sagrada del pueblo Ette Ennaka. Lo usan hombres y mujeres en las ceremonias y rituales, se consume todos los días y antes de acostarse para la protección; y se le atribuyen propiedades adivinatorias, curativas y el poder de ahuyentar entes sobrenaturales y criaturas salvajes.⁹

Los años de persecución física y cultural dejaron grandes impactos en la cultura del pueblo Ette Ennaka.

A esto se suma la insuficiencia de tierras, que dificulta la reproducción de la cultura material a causa de la carencia de materias primas usadas para realización de actividades tradicionales relacionadas con la producción de artefactos, pago en sitios sagrados, producción y transformación de alimentos, construcción tradicional de casas, entre otros.¹⁰

1.1 Territorio ancestral y situación territorial

El territorio ancestral de los Ette Ennaka comprendía las actuales sabanas de los ríos Ariguaní y Cesar -territorio selvático en un principio- desde antes que los españoles invadieran el continente americano. Vivían en las sabanas del actual departamento de Magdalena junto con otros grupos aborígenes como los carboñeros, maconganas, taironacas, orejones y arhuacos, y por el lado del Cesar, junto con los coanaos, buredes, itotos, cariachiles, tupes y xiriguanos.

El territorio en que vivían era amplio. Su patrón de asentamiento a lo largo del mismo era disperso, encontrándose lugares principales de

concentración de población distanciados entre sí. Su influencia cubría la zona sur de Santa Marta hasta la Depresión Momposina (de norte a sur), y de oriente a occidente desde Chiriguaná y Tamalameque hasta Tenerife y Magangué. La mayoría de este territorio habitado por los antiguos Ette Ennaka era zonas planas de la llanura Caribe, aunque incluía algunas estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta; toda esa área es la que hoy conocemos como el territorio ancestral Ette Ennaka.¹¹

Cuando los españoles llegaron a esta región, se interesaron por conquistar sobre todo a los indígenas tairona de la Sierra Nevada de Santa Marta, quienes tenían fama de poseer riquezas en oro. No se aventuraban a bajar hacia las sabanas del sur de la sierra, pues los pueblos de esta región (entre ellos los antepasados del pueblo Ette Ennaka, conocidos por los españoles como Chimilas) eran guerreros hábiles para defender su territorio. “Durante el primer siglo de conquista española (siglo XVI), los pocos intentos de atacar a los Ette Ennaka y de invadir su territorio fueron infructuosos, ya que se encontraron con una valiente respuesta defensiva de nuestros antepasados”.¹²

Los Ette Ennaka de esta época lograron así mantenerse al margen del dominio español. Sin embargo, a lo largo del siglo XVII el panorama de los alrededores fue cambiando radicalmente. El río Magdalena sirvió a los españoles de corredor de entrada hacia el interior del continente y sus márgenes empezaron a poblarse de *waachas* (blancos), a su vez que las selvas iban siendo tumbadas para instalar haciendas ganaderas y caminos de comunicación. Los antiguos Ette Ennaka supieron del riesgo que este avance representaba, y empezaron a atacar las embarcaciones que transitaban el río Magdalena, así como a los *waacha* de las haciendas y hatos de la zona. “Todo el siglo XVIII se transformó pues en el siglo de la rebelión chimila, y es desde entonces que data la leyenda que hace de los chimilas tan feroces como los caribes”. La violenta respuesta de los españoles, que eran quienes mandaban bajo el régimen colonial, no se hizo esperar. Con entradas militares a sangre y fuego, y con estrategias evangelizadoras y de confinamiento en los llamados pueblos de indios que regentaban los curas capuchinos, nuestros antepasados Ette Ennaka fueron diezmados en número. A ello también se sumó el efecto de epidemias terribles. Para resistir a todo esto, los Ette Ennaka huían de estos pueblos de misión hacia zonas selváticas, a

8 *Ibíd.*, p. 9-10.

9 *Ibíd.*, p. 10.

10 *Ibíd.*, p. 10.

11 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 11.

12 *Ibíd.*, p. 12.



donde eran perseguidos por la guardia militar para ser devueltos a la custodia de los religiosos capuchinos.¹³

A partir de la década de 1920 comenzó un auge comercial de maderas que los *waacha* consideraban finas, explotables, intercambiables por dinero. Entraron por tanto a las selvas de las sabanas del territorio ancestral para explotar bálsamo, tolú, guayacán, carreto y lumbre, entre otros. La explotación de recursos forestales y la ganadería eran las dos caras de una misma moneda, pues la primera le servía a la segunda para desmontar el terreno y dejarlo listo para introducir ganado.¹⁴

1.2 Colonización ganadera

A la par que se extraía bálsamo y madera de estas sabanas, los mayores cuentan que el pueblo Ette Ennaka fue “desplazado por el ganado”. Los colonos con su ganadería, iban apoderándose del territorio, obligando a los Ette Ennaka a replegarse en los reductos de selva que aún quedaban. El actual presidente del Consejo de Autoridades Tradicionales, cuenta que los *waacha* estaban necesitados de mano de obra para desmontar sus haciendas; para conseguirla, empezaron a implementar el trueque, cambiaban calderos por gallinas, ropa por carne de monte, y finalmente truequeaban machetes o rulas por su propio trabajo.

Antes todo era monte y no había ni colombianos ni ganado, solamente estaban los indios por acá. Vivían cultivando en sus rozas el maíz, que la yuca, que el ñame y la batata y cada uno tenía su roza propia. Cuando venía la cosecha se guardaba el maíz en los zarzos de las casas y se cogía poco a poco la yuca. No había sal, se comía era con ají. La gente vestía con telas de algodón que hacían las mujeres. No se conocía el molino, se molía era con una piedra. Antes se salía a montar, a buscar morrocayos, a buscar miel de abejas y en los arroyos se pescaba con flechas y arpones. Luego llegaron los colombianos y todo esto fue cambiando. Empezaron a darle a los indios que el arroz, que la panela, la sal y el suero. Al principio los indios no quisieron recibir nada, pero luego sí quisieron. Después los colombianos no fueron más generosos, como es ahora cuando todo lo que uno quiere lo tiene que comprar.¹⁵

De acuerdo con los relatos de los mayores, las familias Ette Ennaka que vivían dispersas en las haciendas ganaderas estaban a merced de la voluntad del patrón para poder hacer vivienda y sembrar cultivos o rozas en sus terrenos. Sin embargo, la tierra entró en un mercado de compras, ventas, herencias y fraccionamientos, que los obligaban a migrar de lugar cada vez que había un cambio de dueño. Cuando vendían la finca, simplemente los desalojaban, sin reconocer las mejoras realizadas ni la antigüedad de posesión. A veces, simplemente soltaban el ganado para que dañara los cultivos de los Ette Ennaka. La familia debía dejar su casa, su roza, y empezar de cero en otra hacienda donde los dejaran vivir y trabajar. Las condiciones de sometimiento también acarrearón malos tratos, abuso a las mujeres y humillaciones propias del contexto racista que se vivía, y que aún hoy pervive en algún grado.

Según la historia oral recopilada para el auto-diagnóstico “Construyendo Nuestro Plan de Salvaguarda”,¹⁶ no era raro que se presentaran situaciones como la siguiente: cuando los indígenas hombres salían a cazar y a pescar, llegaban los blancos donde quedaban las mujeres acostadas en sus chinchorros. Ellas tenían que salir corriendo hasta llegar al monte. Los señores que se presentaron en las vegas eran de apellido Ariza, venían brindando ron para emborracharnos y aprovecharse de las indígenas. Así, para los Chimila, otra consecuencia por la entrada del hombre *waacha* fue el mestizaje.

Los constantes ataques físicos y psicológicos nos obligaron a abandonar nuestras tierras y a agruparnos en espacios reducidos, incompatibles con nuestra forma de vida. En otros casos, fuimos obligados a asentarnos en cascos urbanos de pequeños corregimientos y municipios para salvar nuestras vidas. Quedamos viviendo como campesinos sin tierra, sin lugares sagrados, sin espacios para los cultivos, sin todo aquello que nos identifica como indígenas Ette Ennaka. En la actualidad, contamos con cuatro asentamientos: Issa Oristunna, Ette Butteriya (los dos conforman el resguardo mayor), Itti Take y Naara Kajmanta (este último fue el resultado de los desplazamientos forzados de miembros de nuestra comunidad hacia la ciudad de Santa Marta).¹⁷

Las consecuencias negativas de la ganadería involucran directamente la seguridad alimentaria de los indígenas, al disminuir las posibilidades de encontrar suelos aptos para la agricultura, situación que se agrava debido a que los pocos que quedan para sembrar también se están utilizando en su mayoría para la ga-

13 *Ibíd.*, p. 12.

14 OBSERVATORIO DEL PROGRAMA PRESIDENCIAL DE DH Y DIH, VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA. Diagnóstico de la situación del pueblo indígena Chimila-Ette Ennaka. Bogotá, D.C. (s.f.). p. 5.

15 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 16.

16 *Ibíd.*, p. 16.

17 *Ibíd.*, p. 53.



nadería, que los deja erosionados e inservibles para la agricultura, mermando las opciones de auto- abastecimiento a los pueblos ancestrales, con el agravante de perturbar directamente el agua de los ríos, base para la supervivencia de todo ecosistema.

1.3 Situaciones territoriales por el petróleo

Otra problemática que se presenta en los territorios ancestrales Ette Ennaka es la implementación de megaproyectos petroleros que ha generado el rechazo de la comunidad del resguardo, la cual se opone a la explotación petrolera en su territorio y considera que las actividades de las empresas minero-energéticas provocan un desequilibrio espiritual, lo que afecta su cosmogonía e incluso pone en peligro la propia cultura. Para ellos la tierra es sagrada y la extracción petrolera va en contra de su sistema de creencias, a tal punto que prefieren el suicidio a la vulneración de su territorio sagrado para extraer petróleo.

Lo que en la historia de los *waacha* se conoce como “auge de economía extractiva”, significaba en cambio para nosotros destrucción de Naara Kajmanta, de la piel de la Tierra que es mujer y es madre del pueblo Ette Ennaka. Luego, en 1940 comenzó la explotación de petróleo en el territorio. En esa década el Estado colombiano entregó en concesión 405.287 hectáreas para realizar actividades de exploración y explotación de petróleo, zona que incluía a Sabanas de San Ángel y El Difícil.¹⁸

Hecho recordado en el Plan de Salvaguarda donde se describe qué implicó la entrada de muchos más colonos a estas tierras, y mayores restricciones al uso de nuestro territorio ancestral, al menos en los terrenos que eran su zona de influencia.

También significó el deterioro o destrucción de sitios sagrados, más pobreza por el encarecimiento del costo de vida y, en general, un desequilibrio espiritual, social, económico y cultural. De esta actividad quedan hoy pocas huellas, la más visible es el pozo petrolero ubicado en el corregimiento Pueblo Nuevo del municipio El Difícil (pozo Vadelco). Durante años se explotó petróleo allí por la multinacional Shell, aunque en toda la zona de Sabanas de San Ángel hicieron exploración. El tubo de transporte de crudo pasaba por el sector de Flores de María, pero

dejó de funcionar a mediados de los años 80 cuando se acabaron las reservas del pozo.¹⁹

La apropiación de una cultura externa implica la transformación permanente en la cultura de los colonizados que se ven inmersos en cambios que modifican las costumbres de las comunidades, adaptándose a la cultura dominante, en un proceso de transculturación.

La palabra transculturación es la que mejor expresa las diferentes fases de la transición de una cultura a otra porque no consiste en adquirir otra cultura, lo cual sería aculturación, sino que el proceso realmente envuelve la pérdida de una previa cultura, lo cual se definiría como deculturación. De acuerdo con Ortiz “esto implica la idea de la consecuente creación de un fenómeno cultural nuevo que se podría llamar neoculturación”.²⁰ Es precisamente por proteger su cultura de un proceso de transculturación que las autoridades tradicionales del resguardo se oponen a la implementación de la explotación petrolera, ya que la ven como un peligro para la existencia misma de su cultura.

El peligro ambiental y cultural que representa la explotación petrolera continúa, ya que se proyecta incluso la implementación de la explotación por medio de fracking. Así lo describe el Plan de Salvaguarda:

En los últimos años se han vuelto a desarrollar actividades que anuncian una futura explotación petrolera, situación que preocupa por el deterioro social y ambiental que ella acarrearía. En el año 2006 volvieron a hacer estudios sísmicos por toda la zona; en ese entonces, nosotros no aceptamos que se realizaran prospecciones en territorio de resguardo. El año pasado (2012) hicieron otro estudio: la empresa Sismopetrol, se instaló en un campamento cercano a la cabecera de Sabanas de San Ángel e hicieron pruebas sísmicas en zonas aledañas. Los resultados de estas exploraciones no los conocemos.²¹

La riqueza mineroenergética del territorio de los Ette Ennaka, tiene como consecuencia que esté en constante presión por parte de las multinacionales petroleras, mineras, y de los gobiernos para continuar con el extractivismo, situación que se agrava con la implementación de la extracción por medio del fracking, que

18 *Ibíd.*, p.14.

19 *Ibíd.*, p. 14.

20 ORTIZ, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Barcelona: Ariel, 1973. p. 30.

21 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. *Op. cit.*, p. 15.



afecta aún más el problema de los territorios ancestrales de las comunidades indígenas de la costa norte de Colombia.

En este sentido, la seguridad alimentaria de la comunidad indígena del resguardo se pone en riesgo por múltiples aspectos asociados al aumento de la explotación de hidrocarburos y de la minería. Las fuentes hídricas de la comunidad son contaminadas con los residuos resultantes de las actividades mineras y de las aguas sucias producidas por los trabajadores. El problema alimentario se agrava por la reducción de las hectáreas disponibles para la agricultura al utilizar estos suelos para la explotación minera, suelos que además resultan erosionados e inservibles, afectando no solo al ecosistema sino al ambiente en general, al ocasionar sequías, deforestaciones y el exterminio de especies vegetales y animales que sirven de sustento a la comunidad.

1.4 Conflicto armado y victimización del pueblo Ette Ennaka en el territorio ancestral

En los años setenta del siglo pasado, los Ette Ennaka fueron obligados a migrar hacia territorios que en ese entonces eran propiedad un inmigrante italiano, quien los dejó vivir en sus predios a cambio de trabajo y jornales. En la década de los ochenta empezaron a incursionar grupos armados ilegales al territorio. “Ellos arbitraban a su parecer los conflictos sociales generados por la distribución desigual de la tierra, las condiciones de trabajo en las haciendas ganaderas, y los altercados personales y familiares de la región”.²²

De acuerdo con el Plan de Salvaguarda, durante el final de la década de los ochenta y principios de los noventa, los grupos al margen de la ley se empiezan a posicionar en la zona.

Se escucha que, por la vía de Monterrubio, Flores de María, Pueblito de los Barrios, La Pola, Parapeto, Oceanía y El Tormento, había un grupo guerrillero. Ellos bajaron de la Sierra Nevada de Santa Marta, se extendieron a lo largo del departamento del Magdalena, y comenzaron a difundir sus ideas entre nuestra comunidad.

El reclutamiento de menores se presenta por primera vez en 1993, prometiendo falsamente pagos de \$300.000 mensuales por persona. Esto desencadenó la pérdida de seis u ocho jóvenes de nuestra comunidad

del resguardo de Issa Oristunna, y lo que es peor, el señalamiento a toda comunidad como afines a la guerrillera.

Para el año 1995 se crearon grupos conocidos como las Convivir de Issa Oristunna, en el municipio de Ariguani. A raíz de este proceso empezaron a presentarse una serie de violaciones a nuestros derechos humanos, comenzando con los señalamientos a líderes y autoridades tradicionales, amenazas, desplazamientos, torturas, desapariciones, confinamiento y actos denigrantes e indebidos en nuestros territorios, por parte de todos los actores del conflicto.²³

A lo largo de los años noventa del siglo XX, el poder de estas organizaciones se extendió por los departamentos del Magdalena y Cesar, afectando a población Ette Ennaka que estaba ubicada en los diferentes municipios y corregimientos de estas zonas, sufriendo desplazamiento forzado de manera violenta por parte de los grupos de seguridad privada.

Se continúa anotando que, hacia el año 1994, el pueblo Ette Ennaka, quedó en medio del conflicto armado, pues los grupos guerrilleros tuvieron influencia en el noroccidente y grupos de seguridad privada, hacia el sur, tal como las Convivir Guayacanes al mando de José María “Chepe” Barrera, situación que recrudeció los señalamientos, entre otros factores generados por ambos bandos, lo cual, finalmente desencadenó el desplazamiento de gran parte de la población, hacia las actuales comunidades Naara Kajmanta, Itti Take y Diwana, ubicadas en los departamentos del Magdalena y Cesar.²⁴

Los indígenas Ette Ennaka fueron víctimas de varios hechos delictivos derivados de la llegada de grupos de seguridad privada al corregimiento de San Ángel. La zona fue controlada por los jefes de estos grupos.

Inicialmente fuimos tildados de auxiliares de la guerrilla, por el simple hecho de ser indígenas. Los paramilitares elaboraban listas de supuestos guerrilleros donde fuimos incluidos, y a raíz de ello fueron asesinados 25 de nosotros, dentro y fuera del resguardo ya conformado. Muchos de ellos eran líderes comunitarios, autoridades tradicionales,

²² *Ibíd.*, p. 17.

²³ *Ibíd.*, p. 38.

²⁴ JUZGADO CUARTO CIVIL DEL CIRCUITO ESPECIALIZADO EN RESTITUCIÓN DE TIERRAS DE SANTA MARTA. Sentencia 004. Noviembre 20 de 2018. p. 2.



promotoras de salud, profesores, y miembros de la comunidad en general.²⁵

Dentro de la cronología de las violaciones a los derechos humanos, hacia finales de la década del noventa y comienzos de las del dos mil, el fenómeno tuvo un escalamiento en todo el país en general y particularmente en la región de los Ette Ennaka. En el año 1997 el pueblo padeció distintos hechos violentos.

El primero fue el desplazamiento forzado de cinco familias desde Issa Oristunna hacia la ciudad de Santa Marta, debido a los constantes señalamientos por parte de los paramilitares, que se intensificaron luego de que uno de los Ette Ennaka reclutados por la guerrilla perdió la vida en un combate. En una ocasión en que íbamos acompañados del Comité Internacional de la Cruz Roja (CICR), recibimos amenazas por parte de paramilitares liderados por alias Tolemaida, diciendo que no teníamos permiso para traer gente de afuera, sin importar que hicieran parte una organización humanitaria internacional [para acompañarnos en la reunión...] Al llegar al arroyo en la entrada de San Ángel al resguardo, se atravesaron los paramilitares y pararon los dos carros en que veníamos y el del CICR. El señor Tolemaida nos dijo que estábamos jugando con candela, que no habíamos pedido permiso para traer visitas. Igualmente narran que, en el asentamiento de Itti Take (corregimiento Chimila del municipio del Copey departamento del Cesar), se presentaron actos de señalamiento, confinamiento y persecución a miembros de nuestra comunidad, lo que generó un desplazamiento de las familias por miedo a los actores armados que operaban en esa región. Los indígenas denuncian violaciones por parte de los grupos armados, encontrándose en la mitad y, por ende, sufriendo violaciones a sus derechos humanos por parte de todos los actores armados. “Si estábamos arriba éramos aliados de la guerrilla y si estábamos abajo de los paracos (paramilitares). Vivíamos una gran preocupación porque debíamos movernos entre los dos grupos”.²⁶

En la década de los noventa también se registraron denuncias por desplazamiento forzado en la comunidad ubicada en el corregimiento de Mariangola, municipio de Valledupar; el desplazamiento forzado los afectó en dos ocasiones en un mismo año:

Se debió inicialmente a señalamientos y amenazas por parte de las FARC, que los obligó a desplazarse hacia el corregimiento de Chimila en el municipio del Copey, de donde tuvieron que desplazarse nuevamente para huir de los fuertes combates y bombardeos que se presentaban en las zonas aledañas al resguardo de Itti Take, entre el ejército y la guerrilla. En 1998 la comunidad intentó hacer un acuerdo, pero finalmente fue incumplido, pues en ese mismo año fue asesinado el conductor y mecánico del tractor y del camión que teníamos en la comunidad para movilizar los alimentos y enfermos. Como él era el único que sabía manejar estos vehículos, en adelante nos tocaba pagar para poder utilizarlos, lo que terminó en su desuso y en un golpe a nuestra seguridad alimentaria.²⁷

Desde el año 2000, se reactivan los señalamientos, amenazas, homicidios y desapariciones, riesgos constantes para la pérdida de la autonomía y rituales ancestrales. En el año 2001 ocurrió un hecho que cambia la historia de la comunidad: la entrada de los grupos de seguridad privada al resguardo.

En dicha ocasión reunieron a toda la comunidad, nos amenazaron, y exigieron que les entregáramos a unos jóvenes que habían sido engañados por la guerrilla para llevárselos. Al no acceder a sus peticiones, se ensañaron con nuestra comunidad, dando como resultado la muerte de varias personas y la desaparición de algunos jóvenes del resguardo.²⁸

En el Plan de Salvaguarda, los Ette Ennaka denunciaron que fueron constreñidos electoralmente en el año 2002 de manera violenta, para votar por el candidato de la preferencia de los grupos de seguridad privada, violando los derechos civiles y políticos. “A nosotros los indígenas nos utilizaban para votar por el candidato que ellos querían, no había elección, ellos mismos nos rayaban el tarjetón. Venían a recoger al personal para llevarlo a votar”.²⁹

El desplazamiento forzado también fue una constante que trajo perjuicios a los indígenas Ette Ennaka en este decenio.

En la vereda La Curva del municipio de Chimichagua, los paramilitares se tomaron una finca de nombre El Brillante, la cual era cuidada por un anciano Ette Ennaka que fue amenazado de muerte por reclamarles

25 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 39.

26 *Ibíd.*, p. 39.

27 *Ibíd.*, p. 40.

28 *Ibíd.*, p. 41.

29 *Ibíd.*, p. 42.



que no hicieran más esas reuniones en ese lugar. Como producto de estos hechos muchas familias fueron desplazadas y despojadas de sus tierras a cambio de respetarles la vida.³⁰

Con el proceso de desmovilización de los paramilitares en 2006, menguó enormemente la presión sobre los Ette Ennaka. Esta organización ejercía control en los municipios de San Ángel, Copey, Bosconia, Chimichagua y Valledupar. “Nuestra comunidad vio una disminución significativa de los hostigamientos. Sin embargo, otros actores armados ponen en riesgo la integridad física y cultural del pueblo”.³¹

La violación sistemática de los derechos de la comunidad Ette Ennaka por un tiempo muy prolongado, afectó profundamente el territorio y la cultura. El pueblo fue victimizado por grupos armados organizados por más de treinta años y las acciones violentas se han traducido en una perpetuación del desplazamiento forzado y en la pérdida de tierras ancestrales en manos de los terratenientes de la región.

La constante migración dividió geográfica, cultural y espiritualmente a la comunidad. Las familias Ette Ennaka que debieron desplazarse de los diferentes asentamientos en que vivían, perdieron lo más importante que tenían después de la vida: su territorio. En la ciudad de Santa Marta se ubicaron la mayoría de los desplazados y desde allí crearon un grupo que pudo adquirir tierras y empezar a reconstruir a la comunidad indígena de Naara Kajmanta.

Luego se inició el proceso para la restitución de las tierras de los Ette Ennaka que tuvo un impulso importante gracias a la Sentencia No. 004 del Juzgado Especializado en Restitución de Tierras de Santa Marta, donde ordena verificar y aclarar los linderos del Resguardo Issa Oristunna “Chimila” del pueblo Ette Ennaka de conformidad con el procedimiento administrativo del Decreto 2164 de 1995.³²

El Juez especializado ordenó titular a nombre del resguardo Issa Oristunna los predios adquiridos para el uso de la comunidad, para proceder a la ampliación del referido resguardo. También se ordenó dentro de la sentencia emitir resolución en la cual se decrete el englobe del territorio comprendido entre el resguardo Issa Oristunna y la comunidad Ette Butteriya del Pueblo Ette Ennaka, en el tiempo establecido en los artículos 10° al 14° del Decreto 2164 de 1995, y para

30 *Ibíd.*, p. 43.

31 *Ibíd.*, p. 43.

32 JUZGADO CUARTO CIVIL DEL CIRCUITO ESPECIALIZADO EN RESTITUCIÓN DE TIERRAS DE SANTA MARTA. Op. cit.

determinar el área debe tenerse como referente mínimo la Unidad Agrícola Familiar de la zona.

Además, dicha sentencia ordena a la Unidad Administrativa Especial para la Atención y Reparación a las Víctimas acompañar el proceso de retorno y/o reubicación de la comunidad Diwana del pueblo Ette Ennaka de acuerdo con lo concertado con dicha comunidad, en el plazo perentorio de un año. Así mismo, la sentencia exhorta a las empresas mineroenergéticas a cumplir con la consulta previa a la comunidad para implementar proyectos en sus territorios; lo mismo le dice a la Agencia Nacional de Hidrocarburos que debe abstenerse de hacer proyectos sin la consulta previa exigida por la Constitución. También entre otras cosas, ordena realizar el plan de manejo ambiental y territorial a las corporaciones autónomas regionales y a la Unidad Nacional de Protección, la valoración del riesgo individual de los líderes y el riesgo colectivo de la comunidad indígena Ette Ennaka ubicada en los distintos territorios.³³

Además, el juzgado especializado da como probados los hechos victimizantes detallados en la caracterización de afectaciones territoriales del Pueblo Ette Ennaka perpetrados por los grupos armados al margen de la ley en los períodos descritos, con el fin de que sean remitidos a la Unidad de Justicia y Paz de la Fiscalía General de la Nación y la Dirección de Acuerdos para la Verdad, y sean investigados los posibles responsables de tales hechos, haciendo énfasis en las consecuencias penales que esto trae en el marco de la normatividad de Justicia y Paz.³⁴

1.5 Desplazamiento forzado y reterritorialización

Para analizar la experiencia del desplazamiento forzado en las familias indígenas del pueblo Ette Ennaka, las cuales han tenido que abandonar su tierra para proteger su vida, es necesario comprender las lógicas territoriales basadas en intereses económicos que se imponen sobre tradiciones culturales ancestrales y fundadoras de comunidad. De igual manera, es pertinente identificar desde la narración de esta experiencia los elementos centrales que han orientado el proceso de reterritorialización y reubicación de las familias en otros territorios fuera del resguardo.

En este caso se menciona específicamente el proceso de desplazamiento que tuvieron que hacer varios líderes y familias desde el Resguardo Issa Oristunna

33 *Ibíd.*, p. 14-15.

34 *Ibíd.*, p. 16.



hacia la ciudad de Santa Marta. Para ello, se ha dividido la historia de desplazamiento en tres categorías de análisis que permiten comprender las afectaciones que han vivido las familias víctimas, así como sus procesos de lucha y organización por re-territorializarse en el lugar de reubicación. Estas categorías son: territorialización, desterritorialización y reterritorialización. De acuerdo con la conceptualización realizada en la investigación Desplazamiento forzado y territorio³⁵, se comprende estos conceptos de la siguiente manera:

(i) Territorialización: campo de memoria de vida y de significado construido en el territorio de origen, (ii) Desterritorialización: campo identitario construido en el territorio de origen, transformado de forma radical por las acciones asociadas al conflicto armado y por la expulsión violenta, y (iii) Reterritorialización: campo relacionado con el proceso de restablecimiento o reasentamiento.³⁶

Tabla 1. Narración del proceso de desplazamiento y reterritorialización del pueblo Ette Ennaka

Historia del desplazamiento y adquisición del predio Naara Kajmanta
<p>De la territorialización en el Resguardo Issa Oristunna al desplazamiento</p> <p>En Oristunna. Sí, yo allá, pues trabajando con el PMA, yo hice la casa que tengo allá, estaba nuevecita. Entonces, ellos decían que eso era plata de la guerrilla, que no se qué. Yo tenía un burro, tenía un caballo ¡más bonito!, con todos los aperos, bien organizado, tenía seis novillas, tenía una parida, yo decía: con esto ya me paro. Tenía como dos hectáreas de roza, una hectárea de yuca, tenía como otra media de yuca pequeñita, sembramos guandul, sembramos ahuyama y todo, porque alimentos teníamos, teníamos todo el apoyo del consejo. El resguardo mantenía como una tacita, porque era alimentos por trabajo. Teníamos un tractor, una ganadería extensiva, ya nosotros ordeñábamos un promedio de ochocientas vacas en el resguardo, sacábamos bloques de queso de ganado propio del resguardo.</p> <p>Sí, de ganado propio. Entonces, como las fincas estaban bien organizadas, ya el ganado, se producía, se hacía una venta de cincuenta, setenta, y esa plata era para pagar las deudas del tractor y de la camioneta. Nosotros íbamos a pagar de una vez, pero el banco no quiso, tenía que ser por cuotas, bueno, de todas maneras vamos a meter la plata en el banco, que esté ganando ahí, cada vez que cobremos, entonces, sacamos y pagamos, así lo hicimos.</p> <p>Entonces, ellos se llenaron de envidia porque ya nadie trabajaba con ellos, entonces, ya las fincas, los terratenientes ya se iban 'enmontañando', ya no nosotros éramos autónomos.</p>

35 OCAMPO, Myriam; CHENUT, Philippe; FERGUSON, Maryerlin; MARTÍNEZ, Mabel y ZULUAGA, Sandra. Desplazamiento forzado y territorio, reflexiones en torno a la construcción de nuevas territorialidades: nuevos pobres, ciudadanía inconclusa y la búsqueda de una nueva vida digna. Bogotá: Universidad Externado de Colombia, Centro de Investigaciones sobre Dinámica Social (CIDS) y Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e innovación (COLCIENCIAS), 2014. 2014.

36 *Ibid.*, p. 13.

Tabla 1. (Continuación).

Historia del desplazamiento y adquisición del predio Naara Kajmanta
<p>Ya cuando vieron que nosotros íbamos en una fortaleza bastante grande, que ya prácticamente éramos un pueblo organizado, éramos una junta organizada con una... digamos, desde el secretario, el tesorero, el fiscal, desde el cabildo y las autoridades, que éramos un pueblo organizado, y que prácticamente, ya a Ette Butteriya se le había pasado un promedio de seiscientas vacas para que tuvieran un fondo aparte, y entonces comenzó a ejercerse la presión, y el desplazamiento, que la amenaza, que la búsqueda de las cabezas pensantes. Y eso fue un proceso, entonces, ellos llevaban lotes de ganado, lo pasaban por el resguardo y todo el ganado que había por ahí se lo llevaban.</p> <p>Sí, eso viajaban, entonces no, eso fue una cantidad de... digamos de discriminación ahí, entonces, pues nadie podía decir nada. Entonces, no podían entrar funcionarios públicos, ni privados, el que no lo conocía no salía, eso era una cosa tan impresionante, que si uno salía, uno tenía que salir con un permiso de dos días, un día, casi como un ship puesto ahí para monitorearlo donde iba, entonces, eso era como bastante difícil, y eso llevó a que la comunidad se fue a tierra, y hasta hoy, pues nosotros...</p> <p>Y es que hasta el idioma lo prohibían de hablar. Entonces, nadie podía hablar en el idioma, nadie se podía reunir en las horas de la noche para hacer la ceremonia, eso lo prohibieron todo, eso se fue acabando, eso era una zozobra que se vivía de noche y de día, nadie dormía, eso llegaban a maltratar en la noche, no, eso mejor dicho..., un proceso. Lograron, pues, sacaron mucha gente, hubo como 25 que mataron, desaparecieron y hasta el sol de hoy hay algunos desaparecidos que no... no se encontró el cuerpo.</p>

Fuente: Entrevista Autoridad Naara Kajmanta y Coordinador de Territorio Pueblo Entre Ennaka.

Desplazamiento y desterritorialización

Sí, nosotros nos desplazamos, por ejemplo, dos mil..., mejor dicho, como en el noventa y nueve. En el noventa y seis, por allá, fueron desplazados unas autoridades que fueron fundadores de resguardos, y con el hecho de ser fundadores de resguardos entonces ellos eran seguidos también por las autodefensas, y luego yo estaba con el plan mundial de alimentos y también me amenazaron porque era comida pa' la guerrilla, que yo le comentaba a ustedes que ese puente se caía, yo le decía inclusive que lo hallé allá en la mula.

Puro inventos de ellos, por eso yo les decía así: yo a la hora del té, no tengo nada que ver con guerrilla, pero si yo sé dónde están ellos, yo les digo a ustedes dónde están, ustedes no son capaces de ir, y entonces cuál es el problema, ustedes saben dónde están.



Entonces, que yo tuve que dejarlos abandonados a ellos (hijos), en la casita donde estoy, en esa casa yo trabajaba con la mundial de alimentos.

Como yo prácticamente fui casi funcionario de Naciones Unidas, ellos me dijeron después: sálgase de allá. Yo me salí de allá, fue un proceso grande y esa gente me buscaba, y todo el mundo me decía que esa gente me buscaba por allá, más azarado todavía. Entonces, fue cuando yo decidí irme pa' el servicio militar, cuando yo me fui pa' el servicio militar, entonces, estando allá yo me porté lo mejor de lo mejor, con ganas de ganarme el mejor puesto ante las fuerzas militares, y gracias a Dios me lo gané, me gané la mayor confianza de los generales, brigadieres generales, mayores, y eso llegó a que me desplazara, porque a la final del cabo, cuando yo me fui de baja ya me iban a echar como soldado profesional para la fuerza de despliegue rápido, pero yo hablé con el coronel, hablé con el mayor, el brigadier general, le comenté la situación, que mi pueblo lo estaban acabando, que cómo así, que yo estaba, pero... nunca era como que darle el frente a la situación, entonces, ellos decidieron que cómo así, que mira, que tal, entonces el brigadier general sí me dijo: bueno listo mijo, está bien que me has dicho la verdad. Yo tuve que dejar un proyecto tirado de Naciones Unidas porque me tildaban como guerrillero, y en la cual ustedes se dieron cuenta que cuando llegué yo no sabía manejar un chopo de esos, y eso fue difícil para yo manejar eso, y quién más que a ustedes les consta que si yo fuese guerrillero yo hubiese, mejor dicho, capacitado a los soldados.

Proceso organizativo para la reterritorialización

Luego de esa coyuntura, entonces comencé en unas capacitaciones de derechos humanos, fue cuando me apoyaron para un posgrado en derechos humanos con la Universidad del Magdalena, y tuve la oportunidad de poner la situación de las 13 familias desplazadas que vivían debajo de unos árboles, y fuimos hasta allá, y miraron las condiciones. Ellos estaban por allá por el Once de Noviembre, también conseguí un pedacito así, vea, conseguimos un pedacito pa' hacer una casona ahí para todos, entonces... Eso es aquí en Santa Marta.

Luego, en una capacitación que estamos haciendo yo me pronuncié, porque yo decía: bueno, pero, están hablando de desplazados, hablan de campesinos, hablan de afros, y entonces yo me paré y les dije: cuál eran las posibilidades para pueblos indígenas desplazados, y la muchacha me preguntó que si éramos indígenas, que sí, éramos desplazados

sí, entonces me dijo: ahora hablamos, y me aparté con ella y le comenté toda la historia, y enseguida con asuntos indígenas, por cierto estaban, me preguntó: ¿usted tiene una persona que lo asesore? Sí claro, esa persona está aquí, posiblemente está el señor Julio Barragán, que él es de asuntos indígenas, es mi asesor, entonces montamos un proyecto. ¿Cuál sería la necesidad de ustedes? Mire la necesidad de nosotros, así fueran dos cuartas de tierra, pero... nosotros sin tierra no somos nada. En primera medida lo que pediríamos nosotros sería un pedacito de tierra para ubicarnos a sembrar porque eso es lo que sabe hacer nuestra población. Bueno, y ella le dijo a Julio: ¿por qué no haces una propuesta y la mandamos el jueves?, le decía a ella, y yo sé que se va a hacer rapidito porque es para población indígena, y mandaron la propuesta y de una vez nos la aprobaron. Eso fue por ciento setenta y un millón, ciento cuarenta y un mil pesos, mandaron y la aprobaron.

¿Tienen el predio?,

Sí, tenemos el predio. Yo caminé todo Santa Marta, buscando, me metí aquí, solito, había un viejito aquí, y le pregunté, que si esta finca la vendían, y él me dijo, vea, aquí han venido varios, han querido comprarla, pero no dan la plata, entonces, yo le dije: ¿cómo hago para que me conecte con el dueño? Yo te lo conecto enseguida, si quiere vamos a la casa de él, y fuimos y ya la plata estaba girada, y de una vez dijo: bueno, yo esta finca la vendo por 40 millones de pesos, pero si es para usted se la dejo en 36.

¿Cuántas hectáreas eran?

Esto tiene 93 hectáreas. Y él me dijo: bueno, si están disponibles, pues yo si quiere mañana mismo le hago todos los papeles y si la van a comprar de una para que se vaya, yo decía: claro. Esto estaba más... mejor dicho el mango estaba más pequeño, y yo me daba cuenta, la producción que tenía, el buen clima, listo, de una, y se le compró el predio al señor, se llama Víctor Cabello. Y organicé y entonces, comencé con Unidad de Víctimas, acción social, inclusive, me volví a conectar con el PMA. Entonces, metimos raciones de alimentos, ayudas comunitarias, las primeras tres ayudas que daban, metimos una propuesta de un predio, de 448 hectáreas.

Cuando llenamos todos los requisitos, hice las 13 carpetas, bien organizadas y se las pasé a Uribe, el mismo, o sea, aproveché la oportunidad que en los centros de convenciones Pozos Colorados allá, hubo una reunión con él. Entonces, ya, con una amiga que llaman Lucía, ella me



dijo: yo te voy a hacer la conexión con el presidente, te doy un espacio, y ella me consiguió ese espacio, y entré, y cuando llegó Uribe me dio un abrazo, y bueno, ya como que le habló bien, conversé, cuando ya me dieron el espacio, enseguida aproveché: mire, nosotros esto y esto, y enseguida yo le dije que tenía la oportunidad de entregarle, y él lo recibió. Entonces, le dijo al senador que le recibiera eso, y me dijo: cuenta con eso. Pero mire usted la gran casualidad, que cuando el predio sale, se lo entregan a otra población, y entonces él estuvo por ahí en un consejo de seguridad por Aracataca, yo fui allá, le dije: doctor Uribe, con todo el respeto, en las conversaciones que estuvimos en meses pasados, yo le había entregado a usted unos paquetes de solicitudes de unas tierras, en la cual salieron los predios, pero no se nos entregó a nosotros, esos predios se los entregaron a otra gente, obviamente con todos los requisitos de nosotros, y por lo tanto, pues pongo ante la mesa y ante sus manos el proceso, porque nos sentimos engañados. Entonces, ahí fue cuando Incofer se acabó, al Incofer le cayó todo el mundo, imagínese, fueron como cinco mil hectáreas que ellos entregaron así.

Los predios se los habían dado prácticamente a los desmovilizados, y en esa demanda, él dijo: bueno, ¿cómo quieren ustedes?, que se acabe el Incofer, y que se cree una comisión desde Bogotá, que sea el mismo Bogotá que compre las tierras y que el mismo Bogotá le entregue a la gente. Desde entonces, ¿cómo quieren ustedes?, que se acabe el Incofer, se acabó, de ahí nació la Agencia de Tierras ahorita, por eso.

Reterritorialización

Entonces, con esto le cuento que ha sido una..., mejor dicho, comencé a trabajar con la fiscalía, con el CTI, con los carabineros, aquí venían los carabineros, se hicieron amigos conmigo, montaban los niños allá, a darles vueltas en los caballos, y hacíamos ollas comunitarias, llegaba la fiscalía, el CTI, y como en el CTI habían dos que habían trabajado conmigo, cuando estaba en las fuerzas militares éramos muy cachas, y bueno ahí yo... me acompañaron mucho, para qué. Entonces, yo hice una propuesta sobre registro y toda esa cuestión, cedulação, entonces, yo metí el móvil hasta aquí en la planta. Ahí mismo a algunos les daban la cédula enseguida, era una vaina bien organizada dentro del móvil, eso tenían todo.

En las noches sobrevolaban por aquí esos helicópteros y me decía el cacique: ¡mierda! ¿qué pasa?, ¡y yo no sé!, pero yo no soltaba, porque

yo decía, por seguridad, pero yo sí sabía que ya tenía todo coordinado, que ya al siguiente día venía el móvil, y en la mañana se vaciaron como siete camiones del ejército, y esto estaba, pero llenito, y esa población asustada, y yo venía más atrás, y reunía campesinos de todas estas veredas para cedulação, para tarjetas, para todo. Bueno, y con todo eso logramos dismantelar muchas bandas que había por acá, entonces era un proceso más organizativo, ya comenzó a subir la Universidad del Magdalena, comenzó a subir, por ejemplo, el Incofer, todas esas instituciones, Unidad de Víctimas, subió aquí el Consejo Noruego, toda esa gente, y eso fue un proceso bien grande. Bueno, después organizamos, esto era la propia casa, nada más era esta, eso no estaba así, sino era de madera, luego hicimos por ahí una solicitud y se hizo así esos muros, eso eran unos palos pa' allá, esto sí estaba así. Entonces, eso es prácticamente... es una historia.

En esa época era el proceso de desmovilización [de las AUC]. Hicimos una asamblea general con presencia del Consejo Noruego, con presencia de la Unidad de Víctimas, con presencia del gobernador departamental y con la fuerza pública. Entonces hicimos una asamblea grande donde hicimos un acto simbólico con ellos, donde se puso ante la mesa las reglas de juego, y bueno, yo era el gobernador, en ese entonces nos dimos un abrazo con el perdón, jugamos fútbol, hicimos sanchocho y a la vez les dije que de ahí en adelante, aquel grupo armado que estaba, que botaran esos fueros y las armas, que ya los queríamos ver como civiles y que volvieran al pensamiento como campesinos, como agricultores.

Productivamente, ¿qué programas han hecho aquí en este asentamiento?

Bueno, luego, cuando yo me fui, como ustedes pueden ver, había una producción de mango, que todavía lo hay, pero falta como una cabeza visible que comience a decir: vamos a ordenar esto, vamos a hacer esto otro. Había un amigo mío, bueno, de todas maneras, mi diosito me lo quitó, él era de una fundación, se llamaba Fundeban, y otra que llamaban Fundeuniban. Entonces, yo me hice amigo con el gerente de la fundación y trabajamos a la mano, con ellos conseguí un proyectico de siete millones por familia, para comprar mangueras, surtidores, semillas y un apoyo de tres meses en alimentos.

Compramos seiscientos metros de manguera de tres pulgadas, eso de pronto lo vamos a ver arriba, entre todos subimos los rollos allá arriba,



hay una bocatoma, entonces, los metimos allá, y eso abastece todo ese lugar hasta allá con esa manguera, entonces, ahí se conecta cada familia en la dirección de la...

Pero, ¿era para sembrar qué?

Era para sembrar plátano, yuca, en ese entonces se hizo, se dio la producción, vendimos, de igual manera como el cerro sigue siendo cerro pa' toda la vida, el cerro te puede dar una o dos producciones, de ahí para allá no, entonces, las tierras como que ya no dan para eso. Hacia allá yo estuve por ahí, por como cinco mil metros cuadrados de plátano y papaya, entonces, yo vivía de eso aquí, yo tenía mi platanal, racimos así grandes y sacaba cuatro o cinco canastillas de papaya, y yo lo bajaba de allá a la planta, me lo pagaban de una vez. O sea, yo me hacía noventa y cinco diarios, porque la papaya cuando madura es todos los días, yo me iba a las cinco de la mañana, llenaba las canastillas y luego la bajaba, iba por dos racimos, cortaba un palo, amarraba dos racimos allá y dos acá y nos vamos, me hacía noventa, cien.

Sí, entonces, estos muchachos yo los dejé allá, estaban así, pequeñitos.

Cabe resaltar que de acuerdo con las entrevistas realizadas³⁷ el proceso de reterritorialización en el asentamiento de Naara Kajmanta sigue avanzando de acuerdo con las agendas del gobierno en los procesos de verdad, justicia y reparación a las víctimas del conflicto armado, así como en la consolidación de programas para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional del Pueblo Ette Ennaka.

Hoy, nosotros hemos pedido a través de la JEP (Jurisdicción Especial para La Paz), que se haga justicia y que nos diga dónde están esos cuerpos, quién los mató, por qué los mataron, y queremos esa claridad, ya eso lo tenemos claritamente ante justicia y paz y reparación. Pues pienso que todo ese flagelo directo que hubo en contra de nuestra población, quiere decir que pasamos lo mismo que pasaron los ancestros en la llegada de los españoles. Hubo gente casi que quiso irse... bueno, se fueron como cuatro muchachos, en la presión tan grande que ellos se fueron hasta con la guerrilla, y hasta el sol de hoy no los hemos visto.

Entonces, eso fue prácticamente un atropello muy firme. Bueno, a la llegada del Consejo Noruego ya comenzamos a organizarnos nuevamente, recibí capacitación, y comencé a hablar sobre el derecho en lo que se había violado, digamos lo que afectó la guerra, lo que de pronto psicológicamente ha quedado en las personas, por ejemplo, el caso del señor que estaba aquí sentado, es un señor muy serio, toda la vida lo han conocido trabajando, él tenía un ganado, se lo quitaron, inclusive buscaban a los hijos y a él, no, eso eran unas historias.

Allá en Ette Butteriya, donde nos metimos hacía allá pa' salir, en la casa, ahí donde tomamos, ahí vivía un tío, él tenía, como tres vacas, llegó a tener como 36 y esas 36 se las quitaron y se las llevaron, y cogieron y lo ajusticiaron, mejor dicho lo cogieron, lo mataron, se le llevaron los animales, luego le mataron dos hijos. Eso fue tan impresionante que esa historia se encuentra en el plan de salvaguarda, yo tengo un libro allá del plan de salvaguarda, donde relata todo lo que pasó. Entonces, eso nos llevó que hoy estamos aquí, en lo cual no pensamos, de pronto, que algún día fuéramos despojados de nuestros territorios donde nacimos, donde nos criamos, donde aprendimos a valorar nuestra cultura, nuestra visión, a través de los mayores, de no afectar el medio ambiente, de no afectar a nadie, sino mantener, de pronto una cultura sana, mantener una visión como indígena, cuidar lo propio y, sobre todo, para que de generación en generación no se pueda ir acabando, pero con este atropello firme, hoy nos damos cuenta que eso nos llevó al camino de extinción tanto física como culturalmente, y en cuanto a la disminución del desarrollo como pueblo, ya no nos quedaba, de pronto, ganas de trabajar, hasta hoy, que nos da como cosa organizarnos, pensamos que de pronto va a pasar lo mismo. Ese es como todo el proceso.

La violación de los derechos humanos en el marco del conflicto armado ha implicado para el pueblo Ette Ennaka el debilitamiento de su seguridad alimentaria y nutricional. De acuerdo al relato, en medio de la guerra fueron despojados de sus bienes que les garantizaban la supervivencia. Por ello, los programas que se han adelantado y se adelantan en el marco de la Ley 1448, Ley de Víctimas y de Restitución de Tierras, marcan el camino para garantizar la pervivencia cultural y física del pueblo Ette Ennaka. De allí su importancia para la plena restauración de sus derechos como pueblo indígena.

³⁷ Entrevista con el Coordinador del Territorio Pueblo Ette Ennaka y el Cacique de Naara Kajmanta. Junio de 2019.



1.6 Sitios sagrados

Para los Ette Ennaka, como para otros pueblos indígenas del país, el territorio cuenta con lugares que son considerados sagrados. Estos sitios están relacionados con la creación del mundo y son mencionados en las historias que lo narran; allí se explica por qué debe concedérseles respeto, así como la importancia de darles un manejo especial que incluye restricciones para su uso.

Según el Sabedor del Resguardo Issa Oristunna, para la cultura Ette Ennaka el territorio ancestral es considerado sagrado en su totalidad; sin embargo, existen lugares donde la conexión espiritual es más fuerte y los *Kraanti* (sabedores mayores) tienen la sabiduría para identificar y entender que esos lugares son sagrados y corresponden principalmente a fuentes y cursos de agua denominados desde la cosmovisión Ette Ennaka como los caminos de *Yaau*. Los ríos más grandes, así como las montañas más altas y sus cascadas son llamados sitios sagrados mayores o *Janna yori*. Por otro lado, los *Janna yori mañari* o sitios sagrados menores, son las quebradas de las cuencas de ríos, los manantiales, bosques, lagunas a lo largo y ancho del territorio ancestral. Durante el recorrido se registraron los sitios sagrados menores que conectan los sitios sagrados mayores. La importancia y función de los sitios sagrados está ligada al aprovisionamiento de agua y la riqueza del subsuelo, por lo que se recalca en que los efectos de la exploración y explotación de hidrocarburos y minerales afectan su integridad.

Toda explotación de mina, sea de petróleo, el que sufre es el sitio sagrado, porque él tiene un radio de acción y las afectaciones alrededor llegan ahí como la cuestión eléctrica: que la planta está aquí, si usted toca donde esté allá, esa energía siempre va a llegar aquí, es la misma que llega donde vaya. Entonces, como ellos tienen las funciones de agua, de lluvia, de huracanes, tienen también las centellas, esas centellas que dispara cuando está lloviendo, quema alambre y ahí de pronto como castigo te puede dar, si tienes ahí por ejemplo un corral de ganado y desde aquí te manda una electricidad de esas que te baja todo lo que tengas allá.³⁸

Dada la importancia que para la cultura Ette Ennaka tienen los sitios sagrados, sus integrantes realizan ceremonias para comunicarse espiritualmente con los lugares, a fin de monitorear su estado y conciliar que las afectaciones de terceros a estos sitios no afecten a la comunidad.

Para evitar, nosotros consultamos con los ancianos, consultamos con la autoridad, consultamos con el cacique que es el que mantiene digamos en contacto con *Yaau*, y nosotros ¿qué hacemos?, aplicamos las enseñanzas, digamos, aplicar lo que tiene que ver con la información acerca de los daños y perjuicios que pueden ocurrir por el proceso de explotación o exploración de cualquier tipo de mina, llamase de oro, llámese carbón, llámese petróleo. Hoy los sabios que saben, ellos le piden a la madre naturaleza, le piden a los sitios sagrados que sigan fortaleciendo sin perjudicar a la nueva generación, esa es la historia de ellos, la conexión, y se comunican entre sí, para el tiempo, para la lluvia, todo eso. Pero eso ya le corresponde, que espiritualmente sabe dónde está afectando, él confiesa con todos estos sitios, cuando él confiesa con el mayor, le está dando todo el fortalecimiento de todo el territorio ancestral, es como la función general, como usted para hablar con el presidente de la república, porque él es el que tiene sus ministros.... es la misma función que hacen ellos.³⁹

Es importante mencionar que la palabra sagrado para referirse a la tierra y a todo lo que existe sobre ella, en este caso, no tiene nada que ver con religión, ni con que se le asigne un carácter sobrenatural o divino. A lo que se hace referencia es al respeto que existe entre seres “que comparten la misma vida, aunque esta asuma formas muy diversas (...). Sagrado únicamente significa, aquí, en este contexto, que se trata de los territorios de otras gentes y que estos deben ser respetados”.⁴⁰ Este respeto sin embargo, no figura como un hecho caprichoso, para las comunidades indígenas, cuando se profana un lugar sagrado, se tienen consecuencias materiales que se vislumbran en tragedias naturales o incluso en la muerte.

Están cobrando sobre todo las explotaciones, las exploraciones, el daño que se le hace. Todo está en deforestación, ¿no? Si como hemos visto que ya ahí no hay madera y ellos están ardidados por el digamos, entonces ellos no deben tener ese contacto directo con el Sol, sino tienen que estar debajo de la selva, mantener su humedad y mantener vida, así como tienen ellos las aguas ahí pues faltan árboles, entonces como ya no tiene eso, comienza a cobrar vida, la tierra se pone de este color, si usted mira ahí arribita, ese no es muy rojo, porque la tierra allá no está muy, o sea prácticamente no llega a esta profundidad. Pero de aquí para allá,

39 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.

40 VASCO, Luis Guillermo. Entre selva y páramo: viviendo y pensado la lucha india. Bogotá, D.C.: Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICAHN), 2002. p. 45.

38 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.



entonces encuentras diferentes colores, esos diferentes colores son diferentes pensamientos que tiene el sitio; por ejemplo, este pensamiento que lleva de rojo es de cobrar sangre por sangre, ya. Entonces, eso son los sitios sagrados que decimos nosotros, los manantiales, las cuencas de río, eso tiene guardianes que lo cuidan, esos guardianes cuando salen así, cuando está lloviendo hace una hilera, así como eléctrica, 'shshshpaaa', eso acaba con lo que haya por ahí. Eso sale de los sitios sagrados. Entonces, por eso es sagrado, porque ellos son los guardianes, los que cuidan el petróleo, todo lo que hay ahí, el oro, el agua, debajo de la tierra. Ya ellos están ahí, ellos son casi como espíritu, como un espíritu de aquellos, digamos, sabios que sabían que tenían muchas relaciones con Dios, y ellos mantenían ahí cuidando, y ellos están ahí.⁴¹

Para mantener el equilibrio, los Ette Ennaka realizan pagos que permiten restablecer el orden en el caso de la profanación de los sitios sagrados. En el siguiente fragmento de la entrevista, el Sabedor de Issa Oristunna explica, con una historia, sobre los sitios sagrados peligrosos y los sitios de pago.

Sí, donde por ejemplo se le pide perdón a *Yauu* de pronto por las malas acciones que se hacen. Esta es una loma que se deja en conservación, aquí se le pide para la lluvia y se le pide para todos los efectos malos que se le hace a la madre Tierra, y por ejemplo en las exploraciones que se hace, se le pide a este sitio para que perdone al ser humano y no siga cometiendo esos errores. Este sitio es el que cuida, por ejemplo, los que hemos tomado, aquí es donde se le hace digamos un resumen de todos los daños, afectaciones entre otros; se consagra uno aquí espiritualmente como reza el mayor, entonces se le pide desde acá para que los demás sitios mantengan en calma y mantengan en vida. Por otro lado, también le da fuerza a la madre naturaleza; como usted ve, aquí no hay corteza de nada, se sigue conservando, este predio fue hace muy poco que lo rescatamos, pero al dueño se le había dicho que era un sitio sagrado y el mantenía esto así, y ahora que está en manos del resguardo pues mucho mejor. Aquí por ejemplo se caza, pero hay que pedirle al animal un día antes para que uno lo pueda encontrar, porque fácilmente se pierden y uno no los ve.⁴²

El conocimiento sobre el manejo del territorio ancestral permite a los Ette Ennaka contrarrestar las drásticas transformaciones que se le han hecho al eco-

sistema. En la actualidad, se lucha por recuperar sitios sagrados que están en territorios apropiados por colonos; esto para garantizar la salud del territorio y recuperar diferentes fuentes hídricas y ecosistemas.

1.7 Cultura material

La cultura material comprende todos aquellos objetos producidos para el uso cotidiano a partir de materias primas obtenidas por medio de procedimientos tradicionales y utilizando los conocimientos propios para su elaboración.

El uso cultural de los recursos naturales se puede observar en la elaboración de artefactos que son usados principalmente para la preparación de alimentos, como las ollas de barro o las piedras para moler el maíz, o de uso cotidiano, como las mochilas y los tejidos en general. También existen objetos de la cultura material como las piezas de alfarería, usadas con fines espirituales o decorativos y que se han encontrado en restos arqueológicos.

Ilustración 1. Piedra para moler maíz



Fuente: ENSANI, 2019.

Muy pocos de los objetos utilizados en la cocina como las ollas y recipientes para almacenar se conservan en la actualidad. La pérdida del conocimiento para su elaboración y de la disponibilidad de materias primas han contribuido a la extinción de esta práctica cultural. El cambricate es uno de esos recipientes para

41 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.

42 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.



el almacenaje de la chicha que se ha dejado de elaborar, dando paso a aquellos industriales, fabricados en materiales como el plástico. El cambricate se hacía originalmente de madera y en forma de canoa.

¿Eso dónde lo echaba? Ese nombre era cambricate.

¿Era en barro?

No, palo, nosotros no conocemos de eso, el barro no lo conocemos.

Un tío mío sabía hacer eso, pa' chicha. Un bote bonito. Para la chicha, así llenito.

Como una canoa.

Claro, 'epa' sí, así. En tiempo de verano, se le echaba miel, así dulce, y eso hervía así solito. Eso era sabroso, dulce.

¿Y ahorita, alguien tiene una cambricate?

No, ninguno, ya no.⁴³

Ilustración 2. Utensilios para la chicha



Fuente: ENSANI, 2019.

La tejeduría es otro de los oficios tradicionales del pueblo Ette Ennaka; se elaboran mochilas, hamacas y sombreros. La mochila (*biikra sappi*) es color blanco y se hace a partir del hilado del algodón cultivado. Otras mochilas son tejidas con hilos de algodón producidos industrialmente. La mayoría de mochilas, hamacas

43 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

y sombreros son tejidos para uso cotidiano; sin embargo, en algunos casos se comercializan.

O sea, yo tengo mi costumbres todavía y no las quiero perder; también hay el tejer, a mí no me gusta tejer, a mi esposo sí le gusta tejer.⁴⁴

Ilustración 3. Tejedora con algodón hilado - Asentamiento Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

44 Entrevista a madre lactante cabildo Diwana. Junio de 2019.

Ilustración 4. Uso para hilar – mochilas tradicionales



Fuente: ENSANI, 2019.

En los alrededores de Santa Ana y Chimichagua se han encontrado objetos de alfarería que corresponden a restos arqueológicos del pueblo Ette Ennaka. Los lugares donde se encontraron estos restos arqueológicos, en las cercanías del conjunto de ciénagas, han sido saqueados y excavados por guaqueros y personas de la región, por lo que se considera que han sido “profanados”.⁴⁵

45 Líder cabildo Santa Ana. Diario de campo Ette Ennaka. Junio de 2019.

Se han encontrado narigueras, aretes, collares. Hay collares que parece que son como en piedra y hueso, todo tipo de materiales, han encontrado huesos completos de las personas, entierros. Como los que los sacan son personas inexpertas, de pronto se confundían, tengo entendido que el oro en polvo es negro y de pronto lo botaban pensando que era arena y como no lo sabían preparar porque eso tiene otro contenido, un ingrediente que le aplican diferentes cosas para que pueda dar... entonces como ven el polvo, no lo saben preparar y lo botan, botan la plata, además como eso tiene sus guardianes queda ahí.⁴⁶ El que compra dice que es cobre.⁴⁷

Ilustración 5. Restos arqueológicos encontrados en Santa Ana y Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

46 Poblador de Santa Ana. Diario de campo Ette Ennaka. Junio de 2019.

47 Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka. Diario de campo. Junio de 2019.

Ilustración 6. Ollas de barro encontradas en territorio Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019.

1.8 Organización social

En tiempos de la Colonia, el sistema territorial Chimila mostraba asentamientos locales dispersos y en consonancia con una horticultura rotatoria, aunque con algún grado de nucleación interna en cada uno de ellos. Esta distribución espacial, correspondía a una estructura matrilocal, donde los descendientes por filiación materna se agrupaban en un mismo asentamiento.

Un fenómeno similar encontró Reichel a mediados de siglo. Este autor nos describe a los Chimila estructurados en grupos locales dispersos y a veces enfrentados entre sí; grupos que además son exógamos. “Cada grupo local representa -escribe Reichel- el agrupamiento territorial y se compone solo de individuos de común descendencia matrilineal”. Hoy en día, el elemento que condiciona la formación de comunidades locales es la casi nula disponibilidad de tierra para habitar y cultivar.⁴⁸

En cuanto a la organización política, antiguamente la autoridad estaba representada por el cacique en los diversos grupos locales, “que a su vez tenía la función de sacerdote (o chamán) en ocasiones determinadas. Este cacicazgo podía ser desempeñado por un hombre o una mujer, que al mismo tiempo asumía las funciones”.⁴⁹

En la actualidad, se presenta una organización que hereda dicha estructura donde se muestra una relativa distribución en grupos locales presididos por un hombre de edad avanzada, a quien los demás indígenas le reconocen un estatus superior por su autoridad y en ocasiones por sus conocimientos médicos. “Los signos exteriores de tal poder son a veces visibles; le reconocen un estatus superior por su autoridad y por sus conocimientos médicos chamánicos, y ante quien, por lo demás, muestran cierto temor”.⁵⁰

Tradicionalmente, la autoridad política y religiosa de los Ette Ennaka ha sido el/la *Kraanti* (cacique/cacica), a quien *Yaau* le ha dado su conocimiento desde el nacimiento. En los últimos tiempos, en especial desde la conformación del primer cabildo indígena Ette Ennaka en 1990, con ocasión de la entrega del resguardo Ette Butteriya por parte del Estado, comenzaron a surgir nuevas formas de liderazgo indígena asociadas a la figura del cabildo tales como el gobernador, cabildos de apoyo, secretario, tesorero y alguaciles.⁵¹

Las autoridades tradicionales tienen como funciones principales: velar por la conservación del territorio y los lugares sagrados; dirigir el proceso de rescate de los valores, la cultura y la tradición; vigilar el adecuado funcionamiento de los proyectos; y velar por el cumplimiento de la justicia interna. Como se evidencia, su papel, como pilares ancestrales de la cultura Ette Ennaka y guardianes del territorio, es fundamental.⁵²

La Autoridad Tradicional del pueblo Ette Ennaka la representa *Penarikwi*, instancia encargada de guiar espiritual y políticamente al pueblo de acuerdo a la ley propia. Es conformada por médicos tradicionales, sabedores y líderes que manejen el conocimiento ancestral del pueblo, relacionado con los ciclos vitales y naturales, medicina tradicional, historia, educación y política, entre otros. Otra de sus funciones es asesorar a la Junta Directiva del Cabildo en la toma de

BLICA. Op. cit., p. 4.

49 Ibid., p. 4.

50 Ibid., p. 4.

51 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Op. cit., p. 45.

52 Ibid., p. 46.

48 OBSERVATORIO DEL PROGRAMA PRESIDENCIAL DE DH Y DIH, VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA.



decisiones y la interacción con actores externos como las instituciones estatales. La Junta Directiva del Cabildo se encarga de coordinar y encausar proyectos y programas en el resguardo y está conformada por representantes del cabildo mayor de Issa Oristunna I y cabildo menor de Ette Butteriya o Issa Oristunna II.⁵³

En el marco de su proceso organizativo, los Ette Ennaka han construido un reglamento interno en el cual se ratifica que corresponde a las autoridades tradicionales en conjunto con el Cabildo Gobernador y cabildos de apoyo, la dirección y administración del pueblo Ette Ennaka. No obstante, se aclara que será la Asamblea General del Pueblo la responsable del cumplimiento y la correcta dirección y administración del pueblo Ette Ennaka. El reglamento interno establece que las Autoridades Tradicionales en Issa Oristunna y Ette Butteriya se organizan a través de la Mesa del Consejo de Autoridades Tradicionales y en Naara Kajmanta a través de la Mesa de Concertación de Autoridades Tradicionales. Estas instancias están constituidas cada una por: un presidente, un vicepresidente, un secretario, un vocero de intermediación entre las autoridades tradicionales (bilingüe) y la junta del cabildo.

A propósito de este último punto, es importante resaltar que la Organización Ette Ennaka da cuenta de procesos de articulación entre las autoridades tradicionales y las nuevas formas de liderazgo indígena surgidas a partir de la conformación del cabildo; proceso fundamental para la pervivencia cultural del pueblo Ette Ennaka, evitando que sean solamente los líderes quienes tomen las decisiones.⁵⁴ El reglamento interno reconoce las organizaciones de mujeres y las de jóvenes y afirma que “deben ser apoyadas por el resguardo e incluidas en la agenda administrativa del gobernador”.⁵⁵

1.9 Localización y caracterización biofísica de los territorios

La localización geográfica es el punto de partida para entender el contexto ecológico de las comunidades y poder analizar cómo influyen los factores ambientales en la seguridad alimentaria del pueblo Ette Ennaka. En este sentido, la localización es un factor clave a la hora de analizar la oferta y la capacidad de producción de alimentos de las comunidades.⁵⁶

53 MINISTERIO DE CULTURA, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 11.

54 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Op. cit., p. 46.

55 *Ibíd.*, p. 46.

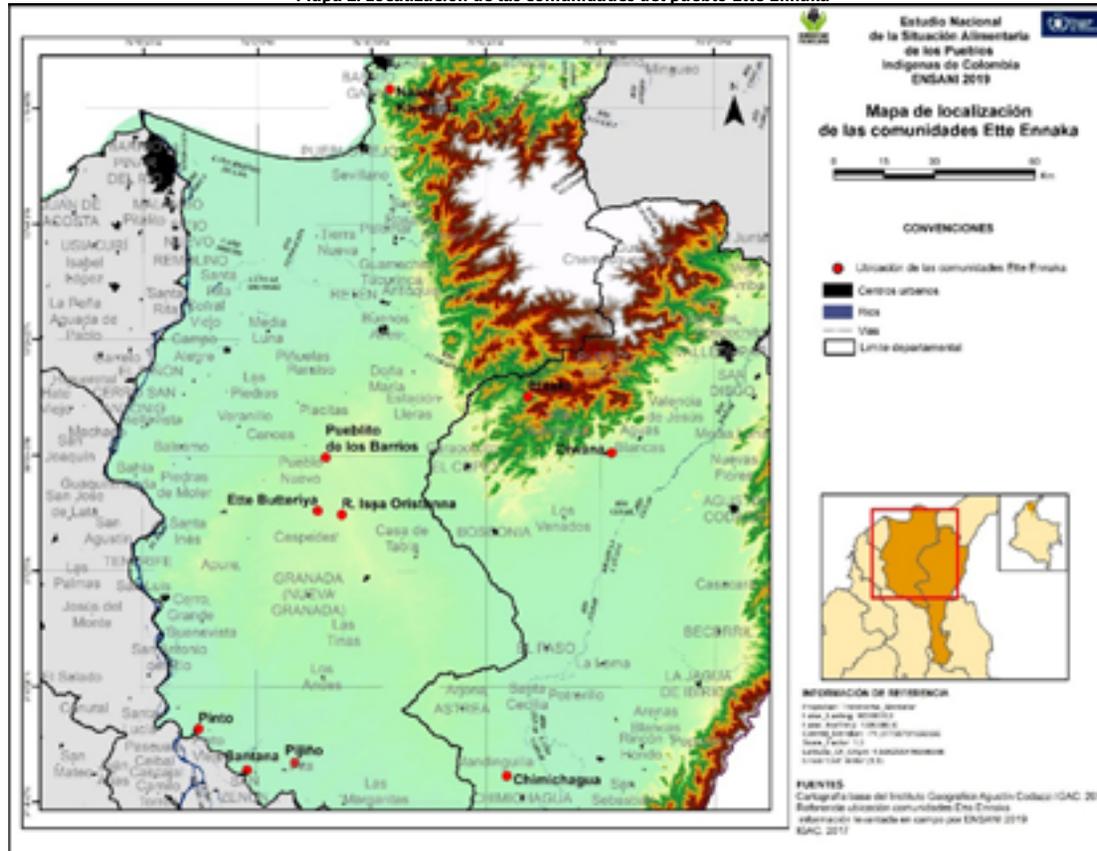
56 INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA. Estudio Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional de los Pueblos Indígenas de Colombia de ENSANI 2012-2014. Pueblo Sáliba. Resguardo Caño Mochuelo. Bogotá, D.C., 2015. p. 30.

De acuerdo con la Asociación Teje-Teje,⁵⁷ históricamente, el territorio del pueblo Ette Ennaka tiene una extensión de 28.388 km²; esta área abarca los departamentos de Magdalena y Cesar. Actualmente, los asentamientos del pueblo son Naara Kajmanta en el municipio de Santa Marta, Itti Take en el municipio de Chimila en el departamento del Cesar, Ette Butteriya y el Resguardo Issa Oristunna ubicados en el municipio de Sabanas de San Ángel, Magdalena. También existen familias Ette Ennaka en María Angola (Diwana), Santana, Chimichagua, Barro Blanco, Pinto y Pueblito de los Barrios.

57 ASOCIACIÓN TEJE-TEJE. Los sitios sagrados del Territorio Ancestral Ette Ennaka. Bogotá, D.C., 2018. p. 12.



Mapa 1. Localización de las comunidades del pueblo Ette Ennaka



Fuente: elaborado a partir de información geográfica recopilada en campo, cartografía base del IGAC e imágenes satelitales de ESRI, Digital Globe, Geoeye, Earth Star Geographics, CNES Airbus DS, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, Swisstopo, GIS User Community y NOAA.

A continuación, se describen las características biológicas (biomas o zonas de vida y coberturas vegetales del suelo) y físicas (clima, geomorfología, topografía) del territorio de las comunidades. Si bien, los suelos hacen parte de estas características, para efectos de este documento se tratan en una sección aparte.

1.9.1 Clima.

Según la Organización Meteorológica Mundial,⁵⁸ el clima comúnmente se define como el estado regular del tiempo de un lugar específico. En un sentido más estricto, es la descripción estadística de los cambios de un conjunto de condiciones atmosféricas, durante periodos que pueden abarcar desde meses hasta millones

⁵⁸ WORLD METEOROLOGICAL ORGANIZATION. International Meteorological Vocabulary. Series WMO/OMM/BMO No. 182. Second edition. Geneva: Secretariat of the World Meteorological Organization,



de años. Por tanto, para definir el clima de un lugar es necesario recolectar y analizar una gran cantidad de datos de distintas variables como la precipitación, la temperatura, la evaporación, la humedad, la velocidad y dirección del viento, la radiación y la nubosidad. Dada la complejidad de definir el clima de un lugar, para efectos prácticos en esta sección, se aborda el clima de manera general, haciendo énfasis en la temperatura y precipitación en los territorios del pueblo estudiado.

De acuerdo con el IGAC,⁵⁹ en términos climáticos, Colombia es un país tropical, ya que se encuentra en la zona ecuatorial donde la radiación solar permanece casi constante durante el año. El clima es afectado por una franja de baja presión donde confluyen los vientos alisios; esta franja es denominada Zona de Convergencia Intertropical (ZCIT). En términos regionales, la orografía del país genera particularidades climáticas y la altitud juega un papel fundamental en la variación de la temperatura, al punto que se pueden definir franjas con características térmicas denominadas pisos térmicos.

Según el Atlas interactivo del IDEAM,⁶⁰ la mayor parte del departamento del Magdalena, ostenta clima cálido semiárido. En la franja costera el clima dominante es cálido seco. En la parte sur y en cercanías de la Sierra Nevada de Santa Marta la humedad aumenta, dando lugar a climas cálidos y húmedos. Sobre la vertiente occidental de la Sierra hay climas templados semiáridos y en las laderas que dan al mar Caribe climas templados y húmedos. El Magdalena presenta lluvias leves en la mayor parte de su área, excepto en cercanías a la Sierra, en donde estas aumentan. La precipitación en la parte plana del departamento varía entre 1.000 y 1.500 mm, donde se encuentran Issa Oristunna y Ette Butteriya. En el periodo de diciembre a abril se presenta una temporada de sequía y la primera temporada de lluvias suave. A mitad de año, las lluvias aminoran y posteriormente llega la principal ola invernal, para los meses de septiembre a octubre. En el sur del Magdalena, donde se encuentran Santana, Barro Blanco, Pinto, la temporada seca de principio de año se alarga solo hasta marzo y las mayores lluvias se dan en el segundo semestre, con más fuerza. En las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta, en donde se encuentra la comunidad Itti Take, tiende a haber una fuerte temporada de lluvias a mitad de año. En cuanto a la temperatura, el sur del departamento alcanza más de 28°C, mientras que al centro y norte varía entre 26 y 28°C.

1992. 784 p.

59 INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTÍN CODAZZI. Estudio general de suelos y zonificación de tierras del departamento del Magdalena. Bogotá, D.C., 2009.

60 IDEAM. [online] Atlas interactivo. Magdalena. Bogotá: IDEAM (s.f.) [Consultado el 12 de octubre de 2019] Disponible en: http://atlas.ideam.gov.co/basefiles/magdalena_texto.pdf

1.9.2 Hidrografía.

Las fuentes de agua son lugares primordiales para la subsistencia de las comunidades indígenas. La cercanía o acceso a ríos, lagunas, quebradas, humedales, entre otros cuerpos de agua, es un factor determinante y de vital importancia para procesos de producción, preparación e incluso transporte de alimentos. Para los Ette Ennaka los cuerpos de agua, además, son considerados sitios sagrados y tienen una importancia espiritual clave en la tradición, usos y costumbres del pueblo. En el siguiente fragmento de entrevista, el sabedor del Resguardo Issa Oristunna explicó la importancia de los ríos y arroyos como sitios sagrados desde la cosmovisión Ette Ennaka.

El cuerpo del territorio se compone de los ríos mayores; por ejemplo, el río Plato y el río de la ciénaga Zapatosa, y de ahí cogen los arroyitos más grandes y los pequeñitos conforman un cuerpo con venas que le corre por todo lado para alimentar el cuerpo que es nuestra madre Tierra, naturaleza, es la mayor fuerza que da para que eso pueda funcionar normal, como seres humanos. Los sitios sagrados menores son los nacimientos que tienen la función de alimentar y alimentarse unos con otros, para luego alimentar el más grande que viene siendo el río; él recoge todas las aguas que caen por distintos lugares para que no afecten a las poblaciones humanas, como por decir algo, la fauna, eso es.⁶¹

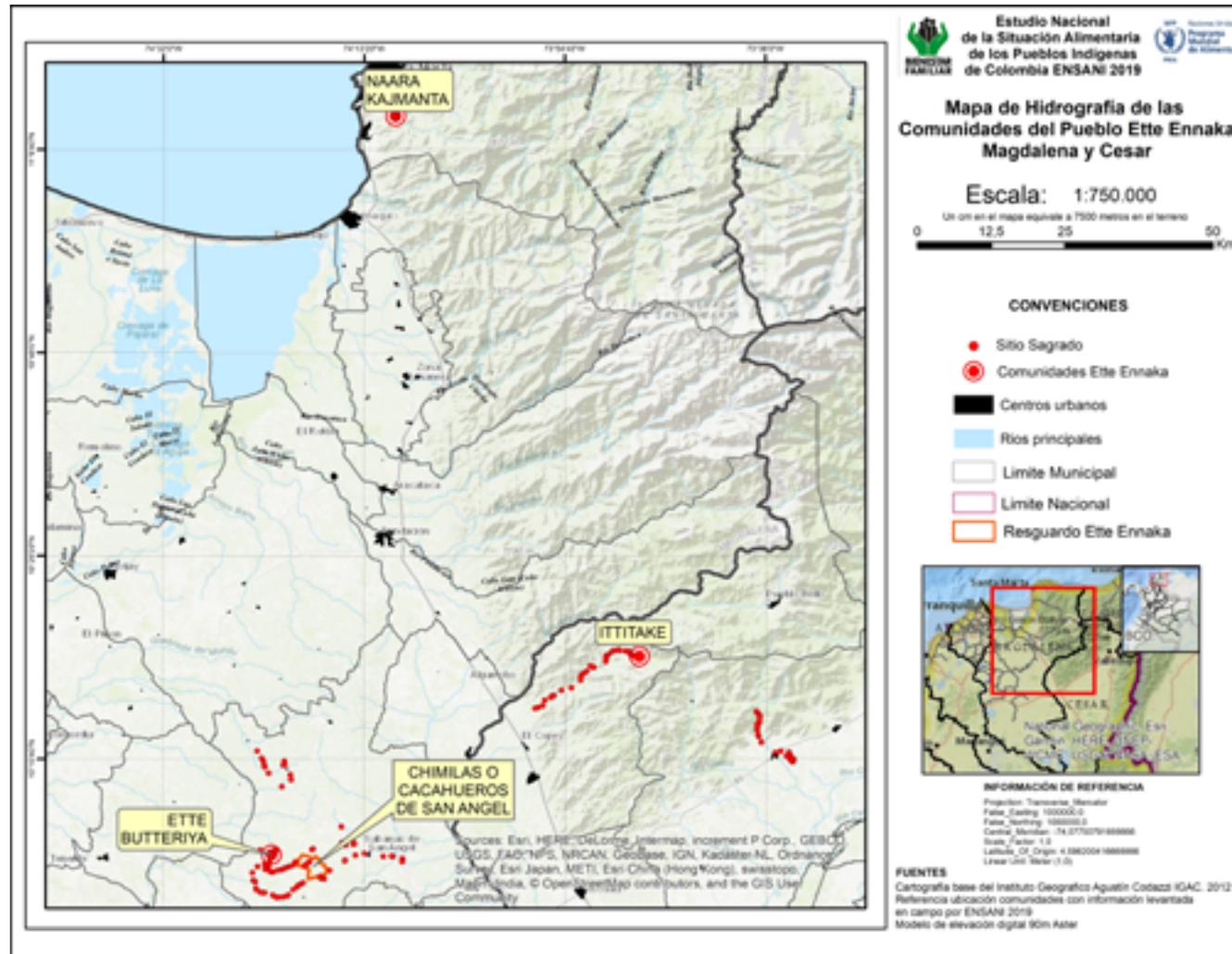
Ilustración 7. Marcas de drenaje a nivel micro que explican la configuración de los cuerpos de agua a nivel macro en el territorio Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019.

61 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 12 de junio de 2019.

Mapa 2. Hidrografía de las comunidades del pueblo Ette Ennaka



Fuente: elaborado a partir de información geográfica recopilada en campo, cartografía base del IGAC, Basemap topográfico ESRI.

Durante el recorrido en campo se identificaron los principales ríos y quebradas según su importancia en torno a la seguridad alimentaria para cada asentamiento.

En el mapa se pueden observar los principales cursos de agua a nivel regional y los ríos más importantes para las comunidades Ette Ennaka.



En el asentamiento de Naara Kajmanta se identificó el río Gaira como una fuente importante de agua para consumo de la comunidad, siendo también el hábitat de especies de peces y crustáceos que ocasionalmente son una fuente de alimento extra para algunas familias.

En el asentamiento Itti Take, el río Arigüanito y sus afluentes son de especial importancia para la comunidad. En él se encuentran varios sitios sagrados; por tanto, el ingreso está restringido.

En el Resguardo Issa Oristunna, la principal fuente de agua potable proviene de las lluvias y en segundo lugar aquella que se recolecta de jagüeyes o lagunas.

En la comunidad Ette Butteriya se observó la Laguna del Moncholo, un importante sitio sagrado y de pesca que se encuentra dentro del territorio.

En cercanías a la comunidad Diwana se identificó un pozo de una quebrada como sitio sagrado, el cual recibe el nombre del pozo del Sisí.

En los asentamientos de Santana, Barro Blanco y Pinto, las ciénagas y el río Magdalena se destacaron como los principales cuerpos de agua.

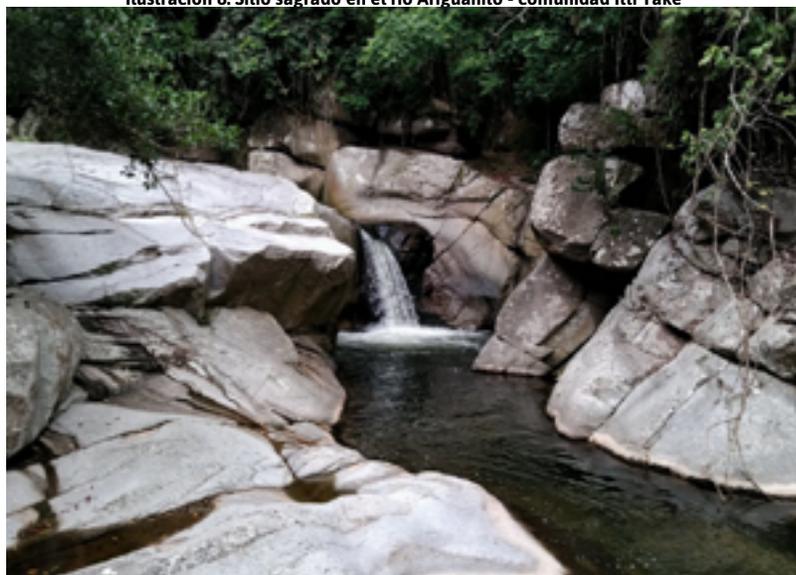
1.9.3 Geomorfología.

De acuerdo a los fundamentos propuestos por Zinck⁶² la geomorfología es la ciencia que busca explicar las características del relieve de un lugar (topografía), a partir de la descripción de las causas (fuerzas, agentes y procesos) de su origen. Conforme a ello, se tuvo en cuenta la información consignada por el IGAC para describir las características geomorfológicas de los territorios de las comunidades.

Se elaboró un mapa del estudio de suelos y zonificación de tierras para el departamento del Magdalena, a partir de la cartografía temática del IGAC, en el cual se ubicaron los territorios de las comunidades con el fin de identificar a qué paisaje pertenecían, para la posterior determinación de los tipos de suelos que se encuentran en sus territorios.

En el siguiente mapa se presentan las geoformas o paisajes en los que se encuentra cada una de las comunidades. Las geoformas correspondientes a la comunidad de Naara Kajmanta se incluyen en un mapa aparte para facilitar la observación del mapa general.

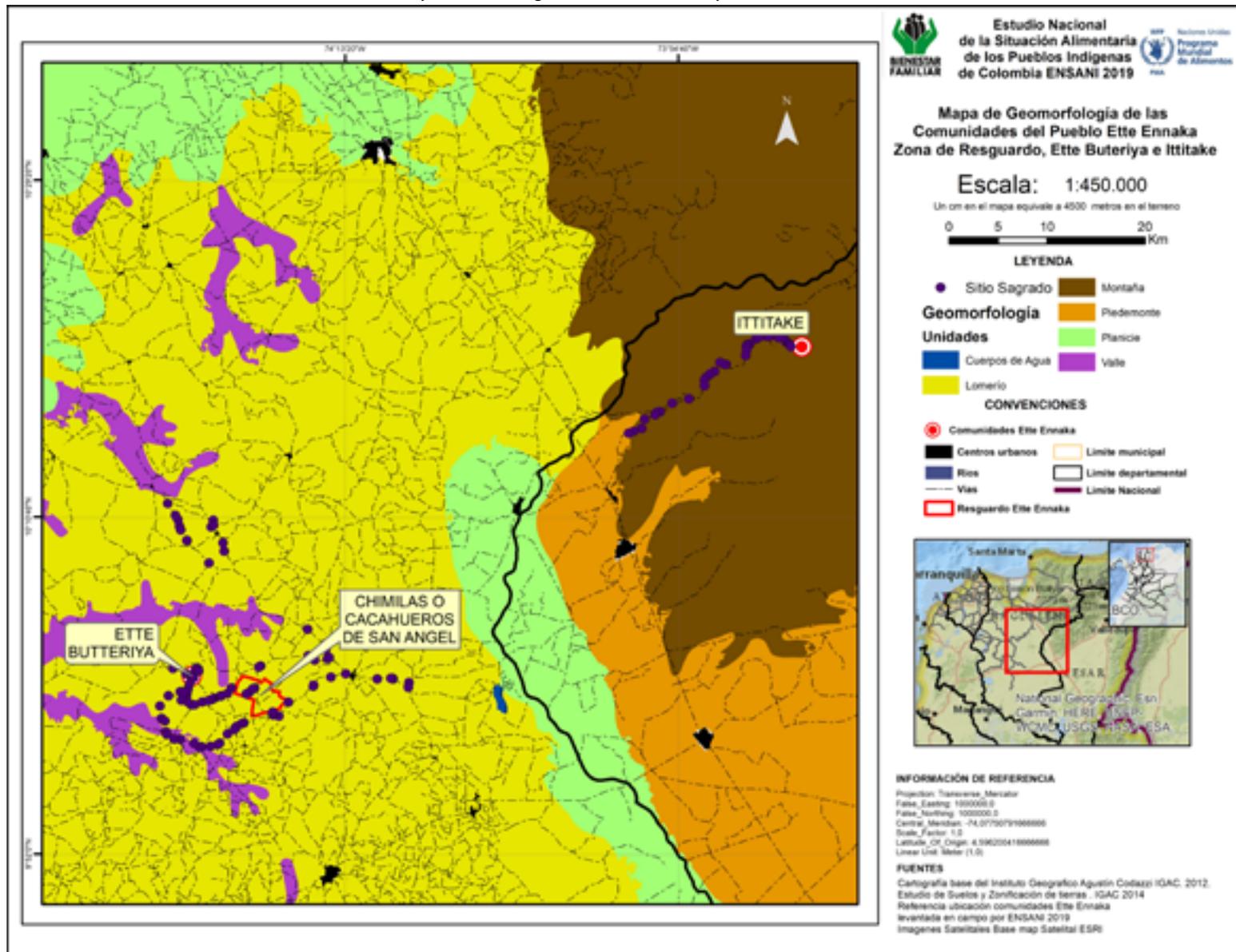
Ilustración 8. Sitio sagrado en el río Arigüanito - comunidad Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

62 ZINCK, Alfred. [online] Geopedología. Elementos de geomorfología para estudios de suelos y de riesgos naturales. Enschede: ITC. Faculty of Geoinformation Science and Earth Observation, 2012. [Consultado el 17 de octubre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/3jhw0wV>

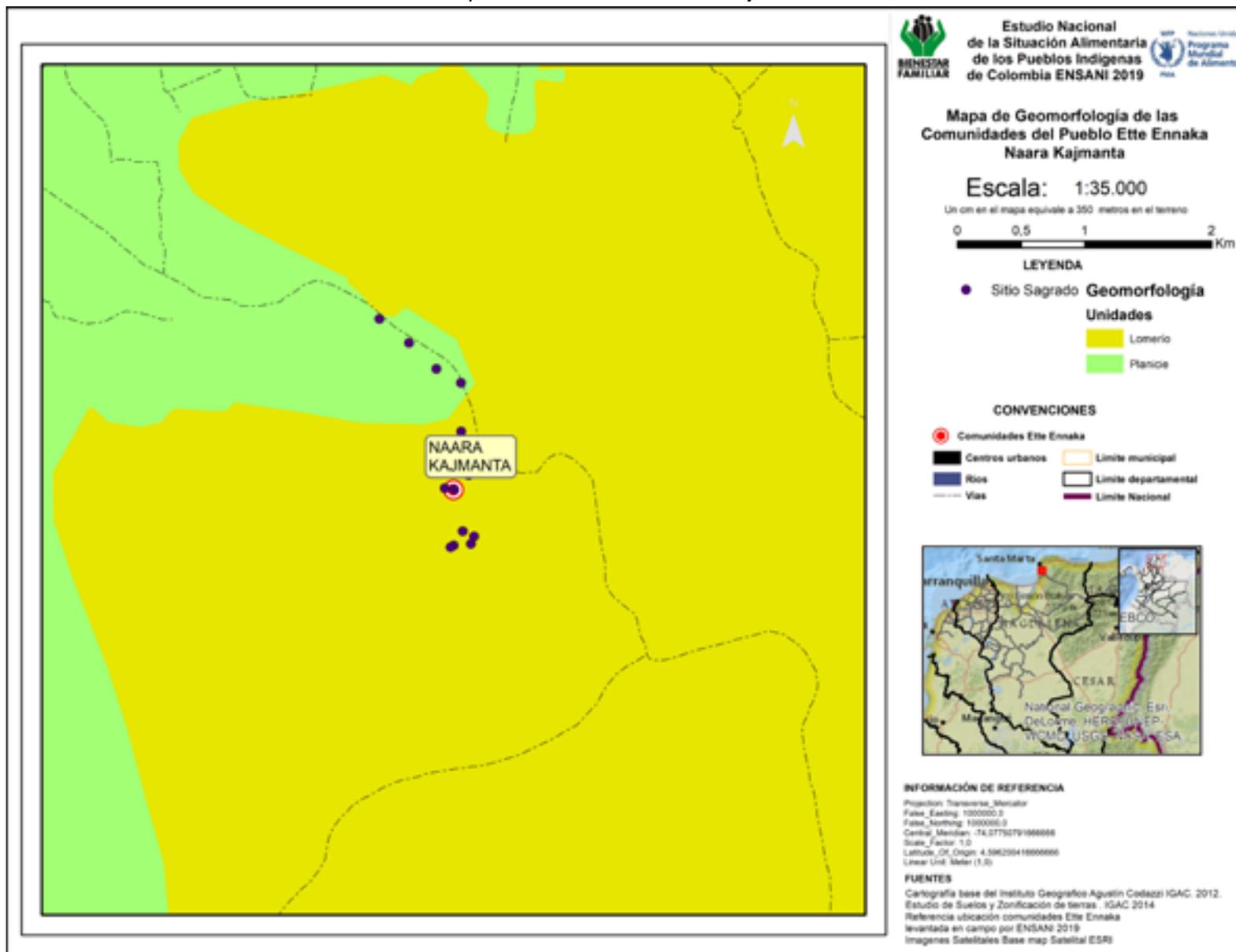
Mapa 3. Geomorfología de las comunidades del pueblo Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática de geomorfología del Magdalena, IGAC. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena, escala 1:100.000, ubicación comunidades Ette Ennaka de georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.



Mapa 4. Geoformas de la comunidad Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática de geomorfología del Magdalena, IGAC. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena, escala 1:100.000, ubicación comunidades Ette Ennaka de georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.



A continuación, se describen las características de los paisajes identificados para los asentamientos Ette Ennaka.

1.9.3.1 Paisaje de montaña.

El territorio del Resguardo Itti Take se encuentra en el paisaje de montaña. “El paisaje de montaña se define como el conjunto de elevaciones naturales, de más de 300 metros de desnivel entre la base y la cima. Su origen es diverso, así como las formas de sus cimas y laderas. Este paisaje se ubica en el extremo noroccidental del departamento, en la Sierra Nevada de Santa Marta”.⁶³

1.9.3.2 Paisaje de lomerío.

Los Resguardos Issa Oristunna y Ette Butteriya se encuentran en el paisaje de lomerío. “El paisaje de lomerío comprende las elevaciones naturales del terreno (inferiores a 300 m.) cuyas laderas presentan una inclinación que varía entre el 7 y el 12% y divergen en dos o más direcciones a partir de una cima estrecha o amplia, conformando una secuencia de faldas, laderas y cimas de diferentes formas de acuerdo con la litología, las estructuras, el patrón de drenaje y el clima, entre otros factores”.⁶⁴

1.9.4 Topografía.

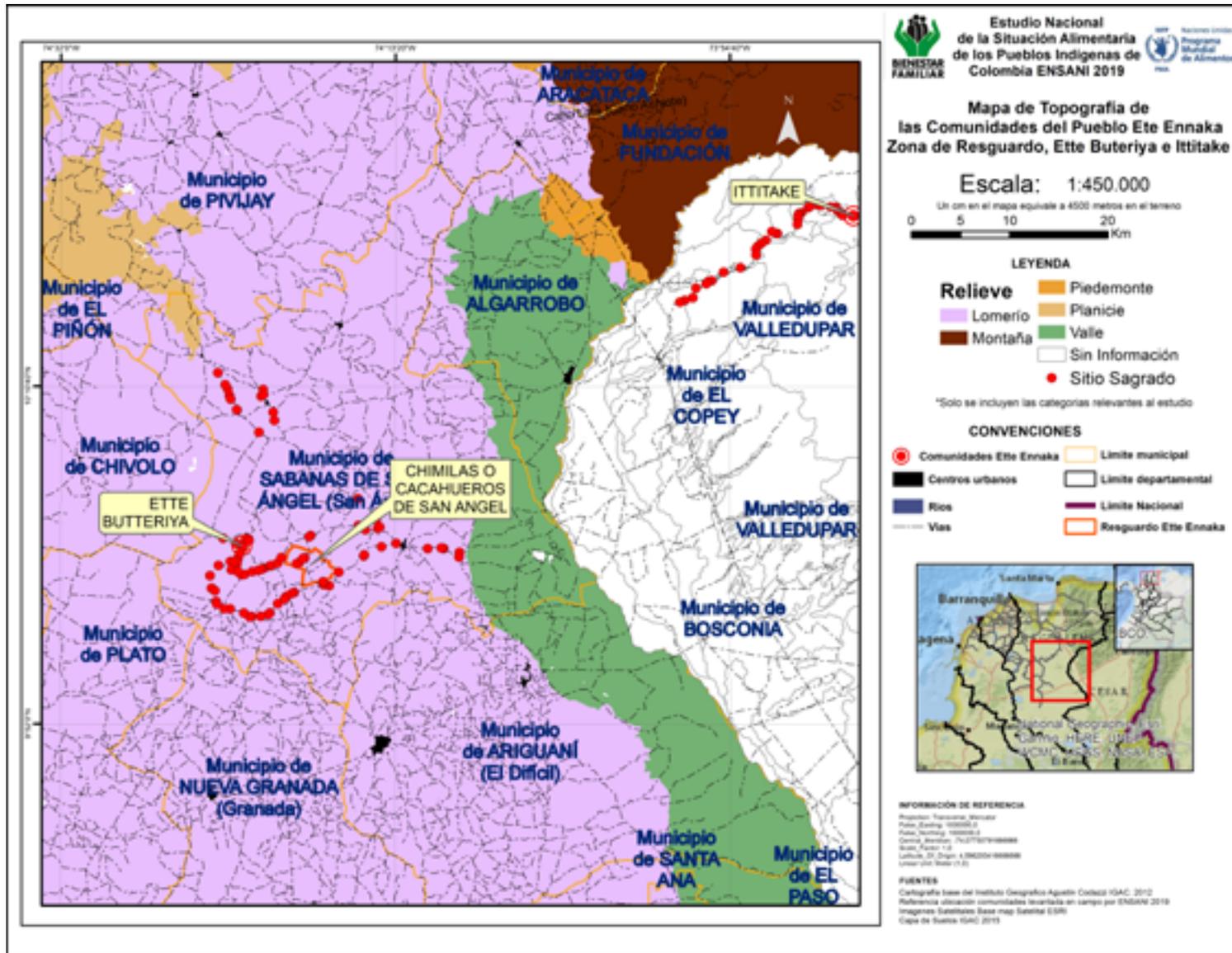
La topografía es la descripción de los relieves o formas de las superficies de la Tierra. Los diferentes paisajes mencionados en la sección de geomorfología están compuestos por los distintos tipos de relieve que los caracterizan y que se diferencian entre sí por su ubicación, altura, inclinación, materiales de composición, entre otros factores. Se elaboró un mapa con base en la información topográfica del IGAC,⁶⁵ para identificar los relieves de los territorios de las comunidades. La topografía correspondiente a la comunidad de Naara Kajmanta se presenta en un mapa aparte para facilitar la observación del mapa general.

63 INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTÍN CODAZZI. Op.cit.

64 *Ibíd.*, p. 77.

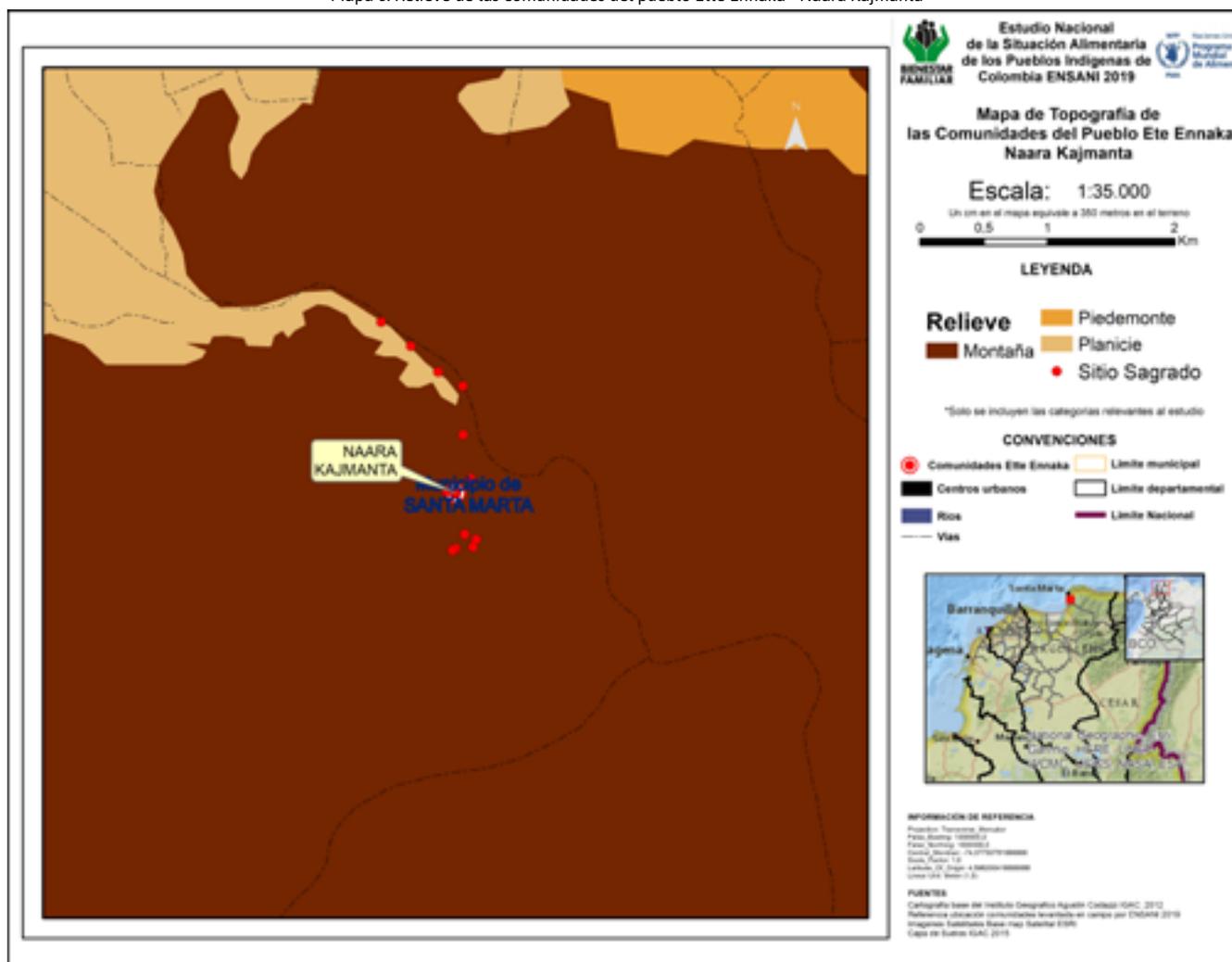
65 *Ibíd.*, p. 89.

Mapa 5. Relieve o topografía de las comunidades del pueblo Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática del relieve del Magdalena, IGAC. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena, escala 1:100.000, ubicación comunidades Ette Ennaka de georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.

Mapa 6. Relieve de las comunidades del pueblo Ette Ennaka - Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática del relieve del Magdalena, IGAC. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena, escala 1:100.000, ubicación comunidades Ete Ennaka de georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.

De acuerdo al mapa y el IGAC,⁶⁶ la comunidad Itti Take se encuentra en el relieve de lomas, que se localiza a una altitud entre 500 y 1.500 msnm con una altura relativa promedio entre 800 y 1.500 m., con una inclinación del 25 al 75%. Su material corresponde a rocas sedimentarias como arcillolitas, lodolitas y conglomerados.

66 Ibid., p. 75.



Los Resguardos Issa Oristunna, Ette Butteriya y Naara Kajmanta se encuentran en un relieve de lomas y colinas. Según el estudio del IGAC,⁶⁷ los relieves de lomas y colinas se localizan entre los 200 y 500 msnm, con una altura entre 100 y 200 m., con laderas cuya inclinación varía entre el 7 y 25% y con menos de 100 m. de longitud; de formas convexas, rectilíneas e irregulares y cimas redondeadas. Geológicamente se formaron sobre rocas sedimentarias constituidas por lodolitas, arenitas y conglomerados.

1.9.5 Biomás.

Sintetizando las apreciaciones del IGAC⁶⁸ y el IAVH⁶⁹ un bioma es el área que agrupa un conjunto de ecosistemas por la similitud en sus características geomorfológicas (tipo de paisaje), climáticas (lluvia, vientos, humedad, etc.), con unas plantas y animales característicos. Este término se usa comúnmente para diferenciar zonas biogeográficas a escala regional a partir de su vegetación y fauna (áreas que presentan un tipo de flora y fauna particular dentro de sus límites geográficos).

Los territorios de las comunidades Ette Ennaka se encuentran en el bioma del Bosque Seco Tropical (BST), específicamente en el zonobioma seco tropical del Valle del Magdalena y el Caribe. Este zonobioma se caracteriza por presentar un clima cálido seco; se encuentra en valles, planicies, piedemontes y lomeríos drenados en el Caribe y los valles interandinos de los ríos Magdalena y Cauca.

Los bosques secos tropicales están conformados por una flora de baja altura y baja densidad. La mayoría de especies de plantas que lo habitan son únicas y están adaptadas a épocas de sequía prolongadas año tras año, en las que la mayoría pierden sus hojas y solo hasta que regresan las lluvias reverdecen nuevamente. Estos bosques corren el riesgo de desaparecer, ya que han sido fuertemente diezmados para abrir áreas de cultivo y ganadería. Actualmente se encuentran fragmentos aislados, y la mayoría de especies que los habitan están en peligro de extinción. Este ecosistema es considerado el más amenazado de Colombia, con tan solo el 1% de su superficie original conservada.⁷⁰

⁶⁷ Ibid., p. 79.

⁶⁸ INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTÍN CODAZZI. Zonas de vida o formaciones vegetales de Colombia. Bogotá, D.C., 1977. p. 283.

⁶⁹ INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN DE RECURSOS BIOLÓGICOS ALEXANDER VON HUMBOLDT. Ecosistemas de los Andes Colombianos. Bogotá, D.C., 2006. p. 162.

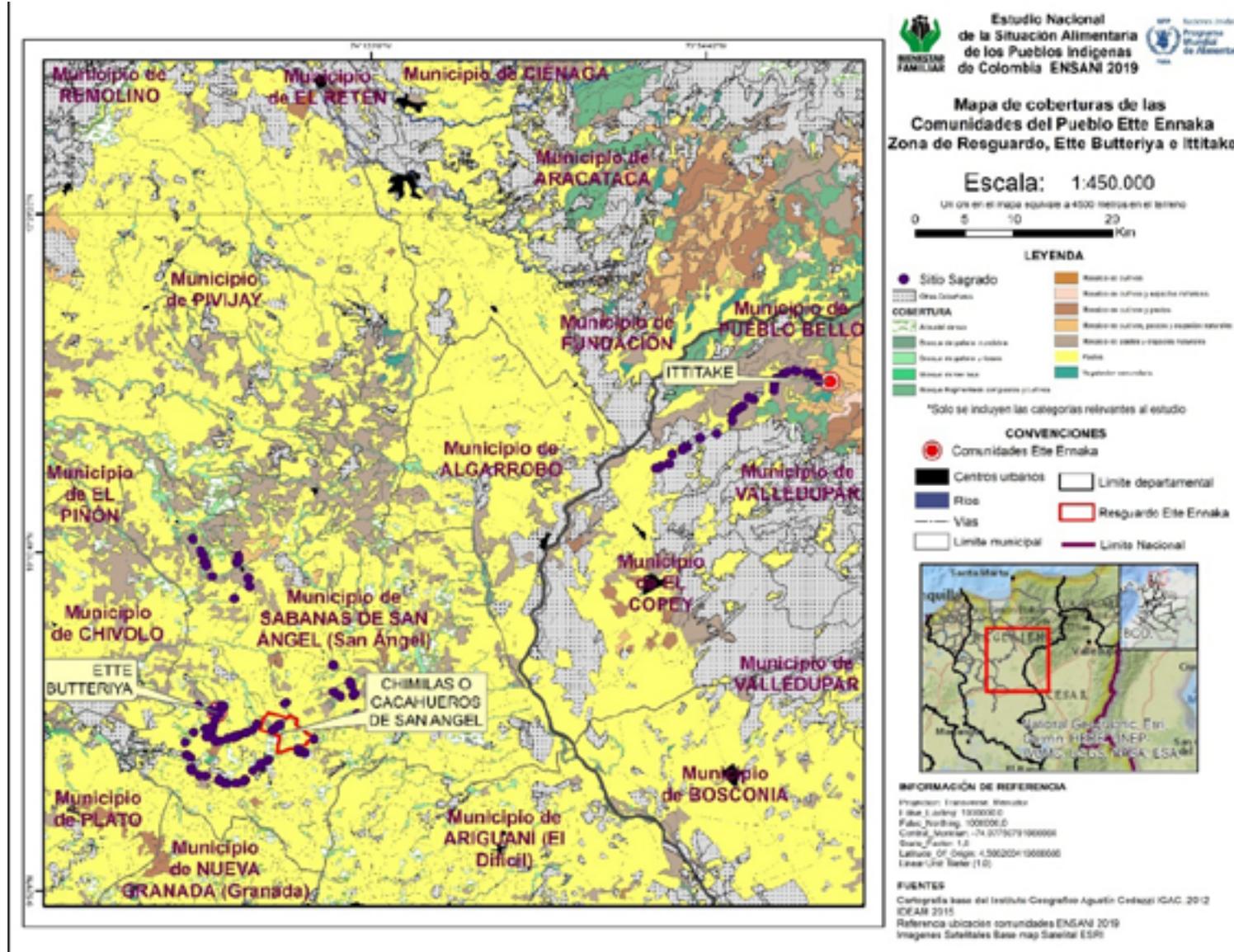
⁷⁰ SÁNCHEZ, Juan Armando y MADRIÑÁN, Santiago. Biodiversidad, conservación y desarrollo. Bogotá: Uniandes, 2012. p. 39.

1.9.6 Coberturas de la tierra.

En esta sección se describen las coberturas del suelo, haciendo énfasis en las principales características de la vegetación de los diferentes paisajes en los que se encuentran las comunidades, con el fin de hacer una aproximación a la identificación de los principales usos del suelo. Se elaboró un mapa general de coberturas de la tierra usando la información cartográfica del IDEAM⁷¹ (año 2012) a escala 1:100.000 del departamento del Magdalena, con el tercer nivel de la leyenda Corine Land Cover ajustada para Colombia.

⁷¹ IDEAM. Mapa de coberturas de la tierra y leyenda Corine Land Cover adaptada a Colombia. Escala 1:100.000.

Mapa 7. Coberturas de las comunidades Ette Ennaka Zona de Resguardo, Ette Buteriyá y Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática de coberturas del Magdalena, IGAC. Corine Land Cover IDEAM. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena, escala 1:100.000, ubicación comunidades Ette Ennaka de georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.



De acuerdo con el mapa de coberturas y las observaciones en campo, las comunidades abarcan áreas transformadas, donde la cobertura original de los diferentes ecosistemas del bioma de bosque seco tropical, ha sido reemplazada por mosaicos de pastos y cultivos con espacios naturales, mosaicos de cultivos, pastos y espacios naturales, mosaicos de pastos y cultivos, pastos enmalezados y pastos limpios. Esta transformación de la cobertura original, en suma, con otros factores, es la causa de la disminución de la oferta de alimentos silvestres que tradicionalmente se obtenían directamente del entorno. Entre las áreas naturales remanentes se encuentran bosque fragmentado y vegetación secundaria. Estas áreas naturales están disminuyendo por procesos de deforestación cada vez más intensos ligados a la ampliación de la frontera agropecuaria.

A continuación, se presenta la información que define cada una de las coberturas relevantes a los territorios de las comunidades del pueblo según la leyenda oficial del IDEAM. Adicionalmente, se describen algunas características particulares de las vegetaciones observadas en campo, complementadas con fuentes secundarias.

1.9.6.1 Bosque fragmentado.

De acuerdo con la leyenda de coberturas del IDEAM,⁷² el bosque fragmentado corresponde a las áreas cubiertas de bosques naturales densos o abiertos cuya continuidad horizontal está afectada por la inclusión de otros tipos de coberturas como pasto, cultivos o vegetación en transición, las cuales deben representar entre 5% y 30% del área total de la unidad de bosque natural. La vegetación de esta cobertura presenta individuos adultos de especies como la bonga (*Ceiba pentandra*), indio desnudo (*Bursera simaruba*), algarrobo (*Ceratonia siliqua*), guayacán (*Handroanthus crisanthus*) y cedro (*Cedrela odorata*). Adicionalmente, se encuentran cactus que crecen como columnas, de especies como *Armatocereus humilis*, *Hylocereus sp.*, *Opuntia cf. Pitteri*, *O. pubescens*, *Pilosocereus colombianus* y *Stenocereus griseus*. Entre los remanentes de bosque se hallan potreros de braquiaria (*Brachiaria decumbens*), áreas de cultivos de maíz, yuca y/o rastrojos, con presencia de diomate (*Astronium graveolens*) palmas de vino (*Attalea butyracea*) y trupillo (*Prosopis juriflora*), entre otras.

Ilustración 9. Cobertura de bosque fragmentado en asentamiento Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

1.9.6.2 Mosaico de pastos con espacios naturales.

La leyenda del IDEAM,⁷³ indica que “esta cobertura está constituida por las superficies ocupadas principalmente por pastos en combinación con espacios naturales. Las coberturas de pastos representan entre 30% y 70% de la superficie total del mosaico. Los espacios naturales están conformados por las áreas ocupadas por relictos de bosque natural, arbustales, bosque de galería o ripario, pantanos y otras áreas no intervenidas o poco transformadas y que debido a limitaciones de uso por sus características biofísicas permanecen en estado natural o casi natural”.

La vegetación de esta cobertura es una mezcla de áreas dominadas por braquiaria (*Brachiaria decumbens*) rodeadas por parches de matorrales espinosos y algunos árboles como el indio desnudo, ceiba, majagua, bonga, camajón, entre otros.⁷⁴

72 IDEAM. Capítulo III. p. 45. Op. cit.

73 Ibíd., Capítulo II, p. 37.

74 INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN DE RECURSOS BIOLÓGICOS ALEXANDER VON HUMBOLDT. EL Bosque seco Tropical (Bs-T) en Colombia. Bogotá, D.C., 1998. p. 10.



Ilustración 10. Cobertura de mosaico de pastos con espacios naturales en cercanías al Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

1.9.6.3 Mosaico de cultivos, pastos y espacios naturales.

Siguiendo la leyenda del IDEAM,⁷⁵ “corresponde a las superficies ocupadas principalmente por cultivos en combinación con espacios naturales; las áreas de cultivos representan entre 30% y 70% de la superficie total de la unidad. Los parches y residuos de espacios naturales están conformados por aquellas áreas cubiertas por relictos de bosque, arbustales, bosque de galería y/o ripario, vegetación secundaria o en transición, zonas pantanosas u otras áreas no intervenidas o poco transformadas que permanecen en estado natural o casi natural”. En cuanto a la vegetación de esta cobertura, los cultivos son principalmente de maíz, plátano, yuca, piña, ahuyama y los pastos de una mezcla de diferentes especies de herbáceas.

75 IDEAM. Op. cit., p. 37.

Ilustración 11. Cobertura de mosaico de cultivos, pastos con espacios naturales en cercanías al Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

1.9.6.4 Pastos limpios.

Leyenda del IDEAM⁷⁶ refiere que “esta cobertura comprende las tierras ocupadas por pastos limpios con un porcentaje de cubrimiento mayor a 70%; la realización de prácticas de manejo (limpieza, enclamiento y/o fertilización, etc.) y el nivel tecnológico utilizados, impiden la presencia o el desarrollo de otras coberturas.” La vegetación de esta cobertura se compone principalmente de especies herbáceas, principalmente gramíneas nativas con pastos introducidos como la (*Brachiria humidicola*) y (*Brachiaria decumbens*), carimagua (*Andropogon gayanus*) y gramalote (*Axonopogus scoparius*).

76 Ibíd., p 33.

Ilustración 12. Cobertura de pastos limpios en cercanías a Ette Butteriya



Fuente: ENSANI, 2019.

1.9.6.5 Mosaico de pastos y cultivos.

De acuerdo con la leyenda del IDEAM,⁷⁷ “comprende las tierras ocupadas por pastos y cultivos, en las cuales el tamaño de las parcelas es muy pequeño (inferior a 25 ha.) y el patrón de distribución de los lotes demasiado intrincado para representarlos cartográficamente de manera individual.” Según las observaciones en campo, la vegetación característica de esta cobertura se compone principalmente de especies herbáceas, gramíneas nativas y pastos introducidos como la (*Brachiria humidicola*) y (*Brachiaria decumbens*), carimagua (*Andropogon gayanus*), gramalote (*Axonopogus scoparius*) y cultivos de maíz, yuca, ahuyama, patilla, melón, piña, entre otros.

Ilustración 13. Cobertura de mosaico de pastos y cultivos pueblito Los Barrios



Fuente: ENSANI, 2019.

1.9.7 Suelos, vocación y conflictos de uso.

El objetivo de esta sección es identificar la relación entre los tipos de suelos y sus limitaciones de uso, con los riesgos y potencialidades de producción de alimentos. En consecuencia, primero se presentan los tipos de suelos de acuerdo con la ubicación geográfica de los territorios de las comunidades. En segundo lugar, se describen las principales características y limitaciones de los suelos relevantes para cada comunidad. En tercera instancia, se presentan los usos recomendados para los suelos de las comunidades. En cuarto lugar, se identifican los conflictos de uso generados por una utilización inadecuada de acuerdo con las limitaciones o condiciones ecológicas. Finalmente, se discuten los resultados a la luz de las observaciones en campo. La identificación, descripción y análisis de los suelos se basó en las evaluaciones elaboradas en el país por el IGAC, plasmadas en el libro Estudio general de suelos y zonificación de tierras del departamento del Magdalena.⁷⁸

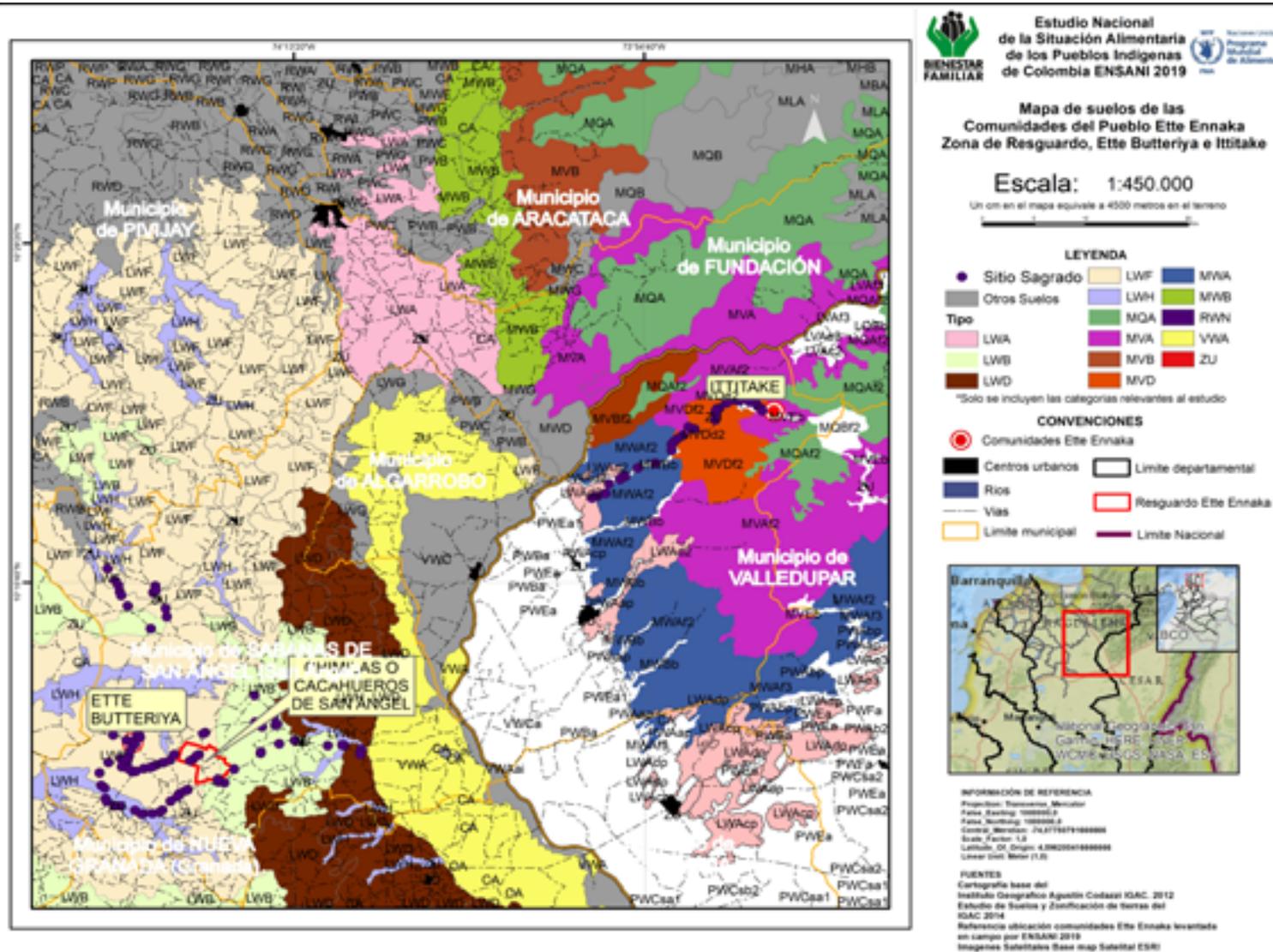
1.9.7.1 Tipos de suelos en los territorios indígenas.

Para identificar los tipos de suelos correspondientes a las áreas productivas de las comunidades Ette Ennaka, la información levantada en campo (georreferenciación y observaciones) se cruzó con los datos del Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena del IGAC, y se elaboró el siguiente mapa en donde se identificaron de manera aproximada los tipos de suelos asociados a las áreas productivas. Es importante resaltar que se determinaron algunas áreas productivas en parcelas y o fincas dispersas, que en algunos casos eran propias y en otros de terceros.

⁷⁷ *Ibíd.*, p. 36.

⁷⁸ INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTÍN CODAZZI, *Op. cit.* 496 p.

Mapa 8. Suelos de las comunidades Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática de suelos del Magdalena, IGAC. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena 1:100.000. 2012, ubicación comunidades Ette Ennaka georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.



En el mapa se emplearon las unidades cartográficas de suelos propuestas por el IGAC,⁷⁹ las cuales los clasifican según el paisaje al que están asociados y los límites climáticos en que se encuentran. Las unidades cartográficas tienen un código de letras que las identifica. A continuación, se explica la manera de interpretar la unidad cartográfica o código de suelos empleado por el IGAC.

La primera parte del código hace referencia al paisaje en donde se encuentra el suelo; por ejemplo, la unidad cartográfica de suelos MUBe. La letra, en este caso (M), hace referencia a que los suelos son del paisaje de Montaña, Paisaje de Montaña (M), o Paisaje de Lomerío (L), Paisaje de Piedemonte (P), Paisaje de Valle (V).

La segunda parte del código es una letra que identifica la franja climática a la que pertenecen los suelos. Por ejemplo, la unidad cartográfica de suelos MUBe. La (U) identifica que los suelos pertenecen a la franja climática cálida muy húmeda. Extremadamente frío y húmedo (E), Muy frío y húmedo (H), Frío muy húmedo (K), Frío húmedo (L), Templado muy húmedo (P), Templado húmedo (Q), Cálido muy húmedo (U) o Cálido húmedo (V).

La tercera parte del código es una letra mayúscula (A, B, C o E...) que identifica la asociación de suelos. Por ejemplo, la unidad cartográfica de suelos MUBe. La letra (B) es la asociación de suelos, que agrupa unos tipos de suelos específicos de acuerdo con las características físicas y químicas que comparten. Estas asociaciones están compuestas por clases taxonómicas o nombres científicos de suelos.

La cuarta y última parte del código es una letra minúscula, ocasionalmente acompañada con un número, que identifica la fase del suelo, que es una característica particular del terreno, generalmente un valor específico de la pendiente del lugar donde se encuentra. Por ejemplo, la unidad cartográfica de suelos MUBe. La (e) hace referencia a que son suelos que se encuentran en pendientes o inclinaciones del terreno de 25 al 50% respecto al plano.

A partir del mapa y la información del estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena del IGAC,⁸⁰ se elaboró la siguiente tabla en donde se relacionan las unidades cartográficas de suelos y sus características relevantes para cada comunidad según su ubicación geográfica. Esto con el fin de describir en detalle suelos relevantes para cada comunidad, desde el análisis según su ubicación en el paisaje, su material de origen y las principales características clave de las cla-

ses taxonómicas, como las principales propiedades físico-químicas y limitaciones de uso.

Tabla 2. Suelos de las comunidades del pueblo Ette Ennaka

Paisaje	Clima	Tipo de relieve	Litología y sedimentos	Principales características	Unidad cartográfica	Componentes taxonómicos	Comunidades
Montaña	Cálido húmedo	Lomas	Neises y esquistos	Suelos moderadamente profundos, bien drenados, texturas medias y gruesas, fuerte a moderadamente ácidos, saturación de bases media a alta y fertilidad baja a moderada	MUVe2	"Typic Eutrudepts" "Typic Udorthents" "Typic Hapludolls" loramientos rocosos	Itti Take
	Cálido seco	Lomas y colinas	Granodioritas, cuarzodioritas y granitos	Suelos muy superficiales y profundos, bien drenados, texturas gruesas, moderadamente ácidos a neutros, saturación de bases alta y fertilidad natural moderada	MWBe3	"Lithic Haplustolls" "Entic Haplustolls" Afloramientos rocosos	Naara Kajmanta
Arcillolitas con intercalaciones de areniscas			Suelos profundos, bien drenados, texturas gruesas en superficie y finas en profundidad, extremada a ligeramente ácidos, saturación de bases alta y baja a alta fertilidad	LWFC	"Typic Haplustepts" "Typic Haplutults" "Typic Utiluvents" "Vertic Haplustepts" Typic Ustorthents"	R. Issa Oris-tunna y Ette Butteriya	

Fuente: adaptado del IGAC. Estudio general de suelos y zonificación de tierras del Departamento del Magdalena, 2009.

79 *Ibíd.*, p. 157.

80 *Ibíd.*, p. 496.



1.9.7.2 Vocación de uso de los suelos.

La identificación de la vocación de uso de los suelos de las comunidades se hizo mediante el cruce de la información levantada en campo (georreferenciación de los territorios) con la información del Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena elaborado por el IGAC. El resultado fue un mapa con la ubicación de las comunidades, respecto a la clasificación de vocación de uso del suelo elaborada por la Subdirección de Agrología del IGAC,⁸¹ que diseñó una metodología fundamentada en los principios establecidos por el Manual del Servicio de Conservación de Suelos de los Estados Unidos de América. En dicha metodología, se agrupan las unidades cartográficas de suelos por capacidad de uso interpretando las características morfológicas, físicas, químicas y mineralógicas de los suelos, teniendo en cuenta además las características externas o factores limitantes como clima, relieve, pendientes, erosión, inundaciones, encharcabilidad y pedregosidad.

Es importante resaltar que esta perspectiva agrológica es muy estricta frente a las restricciones de uso por la pendiente. En términos generales, el sistema de clasificación de aptitud de uso del suelo del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), es un método de evaluación que sigue la lógica de la agricultura mecanizada estadounidense, cuya perspectiva es muy distinta de la que pueden tener los indígenas, los cuales no basan el manejo de la tierra en estudios técnicos, sino en conocimientos ancestrales desde su cosmovisión, lo que les permite incluso producir en suelos con limitaciones físicas y/o químicas.

Teniendo en cuenta lo anterior, el objetivo del análisis es aportar información sobre el uso recomendado y los usos inadecuados, para reflexionar sobre las formas de adaptación de las comunidades a las condiciones ambientales de sus territorios y cómo esto influye en la seguridad alimentaria.

De acuerdo con el IGAC,⁸² las unidades de capacidad de uso de las tierras se presentan por símbolos (números arábigos y letras minúsculas). El primer número indica la capacidad, y la letra representa la subclase. La clase agrupa suelos con el mismo nivel de riesgo o limitaciones. Estas clases agrológicas son ocho. A mayor número de clase, mayor es el riesgo de daño al suelo o limitaciones de uso. Las subclases agrupan suelos dentro de una clase, con el mismo número y grado de limitaciones generales para uso agrícola.

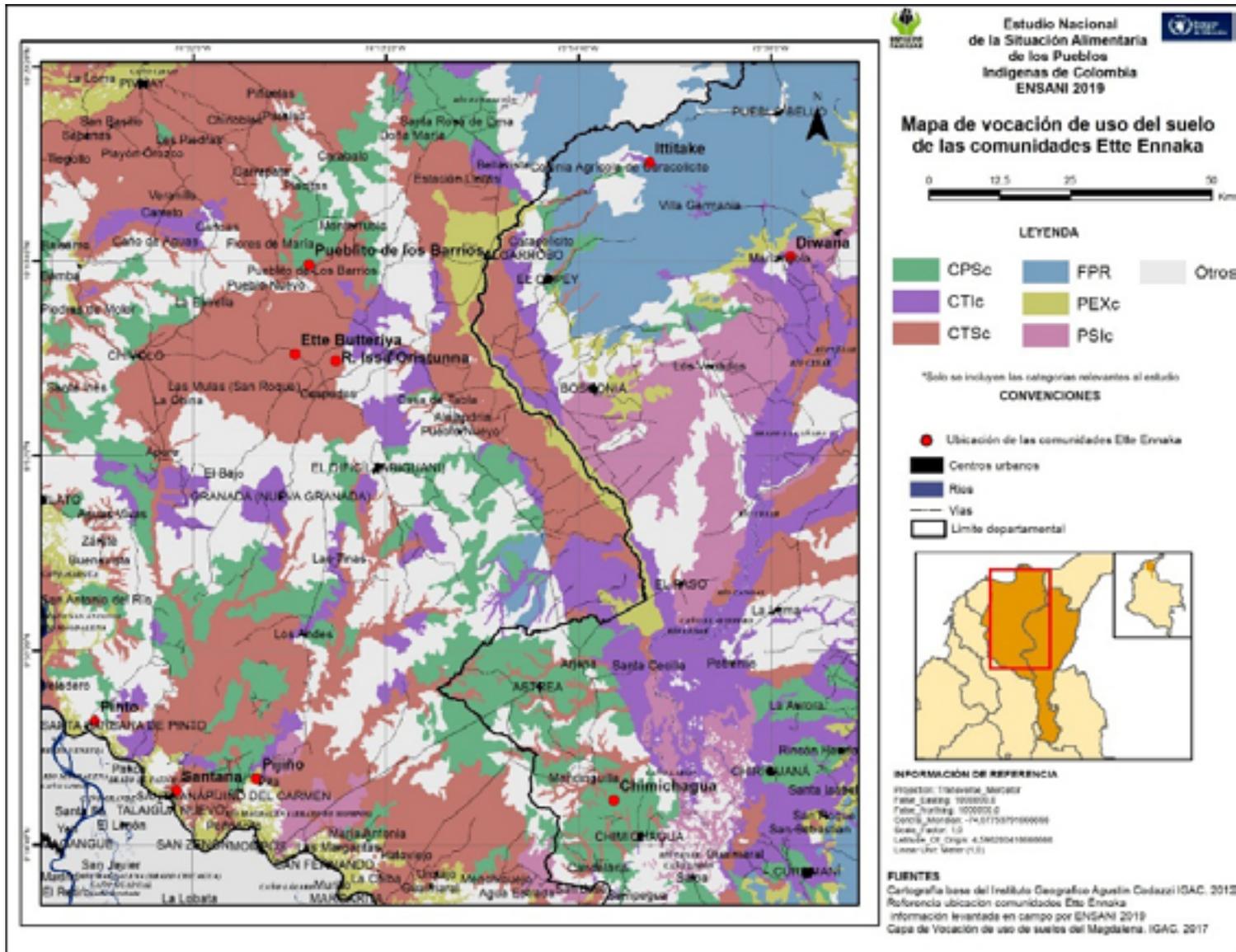
Las letras utilizadas para la designación de las subclases son:

- s: limitaciones físicas o químicas propias de los suelos y que impiden la penetración de las raíces y/o laboreo.
- h: humedad excesiva sobre o dentro del suelo.
- e: erosión presente en la superficie del suelo.
- p: gradiente de la pendiente que limita las labores o aumenta la susceptibilidad de los suelos a la erosión.
- c: clima como limitante por exceso o déficit de humedad, temperatura y/o luminosidad extremadamente baja.

81 *Ibíd.* p. 298

82 *Ibíd.* p. 300

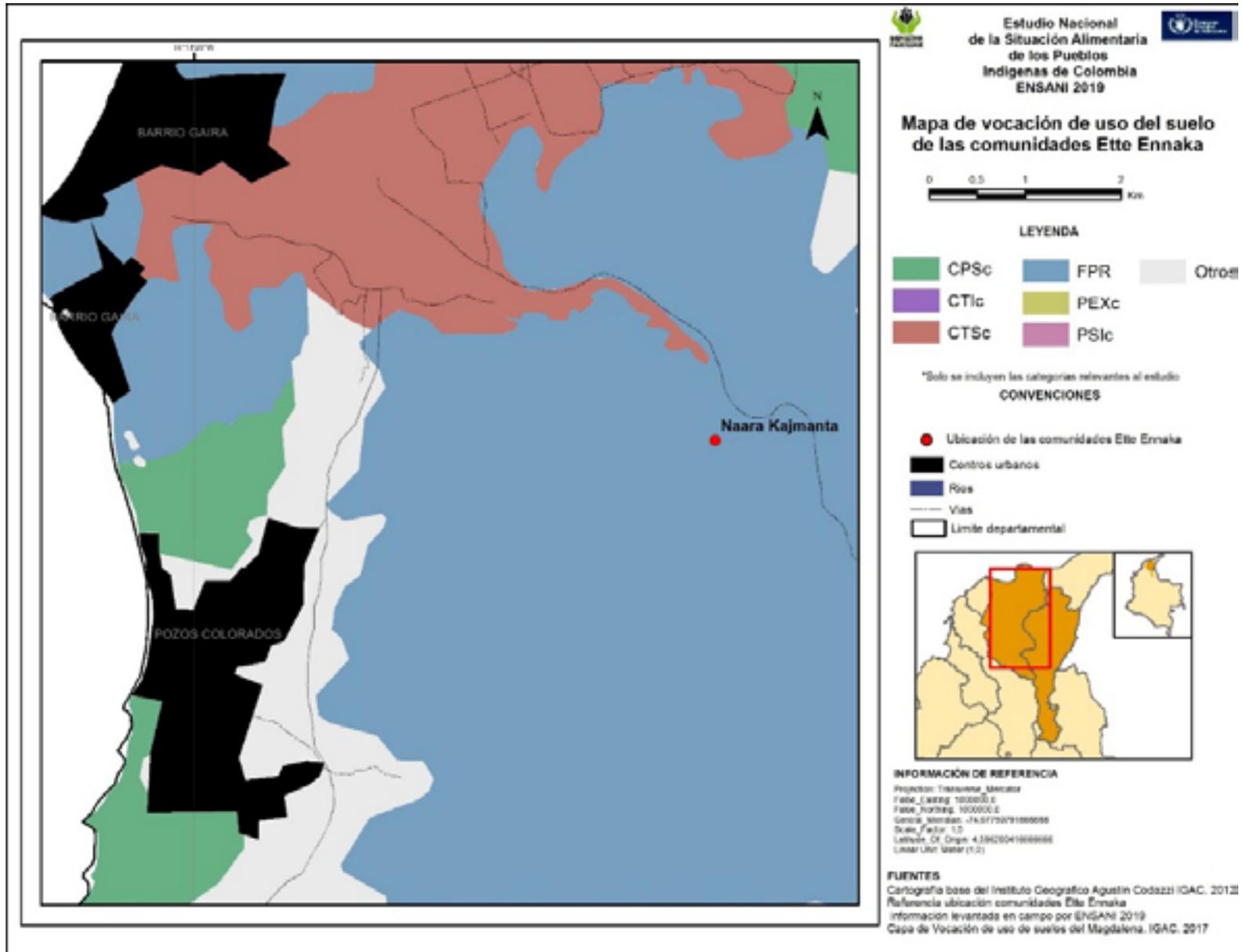
Mapa 9. Vocación de uso del suelo de las comunidades Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019. Adaptado de la capa de suelos escala 1:100.000 del Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena, SIGAC, 2017.



Mapa 10. Vocación de uso del suelo de Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019. Adaptado de la capa de suelos escala 1:100.000 del Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena. SIGAC, 2017.



En la siguiente tabla se describen las subclases de vocación de uso del suelo identificadas para cada comunidad con base en el Estudio de suelos y zonificación de tierras del departamento del Magdalena del IGAC. Este resultado es una aproximación técnica que sirve como guía para considerar el potencial y los límites productivos de los suelos de los asentamientos.

Tabla 3. Subclases agronómicas (vocación), uso recomendado para los territorios de las comunidades Ette Ennaka

Código subclase	Vocación	Uso principal	Comunidad
CTSc	Agrícola	Cultivos transitorios semi-intensivos	R. Issa Oristunna y Ette Butteriya
PEXc	Ganadería	Pastoreo extensivo	Santana, Barro Blanco y Pinto
PSIc	Ganadería	Pastoreo semi-extensivo	Diwana
CTIc	Agrícola	Cultivos transitorios intensivos	Itti Take
CPSc	Agrícola	Cultivos permanentes semi-intensivos	Chimichagua y Pueblito de los Barrios
FPR	Forestal	Forestal de protección	Naara Kajmanta

Fuente: ENSANI, 2019. Adaptado del Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena. SIGAC, 2009.

1.9.7.3 Conflictos de uso de los suelos.

Los conflictos de uso del suelo surgen cuando hay diferencias entre el uso recomendado y el uso actual.⁸³ En términos generales, existen dos tipos de conflictos: por sobre-utilización o por sub-utilización. El primero se da cuando las actividades productivas exceden las capacidades del suelo aumentando el riesgo de desgaste por la acción de los factores externos o limitaciones geográficas (ver sección de vocación de uso del suelo). Por otro lado, cuando las actividades productivas no aprovechan la capacidad del suelo, se trata de un conflicto por sub-utilización. En este último caso, es necesario aclarar que los usos de conservación no implican una sub-utilización, ya que, si bien no se están explotando las características del suelo en términos comerciales, el no uso o uso moderado, fa-

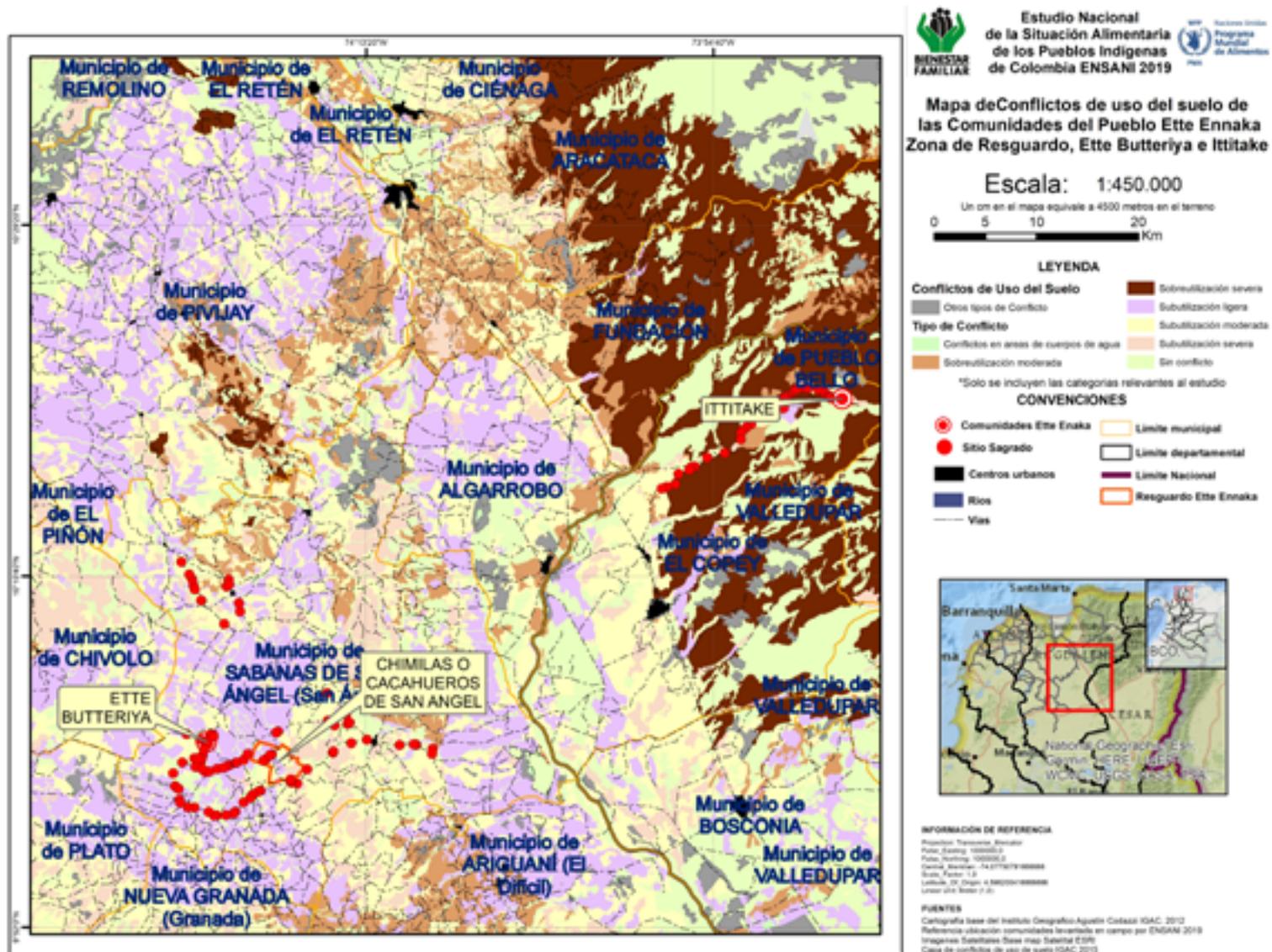
vorece el desarrollo de dinámicas ecosistémicas que prestan servicios ambientales como la regulación hídrica y hábitat para la fauna y flora. Se elaboró un mapa general y otros por comunidad, de los conflictos de uso del suelo con la información oficial de la capa de conflictos de uso del suelo del IGAC, con el fin de tener una aproximación a los conflictos desde una perspectiva agronómica. Dado que la capa de conflictos disponible corresponde al año 2014, es una aproximación a los usos adecuados o inadecuados de los territorios de las comunidades.

De acuerdo con el mapa de conflictos de uso del suelo, los asentamientos corresponden con áreas con un grado de sub-utilización y, a la luz de las observaciones en campo, esto se puede explicar por el manejo que les dan los habitantes, que realizan producción agrícola a pequeña escala.

De acuerdo con el mapa de conflictos de uso del suelo de la comunidad de Naara Kajmanta, el territorio se encuentra en áreas con sobre-utilización severa. Esto se debe a que los suelos de esa zona tienen fuertes limitaciones de uso por la poca profundidad efectiva, la pedregosidad, la baja fertilidad y las pendientes fuertes. Por estas condiciones, la productividad agrícola en la comunidad es limitada. Se observó que diferentes cultivos de pancoger como, la yuca, el plátano y el maíz son escasos y se ha implementado el cultivo comercial de mango como fuente de ingresos para algunas familias de la comunidad.

83 MENDOZA, Manuel; PLASCENCIA, Héctor; ALCÁNTARA, Pedro y ROSETE, Fernando. Análisis de la aptitud territorial. Una perspectiva biofísica. México, D.F.: Secretaría de Medio Ambiente e Instituto Nacional de Ecología, 2009. p. 139.

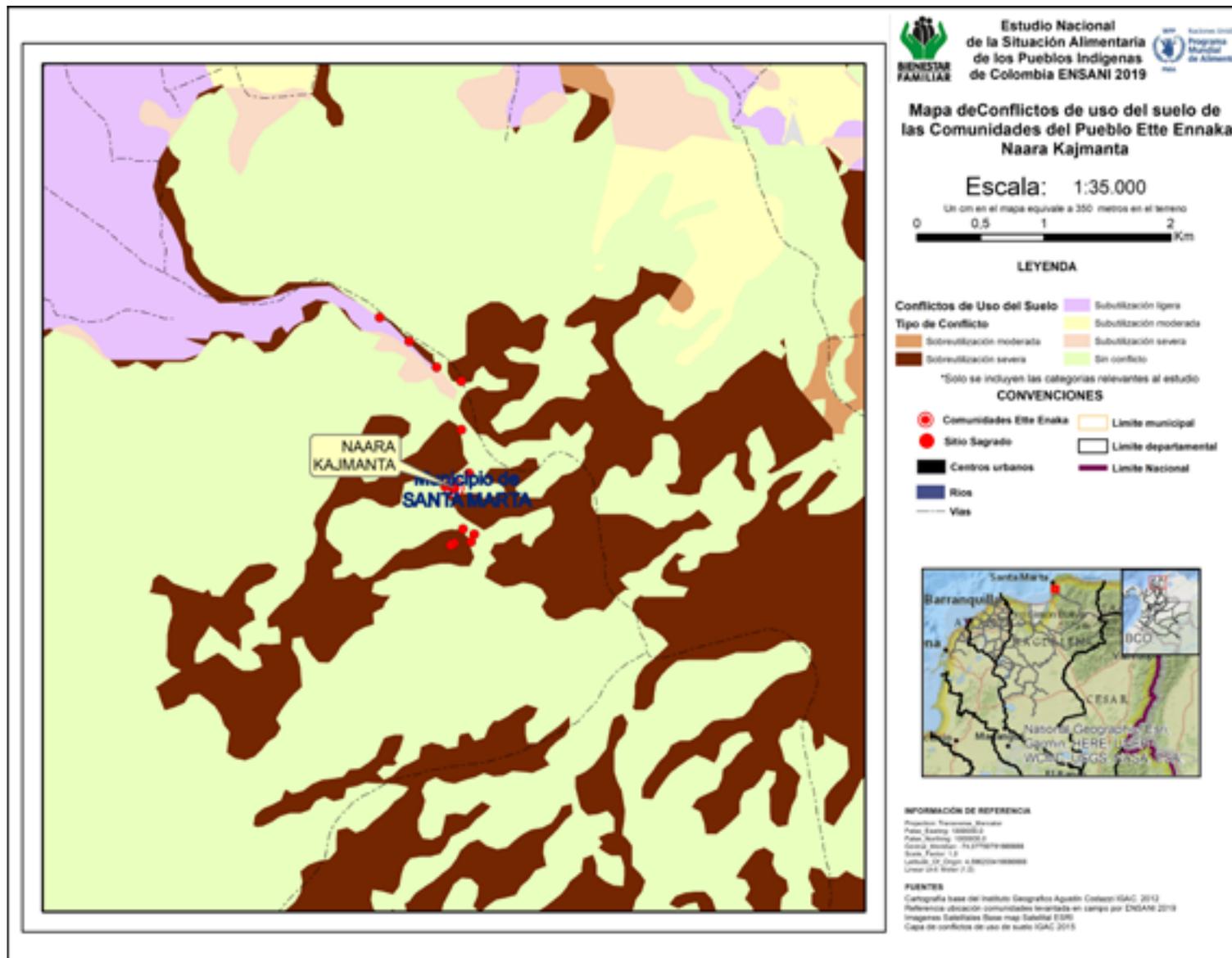
Mapa 11. Conflicto de uso del suelo de las comunidades del pueblo Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática de conflictos de uso del suelo del Magdalena, IGAC. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena 1:100.000. 2012, ubicación comunidades Ette Ennaka georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.



Mapa 12. Conflicto de uso del suelo de la comunidad Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019. Elaborado a partir de Cartografía temática de conflictos de uso del suelo del Magdalena, IGAC. Estudio de suelos y zonificación de tierras del Magdalena 1:100.000. 2012, ubicación comunidades Ette Ennaka de georreferenciación ENSANI 2019, Cartografía base del IGAC, SIGAC, 2012.

Ilustración 14. Suelos pedregosos y poco profundos en pendientes fuertes en la comunidad Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

1.10 Georreferenciación de resguardo y comunidades Ette Ennaka

La georreferenciación, o el saber “en donde estamos” ubicados en el territorio, y de elementos característicos del mismo como viviendas, fuentes de abastecimiento de agua, escuelas, entre otros, es información primordial para el trabajo en cualquier territorio, de los habitantes, las instituciones y autoridades para la formulación y realización de proyectos y programas. Así, mediante la georreferenciación e identificación, es posible crear proyectos estratégicos que permitan asegurar la seguridad alimentaria para el total del territorio de una manera equitativa.

Por ello, el equipo de operativo de campo, previo consentimiento de las autoridades y de los pobladores, tomó puntos de ubicación de viviendas, escuelas, fuentes de abastecimiento de agua, entre otros elementos, con la herramienta GPS Sistema de Posicionamiento Global (Global Positioning System), necesarios para la realización de la caracterización de las condiciones en que se encuentran las comunidades participantes.

En la siguiente cartografía⁸⁴ se puede apreciar el resultado de la georreferenciación desarrollada en los departamentos del Magdalena y Cesar.

⁸⁴ La cartografía que se presenta en este informe, proviene de información secundaria proveniente del DANE. Por ello, no tienen especificaciones sobre el proceso de levantamiento en campo. En muchos casos, la información obtenida no presenta un nivel de detalle alto; por tal razón, en algunos casos (como las cartografías de biomas, entre otros), se utilizaron escalas con acercamientos leves, en vista de que hay territorios muy generalizados en algunas categorías. En el ejercicio cartográfico

1.10.1 Zona de resguardo (Magdalena).

En el siguiente mapa se observa la georreferenciación de la zona de resguardo Ette Ennaka.

Se puede apreciar que los asentamientos de viviendas de los miembros de este pueblo, por un lado, se concentran al occidente de la zona delimitada como de resguardo, al tiempo que se observa otra concentración relativa ya en zona periférica del mismo al oriente. Así mismo, otras viviendas en los linderos del territorio y otras más, dispersas en los espacios restantes de polígono.

Es de notar que, dentro de las fronteras del resguardo, en la zona suroriental hay escasez de viviendas.

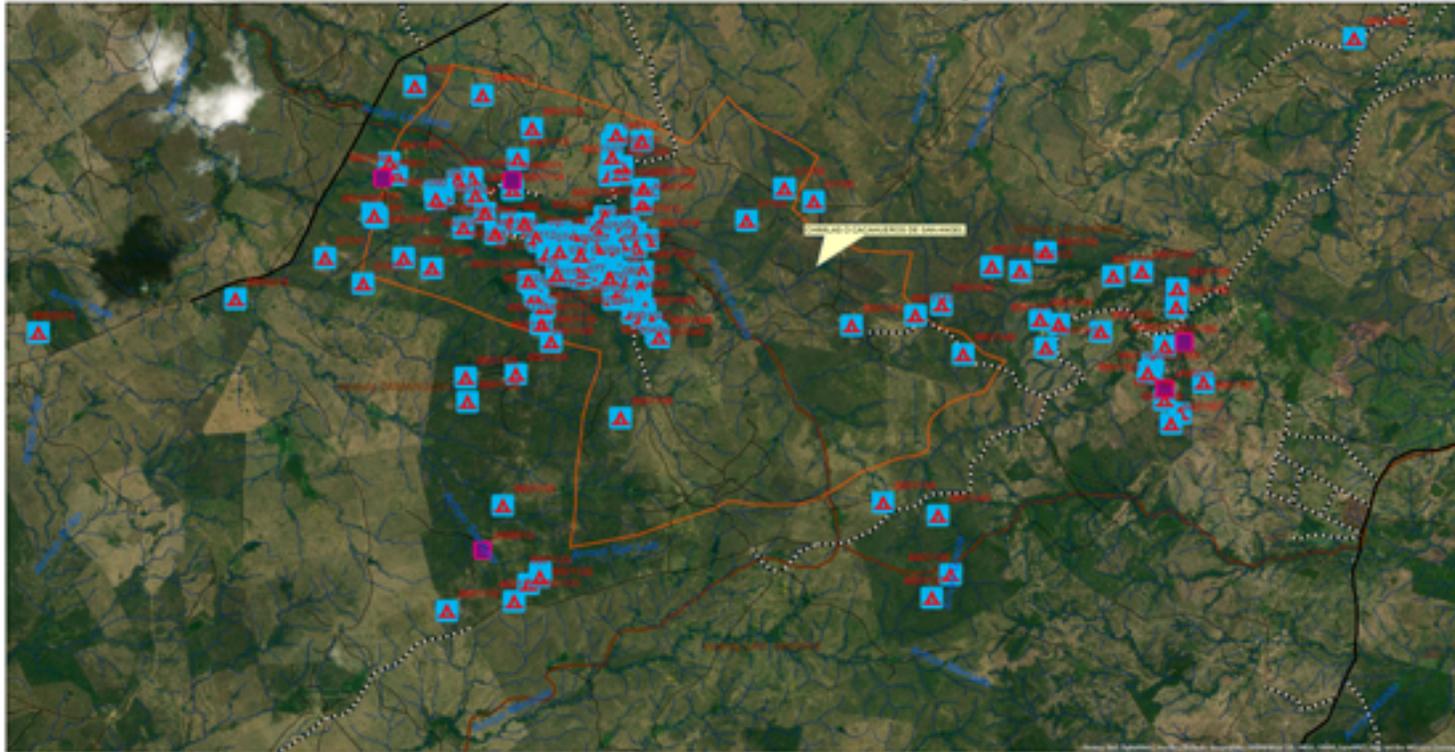
Dentro de este ejercicio se georreferenciaron 240 elementos: 234 viviendas, cinco (5) jagüeyes de los cuales dos (2) están ubicados en la parte de mayor concentración de viviendas dentro de la zona; dos (2) en la parte de mayor concentración de viviendas fuera de la zona y uno (1) en la parte sur. Se podría hacer una asociación de la ubicación de viviendas de los Ette Ennaka con la existencia de estas fuentes de agua. Por último, se referenció un manantial dentro de la zona.

es importante mostrar el territorio de forma comparativa para así particularizar y analizar según especificidades. También se presenta una cartografía con símbolos proporcionales de la población total por resguardo, junto con el polígono de cada uno y la ubicación general en los departamentos de la caracterización.



Mapa 13. Zona de Resguardo – Magdalena

Georreferenciación ENSANI Departamento del Magdalena Pueblo Ete Ennaka Zona de Resguardo



Leyenda

Georreferenciación VIAS ENSANI 2019	
Vivienda	Límites de resguardo
Jagüey	Intermedia Angosta
Camino	Local
Límite municipal	Límite departamental
Ríos y quebradas	Veredas

Escalas

1:18.000



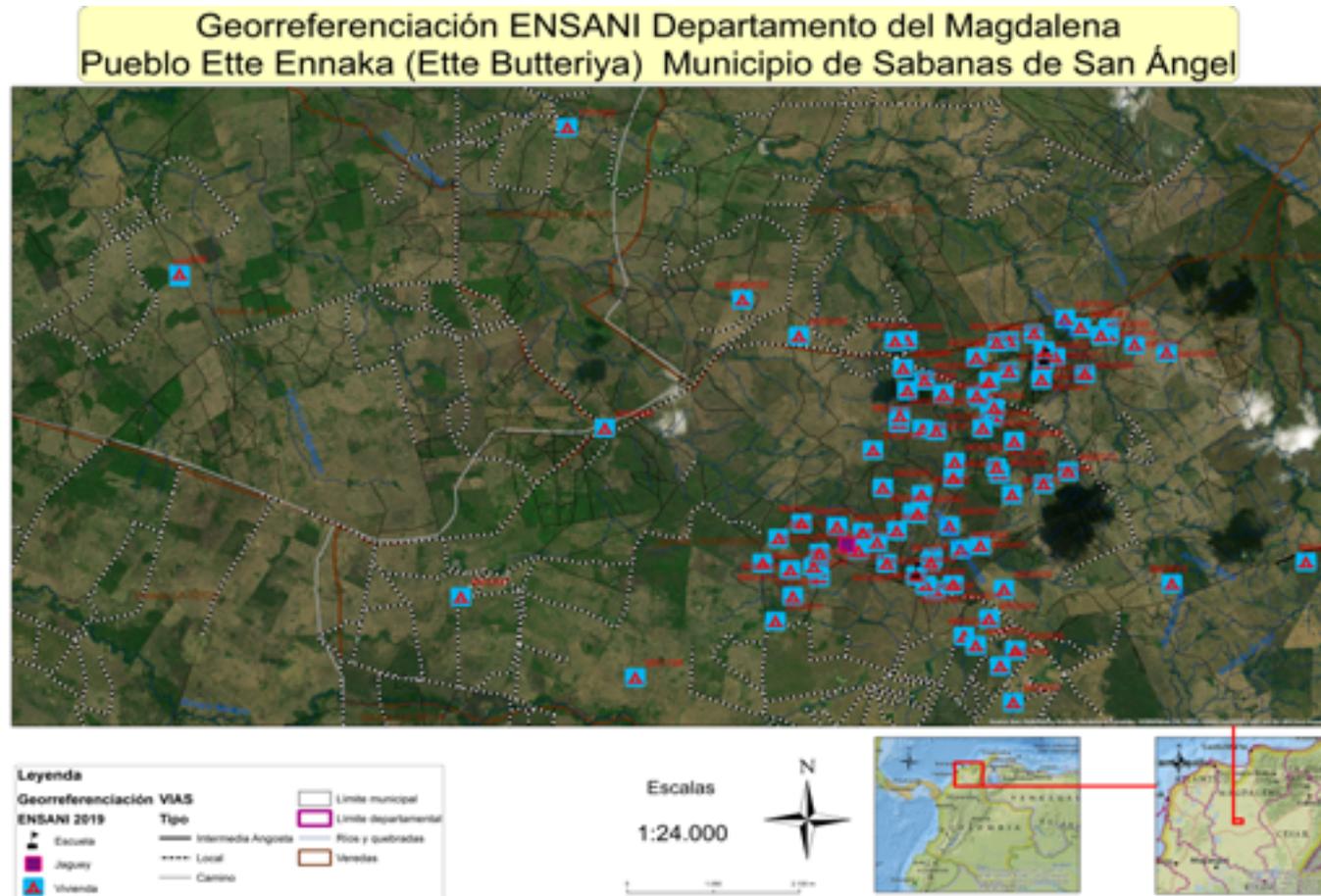
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.2 Zona de Resguardo Ette Butteriya (Magdalena).

En el próximo mapa, se puede apreciar la georreferenciación realizada en Ette Butteriya, la cual muestra un fuerte agrupamiento sobre un área determinada junto con viviendas que se encuentran dispersas. Se pudieron identificar 94 viviendas junto con dos escuelas y un jagüey.

Mapa 14. Georreferenciación Ette Buteriya - municipio de Sabanas de San Ángel



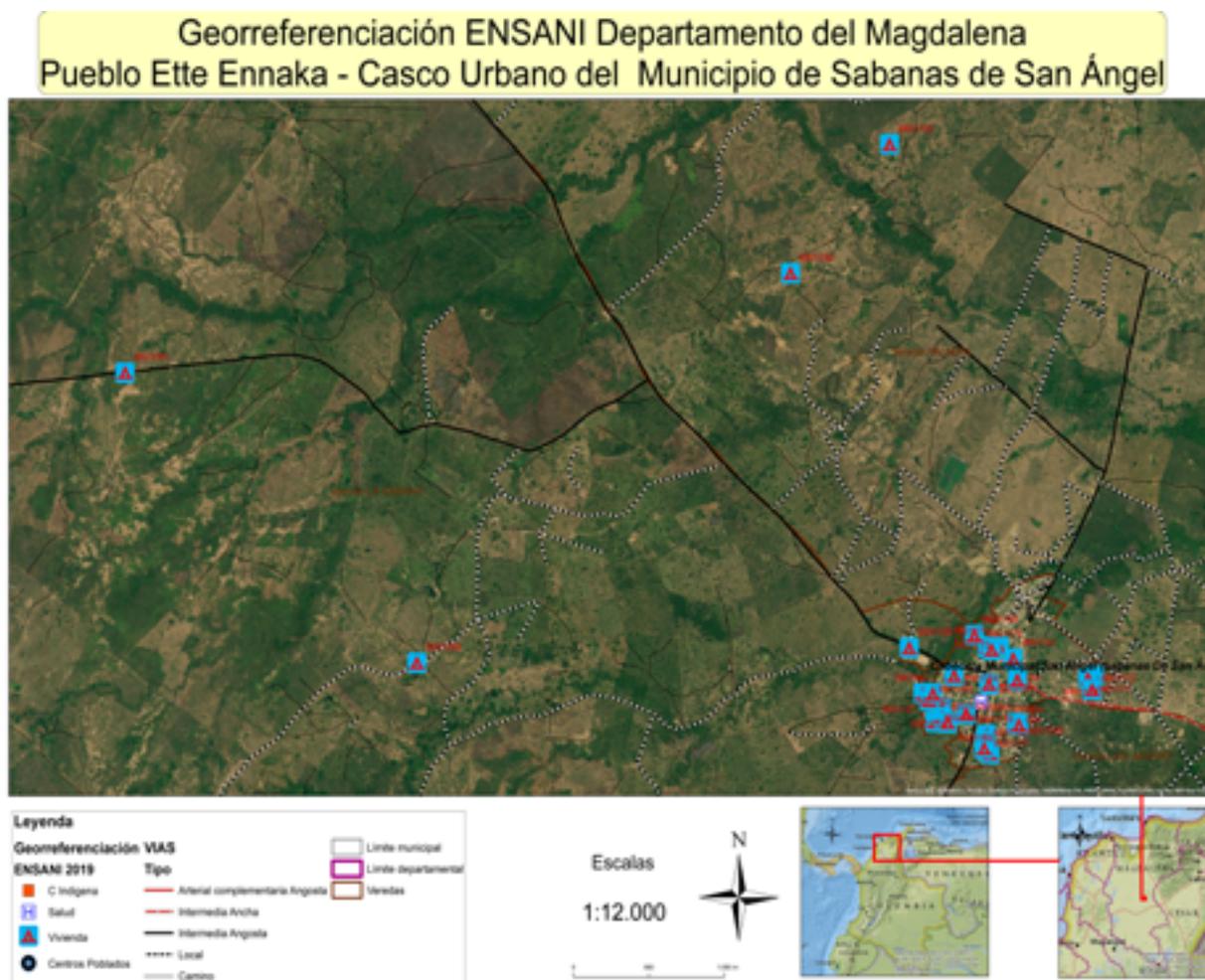
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.3 Casco urbano municipio Sabanas de San Ángel (Magdalena).

En la siguiente imagen satelital, se aprecia el proceso de georreferenciación realizado en las inmediaciones del casco urbano del municipio de Sabanas de San Ángel (parte inferior derecha del cuadro) en la cual se puede observar una fuerte concentración de viviendas Ette Ennaka en esta cabecera y algunas excepciones de viviendas dispersas en zonas más rurales. En total, para esta zona se georreferenciaron 33 elementos de los cuales, uno (1) corresponde al centro de comunidad, uno (1) a un puesto de salud y 31 a viviendas indígenas.

Mapa 15. Pueblo Ette Ennaka en casco urbano municipio de Sabanas de San Ángel (Magdalena)



Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.

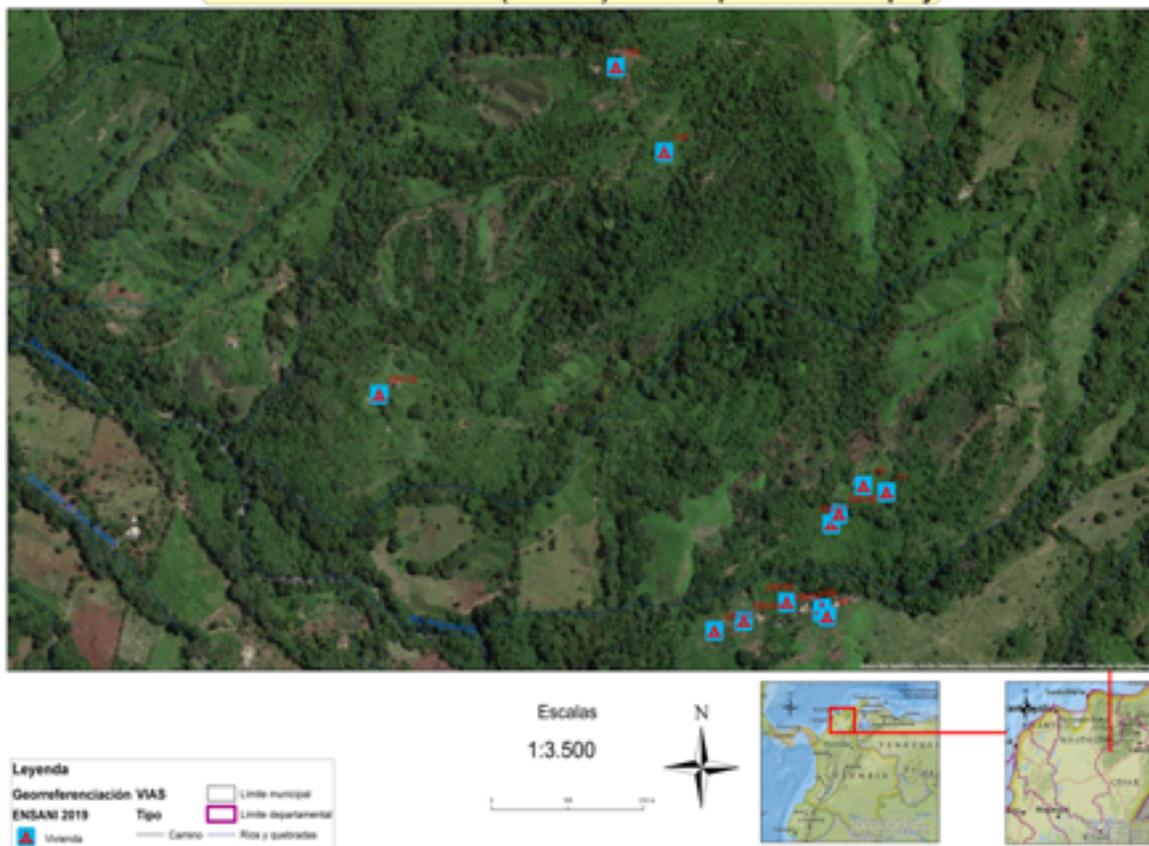


1.10.4 Itti Take en municipio de El Copey (Cesar).

En el siguiente mapa, se puede apreciar la georreferenciación realizada en Itti Take (municipio de Copey en el departamento del Cesar) para el pueblo Ette Ennaka, en la cual se puede apreciar dos pequeñas acumulaciones de viviendas de forma lineal; una al sur de la zona (posiblemente asociada a un río pequeño o quebrada) y unas casas en partes altas al norte; en total para esta zona se georreferenciaron 13 viviendas.

Mapa 16. Itti Take - municipio de El Copey (Cesar)

Georreferenciación ENSANI Departamento del Cesar
Pueblo Ette Ennaka (Ittitake) Municipio de El Copey



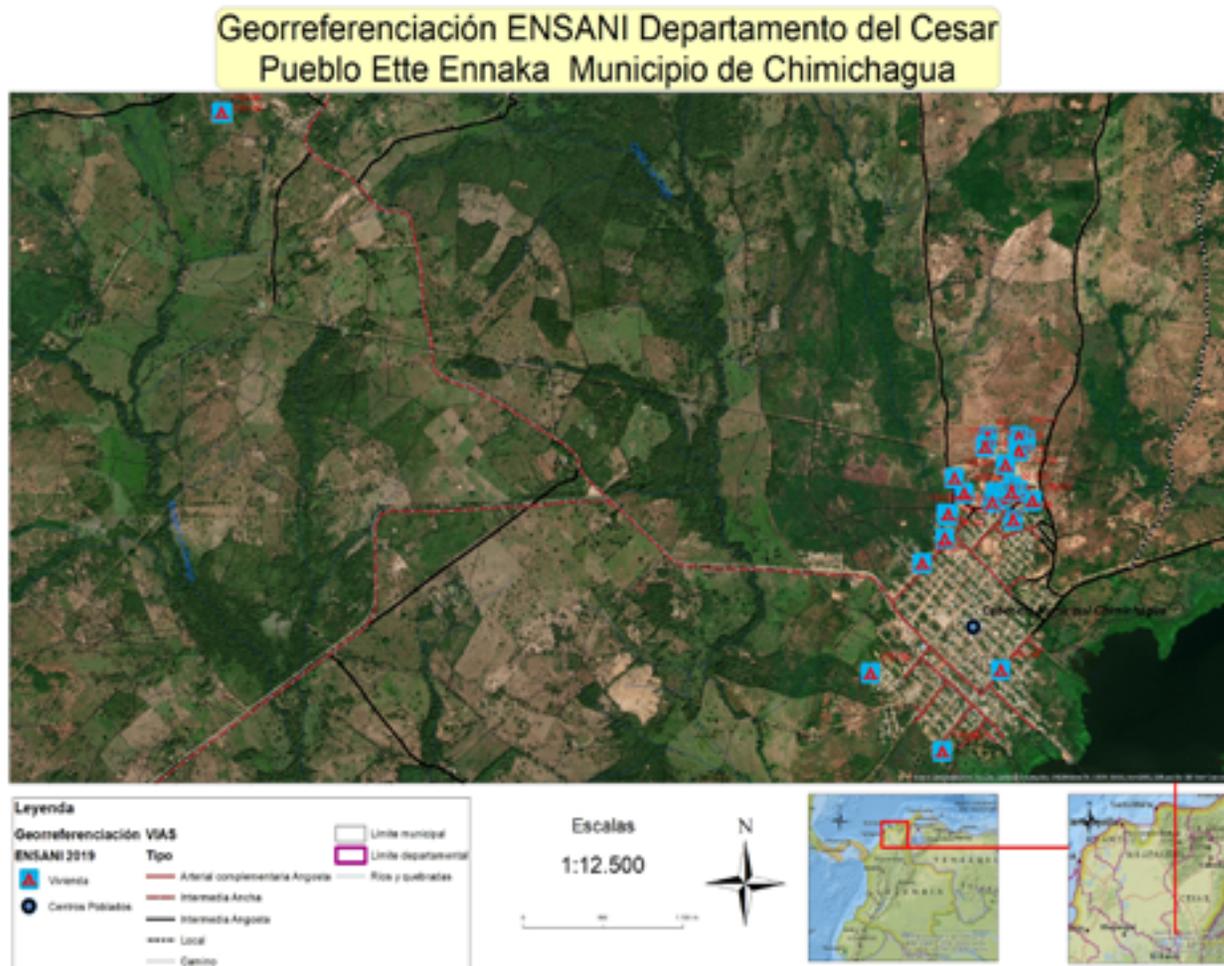
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.5 Pueblo Ette Ennaka en municipio de Chimichagua (Cesar).

En la imagen satelital se puede apreciar la georreferenciación sobre el municipio de Chimichagua, en la cual se observa una fuerte concentración de viviendas de miembros de esta comunidad, en la parte norte del casco urbano con tres excepciones que se ubican en la parte sur y otra en la parte rural del mismo. En este municipio se georreferenciaron 47 viviendas.

Mapa 17. Pueblo Ette Ennaka en municipio de Chimichagua (Cesar)



Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.6 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Mariangola–Valledupar (Cesar).

Como se puede ver en el próximo mapa, dentro del casco urbano del corregimiento de Mariangola del municipio de Valledupar, la ubicación de los miembros del pueblo Ette Ennaka se concentra en su mayoría en la parte suroccidental, salvo tres excepciones ubicadas en el oriente. En este proceso de georreferenciación, se identificó un total de 12 viviendas de personas Ette Ennaka.

Mapa 18. Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Mariangola - Valledupar (Cesar)



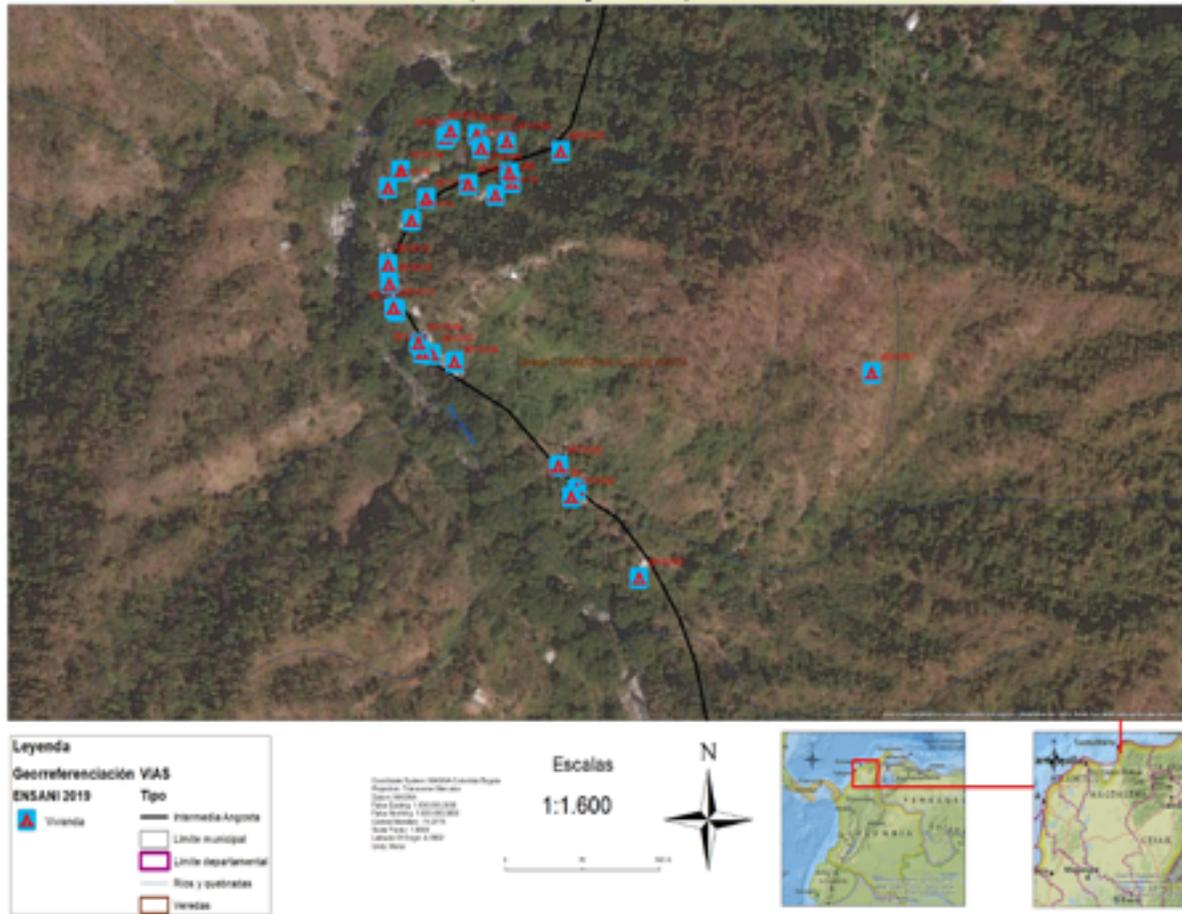
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.

1.10.7 Comunidad Nara Kajmanta en el municipio de Santa Marta (Magdalena).

En la siguiente imagen satelital se puede apreciar el proceso de georreferenciación realizado para el pueblo Ette Ennaka en la comunidad de Nara Kajmanta jurisdicción del municipio de Santa Marta, donde se identificó que esta población se asienta de muy lineal, muy seguramente asociada al curso del río Gaira. En el proceso de identificación del territorio se georreferenciaron 27 viviendas.

Mapa 19. Comunidad Nara Kajmanta en municipio de Santa Marta (Magdalena)

Georreferenciación ENSANI Departamento del Magdalena Pueblo Ette Ennaka (Nara kajmanta) Mun. de Santa Marta



Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, AeroGrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.8 Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pivijay - Magdalena.

El proceso de georreferenciación dentro del casco urbano del municipio de Pivijay en el departamento del Magdalena, identificó siete (7) viviendas ubicadas en la parte oriental del casco urbano.

Mapa 20. Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pivijay (Magdalena)



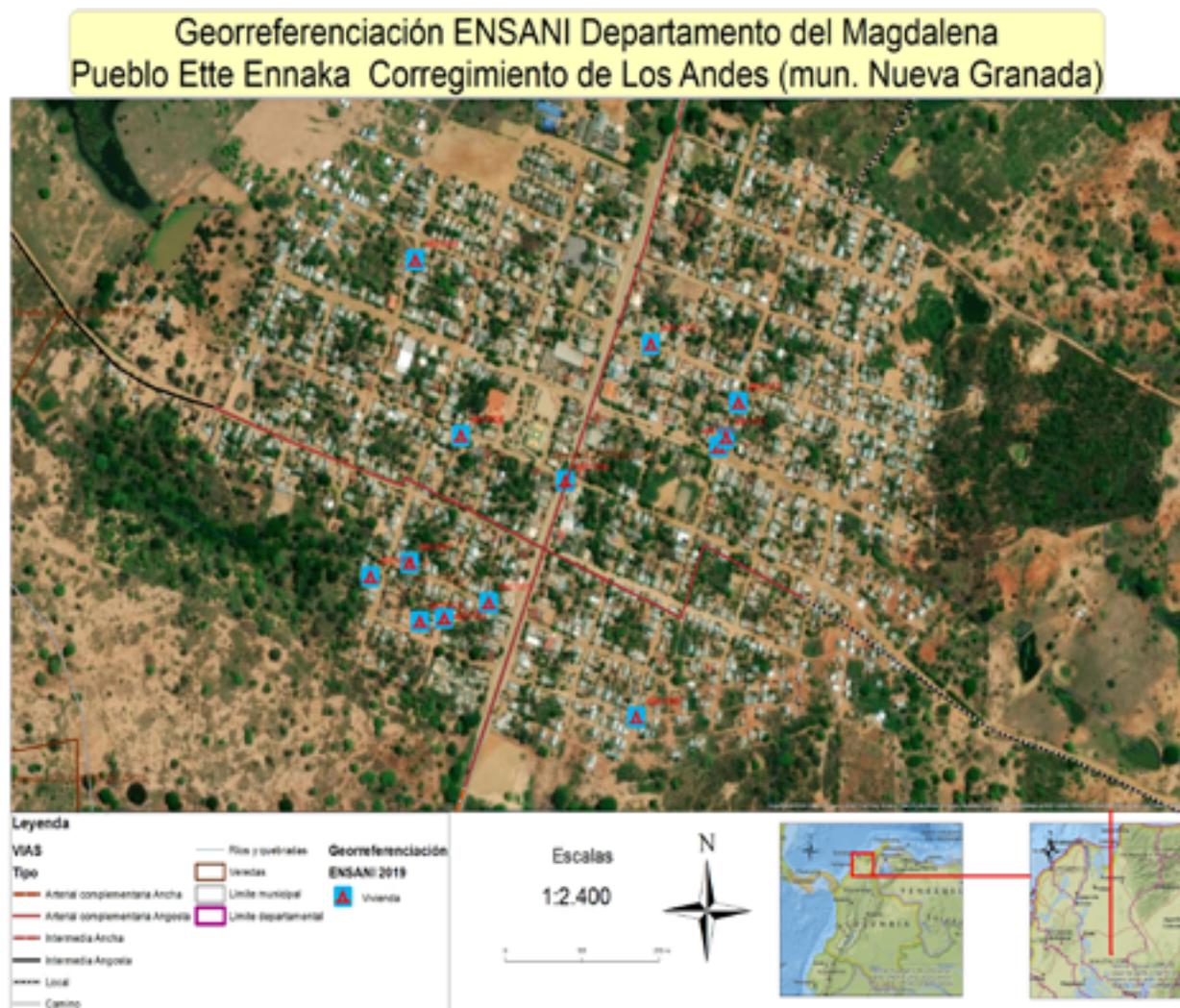
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.9 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Los Andes - municipio de Nueva Granada (Magdalena).

El mapa siguiente muestra la georreferenciación del pueblo Ette Ennaka que habita en el corregimiento de Los Andes, jurisdicción del municipio de Nueva Granada (Magdalena); se identificó un total de 13 viviendas distribuidas a lo largo del área urbana.

Mapa 21. Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Los Andes - municipio de Nueva Granada (Magdalena)



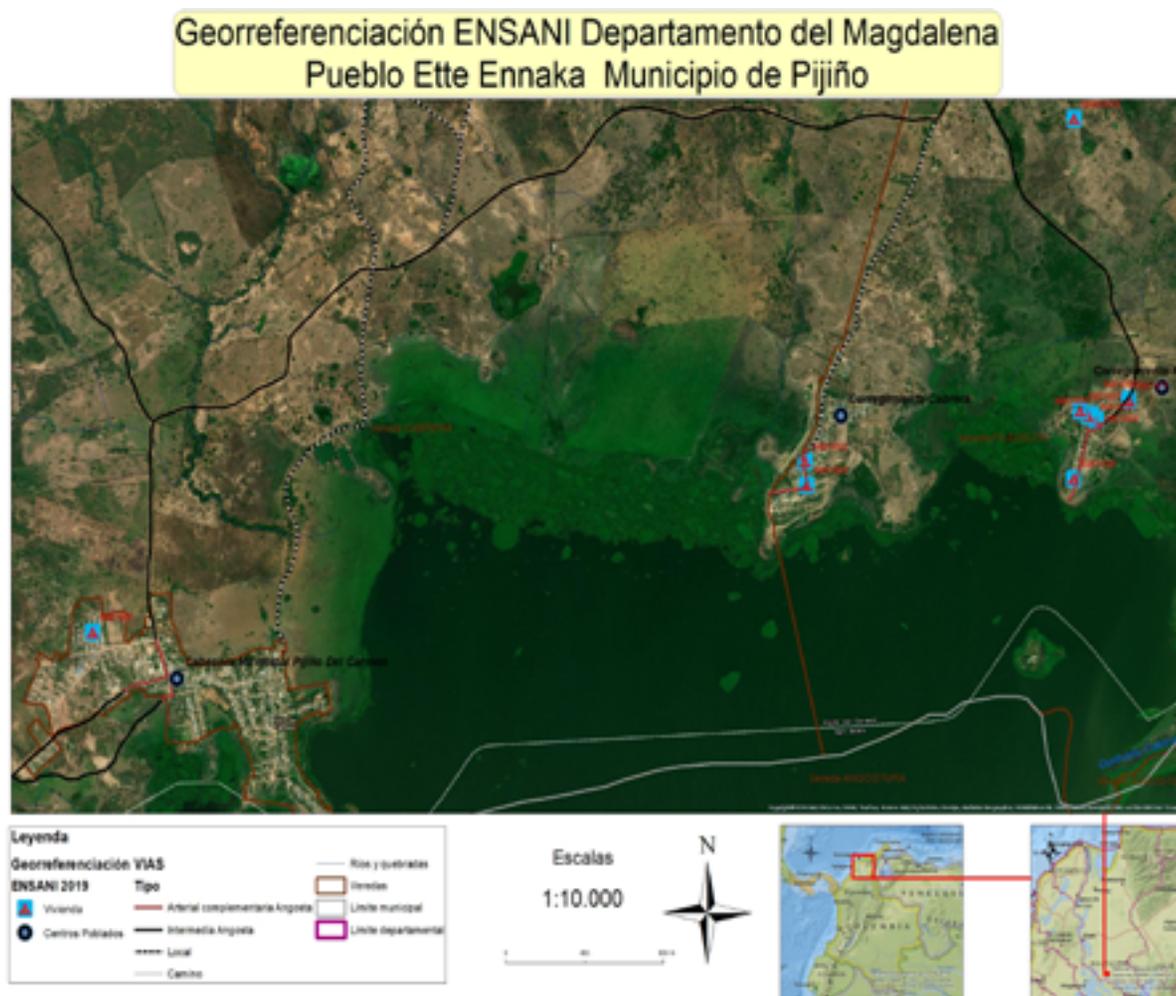
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.10 Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pijiño (Magdalena).

Como se puede ver en la imagen satelital, solo existe una vivienda correspondiente a miembros del pueblo indígena Ette Ennaka dentro de la cabecera de este municipio. La mayoría viven en los corregimientos de Cabrera y Pita (a la derecha del mapa). En este caso, se georreferenció un total de 11 viviendas de pobladores Ette Ennaka.

Mapa 22. Pueblo Ette Ennaka en municipio de Pijiño (Magdalena)



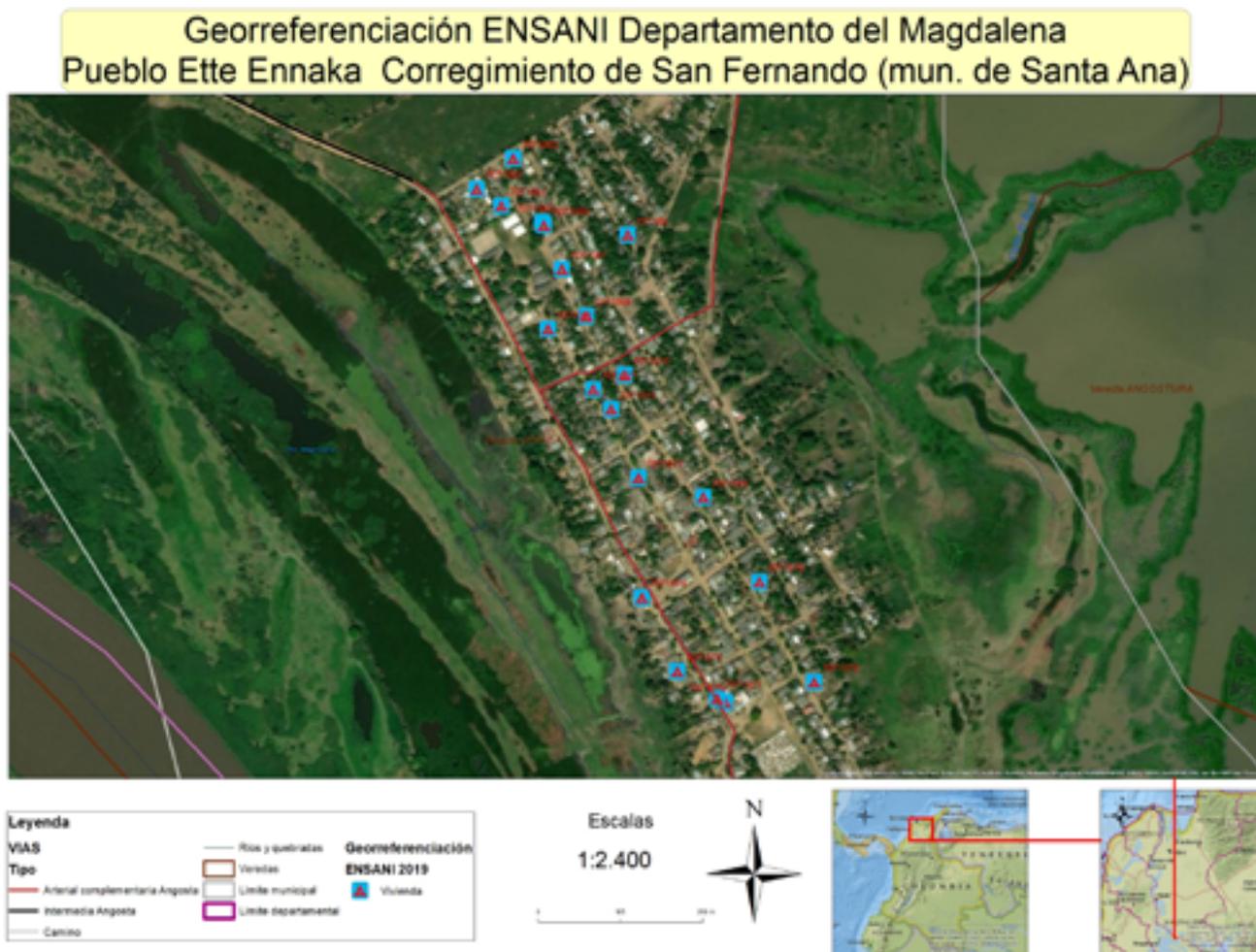
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, AeroGrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.11 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de San Fernando - municipio de Santa Ana (Magdalena).

La georreferenciación para el corregimiento de San Fernando, jurisdicción del municipio de Santa Ana (Magdalena), arrojó un total de 20 viviendas de personas que se reconocen del pueblo Ette Ennaka (mapa 23).

Mapa 23. Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de San Fernando - municipio de Santa Ana (Magdalena)



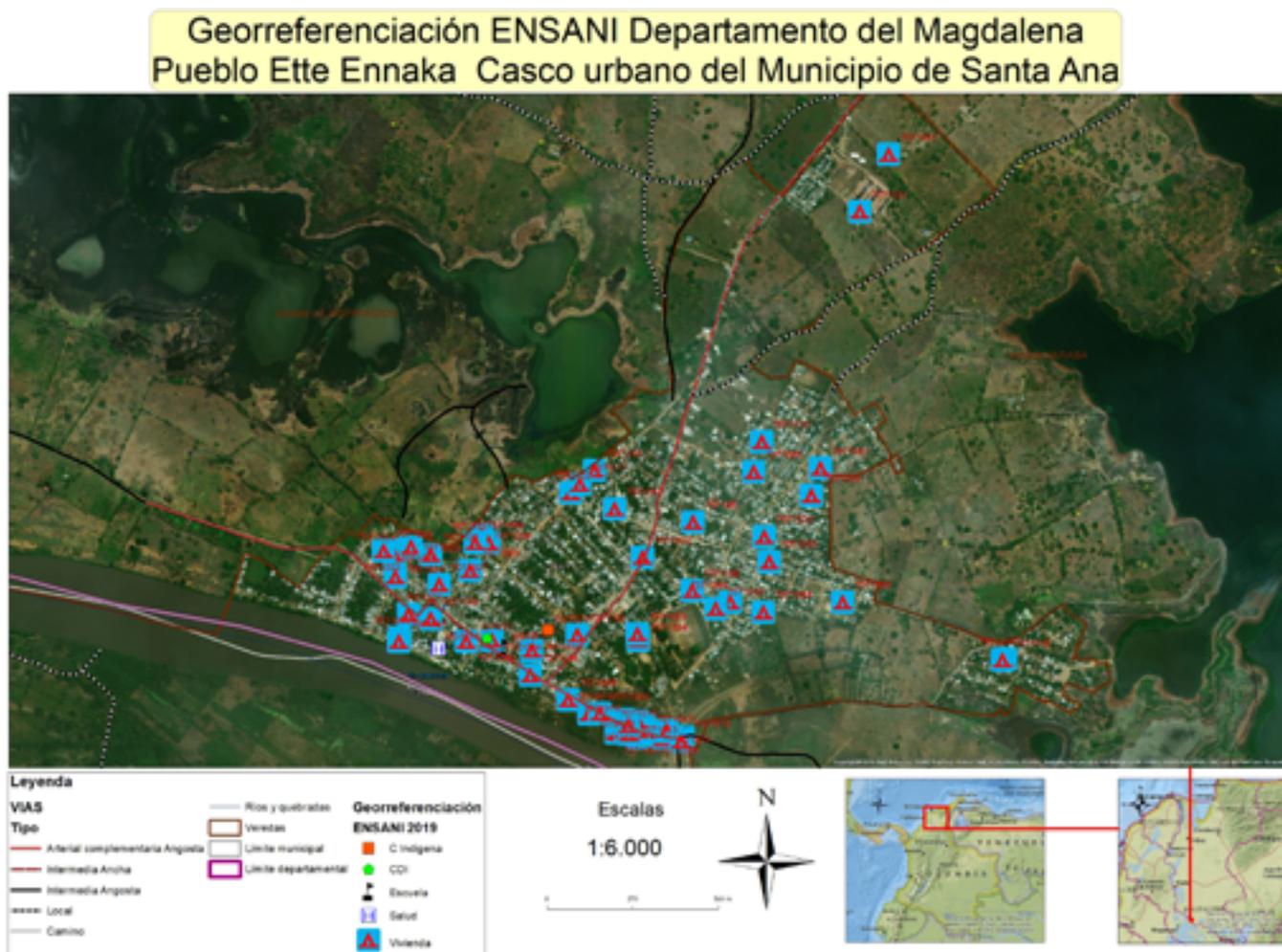
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.12 Pueblo Ette Ennaka en casco urbano - municipio de Santa Ana (Magdalena).

En la siguiente imagen satelital se puede apreciar el proceso de georreferenciación en el casco urbano del municipio de Santa Ana para el pueblo Ette Ennaka. Se puede ver que los miembros de este pueblo habitan por toda la cabecera, pero con mayor presencia en las inmediaciones del río que la bordea. Para este asentamiento se georreferenciaron un total de 76 elementos, de los cuales 72 son viviendas, un centro de la comunidad, una escuela, un Centro de Desarrollo Infantil (CDI) y un puesto de salud.

Mapa 24. Pueblo Ette Ennaka en casco urbano - municipio de Santa Ana (Magdalena)



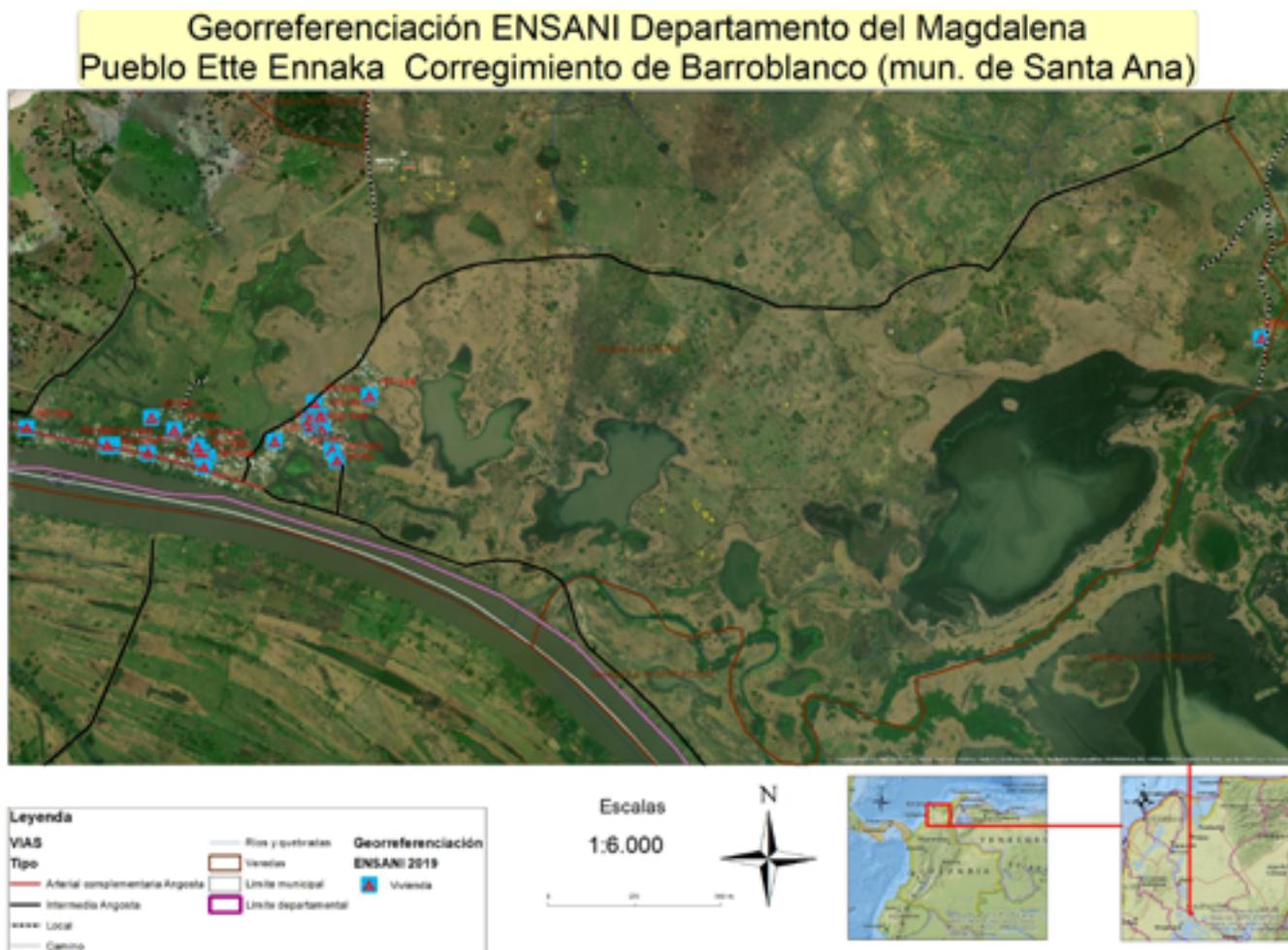
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.13 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento de Barro Blanco - municipio de Santa Ana (Magdalena).

En próximo mapa se puede observar la georreferenciación correspondiente al pueblo Ette Ennaka en el corregimiento de Barro Blanco, jurisdicción del municipio de Santa Ana (Magdalena), en donde se evidencia la existencia de viviendas de miembros de este pueblo en todo el casco urbano y en la zona rural. Se georreferenciaron 22 viviendas de personas identificadas como pertenecientes al pueblo Ette Ennaka.

Mapa 25. Corregimiento de Barro Blanco - municipio de Santa Ana (Magdalena)



Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, AeroGrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.

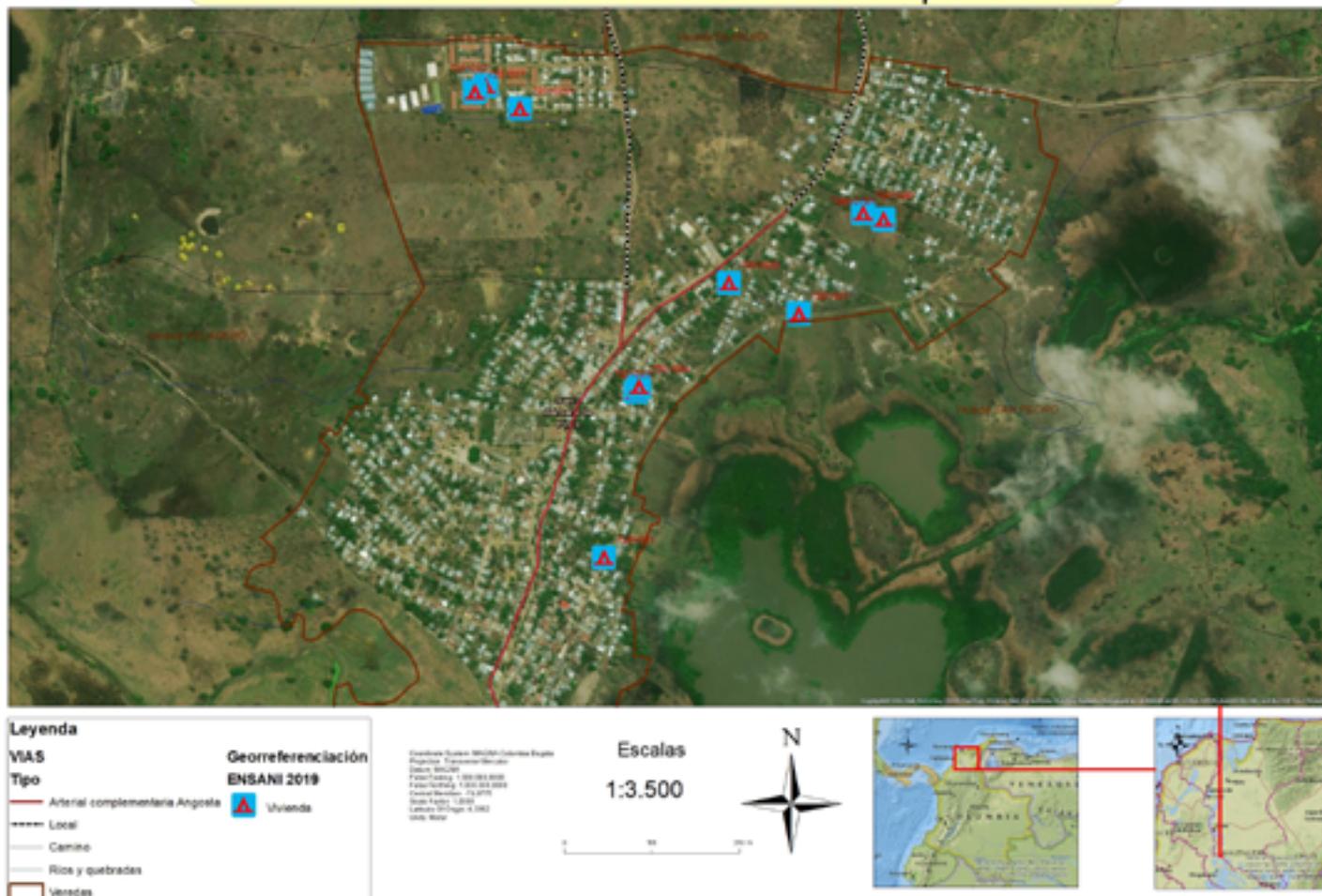


1.10.14 Pueblo Ette Ennaka en casco urbano del municipio de Pinto (Magdalena).

En la siguiente imagen satelital se aprecia la georreferenciación realizada al casco urbano del municipio de Pinto, en donde se evidencia una distribución de los miembros de este pueblo por todo el territorio. En total se georreferenciaron 10 viviendas.

Mapa 26. Pueblo Ette Ennaka en casco urbano del municipio de Pinto (Magdalena)

Georreferenciación ENSANI Departamento del Magdalena Pueblo Ette Ennaka Casco urbano del Municipio de Pinto



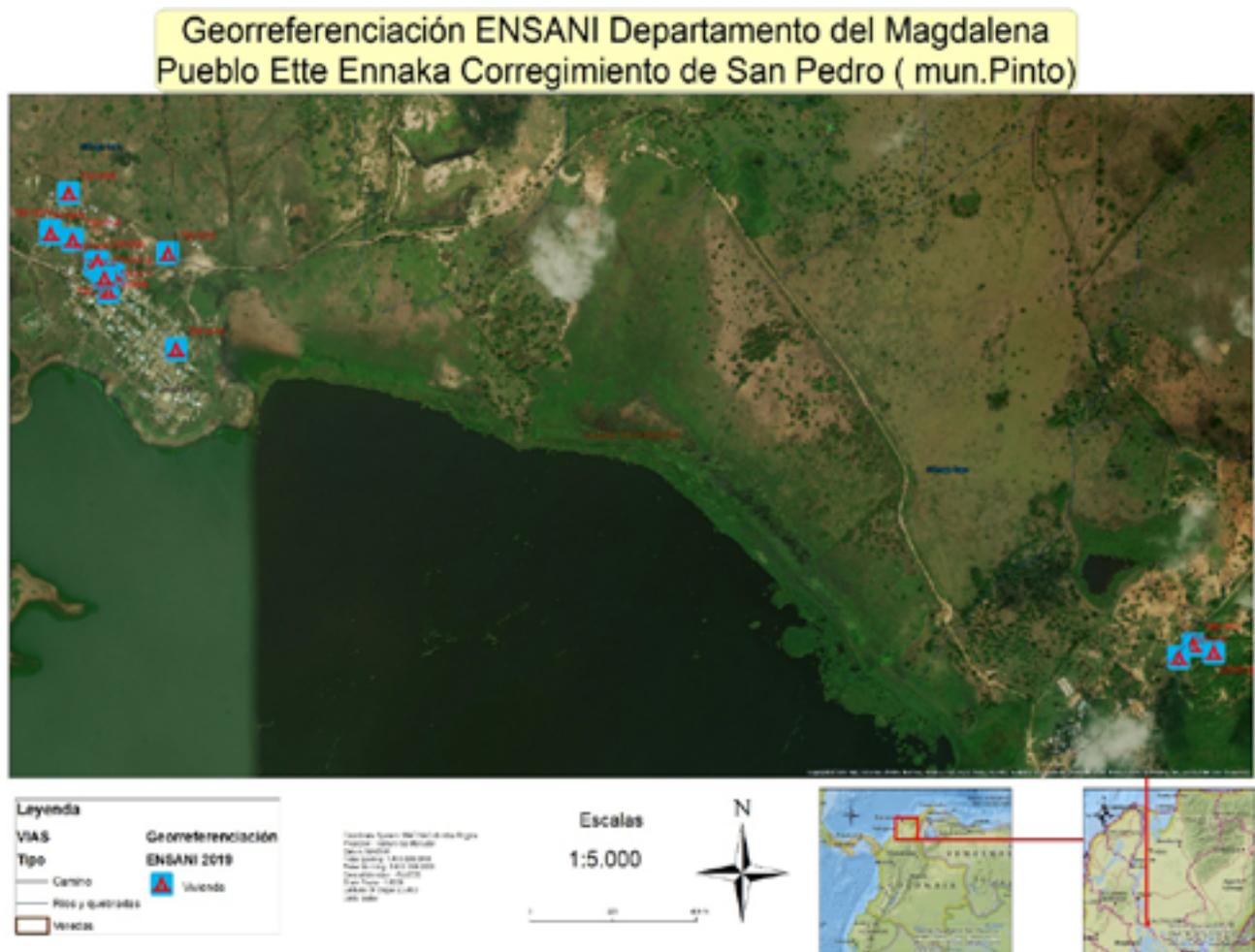
Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.



1.10.15 Pueblo Ette Ennaka en corregimiento San Pedro - municipio de Pinto (Magdalena).

La georreferenciación para el corregimiento de San Pedro, jurisdicción del municipio de Pinto en el departamento del Magdalena, indicó una importante presencia de viviendas de miembros del pueblo Ette Ennaka dentro del casco urbano del corregimiento (en especial en la parte occidental), así como la existencia de tres viviendas en una zona rural cercana. En este proceso se georreferenciaron 16 viviendas de integrantes del pueblo Ette Ennaka.

Mapa 27. Corregimiento San Pedro - municipio de Pinto (Magdalena)



Fuente: DANE, 2017. ENSANI, 2014, con datos del IDEAM y otros, 2007, SIGOT- IGAC, 2017 y Geoservicios WFS del IGAC (s.f.). Fuentes de imagen satelital: Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community. Georreferenciación ENSANI, 2019.

2. Condiciones de vida

En este capítulo se presentan los resultados de las condiciones de vida, relacionados con las características poblacionales, aspectos sociodemográficos, de educación, de las viviendas, acceso a servicios públicos y saneamiento básico, a servicios de salud, así como las principales actividades de ocupación y subsistencia de los pobladores, entre otros aspectos.

Vale la pena recordar, como se mencionó en la introducción del documento, que el estudio se realizó por aproximación censal, por lo cual los datos presentados corresponden a la población que se encontraba presente al momento del operativo de campo en los resguardos y cabildos.

Esta población, mediante la firma de un consentimiento informado, participó voluntariamente en el estudio y, de manera específica, se les informó que podían contestar o no las preguntas de los formularios.

Por ello, cada uno de los resultados puede tener diferente denominador, que corresponde al número de respuestas que voluntariamente dieron los entrevistados a cada una de las preguntas formuladas.

2.1 Aspectos sociodemográficos

A continuación, se presenta un análisis de la conformación de la población Ette Ennaka teniendo en cuenta como ejes primordiales la distribución por grupos de edad y sexo, así como una comparación en relación a las estructuras nacional, del departamento del Magdalena e indígenas en general.

En estas tres últimas categorías se hace una descripción general de cada estructura, de manera que el objetivo principal del documento es enfocarse en la estructura de la población Ette Ennaka y compararla con las estructuras asociadas.

En la tabla 4 se indica la proyección de la población para el total del país, publicada por el DANE para el año 2019.

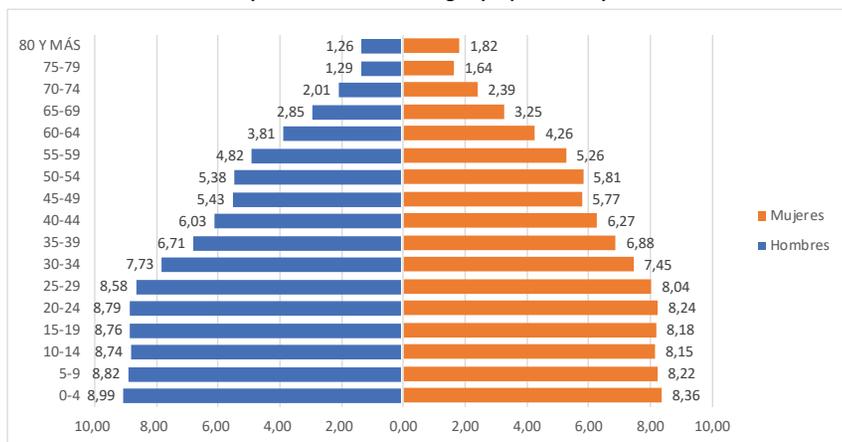
Tabla 4. Estructura de la población general de Colombia según proyección de población a 2019

Rangos de edad	Hombres		Mujeres		Total
	N	%	N	%	N
0-4	2.235.794	8,99	2.132.032	8,36	4.367.826
5-9	2.194.413	8,82	2.095.960	8,22	4.290.373
10-14	2.174.523	8,74	2.078.399	8,15	4.252.922
15-19	2.177.761	8,76	2.087.105	8,18	4.264.866
20-24	2.186.495	8,79	2.100.545	8,24	4.287.040
25-29	2.134.511	8,58	2.049.292	8,04	4.183.803
30-34	1.922.357	7,73	1.900.274	7,45	3.822.631
35-39	1.669.248	6,71	1.755.200	6,88	3.424.448
40-44	1.498.944	6,03	1.597.871	6,27	3.096.815
45-49	1.351.607	5,43	1.472.636	5,77	2.824.243
50-54	1.338.411	5,38	1.482.837	5,81	2.821.248
55-59	1.198.169	4,82	1.341.219	5,26	2.539.388
60-64	946.907	3,81	1.086.163	4,26	2.033.070
65-69	709.997	2,85	829.021	3,25	1.539.018
70-74	500.982	2,01	610.002	2,39	1.110.984
75-79	319.974	1,29	418.911	1,64	738.885
80 y más	313.236	1,26	463.682	1,82	776.918
Total	24.873.329	100	25.501.149	100	50.374.478

Fuente: DANE, 2017.

Esta información del DANE⁸⁵, muestra que la estructura de la población del país indica, que si bien se mantiene cierto equilibrio entre hombres y mujeres en todos los grupos de edad (no se observa un desbalance superior al 1% entre ambos sexos), sí se evidencia que la pirámide poblacional a nivel país es estacionaria, lo que indica que se ha mantenido un equilibrio entre mortalidad y natalidad.

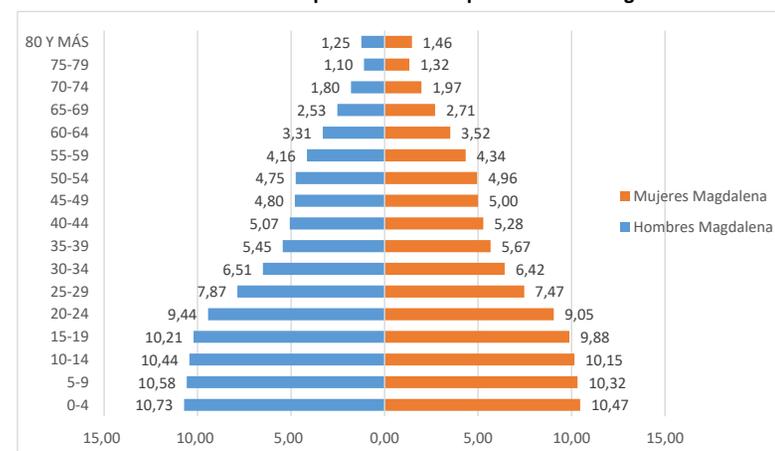
Ilustración 15. Pirámide poblacional nacional según proyección de población a 2019 - DANE



Fuente: DANE, 2017 ⁸⁶

Para el caso del departamento del Magdalena, se puede apreciar que su estructura poblacional también corresponde a un modelo estacionario, aunque menos implícito que el nivel nación, en donde la diferencia del tamaño porcentual entre las edades de 0 a 19 años es menor a un 1%, y de nuevo este modelo se observa en el rango de edad entre los 40 y 50 años. Ya para el resto de rangos de edad mantiene una forma estructural progresista, por tal, (y porque los rangos más jóvenes aún siguen siendo un poco más altos que los que los anteponen), se puede analizar que esta población apenas está entrando en el cambio estructural de progresivo a estacionario.

Ilustración 16. Pirámide poblacional del departamento del Magdalena



Fuente: DANE ⁸⁷

Tabla 5. Estructura de la población del departamento del Magdalena

Rangos de edad	Hombres		Mujeres		Total N
	N	%	N	%	
0-4	71.207	10,73	67.900	10,47	139.107
5-9	70.239	10,58	66.968	10,32	137.207
10-14	69.282	10,44	65.871	10,15	135.153
15-19	67.780	10,21	64.124	9,88	131.904
20-24	62.653	9,44	58.735	9,05	121.388
25-29	52.258	7,87	48.440	7,47	100.698
30-34	43.194	6,51	41.670	6,42	84.864
35-39	36.140	5,45	36.782	5,67	72.922
40-44	33.631	5,07	34.274	5,28	67.905
45-49	31.863	4,80	32.440	5,00	64.303
50-54	31.518	4,75	32.149	4,96	63.667
55-59	27.597	4,16	28.179	4,34	55.776
60-64	21.954	3,31	22.816	3,52	44.770
65-69	16.803	2,53	17.549	2,71	34.352
70-74	11.950	1,80	12.812	1,97	24.762
75-79	7.333	1,10	8.566	1,32	15.899
80 y más	8.281	1,25	9.470	1,46	17.751
Total	663.683	100	648.745	100,00	1.312.428

Fuente: DANE, 2017 ⁸⁸

85 DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA [online]. Proyecciones de población. "Edades simples 1985 -2020", Bogotá, D.C., 2017. [Consultado el 19 de diciembre de 2019] Disponible en: <https://www.dane.gov.co/>

86 Ibíd.

87 Ibíd.

88 Ibíd.



Cabe resaltar que dentro de esta estructura de población se observa una cifra porcentual amplia de personas de más de 80 años, es decir, que nacieron antes de 1939 e inclusive en estas edades avanzadas, el departamento muestra equilibrio entre hombres y mujeres.

En la publicación de resultados del censo Nacional de Población y Vivienda (CNPV) del año 2018, sobre pueblos indígenas de Colombia, se puede apreciar la pirámide poblacional, la cual indica que la población está entrando en una fase de cambio estructural donde (a pesar que ha aumentado en número en edades superiores a los 20 años) ha disminuido el porcentaje de población con edades inferiores a 15 años, es decir, que está pasando de ser una población progresiva (joven) a regresiva con población adulta muy superior en su conformación) en menos de 15 años. A diferencia de 2005 donde la estructura poblacional indígena era progresiva con un acertado balance entre hombres y mujeres.

Ilustración 17. Estructura población indígena en Colombia según Censo General 2005 y Censo Nacional de Población y Vivienda 2018



Fuente: DANE, 2019 ⁸⁹

89 DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA. [online] Población indígena de Colombia. Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. Bogotá, 2019. [Consultado el 19 de diciembre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/33eAHSA>

Es importante mencionar que esta estadística poblacional surge a partir del autorreconocimiento de una persona como parte de una etnia indígena.

El DANE utiliza el término autorreconocimiento para captar la pertenencia étnica. Implica que cada persona se reconoce por sí misma como perteneciente a alguno de los grupos étnicos o a ninguno de ellos. Hace referencia al sentido de pertenencia que expresa una persona frente a un colectivo de acuerdo con su identidad y formas de interactuar en y con el mundo.

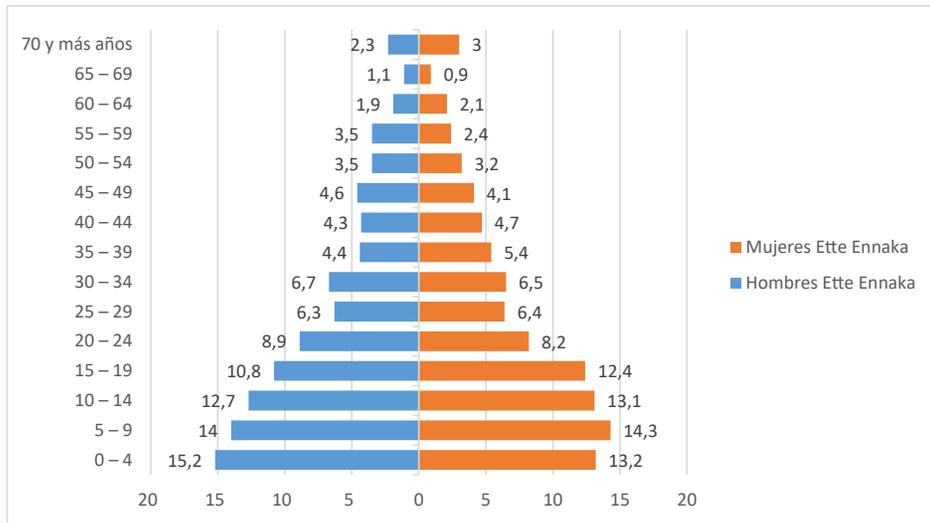
Por lo dicho, no es prudente suponer este cambio en la estructura poblacional a fenómenos como la baja natalidad o migración (como bien si se pudiese hacer en el caso del análisis a nivel país), y es necesario mirar con gran detenimiento este fenómeno.

Tabla 6. Estructura de la población Ette Ennaka - ENSANI 2019

Grupos de edad (años)	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
0 – 4	229	15,2	184	13,2	413	14,3
5 – 9	211	14	199	14,3	410	14,1
10 – 1	191	12,7	182	13,1	373	12,9
15 – 19	163	10,8	173	12,4	336	11,6
20 – 24	134	8,9	114	8,2	248	8,6
25 – 29	95	6,3	89	6,4	184	6,3
30 – 34	101	6,7	91	6,5	192	6,6
35 – 39	66	4,4	75	5,4	141	4,9
40 – 44	65	4,3	65	4,7	130	4,5
45 – 49	70	4,6	57	4,1	127	4,4
50 – 54	52	3,5	45	3,2	97	3,3
55 – 59	52	3,5	33	2,4	85	2,9
60 – 64	28	1,9	29	2,1	57	2
65 – 69	16	1,1	13	0,9	29	1
70 y más años	34	2,3	42	3	76	2,6
Total	1.507	100	1.391	100	2.898	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 18. Pirámide población Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019.

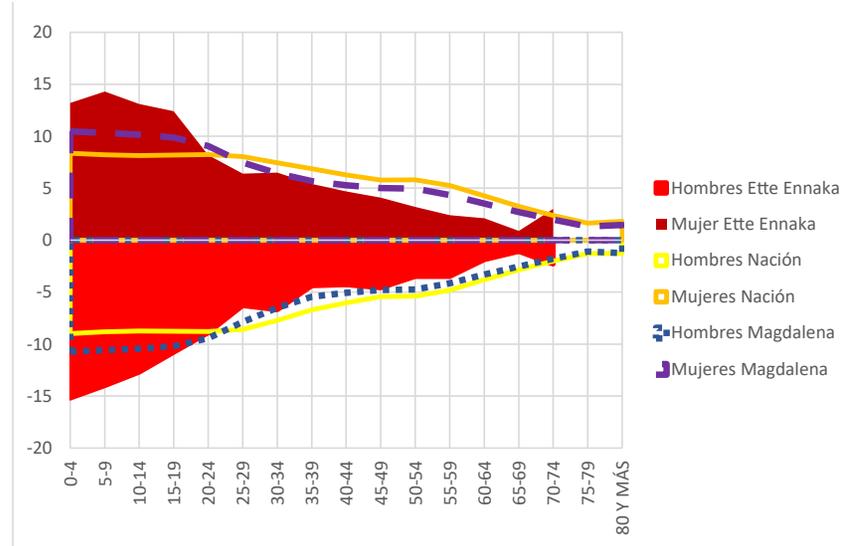
A diferencia de las poblaciones anteriormente analizadas, para el caso Ette Ennaka se puede observar una estructura poblacional desequilibrada, es decir, tiene fuertes desproporciones entre sus rangos de edades y sexo. De tal manera, se puede apreciar que las personas mayores de 70 años (es decir los nacidos antes de 1949) tienen un peso proporcional superior al de las personas entre 60 y 69 años, y es bastante similar al tamaño del rango de edad de 55 a 59 años. Así mismo, se puede observar una figura estática en la forma de la pirámide (en especial para el caso de los hombres), en las edades que van de los 35 a los 49 años, una fuerte baja en la población de 25 a 29 años (nacidos entre 1990 y 1994) en comparación con los del rango poblacional de 30 a 35 años (nacidos entre 1984 y 1989) y para los rangos de menores edades, es decir los nacidos después de 1995 se puede ver una figura más acorde con una pirámide progresiva.

Por otra parte, hay que resaltar el desbalance de mujeres en el rango de edad de 0 a 4 años (nacidas después de 2015), ya que se observa una desproporción de 2% inferior a la cantidad de hombres; este tipo de desproporción además de cumplirse en este rango de edad, solo se ve en los rangos de 15 a 19 años, en donde la cantidad de mujeres supera casi por un 2% a los hombres; de 35 a 39 años, en que las mujeres superan a los hombres por un 1% y de 55 a 59 años, donde las mujeres son un 1% más que los hombres.

Ahora bien, al realizar el análisis de la población del pueblo Ette Ennaka, teniendo en cuenta la población por rango de edad y sexo sobre el 100% de la cantidad de la población registrada en este estudio, $(Pre/\mu \times 100)^{90}$ se puede observar que en datos generales hay un relativo equilibrio en términos de sexo⁹¹ (52% para los hombres y 48% para las mujeres).

En la siguiente ilustración se pueden apreciar los contornos de las pirámides poblacionales de Ette Ennaka (en tonos rojos), la nación en general (línea amarilla constante) y el departamento del Magdalena (colores azules punteados), en las que, si se comparan los contornos de la nación y del departamento del Magdalena, a nivel departamental hay una mayor representatividad de los grupos de edad más jóvenes (en especial los nacidos después de 1995) y las edades superiores a 25 años son tenuemente superiores a nivel nación.

Ilustración 19. Comparativo de contornos de pirámides de población Ette Ennaka, Magdalena y Nación



Fuente: ENSANI, 2019 a partir de datos propios y del DANE ⁹²

Ahora, al enfocarse en la población Ette Ennaka, se puede apreciar que la representatividad es muy superior en las edades jóvenes (los nacidos después del año

90 μ : Población Total – Pre: Población de rango de edad

91 En el presente estudio, se datará de desequilibrio en balance de sexo a partir de una diferencia de un 5*100 sobre los valores totales generales arrojado en esta tabla

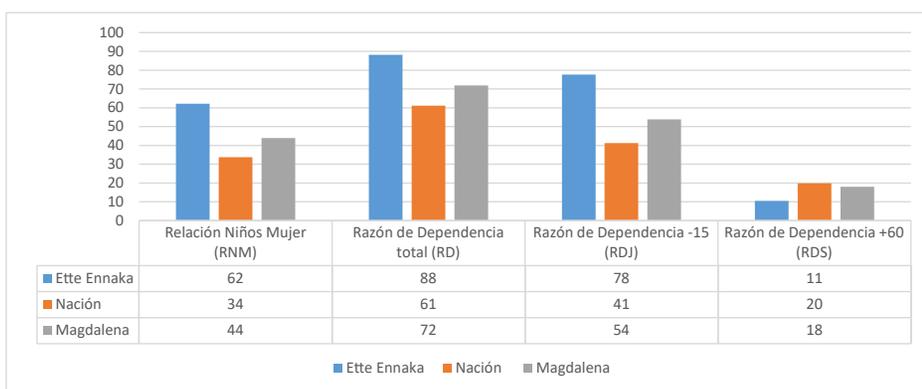
92 DANE, 2017. Op. cit.



2000); también, una importante desproporción frente a nivel nación como departamental en los rangos de edad de 25 a 29 años y de 35 a 39 años. A partir de los 49 años la dispersión entre el pueblo y los ámbitos departamentales y nacionales se agrava; esta desproporción se observa especialmente para las mujeres y solo vuelve a haber equidad proporcional hasta las edades que superan los 70 años.

Así mismo, se calcularon la Relación Niños Mujer (RNM), la Razón de Dependencia Juvenil (RDJ), la Razón de Dependencia Senil (RDS) y la Razón de Dependencia General (RDG), comparados con las razones del país y el departamento.

Ilustración 20. Razones de dependencia pueblo Ette Ennaka



Fuente: DANE y ENSANI, 2019.

Respecto de la Razón Niños por Mujer (RNM), variable asociada con la cantidad de niños menores de cinco años por cada 100 mujeres en edad fértil (de 15 a 49 años), se pudo apreciar que para el pueblo Ette Ennaka hay una relación de 62 niños por cada 100 mujeres, lo cual es un índice considerablemente alto, teniendo en cuenta que a nivel departamental el promedio es de 44 x 100, y el nacional disminuye a 34 x 100. Sin embargo, esto también significa una fuerte proporción de población joven en la estructura poblacional de la comunidad.

En la comparación de la Razón de Dependencia Juvenil (RDJ), que determina la dependencia de las personas en edad no productiva (menores de 15)⁹³ frente al número de individuos en edad productiva (15-60)⁹⁴, se puede apreciar que hay un importante índice, en la medida que para el pueblo es de 78 por cada 100, mientras que el promedio para el departamento del Magdalena está en 54 y el

nacional en 41, lo que quiere decir que hay fuerte responsabilidad de la población productiva respecto a los menores de 15, y que de no haber especial atención en esta razón de dependencia, podrían producirse problemas de desarrollo y vulnerabilidad en esta población.

En términos de la Razón de Dependencia Senil (RDS), que correlaciona la cantidad de personas en edades superiores a los 60 años con la población en edad productiva, se puede apreciar que para el pueblo Ette Ennaka hay una relación de 11 por cada 100, cifra menor al promedio general del departamento del Magdalena con 18 por cada 100 y la nacional con 20 de cada 100. Es de resaltar de esta cifra que, si bien en términos de dependencia es bastante liviana, también significa un déficit de peso porcentual de ancianos en comparación a los promedios nacionales y departamentales.

Por otra parte, en la Razón de Dependencia General (RDG), abarca el total de las poblaciones en edades no productivas (de 0 a 15 y mayores de 60 años) en relación a la cantidad de personas en edad productiva (de 15 a 60 años), se puede apreciar una relación de dependencia bastante alta para el pueblo Ette Ennaka (88 por cada 100), en comparación al promedio departamental (72 por cada 100) y el nacional (61 por cada 100), lo cual indica una fuerte dependencia de los grupos de edades “no productivas” frente a los en edad productiva de casi 1:1.

En relación con la distribución de la población Ette Ennaka en los grandes grupos de edad (0-14, 15-64, y más de 65 años), desde una perspectiva comparativa con los ámbitos nacionales, departamentales y propios del pueblo Ette Ennaka, se puede apreciar que en los tres ámbitos hay prominencia en el rango de edad de 15 a 64 años. Sin embargo, es destacable la diferencia frente a los niveles departamental y nacional que tienen una representación en este rango superior al 60%, para el pueblo Ette Ennaka es del 55%.

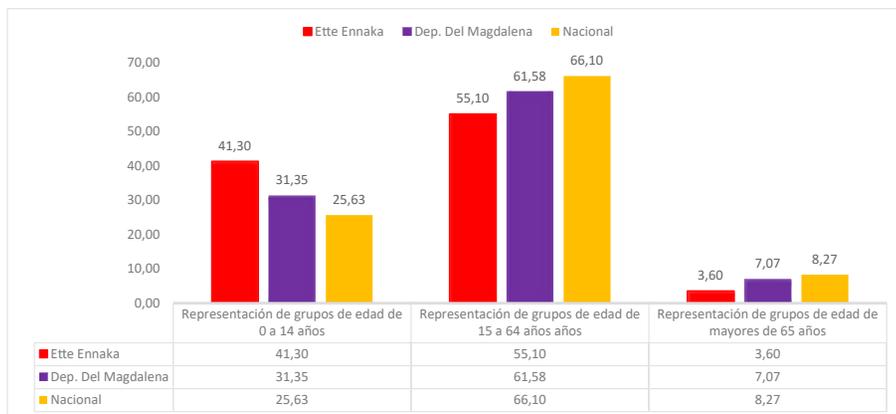
El segundo grupo de más prominencia tanto en los niveles nacional, departamental y de pueblo, correspondiente al rango de edad de 0 a 14 años; en el nivel nacional la representatividad es de 25% y en el departamental de 31%, y para el caso del pueblo Ette Ennaka supera el 40%, lo cual muestra el alto índice de población joven perteneciente a este pueblo.

⁹³ Se tienen en cuenta los datos dados para la variable de RD.

⁹⁴ En ocasiones esta categoría se extiende hasta los 65 años, pero según las fórmulas dadas por el

DANE para RD, este último lo considera hasta los 60 años.

Ilustración 21. Estructura poblacional según grandes grupos de edad de la población Ette Ennaka, Magdalena y Nación



Fuente: DANE y ENSANI, 2019.

Finalmente, el gran grupo de edad de menor representatividad para estos tres ámbitos, perteneciente a las edades superiores a 65 años, muestra un débil índice proporcional para el pueblo Ette Ennaka con un 3%, mientras que el departamento tiene un 7% y la nación un 8%, lo que indica que dentro de la estructura de la población del pueblo Ette Ennaka la gente de edades mayores tiene un peso bastante tenue y se caracteriza por ser en su mayoría joven.

De acuerdo con los datos de la caracterización, la población Ette Ennaka que voluntariamente aceptó participar en el presente estudio, asciende a 2.898 personas, 1.507 hombres (52%) y 1.301 mujeres (48%), de las cuales 34 manifestaron estar en periodo de gestación o embarazo.

La distribución por sexos de la población Ette Ennaka (52% hombres y 48% mujeres), es similar a la tendencia del total de la población indígena en Colombia según el Censo de 2005, en el cual los hombres fueron el 50,5% y las mujeres el 49,5%, e inversa a la estimación de la población nacional 2018 de 48,8% hombres y 51,2% mujeres.

En relación con la pertenencia étnica, que según la definición del DANE⁹⁵, “es el reconocimiento que una persona hace de un conjunto de características socioeconómicas y culturales que considera como propias tales como el idioma, la cos-

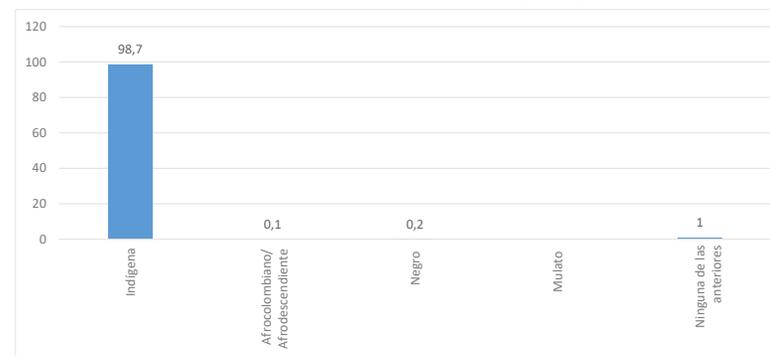
movisión, formas de producción, relaciones de parentesco, etc., frente a grupos con particularidades diferentes”, al preguntar a las personas entrevistadas, sobre el autorreconocimiento de acuerdo con su cultura, pueblo y rasgos físicos, 2.841 (98,7%) se autorreconocen como indígenas, tres personas como afrodescendientes o afrocolombianos, cinco como negros, uno como mulato, mientras que 28 personas (1%) no se reconocen como pertenecientes a las etnias preguntadas.

Tabla 7. Autorreconocimiento de la etnia por los pobladores

Autorreconocimiento	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Indígena	1.476	98,4	1.365	99,1	2.841	98,7
Afrocolombiano/Afrodescendiente	2	0,1	1	0,1	3	0,1
Negro	3	0,2	2	0,1	5	0,2
Mulato	0	0	1	0,1	1	0
Ninguna de las anteriores	19	1,3	9	0,7	28	1
Total	1.500	100	1.378	100	2.878	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 22. Autorreconocimiento de la etnia por los pobladores



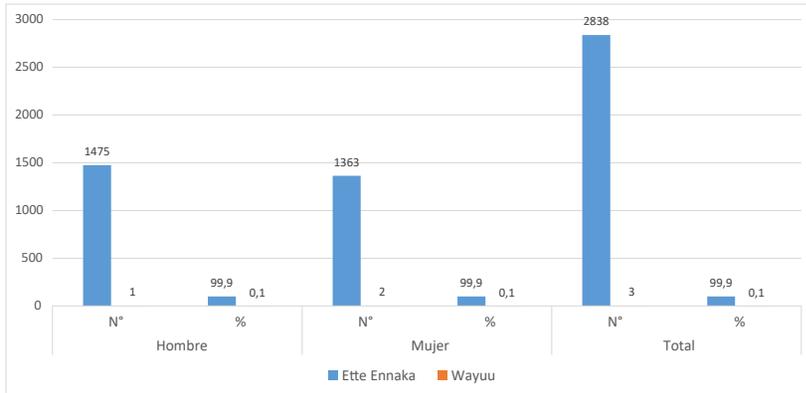
Fuente: ENSANI, 2019.

En su gran mayoría, las personas se autorreconocieron como indígenas se sienten parte del pueblo Ette Ennaka (99,9%), con excepción de tres que se autorreconocieron del pueblo Wayúu (0,1%).

95 DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -DANE- [online]. Cartilla de con-

ceptos básicos e indicadores demográficos. Talleres regionales dirigidos a los grupos étnicos. Bogotá, 2007. [consultado el 19 de diciembre de 2019]. Disponible en: <https://bit.ly/34gtDX>

Ilustración. 23 Pueblo al que pertenece la población según autorreconocimiento



Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con el reconocimiento del derecho a la identificación como persona y de los derechos de todo ciudadano colombiano, que se materializan con la expedición del documento de identificación, se verificó entre quienes lo tienen y lo presentaron, que el (24,5%) tiene registro civil, el (20,6%) tarjeta de identidad, el (49,2%) cédula de ciudadanía.

No tienen documento de identificación 166 personas del pueblo Ette Ennaka, que corresponden al (5,7%) de las 2.898 que aportaron información para este estudio.

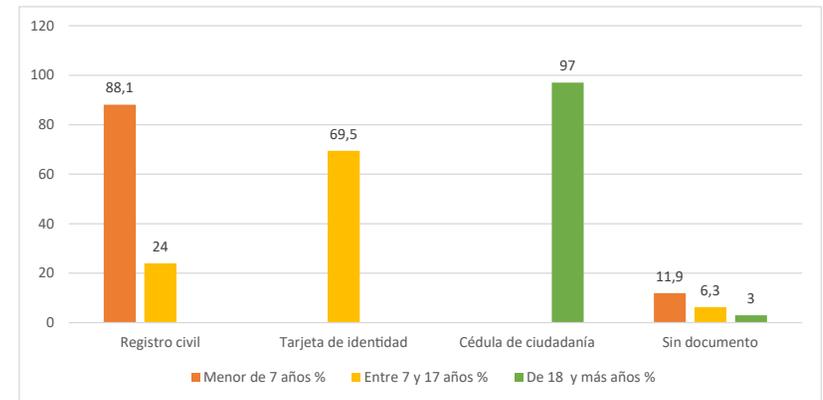
Tabla 8. Identificación según tipo de documento y grupo de edad

Tipo de documento de identidad	Menor de 7 años		Entre 7 y 17 años		De 18 y más años		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Registro civil	503	88,1	206	24	0	0	709	24,5
Tarjeta de identidad	0	0	596	69,5	0	0	596	20,6
Cédula de ciudadanía	0	0	0	0	1.426	97	1.426	49,2
Cedula de extranjería	0	0	1	0,1	0	0	1	0
Sin documento	68	11,9	54	6,3	44	3	166	5,7
Total	571	100	857	100	1.470	100	2.898	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto a la identificación según grupos de edad, se encontró que, en el grupo menor de siete años, 503 el (88,1%) tienen registro civil, y 68 (11,9%) carecen de documento de identificación. El 69,5% de las personas entre los siete y 17 años tienen tarjeta de identidad, mientras que 206 (24%) conservan como documento de identificación el registro civil y 54 de ellos (6,3%) no tienen documento para identificarse. Por otra parte, prácticamente el total de la población entre 18 años y más años tiene cédula de ciudadanía (97%), y 44 personas de este grupo carecen de este documento de identidad (3%).

Ilustración 24. Identificación según tipo de documento y grupo de edad



Fuente: ENSANI, 2019.

2.2 Familia, parentesco y organización

Las relaciones de parentesco de los entrevistados del pueblo Ette Ennaka con el jefe del hogar, evidencian familias conformadas principalmente por los jefes de hogar, con su cónyuge o compañera(o) y con sus hijos. El (19,7%) de los miembros reconocidos como jefes de hogar, son en mayor porcentaje hombres (24,1%) que mujeres (14,8%), mientras que el (14,8%) son los cónyuges, y el (47,3%) los hijos.

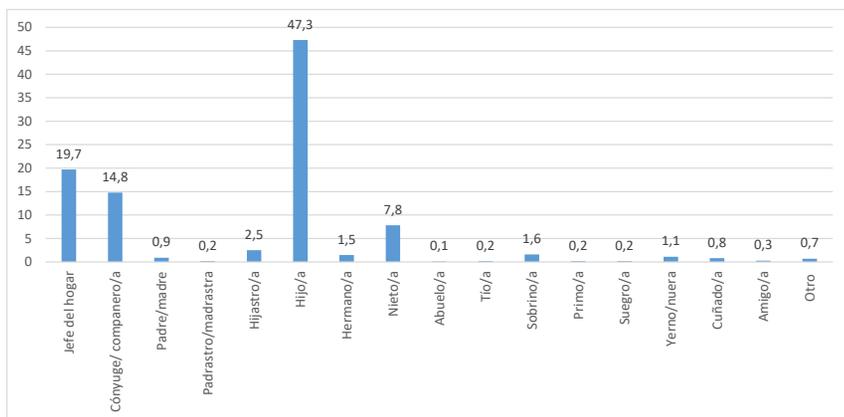
En relación con los cónyuges hombres, se encuentra que son aproximadamente la mitad (7,5%) de la jefatura de mujer (14,8%), lo que parece indicar, que hay jefes de hogar mujeres sin cónyuge, mientras que casi la totalidad de los jefes hombres tiene su cónyuge. También, se observan familias ampliadas, dada la presencia de otros parientes como los nietos (7,8%), hijastros (2,5%), sobrinos (1,6%), yernos y nueras (1,1%). En menor porcentaje se identifican familias en las que conviven con hermanos, padres primos, cuñados, entre otros familiares, e incluso con amigos.

Tabla 9. Relaciones de parentesco con el jefe del hogar

Parentesco con el jefe del hogar	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Jefe del hogar	368	24,1	207	14,8	575	19,7
Cónyuge/compañero/a	115	7,5	318	22,8	433	14,8
Padre/madre	12	0,8	15	1,1	27	0,9
Padrastro/madrastra	3	0,2	2	0,1	5	0,2
Hijastro/a	50	3,3	23	1,6	73	2,5
Hijo/a	748	49,1	633	45,4	1381	47,3
Hermano/a	24	1,6	19	1,4	43	1,5
Nieto/a	125	8,2	104	7,5	229	7,8
Abuelo/a	3	0,2	1	0,1	4	0,1
Tío/a	2	0,1	3	0,2	5	0,2
Sobrino/a	27	1,8	19	1,4	46	1,6
Primo/a	6	0,4	1	0,1	7	0,2
Suegro/a	2	0,1	5	0,4	7	0,2
Yerno/nuera	19	1,2	12	0,9	31	1,1
Cuñado/a	10	0,7	12	0,9	22	0,8
Padrino/madrina	0	0	0	0	0	0
Amigo/a	4	0,3	5	0,4	9	0,3
Otro	6	0,4	15	1,1	21	0,7
Total	1.524	100	1.395	100	2.919	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 25. Relaciones de parentesco con el jefe del hogar



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto de la residencia o movilidad de las personas, la mayoría de quienes respondieron la pregunta, ha vivido siempre o toda la vida en el lugar actual de residencia (82,6%).

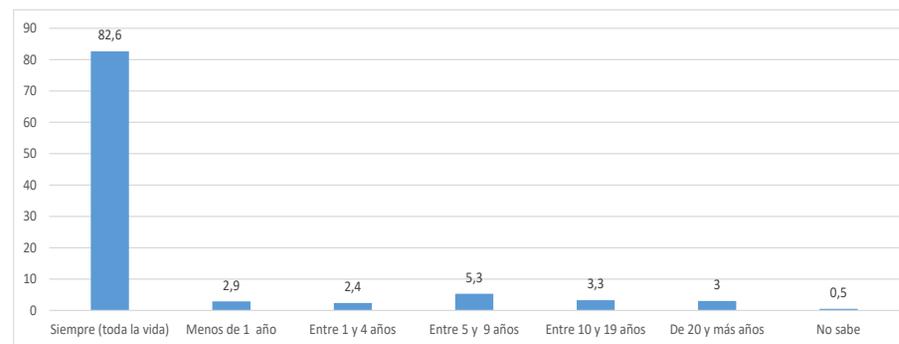
Les siguen quienes han vivido en este lugar entre cinco y nueve años (5,3%) y entre 10 y 19 años (3,3%), mientras que el (2,9) lleva menos de un año, solo algunos meses.

Tabla 10. Tiempo de residencia según sexo

Tiempo de residencia	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Siempre (toda la vida)	1244	84,1	1100	81	2344	82,6
Menos de 1 año	46	3,1	37	2,7	83	2,9
Entre 1 y 4 años	32	2,2	37	2,7	69	2,4
Entre 5 y 9 años	68	4,6	83	6,1	151	5,3
Entre 10 y 19 años	45	3	49	3,6	94	3,3
20 y más años	38	2,6	46	3,4	84	3
No sabe	7	0,5	6	0,4	13	0,5
Total	1.480	100	1.358	100	2.838	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 26. Tiempo de residencia de la población



Fuente: ENSANI, 2019.

De los entrevistados que respondieron esta pregunta (2.863), 2.710 que representan el (94,7%) no ha cambiado su lugar de residencia durante los últimos cinco años, mientras que 153 personas (5,3%) sí lo ha hecho. Se observa que el porcentaje de cambio de residencia de las mujeres es similar al de los hombres.

Tabla 11. Cambio de lugar de residencia durante los últimos cinco años según sexo

Cambio de lugar de residencia	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	77	5,2	76	5,6	153	5,3
No	1.417	94,8	1.293	94,4	2.710	94,7
Total	1.494	100	1.369	100	2.863	100

Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con el fenómeno del desplazamiento, 167 personas del pueblo Ette Ennaka (5,8%), manifestaron haber sido víctimas; 83 hombres y 84 mujeres, mientras que 2.699 (93,8%), indicaron que no han sido desplazados. Porcentaje de desplazamiento similar al de cambio de residencia (5,3%), mencionado con anterioridad.

Tabla 12. Personas en situación de desplazamiento según sexo

Víctima de desplazamiento	Hombre		Mujer		Total	
	N°	%	N°	%	N°	%
Sí	83	5,5	84	6,1	167	5,8
No	1.410	94,3	1.289	93,6	2.699	93,9
No responde	3	0,2	4	0,3	7	0,2
Total	1.496	100	1.377	100	2.873	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto al tiempo que ha transcurrido desde que fueron desplazados, se encontraron personas que habían sido desplazadas desde hace 10 años y más; sin embargo, el periodo de mayor desplazamiento se reportó entre uno a cuatro años, periodo en el que indicaron el desplazamiento (52,6%) de las personas, seguido de menos de un año (41%), lo que significa que el fenómeno sigue vigente en el territorio.

Tabla 13. Tiempo de desplazamiento según número de años y sexo

Tiempo de desplazamiento	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Menos de 1 año	29	36,7	35	45,5	64	41,0
1 a 4 años	45	57,0	37	48,1	82	52,6
5 a 9 años	0	0,0	1	1,3	1	0,6
10 y más años	5	6,3	4	5,2	9	5,8
Total	79	100,0	77	100,0	156	100,0

Fuente: ENSANI, 2019.

Por otra parte, en el periodo inferior a un año, se observa mayor porcentaje de mujeres desplazadas que de hombres (45,5%) frente a (36,7%), mientras que se evidencia mayor porcentaje de hombres desplazados que de mujeres en el periodo comprendido entre 1 a 4 años (57%) frente a (48,1%) respectivamente.

2.3 Lengua indígena y escolaridad

Durante el desarrollo del ENSANI, se encontró que de 2.601 personas mayores de dos años que respondieron esta pregunta, 455 (17,5%) reportaron que hablan la lengua de su pueblo, mientras que 2.146 (82,5%) indicó que no la habla.

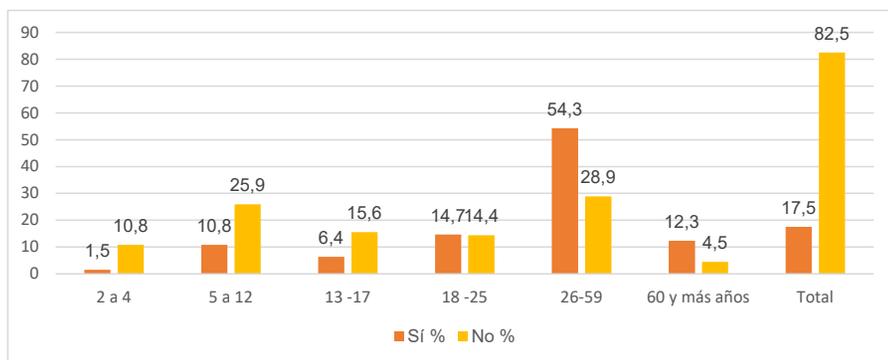
Entre quienes la hablan la lengua indígena, el mayor porcentaje se encuentra en el grupo de 26 a 59 años (54,3%), seguido del grupo entre 18 a 25 años (14,7%) y de 60 años y más (12,3%). En el grupo de dos a cuatro años, edad en la que se inicia el aprendizaje, hay siete niños que hablan en lengua, mientras que el grupo que menos lo hace, es el comprendido entre los 13 a 17 años (6,4%).

Tabla 14. Personas mayores de dos años que hablan en lengua propia según grupo de edad y sexo

Edad en años	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
2 a 4	7	1,5	231	10,8	238	9,2
5 a 12	49	10,8	555	25,9	604	23,2
13 -17	29	6,4	334	15,6	363	14
18 -25	67	14,7	308	14,4	375	14,4
26-59	247	54,3	621	28,9	868	33,4
60 y más años	56	12,3	97	4,5	153	5,9
Total	455	100	2.146	100	2.601	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 27. Personas mayores de dos años que hablan en lengua propia según grupo de edad



Fuente: ENSANI, 2019.

Entre las 455 personas que manifestaron hablar la lengua propia, respecto del sexo, se observa que hay mayor proporción de hombres que de mujeres en con (51,4%) frente a (48,6%). En el grupo de 26 a 59 años, los dos sexos tienen los porcentajes más altos y, los hombres que superan a las mujeres con (52,2%) frente a (47,8%).

Tabla 15. Personas que hablan la lengua del pueblo según sexo y grupo de edad

Edad en años	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
2 a 4	3	42,9	4	57,1	7	100
5 a 12	27	55,1	22	44,9	49	100
13-17	11	37,9	18	62,1	29	100
18-25	35	52,2	32	47,8	67	100
26-59	136	55,1	111	44,9	247	100
60 y más años	22	39,3	34	60,7	56	100
Total	234	51,4	221	48,6	455	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Durante la encuesta, el 93,4% de los entrevistados mayores de tres años, manifestaron saber que la lengua de su pueblo tiene escritura, mientras que el 6,6% lo desconocía.

Por otra parte, entre las personas mayores de siete años, el 7,9% saben escribir en lengua y 10,7% leer en ella, con leve superioridad porcentual de los hombres en relación con las mujeres.

Tabla 16. Personas mayores de tres años que saben leer y escribir en lengua propia

Lectoescritura en lengua propia		N	%
Pueblo tiene lengua escrita	Sí	2.149	93,4
	No	151	6,6
	Total	2.300	100
Saben escribir en lengua propia	Sí	169	7,9
	No	1.981	92,1
	Total	2.150	100
Saben leer en lengua propia	Sí	230	10,7
	No	1.924	89,3
	Total	2.154	100

Fuente: ENSANI, 2019.

El porcentaje de población que indicó sabe leer y escribir en español fue de 82,7%, con similar dominio por parte de hombres y mujeres. Manejo del español, superior al manifestado respecto de la lengua propia que, si bien es necesario para la interlocución con el mundo que los rodea, evidencia que se está perdiendo la posibilidad de mantener y transmitir un elemento importante de la cultura, perdiendo así también la oportunidad del bilingüismo.

En el Plan de Salvaguarda cuentan que los “waacha” no permitían hablar la lengua Ete Taara. No les gustaba que habláramos entre nosotros sin que entendieran lo que decíamos; pensaban que estábamos hablando mal de ellos y nos prohibían hacerlo. Por este motivo, vivimos durante largo tiempo invisibilizados, dispersos, ignorados por la sociedad nacional y subvalorados por los investigadores etnólogos que nos consideraban una etnia con muy pocos integrantes, al borde de la extinción. Como se verá más adelante, dicha prohibición de hablar la lengua propia se revivió con mucha fuerza en el contexto del conflicto armado reciente, cuando los paramilitares controlaban la región y nos estigmatizaban como colaboradores de la guerrilla.⁹⁶

96 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 17.



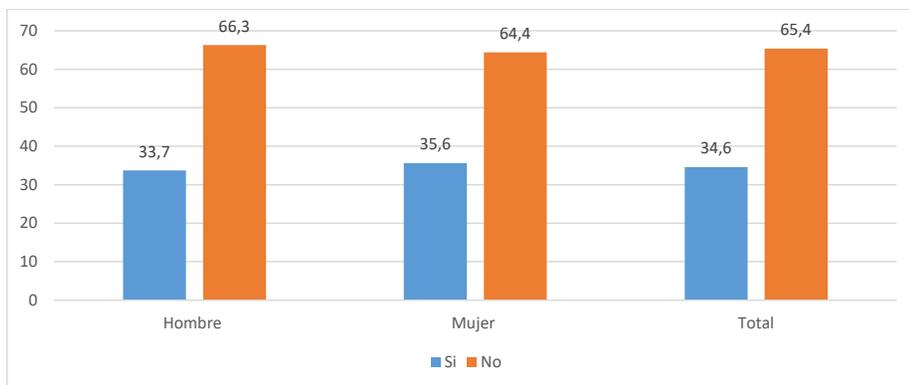
En relación con la asistencia actual a una institución educativa de las personas de tres años y más, ya sea escuela, colegio o universidad, se encuentra que sí asiste el (34,6%) de esta población. Se presenta un porcentaje de 1,9 de asistencia mayor de mujeres que de hombres.

Tabla 17. Asistencia a institución educativa de las personas de tres años y más, según sexo

Asistencia a institución educativa	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	397	33,7	402	35,6	799	34,6
No	781	66,3	727	64,4	1.508	65,4
Total	1.178	100	1.129	100	2.307	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 28. Asistencia a institución educativa de las personas de tres años y más



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto del nivel educativo, último año de estudios aprobado según el sexo, los hombres tienen menor porcentaje en ningún año aprobado (11,2%) que las mujeres con (12,1%).

Tabla 18. Nivel educativo de población mayor de tres años según último año de estudios aprobado y sexo

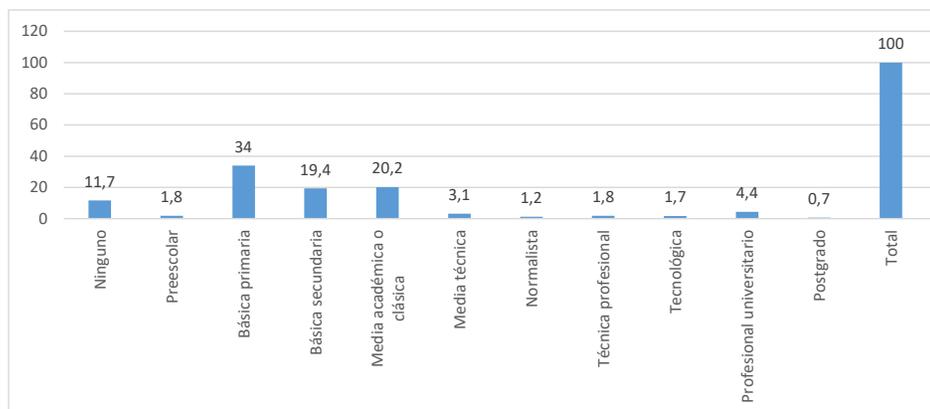
Nivel	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Ninguno	97	11,2	100	12,1	197	11,7
Preescolar	18	2,1	12	1,5	30	1,8
Básica primaria	310	35,8	265	32,2	575	34
Básica secundaria	163	18,8	165	20	328	19,4
Media académica o clásica	180	20,8	162	19,7	342	20,2
Media técnica	29	3,3	24	2,9	53	3,1
Normalista	10	1,2	10	1,2	20	1,2
Técnica profesional	14	1,6	16	1,9	30	1,8
Tecnológica	14	1,6	15	1,8	29	1,7
Profesional universitario	26	3	49	5,9	75	4,4
Posgrado	5	0,6	6	0,7	11	0,7
Total	866	100	824	100	1.690	100

Fuente: ENSANI, 2019.

El mayor porcentaje de la población aprobó algún grado en básica primaria (34%), seguido de media académica o clásica (20,2%) y de básica secundaria (19,4%).

Se encuentran personas que han alcanzado niveles de educación superior como profesionales universitarios y estudios de posgrado.

Ilustración 29. Nivel educativo de población mayor de tres años según último año de estudios aprobado



Fuente: ENSANI, 2019.

Se observa mayor porcentaje de hombres frente a las mujeres que han aprobado algún curso desde el nivel preescolar hasta la media técnica. En el nivel normalista se igualan con (1,2%) y a partir del nivel de técnico profesional hasta el de posgrado, las mujeres superan a los hombres en los estudios aprobados.

2.4 Actividades e ingresos

Las cuatro principales actividades reportadas a las cuales la población mayor de 10 años les dedicó la mayor parte del tiempo la semana anterior a la encuesta, corresponden a los oficios del hogar (32,9%), estudio (21,9%), agricultura (12,8%) y trabajo mediante el jornaleo (8,7%). En proporciones inferiores al (5%), los entrevistados desarrollaron otras actividades como docencia, comercio, empleo en oficinas y servicio doméstico. El 4,7% manifestó que no desempeñó ninguna actividad a la cual le hubiera dedicado la mayor parte del tiempo la semana anterior a la encuesta.

Por otra parte, respecto del ejercicio de las actividades propias de la cultura, seis personas ejercieron la medicina tradicional, una de ellas como partera, en la semana anterior a la encuesta.

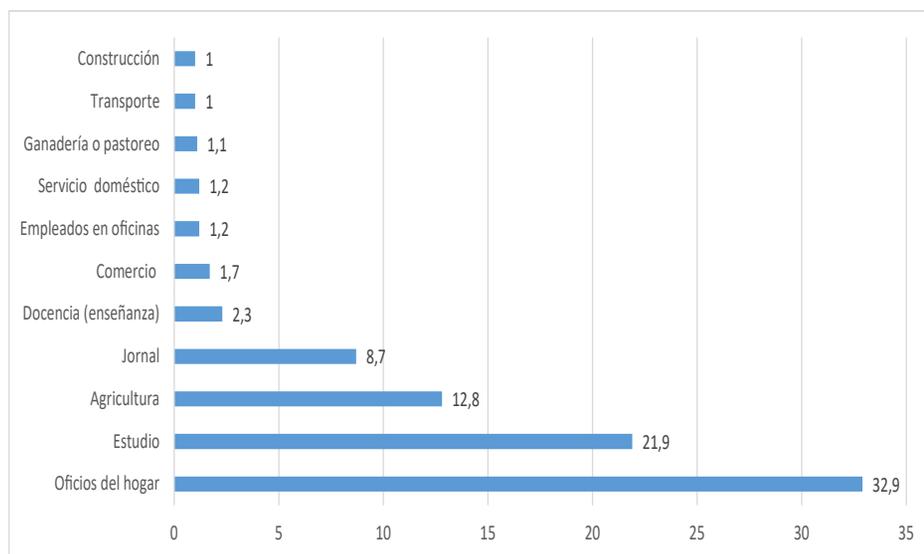
Tabla 19. Actividades de mayor ocupación de tiempo de las personas mayores de 10 años, según sexo, la semana anterior a la encuesta

Actividades de ocupación de tiempo semana anterior	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Oficios del hogar	86	8,1	588	59,3	674	32,9
Estudio	223	21,1	226	22,8	449	21,9
Agricultura	255	24,1	7	0,7	262	12,8
Jornal	177	16,7	2	0,2	179	8,7
Docencia (enseñanza)	26	2,5	21	2,1	47	2,3
Comercio	20	1,9	14	1,4	34	1,7
Ganadería o pastoreo	22	2,1	0	0	22	1,1
Caza, pesca	5	0,5	0	0	5	0,2
Recolección de frutos	1	0,1	0	0	1	0
Extracción de madera/leña	2	0,2	0	0	2	0,1
Labores de minería	1	0,1	2	0,2	3	0,1
Artesanía	5	0,5	14	1,4	19	0,9
Transporte	20	1,9	0	0	20	1
Construcción	19	1,8	1	0,1	20	1
Medicina tradicional	5	0,5	1	0,1	6	0,3
Agente de salud	3	0,3	9	0,9	12	0,6
Agente social	8	0,8	5	0,5	13	0,6
Vigilancia	10	0,9	0	0	10	0,5
Partera	0	0	1	0,1	1	0
Turismo	5	0,5	5	0,5	10	0,5
Fuerza Pública	2	0,2	1	0,1	3	0,1
Empleados en oficinas	11	1	14	1,4	25	1,2
Servicio doméstico	8	0,8	16	1,6	24	1,2
Líder comunitario	7	0,7	9	0,9	16	0,8
Cría de especies menores	3	0,3	2	0,2	5	0,2
Otro	76	7,2	15	1,5	91	4,4
Ninguna actividad	57	5,4	39	3,9	96	4,7
Total	1057	100	992	100	2.049	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Vale la pena destacar que los hombres y mujeres comparten algunas actividades, aunque en diferentes proporciones. Los hombres se dedican mayormente a las labores de agricultura, al trabajo mediante el sistema de jornaleo, la ganadería, y el transporte, mientras que las mujeres ocupan la mayor parte de su tiempo en los oficios del hogar, el estudio, la docencia, y a la elaboración de artesanías.

Ilustración 30. Principales actividades de mayor ocupación de tiempo la semana anterior a la encuesta



Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con la frecuencia en la que usualmente realizan las actividades identificadas la semana anterior, se encontró que la mayoría lo hacen a diario (94,9%), seguida de la frecuencia semanal (4,7%). Entre quienes las realizan diariamente, se destacan principalmente la ganadería, la elaboración de artesanías, el desempeño en la Fuerza Pública, agentes de salud y en turismo. Las labores de agricultura por su parte, las desempeñan a diario, seguidas de una frecuencia semanal y en muy baja proporción mensualmente. Quizás estas últimas la consideran como una actividad secundaria a otra; así mismo como sucede con el jornaleo, y la construcción, cuando se hacen de forma mensual.

Tabla 20. Frecuencia de actividad desarrollada semana anterior

Actividad de ocupación semana anterior según frecuencia	Diaria		Semanal		Mensual		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Agricultura	244	93,1	17	6,5	1	0,4	262	100
Ganadería o pastoreo	22	100	0	0	0	0	22	100
Caza, pesca	2	40	3	60	0	0	5	100
Recolección de frutos	1	100	0	0	0	0	1	100
Extracción de madera/leña	1	50	1	50	0	0	2	100
Jornal	156	87,2	21	11,7	2	1,1	179	100
Labores de minería	3	100	0	0	0	0	3	100
Artesanía	19	100	0	0	0	0	19	100
Comercio	32	97	1	3	0	0	33	100
Transporte	18	90	2	10	0	0	20	100
Construcción	17	85	2	10	1	5	20	100
Docencia (enseñanza)	44	93,6	3	6,4	0	0	47	100
Medicina tradicional	4	66,7	2	33,3	0	0	6	100
Agente de salud	12	100	0	0	0	0	12	100
Agente social	12	92,3	1	7,7	0	0	13	100
Vigilancia	10	100	0	0	0	0	10	100
Partera	1	100	0	0	0	0	1	100
Turismo	10	100	0	0	0	0	10	100
Estudio	425	94,7	24	5,3	0	0	449	100
Oficios del hogar	666	99	7	1	0	0	673	100
Fuerza Pública	3	100	0	0	0	0	3	100
Empleados en oficinas	24	96	1	4	0	0	25	100
Servicio doméstico	23	95,8	1	4,2	0	0	24	100
Líder comunitario	15	93,8	1	6,3	0	0	16	100
Cría de especies menores	5	100	0	0	0	0	5	100
Otro	84	92,3	7	7,7	0	0	91	100
Ninguna actividad	29	90,6	0	0	3	9,4	32	100
Total	1.882	94,9	94	4,7	7	0,4	1.983	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto de las actividades que realizan los grupos familiares para su subsistencia, las cinco primeras corresponden a agricultura (43,2%), trabajo mediante la modalidad del jornaleo (34,4%), cría de especies menores (18,5%), caza y pesca (10,8%) y ganadería o pastoreo (8,3%). Les siguen, el comercio, la recolección de frutos, la elaboración y venta de artesanías, y el servicio doméstico, entre otras. Cinco personas mencionaron que derivan su sustento de las actividades tradicionales propias del desempeño de la medicina tradicional. Los grupos familiares también apoyan su subsistencia con los subsidios del Estado, que recibe cerca de la décima parte de la población, como se puede observar en la tabla 21.

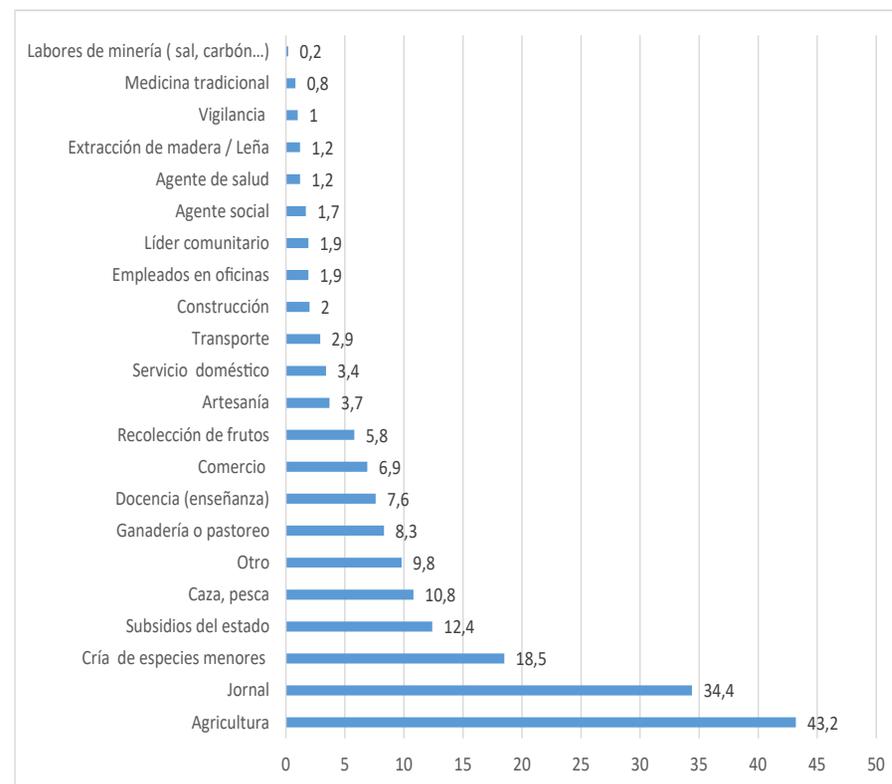
Tabla 21. Actividades de subsistencia de los grupos familiares

Actividades de subsistencia	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Agricultura	255	43,2	335	56,8	590	100
Ganadería o pastoreo	49	8,3	541	91,7	590	100
Caza, pesca	64	10,8	526	89,2	590	100
Recolección de frutos	34	5,8	556	94,2	590	100
Extracción de madera/leña	7	1,2	583	98,8	590	100
Labores de minería (sal, carbón...)	1	0,2	589	99,8	590	100
Artesanías	22	3,7	568	96,3	590	100
Jornal	203	34,4	387	65,6	590	100
Comercio	41	6,9	549	93,1	590	100
Transporte	17	2,9	573	97,1	590	100
Construcción	12	2	578	98	590	100
Docencia (enseñanza)	45	7,6	545	92,4	590	100
Medicina tradicional	5	0,8	585	99,2	590	100
Agente de salud	7	1,2	583	98,8	590	100
Agente social	10	1,7	580	98,3	590	100
Vigilancia	6	1	584	99	590	100
Cría de especies menores	109	18,5	481	81,5	590	100
Subsidios del Estado	73	12,4	517	87,6	590	100
Empleados en oficinas	11	1,9	579	98,1	590	100
Servicio doméstico	20	3,4	570	96,6	590	100
Líder comunitario	11	1,9	579	98,1	590	100
Otro	58	9,8	532	90,2	590	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Al solicitar a los entrevistados la priorización de las actividades de subsistencia, la primera de ellas es, para 211 entrevistado, la agricultura (38,1%), seguida del jornaleo para 109 (19,7%), la ganadería y pastoreo para 23 (4,2%) y la docencia para 33 (6%), entre las muchas actividades a las que se dedican.

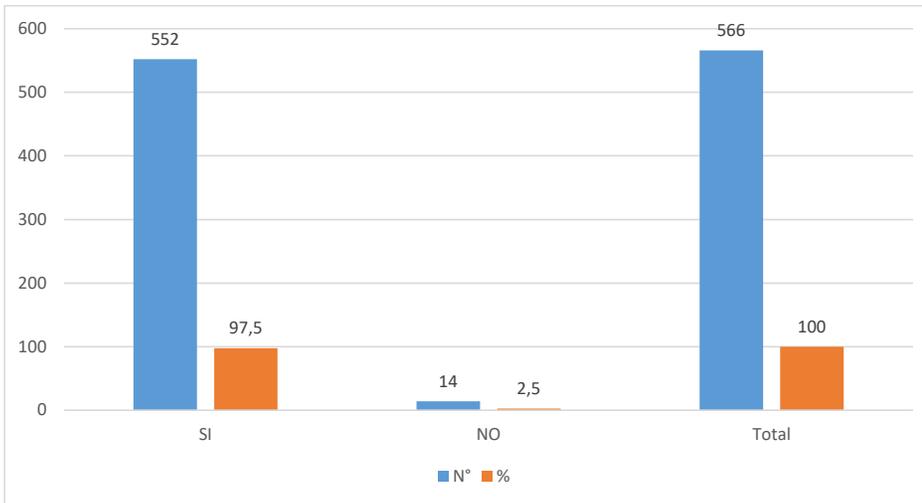
Ilustración 31. Actividades de subsistencia de los grupos familiares



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto a la obtención de ingresos económicos, 552 personas (97,5%) de los grupos familiares indicaron que cuentan con ellos, mientras que 14 (2,5%), manifestaron que no reciben ingresos económicos. En el mayor porcentaje de hogares el ingreso es percibido por una persona (70,1%), seguido de los hogares donde dos de sus miembros reciben ingresos (21%), y en menor porcentaje se encuentran hogares con tres a seis personas que los obtienen.

Ilustración 32. Personas del grupo familiar que reciben ingresos económicos



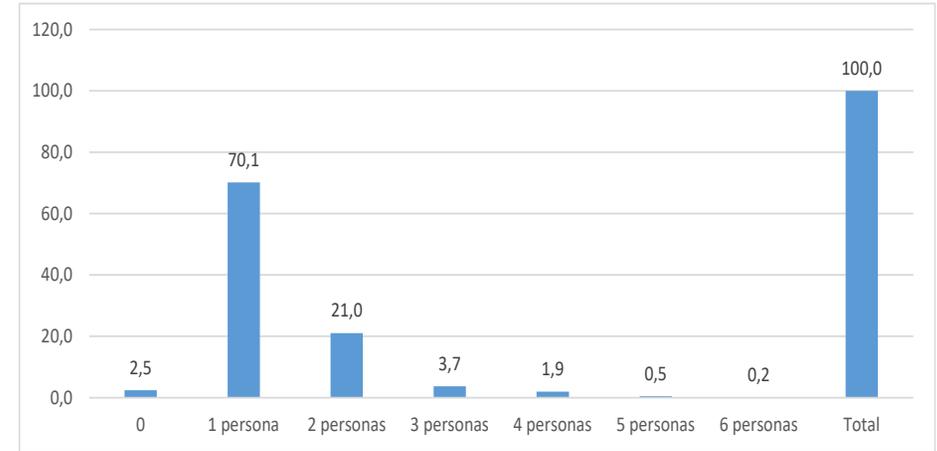
Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 22. Grupos familiares y número de personas en los grupos que reciben ingresos económicos

Ingresos de grupos familiares	N° de grupos familiares	% de grupos familiares
Sí	552	97,5
No	14	2,5
Total	566	100
Número de personas que reciben ingresos		
0	14	2,5
1	397	70,1
2	119	21,0
3	21	3,7
4	11	1,9
5	3	0,5
6	1	0,2
Total	566	100,0

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 33. Personas de los grupos familiares que reciben ingresos económicos

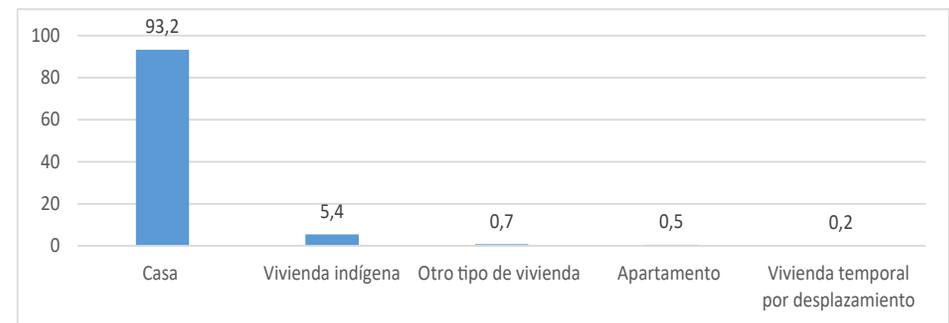


Fuente: ENSANI, 2019.

2.5 Características de las viviendas

Según reportaron en la encuesta de vivienda para el ENSANI, el 93,2% de los pobladores identificaron los sitios donde habitan como casas, el 5,4% indicó residía en viviendas tradicionales de la cultura indígena y, en menor porcentaje, en otros tipos de viviendas diferentes a las tradicionales.

Ilustración 34. Tipo de vivienda donde residen los pobladores



Fuente: ENSANI, 2019.

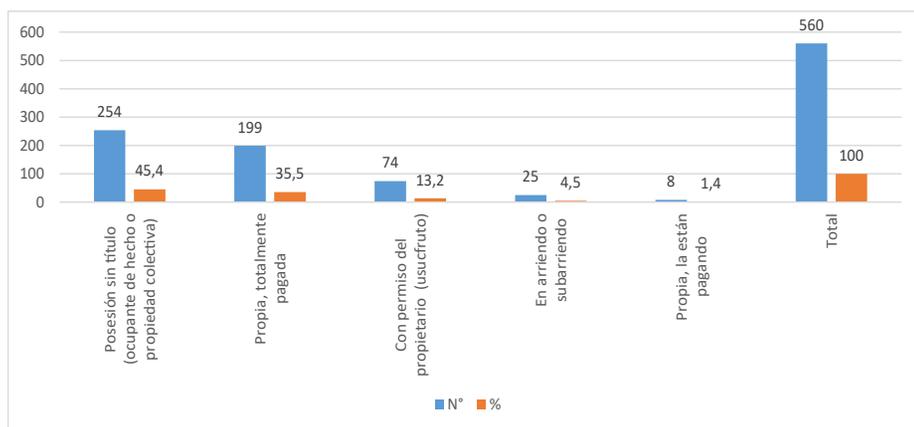
Ilustración 35. Vivienda - Comunidad de Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto de la propiedad o tenencia de la vivienda en la que habitan los hogares entrevistados, el 45,4% vive en propiedad colectiva, el 35,5% en vivienda propia totalmente pagada, el 13,2% en calidad de usufructo, es decir con permiso de los propietarios, sin hacer pago alguno por su disfrute. También hay algunos pobladores que viven en arriendo y otros que están pagando su vivienda propia.

Ilustración 36. Propiedad o tenencia de la vivienda



Fuente: ENSANI, 2019.

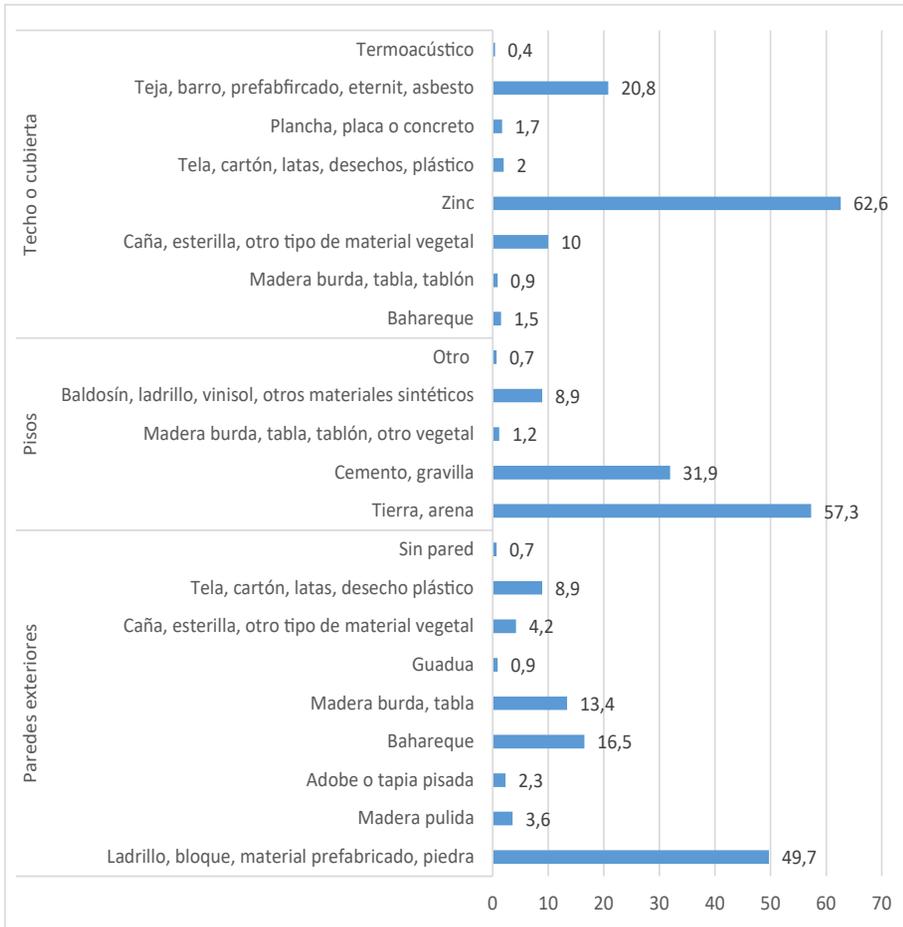
Los materiales predominantes en la construcción de las viviendas, en cuanto a las paredes exteriores son principalmente ladrillos, bloques, material prefabricado o piedra, seguidos de bahareque y madera burda. Los pisos en mayor porcentaje son de tierra, seguidos de cemento y gravilla y de baldosín, mientras que el zinc es el material predominante de la construcción del techo o cubierta, seguido de las tejas de barro y de Eternit.

Tabla 23. Materiales predominantes en la construcción de las viviendas

Materiales predominantes en la construcción de las viviendas		N	%
Paredes exteriores	Ladrillo, bloque, material prefabricado, piedra	286	49,7
	Madera pulida	21	3,6
	Adobe o tapia pisada	13	2,3
	Bahareque	95	16,5
	Madera burda, tabla	77	13,4
	Guadua	5	0,9
	Caña, esterilla, otro tipo de material vegetal	24	4,2
	Tela, cartón, latas, desecho plástico	51	8,9
	Sin pared	4	0,7
	Total	576	100
Pisos	Tierra, arena	322	57,3
	Cemento, gravilla	179	31,9
	Madera burda, tabla, tablón, otro vegetal	7	1,2
	Baldosín, ladrillo, vinisol, otros materiales sintéticos	50	8,9
	Madera pulida	0	0
	Total	0	0
Techo o cubierta	Bahareque	8	1,5
	Madera burda, tabla, tablón	5	0,9
	Guadua	0	0
	Caña, esterilla, otro tipo de material vegetal	54	10
	Zinc	337	62,6
	Tela, cartón, latas, desecho plástico	11	2
	Plancha, placa o concreto	9	1,7
	Teja, barro, prefabricado, Eternit, asbesto	112	20,8
	Termoacústica	2	0,4
	Total	538	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 37. Materiales predominantes en la construcción de las viviendas



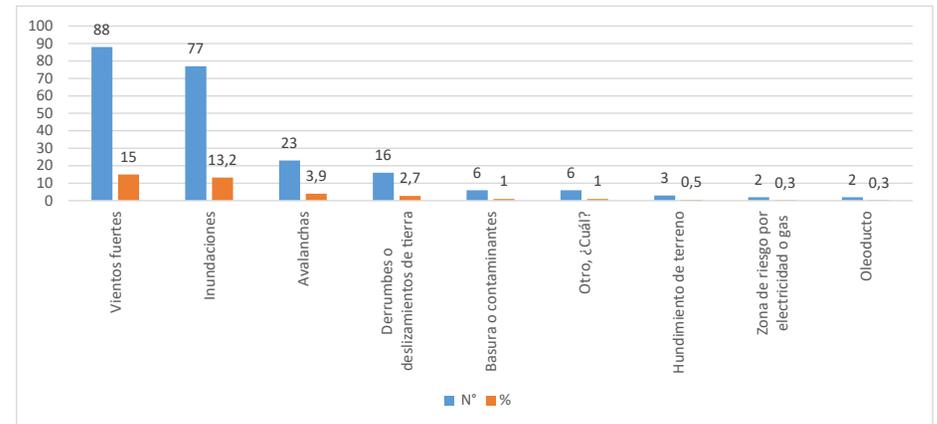
Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 24. Percepción de vulnerabilidad y riesgo por la ubicación de la vivienda

Percepción de riesgo de la vivienda	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Vientos fuertes	88	15	497	85	585	100
Inundaciones	77	13,2	508	86,8	585	100
Avalanchas	23	3,9	562	96,1	585	100
Derrumbes o deslizamientos de tierra	16	2,7	569	97,3	585	100
Basura o contaminantes	6	1	579	99	585	100
Zona de riesgo por electricidad o gas	2	0,3	583	99,7	585	100
Oleoducto	2	0,3	583	99,7	585	100
Hundimiento de terreno	3	0,5	582	99,5	585	100
Otro	6	1	579	99	585	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 38. Percepción de vulnerabilidad y riesgo por la ubicación de la vivienda



Fuente: ENSANI, 2019.

En cuanto a la percepción de la ubicación de vivienda en zonas vulnerables a riesgos o desastres naturales, de 575 hogares, 379 (65,9%) consideran que no están ubicados en dichas zonas, mientras que 196 (34,1%) creen que sí. En estos hogares manifiestan que se exponen principalmente a vientos fuertes (15%) e inundaciones (13,2%), seguidos de avalanchas (3,9%), entre otros riesgos.

2.6 Acceso a servicios y saneamiento básico

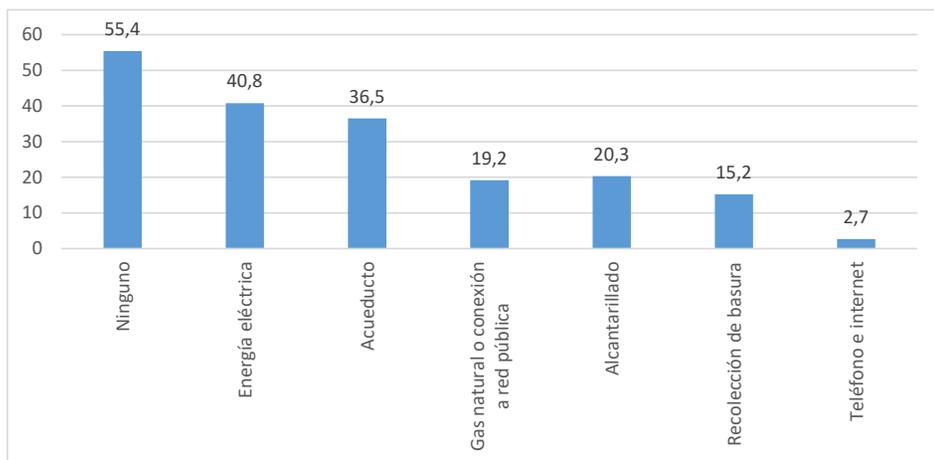
Según los resultados de la encuesta, la mayoría de las viviendas, 346 (55,4%), no tienen acceso a los servicios públicos. La conexión a energía eléctrica y a acueducto son los dos servicios a los que tienen mayor acceso con 40,8% y 36,5% respectivamente, mientras que tienen acceso a los servicios de alcantarillado, recolección de basuras y gas natural o por conexión, cerca de la quinta parte de las viviendas; mientras, los servicios con menos cobertura son el teléfono e Internet (2,7%).

Tabla 25. Servicios públicos en la vivienda

Servicios	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Acueducto	228	36,5	397	63,5	625	100
Alcantarillado	127	20,3	498	79,7	625	100
Energía eléctrica	255	40,8	370	59,2	625	100
Recolección de basura	95	15,2	530	84,8	625	100
Gas natural o conexión a red pública	120	19,2	505	80,8	625	100
Teléfono e Internet	17	2,7	608	97,3	625	100
Ninguno	346	55,4	279	44,6	625	100

Fuente: ENSANI, 2019.

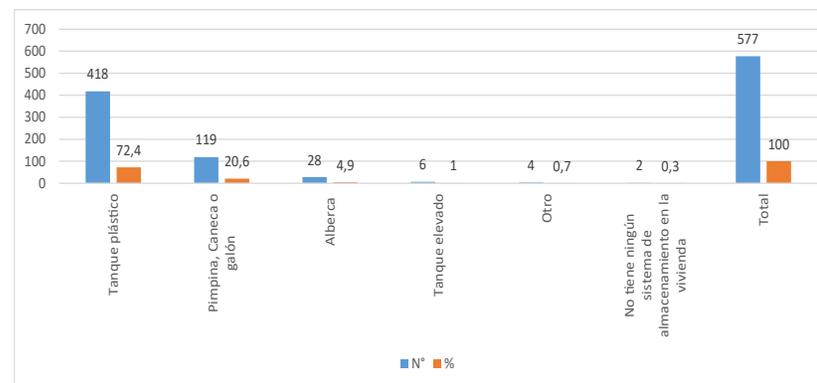
Ilustración 39. Servicios públicos en la vivienda



Fuente: ENSANI, 2019.

Así mismo, de 216 hogares que tienen conexión al servicio de acueducto, en 157 de ellos (72,7%) el agua llega todos los días, mientras que en 59 (27,3%), el servicio es intermitente. El principal sistema de almacenamiento de agua consiste en tanques plásticos 72,4%, seguido de pimplinas, canecas o galones plásticos 20,6%, mientras que el 4,9% utiliza albercas, entre otros medios, y el 0,3% no la almacena.

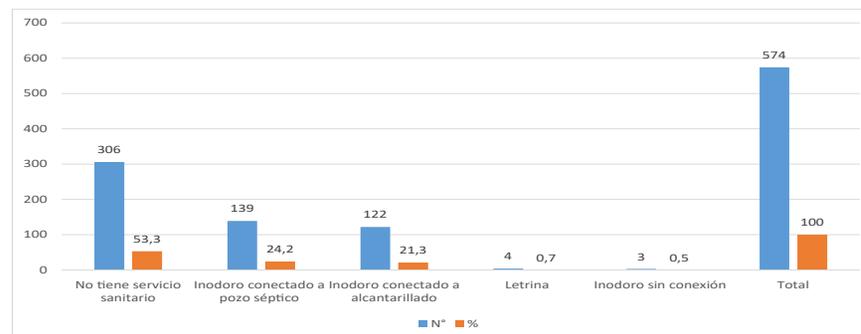
Ilustración 40. Principal sistema de almacenamiento de agua en las viviendas



Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con el tipo de servicio sanitario disponible para los grupos familiares, el principal es el inodoro conectado a pozo séptico (24,2%), seguido del inodoro conectado a alcantarillado (21,3%). Un poco más de la mitad de las viviendas (53,3%) no tienen servicio sanitario.

Ilustración 41. Disponibilidad de servicio sanitario en los hogares



Fuente: ENSANI, 2019.

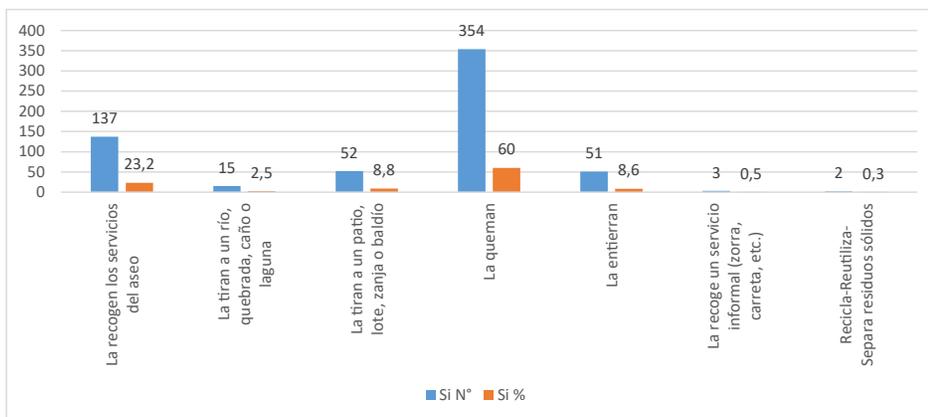
Respecto a la disposición final o eliminación de basura, el 60% se quema, el 23,2% es recogida por los servicios de aseo y el 8,6% enterrada, métodos apropiados para la disposición final de las mismas. Sin embargo, cerca del 10% es tirada a patios, lotes o zanjas y a las fuentes de agua como ríos, quebradas, caños o lagunas, manejo poco apropiado, mientras que en dos viviendas se reciclan, reutilizan o separan los residuos sólidos.

Tabla 26. Métodos de eliminación de las basuras en hogares

Eliminación de basura	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
La recogen los servicios del aseo	137	23,2	453	76,8	590	100
La tiran a un río, quebrada, caño o laguna	15	2,5	575	97,5	590	100
La tiran a un patio, lote, zanja o baldío	52	8,8	538	91,2	590	100
La queman	354	60	236	40	590	100
La entierran	51	8,6	539	91,4	590	100
La recoge un servicio informal (zorra, carreta, etc.)	3	0,5	587	99,5	590	100
Recicla, reutiliza, separa residuos sólidos	2	0,3	588	99,7	590	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 42. Métodos de eliminación de las basuras en hogares



Fuente: ENSANI, 2019.

3. Dinámicas alimentarias, percepciones, significados y prácticas

En este apartado, se describen las prácticas alimentarias del pueblo en relación con los procesos de producción y transformación, intercambio, consumo, trueque, comercio, que conforman el sistema alimentario del cual depende la subsistencia del pueblo Ette Ennaka.

A partir de la interacción con actores claves del pueblo, y la aplicación de metodologías como observaciones de territorio, elaboración de cartografía social, talleres de inventarios de alimentos y entrevistas, entre otras, se logró la identificación de diversos aspectos, como sistemas productivos, calendarios, preparaciones tradicionales, usos culturales, costumbres y creencias alimentarias en la crianza de los niños, en los cuidados durante la maternidad, y su relación con los universos simbólicos y rituales, procesos identitarios, relaciones institucionales, así como con las potencialidades y problemáticas, de la comunidad.

También se presentan los resultados de la encuesta correspondientes a los temas alimentos y alimentación, así como de la revisión de información secundaria derivada de la consulta de documentos y de entrevistas a representantes de instituciones relacionados con el tema y a la población participante en el estudio, lo que permite un acercamiento a la caracterización y análisis de los métodos de producción, distribución, intercambio, transformación y consumo de alimentos entre la población.

Se destaca que este ejercicio permitió la construcción colectiva de listados de alimentos tradicionales, señalando el espacio de uso del territorio donde cada alimento se adquiere, cómo se prepara, las restricciones de consumo y los actores que intervienen en cada práctica alimentaria, material que se presenta como parte de las dinámicas alimentarias del pueblo.

3.1 Estrategias alimentarias del pueblo Ette Ennaka

La estrategia alimentaria se entiende como el conjunto de acciones o actividades que permiten obtener los alimentos, bien sea producidos por las familias o extraídos directamente del medio. Dichas acciones hacen parte de un sistema productivo asociado a las dinámicas sociales y ecológicas locales. En este sentido, el sistema productivo, se refiere a la forma en la que las comunidades obtienen los

alimentos y las relaciones culturales y ambientales que esto implica. El sistema productivo alimentario puede dividirse en actividades de producción y extracción. Las actividades de producción implican la modificación de un espacio y un seguimiento del crecimiento de las especies, como en las actividades agrícolas y pecuarias, mientras que las actividades de extracción, constituyen un proceso de aprovechamiento de ciertas especies en un lugar determinado mediante actividades de pesca, caza y recolección.⁹⁷

De acuerdo con un testimonio consignado en el Plan de Salvaguarda,⁹⁸ ancestralmente la estrategia alimentaria del pueblo Ette Ennaka se basaba en una mezcla de sistemas de extracción y transformación. Cada familia tenía un espacio de siembra denominado roza o *kañña*, donde se cultivaban maíz, yuca, batata, entre otras plantas. Se iba a montar, a recorrer los bosques y sabanas para cazar venados, saínos, morrocoy, recolectar frutos silvestres como el jobo y corozo; también se pescaban moncholos y barbudos en los arroyos y mojarra en los manantiales.

3.2 Calendario agroecológico

El calendario agroecológico es una herramienta de investigación participativa, que permite sintetizar la información sobre los fenómenos naturales y agrícolas relevantes en términos alimentarios para la cultura del pueblo Indígena.⁹⁹ Generalmente, este calendario se elabora como un cuadro o un diagrama circular que se divide en los meses del año, así como en los periodos o tiempos culturalmente reconocidos por las comunidades. Estas divisiones usualmente se asocian con periodos de lluvia (invierno) o sequía (verano), momentos de reproducción o migración de ciertas especies, abundancia de frutos, etc. El calendario agroecológico resume la estrategia alimentaria indígena; ilustra los momentos importantes en este aspecto de su cultura, como la época de siembra y cosecha de los principales cultivos, los tiempos de floración y/o fructificación de diferentes plantas, así como los periodos de reproducción de peces, mamíferos, aves e insectos usados como alimento.

Durante un taller en la comunidad Naara Kajmanta se hizo un diseño del calendario agroecológico, el cual busca explicar las relaciones ecológicas entre el

manejo del territorio de acuerdo con la cosmovisión Ette Ennaka y la producción de alimentos.

En el diseño, el calendario y el territorio se representaron con la forma de una bonga o *Ikka*, árbol sagrado para la cultura Ette Ennaka que, dependiendo de cómo florece expresa cómo será la cosecha. En las raíces de la bonga se representaron los arroyos y los ríos, que para la cultura Ette Ennaka son los caminos de *Yauu* o *Yaguekui Jíí*, los sitios sagrados. En el centro de la bonga se hizo una espiral que representa el paso del tiempo; para el *waacha* (hombre no indígena), el año se divide en 12 meses, pero en la cultura Ette Ennaka consta de dos fases: la primera, *Mommate*, se subdivide en los meses de diciembre y enero, época de inicio del verano, y los siguientes meses de finalización del mismo o *Briikitari* (febrero, marzo, abril, mayo y junio). La segunda fase o *Jasa sakreya* va de julio a noviembre cuando *Numirinta* trae las lluvias de la sierra.

Ilustración 43. Diseño de calendario agroecológico Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019.

97 INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA. Op. cit., p. 113.

98 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 15.

99 GEILFUS, Frans. 80 Herramientas para el desarrollo participativo. Diagnóstico, planificación, monitoreo y evaluación. San José de Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2002. p. 101.



En el siguiente fragmento de entrevista se explica la forma en que la cultura Ette Ennaka comprende los tiempos de lluvia y sequía para organizar sus actividades agrícolas.

Entonces, el cacique le ordena a *Numirinta Yunkue*: comienza a llover; primero espiritualmente se pidió, él ordenó y ya luego, comienza a funcionar, cuando esto está funcionando es cuando está lloviendo, ya él está cumpliendo con la fase de siembra, que es la primera fase, que estamos hablando de... en el mes de marzo, se socla, abril estamos sembrando, y de ahí, hasta el mes de junio, agosto, ya, por ejemplo, ya hay cosecha, ya se termina la fase siembra, que la siembra *Mommate*, ya esa es la primera fase de siembra. Viene una segunda fase que es, este sitio no se comunica solamente con el que está al lado, sino que este sitio se comunica, digamos, dándole órdenes a la mujer, y de igual manera, con la lluvia le da fuerza, y le da todas aquellas corrientes de agua que pasan por todo lado, como cañales, arroyos, ríos, todo. Cuando eso se anega, está corriendo agua y está llegando a los sectores donde no hay, ¿ya?, y está humedeciendo toda el área necesaria. Mira que estamos pidiendo para nosotros; de pronto una población y estamos beneficiando todo, de pronto un departamento o a nivel nacional. ¿Por qué?, porque esto es una sola red, que se comunican entre sí. Por ejemplo, *Numirinta*, aquí era donde ella bajaba, pero en sí, se quedó en Plato, allá donde está el río grande, puede ser su casa, ser su patio, allí lo vemos, así como lo vemos en el mapa, en el libro, ahí está, ese es su patio, su casa, donde se quedó, ahí está para siempre. Fortalece, por decir algo, cacahuero, que es el sitio de pesca, allí van las corrientes, van los peces, las larvas, los peces ponen huevos. Ya entonces que estamos hablando del mes de agosto, hasta el mes de diciembre.

¿Qué es *Jasa sakreya*?

Es la segunda fase del tiempo. Esta segunda fase juega el mismo papel, trabaja con todos los sitios mayores. Estamos hablando, desde la sierra, estamos hablando de Santa Marta, estamos hablando de la Ciénaga Grande, estamos hablando de Pivijay, Antioñazo, todos los sitios mayores, de Plato, Mompox que son los caciques. Así como él tenía sus doce discípulos, así también los dejó en toda el área, para que ellos cumplieran la función de todos los seres humanos, y aquellos que son seres vivos. Desde la naturaleza, desde la tierra, parte de este trabajo, le da fuerzas de sostenimiento para la vida de nosotros mismos; él ahí, cuando ya comienza a activar desde la cosecha, al ser humano, y a toda la fauna, y todas las aves del mundo, y todo lo que se mueve vivo, le está

dando vida, en esa fase de siembra, en esa fase de lluvia, y de todo ese periodo de cada año.¹⁰⁰

En la siguiente tabla se sintetiza la información del calendario para una mejor comprensión de los tiempos y su relación con la agricultura.

Tabla 27. Síntesis del calendario agroecológico Ette Ennaka

Mes	Fase	Actividad agrícola	Actividad lunar
Enero	Mommate	Socla y quema	Luna menguante o Tetukwa mamasu
Febrero	Briikitari	Siembra	Luna llena o Isakora tetukwa mamasu
Marzo			
Abril			
Mayo			
Junio	Jasa sakreya	Cosecha	Luna menguante o Tetukwa mamasu
Julio			
Agosto			
Septiembre			
Octubre	Mommate	Socla y quema	
Noviembre			
Diciembre			

Fuente: ENSANI, 2019.

Se entrevistó a un agricultor de Ette Butteriya sobre la composición, organización de los cultivos y tiempos de siembra.

Se siembra yuca, maíz, papaya, ñame, patilla, melón; lo que más se da acá es la yuca y el maíz.

¿De las veinte hectáreas que usted tiene, cómo están distribuidas?
Yo las tengo divididas en dos..., bueno acá llamamos huertas, y la tengo organizada, tengo una huerta para la ganadería y una huerta para cultivar diez y diez.

¿Y esas diez entonces las tiene en pasto?

100 Entrevista a Sabedor Ette Ennaka del Resguardo Issa Oristunna. 8 de junio de 2019.



Sí, una la tengo en pasto, donde tengo el ganado, y la otra, donde tengo el cultivo, el maíz, la yuca, patilla. Se siembra marzo, abril, esa es la primera; y la segunda es julio y agosto. En julio y agosto se vuelve a sembrar. Sí, la segunda que llaman segunda fase. Sí, por ahí en julio, en este verano de junio, se quema, o sea, lo chamuscan que llaman, la granadilla, se hace un macaneo, y ahí se siembra el maíz, que es lo que más se siembra, se siembra la yuca de segunda, la patilla, es para recoger en diciembre, enero. Julio y agosto, segunda. Es la siembra. Octubre, noviembre, diciembre, enero, cinco meses.¹⁰¹

3.2.1 Importancia de la Luna o Mama su en la producción agrícola

La Luna o *Mama su* en Ette Taara tiene una importancia particular en los tiempos de siembra, cosecha, caza y recolección, de acuerdo con la tradición Ette Ennaka. Las fases de la Luna se tienen en cuenta para sembrar. Cuando la Luna está llena o *Isakora tetukwa mamasu* se siembra, mientras que cuando está menguante o *Tetukwa mamasu* es momento de cosechar. Esto se evidencia en lo que explicó un *Kraanti* (anciano sabedor) de la comunidad Naara Kajmanta en el siguiente fragmento de entrevista.

Por la afectación de Luna nueva no se puede sembrar porque lo que siembre se muere, así sea fumigado, pero si siembra en un tiempo bueno, cuando la Luna esté “jecha” (llena) y ya, ahí se puede sembrar y no le pasa nada. Le pasa algo igualmente a la yuca, que es sembrada en un tiempo bueno, cuando la Luna ya está al medio día, que decimos, cuando la Luna está ‘jecha’, y cuando la Luna todavía está bichecita pa poder sacar. Ya se puede sembrar yuca, maíz, toda la cosecha, porque tiene que ver, pero antes que la Luna... y tampoco ya con la Luna pasable, tampoco se puede, porque la madera ni nada de siembra, porque los palos se enroscan de un lado. Lo cortan que, porque la Luna ya está delgadita, está pasable ya, ya no se puede cortar palos pa’ casa, pa’ siembra de yuca y maíz. Si siembran ese maíz así, el maíz se daña, se “gorgojea”, se pudre. Y en cambio en Luna buena, puede durar hasta seis meses el maíz entusado, no le pasa nada, no se “gorgojea”, ni nada, está bueno. Y lo mismo la yuca, si la siembra con Luna nueva, bota mucha raicita... sale la yuca “flecuda”, no se come. No se come nada de yuca, solo flecos, por si es la Luna, afectación de la Luna, afecta porque es nueva la Luna. Y el pase de la Luna tampoco se puede sembrar porque sale lo mismo, y el maíz no se puede sembrar en pase lunar porque el maíz se pudre al

poco tiempo. Conveniente es ñame para Luna nueva; vea cómo son las cosas, uno cuándo sabe. La siembra de ñame en Luna nueva es conveniente, digo, porque a medida que la Luna se va aumentando, el ñame va creciendo al tiempo de la Luna no le hace, al contrario, eso se va agrandando el ñame como según va al tiempo de la Luna. Y la yuca, la afecta, y el maíz. Y el guineo se siembra como forma así de cruz, uno tiene que sembrar antes, en ayunas, porque viene acá, la dañá, esa avispa negra, que en una parte se llama ‘raboeperro’, es una avispa guapa, que eso muerde en la noche. Si va a sembrar frijol, también que sea en ayunas pa’ que la plaga esa no lo friegue, porque viene, le quita la flor y no deja echar nada, no echa. Al igual que el guineo, al guineo la pica toda así, la dañá, biche, sin más qué hacer, se enferma, o sea, el gajo de guineo no echa nada, no sirve. Todo eso es creencia, hay que creer. Sembrar una ahuyama se siembra, también porque todo viene por la flor. El animalito ese, la mariposa, también le cae y la dañá, no deja echar ahuyama, puro bejuco, no se siembra así, se siembra cuando esté la Luna buena. En Luna nueva no hay nada bueno, y si la Luna está buena, está menguante, ahí si no hay nada que dañe el cultivo, pero si usted se pone a sembrar en época de Luna nueva, el maíz se le va a secar, la yuca se va pudrir, la fruta se va a caer, toda esa cuestión.¹⁰²

3.3 Espacios sagrados tradicionales importantes para la alimentación

Dentro del manejo de los espacios de producción, la relación con el territorio sigue las prácticas espirituales que establecen conexiones entre los saberes indígenas, el ordenamiento del mundo y la producción efectiva del territorio.

Como se ha mencionado, los sitios sagrados tienen una riqueza y particularidades biológicas que las comunidades valoran y conservan, ya que tienen un significado dentro de la cosmovisión, al ser identificados como espacios tradicionales de uso para la alimentación que, además, han sido reconocidos por generaciones dada su importancia en el mantenimiento de los usos y costumbres propias del pueblo.

En el siguiente fragmento de entrevista, un sabedor de Issa Oristunna, compartió el proceso de pedir a los sitios sagrados para poder cultivar.

101 Entrevista a agricultor de Ette Butteriya. 7 de julio de 2019.

102 Entrevista a *Kraanti* de Naara Kajmanta. 3 de julio de 2019.



Ajá; por ejemplo, él ordena, dice; vamos a hacer una fiesta, y yo quiero que usted prepare la bebida. Cuando ya usted, me prepare la bebida, entonces, usted me vuelve a avisar. Pero en el primer paso ya la autoridad sabio, le pidió a él, porque ya necesita que le rieguen agua a su cultivo. Por ejemplo, para sembrar todas las variedades de semilla consultan con el sitio *Janna yori sauiri*, para que él ordene hacer la chicha, que es la fiesta, que son las lluvias, cuando llueve, llueve, llueve, esa es una fiesta, que él está tomando, y nosotros acá gozamos de la lluvia, lo vemos como agua, pero para él es una bebida muy especial, y derrama para sus hijos que somos todos, toda la humanidad que consumimos el precioso líquido. Ese líquido, ya cuando dice: bueno Señor, le pido encarecidamente que hoy quiero que usted tome, como llama la Biblia, el vino, pero para nosotros la chicha. Toma que ya quiero sembrar todas las variedades de semilla que yo le presenté espiritualmente, y en la cual ya queda en sus manos para cultivar y esperar recoger un buen cultivo, con toda esta especie de buena calidad.¹⁰³

En entrevista se manifestó que existe una conexión muy importante entre los sitios sagrados y la roza o *kañña*. En la cosmovisión Ette Ennaka los sitios sagrados son el hogar de los espíritus ancestrales a los que se les pide que favorezcan los cultivos a través de rezos y tabaco.¹⁰⁴ En el proceso de creación de la roza (*kañña*), se desarrolla la actividad del bautismo en el momento previo de la siembra, como forma de establecer un vínculo espiritual que pueda asegurar el éxito de las cosechas.

En los bautismos de las rozas salían los hombres y las mujeres temprano, se llevaban sus calabazos de miel pa' las rozas, y eso les daban a los hombres; por lote iban joyando adelante, decimos nosotros con palancas, y las mujeres iban más atrás echando el maíz. Se iban desde las cinco de la mañana y regresaban a las seis de la tarde. Cuando ya terminaban de sembrar el maíz, entonces cogían las tres palancas, lo que los hombres utilizaban en las rozas, aquí en todo el fondo de la roza, eso se le dice el corazón de la roza. Entonces ellos ponían esas tres estacas, esas tres palancas ahí, y entonces aquí rezaban en todo el fondo de la roza, que le dicen el corazón, aquí echaban el puñado de maíz, rezaban y rezaban, entonces ya en la tardecita se iban. Los que quedaban en la casa, le decían a todos los niños que se escondieran y que se fueran para otro lado porque ya ellos sabían que los mayores venían, los que

estaban sembrando y los que estaban bautizando la roza, y los niños se escondían porque no lo podían ver, porque eso era muy malo, y por eso los niños se acostumbraron con buena educación y con buenas costumbres, porque eso fue enseñanza, porque todo era malísimo, y entonces los niños se escondían para cuando ellos llegaran, y en la noche hacían sus fiestas, pero ellos daban vueltas y gritaban uy, uy, pero había un palo especialmente a donde ellos daban la vuelta que ese palo era muy sagrado, en toda la noche daban vueltas. Entonces, eso sí ya la roza ya estaba bien bautizada, que todo lo que metían ahí en esa roza, todo producía. Eso se siembra a comienzos de marzo, abril, esos dos meses. Se coge más que todo como en abril, se coge esos dos meses para sembrar la roza. Terminando de sembrar, de una vez viene el bautizo de la roza, y de una vez viene la ceremonia, a festejar el cultivo que habían hecho.¹⁰⁵

Ilustración 44. Representación del bautismo de una roza tradicional elaborada por habitantes de Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

103 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna, 11 de junio de 2019.

104 Información cualitativa de campo, 2019.

105 Entrevista a adulto mayor comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



Por ejemplo, ¿usted vio el maíz carriaco que estaba allá? Esa pepa la cogen y la desmenuzan, masticada, le riegan el maíz así, todo grande, ese es como un bautizo para que él desarrolle.

¿O sea se mastica el mamón?

Sí, y se va echando la pepa, y se le va echando el maicito para que crezca rápido y desarrolle una alta producción y no se pierda.¹⁰⁶

Tanto la lluvia que se pide y, en algunos casos la semilla necesaria para producir alimento, provienen de los sitios sagrados. Esto se podría explicar en cuanto a que la vegetación y los cuerpos de agua (ríos, lagunas, manantiales, quebradas, etc.) son claves para la provisión de agua, la conservación del suelo, la regulación del microclima local y también son el hábitat de especies polinizadoras como las abejas, que cumplen un papel crucial en la reproducción vegetal y favorecen la fructificación de diferentes árboles.

Como podemos ver, el cultivo se da así cuando es bautizado, cuando se le pide al sitio sagrado. Por ejemplo, aquí, usted está mirando allá, y usted ve todo ese maíz, y eso es una loma que agarra allá, y allá hay una lagunita, esa lagunita es un sitio sagrado, obviamente, de allí se le pide para que la cosecha dé una buena producción, con fe da, porque *Yaau* dice: el que me pide como padre tengo que darle. Entonces, aquí está tu recompensa, ya que lo has pedido, aquí está, semilla, agua, fortaleza, aunque el señor no come, muy poco come, porque no tiene donde alimentarse, pero mira, él siempre tiene con su cultivo, se va para la casa y no siente hambre porque él mismo le da la fuerza, y el mismo sitio sagrado le da esa energía, de pronto, de ver su cultivo, de ver su trabajo, el fruto de su trabajo, y que hoy podamos decir nosotros: todavía tenemos una creencia, esta es nuestra creencia. Lo que yo le decía esta mañana: Santiago, yo estuve soñando que había visto un sector agrícola con una yuca alta, ya de arranque, y un maíz enmazorcado, y pues, tenía mazorca. Eso quiere decir que los sueños son reales cuando a uno le revelan; mira tú vas a ver esto, tú estás buscando esto, te muestran para que tú te des cuenta y puedas caminar por ese camino. Esto, repito o reitero la palabra bíblica, si usted quiere este camino, aquí está con todo, en la tierra. La tierra cuando es cuidada, por ejemplo, usted ve, les toma foto a todos estos árboles, aquí lo que haga talado, sino un poquitico en

medio de la selva, y ese poquitico les da fuerza a ellos para alimentarse durante uno, dos años.¹⁰⁷

En el siguiente fragmento de entrevista, el sabedor de Issa Oristunna explicó el manejo del territorio de acuerdo con la cosmovisión Ette Ennaka.

Esta es la parte alta de *Janna yori mañari*, y acá está el potrero, pero entonces el potrero se limpia y se dejan algunos árboles para sombra del ganado, y se limpia con machete preferiblemente, solamente pa que quede todo acá en la conservación. Ajá; entonces queda en la parte baja, con el bosque, y acá en el potrerito hay pasto, guineo pa las vaquitas, sobreviven ellos y sobrevive uno, así se reparte el territorio; esto era cuando era verdad que era roza, ¡ah sí!, hay yucas todavía en algunos lugares.¹⁰⁸

Durante el recorrido por Ette Butteriya se entrevistó al sabedor, quien explicó la relación entre la bonga y los sitios sagrados.

Por ejemplo, los manantiales, que él sintió; por ejemplo, de la centella, son el pie de esos palos, de las bongas, y también hay guadales en los manantiales, ellos así se comunican.

¿La centella viaja de bonga en bonga?

Sí, cuando sale de aquí se va pa ´allá, pero no pierde la dirección, todo eso está ahí, eso no es tan fácil, de todas maneras, como vemos lo mismo, las cabeceras alimentan entre cañales, entre arroyos van unidos de la mano, el tejido, pa llegar allá abajo cumpliendo con su misión de alimentar a toda la madre Tierra, la naturaleza, todo eso que miramos aquí. Como puede ver, esto no se tala para nada, se mantiene en conservación. Y aquí dejamos lo que es la conservación, están los árboles, y que mira usted, ¿con este solazo como se sintió? Sabroso, fresquito. Entonces por eso es que hoy en día el planeta Sol como está azotando tanto, porque todo lo están cortando, esos arbolitos que son mucha vida pa uno también. Entonces por allá tenemos esa conservación y entonces eso llama el agua, eso llama el agua, eso llama el agua, y por aquí en Alemania llueve muchísimo, mientras que en Oristunna les están trayendo cada rato agua de San Ángel, y nosotros aquí gracias a Dios nos

106 Entrevista Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

107 Entrevista a Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

108 Entrevista a Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



está lloviendo, a veces nos está lloviendo aquí y en Oristunna no llueve, yo no sé por qué, será por eso. Sí, seguramente sí, los bosques ayudan muchísimo a retener la humedad en la zona. En Alemania se siente fresco, usted camina y se siente fresco, pero allá se siente un resplandor que quema, ... Onde hay un árbol bonito, frondoso, es donde mi mamá, esa ceiba que está ahí abajo, ese árbol lo cuidó ella, ahí desde que comenzaron ahí, y una bonga que está ahí atrás, ella cuando echa sombra es una sombra sabrosa. Y ella llama también mucho el agua ¿no? con Rafa hemos visto que en todos los sitios sagrados siempre hay una bonga, una bonga sí; es que la bonga es muy significativa pa nosotros, la bonga cuando ella echa los tutumitos esos, cuando echa bastantes tutumitos es cuando la cosecha va a servir, usted ve esas bongas que están cargadas de tutumitos, siembra todo el maíz que pueda sembrar y todo lo da, cuando las bonguitas esas traen unos cuánticos, así también, así da la cosecha, no da mucha cosecha, entonces esa es la relación que hay con la agricultura y los sitios sagrados.¹⁰⁹

Durante un recorrido se documentó un sitio donde la bonga había muerto a causa de un rayo y, en el siguiente fragmento de entrevista, el sabedor¹¹⁰ de Issa Oristunna explicó el significado de este suceso de acuerdo con la cultura Ette Ennaka.

Mira cómo se desplomó todo esto aquí, por la destrucción de todo esto. Mira, este palito está que se cae, y esas piedras son sagradas, cómo las han partido, mira cómo se desplomó, mira era una loma, se destruyó y es un plano abajo, pero preguntemos donde está la tierra, se la llevaron, ya estos sitios sagrados ya están afectados. Como vemos, la bonga, ya la bonga murió, quiere decir que él la abandono y destruyó la casa, de pronto puede estar en la otra. Esta es una bonga, por eso aún hay agüita, pero la principal falleció, queda afectado el sitio sagrado, queda afectado todo, ya el clima, ya esto no es igual, usted llegaba a esta bonga, no, eso era como llegar a una casa con aire acondicionado.

Ilustración 45. Bonga muerta en cercanías al Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

También, un agricultor de Santana hizo un relato sobre las creencias, los sitios sagrados relacionados con las montañas, manantiales y nacederos, así como la destrucción mediante incendios por personas que no pertenecen al pueblo y el consiguiente daño ecológico con la pérdida de especies maderables como el árbol de tolú. Igualmente, narra sobre estructuras indígenas en la zona.

¿Guardaban alguna creencia en cuanto a los sitios sagrados que nosotros llamamos manantiales o nacederos de agua?

Las montañas se respetaban, incluso aquí había uno todavía aquí, el pantano, eso se reservaba ahí. Pero alguien llegó, le metió candela en un verano, la acabaron; aquí en el pantano la madera eso estaba muy buena, hace por ahí unos tres o cuatro años empezaron a destruir eso allá. Ya se acabó, eso lo cuidaban, ahí una reserva, la madera, sobre

109 Entrevista a Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

110 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 16 de junio de 2019.



todo, el tolú, ya esa madera no se ve por acá, el tolú por ahí porque lo están cuidando y está delgadito, biche, había tolú que daban bateas, bateas de palo, unas bateas grandes.

¿Usted se encontró con muchas estructuras indígenas en su recorrido por aquí?

Aquí hay, debe haber; pero allí hay una finca que sí encuentra, ollitas, se encuentran cositas dibujadas de los indígenas...¹¹¹

En conclusión, el uso de los diferentes espacios que componen el territorio ancestral, las acciones para su manejo espiritual, político y económico permiten obtener los alimentos necesarios para garantizar el bienestar de las comunidades y evitar la aparición de enfermedades.

3.4 Espacios de uso para el acceso a los alimentos

De acuerdo con lo expresado en el Plan de Salvaguarda, los diferentes aspectos de la vida social del pueblo Ette Ennaka como la educación, salud, alimentación, espiritualidad o gobierno propio, se fundamentan en las dinámicas económicas y en los circuitos productivos que desarrollan cada una de las comunidades que componen el pueblo.¹¹²

Debido a las diferencias territoriales entre cada una de estas comunidades, las condiciones de acceso a territorios colectivos o individuales, la dispersión de asentamientos y la reubicación de familias en zonas urbanas, los procesos de producción, distribución, transformación, consumo, clasificación e intercambio de alimentos difieren ostensiblemente. Esta dispersión territorial, provocada por procesos históricos de colonización y despojo de tierras en el marco del conflicto armado, fragmentó el territorio ancestral del pueblo Ette Ennaka causando el desplazamiento y reubicación de su población en diferentes lugares como las sabanas del río Ariguaní, las sabanas del río Magdalena, así como las estribaciones noroccidental y sur de la Sierra Nevada de Santa Marta.¹¹³

La ubicación de las comunidades, asentamientos, cabildos y el resguardo mayor, se describen en la tabla 28 en la que se incluyen los municipios y departamentos a los que pertenecen, así como algunos aspectos territoriales.

Tabla 28. Ubicación de las comunidades, asentamientos, cabildos y resguardo mayor del pueblo Ette Ennaka

Comunidad, asentamiento, cabildo o resguardo	Municipio	Departamento	Aspectos territoriales
Issa Oristunna	Sabanas de San Ángel	Magdalena	Resguardo mayor con territorio colectivo ubicado en las sabanas del río Ariguaní
Ette Butteriya	Sabanas de San Ángel	Magdalena	Asentamiento con territorio colectivo ubicado en las sabanas del río Ariguaní
Periferias de Ette Butteriya	Pivijay, Chivolo, Tenerife, Plato, Nueva Granada, El Piñón	Magdalena	Familias en zona urbana de estos municipios ubicados en las sabanas del río Ariguaní
Itti Takke	Corregimiento Chimila, municipio del Copey	Cesar	Asentamiento con territorio colectivo. Estribación sur de la Sierra Nevada de Santa Marta
Diwana	Corregimiento de María Angola, municipio de Valledupar	Cesar	Cabildo urbano con un pequeño territorio colectivo sin asentamiento. Sabanas del río Ariguaní
Naara Kajmanta	Santa Marta	Magdalena	Asentamiento con territorio colectivo. Ubicación en la estribación norte de la Sierra Nevada de Santa Marta a orilla del río Gaira.
Santa Ana y periferias	Santa Ana, Pijiño del Carmen, Santa Bárbara de Pinto, Barro Blanco	Magdalena	Cabildo urbano en proceso de constitución. Sabanas entre el río Magdalena y el río Ariguaní
Chimichagua	Chimichagua	Cesar	Cabildo urbano. Sabanas del río Ariguaní

Fuente: ENSANI, 2019.

111 Entrevista a Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

112 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit.

113 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Op. cit.



Estas diferencias territoriales se caracterizan por un acceso restringido a espacios de producción de alimentos y un uso desigual de estos. Las familias del pueblo que han tenido que reubicarse en los cascos urbanos de Pivijay, Chivolo, Tenerife, Plato, Nueva Granada y El Piñón, en las periferias del asentamiento de Ete Butteriya, así como en los municipios de Santa Ana, Pijiño del Carmen, Santa Bárbara de Pinto, Barro Blanco o Chimichagua, no poseen terrenos propios, individuales o colectivos, en los que puedan cultivar, cazar o pescar. La agricultura en estos casos se lleva a cabo en condiciones mínimas de producción, utilizando los patios aledaños a las viviendas. La falta de autonomía alimentaria obliga al trabajo por medio del jornal, servicios generales o comercio, generalmente a cambio de salarios bajos y poca estabilidad. La situación de la mayoría de estas familias es la de una disminución sustancial de acceso a alimentos, pérdida de prácticas tradicionales para su obtención, así como debilitamiento de la relación entre alimentación y medicina tradicional.

Los asentamientos con territorio colectivo como Issa Oristunna, Ete Butteriya o Itti Takke, presentan una mejor situación gracias al acceso a espacios de producción representados en áreas con suelos cultivables y en pequeños sectores de montaña y ríos conservados. No obstante, la sobreexplotación de los suelos por la ganadería extensiva, la contaminación de las fuentes hídricas y la pérdida de bosques primarios y secundarios, comprenden aspectos críticos respecto a la sostenibilidad ambiental de estos territorios. De igual forma, su insuficiente extensión genera una situación de hacinamiento de las comunidades asentadas.

En el resguardo mayor de Issa Oristunna, que cuenta con la más amplia extensión de tierra colectiva, y en el asentamiento de Ete Butteriya, se evidencia una situación de confinamiento, con mala calidad del agua, debilitamiento de la práctica de agricultura, así como la cacería, además de ausencia de solidaridad en la comunidad. Hay abuelos que solo comen una porción de arroz y huevo al día. Existen pocas opciones de trabajo para comprar alimentos y el trabajo en jornal se hace solo por días. Las tierras del resguardo en su mayoría son planas, con características asociadas a suelos tipo sabana para uso de cría bovina.

Además, cuenta con zonas de bosque donde se encuentran nacederos de agua y zonas cenagosas en su mayoría contaminadas. Presenta a su vez terrenos tipo vega que se forman en las partes bajas de los ríos y que no son útiles para la producción agrícola. Puesto que las tierras de las que dispone el pueblo son insuficientes para llevar a cabo las actividades rituales tradicionales propias de su cultura asociadas al manejo del territorio y el desarrollo de actividades productivas, una cantidad significativa de familias habita fuera del resguardo mayor trabajando en fincas vecinas como jornaleros o como arrendatarios.

De llevado, sí, no, de mala alimentación. Mira, ayer, y no me da pena decirlo, yo no almorcé ayer, ni cené, nada más que el desayuno a la mañana, nada más. Así, cuando pasemos por aquí, llegué a mi casa, ¿qué hice?, un rato me senté, me gustó ver la Luna clara, y estaba pensando sola, si yo tuviera algo, en el buchecito, algo, poquito, yo me había echado un sueño tradicional y había cantado, yo sola aquí, pensando yo así, pero yo no tenía fuerza ni pa' cantar. Y después descansé, me acosté temprano, enseguida dormí.¹¹⁴

Tanto en Ete Butteriya como en Issa Oristunna, se ha desarrollado una economía de subsistencia que depende del jornaleo por días, el cultivo de algunos alimentos y las ayudas sociales otorgadas por el Estado. Como estrategia productiva, se han implementado proyectos agropecuarios con apoyo gubernamental y no gubernamental, que no han sido exitosos debido a que se han fundamentado en un modelo económico regional que promueve la potrerización para la tenencia de ganadería, en contraste con el manejo territorial ancestral del pueblo Ete Ennaka que privilegia la conservación ambiental y el manejo sostenible de los recursos naturales.

En el caso de otros cabildos con territorio colectivo como el de Diwana, que cuenta con un pequeño terreno, las familias viven en el casco urbano del corregimiento de María Angola debido a que la extensión de área asignada es insuficiente para la ubicación de viviendas y a que su producción agrícola requiere de un proceso de acondicionamiento de suelos que la comunidad no ha podido desarrollar. Así mismo, el asentamiento Naara Kajmanta, en la zona rural de la ciudad de Santa Marta, dispone de un pequeño territorio colectivo en la estribación noroccidental de la Sierra Nevada. Los suelos disponibles se encuentran en pendientes que dificultan el desarrollo de cultivos, y áreas potrerizadas que han perdido sus bosques nativos, lo cual impide la práctica de la cacería o la recolección de frutos silvestres. El trabajo asalariado en el jornal y la venta a pequeña escala de mango que producen, son las principales fuentes de ingresos de la comunidad.

Por último, el cabildo de Itti Takke cuenta con un territorio colectivo en la estribación sur de la Sierra Nevada de Santa Marta con áreas de suelo cultivable que son utilizadas para la producción agrícola y pequeños bosques conservados, en lo cuales se practica de forma aislada la cacería. A pesar de estas condiciones favorables, el territorio cuenta con un área insuficiente para el tamaño de la

114 Entrevista a Sabedora Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



comunidad y, a mediano plazo, sería insostenible ambientalmente para el desarrollo de cultivos, así como la cría de especies menores.

Nosotros distribuimos el predio en diferentes áreas: ganadería, agricultura, vivienda, conservación. Aquí está el caserío, pero ahorita no tenemos monte para la siembra, y volvemos a repetir en el mismo lugar. Usted lo que ve esa montaña así, eso es conservación, vuelvo a repetir, se deja un año, dos años el predio y volvía a instalarse ahí y ya ahorita es pasto, ya no tenemos dónde cultivar. Mira, ese pedacito ahí es pasto, y ya por ahí, no se puede sembrar. Ese allá arriba ese pozo nacedero de agua que hay allá, ese es un sitio mayor, imagínate para ir a destruirlo, y allá es donde está nuestro sitio, digamos, de concentración. Allí está la supervivencia, allí está la fauna, la flora, todo; entonces dismantelar primero la montaña, la fauna, se acaban los ríos, se acaban los nacederos de agua. Y por aquel lado, en otra finca, ya no hay montañas, ya eso es puro pasto, puro potrero para ganadería, y los lotes están divididos. Allá está el señor Orlando, su lotecito donde puede sembrar, así; ahí viene el señor Dionisio, ya puede sembrar; el señor Iván Darío, ya es un espacito que le queda; seguimos nosotros y ahí es donde vemos la necesidad de ampliar el territorio y se van creciendo las familias. Está el cultivo, está la vivienda ahí cerca y eso es lo que hay aquí porque hay muchas fuentes hídricas; esta está otra por allá, ya eso no se puede talar; ahí, otra quebrada.¹¹⁵

Desde una dimensión tradicional, la economía del pueblo Ette Ennaka se ha sustentado en la producción de alimentos en diferentes espacios de uso como la roza/cultivo (*kañña*), la ganadería, la cacería, el intercambio y compra de productos, la recolección de frutos silvestres y la cría de especies menores, destinados principalmente al autoconsumo.

Debido a la inserción de la hacienda ganadera y las afectaciones del conflicto armado representadas en despojo de tierras, desplazamiento y victimización, la economía tradicional ha vivido un proceso de precarización que se ha evidenciado en la reducción de los circuitos productivos privilegiando el cultivo y compra de productos.¹¹⁶ Esta situación ha limitado el uso de las plantas medicinales, el acceso a semillas propias y el manejo de los territorios para la roza (*kañña*). A su vez, ha generado una dependencia en la compra de productos que inserta a las

comunidades en economías externas aumentando la obtención y consumo de alimentos introducidos.

En la agricultura tradicional, a finales de año se realizan actividades de siembra y preparación de terrenos de cultivo para soportar el verano, lo que representa un tiempo valioso para la supervivencia de las comunidades. Estos procesos ecológicos, sustentados en conocimientos propios, se han visto afectados por el deterioro de los suelos, la pérdida de bosques primarios, la contaminación de las fuentes hídricas y el hacinamiento. Las dificultades para el acceso a alimentos y el mantenimiento de las dietas tradicionales en el pueblo Ette Ennaka se relacionan con las afectaciones territoriales que dificultan el desarrollo de las prácticas propias de producción.

Los escenarios de acceso y producción de alimentos en las diferentes comunidades son el monte, cultivo/roza (*kañña*), ganadería, rastrojo, arroyo, tiendas y ventas ambulantes. Como escenarios de distribución y transformación se tienen las cocinas, los cultivos, los comercios, las ventas ambulantes y los restaurantes escolares; en estos escenarios se preparan los alimentos y se distribuyen. Los sitios de consumo de alimentos en las comunidades son la cocina, cultivos/roza (*kañña*), viviendas y el restaurante escolar, entre otros escenarios como son los espacios comunales de los asentamientos y cabildos, que muestran el uso del territorio para el proceso de producción, acceso, transformación, distribución y consumo de alimentos.

Mediante talleres de cartografía social, elemento fundamental de la comunicación, de la comprensión y de la interpretación de la tierra, paisajes e interacciones espaciales, con participación de autoridades, sabedores y líderes de las comunidades Ette Ennaka, se logró la representación y validación de los usos de los escenarios de producción y disponibilidad de alimentos en el resguardo mayor Issa Oristuna, y en el asentamiento Itti Take. Es así como, en la cartografía social del resguardo mayor Issa Oristunna,¹¹⁷ se representan diferentes zonas para la obtención de alimentos. Se destacan las fuentes hídricas como el arroyo Koggo que atraviesa de un extremo a otro el resguardo. Alrededor del arroyo se encuentran señalados los sitios sagrados y las zonas de reserva natural, lugares de especial valor cultural y ambiental para los habitantes del resguardo ya que son espacios destinados a la recolección de agua para el consumo y para la pesca.

También se representan los espacios destinados para la agricultura, es decir las rozas, que son representadas por plantas de maíz y yuca. En esta cartografía se

115 Taller de Cartografía Social Comunidad Resguardo Issa Oristunna. Junio de 2019.

116 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Op. cit.

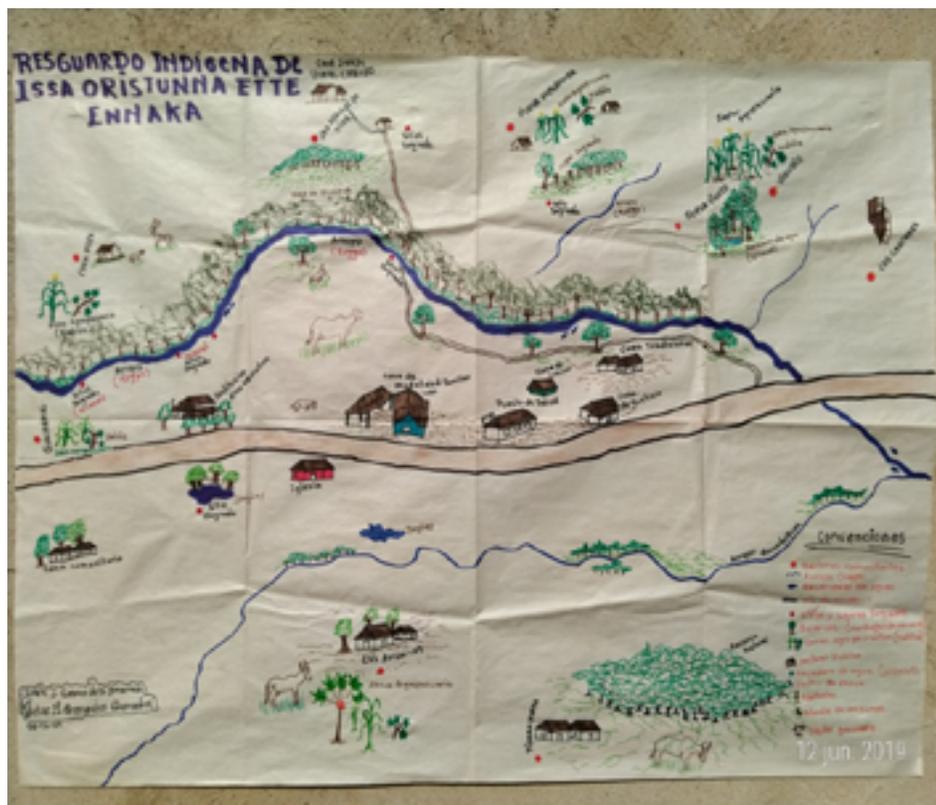
117 Taller de Cartografía Social comunidad Resguardo Issa Oristunna. Junio de 2019.



representaron pocas rozas ya que se percibe que estos espacios son insuficientes dentro del resguardo.

Por otra parte, se dibujaron los espacios destinados para la ganadería, actividad que realizan solo algunas familias de la comunidad debido a que su manejo e inversión requieren recursos que no todas las familias pueden acceder. La cartografía también representa muestra animales de cría, como chivos y gallinas, práctica que es más común y generalizada en las familias. Finalmente, se identifican en el mapa los sitios comunitarios, viviendas, caminos y los demás sectores que hacen parte del territorio.

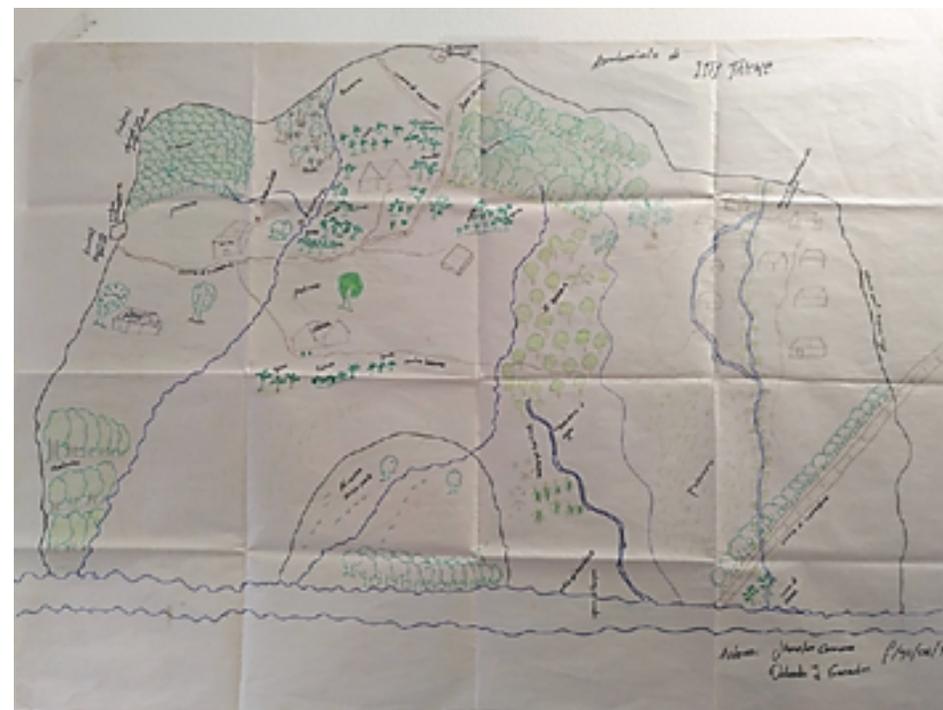
Ilustración 46. Cartografía social - espacios de uso Resguardo Mayor Issa Oristunna



Fuente: ENSANI 2019.

La cartografía social del asentamiento Itti Take muestra cómo el territorio está rodeado por áreas de montaña destinadas para la conservación, debido a que allí se encuentran los nacimientos de agua. Estos espacios son áreas de reserva de fauna y flora a la cuales, desde el manejo ancestral, se les ha asignado cuidados espirituales y físicos que permiten salvaguardar y proteger las especies que allí se encuentran, ya que de ello depende la sostenibilidad de las futuras nuevas generaciones. El mapa también ilustra las áreas de siembra de alimentos cerca de las viviendas. Esto en razón de que, como se explicó anteriormente, el área de siembra es limitada, pues al ser el territorio en su mayoría de conservación, no se pueden abrir cultivos nuevos en estas montañas, ya que se prioriza su cuidado y conservación. Por esta razón, se destacan en el mapa las áreas de pasto, un terreno sobreutilizado, por lo que es difícil su aprovechamiento para cultivos.¹¹⁸

Ilustración 47. Cartografía social - distribución espacios de uso asentamiento Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

118 Taller de Cartografía Social comunidad asentamiento Itti Takke. Junio de 2019



Durante el trabajo de campo también se recogieron los inventarios de los usos culturales y rituales de los alimentos. Ejercicio que permitió que de manera colectiva se construyera un listado de alimentos tradicionales señalando el espacio de uso del territorio donde cada alimento se adquiere, cómo se prepara, las restricciones de consumo y los actores que intervienen en cada práctica alimentaria. A lo largo del documento se van presentando las tablas con los diferentes alimentos y sus usos. A continuación, se ilustra el ejercicio de inventario de alimentos y medicina tradicional realizado con personas del asentamiento Naara Kajmanta.

Ilustración 48. Inventario de alimentos y medicina tradicional asentamiento Naara Kajmanta

Alimento	Uso	Descripción
Mate	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Yuca	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Guandul	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Batata	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Name	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Zaragoza/Karoota	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Cana	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Ahuayama	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Pepino (tajjas)	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Frijol	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Maní	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Apajoti	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.
Maca	Alimento - Medicina	Chicha, bollo, maecomora. Para trabajar en la zona de la sombra. El cabell se usa para inflamación del estómago.

Fuente: ENSANI, 2019.

A continuación, se presentan los escenarios de acceso, producción, distribución y consumo de alimentos en las comunidades del pueblo Ette Ennaka, en donde

se incluyen tablas con los alimentos que se obtienen en cada uno de los espacios de uso, que muestran la gran variedad de alimentos tanto propios como introducidos y, a su vez, los usos rituales que consolida la organización social al interior del pueblo.

3.4.1 Monte o montaña.

En el monte o montaña circulan y se cazan los animales; la cacería es una de las prácticas tradicionales de obtención de alimentos que anteriormente permitía tener una garantía de autonomía alimentaria destinada al autoconsumo del pueblo Ette Ennaka.

Ilustración 49. Zonas de montaña asentamiento Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

La relación espiritual con los alimentos de monte demuestra la importancia de los bosques en el sostenimiento del vínculo cultural entre salud, territorio y organización social. La cosmovisión Ette Ennaka liga el manejo espiritual del territorio con los circuitos productivos, por lo que el conocimiento tradicional se pone en función de las prácticas económicas de obtención de alimentos. La ausencia o deterioro de este espacio de producción, intercambio y consumo, obliga a las comunidades a adaptarse a un contexto ajeno que rompe con su dinámica de reproducción cultural.

Antes había como unas cosas así, que parecían... como la maracuyá; esa era una maracuyá de monte, eso eran árboles así, ya usted vio la maracuyá; así se poblaban ellas, en los arroyos, en los cañales, así en los arroyos grandes, eso eran por gajos que habían, y eso lo consumían



ellos, yo también todavía alcancé a consumir, era como la maracuyá, igualita, pero ya ahorita mismo, tampoco ya lo hay. En la historia de ellos decían, el mundo ya no va igual, el mundo se está transformando a medida que ustedes van naciendo, va creciendo, porque las cosas que había ya se están acabando. Ellos leían en la mente, o sea, en sueños, lo que iba a pasar, lo que no podía pasar, es como tener usted la Biblia, que en la Biblia está todo por escrito, lo que hay de acontecimientos y lo que está pasando, y lo que se está viendo, eso ellos lo pensaban espiritualmente, y en sueños eso nos lo iban transmitiendo, y por ello ahora casi, muy poco las comidas de monte ahora no las hay. Las frutas que se comían anteriormente del monte ya no hay. Habían unas matas de piñuelas, así, abajo echaban unos ñamecitos, eso eran una pola así, que echaban alrededor, había varias matas de esas piñuelas, pero yo decía: abuelita allá hay un poco, y ella me decía: no, de esas no son, esas eran más delgaditas las hojas. Y abajo ella escarbaba y encontraba ese poco de ñamecitos, eso era deliciosísimo, una mata de esa, comíamos muchísimo, y ya yo no veo esa piñuela, eso se acabó. Y hay una que son unos gajos así, era de esa que yo decía, pero esas sí echan unos gajos así grandototes, eso lo cortaban y se lo traían pa' la casa y lo echaban a cocinar, todo durante una noche, y al día siguiente amanecían esas piñuelas, pero dulcecitas, botaban una miel, y eso era lo que consumían.¹¹⁹

También, la cacería se ha visto afectada por la pérdida de territorios, en especial de montaña y rastrojo, por los que circula la fauna, debido al despojo de tierras ocurrido durante el conflicto armado, la degradación ambiental y la presión de la hacienda ganadera.¹²⁰ Las mujeres mayores recuerdan cómo se realizaba la cacería de acuerdo con su conocimiento del territorio.

Eso es lo que uno más utilizaba, armadillo, morrocoyo, pero nosotros no, primero agarrábamos la mochila y la rula sicáracá y a montiar, porque yo sí montiaba. Íbamos a cuevas pa' ver si estaba ahí, se oye el armadillo, se sale, y lo matamos tá-tá-tá, lo metemos a la mochila y pa'lante, hallábamos sancua, lo metíamos en la mochila, los dos, y traíamos las cargas, dos mujeres nada más, de morrocoyo y armadillo, porque era el más fácil pa' nosotras¹²¹.

Cuando se caza, el esposo mío, el cazaba y traía conejo, iguana.¹²²

119 Entrevista a partera y autoridad tradicional, comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

120 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Op. cit.

121 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

122 Entrevista madre lactante asentamiento Diwana. Junio de 2019.

Ilustración 50. Conejo ahumado cazado en el monte o montaña



Fuente: ENSANI, 2019.

En la actualidad, la cacería se puede realizar solo en los asentamientos que poseen territorios colectivos como Issa Oristunna, Ette Butteriya o Itti Takke, aunque las condiciones de acceso a la montaña y rastrojo siguen siendo muy limitadas. En otros asentamientos como Naara Kajmanta, la cacería es esporádica debido a que cuentan con un área muy pequeña y con pocas zonas de bosque o, como en el caso de Diwana, no hay bosque. Las restricciones a la cacería han hecho que su práctica se realice de forma aislada y con poca frecuencia. A pesar de esto, la



mayoría de personas que cazan intentan seguir las costumbres de los mayores, así como el conocimiento relacionado con el manejo ecológico del territorio.

En las familias ubicadas en las cabeceras municipales que hacen parte del resguardo mayor, como por ejemplo Plato o Chivolo, y de los cabildos urbanos de Santa Ana, Chimichagua y Diwana en el corregimiento de María Angola, la cacería ha tenido que relegarse y el conocimiento asociado a ella ha ido desapareciendo. Para estas familias, el acceso a carne se determina por la posibilidad de comprarla en puestos de venta o por la cría de especies menores en patios y solares.

Tradicionalmente, la cacería se realizaba en territorios amplios con un manejo ecológico que permitía su sostenibilidad en el tiempo. Ahora, en cambio, el acceso a un territorio adecuado que brinde las condiciones necesarias de disponibilidad de fauna es cada vez más difícil. El deterioro ambiental impide el manejo sostenible de la cacería en zonas afectadas por la deforestación o la contaminación, por lo que se ha venido restringiendo su práctica en el marco de una estrategia para sostener y recuperar ecosistemas amenazados.

Ya ahorita no es así, en parte que ya no permiten la cacería porque hay que cuidar los animalitos porque por ahí no sé qué instituciones hay que no quieren que cojan la iguana porque la ley lo coge a uno, pero aquí les gusta mucho la cacería, mi esposo es uno.¹²³

Pero una casualidad, porque los animales de monte ya están en peligro de extinción y si llega uno y hace un guiso de iguana eso se lo llevan a uno preso.¹²⁴

La introducción de carnes producidas por medio de cría de especies menores como pollo, res o cerdo, es asumida como una afectación a los sistemas de medicina tradicional asociados con la alimentación. La cacería pasa a un segundo plano y el manejo de los nuevos alimentos no cuenta con una estructura cultural que defina cómo deben utilizarse y cómo es su relación con la salud. El circuito productivo tradicional, destinado principalmente para el autoconsumo, se debilita con la consecuente pérdida de saberes sobre las dinámicas ambientales del territorio y su cuidado. Por esto, la introducción de alimentos rompe con la unidad de medicina, alimentación y economía propia.

Aquí hemos comido ñeque, armadillo, venado, para el sustento de nosotros, esa es la carne; es que así es muy poco cuando no hay plata. Cuando hay se compran los poquitos, pero la garantía suficiente es la carne del monte y es lo que nosotros sentimos que, con una presita, uno siente no, sí, es alegría, uno siente que comió, pero yo comerme una, dos presas de pollo, me queda la boca siempre como si uno no comiera una carne del monte. Esa era la buena comida anteriormente porque no perjudicaba la salud de los niños, ni de una madre embarazada; al contrario, esa era la carne que tienen que darle a las madres, eso era pura carne del monte, el caldo, la sopa.¹²⁵

A continuación, se presenta una lista con algunos de los animales que se obtienen en el monte mediante la cacería, identificando el nombre en lengua, los usos que se les atribuyen, las restricciones para el consumo, así como las descripciones sobre preparaciones y usos medicinales.

123 Observación escenario preparación de alimentos, comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

124 Entrevista madre lactante asentamiento Diwana. Junio de 2019.

125 Observación escenario preparación de alimentos, comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

Tabla 29. Animales que se obtienen en el monte

Animal	Lengua	Usos	Restricción	Descripción
Morrocoyo	Magkwa	Alimento-medicinal	Las mujeres no consumen las vísceras. La huevera no se le da a los niños porque les da orinadera	Caparazón asado y molido para picadura de pito. Se consume asado o en caldo
Armadillo	Lakkrakoro'	Alimento-restricción-medicinal	No se puede consumir si se tiene fiebre. No lo pueden consumir mujeres embarazadas. No deben consumirlo los niños porque no crecen	Antes no se comía. Manteca sirve para el ahogo. Rabo sirve para el dolor de oído y sordera
Zaino	Biitikkwi	Alimento-restricción	No se puede comer cuando se tiene fiebre	El pelo del saíno se transmite a la persona y se muere
Conejo	Konnewa'	Medicinal	Sin restricción	Antes no se comía. Las nuevas generaciones lo comen
Ñeque	Bunti'	Medicinal	No lo pueden comer las mujeres embarazadas y los niños, al niño le cuartea la boca. No se come la cabeza	Se come en sancocho y ahumado
Venado	Jammewa'	Consumo	En la tradición solo lo consumen los adultos. Las mujeres embarazadas no pueden consumirlo porque la cría sufre de calambres	Se come enrollado para que no de calambres
Micos	Biiku	Restricción	Las mujeres embarazadas no deben mirarlos porque los niños salen así	No se comen
Oso hormiguero	Moorokran-ta dauti	Alimento	Sin restricción	Las mujeres embarazadas deben consumirlo para que el niño nazca fuerte como el oso.
Mono cotudo	Biiku	Alimento-medicinal	Sin restricción	Ahora no se consume. Este animal no se enferma y por eso se le daba a los niños. Los huesos de los brazos sirven de agujas
Iguana	Waorla'	Alimento	No la deben comer las personas enfermas o con fiebre	
Pava	Dikkwe	Alimento	Sin restricción	Se consumen los huevos
Gallineta	Loj	Alimento	Sin restricción	La persona enferma lo consume para mejorarse
Guacharaca	Pai pai	Alimento	No la consumen las personas con dolor de cabeza	Se consume asada
Turga	Ta'ma	Alimento	El niño pequeño no lo puede consumir	
Codorniz		Alimento	Sin restricción	
Juan Polito	Tuuwasu'	Alimento	Sin restricción	Se come el pecho

Fuente: ENSANI, 2019. Nombres en lengua Resguardo Issa Oristunna y asentamiento Naara Kajmanta.

3.4.2 Rastrojo, montañas y recolección de frutos silvestres.

Otra de las prácticas de obtención de alimentos y plantas medicinales es la recolección de frutos silvestres, especialmente en los rastrojos y montañas. Entre los productos recolectados se encuentran miel, papayo, guanábano, camajón y agarrobo.

Como se ha dicho, el deterioro de los bosques primarios y la potrerización de grandes áreas de los territorios propios ha ido desapareciendo las zonas de rastrojo, puesto que su función como espacios de transición y manejo ambiental entre la montaña y el potrero ha perdido importancia.

En las familias ubicadas en cascos urbanos, la recolección de frutos silvestres se puede realizar en algunos casos cuando se acude a fincas privadas o a los territorios colectivos de, por ejemplo, el resguardo mayor. El resultado ha sido la limitación del acceso a estos productos, el aumento del consumo de alimentos introducidos y el debilitamiento de la medicina tradicional que depende en gran medida de las plantas medicinales disponibles en rastrojos y en el monte.

Ya no hay tanto monte, o sea, que ya casi no van a buscar frutos silvestres en los rastrojos. Es que no hay. Eso nacía, eso lo había, pero ya casi no hay, ya no se ve. Ahora comemos lo que es el arroz, comemos el espagueti, comemos la carne, el pollo. El pollo casi muy poco, no lo quisiéramos consumir, pero como no hay la facilidad de uno comprarse, por decir, una libra de carne o conseguir la carne de monte.¹²⁶

Ilustración 51. Rastrojo - Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

126 Entrevista a partera y autoridad tradicional, comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



A continuación, se presentan algunos de los productos que se obtienen por medio de la recolección de frutos silvestres en el monte y rastrojo, identificando el nombre en lengua, los usos que se les atribuyen, las restricciones para el consumo, así como las descripciones sobre preparaciones y usos medicinales.

Tabla 30. Productos que se obtienen en el rastrojo

Producto	Lengua	Usos	Restricción	Descripción
Guanábano cabezón	Duukrugga	Alimento - medicinal	Sin restricción	Se consumen los frutos y las hojas son medicinales
Papayo macho	Sawiri	Alimento	Sin restricción	Se consumen los frutos. Del árbol se originó el fuego.
Guaimaro	Bejwa	Alimento	Sin restricción	Está siendo talado por los waacha (blancos)
Camajón	Biisawa	Alimento	Sin restricción	Se recogen las semillas y se tuestan
Algarrobo	Kuusiwa	Alimento	Sin restricción	
Cañadunga		Alimento	Sin restricción	Se consumen sus frutos. Los cogollos son medicinales.
Miel		Alimento - medicinal	Sin restricción	Se consume sola o en preparaciones

Fuente: ENSANI, 2019. Nombres en lengua Resguardo Issa Oristunna y asentamiento Naara Kajmanta

3.4.3 La roza o cultivo.

La roza (*kañña*) o cultivo, conforma la unidad entre conocimiento tradicional, manejo sostenible del territorio y autonomía alimentaria; se constituye en el espacio básico de producción de alimentos a través de la siembra y cosecha de diferentes productos.

Según el Plan de Salvaguarda del pueblo Ette Ennaka, los principales productos cultivados son la yuca, maíz, ahuyama, batata, guandul, frijol zaragoza, patilla, melón, ñame, papaya, guineo cuatro fillos, guineo manzano, plátano, mango, árboles frutales, especialmente los cítricos. Estos cultivos se siembran y cosechan siguiendo el calendario agroecológico y, en algunos casos, se conservan semillas y prácticas tradicionales.¹²⁷ A pesar de tener cierta variedad de productos, la ausencia de suelos fértiles y su consecuente improductividad, el hacinamiento y la falta de diversidad en el acceso a otro tipo de alimentos, han afectado la

seguridad alimentaria del pueblo con repercusiones en la salud y el desarrollo nutricional de los niños.

La representatividad de estos productos en nuestra dieta diaria no es equiparable, sobresalen los carbohidratos como yuca y plátano, y el maíz entre los cereales. Esto demuestra una alimentación incompleta, que reviste especial gravedad para el desarrollo nutricional de los niños y niñas, para la alimentación de mujeres gestantes.¹²⁸

Ilustración 52. Roza o cultivo - corregimiento Barro Blanco



Fuente: ENSANI, 2019.

El sistema productivo de la roza, se encuentra amenazado por la falta de territorio disponible en donde se puedan realizar los procesos propios, como la rotación de cultivos, quema para el acondicionamiento del suelo y la posterior siembra, así como el seguimiento del calendario agroecológico.

¹²⁷ MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit.

¹²⁸ *Ibíd.*, p. 86.



Contar con tierra en condiciones adecuadas para su explotación agrícola es lo que determina un adecuado acceso a alimentos y un empleo exitoso de la roza (kañña) como espacio de producción. Las familias que no tienen acceso a áreas de siembra, buscan alternativas para mantener la agricultura como forma de garantizar el autoconsumo de ciertos alimentos y como preferencia de actividad económica del pueblo Ette Ennaka. Los conocimientos y prácticas tradicionales perduran, aunque las condiciones materiales no sean las apropiadas.

Nosotros por aquí lo que es el asunto de lo cultural, allá también vi eso, yo sí soy de ellos, porque las cosas que ellos hacen, a mí me gusta lo que es la cultura, lo que se siembra, que la yuca, el maíz, a mí me gusta el campo. A él sí le gusta, porque el marido de mi hija la mayor, él alquiló una tierrita para cultivar y ya se le pegó; le dijo que le dejara un pedacito para sembrar yuca. Por aquí se llevó tres bultos de vástago para sembrar y unas matas de plátano, de guineo; a él le gusta mucho eso, porque él lo que era para allá para el río, cuando yo me casé con él, eso fue lo que yo vi con él. Aquí cuando dan pedazos para que siembre, aquí cuando ya tiene la tierra limpia y eso que ya, vienen y se lo quitan, entonces por eso es que tenía años de no sembrar, por el asunto de la tierra, no tenía dónde sembrar, pero a él sí le gusta.¹²⁹

Ilustración 53. Cultivo de yuca y plátano - Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

129 Entrevista A mujer adulta, Circuito Alimentario Santa Bárbara de Pinto. Junio de 2019.

El crecimiento de la población de las comunidades Ette Ennaka asentadas en territorios colectivos también puede afectar la seguridad alimentaria, puesto que los territorios actuales no pueden sostener una producción agrícola con métodos tradicionales en una población que crece.

Ampliar porque ya no hay donde cultivar, ahí no se puede rozar un poco de monte porque, no hay una hectárea, si sale la hectárea pues bien, si no, pues en el pedacito que les quedó tienen que sembrar y por eso nosotros decimos que está la necesidad de ampliar el territorio, no porque queramos más tierra, sino la necesidad, las jovencitas, los jóvenes se van comprometiendo, van creciendo las familias.¹³⁰

En cultivos tradicionales estamos faltos de territorio¹³¹

La ausencia de territorio propio para las familias que residen en las cabeceras municipales, ha promovido modelos de producción a partir del sistema de terraje en fincas privadas en las que los trabajadores ofrecen su mano de obra sembrando y cultivando la tierra a cambio de la disposición de una parte de la producción destinada a la subsistencia. Estas formas de producción impiden el desarrollo de los cultivos tradicionales y mantienen, en algunos casos, una relación de servidumbre entre las familias del pueblo Ette Ennaka y los hacendados de la región.

Nosotros necesitamos territorio, porque no estamos aptos para vivir aquí en el pueblo, aquí la vida en el pueblo es un tormento y un martirio para nosotros.

¿No pueden cultivar?

No, y a dónde doctora, tenemos que cultivar. Mire yo dónde estoy cultivando, donde conseguimos hay unos acuerdos que se firman con el dueño, donde él exige que le trabajemos dos días para él para la finca, para podernos dar el pedazo de tierra con el compromiso de sembrarle la tierra, sembrarle pasto, cuando salgamos entregársela civilizada, y eso es lo que no, dicen que disque ya se pasó la esclavitud y todavía no se ha acabado. Donde nosotros poder ejercer nuestras propias actividades, lo tradicional.¹³²

130 Taller de Cartografía Social asentamiento Itti Take. Junio de 2019.

131 Entrevista cacique Naara Kajmanta. Junio de 2019.

132 Entrevista a Sabedora-Cacica cabildo Chimichagua. Junio de 2019.

Ilustración 54. Patilla cultivada en tierra alquilada - Cabildo urbano Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

En sitios como Santa Ana, Santa Bárbara de Pinto, Barro Blanco y Pijiño del Carmen, algunas personas utilizan las vegas del río Magdalena y del brazo que circunda a Mompo, o a las orillas de las ciénagas Playa Afuera, Jaraba y Pijiño, para sembrar plátano, caña, yuca, tabaco, pasto de corte, así como mango para consumo y venta, en pequeñas áreas que son alquiladas o compradas debido a que las zonas cultivables son ocupadas por fincas destinadas a la ganadería. Estos cultivos se encuentran en zonas de riesgo por inundaciones, lo que hace que no siempre se puedan mantener por mucho tiempo.¹³³

Ilustración 55. Cultivo en la vega del río Magdalena



Fuente: ENSANI, 2019.

En la tabla 31 se presenta una lista con algunos de los productos que se obtienen en el cultivo-roza (*kañña*), identificando el nombre en lengua, los usos que se les atribuyen, las restricciones para el consumo, así como las descripciones sobre preparaciones y usos medicinales.

Tabla 31. Productos que se obtienen en el cultivo-roza (*kañña*)

Producto	Lengua	Usos	Restricción	Descripción
Guandul	Tagkrawa'	Alimento -medicina	Sin restricción	Alimento tradicional. Sus hojas sirven para la fiebre y para sacar el mal de ojo.
Guaimaro	Beekrati	Alimento -maderable		Sus frutos sirven para alimento en arepas y bollos
Soya	Chiiunda	Alimento	Sin restricción	Se consume cocido
Maíz	Aau'	Alimento -medicina y ceremonias	En polvo no se da a los niños. No se debe consumir en la dieta posterior al parto. Los niños no deben consumirlo en el segundo y tercer mes. No se debe consumir maíz asado caminando porque se vuelve mentiroso	Se prepara chicha, bollos, mazamorra. Se utiliza para trabajar en la roza durante la siembra. El cabello se usa para inflamación del útero. Para el dolor de estómago se usa la raíz
Yuca	Proowa	Alimento -medicina	Sin restricción	Se prepara chicha, almidón, arepa y bollos. Se consume en sancocho y asada. La cáscara sirve para el dolor de estómago. El gusano de la yuca se puede comer
Batata	Maanagra-gga'	Alimento	Sin restricción	La consumen cocida las madres lactantes. También se prepara asada
Ñame	Tus-sakrawa'	Alimento	Sin restricción	Se consume cocido
Caña	Ambratura'	Alimento	Sin restricción	Endulzante
Ahuyama	Ammi'	Alimento -medicina	Sin restricción	Se consume cocida, en mazamorra y asada. La leche de ahuyama sirve de pegante. Se comen las semillas y las flores. La hoja machacada con sal sirve para la rasquiña
Pepino	Piipida	Alimento -restricción	No se debe comer cuando se tiene fiebre. Los niños no deben comerlo porque se ponen flojos.	Se come asado o en dulce
Frijol	Siiunda	Alimento	Sin restricción	Se come cocinado y como acompañante
Maní	Ma'niyo	Alimento -restricción	Los niños con fiebre no deben comerlo.	Se consume crudo o tostado
Ajonjolí		Alimento	Sin restricción	Se consume tostado o molido

133 Diario de campo Ette Ennaka. Junio de 2019.



Tabla 31. (Continuación).

Producto	Lengua	Usos	Restricción	Descripción
Papaya	Maawa	Alimento -medicina -restricción	No deben consumirla las mujeres paridas.	Se consume en porción y en jugo. Se utiliza para curar la fiebre, el dolor de cabeza y el azúcar alto. Se coloca al sereno para que filtre el agua y se consume para aliviar la tos. La semilla machacada y colada es desparasitante. La hoja cocinada sirve para tratar heridas. De alimento para los niños.
Melón	Meelug	Alimento	Sin restricción	Se consume en porción o jugo.
Patilla	Pattiyu	Alimento	Sin restricción	Se consume en porción o jugo
Pepinillo		Alimento	Sin restricción	Se consume maduro en ensalada o sopa
Ají cimarrón	Yooda'	Alimento -medicina	Sin restricción	Se consume en sancocho. Se coge maduro y se seca para retirar los espíritus malos. EL baño con sus hojas sirve para protección
Achiote		Alimento	Sin restricción	Condimento
Guineo	Paarada'	Alimento	Sin restricción	Se consume cocinado en sancocho
Mamón	Tiukra	Alimento	Sin restricción	Sin restricción
Plátano				Alimento introducido
Malanga				
Mango				
Tomate				
Cebolla				
Ajo				
Lechuga				

Fuente: ENSANI 2019. Nombres en lengua Resguardo Issa Oristunna y asentamiento Naara Kajmanta.

En el punto Caracterización de los sistemas productivos, se amplía la información relacionada con el establecimiento y productos de la roza.

3.4.4 Arroyos y ciénagas.

Las fuentes hídricas presentes en los territorios del pueblo Ette Ennaka corresponden principalmente a jagüeyes¹³⁴ y pequeños arroyos en los asentamientos de Issa Oristunna, Ette Butteriya, Itti Takke y Naara Kajmanta. En otros municipios como Chimichagua, Santa Ana, Santa Bárbara de Pinto y Pijiño del Carmen, las

¹³⁴ Un jagüey es un pozo de agua natural que se forma por las filtraciones del terreno y/o por estancamiento de agua lluvia. Diario de campo Ette Ennaka. Julio de 2019.

principales fuentes hídricas corresponden al sistema de ciénagas afluentes del río Magdalena.

A pesar de estos sistemas acuíferos, los grandes ríos no caracterizan el área geográfica que compone el territorio ancestral del pueblo Ette Ennaka, por lo que los arroyos cobran mayor importancia como espacios de uso.

Bueno sí, bueno lo de los ríos, porque nosotros no somos de río, podemos contar lo de los arroyos, los cañales, los rastrojos, las montañas, las comidas, eso sí yo le podía contar, pero ya lo que es del río para allá, ya eso le quedo debiendo, porque no... eso es de otra zona, sí, y eso son de las zonas campesinas.¹³⁵

Ilustración 56. Quebrada corregimiento María Angola



Fuente: ENSANI, 2019.

En los asentamientos con territorio colectivo, el confinamiento ha generado una sobredemanda de los arroyos y jagüeyes disponibles debido al aumento progresivo de la población. La contaminación de estas fuentes se ha incrementado con

¹³⁵ Inventario de alimentos y plantas medicinales, comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

siderablemente en los últimos años por lo que no existen condiciones mínimas de salubridad para el consumo y utilización de esta agua por parte de las comunidades, aun cuando representan las únicas fuentes disponibles. La salud de los pobladores residentes en Issa Oristunna y Ette Butteriya ha sido la más afectada con esta situación presentándose enfermedades respiratorias e infecciosas en la piel.¹³⁶

Ilustración 57. Pescado de Diwana en corregimiento María Angola



Fuente: ENSANI, 2019.

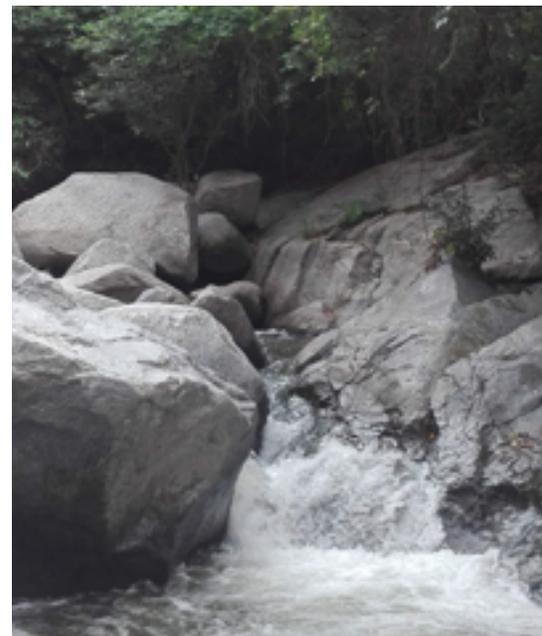
En los arroyos se obtienen diferentes variedades de plantas medicinales que se utilizan en preparaciones para el manejo de picaduras de serpientes como la mapaná y el patoco, así como peces importantes en las dietas de niños y mujeres embarazadas como el barbudo, el moncholo, la mojarra amarilla o el coroncoro.

Bueno, en un arroyo lo que más se consiguen son, por lo menos, plantas pa' la mapaná, porque de cada cosa viene un..., por lo menos la mapaná, el cascabel, el patoco, una reina, de todas esas cosas, cada uno tiene un medicamento que cura a la persona. Sí, picadura, porque es un animal que pica. Bueno, ahí hay una planta que le dicen la contra mapaná en español, esa se usa, por lo menos, si se coge el ñame, porque le echa como un ñame abajo, se coge, se raya, el jamiche que bota, uno lo envasa en una botella, bien limpia, y se echa ron, de ese que uno toma para emborracharse. Licor, o si no, como anteriormente no se conseguía ese ron, entonces los indígenas le echaban agua, era todo así, de acá. Bueno, como ya la civilización ya está muy avanzada, entonces ahora se compra ron de caña, es el único ron que es bueno para preparar. Entonces,

136 Diario de campo Ette Ennaka. Junio de 2019.

esas son cosas que se hallan, plantas para el cascabel. Bueno, es un palito, que también él es rayado. Se le raya por encima, también se le echa agua y se tiene ahí. Claro, se guarda ahí, pa' cuando hay un picado de culebra, uno saca la tomita y se le da. Allá en el arroyo se consigue el barbudo, el moncholo, la mojarra amarilla, el coroncoro. Hay un pescado que también le dicen... una agujeta, que está ahí todo largo, delgadito, también se come mucho. Hay un pescado que le dicen... pachito, un pescadito blanquito, él es muy sabroso, es muy gordito.¹³⁷

Ilustración 58. Arroyo Gaira - asentamiento Itti Takke



Fuente: ENSANI, 2019.

En los asentamientos de Itti Take, Naara Kajmanta, Issa Oristunna y Ette Butteriya, existen arroyos en los que se pueden pescar variedades de mojarra, moncholo, barbudo y guangra. La baja disponibilidad de peces está asociada con la afectación de los arroyos por la pérdida de capas vegetales en sus rondas y lugares de nacimiento que, en la mayoría de los casos, se encuentran en territorios privados. La imposibilidad para realizar un manejo ecológico de estas fuentes

137 Inventario de alimentos y plantas medicinales comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



hídricas ha tenido como consecuencia la disminución de la oferta de peces y el debilitamiento de la práctica de pesca.¹³⁸

Se cogía mojarra, moncholo. Claro, son diferentes porque moncholo es más grande que la mojarra. Bueno, nada más, ahí en el arroyo, hay muchos diferentes. Ahora, ya no tenemos nada qué hacer... Ya le voy a contar los nombres de los peces que hay por aquí, uno que le dicen barbudo, la mojarra y el moncholo; ese es el moncholo, en el arroyo. Yo no me acuerdo, porque todos los peces tenían nombre. Hay unos pescaditos así blanquitos, el nombre de ella es guangra, que son así chiquitos, no crecen más nada.¹³⁹

Ilustración 59. Arroyo Ariguanicito asentamiento Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

Aunque parcialmente, la pesca se sigue practicando como forma de subsistencia orientada al autoconsumo y a la comercialización en pequeñas cantidades. Esta relación entre consumo y comercialización ha sido histórica en comunidades Ette Ennaka y comunidades indígenas vecinas.

A nosotros nos gusta la pesca, a nosotros nos crió mi abuelita la indígena Chimila y con la prima mía. Nos íbamos con una atarraya a los caños para allá abajo buscando pal Cesar, uno mismo se buscaba la comida, porque el indio sí camina. Íbamos a la finca, mi abuelita nos crió prácti-

camente sola porque el abuelito mío, él se murió y por toda esa finca y los alrededores a mi abuelita le daban la comida, el arroz, la manteca; o sea, ellos se decían compadres, los dueños de esas fincas grandes la conocían a ella, mis primos estaban viviendo en la finca, mi abuela y un poco de nietos ahí, vivíamos ahí. Sí, pescar, cazar animal de monte, bajaban los arhuacos de allá de Pueblo Bello, pasaban, compraban el pescado, compraban perros, yo me acuerdo toda vez, y ella nos hablaba que ella era de allá de San Ángel, del pueblo Chimila, que ella vivía en el río.¹⁴⁰

Para las familias que viven en los municipios de Santa Ana, Pijiño del Carmen, Santa de Bárbara de Pinto y en el corregimiento de Barro Blanco, el sistema hídrico conectado al río Magdalena constituido por las ciénagas Michichoa, Jaraba, Playa Afuera y Zapatosa, es un lugar de uso importante en la economía local. Alrededor de ellas se encuentran zonas de extracción de material de construcción-balastro. La pesca es también una actividad económica de subsistencia relevante en el lugar, enfocada a la comercialización del bagre, bocachico, cachama y arenca que son comprados para ser revendidos en las ciudades de Santa Marta, Cartagena y Valledupar. El autoconsumo de las productos de la pesca en estas familias se ha debilitado considerablemente afectando la seguridad alimentaria del pueblo y sus dietas tradicionales.¹⁴¹

Ilustración 60. Ciénaga de La Zapatosa - Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

Como estrategias productivas, se han desarrollado algunos proyectos de explotación piscícola por medio de la instalación de pozos para la cría, lo que puede

138 Diario de campo Ette Ennaka. Junio de 2019.

139 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

140 Entrevista a madre lactante asentamiento Diwana. Junio de 2019.

141 Diario de campo Ette Ennaka. Junio de 2019.



permitir el acceso a variedades de pescado que, con las condiciones actuales de las ciénagas son muy difíciles conseguir, además de representar una alternativa de mayor productividad que puede aportar en la búsqueda de la seguridad alimentaria de las comunidades.

Ahora que dice que pesca, él por aquí, hicieron como una sociedad, y él está ahí y él le tocaba ir para allá porque tienen unos pozos y ya echaron unos pescados. Formaron una asociación para hacer posos de piscicultura. Pero es nuevo, apenas hicieron los pozos. Antes sí, pero había un tiempo en que eso se lo acabaron, aquí los pescados son caros. Pero ahora está habiendo otra vez y a veces se echan en los pozos y ahora esos que tienen ellos.¹⁴²

Ilustración 61. Pescado frito - Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

En la tabla 32 se presenta una lista con algunos de los productos que se obtienen en los arroyos y ciénagas identificando el nombre en lengua, los usos que se les atribuyen, las restricciones para el consumo, así como las descripciones sobre preparaciones y usos medicinales.

Tabla 32. Productos animales y vegetales que se obtienen en arroyos y ciénagas

Productos	Lengua	Usos	Restricción	Descripción y preparación
Bagre		Alimento -restricción	El bagre es como una abuela, por eso no lo comen ni hombres ni mujeres en época de reproducción	
Bocachico	Waataka	Alimento -restricción	No lo come la mujer embarazada. La huevera no la deben consumir los niños	Ya casi no se consigue. Se consume asado a la brasa, ahumado y en caldo
Mojarra amarilla	Waaggra	Alimento -restricción	No lo puede comer la mujer embarazada	
Moncholo	Kajbriwa'	Alimento	Como tiene espina, no se le da a los niños	Fuente de vitaminas y nutrientes
Agujeta	Soonti'	Alimento	Sin restricción	Es un alimento que comen las mujeres recién paridas
Morrocoyo de agua	Groonto	Alimento -restricción	Los niños no lo pueden comer	
Coroncoro	Paare'	Alimento	Sin restricción	Se come en caldo porque tiene mucha vitamina, con bollito y yuca
Peces de mar		Alimento	No lo deben comer las embarazadas	
Barbudo	Eeri kenne wa Ta be deka Ika wa	Alimento	Sin restricción	Se pesca en tiempo de verano. Alimento que se le da al niño en caldo para darle fortaleza en el tercer y cuarto mes
Pachito	La'ambrisu	Alimento -restricción	No lo deben comer las embarazadas	
Sardinita	Waggratikwi	Alimento -restricción	La mujer embarazada no la puede consumir porque le hace daño al niño	
Caracol	Yeekra	Alimento -restricción	La mujer embarazada no lo puede mirar porque le sale el niño con los ojos torcidos	
Babilla	U'ma	Alimento -restricción	No se come. Es malo mirarla cuando se está embarazada porque nace el niño mudo	

142 Entrevista a mujer adulta Circuito alimentario Santa Bárbara de Pinto. Junio de 2019.



Tabla 32. (Continuación).

Productos	Lengua	Usos	Restricción	Descripción y preparación
Cangrejo	Do'kko	Alimento	Sin restricción	Se cocina o ahúma
Guartinajo	Bliyu En-naka	Alimento -res-tricción	No lo puede comer la mujer embarazada porque se estira la piel y el niño sale débil	Animal que se consigue en los arroyos donde vive. Es una de las comidas típicas.
Hoja de bejuco	Ka'lowa	Medicinal		Se usa para tratar la fiebre de los niños.
Cerbatana		Medicinal		Se usa para curar las fracturas. Se coge, se arranca, se machaca y se echa en un pote con agua. Se unta 3 o 4 veces en la fractura. Ella corrige el hueso.
Manantial	Wiisawi	Espiritual		Se presenta con figura de animal, es peligroso, pasa botando agua
Baja agua		Medicinal		Se toma como purgante para el estómago. Se toma como vitamina.
Maticas para curar la vista		Medicinal		Se consiguen en las orillas de los arroyos para curar la vista
Contrama-pana	Tuubrara	Medicinal		Se coge el ñame y se raya, la leche que bota se recoge y se echa en una botella con ron. Anteriormente se utilizaba agua
Cascabel	Mannu'	Medicinal		Es un palito que se raya por encima y se guarda con agua. Cuando hay picadura se saca y se toma
Malambo	Kaj kakkerite	Medicinal		Se arranca la cáscara y se raya, se mezcla con agua y sal, y se toma para el dolor de estómago

Fuente: ENSANI, 2019. Nombres en lengua Resguardo Issa Oristunna y asentamiento Naara Kajmanta

3.4.5 El Patio.

La producción de alimentos en patio se presenta con mayor frecuencia en los cabildos urbanos de Diwana en el corregimiento de María Angola, Chimichagua y Santa Ana. En estos lugares, las viviendas se ubican en barrios con pequeños solares en los cuales se siembran matas de plátano que no siempre son productivas y algunos árboles y plantas medicinales. La distribución territorial en los resguardos como Itti Takke y Ette Butteriya, en los cuales las viviendas se encuentran camino al rastrojo y cerca de los cultivos, ha hecho que los patios pierdan importancia y dejen de existir.

Las comunidades que habitan cascros urbanos no tienen cómo cultivar, algunos lo hacen en proporciones muy pequeñas. En Diwana, por ejemplo, solo una persona adelanta un cultivo propio de 3 has. donde siembra maíz (2 has.) y yuca (1 ha.), en una tierra prestada. Algunos paisanos de Chimichagua siembran cultivos familiares de solo un cuarto de hectárea en tierra arrendada y en malas condiciones para los cultivos; allí sacan yuca, maíz, melón, patilla, ahuyama, guandul y frijol. Algunos de estos cultivos se adelantan a orillas de las casas, su producción es escasa y de mala calidad.¹⁴³

Ilustración 62. Planta cultivada en el patio



Fuente: ENSANI, 2019.

143 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. Cit. p. 87.



Los patios son espacios de uso importantes para el cultivo y mantenimiento de plantas destinadas a la medicina tradicional para atender enfermedades comunes de baja gravedad como la gripa, la fiebre, el vómito o los malestares estomacales, y que tienen tratamiento desde la salud propia.

Clavellina, taraguala, salvia.

¿Para la fiebre y la gripa?

Sí señora.

¿Ella tiene su patio con sus maticas?

Sí, ella tiene, yo tengo taraguala, la sábila también la usan cuando la lombriz, cuando vomitan.¹⁴⁴

Ilustración 63. Huerta en el patio



Fuente: ENSANI, 2019.

Los patios suministran productos de pancoger para las familias que no tienen posibilidad de acceder a otros espacios de siembra. Son, en este sentido, lugares que permiten mantener las tradiciones agrícolas del pueblo y el interés que han tenido históricamente de garantizar alimentos para el autoconsumo en una estrategia de autonomía alimentaria.

Me gusta sobre todo las huertas caseras, me gusta sembrar. Yo en mi casa tengo una mata de tomate, de ají, tú sabes que aquí en el pueblo no se puede sembrar, en Chimichagua dice el muchacho que sí, pues acá no.¹⁴⁵

Los patios, al encontrarse en las áreas aledañas a las viviendas, están inmersos en las dinámicas urbanas y en las problemáticas que de allí se puedan derivar por conflicto en el uso de los espacios comunes, las relaciones con los vecinos y la labor de las autoridades oficiales. Las plantas y árboles sembrados en los patios muchas veces han sido robados.

Uno se siente aislado, por eso uno quiere su territorio. Mira, ella está diciendo que sembró una mata de patilla y se la robaron. O sea, uno siembra ¿verdad?, pero hay peladas que llegan y cogen las cosas y si uno le dice algo al vecino eso empieza a gritar. También tengo una vecina, a esa señora sí le gusta el problema; venían menores de edad y sale uno al patio y ese olor a marihuana, entonces uno se pone, con esas personas cómo hace uno. Por ejemplo, yo le dije al inspector: vea señor inspector, usted qué piensa con esa casa ahí, eso que es del Estado, de la Gobernación; yo le dije: eso a uno lo perjudica porque yo tengo un niño pequeño; tu estas allí en mi patio y tiene ese olor. Dicen que la persona que lo fuma no se daña tanto como el que la huele, a uno le da indignación, ganas de llorar porque uno está en su casa ¿verdad?, y no es justo que otras personas al lado, y entonces problemática en el patio, se ensuciaba, llenaba eso de popó y ese olor, nena.¹⁴⁶

144 Entrevista a madre lactante Chimichagua. Junio de 2019.

145 Entrevista a madre lactante cabildo Diwana. Junio de 2019.

146 Entrevista a madre lactante cabildo Diwana. Junio de 2019.



Ilustración 64. Planta de guineo cultivada en el patio



Fuente: ENSANI, 2019.

A continuación, en la tabla 33, se presenta una lista con algunos de los productos que se obtienen en el patio, identificando el nombre en lengua, los usos que se les atribuyen, las restricciones para el consumo, así como las descripciones sobre preparaciones y usos medicinales.

Tabla 33. Productos que se cultivan en el patio

Producto	Lengua	Usos	Descripción
Plátano		Alimento	Alimento introducido.
Maíz	Aau'	Alimento-medicinal	Se prepara chica, bollos, mazamorra. Se utiliza para trabajar en la roza durante la siembra. El cabello se usa para inflamación del útero. Para el dolor de estómago se usa la raíz.
Yuca	Proowa	Alimento-medicinal	Se prepara chicha, almidón, arepa y bollos. Se consume en sancocho y asada. La cáscara sirve para el dolor de estómago. El gusano de la yuca se puede comer.
Melón	Meelug	Alimento	Se consume en porción o jugo.
Patilla	Pattiyu	Alimento	Se consume en porción o jugo.
Ahuyama	Aami	Alimento-medicinal	Se consume cocida, en mazamorra y asada. La leche de ahuyama sirve de pegante. Se comen las semillas y las flores. La hoja machacada con sal sirve para la rasquiña.
Guandul	Tagkrawa'	Alimento-medicinal	Alimento tradicional. Sus hojas sirven para la fiebre y para sacar el mal de ojo.
Frijol	Siiunda	Alimento	Se consume cocido.

Fuente: ENSANI, 2019. Nombres en lengua Resguardo Issa Oristunna y asentamiento Naara Kajmanta

3.4.6 Tiendas y ventas ambulantes.

La dificultad que han tenido las comunidades para garantizar una autonomía alimentaria a través de sus circuitos de producción tradicionales, ha obligado a la obtención de alimentos por medio de la compra en comercios y ventas ambulantes. Las economías propias desarrolladas históricamente por el pueblo Ette Ennaka y las introducidas por las dinámicas económicas regionales como la ganadería, no han podido consolidarse como alternativas productivas sostenibles. La seguridad alimentaria se ve amenazada por esta razón, y la diversidad de alimentos que anteriormente caracterizaba las dinámicas de autoconsumo de las comunidades se ha reemplazado por la compra de productos introducidos que se traducen en una dieta limitada.

Pero ahorita mismo nosotros como pueblo nos estamos viendo un poco afectados por la alimentación, pues entonces nosotros estamos mirando en esa parte qué podemos hacer y cómo podemos trabajar en esa parte sobre la alimentación, porque es que ahorita mismo nosotros estamos consumiendo muchos enlatados.¹⁴⁷

147 Entrevista a partera y autoridad tradicional, comunidad de Ette Butteriya. Junio de 2019.

En lo que salga. Mira, ella es bachiller y la otra muchacha también son bachilleres; aquí la mayoría termina el bachillerato y como no tienen ayuda de nada, pues quedan estancadas, hacen los cursos, pero como uno no tiene ayuda de nadie. Hay veces pues yo compré esa casita donde vivo, yo todas las veces leo la Biblia en la noche, porque me gusta tener mis costumbres, sobre todo, yo todavía tengo para sembrar. Aquí en el pueblo estamos mal, porque el plátano tiene que comprar, la yuca la misma vaina, todo tiene que comprar, uno no tiene dónde sembrar, porque uno lo siembra en el patio y se lo roban. Una mata de ahuyama y se la llevaron.¹⁴⁸

Ilustración 65. Productos comprados en las tiendas



Fuente: ENSANI, 2019.

La falta de un territorio adecuado para la producción de alimentos es el punto crucial para el proceso de transformación de obtención de alimentos propios a la compra. Las dinámicas territoriales caracterizadas por la ganadería extensiva y la potrerización, han afectado de forma considerable los suelos, disminuyendo su capacidad productiva y de auto-recuperación. De igual forma, el hacinamiento en los territorios colectivos asignados y la falta de territorio propio en los cabildos urbanos dificulta aún más la implementación correcta de los sistemas de

producción propios como la roza (*kañña*), la pesca, la cacería o la recolección de frutos silvestres. Esta situación produce afectaciones en la seguridad alimentaria, en la medicina tradicional por la falta de acceso a plantas medicinales y usos del territorio, así como en la organización cultural y política fundamentada en el territorio.

La falta de territorio para el desarrollo de sus actividades propias de autosostenimiento (*kañña*), así como la degradación ambiental que ha sufrido el territorio (en parte a causa del conflicto armado contemporáneo), ha generado la necesidad de que los Ete Ennaka tengan que sobrevivir con los jornales que les pagan en fincas vecinas, abandonando así, sus propias tradiciones de cultivo en la *kañña*, recolección de frutos y cacería. La falta de territorio y la degradación ambiental de las pocas tierras con las que se cuenta, han generado la pérdida de la disponibilidad y diversidad de las semillas tradicionales, así como una alta dependencia de productos del mercado.¹⁴⁹

Sí, en vez de darle un vasito de gaseosa al niño, mejor que se le dé un vasito de chicha de maíz, uno sabe que ese maíz no contiene químicos, es muy orgánico, que en vez de traernos ahí una lata atún, que se compra animales de la misma región.¹⁵⁰

A continuación, se presenta una lista con algunos de los productos que se obtienen por medio de la compra en tiendas o ventas ambulantes, identificando el uso que se hace de ellos.

Tabla 34. Alimentos que se obtienen en las tiendas y ventas ambulantes

Alimentos		
Arroz	Alverja	Sardinas
Aceite	Azúcar	Plátano
Café	Espaguetis	Atún
Sal	Papa	
Lenteja	Cebolla	

Fuente: ENSANI, 2019.

149 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Op. cit., p. 159.

150 Entrevista a Gobernador Resguardo Mayor, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

148 Entrevista a madre lactante cabildo Diwana. Junio de 2019.



3.4.7 Trabajo asalariado y trueque.

Conjuntamente con la pérdida de autonomía alimentaria, la obtención de ingresos por medio del trabajo asalariado en empleos como el jornal se ha convertido en una necesidad. En consecuencia, el tiempo y esfuerzo dedicado a la producción en los espacios de uso propio refleja la dificultad de garantizar la obtención de alimentos para el autoconsumo, así como los usos y costumbres asociados al manejo de la roza (kañña). El dinero recibido por el trabajo informal en el que se emplea la mayoría de los hombres y mujeres de las comunidades, termina siendo utilizado en la compra de productos introducidos con la afectación que eso implica para la alimentación tradicional.

Así mismo, se manifiesta la tradición del trueque entre las familias, en cumplimiento de una ley espiritual de compartir lo que el territorio brinda, acorde con la producción de cada familia, con el fin de complementar la alimentación en épocas en que se obtienen diversos productos tanto de cultivos como de carnes, como se aprecia en el siguiente testimonio.

Entonces, aquí hay comida para una familia, pero come más de una porque aquí hacen el trueque, mira que ya tienen melón, ya ahorita tienen yuca, tienen maíz, hacen la mazamorra, hacen la chicha de yuca y de maíz. Tienen ñame, batata, y es una serie de producción que sirve para alimentarse uno de él, para nutrir los niños, todos los que están en la familia. Si yo vengo, pues ellos me regalan, podemos hacer trueque, ellos no tienen carne, yo les doy carne. Si mato un cerdo, cambiamos carne por yuca, o carne por maíz, así trabajábamos nosotros antes, en forma de trueque. Entonces, todavía hemos venido persiguiendo lo mismo que... pues yo le pongo pereque: ¡ay! que yo me voy a llevar este melón, sí me lo llevo. Ella dice: sí claro, si hay que hacerlo se hace. Mira, sí porque ella se siente que es como una ley espiritual.¹⁵¹

3.5 Caracterización de sistemas productivos indígenas

Los sistemas productivos indígenas (sistemas de producción de alimentos) comprendidos como estrategias de vida, revelan una compleja red de relaciones que se tejen entre la gente y su entorno.¹⁵²

151 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 8 de junio de 2019

152 ARANGO, Raúl y SÁNCHEZ, Enrique. Los pueblos indígenas de Colombia. Bogotá: Departamento Nacional de Planeación, 2011.

Estos sistemas se caracterizan por su adaptabilidad de acuerdo a la oferta ambiental del territorio, ya que son el resultado de un largo proceso histórico de observación, experimentación, conocimiento y convivencia con los espacios naturales. En esta sección se describen las particularidades encontradas en las comunidades en torno a las actividades agrícolas, pecuarias, de cacería, pesca y recolección.

3.5.1 Agricultura

3.5.1.1 La roza o kañña.

Como se mencionó en los espacios de uso para el acceso a los alimentos, la roza o *kañña* en *Ette Taara*, no es solo un cultivo sino un lugar importante desde la cosmovisión, donde se pide a los espíritus ancestrales que favorezcan los cultivos y la alimentación de la familia. A continuación, se presenta un fragmento de entrevista a un agricultor de la comunidad Itti Take, quien explicó como se establece una roza de acuerdo con la tradición *Ette Ennaka*.

Yo esperé que lloviera, y antes de llover vino *Yauu*; me dijo: pa' sembrar una tierra, siempre acostúmbrese a sembrar la primera mata en todo el centro de la tierra, de la huerta allá. Entonces, esa mata es la que le da fuerza a las demás, es la que cuida las demás. Bueno, así, tuvimos una reunión; le dije a los compañeros: bueno, me dijeron que pa' poder sembrar tenemos que ir a todo el centro de la roza y sembrar una mata de maíz. Bueno yo vine, cuando comencé, comencé allá donde se ve la mata de palo, calculé que ese era el centro de la roza, y por aquí se siembra maíz de tres, de dos, de cuatro. La primera mata que sembré por allá abajo, sembré cinco matas. Sí, cinco semillas, entonces le hablé, le dije: bueno, tú haces el poste de los demás, yo cuento contigo, usted tiene que cuidar a los demás. Entonces, así comencé a sembrar toda la tierra, bueno mira, ha pasado ventarroncillos, bueno, gracias a Dios que el maíz se dio y salió bueno.¹⁵³

La actividad agrícola de muchas familias se basa en el establecimiento de las rozas y su producción frecuentemente es para autoconsumo y venta. Generalmente, la roza es un bosque o rastrojo, cuyo terreno se transforma mediante un sistema de tumba y quema, que busca aprovechar la materia orgánica acumulada del ambiente boscoso como abono natural para los cultivos.

153 Entrevista a agricultor de Itti Take. 7 de julio de 2019.



Se observó que, generalmente, en la roza se destacan el maíz, la yuca, el plátano, el ñame, el melón, guandul, la patilla y la papaya. Se entrevistó a un agricultor de la comunidad Ette Butteriya, quien explicó los tiempos de producción de diferentes plantas de la roza. Según él, el maíz es más rápido que la yuca, se demora de cuatro a cinco meses dependiendo del tiempo o el agua. La yuca a los seis meses exactos, la patilla en tres meses, la ahuyama también en tres. Además, habló sobre el proceso de establecimiento de la roza y la influencia de Luna en la siembra y cosecha.

Bueno aquí hay prácticamente dos hectáreas, pero hacía falta 16 para completar. El trabajo se empezó a hacer en septiembre, por ahí el 10, de ahí la dejamos, vamos al monte, se picó y todo, se dejó, y se empezó a trabajar por ahí el 15 de marzo y se quemó el 20 de marzo, es decir, el mismo mes. De ahí se empezó el proceso a la siembra a recoger...Aquí sembré maíz, yuca, ahuyama, batata. Bueno, ahí porque no se consigieron otra clase de semillas, como ñame, guandul, esas no las tenemos. Bueno, la Luna para tumbar se tiene poco en cuenta, se necesitaría ya para la siembra, es importante la Luna ya cuando se va a sembrar; uno por lo regular cuando está arriba y llena es buena siembra, o por decir este mes es buena siembra, porque ya estamos en junio, es una buena siembra; también que se hace, se le saca buen provecho como la anterior, son tres siembras que uno por lo regular hace al año que le saca buen provecho.¹⁵⁴

En el Resguardo Issa Oristunna se observó el proceso de limpieza del terreno o macaneo, que se hace empleando machetes modificados, con un cabo más largo, el cual permite aumentar el alcance disminuyendo el riesgo de lesiones por las espinas y las mordeduras de animales mientras se corta la vegetación.

Ilustración 66. Actividades de limpieza (roza) con machete



Fuente: ENSANI, 2019.

Se observó que en algunos hogares del resguardo Issa Oristunna se hacen semilleros improvisados de árboles frutales y maderables con el fin de garantizar el desarrollo de las plántulas hasta alcanzar un tamaño apropiado para sobrevivir a las dificultades del terreno, en especial, a la poca disponibilidad de agua lluvia.

154 Entrevista a agricultor de Ette Butteriya. 15 de junio de 2019.

Ilustración 67. Semillero de árboles frutales en vivienda Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

Se identificó el uso de agroquímicos para controlar malezas y plagas de insectos en los cultivos.

Esos son para fumigar el maíz y todo, para volver a cosechar, para hacer la segunda siembra. Ahorita mismo estoy usando un veneno, Colbatrán, para maleza y para insectos, para todo, culebras, todo en general. Bueno, como se está fumigando solo el maíz, solo un litro, con un litro se fumigan las dos hectáreas; mire por dónde está la yuca, si se deja porque el veneno afecta la yuca, solo es donde hay maíz. Pero a la vez se va a aprovechar ahora que el monte ya se seque, que llueva, para hacer la segunda siembra, o sea, estamos preparando el terreno para que cuando llegue el invierno está preparado.¹⁵⁵

Se estableció que hay una limitación en cuanto al espacio de las tierras para cultivar, ya que para que sean productivas se debe tumbar bosque y este es cada vez más escaso. En el siguiente fragmento de entrevista se evidencia lo anterior.

Mira, lo que pasa es que aquí no tenemos tierra suficiente para hacer una buena roza, una buena siembra, porque no, no podemos. Entonces tenemos que ir economizando el montecito; por ejemplo, ahora pienso de componer la misma tierra pa' no tumbar más monte, pa' este otro

155 Entrevista a agricultor de Ette Butteriya. 15 de junio de 2019.

año sí ya busco un montecito alto pa' sembrar yuquita y otras cosas, porque ya esta tierra, hay que esperar que descase uno, dos años aquí. Entonces, volverlo a trabajar, pa' volver a sembrar de nuevo; otra vez saca uno una cosecha buena, pero en el momento no se puede porque...O sea, el próximo año tiene que volver a sembrar acá otra vez. Claro, este año sí, recojo el maíz, y vuelvo y lo siembro de nuevo, pero ya, entonces, recojo esa cosecha, por el mes de diciembre. En enero ya tengo que buscar otra tierra y dejar esta reposando, porque no se puede seguir sembrando porque ya no da la misma cosecha; entonces hay que esperar uno, dos años pa' volver a hacer. Entonces, por lo tanto, ya ahorita mismo estamos pensando dónde vamos a sembrar la mata porque ya si se quiere el monte está poquito, necesitamos tierrita para cultivar, para sembrar y darle... bueno ahí es donde nosotros comemos, ahí es donde nosotros vendemos un poquito para comprar lo que es la ropa, los calzados y eso. Entonces, de todas maneras... bueno, estamos así por pedacitos porque es que no tenemos tierra suficiente donde hacer una buena roza.¹⁵⁶

Se entrevistó a un agricultor de Barro Blanco quien explicó sobre la organización, manejo y afectaciones de los cultivos por las crecientes del río Magdalena.

La yuquita la siembra intercalada con el maíz, se le llama carrera muerta, como para darle más fuerza, que la yuca no se maltrate mucho y se da más rápido y se hace más fácil la limpieza con machete y más si le echa una fumigada para que aguante la fuerza de la maleza, así es, después del machete viene el veneno. Aquí fue donde antes, hace unos años habían sembrado y pasó la creciente y...sí, sembramos la yuca todo esto, por eso pobre gente, yo tenía cuatro cabuyas en socia, el hombre se fue decepcionado para Bogotá, se le hundieron los cultivos, y me decepcioné, pero vamos a volver, por eso esta parte es más alta. Antes lo tenía más hacia allá, más hacia afuera. Todo, todo, aquí habíamos, habíamos como 20 personas cultivando, o sea yo le di para cultivo a unos amigos, me dijo: alquilanos, dame una hectárea, dame media hectárea, dame un cuarto. Ah bueno, yo le daba, pero para civilizar la tierra, para tumbar el monte y... ajá, pero se decepcionó y se fueron... no me sembraron, no me sembraron los pastos, no me los sembraron, me dejaron eso así. No, pero danos otra vez, danos otra vez y yo con los animales

156 Entrevista a agricultor de Ette Butteriya. 7 de julio de 2019.



ahí, no dejemos eso así, ya si ya no es culpa mía, esas son cosas de la naturaleza.¹⁵⁷

En la comunidad Itti Take se entrevistó a una habitante quien habló sobre la agrobiodiversidad de la comunidad en comparación con el Resguardo de Issa Oristunna.

Mi hermano es docente y él dice en estudio y todo, en donde hay más vida es en Itti Take, porque aquí usted consigue una guayaba pa comer-sela, una caña, un aguacate y eso, y mientras en Issa Oristunna no, no se consigue nada solo que usted compre en tienda... ahora que llegaron no hay guineo maduro, pero acá se consume muchísimo el guineo maduro. Acá cada cual tiene un palito de limón, de mango, de... nosotros tenemos una huertecita, tenemos naranja, mango, mandarina dulce, guanábano, tenemos mango de clase comercial, tenemos aguacate, tenemos guineo sembrado, pero eso queda por allá, y acá tienen este rodalito de piña, caña... acá tenemos batatas sembradas, ñame, allá sembramos el ñame, el maíz y la yuca la sembraron fue acá al lado de la casa, sí aquí, cuando eso vivíamos por allá, y teníamos la huerta trasera que llaman, ahí, poco a poco de a pedacitos vamos organizando.¹⁵⁸

Se elaboró un esquema para describir los cultivos del asentamiento Itti Take desde la ubicación de las plantas en el terreno.

Ilustración 68. Esquema de los cultivos en la comunidad Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

157 Entrevista a agricultor de Barro Blanco. 22 de junio de 2019.

158 Entrevista a habitante de Itti Take. 1 de julio de 2019.

En el siguiente esquema se identificaron algunas plantas y abonos en una huerta del asentamiento Itti Take.

Ilustración 69. Esquema de una huerta en la comunidad Itti Take



Fuente: ENSANI, 2019.

La siguiente ilustración permite evidenciar las especies de plantas de una roza utilizadas para autoconsumo por una familia del asentamiento Itti Take.

Ilustración 70. Esquema de cultivo en la comunidad Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.



En el asentamiento Diwana se entrevistó a un habitante que explicó las dificultades de producir en los patios traseros del barrio de invasión en donde se encuentran asentadas las familias. Dificultades relacionadas con la necesidad de arrendar tierras, antes controladas por los grupos al margen de la ley y los conflictos que se dan por el ingreso de animales que se comen los cultivos, sin poder reclamar a nadie.

En este solar, ¿qué tienen sembrado?

Este es popocho. Popocho es un plátano, y este es guineo manzano, guayaba, mango, este es de hilaza, y aquel es decentino. Mi mami antes sí tenía esto lleno de yuca; hace mucho acá habían unas matonas de yuca grandotas, de ají también, tomate, ahuyama, patilla, culantro...ya se murió, porque empecé a cogerlo con la regla, dicen que eso es malísimo, cogí un limón, ahí había un palo de limón y se secó de la noche a la mañana.

¿Ella donde está produciendo ahora?

Ajá, en tierra ajena, eso es lo que yo te quiero dar a entender, ¿ella qué hace con producir?, ¿qué tal el dueño le diga: que a la buena, se me va? Obvio, tienen que irse, entonces, ¿quién es la perjudicada en dejar sus maticas?

¿Cuáles son los problemas con lo que siembran en los patios de las casas?

No, acá hay mucho problema, mucha violencia, que si a mí se me salió la gallina a donde el vecino, me dice: vea, ten, ten ten, y le destrozó el pescuezo, y va uno a reclamar y tenga, viene la violencia, que te voy a matar... Uno siembra yuca, vienen los puercos y se la comen, allí donde compramos los pescados hay unas puerconas...Por varias partes uno se sintió mal cuando vinieron los terratenientes que dice uno, los grupos armados, uno se perjudicó. Pero por otro lado hizo el bien porque había ganado, habían cerdos, habían chivos, se metían aquí al patio y que hacían ellos. ¡Ah que está ahí, tan tan tan! lo mataba y que venga el dueño a recogerlo, por un lado, era así.

¿A quién mataban?

A los animales que encontraban en los patios ajenos, y aquí si se mete una puerca y yo la maltrato y me echan la policía enseguida y me toca pagar por maltratar pero nadie me va a pagar lo que la puerca hizo.¹⁵⁹

En Chimichagua se visitó la parcela de cultivo de un habitante, quien explicó en la entrevista la necesidad que tenía de arrendar para poder cultivar y los costos de producción.

¿Cómo funciona el arriendo de esta tierra?

Eso es rápido, aquí sí nos dieron pa dos años; cogemos esta cosecha y volvemos a sembrar otra vez, y ya de ahí sí echarle pasto y entregar.

¿Cuánta área necesitaría para producir solo para su familia?

Para producir, con media cabuya o menos de media... menos, porque entonces hay que dejar para los animales también; con una es como mucho, porque así destruiría más monte, estoy destruyendo ya, entonces mi pensamiento no es ese, mi pensamiento es de proteger.

¿Qué mejoras tuvo que hacer a la finca para producir?

Pues vea, todo eso lo cercamos nosotros, porque ese fue el compromiso de nosotros, de arreglar la cerca, y eso ya es de nosotros porque es que eso es lo que está acá entre nosotros, hay que proteger. Claro, y así no les pueden meter el ganado, ahí los meten pero eso no se meten pa' acá.

¿La semilla de yuca cuánto le costó?

El bulto me lo vendieron a 20.000 pesos.

Y, el maíz, ¿cuánto fue y cuánto le costó?

Compre una arroba de maíz; el maíz sí fue poco, una arroba, hay lo que fue, fue el trabajo que mira, a la vista está que no se cogió nada, ahí no hubo garantía para decir: yo voy a comprarle un pantaloncillo o un interior a mi hija, entró el maíz y no salió.

Y, la patilla y el melón, ¿la semillita cuánto le costó?

Pues no sirvieron y la patilla y esa sí es cara, a 450 mil el pote, eso trae una libra de semilla, ¿esa sí es cara! Ahora esa viene ya pa sembrar, y lo otro que ahora sí, cogí un poquito de semilla y la guardé, la de melón también guardé una parte, compré la primera pero ya tengo mi semilla. El empaque uno lo bota, porque como eso viene con veneno, porque esa la primera, esa sí viene con veneno cuando compra uno esa semilla, por eso me gusta guardar la semilla hasta que esa sí sea la original. Esta que saqué ahora, esta sí no tiene veneno, solamente ceniza, solamente ceniza del fogón, esa sí es la original, ese es el único veneno que yo le doy. Bueno sería que vengan los de la alcaldía, la administración y le diga a usted: usted que se dedica a esto, vamos a darle este poquito de semilla aquí; nada, eso no, todo tiene que hacerlo uno con necesidad, porque

159 Entrevista a habitante de Diwana. 28 de junio de 2019.



para hacer esto tiene que hacer uno un préstamo pa poder hacer uno esto, porque esto sin un empleo uno todo lo tiene es así, a base es de préstamo pa poder sembrar las maticas para la alimentación porque uno no tiene cómo sostener la familia, cómo sostenerse uno, entonces tiene que esforzarse pa poder tener uno.¹⁶⁰

Se visitó una parcela de cultivo en Chimichagua, donde el agricultor había perdido parte de su producción por la falta de terreno propio para cultivar. En el siguiente fragmento de entrevista explica la situación.

¿Qué le pasó a su cultivo?

Que metió el ganado el dueño de la tierra; vea, aquí yo perdí patillas así, vea, ¡grandes! como 1.600.000 pesos de pérdidas.

Y, ¿usted cuánto le invirtió en plata a esta parcelita?

En la mera semilla fueron 100.000 pesos que metí, pero a la vista está que se murió la semilla, la semilla de yuca. En semilla de patilla fueron 200 que metí, en la mera semilla de patilla, ahora la semilla de maíz, siempre fueron veinticinco en la semilla de maíz, más la hechura, que la hechura fue lo que más llevó.

¿Cuántos días se le fueron limpiando esto; usted lo limpio a machete?

A machete sí, todo esto y fueron tres semanas que se le metieron.

Y el jornal, ¿a cuánto esta acá?

30.000 diarios.

Y, ¿el maicito sí se perdió todo no?

Todo, todo, sí, eso fue más del millón de pesos.

La socola de una hectárea vale 500.000, si usted contrata a alguien... la motosierra, cobran casi 200.000 al día. Todo esto era montaña, hace cinco años, así como esa, la madera que había la sacaron ellos mismos, ellos ya la habían sacado, cuando ellos compraron esta finca tenía buena madera, pero ellos empezaron a explotar la finca, a sacarle toda la madera, el que sacó toda la madera fue este que tiene la finca ahora, acabo con todo y no dio para hacer la finca. Como se ve las divisiones abandonadas, y por esto ocurre que el ganado ande pa donde quiera.¹⁶¹

160 Entrevista a agricultor de Chimichagua. 26 de junio de 2019.

161 Entrevista a agricultor de Chimichagua. 26 de junio de 2019.

3.5.1.2 Especies cultivadas.

A continuación, se presentan las principales especies cultivadas y las particularidades de cada una, de acuerdo con la información recopilada en las entrevistas, observaciones y recorridos por las diferentes comunidades.

Maíz (*Zea mays*)

El maíz se destacó como uno de los principales cultivos de sustento para las comunidades de los diferentes asentamientos. La variedad de maíz más importante para la cultura Ette Ennaka es el carriaco. Se entrevistó a un agricultor de Pueblito de los Barrios, quien explicó la importancia de esta variedad de maíz y las creencias de la cultura Ette Ennaka alrededor de su cultivo.

La cosecha de maíz carriaco, esto es alimento tradicional de uno. Vea, allá donde se ven los palos esos, cuando nosotros por medio de eso que estamos picando, se nos sale una matica de maíz así, al pie de un palo santacruz. ¡Cómo pude conseguir cariaquito!, por Dios que está, que está aquí plantando, salieron cinco mazorcas y lo cogí y le eché el orban pa' que no se fuera a gorgojear, y lo pelé, y lo amarré con una pita, siempre a esto se le hacía un nudito para que no se le saliera la mazorca. De la montaña, sí señor, ese es el sitio sagrado donde está la cosecha, donde uno pide para que salga el cultivo tradicional. Me dijo el tío Matías: vea mijo, cuídelo lo que más pueda, cuídelo, eso lo cogieron pa' usted, ese es suyo. Bueno, él lo cogió, lo bautizó: tenga su mazorca, aquí está, hágale, y no lo dejes perder. Hoy en día está una hectárea de maíz carriaco, vea, y que nació de la montaña unas cuatro maticas.¹⁶²

Durante la visita al asentamiento de Santana, se entrevistó a un agricultor sobre el destino de la producción para la venta, el consumo de la familia y la alimentación de los animales a partir del cultivo de maíz.

El maíz se sembró en mayo, fueron como dos y media, casi tres hectáreas. La semilla de maíz, esa sí es comprada. Pues de esta producción por aquí, si Dios quiere, octubre, noviembre, ya está, esta yuca ya está. Y de maíz, digamos ¿cuántas toneladas de maíz le pueden sacar de esa arroba de semilla? Depende, si deja el gusano, la plaga, pero ese de allá ya está en espiga. Sí, está casi ya, ese está para diciembre, ta más adelantado, ese maíz ya está; no, ese maíz ya está para el próximo mes, ¿a cómo estamos hoy? a 22 de junio. Sí, como para el mes de julio, eso

162 Entrevista a agricultor de Pueblito de los Barrios. 10 de junio de 2019.



es rápido por aquí, porque aquí se aprovecha vender, para el bollo, por aquí le llaman, por aquí uno lo vende verde para el bollo de maíz, de mazorca.

¿A cuánto vende el bulto?

Eso lo venden por 100, 200, 300, depende, porque a veces hay mucho cultivo se pone barato, de 15 de mil pesos para delante de 15 mil, 16 mil, 17 mil, depende.

¿Saca de pronto yuca o maíz para su casa?

Sí, para el consumo, sí claro, maíz. Para el consumo de uno, para la casa

¿Para los animales?

Para la familia, para los animales.¹⁶³

En el siguiente fragmento de entrevista, un agricultor de Itti Take explicó la relación entre el maíz y la ahuyama, indicando que el polen del maíz no afecta a la ahuyama y por eso se siembra debajo.

Él bota eso, le dicen que... polen; el maíz bota como un polvito, un polvito. Bueno, ese polvito le cae y lo que tenga abajo hasta la yuca eso lo acaba, por eso es que la ahuyama de nosotros... ahí está como una ahuyamita ¿no?

¿Pa dónde?

Allá debajo encontramos una, allá hay una, sí.

¿Cuántas matas de ahuyama sembró? por ahí como 100 matas.¹⁶⁴

El agricultor entrevistado en Chimichagua explicó sobre las afectaciones de la temporada seca en los cultivos de patilla, melón y muy especialmente, de maíz.

Ahí fue donde sembré, en ese pedacito fue que sembré ese maíz, aparte, ahí, y mire cómo quedo el maíz, todo eso se dañó, eso no dio nada.

¿Por qué se dañó?

El tiempo, el verano de este año.

¿En qué meses fue?

Esto se empieza a picar desde enero, y en marzo, el 19 de marzo hace uno lo que se dice las quemas, y ya el 30 depende la llovizna, empieza la siembra, pero en este año está la lluvia que no cayó como la esperábamos.

¿Qué área tiene esta su parcelita que les prestaron para trabajar?

Este potrero tiene aproximadamente como 15 hectáreas; mire, este fue el melón como quedó, se cocinó.

Y, ¿el maicito entonces no dio ni una mazorca?

O sea, ahí dio como casquillos para los pollos, fue lo que dio" Y la patilla vea cómo quedó. Este sí sirve pa jugo, está bueno el meloncito.

¿Hace cuánto tiene acá produciendo el potrerito?

Este es de este año.

Pero, digamos tiempo atrás, ¿ya cultivaba acá?

No, aquí no.

Y, ¿qué había antes de que cultivara acá?

En este potrero había, solamente había monte, aquí en este sí, solamente monte.

Este suelo es como arcilloso, ¿no?

Sí, esta tierra es buena, hubiera visto el verano que se ha vivido aquí y como uno se enfoca en pedirle a *Yauu*. Usted no lo va a creer, ese monte, todo este monte que está aquí, ese muchacho que va ahí, él es primo mío, pero él no hace parte de la comunidad por parte de mi papá, este siempre se lo he dicho, me he sentado con él: primo pídale a Dios, porque ya ellos no conocen cuando uno les dice *Yauu*, entonces yo sí me enfoco es en *Yauu*, pero le digo a mi primo: pídale a Dios, pídale a Dios que Él es el que puede. Se diera de cuenta, el cultivo del compañero que está allá, y eso no le quedó, pero casi nada, se quedó admirado de verme cómo tenía yo el cultivo mío, mírelo que a la vista está bien. Sí, es que la yuquita está sana, y aunque digamos los melones, la fruta, no se dio, pero igual tienen flores; ya aún me dio, produjo al verano. La gente se ha quedado admirada por aquí y es la misma tierra y la gente se ha quedado admirada porque me han dicho: ¿usted qué hizo, qué abono le echó? Yo: no, yo le he echado que le he pedido a Dios, abono de pura fe. Sí, yo todo, de todo, esta planta es buena porque uno también la con-

163 Entrevista a agricultor de Santana. 22 de junio de 2019.

164 Entrevista a agricultor de Itti Take. 30 de junio de 2019.

sume, y yo he alegrado que le hubiera recogido, pero si Yauu me tiene algo más, y me ha dado porque todo esto me lo ha dado.¹⁶⁵

Yuca (*Manihot esculenta*)

La yuca es una fuente de alimento importante para las familias; su cultivo se observó en la mayoría de los asentamientos. También es un producto que se vende para obtener ingresos; así lo expresó en entrevista un agricultor de Monte Rubio quien identificó este cultivo como fuente importante de ingresos.

La yuca sí no se puede comer toda porque se vende, hay que ayudarse uno para venderla para el comercio.¹⁶⁶

Ilustración 71. Yuca (*Manihot esculenta*)



Fuente: ENSANI, 2019.

165 Entrevista a agricultor de Chimichagua. 26 de junio de 2019.

166 Entrevista a agricultor de Monte Rubio. 10 de junio de 2019.

Un agricultor de Ete Butteriya explicó en entrevista, sobre el cultivo de yuca, su extensión, la variedad sembrada, los costos y la producción.

¿Cómo empezó su cultivo de yuca?

Primero le pagué a mi hermano para que me tumbara el monte, y después la quemamos y otra vez pagué para que me quitaran los palos, esos que quedan cuando queman, y otra vez me tocó pagar pa que la sembraran, y ahora ya me ha tocado pagar tres veces para que me la raspen.

¿Cuánto dinero ha invertido?

Ya he invertido como más de 500.000 en media hectárea de yuca.

¿Cuánto se le fue en semilla?

No, como la semilla la regala por ejemplo un rostro que tenga, las semillas me las regaló el esposo de mi hermana, y casi todas las semillas me las regaló el esposo de mi hermana.

¿Cuánto era, un bulto, dos bultos?

Como 4 bultos.

¿Cuánto cuesta un bulto normalmente?

60.000 o 70.000 pesos.

Y esa, ¿qué yuca es?

Venezolana es esa, que dicen que esa es la mejor yuca.

¿Cuánto produce más o menos de esa media hectárea?

No sé, no le he sacado la primera, porque yo la hago es como pal consumo de uno, pal negocio casi nunca le he hecho.

¿Ahí va a tener yuca pa cuánto tiempo?

Pa un poco de rato, unos seis meses, pero ya en los cuatro meses ya está sacando yuquita. Una vez hice aquí media cabuya también, pero esa sí la vendimos, y dejamos un pedazo pal consumo de aquí, pero era demasiado, entonces la vendimos.

¿Y cuánto vendieron esa vez?

Yo vendí 50 bultos a 25 mil cada bulto de unas 60 libras. Ahorita allí en Oristunna venden la libra de yuca a 900 pesos, y por ahí paso un primo que me la dejaba barata, a 600 la libra. Por eso jue la decisión que yo



le decía a mi hermana: vamos a hacer sacrificios y mandar tumbar este monte. Me lo tumbó mi hermano, pero igual tocaba pagarle, entonces yo le dije a ella: en vez que tumbé otro vamos a pagarle a mi hermano, entonces le pagamos, y por eso si el cultivo es de uno no tiene necesidad de salir a comprar y uno sabe que la está cultivando uno mismo ahí.¹⁶⁷

Este fragmento de entrevista resalta la importancia del trabajo familiar en la producción de yuca.

Ilustración 72. Cultivo de yuca en Ette Butteriya



Fuente: ENSANI, 2019.

En el siguiente fragmento de entrevista, el sabedor Issa Oristunna explicó la relación entre los saínos y el cultivo de yuca. Un ejemplo de los conflictos entre la fauna silvestre y las actividades agrícolas.

Él siempre los cazaba, pero después de que viene de la cacería se va pa la osa otra vez a buscar dos matas de yuca, y dejó el chopo, la escopeta, vi dónde venía la fila, y se quedó así, quitécito, y dijo: ahora voy a contar, como ahora dejó la escopeta, y se quedó así, y paso el uno, el dos, el tres, hasta que llegó a 19, y la puerca, la puerca iba de último, blanquita, y él vio que estaba así, pero gordita, por allá se comieron como una hectárea de yuca. Esos saínos se meten, el que siembra yuca ahí siembra bastante, imagínate tú, que, si son 20 saínos, son 20 matas que se dañan, porque se pegan de una mata cada uno, eso en una semana comen allá, comen acá, comen en todo lado. Eso viene, hoy escarban una mata de yuca, se comen dos o tres matas de yuca cada uno, el siguiente día no van a comer otra vez ahí, ellos comen otra mata nueva, y así, cuando usted ve, no ve ni una mata buena, y como se ven un grupo de 15, con el de 25, con el de 30, ya sabe que son 70 matas de yuca que se van, que cuando quiera llegar a esta hora, ya sea como hace rato.

¿Una cabuya de yuca cuantas yucas tiene?

Tiene, hágale cuentas, si lo ponen de a metros, son 10.000 metros cuadrados, serían 10.000 matas de yuca. Bueno, siempre hay pa los animales y pa la gente entonces, sí.¹⁶⁸

Plátano hartón (*Musa paradisiaca*), cuatro filos o guineo

El agricultor de Santa Ana entrevistado,¹⁶⁹ explicó sobre la reproducción del plátano. Comentó que los retoños se sacan y resiembran y que la frecuencia de producción de la variedad cuatro filos es de un gajo cada quince días, el cual se aprovecha para consumo del hogar.

167 Entrevista a agricultor de Ette Butteriya. 15 de junio de 2019.

168 Entrevista a Sabedor de Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.

169 Entrevista a agricultor de Santa Ana. 22 de junio de 2019.



Ilustración 73. Plátano cuatro filos de un cultivo en Santana



Fuente: ENSANI, 2019.

Ñame (*Dioscorea alata*)

El ñame es un tubérculo que se observó en las rozas del Resguardo Issa Oristunna; el sabedor indicó:

Es un cultivo que se siembra en Luna nueva pa que crezca, pa que cuente usted que cada cultivo o cada fruto tiene su forma, o su época de siembra, el ñame para Luna nueva es mejor, crece bastante.¹⁷⁰

Ilustración 74. Ñame (*Dioscorea alata*) en el Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

170 Entrevista a Kraanti de Naara Kajmanta. 3 de julio de 2019.



Melón (*Cucumis melo*)

El melón, al igual que la sandía, es un fruto que los habitantes suelen sembrar tradicionalmente en las rozas.

Ilustración 75. Melón (*Cucumis melo*)



Fuente: ENSANI, 2019.

Patilla (*Citrullus lanatus*)

Se observó que el cultivo de la patilla o sandía es destinado tanto para el consumo de la familia como para la venta.

Ilustración 76. Patilla (*Citrullus lanatus*)



Fuente: ENSANI 2019. Fruto (arriba-izquierda), zarcillo seco identifica la madurez del fruto (arriba-derecha), enredadera rastrera (abajo-izquierda) y variedades de fruto (abajo-derecha).

Papaya (*Carica papaya*)

La papaya se cultiva en la rozas y solares de algunas viviendas; en algunos casos se busca venderlas. El sabor de Issa Oristunna comentó:



Se vende por canastillas, mínimo la canastilla se meten seis, siete papayas y cuesta quince mil.¹⁷¹

Ilustración 77. Papaya (Carica papaya)



Fuente: ENSANI, 2019.

Mango dulce y de hilaza (*Mangifera indica*)

En la comunidad de Naara Kajmanta se identificó la producción de mango en el asentamiento. El Sabedor de Issa Oristunna indicó:

Se trata del cultivo mango de azúcar que es una fruta de exportación, se vende por canastillas, cada una con alrededor de 300 mangos, cada canastilla se vende por 20 mil y en el extranjero lo revenden y sale en unos 60 mil. Por lo tanto, es una fuente importante para las familias del asentamiento.¹⁷²

171 Entrevista a Sabedor de Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.

172 Entrevista a Sabedor de Issa Oristunna. 3 de julio de 2019.

Ilustración 78. Mango dulce Comunidad Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

Cacao (*Theobroma cacao*)

La producción de cacao se identificó en la comunidad de Naara Kajmanta. El Sabedor de Issa Oristunna explicó:

El cacao también se vende por carga, mínimo puede salir la carga en 300 mil pesos. Una carga son dos bultos, dos bultos de mínimo ocho arrobas (12 kilos). Esa carga es de la pepa ya seca con todo y la melcochita.¹⁷³

173 Entrevista a Sabedor de Issa Oristunna. 3 de julio de 2019.



Caña (*Saccharum officinarum*)

En la comunidad de Naara Kajmanta también se produce caña. Continuando con la entrevista, el Sabedor de Issa Oristunna comentó:

La caña es para consumo porque no hay la capacidad de fuerza para procesarla, pero de ahí podría salir la panela, podría salir de pronto para vender también en las tiendas o en el mercado, digamos una panela orgánica, pero hay debilidad por parte del productor porque no tiene recursos para eso.

Guandul (*Cajanus cajan*)

El guandul se siembra en el mes de junio y esto se siembra en el mes de marzo, lo que crece mucho, y si se siembra en el mes de junio crece bajito, pero si en el mes de mayo es un, una, una, un cultivo que da bueno. En el mes de mayo no se puede sembrar mucho, el mes de mayo pa la siembra es malo, se muere lo que uno siembra, el maíz, la yuca, todas esas cosas.¹⁷⁴

Níspero (*Manilkara achras*)

Se observó que el níspero se siembra en los patios de algunas viviendas en el Resguardo Issa Oristunna.

Ilustración 79. Níspero



Fuente: ENSANI, 2019. Árbol (izquierda). Fruto (derecha).

174 Entrevista a Kraanti de Naara Kajmanta. 3 de julio de 2019.

Ají dulce o pimentón (*Capsicum annuum*)

Este fruto se utiliza frecuentemente en las preparaciones de las familias Ette Ennaka. En el asentamiento de Naara Kajmanta se identificó un cultivo para comercialización.

Ilustración 80. Ají dulce (*Capsicum annuum*) en la comunidad Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

Frijol (*Phaseolus sp.*)

En el asentamiento de Pueblito de los Barrios, un agricultor comentó que el frijol cabecita negra es una variedad común en la zona que se siembra ocasionalmente en las rozas.

En la tabla 35, se presenta un listado de las especies cultivadas en las rozas por los pobladores Ette Ennaka con sus nombres científicos.

Tabla 35. Especies cultivadas en las rozas del pueblo

Nombre común	Nombre científico	Nombre común	Nombre científico
Ají	Capsicum sp.	Naranja	Citrus aurantium
Ají dulce	Capsicum annuum	Ñame	Dioscorea esculenta
Ajonjolí	Sesamum indicum	Papaya	Carica papaya
Algodón	Gossypium herbaceum	Patilla	Citrullus lanatus
Cacao	Theobroma cacao	Piña	Ananas sp.
Café	Coffea arabiga	Plátano hartón	Musa paradisiaca
Carambolo	Averrhoa carambola	Tabaco	Nicotina tabacum
Frijol cabecita negra	Vigna unguiculata	Tamarindo	Tamarindus indica



Tabla 35. (Continuación).			
Nombre común	Nombre científico	Nombre común	Nombre científico
Frijol rojo	Phaseolus vulgaris	Tomate	Solanum lycopersicum
Guandul	Cajanus cajan	Yuca	Manihot esculenta
Limón	Citrus medica	Zapallo	Cucurbita moschata
Maíz	Zea mays	Coca	Erythroxylon coca
Malanga	Colocasia esculenta	Guineo	Musa paradisiaca
Mango	Mangifera indica	Guayaba	Psidium guajava
Melón	Cucumis melo	Caña	Saccharum officinarum

Fuente: ENSANI, 2019. Especies revisadas.¹⁷⁵

3.5.2 Producción pecuaria

La producción pecuaria se refiere a la actividad económica de la ganadería. La ganadería, es junto a la agricultura, una actividad muy antigua que consiste en la crianza de animales para el consumo comestible y para su posterior aprovechamiento económico. Dependiendo del ganado, es decir, del conjunto de animales que se críe, se podrán obtener diferentes productos derivados, tales como leche, carne, cuero, huevos, miel, lana, entre otros. Se pueden distinguir también diferentes tipos de ganadería en función de las especies que se exploten. A las más recurrentes y comunes como son de ganado bovino, ovino, porcino y caprino. se le puede sumar algunas otras menos comunes pero no por ello menos importantes, tales como la cunicultura (cría de conejos), avicultura (cría de aves), apicultura (cría extensiva de un tipo de insecto).¹⁷⁶

Se identificaron actividades pecuarias de sustento entre las que se destacan la cría de gallinas criollas, el levante de cerdos, el pastoreo de ovejas y, en menor medida, la cría de pavos. Algunas familias se dedican a la ganadería de doble propósito, es decir, producen leche y carne. Gran parte de la producción de leche se destina a la elaboración de suero costeño. La cría de animales a baja escala sigue reconociéndose como una alternativa de producción sostenible encaminada a alcanzar ingresos monetarios para las comunidades y avanzar en la soberanía alimentaria. El apoyo del Estado en este sentido es fundamental para lograr proyectos sostenibles, no solo en términos de producción sino también en aspectos

175 MISSOURI BOTANICAL GARDEN [online]. Buscador de plantas. Missouri: Botanical Garden. [consultado el 21 de octubre de 2019] Disponible en: <http://www.tropicos.org>

176 DEFINICIÓN ABC. [online]. Definición de economía pecuaria. [consultado el 12 de octubre de 2019] Disponible en: <https://www.definicionabc.com/economia/pecuaria.php>.

ambientales y sociales. En el Plan de Salvaguarda se ratifica la importancia de la actividad pecuaria para el pueblo:

Para nosotros la cría de animales es fundamental para nuestra economía y nuestra soberanía alimentaria. Necesitamos recibir apoyo por parte del Estado colombiano a través de proyectos de tipo ganadero y de especies menores, ligado además a la recuperación de territorio, con el fin de mejorar las condiciones nutricionales y alimentarias de nuestra comunidad.¹⁷⁷

Para las familias que viven en los cascos urbanos, la cría de especies menores se ha convertido en una actividad restringida por los reducidos espacios con los que cuentan, lo que hace muy difícil tener animales como gallinas o cerdos. En los asentamientos con territorio colectivo, algunas familias cuentan con cerdos, gallinas, pollos y chivos que destinan principalmente para el autoconsumo. En las comunidades de Issa Oristunna y Ete Butteriya, algunas familias han logrado tener una pequeña cantidad de cabezas de ganado con lo cual pueden mantener una economía básica de subsistencia.

3.5.2.1 Cría de gallina criolla.

Se observó que las gallinas criollas son una fuente importante de proteína (pollo y huevo) para las familias. Estas son alimentadas con desechos de la cocina y excedentes de los cultivos, y en algunos casos, con concentrado.

Ilustración 81. Gallinas criollas en Resguardo Issa Oristunna y comunidad de Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

177 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit. p. 9.



En el sector de Barro Blanco se entrevistó a un agricultor que tenía un pequeño galpón con 48 gallinas que producían alrededor de 40 huevos diarios; las alimentaba con concentrado y las dejaba en el corral en la mañana para que pusieran los huevos; luego, en la tarde, las soltaba a pastorear. La producción se destina al consumo del hogar y la comercialización.

Ilustración 82. Cría de gallinas en sector Barro Blanco



Fuente: ENSANI, 2019

3.5.2.2 Cría de cerdos.

Se observó que la cría o levante de cerdos es una actividad pecuaria importante en todos los asentamientos. En el Resguardo Issa Oristunna, ocasionalmente se da a los cerdos residuos de alimentos caseros como cáscaras de yuca, plátano y

frutas entre otros, y se dejan sueltos, con el propósito de que puedan pastorear y hozar para encontrar alimento en los alrededores. Se evidenció que esta práctica genera conflictos entre los habitantes, porque los cerdos entraban en las rozas y se comen la yuca y otras plantas.

Ilustración 83. Cría de cerdos en Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

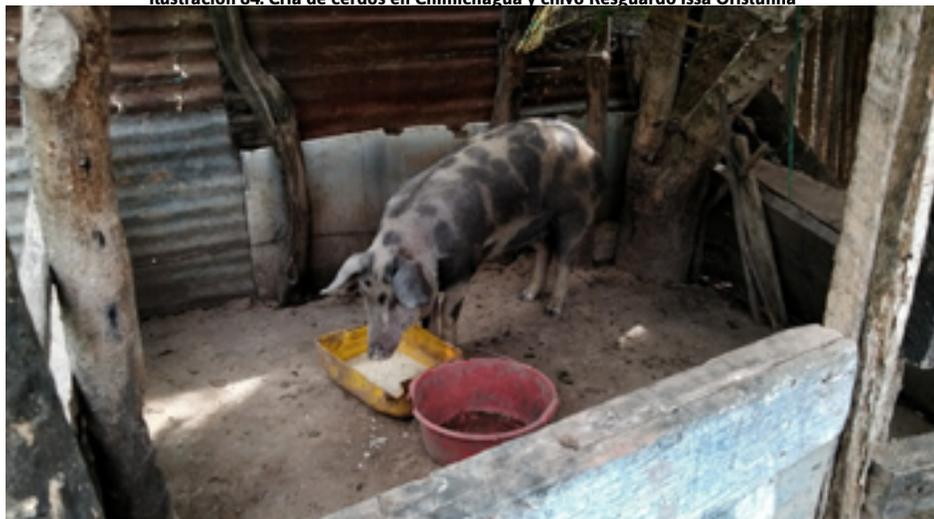
En el caso de Ete Butteriya, se entrevistó a un habitante quien mantenía una pareja de cerdos de raza Pietrán dentro de un corral desde hace tres meses. El criador explicó que en siete meses la cerda puede estar parida y el verraco (macho) ya está en edad reproductiva. La pareja de lechones (dos meses), le costó 100 mil pesos. Manifestó que la carne que más se consume es de cerdo, que un cerdo de cuatro o cinco meses, de 25 a 30 kilos puede alimentar a una familia por una semana. Estos cerdos son alimentados dos o tres veces al día con concentrado humedecido, del que se requiere mensualmente un bulto que cuesta 25 mil pesos. El criador ocasionalmente busca una planta llamada bleo y otra de nombre

campanita, que corta y les daba como alimento. Mencionó también que el kilo de carne de cerdo cuesta tres mil pesos y es la más cara.

En Chimichagua se documentó el caso de una familia que mantenía una cerda en un recinto que se encontraba en el patio trasero de la vivienda. Esta pedía por medio de sonidos que le permitieran salir para hacer sus necesidades, de manera que el recinto permanecía limpio de excrementos.

Aquí tengo una chonchita, tengo esta chonchita que uno nunca lo espera, pero en un carrerón o algo así, una necesidad que tenga uno de emergencia se vende y se ayuda uno. Esta tiene cinco meses y está preñada. Ella vive en este recinto (3 x 3 m.), que no está sucio, usted lo ve, por el mantenimiento que se le hace, porque el animal también es como uno y necesita tener su partecita bien aseada. Ella cuando va a hacer sus necesidades llega a este portón y le llora a uno para salir a hacer sus necesidades.¹⁷⁸

Ilustración 84. Cría de cerdos en Chimichagua y chivo Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

En la tabla 36 se presentan algunos de los productos que se obtienen por medio de la ganadería y cría de especies menores, identificando los usos que se les

atribuyen, restricciones para el consumo, así como las descripciones sobre preparaciones y usos comerciales.

Tabla 36. Productos de la ganadería y de la cría de especies menores

Producto	Lengua	Uso	Restricción	Descripción
Res	Raase'	Alimento -venta	Sin restricción	Se produce carne, leche y queso para el autoconsumo y la venta
Cerdo	Bitto			Se produce carne para el autoconsumo y la venta.
Chivo/carnero	Liwakra'			Se produce carne y leche para el autoconsumo y la venta.,.
Gallina	Kiirro'			Se produce carne y huevos. Se destina principalmente para el autoconsumo.
Pollo				Se produce carne y se destina principalmente para el autoconsumo.,.

Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.2.3 Cría de tortuga Morrococoy.

La tortuga Morrococoy (*Chelonoidis denticulata*), es una especie de reptil muy importante dentro de la cultura alimentaria del Pueblo Ette Ennaka. Esta tortuga vive en los bosques, pastizales, humedales y hábitats de tierras bajas. "Es omnívora y su dieta consiste en frutas, hojas, raíces, insectos, caracoles y carroña. Se aparea durante la época de lluvias".¹⁷⁹ Algunas familias del Resguardo Issa Oristunna y del asentamiento de Chimichagua recolectan individuos y los mantienen en corrales dentro o en el patio de las viviendas. De esta manera, cuidan a los animales y los alimentan con melón, plátano y sandía de sus propios cultivos. En estos criaderos se observó que la reproducción es exitosa; sin embargo, pocos individuos logran llegar a la adultez. Esta práctica de cuidar morrococoyes es propia del pueblo, ya que es un alimento tradicional y la necesidad de criarlas se fundamenta en la escasez de individuos en el medio natural, lo que favorece la supervivencia de la especie. "Está catalogada como vulnerable (VU) en la lista roja de especies en peligro."¹⁸⁰

179 LA SENDA VERDE [online]. *Chelonoidis denticulata*. [Consultado el 21 de octubre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/34gp7WF>

180 TORTOISE y FRESHWATER TURTLE SPECIALIST GROUP [online]. *Chelonoidis denticulata*. The IUCN Red List of Threatened Species e.T9008A129497961996. [consultado el 21 de octubre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/3jl9lji>

178 Entrevista a habitante de Chimichagua. 27 de junio de 2019.

Ilustración 85. Cría de tortuga Morrocoy en el Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

En el siguiente fragmento de entrevista, un habitante de Chimichagua se explicó sobre la cría de las tortugas Morrocoy.

Aquí tengo Morrocoy, tengo naranjo, tengo una matica de coca, un palito de níspero, unas maticas de guineo que he protegido desde toda mi existencia desde que estoy en el barrio este y conservando lo tradicional. Estos morrocoyos que no quisiera tenerlos así, quisiera como mi propósito es incrementar, cuidarlos pa que me dieran producción para soltarlos en una parte donde supiera yo que se pueden reproducir, porque esto se está desapareciendo, esto usted los ve y es una casualidad que se tengan estos animales. Un miedo que tengo es que me digan las autoridades: no, que usted tiene que soltar esos animalitos. Pero es que yo soy el que los estoy conservando, porque aquí no hay un área donde se puedan conservar. Entonces, ¿quién me garantiza a mí? Entonces, si me dijeran que esto aquí es para cuidar los animales, con todo mi corazón yo los llevo, porque yo mismo los voy a ver, voy a ser veedor de eso, ¿ya? Aquí sí los estoy conservando porque aquí los tengo a la vista, están. Que quisiera que toda la reproducción que tengo acá, soltarla en un área donde se conserve, pero no veo dónde.¹⁸¹

181 Entrevista a habitante de Chimichagua. 27 de junio de 2019.

Ilustración 86. Cría de tortugas morrocoy en Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.2.4 Cría de carneros.

En la mayoría de comunidades es común que algunas familias críen carneros como una fuente de carne y para la venta ocasional. En Ete Butteriya se entrevistó a un habitante, quien explicó que los carneros se venden por peso; pueden pesar de 30 a 40 kilos y el kilo cuesta alrededor de 2.500 pesos. En las siguientes ilustraciones se observan ejemplares jóvenes.

Ilustración 87. Cria de carneros - Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 88. Cria de carneros en Ette Butteriya



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.2.5 Ganadería bovina.

La incursión del pueblo Ette Ennaka en la producción ganadera se originó por la dinámica económica de la región y la necesidad de obtener recursos con los cuales adquirir lo que ya no producen.

La explotación extensiva de la ganadería por medio de latifundios, se desarrolló en cambio, como una estrategia de ocupación de los territorios ancestrales del pueblo, acompañada de colonización, segregación y explotación.

Aunque esta dinámica de despojo y apropiación tiene sus orígenes en la época de la Colonia y en las economías extractivistas de la primera mitad del siglo XX, es en el periodo reciente del conflicto armado en las décadas de 1990 y 2000, donde se observó un aumento notable en la pérdida de territorios para el pueblo Ette Ennaka y un incremento de la hacienda ganadera.¹⁸²

La ganadería a baja escala y la cría de especies menores se han desarrollado en las comunidades como alternativa económica para la obtención de alimentos destinados al autoconsumo y, en ocasiones, para la obtención de recursos con su comercialización. No obstante, a partir del año 2000, por la presencia de actores armados, los asentamientos de Issa Oristunna y Ette Butteriya perdieron la mayoría de animales que habían criado a causa de robos masivos de reses y a la venta obligada con precios a pérdida¹⁸³. El número de cabezas de ganado que llegaba a las 1.000 gracias a la implementación exitosa de un proyecto para la cría en el que habían participado las comunidades, se redujo ostensiblemente. Lo que inicialmente representaba un ingreso económico y un medio de producción rentable con la comercialización de derivados como la leche y el queso, se perdió debido al conflicto armado.

Teníamos un tractor, una ganadería extensiva, ya nosotros ordeñábamos un promedio de 800 vacas en el resguardo, sacábamos bloques de queso de ganado propio. Entonces, como las fincas estaban bien organizadas, ya el ganado se producía, se hacía una venta de 50, 60 y esa plata era para pagar las deudas del tractor y de la camioneta. Nosotros íbamos a pagar de una vez, pero el banco no quiso, tenía que ser por cuotas. Bueno, de todas maneras vamos a meter la plata en el banco, que esté ganando ahí, cada vez que cobremos, entonces, sacamos y pagamos; así lo hicimos. Entonces, ellos se llenaron de envidia porque ya nadie trabajaba con ellos, entonces, ya las fincas, los terratenientes ya se iban enmontañando, ya no nosotros éramos autónomos. Ya cuando vieron que nosotros íbamos en una fortaleza bastante grande, que ya prácticamente éramos un pueblo organizado, éramos una junta organizada con una... digamos, desde el secretario, el tesorero, el fiscal, desde el cabildo y las autoridades, que éramos un pueblo organizado y que prácticamente, ya a Ette Butteriya se le había pasado un promedio de 600 vacas para que tuvieran un fondo aparte, y entonces comenzó a ejercerse la presión, y el desplazamiento, que la amenaza, que la bús-

182 UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Op. cit.

183 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit.



queda de las cabezas pensantes. Y eso fue un proceso, entonces, ellos llevaban lotes de ganado, lo pasaban por el resguardo y todo el ganado que había por ahí. Entonces, nadie podía hablar en el idioma, nadie se podía reunir en las horas de la noche para hacer la ceremonia, eso lo prohibieron todo, eso se fue acabando, eso era una zozobra que se vivía de noche y de día, nadie dormía, eso llegaban a maltratar en la noche, no, eso mejor dicho..., un proceso. Lograron, pues, sacaron mucha gente, hubo como 25 que mataron, desaparecieron y hasta el sol de hoy hay algunos desaparecidos.¹⁸⁴

A continuación, se presenta un fragmento de entrevista a un habitante de Ette Butteriya, quien explicó las consecuencias de arrendar la tierra para que terceros aprovechen el pasto.

Se cansa la tierra, 30 reses pisando ahí un mes, por 10 mil pesos cada una, 300 mil y solo por una remesita. Al que le va bien es al dueño, al dueño del ganado, claro. Saca el ganado, el ganado gordito y lo vende a buen precio. Por lo menos el dueño de aquí, ve, por lo menos él, usted le dice: hombre ve, para ver si me da unas reses, unas 20 reses al particio, pero él le da es destete, entonces valuar, de pronto a 500 mil pesos, vamos a poner un destete, entonces usted va criar ese ternero, porque un destete está así. Cuanto no se come y entonces valuado en 500, entonces cuando esté preñada, en tres años, que esté preñada, entonces lo desvalúa, entonces ya vale 800, entonces bueno vamos a devaluar el ganado, por qué y ahora lo van a acoger, sí, lo van a coger, a partir ya el ternero, porque ya están preñadas todas, entonces van a partir los 300 que produce de ahí pa'lante. Entonces cuanto le toca al que tiene tres años de tenerlo, a 150 por cabeza, 20 cuanto le da, tres millones de pesos, y el ganado es de él, tres años, nooo. Pero digamos, para hacer una rozita no da, porque es preferible arrendarle el pasto al ganadero, que hacer una roza, porque le dan la plata ahí mismo. En cambio, para hacer la roza, mínimo se tiene que gastar 500 mil pesos que diciendo a alguien que le tumbé, después que le siembre, que le raspe, si tiene yuca, pero entonces, ummm. Sí, si va salir a venderla sí es demorado, toma más tiempo. Entonces mientras tanto, está pasando trabajo, pasando hambre y todo eso, hombre mejor yo voy a... entonces de todas maneras son 300 mil pesos de esas 30 reses.¹⁸⁵

Los efectos ambientales de la ganadería extensiva se observan en la pérdida de bosques, que constituyen ecosistemas estratégicos para la conservación de especies vegetales y fauna, a favor de la potrerización, así como en la precarización del suelo debido a la constante erosión, lo que ha generado una pérdida de su capacidad productiva para la agricultura.

Meten ganado pisoteando la tierra, mete tractor, mete máquina, termina pisoteando toda la tierra, se echa a perder la tierra, los animales, el tractor. Antes no eran así, antes un rico o un millonario y dejaba llevar cuando se cae la semilla, cuando el tiempo, quema mete candela queda como si fuera nuevo, tierra nuevo, y cuando hay el trabajo buscar la gente y machetiar haciendo el desmonte a puro machete. Eso nunca se pierde los animales, porque busca trabajadores pal monte, ahora no, ahora se echa a perder la tierra tanto rolo, tanto pisotear se echa perder y malo, lo otro cuando si no llueve, si hay lleva si tiene roza bueno y yuca pega bien, pero si no llueve eso es otro mal, después que llueva tranquilo, porque está lloviendo y manteniendo la papa grande, maicito, yuca, todo eso y cuando llueve se bañan las cosechas, que se viera como un niño limpiecito así, y que esta cosecha es todo, ahora se echa a perder todito, por eso, porque pisotean todo las máquinas raspando la tierra, todo, no sé tan siquiera montañita, montañita es para que coja el fresco siempre, para que siempre llueva.¹⁸⁶

3.5.2.6 Piscicultura.

Se identificó un estanque de piscicultura en el asentamiento de Naara Kajmanta; el habitante que lo manejaba explicó que fue seleccionado para una capacitación de dos meses con el SENA; le entregaron 100 alevinos de mojarra plateada. Los alimentaba con un tipo de semilla que cuesta 1.500 pesos el kilo y le duró 20 días. Comentó que sacaban ocasionalmente, y la última vez fueron ejemplares de 10 a 15 cm.

184 ENSANI. Historia comunidad Naara Kajmanta. Junio de 2019.

185 Entrevista a habitante de Ette Butteriya. 16 de junio de 2019.

186 Taller Situación Nutricional Y Alimentaria, Comunidad Ette Butteriya. Junio de 2019.



Ilustración 89. Mojarra plateada y roja de piscicultura en Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

En el sector de Barro Blanco se observaron dos lagos de piscicultura con bocachico y tilapia plateada que alimentaban con concentrado. El interés de este trabajo era la comercialización de pescado para aumentar los ingresos económicos de la familia.

Ilustración 90. Lagunas de piscicultura en Barro Blanco



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.3 Cacería.

La cacería es una actividad ancestral del pueblo Ette Ennaka. Se encontró que actualmente se realiza de manera ocasional, debido a la escasez de fauna en los territorios.

Anteriormente uno no vendía las cosas, aquí el que tenía la yuca y el que no... bueno, así se repartía. Así se vivía anteriormente, una vida tan bonita, porque uno no pensaba que comprar una libra de carne, uno no pensaba de comprar una libra de pollo, el pollo no lo conocíamos, uno consumía era por lo menos el armadillo, la iguana, el morrocoyo, el saíno, el ñeque.¹⁸⁷

Se observó que esta actividad es practicada principalmente por hombres. Se entrevistó a varios *Kraanti* o ancianos sabedores para entender

187 Entrevista a habitante del Resguardo Issa Oristunna. 18 de junio de 2019.



la importancia de las técnicas ancestrales de cacería del pueblo y documentar las diferencias.

Aquel animal que corre bastante tiene una forma de cazarlo, no más buscar dónde está el rastro y ahí mismo está, y eso sí hay que pedirlo. Para esto se preparaba la chicha de yuca, de maíz, con batata y miel. Entonces, por eso se saca la miel, se cultiva la batata, la yuca y el maíz, porque esos son los tres elementos que dan para la fortaleza de una buena chicha. Son bebidas sagradas para ofrecer a *Yauu*, y para que *Yauu* pueda permitir la captura de diferentes animales, eso era como un ofrecimiento.¹⁸⁸

En tanto práctica, el conocimiento de la cacería se transmite de generación en generación, como una actividad cultural relacionada con la autonomía alimentaria, el manejo de la salud y especialmente con la alimentación para el tiempo de crianza y embarazo. La cacería como actividad de carácter tradicional para acceso a alimentos, se articula con la seguridad alimentaria de las comunidades en una dimensión económica pero también cultural.

Bueno, eso es contar como una historia, porque yo como fui la última hija de mis padres, yo muy poco comí de lo que él buscaba, pero mis hermanos y mis hermanas que ellos son mayores nos comentaban y mi papá también comentaba que cuando nosotros llegamos al territorio, yo no estaba nacida, [...]. Mi papá nos contaba las historias en las tardes cuando nosotros estábamos acostados; yo le preguntaba, y él nos decía: a mí me duele porque yo lucho por criarlos a ustedes que son mis últimos hijos, pero me siento contento, los crié a fuerza, puras cosechas y puras presas de animales de monte, nada de carne, nada de pollo, nada de enlatados sino siempre que el armadillo, el morrocoy, el saíno, el venado, todo eso son animales que se comen. El pescado que cogían por ahí en los arroyos, la miel de abejas, anteriormente ellos no endulzaban la chicha con panela, ni con azúcar, anteriormente él, cuándo mi mamá ya iba a hacer chicha [...], él se dedicaba a sacar calabazos de miel para ir y echarle a la chicha allá y ella hacia los bollos para consumir la carne que traía mi papá o el pescado. Eso es muy bonito, las historias que contaba él para que en este tiempo nosotros estuviéramos así. Gracias a mi Dios comimos poquito, pero anteriormente la comida de nosotros era pura yuca con presas del monte.¹⁸⁹

3.5.3.1 Técnicas ancestrales de cacería.

La complejidad de la actividad de cacería se abordó desde la definición de los términos que un sabedor explico durante una entrevista. Existen dos términos: *Yuuma* y *Kruanari* que son usados para designar la cacería, pero que en la práctica se diferencian. A continuación, se explican estas diferencias gracias al testimonio de Kraanti (anciano sabedor).

Yuuma es una palabra en Ete Taara que significa montiar; es decir, caminar o andar rastreando animales por el bosque (un animal o alimento de origen animal, como huevos, mieles entre otros). La palabra *Yuuma*, es cuando uno sale y le da captura a animales como el morrocoy, la guartinaja, armadillo que están en un hueco, ellos no transitan, no hay que caminar, sino buscar el camino, rastrear, por ahí va derecho y ahí está. Ori *Yuuma* es cuando uno se va a montiar, se va pa' el monte, busca morrocollitos, cualquier comida que consiga aquí, cuando eso había bastante montaña, ahora no, ahora ya no se consigue nada. Antes conseguimos armadillos, morrocoyos, guartinajas, saínos, venados y otras cosas. Perdiz, conejo, iguana, morrocoy del agua, ese galapaguito... Eso es lo que buscamos hacia el monte que hay aquí. *Kruanari* es porque está emboscado o alzado, u oculto atrás de un tronco esperando el animal, cuando es, por ejemplo, saíno, venado o animales grandes. *Kruanari* es cuando usted está cazando, que viene el animal en el lugar a comer, o pasa por ese camino y usted se desemboca o se alza, que él tiene que llegar a ese lugar, cuando llega se usa la flecha, entonces coge la flecha, está siempre disponible, siempre tiene el arco y la manopla, ahí decía el nombre de la manopla, que es *kongra*, y para estar preparado para cualquier maltrato en el dedo o el gancho de la salida de la flecha, con el fin de que se garantice que la vida del animal esté segura para la captura de la presa. Entonces, está ahí quietecito, y cuando llega, ya como está esperando, apenas el animal llega enseguida lo...flecha. Sí, y si la flecha no mata el animal de forma instantánea hay que prepararla, hay una mata especial para envenenar la flecha, o sea, nosotros decimos veneno, pero es que le da, digamos, como forma de un dolor, que, por ejemplo, esa flecha le corte un pedacito al animal, y eso le aumenta el dolor, que no corre sino por ahí unos diez, veinte metros. Cae el animal porque la flecha está envenenada, y está preparada para que el animal corra una distancia de metro o brazas lineal, en caso de que no muera sin prepararla. De una vez el animal muerto lo recogen, lo amarran con

188 Entrevista a Kraanti de Issa Oristunna. 9 de junio de 2019.

189 Observación escenario preparación de alimentos, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

el bejuco, maniatado, lo echan al hombro y se van, al llegar a la casa lo pelan, e inmediatamente cuando está hecho presa.¹⁹⁰

3.5.3.2 Paletillas o flechas.

Se identificó que una tradición alrededor de las actividades de cacería es la de utilizar el hueso del omoplato de los animales para hacer las flechas. En el siguiente fragmento se explica en detalle.

Anteriormente se cazaba, cada paletilla tiene su medida para cada especie de animal, y la paletilla es la macheta que lleva adelante, es decir, la punta de la flecha. Ajá, esa macheta que está allá, hoy las hacen así, pero antes tenía unos ganchos, desde aquí pasa la puntica así... pero ya aquí hay un gancho, queda como aquí... de ambos lados. Sí, para poder sacar esa flecha puede pasar pa' adelante, toda, pero pa' atrás no, tiene que cortarle. Entonces, esas son las paletillas que son aptas para matar venados, o sea, animales grandes.¹⁹¹

Ilustración 91. Diferentes tipos de flechas o paletillas tradicionales



Fuente: ENSANI, 2019

En entrevista a un habitante de Chimichagua se identificó la dificultad que tiene la comunidad para acceder a alimentos silvestres de origen animal debido a la presencia de grupos armados en la zona.

Aquí habían personas que cazaban dentro de la comunidad, a mí la cacería me gustaba antes, pero resulta y pasa que a veces por el miedo que tenía uno con los grupos armados, que uno no salía a cazar porque uno creía que estaba haciendo mal.¹⁹²

3.5.3.3 Trampas.

Se entrevistó a una habitante de Issa Oristunna quien expresó que antiguamente, y aún ahora, se elaboraban trampas con el fin de controlar algunos animales, como los conejos silvestres, que afectan los cultivos.¹⁹³

Ilustración 92. Conejo silvestre (*Oryctolagus cuniculus*) cazado en el Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI 2019.

190 Entrevista Kraanti de Issa Oristunna. 9 de junio de 2019.

191 Entrevista Kraanti de Issa Oristunna. 9 de junio de 2019.

192 Entrevista a habitante de Chimichagua. 26 de junio de 2019.

193 Entrevista a habitante del Resguardo Issa Oristunna. 18 de junio de 2019.



Se estableció que uno de los principales peligros que corren los cazadores es la mordedura de una serpiente mapaná. Esta serpiente es sumamente venenosa y puede causar la muerte si la víctima no se trata rápidamente con suero antiofídico.

Ilustración 93. Serpiente mapaná (*Bothrops asper*) en el Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

El sabedor de Issa Oristunna explicó que el área de reserva del resguardo tiene una extensión de aproximadamente 80 hectáreas y en ella habitan manadas de saínos, algunos venados, armadillo, ñeque, guartinaja, conejo, iguana, entre otros. Esta área, cuyo fin es conservar la fauna y la flora, es vecina a las fincas, pero se encuentra debidamente delimitada.

3.5.3.4 Cacería del venado.

En el siguiente fragmento de entrevista se explica el comportamiento del venado y las particularidades para cazarlo.

Ellos transitan por un solo camino y donde empieza la selva ahí tiene un cagadero, es el sitio de él para escuchar. El tiempo que dura ahí, él alza una pata, y por ahí escucha, es más fácil de él escuchar por la patita, y ahí orina, y echa, vamos a poner, por ahí unos diez estiércoles, si escucha algún ruido o algún palo cae, él arranca otra vez, y va a otro tramo de la misma distancia. Es un animal muy misterioso, es difícil de encontrarlo por la brisa. Usted puede venir, por ejemplo, lejos, y si la brisa viene de allá para acá y le pega, él arranca y se va y nunca lo coges, tiene que buscarle del lado donde viene el aire pa' cazarlo. Es muy misterioso, y para matarlo eso es... es una cacería muy fina. el venado hay que esperarlo por el camino, claro que, si hay dos cazadores, mucho mejor, porque a veces... es que por muchas hojas secas que oye usted, no lo siente, cuando se lo deja abajo, o cuando ya lo ve que va pasando allá. Briosos y muy fino pa' caminar, y como no haya hojas usted no escucha nada.¹⁹⁴

Ilustración 94. Rastro de venado (*Pudu mephistophiles*)



Fuente: ENSANI, 2019.

194 Entrevista a Sabedor Ette Ennaka del Resguardo Issa Oristunna. 8 de junio de 2019.



3.5.3.5 Cacería del saíno.

El sabedor Ette Ennaka del Resguardo Issa Oristunna explicó sobre el comportamiento del saíno y las particularidades para cazarlo.

El saíno está brincando para allá y para acá, la bulla de ellos mismos lo guía y de igual manera contra la brisa usted lo caza, lo coge cerquitica, si es con escopeta le hace el primer disparo, cae, y los otros quedan echaditos, tiene el logro de matar uno o dos, porque ellos escuchan un tiro y se echan como el puerco, con la orejita pa' atrás, y entonces, es que se aprovecha, dispara al otro, y como puede usted disparar, que ellos ven que el otro está sangrando, ellos se ponen bravos, son capaces de herirlos a todos con los dientes.¹⁹⁵

Ilustración 95. Piel de saíno empleada como forro para montura



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.3.6 Cacería del armadillo.

El sabedor entrevistado ahora explica sobre el comportamiento del armadillo y las particularidades para cazarlo.

El armadillo, él tiene su hora, 10, 11 de la noche, si llueve es más fácil, porque usted lo espera en el camino, él cruza todos los días, cuando, de pronto, en el verano, ellos transitan poco, ellos mantienen en el rastrojo y en la cueva. Así, cuando está la Luna nueva, es facilito porque ellos se entaponan, así en la basura, ahí están y en cualquier cueva se meten. Están ahí cerquitica, pero, así como están se mete en una cueva que usted tiene que cavarle como de aquí al signo ese, y para cogerlo después de lluvia, mínimo ocho de la noche, ya ellos van avanzando por todo el caminito, y apenas usted foquea arriba, no foquea los de adentro, sino una luz que los vea, en eso ya se encuentran. Si usted le tiene una luz antes que ellos lleguen, de pronto ellos piensan que es la Luna, sí. Ellos vienen y van andando y puede llegarle cerquitica, pero también olfatean, y ruñen así, que rrrruu, cuando están como guapos, ruuu, y eso se pierden enseguida, rápido, pa' tirarlo es rápido.¹⁹⁶

Ilustración 96. Madriguera de armadillo en sitio sagrado de Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

195 Entrevista a Sabedor Ette Ennaka del Resguardo Issa Oristunna. 8 de junio de 2019.

196 Entrevista a Sabedor Ette Ennaka del Resguardo Issa Oristunna. 8 de junio de 2019.



3.5.3.7 Cacería de la guartinaja.

En el siguiente fragmento de entrevista, el sabedor expuso el comportamiento del guartinaja y las particularidades para cazarla.

Es el animal más misterioso, así como está la Luna llena, el no come y se mete en la cueva, dura tres días en la cueva, sin comer nada y cuando la Luna ya se mete, que está en lo oscuro, así es que sale, él sale en la noche oscura, él en la claridad nada. Cuando la Luna está clara ellos no salen, son más misteriosos, ellos están allá metidos en la selva, en los arroyos, donde salen con cuidaditico, y si ve una luz, olvídate. Es así... chiquitica de cuarenta centímetros, pesa, mínimo doce libras, de doce libras no pasa, pero es una carne fina, finísima. El color es tigrillito, así casi como el venado. Sí, como puras bolitas, como color bayo, con rayitas y bolitas blancas. Y tiene la cabeza así, casi como el gato. Esas especies son difíciles, y cuando están en cueva, si la cueva es de guartinaja, tiene que buscar, taparle aquí..., y buscarle allá donde tiene la ventana, porque él tiene dos, tiene una entrada y tiene una por donde volarse, apena usted puya aquí, se vuela por allá, se pierde que eso no lo ve, difícil... Si hay perros buenos para eso, se lo coge, sino no... Se le pone cebadero con corozo, ese de palma de vino, ese corozo madurito. Usted lo echa allá, donde usted sabe que él sale, él come y come, y usted no lo caza durante tres días, cuatro días, es échele comida ahí, cuando ya él no siente nada, llega, come tranquilo y no siente nada, después al cuarto día, a la cuarta noche usted va y se sube, y lo oye donde viene de una vez comiendo, y usted tiene que tener el tiro preciso, apenas lo foqueó, suéltele el tiro. Porque con luz, eso vuela así...¹⁹⁷

3.5.3.8 Cacería del ñeque.

En el siguiente fragmento de entrevista se explicó sobre el comportamiento de este animal y las condiciones para cazarlo.

El ñeque llega y come, pero él trata de tener un ojito más grande, y uno más pequeño. Usted está arriba, si usted está ahí, y usted allá se mueve, de una vez se va, sale ñe, ñe. No lo espere que él no viene, tiene que esperar uno o dos días pa' volver a ir allá. Si va al siguiente día, o lo esperas todo el día, ahí te pasas todo el día y toda la noche y no llega. Él no vuelve, ahí donde se espanta él no vuelve más. Sí. Entonces, para

cazarlo, por ejemplo, usted lo espanta aquí y corrió para allá, allá tiene otros comederos, y allá le pone otro cebadero, por eso siempre se le pone dos o tres cebaderos, y ahí se da cuenta usted dónde comen más. También con corozo. Sí, con corozo y con yuca, con batata, con lo que sea, come de todo, melón maduro, guineo. Entonces, para uno matar se van dos, pa' mayor seguridad; uno lo espera aquí, alzado, el otro allá, y si es posible, el otro allá, se espanta aquí, si no lo mata el del medio, lo mata el último.¹⁹⁸

Un habitante de Chimichagua explicó el proceso de cazar ñeque, usando la técnica de cebadero.

Bueno, este es el proceso de cómo hacer el cebadero pa cazar ñeque. Primero escoge un árbol, se monta y hace una troja allá arriba. Luego como a 10 metros uno mira donde está la troja y ahí amontona el corozo de la palma de vino, hay que ponerle más cantidad, el olor ya le pega a la presa el olor del corozo. Hay que poner por lo bajo, hay que poner como unas 20 pepas, para que entre más allá más, el olor lo atraiga, y ya ahí espera uno el proceso, o sea ya él, pa cazarlo ahí. Ese se lo come uno, porque ya él ahí llega, solamente le coge el punto de qué hora llega a comer ese corozo, se lo come, pero no ahora, ya si él pasa por aquí le pega el olor y se lo come de una. Entonces, desde antes ya uno más o menos miró a qué hora viene a comer y entonces a esa hora se monta y espera ahí a que llegue y le dispara desde la troja.¹⁹⁹

Ilustración 97. Cacería de ñeque con cebadero



Fuente: ENSANI, 2019.

197 Entrevista a Sabedor Ette Ennaka del Resguardo Issa Oristunna. 8 de junio de 2019.

198 Entrevista a Sabedor Ette Ennaka del Resguardo Issa Oristunna. 8 de junio de 2019.

199 Entrevista a habitante de Chimichagua. 27 de junio de 2019.

3.5.3.9 Reseña ecológica de las principales especies de animales cazadas.

De acuerdo con los entrevistados, la fauna de cacería incluye especies de mamíferos como la boruga (*Cuniculus paca*), el gurre (*Dasyus novemcinctus*), cerrillos (*Tayassu tajacu*) y saínos (*Tayassu pecari*), venado (*Odocoileus virginianus*), guatín o guara (*Dasyprocta fuliginosa*) y morrocoy (*Chelonoidis denticulata*).

A continuación, se hace una descripción de las principales especies de animales usadas como alimento por las comunidades. Se incluyeron datos sobre las medidas corporales, la distribución, el hábitat, los hábitos y el estado de conservación de cada especie.

La guartinaja está catalogada como preocupación menor (LC) en la lista roja de especies en peligro; sin embargo, es intensamente cazada por su carne.²⁰⁰

La boruga (*Cuniculus paca*) es un roedor de gran tamaño con el cuerpo alargado y compacto; mide de cabeza a cola: 60-80 cm y su cola 1,2-3,2 cm-; pesa de siete a 15 kilos, presentando un pelaje corto de color rojizo o pardo con cuatro a siete hileras de manchas blancas desde el cuello hasta la cola. Tiene un hocico prominente, patas cortas con cuatro dedos en anteriores y cinco en las posteriores y cola reducida. Es un animal solitario de hábitos terrestres y nocturnos; frecuenta zonas cercanas a ríos en donde se refugia en cuevas durante el día. En la noche sale a buscar alimento, el cual consta de frutos, semillas, raíces, tallos y hojas tiernas. Se reproduce durante todo el año en áreas tropicales y su gestación dura alrededor de 120 días en donde la hembra da a luz de una a tres crías, aunque generalmente es solo una.²⁰¹

El saíno “está catalogado como vulnerable (VU) en la lista roja de especies en peligro y se encuentra en el Apéndice II de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora”.²⁰²

El saíno (*Tayassu pecari*) es un pecarí o jabalí que mide cabeza-cola: 90-130 cm, C: 2.5cm, P: 20-45 kg., de pelaje grueso color marrón oscuro o negro, con una banda blanca sobre la mandíbula hasta las mejillas. Se encuentra desde el sur de México hasta el norte de Argentina en selvas tropicales, subtropicales, bosques, sabanas y montes hasta los 1.900 m.s.n.m. Es un animal gregario; las manadas pueden estar compuestas de hasta 250 individuos. Es herbívoro, pero se alimenta también de frutos e insectos. Se reproduce durante todo el año en áreas tropicales; su gestación es de 156-160 días y nacen de una a cuatro crías.²⁰³

El armadillo “está catalogado como preocupación menor (LC) en la lista roja de especies en peligro”.²⁰⁴

El gurre es un mamífero pequeño y acorazado (C-C: 50cm, P: 3-8 kg) que presenta nueve bandas móviles. Generalmente, su caparazón es globoso y de color pardo grisáceo con escamas amarillentas. Su cabeza es triangular con el hocico largo, sus orejas alargadas con la base muy próxima, las patas son cortas con cuatro dedos en los miembros anteriores y cinco en los posteriores. Su cola es larga y se afina hacia la punta. Se encuentra desde el sur de Estados Unidos hasta Argentina, siendo el armadillo con la distribución más amplia. Es muy adaptable por lo que está en una gran variedad de hábitats como: bosques tropicales, subtropicales, cultivos, pastos y plantaciones. Tiene hábitos diurnos y semifosoriales (vive en cuevas). Su periodo de actividad varía de diurno a nocturno dependiendo de factores del ambiente como la temperatura; es insectívoro por lo que se alimenta de hormigas, coleópteros, caracoles y pequeños vertebrados. Su estrategia reproductiva incluye diapausa embrionaria (puede para su embarazo) y poliembrionía (varias crías) obligatoria. Esto quiere decir que puede interrumpir el desarrollo embrionario si las condiciones ambientales no son aptas y al ocurrir la implantación esta dura 140 días, dando cuatro crías genéticamente idénticas.²⁰⁵

200 EMMONS, Louis. [online]. *Cuniculus paca*. The IUCN Red List of Threatened Species, 2016: e.T699A22197347. [Consultado el 14 de enero de 2019] Disponible en: <https://www.iucnredlist.org/es/>

201 ADMINISTRACIÓN DE PARQUES NACIONALES. [online]. Sistema de Información de Biodiversidad. Gobierno de Argentina, 2016. [Consultado el 14 de enero de 2019] Disponible en: <https://sib.gob.ar/especies/cuniculus-paca>

202 KEUROGHLIAN, Alexine; DESBIEZ, A.; REYNA, Rafael; ALTRICHTER, Mariana; BECK, Harald; TABER y FRAGOSO. [online]. *Tayassu pecari*. The IUCN Red List of Threatened Species. Versión 2013.1. [Consultado el 14 de enero de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/30bCQws>

203 ADMINISTRACIÓN DE PARQUES NACIONALES. Op. cit.

204 LOUGHRY, W.; McDONOUGH, Collen; SUPERINA, Mariela y ABBA, Agustín. Research on armadillos: A review and prospectus. En: *Journal of Mammalogy*, Vol. 96, No. 4, 2015.

205 SUPERINA, Mariela; TRUJILLO, Fernando; MOSQUERA, Federico; COMBARIZA, Ricardo y PARRA, Carlos. Plan de acción para la conservación de los armadillos de los Llanos Orientales. Bogotá: Cormacarena, Corporinoquia, ODL y Fundación Omacha, 2014. p. 96.



El ñeque/guara “está catalogado como preocupación menor (LC) en la lista roja de especies en peligro”.²⁰⁶

El guara, (*Dasyprocta fuliginosa*) es un roedor (C-C: 45-60cm, C: 1-4cm, P: 2-5 kg) de coloración rojiza oscura con jaspeado negro. Se encuentra en Sudamérica en Venezuela, Colombia, Panamá, Ecuador y el noroccidente de Brasil. Habita en selvas, sabanas y áreas cultivadas hasta los 1.500 m.s.n.m. Vive en parejas y tiene hábitos nocturnos, se alimenta principalmente de frutos caídos, semillas, hojas y plantas suculentas. Tiene crías dos veces al año; la gestación dura entre 100 y 120 días dando a luz a dos crías generalmente.²⁰⁷

El venado “se encuentra catalogado como preocupación menor (LC) en la lista roja de especies en peligro”.²⁰⁸

El venado (*Odocoileus virginianus*) se caracteriza por tener el cuello largo y grueso, patas largas, orejas grandes y hocico alargado. Su pelaje varía según la temporada, ya que en el verano es color café castaño y se vuelve más grisáceo o pardo en el invierno. En las partes ventrales, la parte inferior de la cola, la garganta, una parte del morro y los ojos, su pelaje es blanco. Se encuentra desde el sur de Canadá hasta la parte norte de Sudamérica, llegando al norte de Bolivia, Brasil y algunas islas de Venezuela y Ecuador. Habita en páramos, sabanas, bosques deciduos de coníferas y tropicales, y plantaciones forestales asociadas a áreas agrícolas y cerca de ríos y quebradas. Es una especie mayormente crepuscular, pero también está activa de día y de noche. Vive en grupos de dos a seis individuos, es herbívoro y su dieta depende de los recursos disponibles que tengan mayor riqueza nutricional; se alimenta de flores, frutos, hongos, brotes y ramas de arbustos. Su tiempo de gestación es de siete meses.²⁰⁹

Tabla 37. Animales de cacería

Nombre común	Nombre científico
Saíno	Pecari tajacu
Venado	Pudu mephistophilus
Armadillo	Dasypus novemcinctus
Conejo	Oryctolagus cuniculus
Moncholo	Hoplias malabaricus
Morrocoy	Geochelone denticulata

Fuente: ENSANI, 2019. Especies revisadas²¹⁰

3.5.4 Pesca.

La pesca es una actividad importante para la obtención de alimento en algunos hogares. En el siguiente fragmento de entrevista, un habitante de Naara Kajmanta explicó cómo se desarrolla esta labor en el río Gaira.

Hay dos formas de pescar; nosotros pescamos con anzuelo o si no, como le digo, uno usa careta y ahí uno usa un chuzo y se hunde y ahí va. Los ve clarito y les va tirando así. Se saca el pescado raya con carnada de camarón o con lombriz también. Los camarones se los busca con la mano o con la careta también los ve; sí, es mejor porque uno ve en dónde están. Si uno quiere alimentar a la familia como le hace para la pesca, sale a las 10 de la noche, ya uno puede coger 10 o 12 pescados y si uno está buscando camarón puede coger como 20 por ahí, 10 camarón de los grandes. Nosotros pescamos a veces cada tres días en la semana o depende la ocupación.²¹¹

206 LOUGHRY, W.; McDONOUGH, Collen; SUPERINA, Mariela y ABBA, Agustín. Op. cit.

207 NATURALISTA.MX. [online]. *Dasyprocta fuliginosa* [Consultado el 14 de enero de 2019]. Disponible en: <https://www.naturalista.mx/taxa/43715-Dasyprocta-fuliginosa>.

208 GALLINA, Sonia y LÓPEZ, Hugo. [online]. *Odocoileus virginianus*. The IUCN Red List of Threatened Species 2016: e.T42394A22162580. [Consultado el 14 de enero de 2019]. Disponible en: <https://bit.ly/30gQ4Z1>

209 ADMINISTRACIÓN DE PARQUES NACIONALES. Op. cit.

210 INTERNATIONAL UNION FOR CONSERVATION OF NATURE. [online]. The IUCN Red List of Threatened Species. Version 2016-2. [Consultado el 15 de enero de 2019]. Disponible en: www.iucnredlist.org.

211 Entrevista habitante de Naara Kajmanta. 2 de julio de 2019

Ilustración 98. Especies de camarones encontradas en el río Gaira comunidad Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5 Recolección.

El bosque seco tropical ofrece una amplia diversidad de recursos alimenticios que el Ette Ennaka conoce y ha usado tradicionalmente. El saber empírico sobre qué se puede comer en la montaña, cuándo, dónde se puede encontrar y cómo se consume, es el resultado de un largo proceso de entendimiento de la ecología de las especies usadas.

La variedad de productos silvestres incluye raíces, hojas, cortezas, resinas, hongos, huevos, animales, entre otros, que aportan a la seguridad alimentaria, ya que aumentan la diversidad de alimentos y nutrientes a los que pueden acceder las personas.

3.5.5.1 Usos y costumbres del Pueblo Ette Ennaka en la recolección.

Se observó que la recolección de productos silvestres es una costumbre que está disminuyendo, debido en primera medida, a la destrucción del hábitat de muchas especies usadas tradicionalmente. En el siguiente fragmento de entrevista se puede comprender con más profundidad esta situación.

Antes había como unas cosas así, que parecían... como la maracuyá, esa era una maracuyá de monte, eso eran árboles así, ya usted vio la maracuyá. Así se poblaban ellas, en los arroyos, en los cañales, así en los arroyos grandes, eso eran por gajos que habían, y eso lo consumían ellos. Yo también todavía alcancé a consumir, era como la maracuyá, igualita, pero ya ahorita mismo, tampoco ya lo hay. En la historia de ellos decían: el mundo ya no va igual, el mundo se está transformando a medida que ustedes van naciendo, va creciendo, porque las cosas que había ya se están acabando. Ellos leían en la mente, o sea, en sueños, lo que iba a pasar, lo que no podía pasar, es como tener usted la Biblia, que en la Biblia está todo por escrito lo que hay de acontecimientos y lo que está pasando, y lo que se está viendo. Eso ellos lo pensaban espiritualmente, y en sueños eso nos lo iban transmitiendo, y por ello ahora casi, muy poco las comidas de monte, ahora no las hay. Las frutas que se comían anteriormente del monte ya no hay. Habían unas matas de piñuelas, así abajo echaban unos ñamecitos, eso eran una pola así que echaban alrededor, había varias matas de esas piñuelas, pero yo decía: abuelita allá hay un poco, y ella me decía: no, de esas no son, esas eran más delgaditas las hojas. Y abajo ella escarbaba y encontraba ese poco de ñamecitos, eso era deliciosísimo, una mata de esa, comíamos muchísimo, y ya yo no veo esa piñuela, eso se acabó, y hay una que son unos gajos así, era de esa que yo decía, pero esas sí echan unos gajos así grandotes, eso lo cortaban y se lo traían pa' la casa y lo echaban a cocinar, todo durante una noche, y al día siguiente amanecían esas piñuelas, pero dulcecitas, botaban una miel, y eso era lo que consumían.²¹²

A continuación, se listan las diferentes especies recolectadas tradicionalmente por la cultura Ette Ennaka y los conocimientos de las comunidades sobre cada una.

3.5.5.2 Takaloo o Takkra.

En el siguiente aparte de entrevista al sabedor del Resguardo Issa Oristunna, se describe el *Takaloo*, que fue identificado como una especie importante para la cultura Ette Ennaka y cuyos frutos son alimenticios.

El *takaloo* es un árbol muy frondoso. Como podemos observar, él es hasta un árbol bastante misterioso; en muchas ocasiones nuestros mayores decían que no podíamos estar muy cerquita a esos árboles porque ellos

212 Entrevista a habitante de Ette Butteriya. 14 de junio de 2019



son muy perseguidos por las fieras como el tigre, el león, y las culebras, porque como puede mirar, ese árbol tiene mucha raja, pero bota una flor y de la flor bota cientos de semillitas. Esas semillas crecen verdeditas y luego cuando ya están maduras se ponen de color moradito, y ese color moradito así como uno lo consume así le deja los labios, los dientes y la lengua así moraditos, y es muy dulce, rico, rico, es como si estuviera comiendo uva, es del mismo sabor de la uva, y para nosotros es una tradición de comer este tipo de fruta, es la que nos alimenta, es la que nos hace sentir como indígenas. Cuando consumimos esto, tradicionalmente el indígena se siente que está consumiendo su propia alimentación, que eso es natural que nos deja nuestro *Yauu*, fortalece el cuerpo, la mente y sobre todo para el trabajo espiritual. Para nosotros donde hay un árbol de estos es sagrado, porque como digo, es de nuestra naturaleza y como vemos, es un árbol muy frondoso y que no se encuentra en todos los lugares, en los lugares donde está el siembre; si no está un arroyo está una cuenca, si no está una cuenca hay un lago, y siempre está al lado en las selvas más grandes es donde se encuentra. El fruto de ese árbol lo consumen los animales y uno también, es dulce y sabroso y le quedan a uno los dientes y la lengua así moraditos. Es decir, que si usted se enmonta, eso era lo que uno consumía; por ejemplo, nosotros cuando peleamos salimos a buscar los palos de takaloa y, como eso coge las ramas así llenitos como el café, ajá, cuando está madurito usted lo desgrana y cogíamos bolsas pa llevar pa la casa y tomaba uno agua y listo. Ese árbol carga como para abril. Es un árbol escaso. En la selva donde hay takaloa mantiene mucho el tigre, porque es muy sombrero y las ramas forman como un tejido y muchos huecos y ahí se meten las víboras y toda clase de bichos.²¹³

Ilustración 99. Takaloa o *Takkra* en Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.3 Chupa chupa.

El Sabedor del Resguardo Issa Oristunna, describe el arbusto llamado Chupa chupa.

Esta mata produce la flor como estilo de un cepillo de lavar, y a las seis de la mañana se va uno a consumir eso, eso es espesita y coge una y otra y otra y chupa, y esa miel es riquísima y nosotros nos alimentamos con eso. Eso por acá le deja la boca rojita y se va harto para la casa de agua de azúcar. El nombre es chupa chupa y da flor por junio, julio, ya más bien casi como apuntando el verano, Ella recoge la neblina y no sé cómo la convierte en dulce pero ahí está.²¹⁴

Ilustración 100. Chupa chupa (bejuco) en Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.4 Recolección de miel.

El anciano sabedor (*Kraanti*) explicó que la miel se solía sacar de los huecos de los árboles de abejas pequeñas o *Jese sipi* y *peñuu ennaka unisa* o abeja grande. “De esa se saca pa’ sacar miel”.²¹⁵

214 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de julio de 2019.

215 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de julio de 2019.

213 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de julio de 2019.

Ilustración 101. Diferentes tipos de aves dulces (abejas silvestres)



Fuente: ENSANI, 2019.

Montear significa caminar el territorio, así como está la Luna clarita se dedicaban a caminar la selva. Como en la noche hay silencio se escucha claro el zumbido de la mosca. Ellos iban escuchando y buscaban los palos de donde sonaran e iban haciendo la trochita de palo en palo y marcaban el palo y pa'lante, así recolectaban un poco del dulce de las aves de miel. Luego, a los dos días, iban derechito a recolectar toda la miel que marcaron en la noche. La recolectaban en los calabazos, en cada calabazo de una especie distinta, entonces los marcaban. Entonces eso cogía para el bautismo, el ritual, el trabajo espiritual.²¹⁶

3.5.5.5 Corozo o mata de lata.

En el siguiente fragmento de entrevista al sabedor del Resguardo Issa Oristunna se describe la palma de corozo identificada en Ette Butteriya.

La mata de lata bota un gajo de corozo; el corozo algunos son agriecitos algunos dulcecitos. Esta es una espiga, esta la saca uno y la corta por acá, la pela y nace, de ahí sale como especie de un rabo de cebollín y eso lo coge, lo pica y hace una ensaladita, si le echas azúcar y le echas sal, si le hechas las dos especies que quede a punto, toma agua y listo, ya desayuno con eso y son comidas tradicionales. La caña sirve para entechar las casas, donde va la palma ensanchada uno corta la vara y la busca más larga, la pela y queda lisito y la amarra con bejuco en toda la casa pa enjaularla y puede empalmar con la misma madera y la misma madera te sirve para las paredes de la casa, hacerla así, en forma de traba, ahí no entra mosquito no entra nada y tienes un cuarto

²¹⁶ Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de julio de 2019.

tradicional. Es importante que esta especie no se pierda y muchas veces en las fincas ganaderas las destierran, la cortan y le hecha ACPM y luego se seca y la sacan. Así sucesivamente, las fincas que se van comprando se van dejando. Nosotros siempre la conservamos cuando nace, que se reproduzca por sí misma. La semilla se madura en agosto y ahí uno la coge pa hacer jugo. Es una palma espinosa. En el pueblo se consigue boli de corozo y viene con todo y las semillitas.²¹⁷

Ilustración 102. Corozo o mata de lata (*Bactris guineensis*)



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.6 Gallinaza.

Durante el recorrido en Chimichagua se entrevistó a un habitante del asentamiento, quien explicó sobre el uso en la alimentación de una palma a la que llaman gallinaza.

Medio va pasando el tiempo él se pone duro, ese es el proceso de él, se consume biche porque es que biche es que se consume porque cuando está duro hay que quebrarlo. Uno va por el monte y entonces lo coge, lo abre, lo quiebra y lo consume, se come el coquito y la agüita que tiene ahí adentro. Está ya está seca, pero vea, este es el coquito y aquí el animal se consumió el corozo.²¹⁸

²¹⁷ Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de julio de 2019.

²¹⁸ Entrevista a habitante de Chimichagua. 26 de julio de 2019

Ilustración 103. Gallina za (palma de recolección) en Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.7 Colmillo de barraco.

En el recorrido por el resguardo se identificó el arbusto denominado colmillo de barraco. El Sabedor del Resguardo Issa Oristunna describió el fruto como:

Una guama que bota una carnegita. Con diez pepas de esas se hace una buena porción para comer y florece en junio.²¹⁹

Ilustración 104. Colmillo de barraco en Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.8 Tamarindo.

Este árbol crece naturalmente y también es cultivado ocasionalmente en solares. Su fruto es una vaina con varias semillas recubiertas de una masa pegajosa de sabor ácido, con la que se preparan jugos o que también se consume directamente.

Ilustración 105. Tamarindo (*Tamarindus indica*)



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.9 Mamoncillo

El árbol, el mamoncillo aquí lo conocemos como mamón o tigua, la tigua es una fruta muy deliciosa, dulce, cuya función son, para nuestra cultura y nuestra tradición es que se mastica para bendecir a la agricultura por ejemplo al maíz cardíaco al maíz negrito, todo lo que es pa coger, tiene su época, por ejemplo cuando el mamoncillo esta pequeñito se come para eso, para bautizar la roza, y luego se hace una chicha, esa chicha también se coge para ofrecerle a *Yauu*, para que dios se sienta con una ofrenda, un agradecimiento que da el de parte de nuestra etnia, y eso nos genera a nosotros fortaleza espiritual, nos da crecimiento y

219 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.

desarrollo en el tema agrícola, y nos guía en todo el trabajo espiritual y la enseñanza y sabiduría desde los ancestros, esa es su función.²²⁰

Ilustración 106. Mamoncillo (*Melicococus bijugatus*)



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.10 Moringa.

Es un árbol cuyo fruto se consume ocasionalmente, según un habitante de Naara Kajmanta que lo utiliza para el dolor articular.

Ilustración 107. Árbol, semillas, hojas, flores y fruto de la Moringa en Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.11 Hobo.

El hobo o jobo, crece naturalmente y también es cultivado ocasionalmente en solares.

La pepa de hobo también es comida del morrocoy y gente que le gusta chupar ese hobo cuando esta así re-madurado se coge pa comérselo uno, el hobo.

Y, ¿a qué tiempo produce?

Ella dura entre unos tres meses echando, pero los otros tres meses pa allá que da, pues dos meses de por medio y se echa pura hoja después; por ahí en octubre ya floreció, octubre, noviembre, ya está echando, por ahí en diciembre, enero otra vez esta parida. Pero ya cuando está la inauguración de lluvias está para el otro año, así es el hobo, que es como el mango, que sacan en el año dos cosechas, la primera y la segunda.²²¹

220 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 11 de junio de 2019.

221 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.



Ilustración 108. Hobo (*Spondias mombin*) en Santana



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.12 Algodón.

El algodón es una parte del fruto de un arbusto, muy importante para la cultura Ete Ennaka ya que a partir de su procesamiento se obtiene el hilo con el que se elaboran las mochilas blancas tradicionales del pueblo.

Ilustración 109. Algodón en Naara Kajmanta



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.13 Palma de vino.

En el siguiente fragmento de entrevista, el sabedor del Resguardo Issa Oristunna describió la importancia de los sitios donde crece la palma de vino.

Yacuí Ticua son los encargados de cuidar todo lo que es el medio ambiente y lo que hay dentro de nuestra madre Tierra. Este corozo, como usted ve, el de la palma de vino, esa palma sirve para el techo de casa también, y el corozo lo consume el saíno, lo consume el ñeque, la cascarilla esa y bueno, hasta el morrocoyo lo consume también cuando está madurito y está en el suelo, la guartinaja, el ñeque. Esa pepa es dura, y el saíno lo coge y ta, ta, ta, ahí se come lo que va dentro. La almendra es como un coquito, tiene mucho que ver con el tema de la palma de vino y tiene mucho que ver también con la cuenca de los arroyos como nacimientos.²²²

En una entrevista a un habitante de Chimichagua, explicó los usos de la palma de vino, como para la preparación de vino, según su nombre lo dice. Se usa también para hacer jugos espesos con los que se alimentan pollos y cerdos. Así mismo, para techar casas, aunque se ha prohibido esto en el casco urbano, ya que personas en estado de embriaguez han provocado incendios. El habitante la describió como la “vaca del indígena”, ya que se tumba en Luna nueva.

Esta es la palma de vino, la gruesa, a ella la coge uno, escoge la palma, la tumba no con la Luna nueva, porque si la tumba con la Luna nueva no le sirve, eso uno va escogiendo la palma, la tumba y saca el vino, esta es la vaca del indígena.

Y, ¿el corozo para qué se usa?

El corozo lo utilizan siempre para hacerle jugo a los animales, a los pollos; se utiliza ante todo pa los pollos, lo utilizan pal cerdo, hay personas que lo utilizan pal cerdo, pero se utiliza antes pa los pollos, pal proceso de los pollos, los de engorde. Pero hay que sacar el tiempo del proceso del que uno coge la curmuta y la pisa, la pisa como un pan, y la coge uno y le da un líquido, se lo da casi idéntico como el jugo de tomate de árbol, ese mismo color da el proceso, pero espeso, tiene que dejarlo espeso, él le bota una grasita que es la grasita que alimenta al animal. La hoja sirve para hacer las casitas que hacemos, las que hemos hecho, que en eso es que nos han violado también nuestros derechos porque no pode-

²²² Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.



mos tener una casita de palma en el pueblo porque han ocurrido tantos accidentes que hay personas que borrachas cogen y tiran un fósforo y ya le prenden el ranchito a la persona, entonces eso es lo que nos da miedo a nosotros utilizar eso.²²³

Ilustración 110. Proceso de extracción de vino de palma en Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

223 Entrevista a habitante de Chimichagua. 26 de junio de 2019.

3.5.5.14 Pitaya.

La pitaya es un fruto silvestre que se consume ocasionalmente. A continuación, se describe en palabras del sabedor de Issa Oristunna.

La pitaya es una mata verde, pero bota como un ñamecito muy dulce de color verde, y cuando ya está maduro se ve rojita, y ya adentro lleva un dulce y tiene una semillita que es como babosita pero muy dulce, muy riquísima, y esto pues también lo consumen los niños, los adultos, y pues aquí esta mata la tienen conservada ahí en área de conservación para que se multiplique porque ya aquí se trata de un fruto de consumo que muchas veces protege también de enfermedades, entonces pues es la historia de la pitaya.

¿Cómo es la pitaya?

Es como un cañón largo que echa varios y en el mismo cañón va echando la fruta, y es una fruta bastante grandecita; es verdecita, como de unos 10 cm. y luego cuando está madura se pone de un color rojito, y adentro es más rojizo, te da la semillita y es dulce, bota unas semillitas así, y eso es lo más rico del mundo.

¿Consumen pitaya regularmente?

No, no mucho, porque esas son unas frutillas que ya son durísimas, entonces son unas frutillas que no se pueden tragar porque a veces se le concentra a uno en el estómago, no se dicen que no se puede comer esa frutilla, sí se le comen, pero por el ladino, la carnecita que traen, eso sí es muy sabroso.²²⁴

Ilustración 111. Pitaya en Ette Butteriya



Fuente: ENSANI, 2019.

224 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.



3.5.5.15 Piñuela.

El sabedor del Resguardo Issa Oristunna explica la importancia de la piñuela en la cultura Ette Ennaka.

La piñuela es otra planta cuyo fruto se recolecta en el monte; ella tiene varias hojitas como la sábila, pero es más larga y plana. Esa sí echa unos gajos de piñuela que son riquísimos, pero eso tampoco lo está dando casi. El mundo se está acabando, por lo que dicen los indígenas ya el mundo se está transformando de a poco a poco, que ya todas las cosas que habían anteriormente ya no da, es que ni la propia naturaleza lo está dando, porque ya no se ve esos gajos de piñuela que eran así, ahora es un gatito pequeñito que no tienen casi nada que comerle, y anteriormente eran grandotas, y eran muy sabrosas. Esta loma es de un sitio de lo que tiene que ver con el tema de espiritualidad, que desde allá se pide; por ejemplo, esa piñuela es la que consume el morrocoyo, y el morrocoyo donde hay esta clase de piñuela andan ahí metidos, debajo de la piñuela, y este, la piñuela que se come asada, dulce. Como puedes ver, las montañas se ve que es un sitio que está al lado del sitio donde va las coordenadas de comunicaciones con los sitios mayores, entonces aquí se pide ritualmente el regreso digamos para bautizar, para registrar, desde allá estos sitios.²²⁵

Ilustración 112. Piñuela en Ette Butteriya



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.16 Algarroba.

Se identificó en cercanías al resguardo, y el sabedor lo describió de la siguiente manera:

Este árbol produce una vaina de unos 20 centímetros de largo que tiene una harina en diciembre, y ya en el verano de enero y febrero se puede consumir. Esa harina es agridulce muy agradable. Es un árbol escaso, aquí está como en vía de extinción, casi no se ve por ningún lado, estamos mirando cómo recolectamos las semillas para llevarlas a germinar en un lugar sagrado como el área de conservación para que se pueda reproducir.²²⁶

Ilustración 113. Algarroba en cercanías a Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.17 Aceituno.

En el recorrido por Chimichagua se identificó el árbol de aceituno como alimenticio, y el sabedor del resguardo explicó que produce un fruto de color negro que se consume en invierno, durante el mes de abril.

225 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.

226 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.

Ilustración 114. Aceituno (árbol de recolección) en Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.18 Grillo o *sirawi*.

En el resguardo se observó una especie de grillo o *sirawi*. El Sabedor del Resguardo explicó que produce una huevera de color amarillo de rico sabor. Se le quitan las alitas, las patitas y se asan, se consumen con el boyo.

Ilustración 115. Grillo o *sirawi* en Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.19 Meloncillo.

En el siguiente apartado de la entrevista, el sabedor del Resguardo Issa Oristunna explicó los usos del meloncillo.

Esta planta la da uno a los niños, el meloncillo, por ejemplo: aquel necio que está en la casa yo le doy esto, para que a él no le dé flojera sembrar melón, y para cuando siembre melón él le produzca bastantes melones grandes y para que esa cosecha se le sea bien, todo lo que siembre, lo que tiene que ver, la patilla, el melón, y eso, hay una patilla igualita a esta, igualita, es de color ramita también, no la hemos visto, pero si de pronto la vemos por ahí, este es igual que el melón, yo la cojo aquí, sin ningún temor la puedo consumir, y usted la coge, parte y prueba, ¿a qué te sabe?, a melón, este es melón que tiene. Por ejemplo, este sitio yo puedo pedir desde aquí al sitio sagrado; mira, este punto me sirve a mí para pedir semillas de melón, semillas de patilla para bautizar a los niños para que en su producción agrícola no le desfallezca y crezca como una corriente y le pueda dar alta producción, el meloncillo.²²⁷

Ilustración 116. Meloncillo en el Resguardo Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.20 Camajón.

El sabedor del Resguardo Issa Oristunna describió este árbol y sus usos alimenticios.

227 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.



El camajón bota una pepa negrita, así larguita, cuando está hecha ella misma se cae, tiene una cosa así que esta llenito de pepa, esa la coge uno y la tuesta en una olla bien tostadita, y le saca toda esa pepa y esa la puede consumir usted con yuca, y eso es sabrosito, le echa sal, eso es como el ajonjolí, el mismo sabor que el ajonjolí molido, esa pepa, y el camarón es un árbol grande que sirve para tablas, para madera, para todo.

¿En qué época da ese fruto para recoger?

Bueno, ya esta época que pasó. Eso es como por ahí a comienzo de la primera fase, eso es como en el verano, o sea, los primeros meses del año ²²⁸

Ilustración 117. Camajón (*Sterculia apetala*) en Santana



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.21 Carito orejero.

En el siguiente fragmento de entrevista, el Sabedor del Resguardo Issa Oristunna describió este árbol y sus usos alimenticios.

El carito orejero bota especie de una flor y la flor se convierte en un paquete de semillas; ese paquete de semillas ellos como pueden caer algunos no, ellos se suben y baja la cosecha, lo despepita todo y saca ese fruto, ese fruto se pone a tostar y luego se le saca la cascarilla y se pulpa como el café. Eso lo coge uno, puede hacer dulce para los días de Semana Santa, que son sitios sagrados que son días de santos y la vaina, pa los sitios sagrados se hacen esos dulces; esos dulces queda normal como un dulce de guandú, o un dulce de frijol o de lo que usted quiera; es un dulce que le bota muy delicioso. Entonces, muy importante ese árbol, que pasa que como no es importante para el terrateniente, él lo corta, lo destruye y se pierde; prácticamente está en vía de extinción, como puede ver usted, el carito lo ve uno cada cinco o seis km., y hace una sombra muy buenísima, y es maderable. La madera sirve para hacer tablas, hacer casas y por decir algo, la cascarilla sirve para el tema de salud; de pronto lo preparan para cualquier tipo de dolor o lo que tenga, pero si dependiendo la enfermedad, el mismo lo puede curar.²²⁹

3.5.5.22 Guáimaro.

Este árbol y sus usos alimenticios son descritos por el sabedor del Resguardo Issa Oristunna.

El guáimaro es un árbol que florece en junio o julio, produce una pepa y esa pepa cuando ya está madura se cae. Esa pepa se recoge, se cocina y se puede consumir con suero, se puede consumir con queso, eso es como un bastimento, pero nosotros en forma cultural lo consumimos es cocido y sin echarle sal, porque dicen los mayores que cuando se le echa sal la mata se muere, se seca el palo, entonces es mejor que se consuma simple y que de otra manera se le podría echar ajicito.²³⁰

229 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.

230 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.

228 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.



Ilustración 118. Guáimaro en cercanías a Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.23 Cañadonga.

En el siguiente fragmento de entrevista, el Sabedor del Resguardo Issa Oristunna describió el árbol y sus usos alimenticios.

La cañadonga es un árbol. Como puede ver, esta es la mazorca, esta mazorca la consume mucho la ardilla, esto que usted ve aquí esto lo consume una ardilla, él se come la pepa y adentro lleva como un corocito, ese crocito es el que el consume, y sirve para también nosotros. En este huequito produce una miel, esa miel es dulce, esa miel sirve como remedio, y también lo consumimos. Por ejemplo, el compañero blanco lo consume con leche y sirve para prevenir muchas enfermedades y también se puede consumir para cuestiones de dolencias y eso, y sirve de una vez para los órganos para que mantenga en buena perfección en salud.

¿Produce fruto en verano?

Sí, también. En esta época ahorita está floreciendo, ya lleva hoja nueva para florecer y para echar las cubiertas estas para ya para volver a parir la mata, todos los años echa, eso es un producto que no desfallece, y por ahí debe haber matica, vea.²³¹

Ilustración 119. Cañadonga en cercanías a Issa Oristunna



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.5.24 Guácimo.

Este árbol y sus usos alimenticios, fueron descritos por el Sabedor del Resguardo Issa Oristunna.

El guácimo es importante para nosotros; con el guácimo se corta la madera como usted ve esta ramita, rectecita y así gruesa, la corta uno cuando esta gruesa en Luna plena, llena. La corta uno para hacer las casas, cuando es Luna buena para cortar para que no se dañe; si la corta, por ejemplo, así como está la Luna ahorita mismo es la época de corte, así como está aquí, arriba, que llaman quintosiete, ahí en vista usted que tenga que curar la madera, no le vas a echar ningún químico, sino la época en la que usted cortó es la época que usted ya dispuso que fuera así, para que la madera pudiese durar 20 años en construcción, y nos sirve. Por ejemplo, en el proceso de la madera si usted la corta con Luna nueva, dentro de 15 días usted la tiene almacenada y se apolilla todo, eso se vuelve un polvo pero que usted lo sacude como si fuera esa Bienestarina, no te sirve. Entonces toca mirar el quintosiete para cortarla, para garantizar los 20 años de construcción de casa. Bota una pepa,

231 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.

esa pepa cuando está verde es como babosita, vea, aquí está, esa es la pepa, ella crece verdecita, ella es verdecita y se pone negrita cuando ya está jecha; bota adentro una pepa pequeñita, esa pepa pequeñita lleva otra semillita adentro y es dulce, dulce y babosita. Esto se puede consumir así, cuando ya está negrita y en su época, y luego se entretiene uno, le da sed, toma y aguanta pa donde usted vaya; se puede hacer jugo también.²³²

Ilustración 120. Guácimo en Santa Ana



Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 38. Alimentos que se recolectan

Nombre común	Nombre científico	Nombre común	Nombre científico
Algarrobo	<i>Ceratonia siliqua</i>	Guáimaro	<i>Brosimum alicastrum</i>
Algodón	<i>Gossypium sp.</i>	Hobo-jobo	<i>Spondias mombin</i>
Camajón	<i>Sterculia apetala</i>	Mamón	<i>Melicoccus bijugatus</i>
Cañadonga	<i>Cassia grandis</i>	Moringa	<i>Moringa oleifera</i>
Carambolo	<i>Averrhoa carambola</i>	Orejero	<i>Enterolobium cyclocarpum</i>
Chupa chupa	<i>Indeterminado</i>	Palma de vino	<i>Attalea butyracea</i>
Colmillo de barraco	<i>Calliandra sp.</i>	Palma de lata	<i>Bactris guineensis</i>
Corozo	<i>Bactris guineensis</i>	Piñuela	<i>Bromelia sp.</i>
Guácimo	<i>Guazuma ulmifolia</i>	Takaloa	<i>Indeterminado</i>
Pitaya	<i>Stenocereus queretaroensis</i>	Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i>

Fuente: ENSANI, 2019. Especies revisadas²³³

3.5.6 Problemática ambiental y alimentaria.

El carácter adaptativo de las comunidades indígenas en Colombia se ha puesto a prueba por distintos factores, como el desarrollo de conflictos políticos, eco-

nómicos y militares en sus territorios. La guerra contra los grupos armados ilegales y el narcotráfico, ha resultado en masacres, desplazamientos y profundos daños ambientales. Sumado a esto, los procesos de colonización y deforestación en el departamento del Magdalena, han relegado a los grupos indígenas a terrenos marginales, disminuido la oferta de recursos alimentarios y ocasionado una transformación del paisaje y la cultura propia.

El anciano sabedor (*Kraanti*) de la comunidad Naara Kajmanta, expone la problemática alimentaria de esta comunidad y del pueblo Ette Ennaka en torno a la contaminación de los alimentos y la tendencia de los jóvenes a consumir alimentos procesados.

Hoy en día un pelado no quiere comer una comida mal hecha, porque eso no es comida que está buena, entonces es ahí donde nosotros estamos sufriendo en este momento en cuestiones alimenticias, si no sea el arroz, si no sea el pollo, si no sea la carne, si no sea el pescado que está ya todo envenenado, usted se come el pescado pero tradicional, cogido en las quebradas, cogido en arroyos, bocachico, moncholo, barbudo, de todo, ya se ha metido aquí una troja, uno a veces un poco de pescado ahí, se lo comía seco, con ají, yuca, bollo, con lo que fuera, y era una comida sana, porque era una comida sana porque era sacado de nuestra madre Tierra y los cultivos. Hoy en día no, yo digo que sí, ese mundo vuelva, es que *Yauu* mismo piense, pero, así como entre más irá empeorando la situación tanto de alimentación y salud, son dos cosas que van igual, porque yo analizo el mundo, el tiempo. Nosotros aquí no tenemos una mata de yuca, nosotros aquí no tenemos plátano, y eso da como una tristeza, un feo, que teniendo el territorio y que no tenga uno pa consumir, ¿por qué?, por la mala situación y por el tiempo. Si a nosotros no nos pongamos las pilas a hacer oraciones esto va a seguir, y ese río que usted ve ahí, no sé qué día o en qué momento, pero baja una avalancha bien grande, ya lo anuncie; tenemos que estar preparados para cuando venga esa avalancha porque va a ser fuerte.²³⁴

De otro lado, el sabedor del Resguardo Issa Oristunna, explicó la necesidad de un ordenamiento productivo y ambiental del territorio.

Qué bueno sería lo que planteábamos nosotros, tener un área plana y dejar aquí conservado, porque aquí es donde está el corazón del territorio ancestral. Como hacer el ordenamiento territorial para la produc-

232 Entrevista a Sabedor del Resguardo Issa Oristunna. 22 de junio de 2019.

233 MISSOURI BOTANICAL GARDEN [online]. Op. cit.

234 Entrevista a *Kraanti* de Naara Kajmanta. 3 de julio de 2019



ción, digamos mantener viva la fauna, porque esa era la comida típica de nosotros, para poder pedir a *Yauu* tenía que ser con comidas tradicionales. Entonces no es igual traer un chivo, que un saíno, un venado, un chigüiro, un morrocoy, un armadillo, un ñeque, que son comidas típicas y sin químicos. Hoy no es igual criar una gallina criolla porque realmente no tenemos dónde hacer un área de siembra para fortalecer esa comida. Por ejemplo, como vivimos en el Resguardo, allá se está pensando en cómo mantener eso como una selva por las calores que hay allá, que son bastantes y han aumentado. En las épocas de verano todavía se aumenta más y se seca el monte y no hay hojas, no hay sombra, entonces es cuando más sufrimos y es cuando más comemos alimentos enlatados. Entonces estamos mirando desde el ordenamiento territorial, ¿cómo vamos a distribuir el territorio? y ¿cómo vamos a manejar desde los residuos, la conservación, los ríos, los arroyuelos? porque allá no hay ríos sino arroyos. Esas son las venas de nuestro territorio, que es como un cuerpo, esas venas fortalecen, la sangre que lleva dentro, nosotros decimos petróleo, pero esas son las bebidas que tiene *Yauku* para fortalecerse.²³⁵

Se identificó que la escasez de fauna puede afectar la seguridad alimentaria de algunas familias que dependen de la cacería para poder consumir carne. En el siguiente fragmento de entrevista se explica en detalle la situación.

Yo como cazador paso mucha hambre, mucho trasnocho y a veces duro tres o cuatro y es seguro que no cazo nada, pero toca, pues porque no tengo la forma de conseguir para la carne. Ahí ya llevo como tres días de estar siguiendo a los saínos y nada. Ayer me lo encontré y no me dio fuego el cartucho, y ya hoy pronto, pronto ahorita a las cuatro, pronto, salgo a postear por ahí un ñeque, y si no, ya me toca irme en la noche y amanecer a ver si me mato un armadillo o una guartinaja. Entonces uno como cazador sufre mucho, pendiente de las culebras, pendiente del tigre.²³⁶

Se visitó un cultivo de una familia en Chimichagua donde se evidenció una problemática alimentaria en torno a la carencia de territorio. Se documentó el testimonio de esta familia que, al no tener dónde cultivar, optó por aceptar un negocio con un terrateniente, quien le propuso que despejara una hectárea de

monte de su propiedad para que pudieran cultivar su alimento, con la condición de que pasado un año debían entregar la tierra con pasturas.

Me contaban que esta tierra no es suya.

No, no es mía, no, el dueño nos dijo que podíamos sembrarla, pero entonces después de que le da a uno para sembrar, viene y ya ve el cultivo grande y le mete el ganado, y de todas maneras uno fregado.

¿Que sembró ahí?

Sembré maíz, sembré la yuca, sembré patilla, melón, pero el melón no se dio. No se dio el melón.

Y, ¿qué le paso al maíz?

El maíz como no cayó agua, pues se había atrasado, le echó el ganado y ya no hay.

Y patillita, ¿cuánto sacó?

Como algunas 50 y sembré como quinientas y pico de matas, pero esas para allá se las comió el ganado, todas. Yo sí he querido que ese tipo se vaya de por aquí, pero él pendiente a la migaja de pan, porque como él no hace trabajo aquí, él no manda a limpiar potrero, entonces donde ve que uno hace el monte, donde ve, él pasitico, enseguida trae ganado y lo mete.²³⁷

La situación resultó en que el terrateniente no respetó los términos y su ganado destruyó gran parte de los cultivos de la familia.

235 Entrevista a Sabedor de Resguardo Issa Oristunna. 4 de julio de 2019

236 Entrevista a cazador de Itti Take. 30 de junio de 2019.

237 Entrevista a agricultor de Chimichagua. 26 de junio de 2019.



Ilustración 121. Cultivo de una familia Ette Ennaka afectado por ganado en Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

3.5.7 Disponibilidad de alimentos según prácticas y medios de obtención.

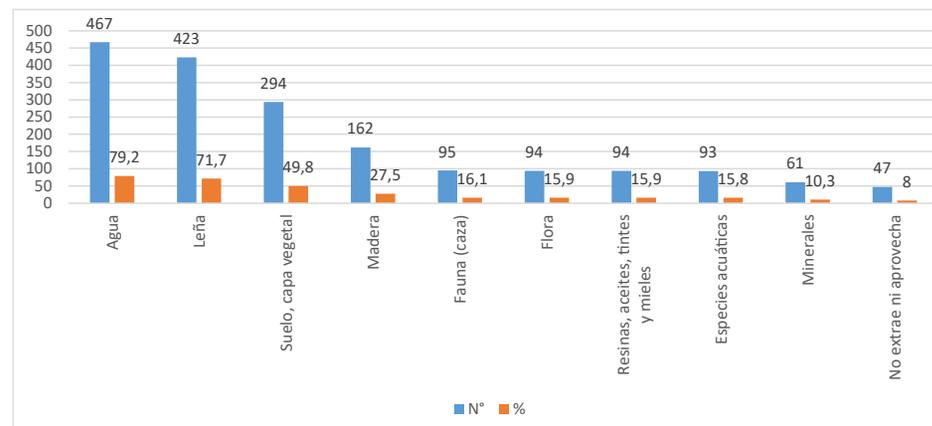
Como complemento a los anteriores aspectos relacionados con la producción y disponibilidad de alimentos, se hicieron encuestas que permiten tener una visión cuantitativa del aprovechamiento de los recursos del entorno, así como de las actividades que realizan las personas del pueblo Ette Ennaka, para la producción y disponibilidad de alimentos.

Parte de la información aportada por las familias Ette Ennaka en la encuesta, permitió identificar el uso de los recursos naturales en su seguridad alimentaria, tal como se reporta a continuación.

Los resultados indican que el principal bien o recurso natural del entorno que se utiliza es al agua (79,2%), seguido de la leña (71,7%) y el suelo y capa vegetal (49,8%), así como la madera (27,5%). Por otra parte, el 16% de la población indica

que aprovecha la fauna a través de la cacería, 15,9% la flora de manera directa con sus respectivos frutos, semillas, hojas, resinas, aceites, tintes y mieles, así como el 15,8% las especies acuáticas y el 10,3% los minerales, mientras que el (8%) de los hogares no extrae ni aprovecha recursos naturales.

Ilustración 122. Aprovechamiento de bienes o recursos naturales



Fuente: ENSANI, 2019.

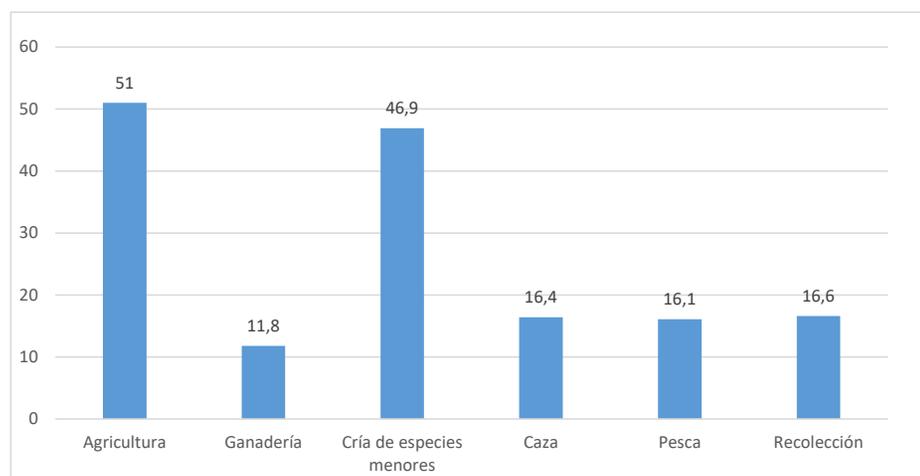
Por otra parte, sobre la disponibilidad de alimentos mediante el desarrollo de actividades agropecuarias durante los últimos 12 meses, indican que (51%) desarrolla la agricultura y (46,9%) la cría especies menores. En similares proporciones desarrollan la caza, la pesca y la recolección de frutos silvestres. La ganadería, si bien reporta el porcentaje más bajo, es importante, teniendo en cuenta que se trata de una actividad no tradicional de los pueblos indígenas y para el ecosistema en donde viven; un 11,8% de los grupos familiares se dedican a esta actividad productiva.

Tabla 39. Actividades agropecuarias realizadas en últimos 12 meses

Actividades agropecuarias	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Agricultura	294	51	283	49	577	100
Ganadería	68	11,8	509	88,2	577	100
Cría de especies menores	276	46,9	313	53,1	589	100
Caza	95	16,4	483	83,6	578	100
Pesca	93	16,1	483	83,9	576	100
Recolección	94	16,6	472	83,4	566	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 123. Actividades agropecuarias realizadas en los últimos 12 meses



Fuente: ENSANI, 2019.

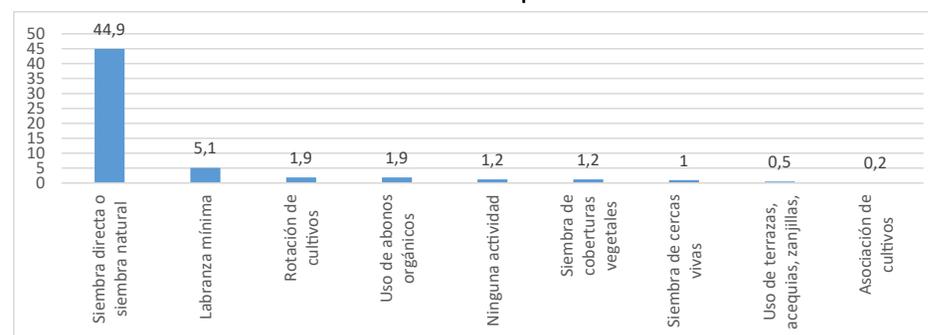
En cuanto a las prácticas de cultivo que reportan utilizar en la agricultura, sobresale la siembra directa o manual (44,9%). Se realizan otras prácticas como la labranza mínima (5,1%), la rotación de cultivos, el uso de abonos orgánicos, la siembra de cercas vivas, y la asociación de cultivos, entre otras actividades.

Tabla 40. Actividades o prácticas de cultivo

Prácticas agrícolas	N	%
Siembra directa o siembra natural	265	44,9
Labranza mínima	30	5,1
Rotación de cultivos	11	1,9
Uso de abonos orgánicos	11	1,9
Ninguna actividad	7	1,2
Siembra de coberturas vegetales	7	1,2
Siembra de cercas vivas	6	1
Uso de terrazas, acequias, zanjillas,	3	0,5
Asociación de cultivos	1	0,2

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 124. Actividades o prácticas de cultivo



Fuente: ENSANI, 2019.

En coherencia con el aprovechamiento del agua como recurso natural, la principal fuente que se utiliza para los cultivos o actividades agrícolas, es el agua lluvia, seguida de los pozos o aljibes y de los ríos, quebradas o caños; pocas personas utilizan otras fuentes de agua para regar los cultivos.

Tabla 41. Fuentes de agua para las actividades agrícolas

Fuentes de agua	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Agua lluvia	258	43,7	332	56,3	590	100
Río, quebrada, caño, manantial	11	1,9	579	98,1	590	100
Pozos, aljibes, reservorios, estanques, jagüey	26	4,4	564	95,6	590	100
Acueducto	2	0,3	588	99,7	590	100
Carrotanque	3	0,5	587	99,5	590	100
Distrito de riego	1	0,2	589	99,8	590	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Por otra parte, las fuentes de agua para las actividades pecuarias o con animales, provienen principalmente de fuentes naturales, como son los pozos, aljibes, reservorios, estanques, o jagüey, seguidas del agua lluvia y de los ríos, quebradas, caños, o manantiales; en menor porcentaje de otras fuentes.

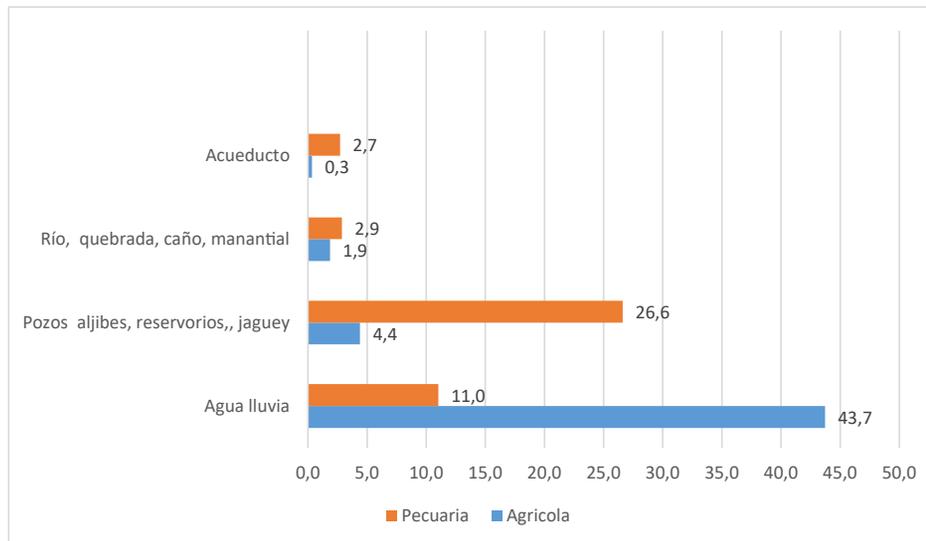
Tabla 42. Fuentes de agua para las actividades pecuarias

Fuentes de agua	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Agua lluvia	65	11,0	525	89,0	590	100
Río, quebrada, caño, manantial	17	2,9	573	97,1	590	100
Lago, laguna	3	0,5	587	99,5	590	100
Ciénaga o humedal	4	0,7	586	99,3	590	100
Embalse o represa	3	0,5	587	99,5	590	100
Pozos, aljibes, reservorios, estanques, jagüey	157	26,6	433	73,4	590	100
Fuente natural con sistema de captación, almacenamiento y distribución	1	0,2	589	99,8	590	100
Acueducto	16	2,7	574	97,3	590	100
Carrotanque	2	0,3	588	99,7	590	100

Fuente: ENSANI, 2019.

En la siguiente ilustración, se observan las fuentes de agua utilizadas por la población Ette Ennaka, para el desarrollo de actividades agrícolas y pecuarias (cultivos y animales).

Ilustración 125. Principales fuentes de agua utilizadas en las actividades agrícolas y pecuarias



Fuente: ENSANI, 2019.

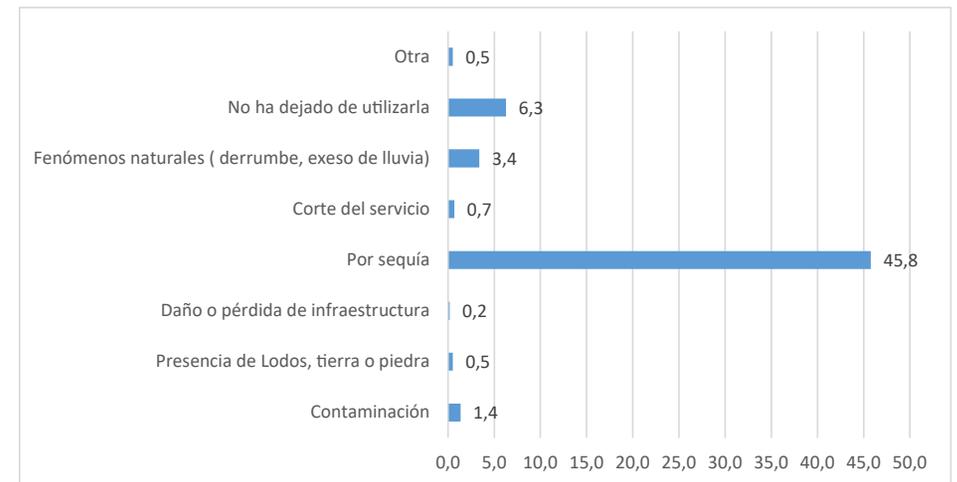
En los últimos 12 meses, la principal dificultad que se ha presentado para la utilización del agua en el desarrollo de las actividades agropecuarias ha sido la sequía (45,8%). En porcentajes inferiores al (5%) las dificultades se relacionan con contaminación, daño o pérdida de infraestructura, presencia de lodos, tierra o piedra y fenómenos naturales, entre otras.

Tabla 43. Dificultades de acceso al agua para cultivos y animales

Dificultades de acceso al agua para cultivos y animales	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Contaminación	8	1,4	582	98,6	590	100
Presencia de lodos, tierra o piedra	3	0,5	587	99,5	590	100
Daño o pérdida de infraestructura	1	0,2	589	99,8	590	100
Sequía	270	45,8	320	54,2	590	100
Corte del servicio	4	0,7	586	99,3	590	100
Fenómenos naturales (derrumbe, exceso de lluvia)	20	3,4	570	96,6	590	100
No ha dejado de utilizarla	37	6,3	553	93,7	590	100
Otra	3	0,5	587	99,5	590	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 126. Dificultades de acceso al agua para cultivos y animales



Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con la protección de las fuentes naturales de agua, la principal práctica es la conservación de la vegetación (58,3%), seguida de la plantación de árboles (25,8%), el manejo de rondas a través del aislamiento, encerramiento y mantenimiento. Así mismo, 11 grupos familiares (1,9%) hacen prácticas rituales para la protección de las fuentes naturales de agua. De otro lado, el (8,8%) no protege las fuentes naturales de agua y el (4,9%) no cuenta con ellas.

Tabla 44. Protección de fuentes naturales de agua

Protección de las fuentes naturales	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Conservación de la vegetación	344	58,3	246	41,7	590	100
Plantación de árboles	152	25,8	438	74,2	590	100
Manejo de rondas	99	16,8	491	83,2	590	100
Reutilización del agua	10	1,7	580	98,3	590	100
Tratamiento de las aguas residuales	1	0,2	589	99,8	590	100
Prácticas rituales	11	1,9	579	98,1	590	100
No se protegen	52	8,8	538	91,2	590	100

Fuente: ENSANI, 2019.

En cuanto al tratamiento de los desechos animales y vegetales derivados de las actividades agropecuarias, son quemados (33,5%), tirados a un lote, patio, zanja, baldío, o cielo abierto (20,2%). También son utilizados para alimentación animal (17,3%) y enterrados (12,8%). En menor proporción se usan para fertilización de suelos, son recogidos por los servicios de aseo o los reciclan. Un 8% no manejan este tipo de desechos.

Tabla 45. Manejo de desechos orgánicos derivados de las actividades agrícolas

Manejo de desechos	Orgánicos		Plástico, vidrio, PVC	
	N	%	N	%
Los tiran a un lote, patio o zanja, baldío o cielo abierto	76	20,2	34	9
Los queman	126	33,5	133	35,4
Los entierran	48	12,8	116	30,9
Los recogen servicios de aseo	8	2,1	20	5,3
Los usan para fertilización de suelos	34	9	0	0
Los usan para alimentación animal	65	17,3	0	0

Tabla 45. (Continuación).

Manejo de desechos	Orgánicos		Plástico, vidrio, PVC	
	N	%	N	%
Los tiran a un río, quebrada o corriente de agua	2	0,5	2	0,5
Los regalan o venden	0	0	1	0,3
Los reciclan	4	1,1	10	2,7
Otro	0	0	2	0,5
No manejan	30	8	81	21,5

Fuente: ENSANI, 2019.

Los desechos de materiales como plástico, vidrio y PVC derivados de las actividades agropecuarias, son principalmente quemados (35,4%) y enterrados (30,9%). En menor proporción son recogidos por los servicios de aseo (5,3%), los usan para reciclaje, entre otros, y el (9%) los tira a lotes o zanjas. Además, 81 (21,5%) de los 376 hogares que respondieron esta pregunta, no manejan este tipo de desechos.

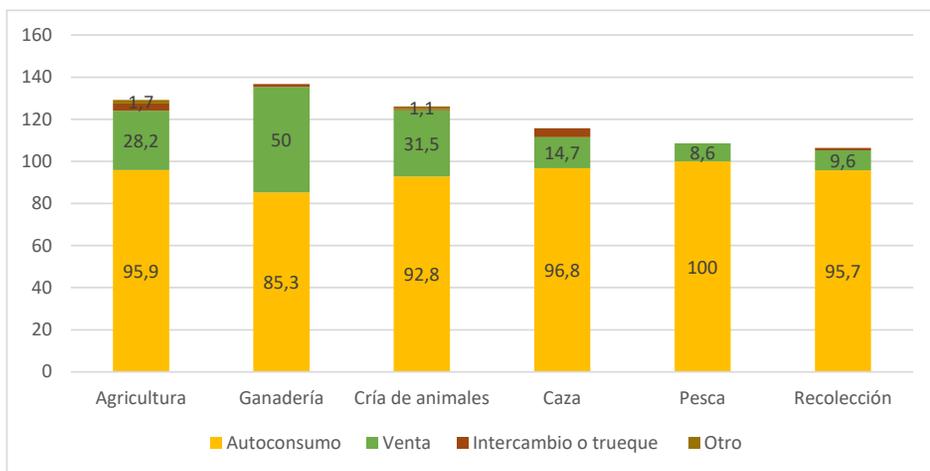
De otro lado, los productos derivados de las actividades agropecuarias realizadas en los hogares Ette Ennaka, se utilizan principalmente para el autoconsumo y en menor proporción para la venta, mientras que el intercambio o trueque es inferior al 5% y se realiza principalmente entre productos derivados de la cacería, seguidos de aquellos fruto de la agricultura.

Tabla 46. Destino de actividades agropecuarias según autoconsumo, venta intercambio o trueque

Actividades de producción	N° de hogares que realiza la actividad	Porcentaje de hogares que realiza la actividad	Autoconsumo		Venta		Intercambio o trueque		Otro	
			N	%	N	%	N	%	N	%
Agricultura	294	51	282	95,9	83	28,2	10	3,4	5	1,7
Ganadería	68	11,8	58	85,3	34	50,0	1	1,5	0	0,0
Cría de animales	276	46,9	256	92,8	87	31,5	2	0,7	3	1,1
Caza	95	16,4	92	96,8	14	14,7	4	4,2	0	0,0
Pesca	93	16,1	93	100	8	8,6	0	0,0	0	0,0
Recolección	94	16,6	90	95,7	9	9,6	1	1,1	0	0,0

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 127. Destino de actividades agropecuarias según autoconsumo, venta, intercambio o trueque



Fuente: ENSANI, 2019.

Por otra parte, la venta de los productos derivados de las actividades agropecuarias se hace principalmente a familiares o vecinos (55,5%), seguida de ventas directas en plazas o puestos de mercado o ambulatorios (18,8%), ventas a los comercializadores (11,7%) y del producto en lote (10,9%).

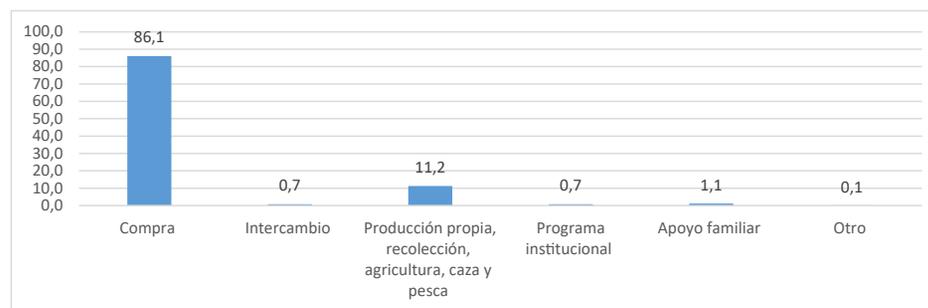
Tabla 47. Lugares de venta de productos derivados de actividades agropecuarias

Lugares de venta de los productos	Agricultura		Ganadería		Cría		Caza		Pesca		Recolección		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Familiares o vecinos	35	60,3	4	28,6	23	60,5	5	55,6	2	100	2	28,6	71	55,5
Directo producto en lote	4	6,9	2	14,3	7	18,4	0	0	0	0	1	14,3	14	10,9
Cooperativa	0	0	1	7,1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,8
Directo en plaza de mercado, puesto de mercado, puesto ambulante u otro lugar	11	19	4	28,6	7	18,4	1	11,1	0	0	1	14,3	24	18,8
Comercializador	6	10,3	3	21,4	1	2,6	3	33,3	0	0	2	28,6	15	11,7
Tienda, supermercado o grandes superficies	1	1,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0,8
Otra	1	1,7	0	0	0	0	0	0	0	0	1	14,3	2	1,6
Total	58	100	14	100	38	100	9	100	2	100	7	100	128	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Además de las actividades agrícolas y pecuarias que las familias desarrollan, es necesaria la adquisición de alimentos, para completar la nutrición de los integrantes y garantizar su seguridad alimentaria. Por ello, la encuesta preguntó acerca de las formas de obtención de los alimentos, a lo cual las familias respondieron que el 86,1% de los alimentos son comprados, el 11,2% obtenidos mediante producción propia, de las actividades agropecuarias, la cacería, la pesca y la recolección de frutos silvestres. Por otra parte, el 1,1% se obtiene de apoyo familiar, el 0,7% del trueque o intercambio, igualmente, 0,7% de programas institucionales y finalmente, el 0,1% de otras fuentes.

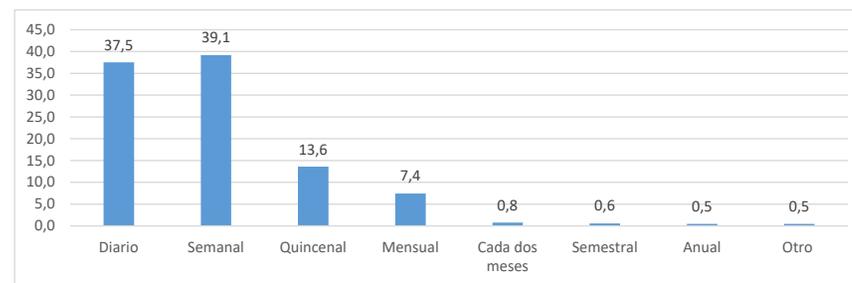
Ilustración 128. Obtención de alimentos por los grupos familiares



Fuente: ENSANI, 2019.

La frecuencia de obtención de la mayoría de los alimentos es semanal (39,1%), seguida de la diaria (37,5%) y quincenal (13,6%), mientras que el (7,4%) es mensual. También, se obtienen otros alimentos con frecuencia semestral y anual, probablemente relacionadas con época de cosecha.

Ilustración 129. Frecuencia de obtención de alimentos por los grupos familiares

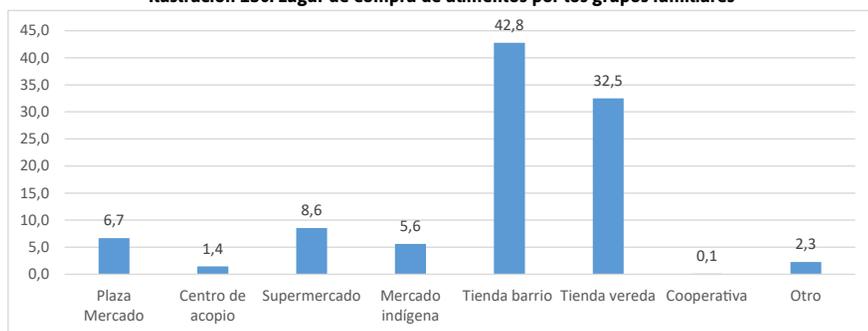


Fuente: ENSANI, 2019.



Aquellos grupos familiares que realizan compra de alimentos, indicaron como los lugares principales para su adquisición las tiendas de barrio (42,8%), seguidas de las tiendas de vereda (32,5%). En porcentajes inferiores al 10%, las compras de alimentos se hacen en supermercados y plazas de mercado, entre otros establecimientos.

Ilustración 130. Lugar de compra de alimentos por los grupos familiares



Fuente: ENSANI, 2019.

3.6 Prácticas de preparación y consumo de alimentos

Para los Ete Ennaka, tal como lo indicaron los sabedores, el manejo de la salud por medio de la alimentación se refleja en la escogencia de los animales, frutos y plantas que se consumen, en cómo se obtienen y en su preparación. Estos saberes, que hacen parte de la medicina tradicional, se aplican a la alimentación tradicional. Las labores para el aprovechamiento de los espacios de uso se organizan según divisiones culturales por género y función social. Estas labores de hombres y mujeres en unidades familiares de trabajo se complementan con el apoyo comunitario, no solo en el proceso de siembra y cosecha, sino también en la preparación de alimentos. Esto es resultado de una distribución colectiva de los esfuerzos, aportes diferenciados por roles culturales y la aplicación de las costumbres tradicionales relacionadas con los diferentes conocimientos del hombre y la mujer.

Los bollos y la chicha la prepara la mujer. A veces, el varón colabora a moler bastante y nosotros envolvemos los bollos. Sí, ellos lo buscan, el maíz, ellos lo cogen porque hay que limpiar, hay que trabajar y ellos lo cogen y lo traen. Y acá, la mano de obra la aportamos nosotros. Por ejemplo, ella de vez en cuando hace su chichita, los bollos para el sustento de la esposa, los hijos, el bollo ella lo hace, le ayuda al esposo de

ella. Nosotros cuando hacemos esas comidas así, por ejemplo, en mi casa, yo lo hago con la ayuda de mi esposo, corta al maíz, muele y yo soy la que lo envuelve lo prepara y todo así y ya. Lo mismo el guandul también, ellos siembran, tumban el monte, siembran, y pa' la cogida, si es bastante, nosotros invitamos otras compañeras, para que vayan a coger y nosotros compartimos y cuando esta verde también, nosotros cogemos y preparamos la comida, en la creencia de nosotros una comida típica así es, totalmente yuca y guandul, con sal y agua. No le echamos condimentos, cebollas, nada, pura para darle a los niños.²³⁸

Ilustración 131. Maíz y molino - alimento e instrumento tradicionales



Fuente: ENSANI, 2019.

238 Observación escenario preparación de alimentos, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



Las condiciones de los territorios, como se ha explicado anteriormente, han llevado a la pérdida de variedad de plantas y animales locales destinadas al consumo y a la inclusión de alimentos externos, lo cual ha deteriorado la seguridad alimentaria del pueblo, afectando sobre todo el uso de la alimentación propia y el manejo que de esta se hacía para los cuidados de salud. En entrevista de profundización realizada a la partera y autoridad tradicional de Ette Butteriya se menciona el cambio de dieta debido a las afectaciones territoriales.

Nosotros anteriormente como pueblos indígenas lo que consumíamos eran los cultivos tradicionales, como decir, la yuca, el maíz y el guandul de palo, que dicen que es un guandul de una mata [...]. Las comidas eran bajo de sal, bajo de grasa, bajo de condimentos, nada de eso, sino así, una comida típica y un poquito de ají, eso sí. Las comidas para nosotros todos, anteriormente cuando me criaron a mí, me criaron con muchísimos ají de ese picante. Eso era como una vitamina, como algo de condimento para las comidas, porque siempre donde estaba la comida ahí iba.²³⁹

En la actualidad, los principales alimentos que componen la alimentación del pueblo Ette Ennaka provienen de la agricultura, la compra de productos y la cría de especies menores. Sin embargo, y dado que no siempre se puede cultivar, en muchas ocasiones, para hacer preparaciones tradicionales se debe comprar el maíz, lo que representa una dificultad para las familias.

La yuca, el maíz, el guandul, la ahuyama y el suero son los principales componentes de nuestra dieta. Cultivamos para el autoconsumo, y compramos algunos productos como café, azúcar, sal, entre otros. Como fuentes complementarias de alimento tenemos la cría de especies menores (cerdos, chivos, gallinas, patos) y el pastoreo de ganado, aunque no todas las familias contamos con ellas. Comemos pollo o carne eventualmente, cuando sacrificamos o cuando tenemos dinero para comprar.²⁴⁰

239 Entrevista a partera y autoridad tradicional Comunidad Ette Butteriya. Junio de 2019.

240 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 85.

Ilustración 132. Huevo meneado, ejemplo de alimentación actual



Fuente: ENSANI, 2019.

3.6.1 Preparaciones y recetas tradicionales.

Las preparaciones tradicionales tienen como uno de sus ingredientes principales al maíz. A partir de este, se cocinan platos importantes en la alimentación propia del pueblo como la chicha, los bollos, la mazamorra, o las sopas como la cachaka o el membrillo.

Nosotros preparamos bollo de maíz, chicha, cocotazo ese, colada, o sea, mazamorra. Se hace cuando tenemos para comprar.

¿A qué precio compran el maíz?
Cincuenta mil pesos vale el bulto.

¿Qué otras comidas de la casa que aprendieron de su mamá cocinan?
¿Usan el frijol o el guandul?
Sí, hay veces que tiene uno conocidos, hace guandul, hace frijoles.²⁴¹

241 Entrevista a madre lactante cabildo Diwana. Junio de 2019.

Ilustración 133. Cocina tradicional²⁴²



Fuente: ENSANI, 2019.

El guandul es otro de los ingredientes más utilizados en las preparaciones propias, junto a la batata, la yuca, el ñame y la ahuyama; con ellos se preparan guisados y sopas. Las semillas propias de estos alimentos se han ido perdiendo, y la compra de estos productos es una de las opciones a las que se acude. Sin embargo, aún se conservan algunas semillas que son sembradas en asentamientos como el de Ette Butteriya.

Se hace el boyo de maíz, mazamorra, la chicha. Cuando hay se hace la chicha de yuca, todavía la hacen, pero como a veces no hay, pues... pero sí se hace todavía. Nosotros hacemos ese guandul, se coge verdecito. Mira que anteriormente, usted ve acá, como decimos nosotros los *wachas*, se comían el guandul, ese de mata, verde, y ahoritica que yo fui, en Barranquilla, que yo estaba con una hermana mía que estaba allá enferma, fui al centro, y mira, veo las bolsitas empacadas de ese guandul. A mí sí me impactó una cosa así, yo dije: estuviera cerquita, yo me hubiese llevado mis dos, tres libras de guandul, ve, pa' hacer mi sancocho de guandul. Ya lo están vendiendo verdecito, empacado, y anteriormente lo cogían ustedes era pa' hacer dulce, y nosotros acá lo sembramos es

242 La imagen muestra un fogón de suelo adecuado con leña y piedras; este se ubica en el patio de la casa al aire libre. En las entrevistas de profundización, los sabedores mencionaron que esta era la forma en que antiguamente se cocinaba; práctica que algunas familias conservan.

para consumirlo. Pa' el sancocho, eso en sopa, y ahoritica mismo en los restaurantes, un plato de sopa de guandul vea, eso es carísimo. Entonces eso es de... de carne salada. Guandul es guandul y frijol es frijol, porque hay un frijol rojo, y el guandul es redondito. Ese lo vi empacado en bolsitas, ya lo cogen verdecito, así como nosotros lo consumimos. Y en los, ¿cómo se dice?, en los mercados, lo están vendiendo así empacado, es que eso es riquísimo, guisado, en sopa, en sancocho. Eso lo echan para la comida típica, el guandul, la batata, el ñame, la ahuyama. Esa es la comida típica, riquísima. Y eso da una fortaleza, camina usted y camina, y bebe agua. Se consume muchísimo la ahuyama. Pero, ¿ustedes lo siguen haciendo? Sí, claro. Nosotros sembramos, hay poquitas semillas, pero todavía hay. El señor tiene su cultivito ahí, ahoritica sembró maíz, yuca, ahuyama.²⁴³

A continuación, se presentan algunas de las principales preparaciones y recetas tradicionales del pueblo Ette Ennaka, como la chicha, los bollos, el membrillo, la iguana y el morrocoyo.

3.6.1.1 Chicha.

Es una de las bebidas tradicionales del pueblo Ette Ennaka. Su preparación tradicional se hace a partir del maíz o yuca, al que se le agrega panela de caña o miel:

La chicha es molida, claro. Por ejemplo, para la chicha se puede hacer un poquito hoy y se toma ahora en la tarde, termina siendo como una mazamorra, sí, lo hacemos hoy y lo dejamos para mañana por la mañana ya sí, se le echa panela y ya mañana amenace lo que es una chicha ya mañana amanece cortadita y ya amanece con otro sabor que no es como hoy²⁴⁴.

La chicha, uno muele ¿verdad?, muele el maíz, y le saca la frecho, unos dicen la frechu del maíz, y cuele y cuele. Cuando se quitan todo el frechu, entonces lo pone, y cuando ya está hecha la mazamorra. Mi mamá tenía un bote, especialmente pa' la chicha, pa' la masa. [...] Bueno, y luego cuando no quería con la miel, entonces, arrancaban unas batatas, pelando, pele y pele, ya la mazamorra estaba hirviendo, entonces con el agua de las batatas, eso la colaba, entonces después la echaba, eso la meneaba y meneando y meneando... Hoy, ¡cómo son las cosas! Y dulce,

243 Entrevista a partera y autoridad tradicional, Comunidad Ette Butteriya. Junio de 2019.

244 Observación escenario preparación de alimentos, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



amaneció dulcecita esa chicha, de esos granos, sabroso, y eso se botaba la espuma, así. Eso era con chicha, y lo que ellos querían, lo que a ellos les provocara. Como hay varios que ellos hacían, cuando no querían con la batata, con la caña, eso cortaba la caña, pa' echarle a la chicha, guarapo de caña. Sí, sabroso. Y eso es pura partida la caña. Sí, así. Eso siempre es dulce, dulce. Sabroso, pero ahora que tenemos los hijos, ellos no alcanzaron a ver eso, por eso es que donde dicen que nosotros tenemos un poquito más, en valor, porque nosotros siempre, medio lo conocimos, lo que eran los papás de nosotros. Ahora mismo no, ellos pobrecitos, no saben.²⁴⁵

Ilustración 134. Implementos para la preparación de la chicha



Fuente: ENSANI, 2019.

3.6.1.2 Bollos.

Los bollos (*timbri*), son de las preparaciones más recurrentes e importantes en la alimentación tradicional. Se utilizan como acompañantes para una gran variedad de alimentos. Su preparación se hace a partir del maíz tierno molido.

Vamos a preparar, los bollos. Se coge la mazorca tierna. Sí, así como está, porque cuando la mazorca está todavía demasiado tiernecita, sí salen los bollos, pero como muy aguadito así, nosotros hacemos bollos cuando ya el maíz está. Quedan unos bollos bien como más consistentes, se van desgranado y luego se muele aquí en el molino, en el de palanca. Lo molem y cuando es para hacer bollo, lo enmarcamos con las manos y luego lo envolvemos en las hojas y lo amarramos y cuando ya está el agua hervida, la echamos pa' que siga, y cuando es mazorra nosotros le echamos agua a la masa y ahí comenzamos a batir y después colarlo con una coladera y cuando ya queda bien limpiecito ahí comenzamos a menear y a menear y para hacer chicha no se necesita que sea muy espeso, que sea bastante delgadita.²⁴⁶

Bollo dice *waacha*, nosotros decimos *timbri*.²⁴⁷

Ilustración 135. Preparación de bollos de maíz o *timbri*



Fuente: ENSANI, 2019.

245 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

246 Observación escenario preparación de alimentos, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

247 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



3.6.1.3 Membrillo.

Es una preparación tradicional hecha a partir de agua, sal y yuca, a que se le agregan otros ingredientes como guandul, maíz, ñame y batata; se cocina como una sopa.

¿Membrillo?, sabroso, porque no echaba nada. Le echaban sal y la yuca, y esa era todo. Echaba mazorca allá adentro, a veces mi mamá cocinaba así, yuca, batata, ñame y maíz, quedaba una sopita sabrosa. Bueno, eso queda ñame y toda mutecito, bueno, con eso le daban una sopita así. Y luego la presa, de monte... guartinaja... Esa era una comida. Y cuando cambiaba sopa, y arrancaba la yuca que salía 'harinocita', y mi mamá salía a recoger el guandul, traía medio saco de guandul, y lo despepitaba, y ya los calderos estaban puestos y ya estaba hirviendo, y echaba la yuca, eso era una sopa que la hacía ella. Ahora hacen sopa de toda. Esa es la comida que siempre, así como dijo ella, a uno le dan ganas de sembrar de todo, porque ya uno se da cuenta cómo la cosecha se cosecha, toda la orillita así de la casa, y a la hora que venía, y cogía la rulita, arrancaba la yuquita, así como ahí ve, cerquita, no buscaba lejos sino ahí así, dos maticas, y eso es pa' la cena, eso era todo. Así era que vivían los viejos de nosotros.²⁴⁸

3.6.1.4 Iguana.

Aunque actualmente se restringe su cacería, la iguana es un animal de monte que hace parte de la dieta propia. Generalmente, para prepararla se ahúma su carne y luego se cocina.

Primero la mataba y luego le sacaba las tripas. Hay unos que les gusta pelarla y ahumarla, hay otros que la cocinan con todo y cáscara. Mi abuela Francisca era la pura chimila, ella la cocinaba, yo me acuerdo, y el marido de la muchacha para donde vamos, él pelaba era la cabeza y hacia un guisado, vea, quedaba sabrosa, ella no utilizaba la sal, ella cultivaba, tenía guineos, sembraba yuca debajo de la mata de guineo, como ya se murió vendieron allá.

Y ¿usted sabe preparar la iguana?

Yo la desmecho, la lavo, le echo limón, si uno quiere echarle coco, porque yo soy parte acá y parte guajira, mi papá es de la Guajira, entonces yo tengo esas dos mezclas, entonces se le echa coco.²⁴⁹

3.6.1.5 Morrocoyo.

Es una especie de tortuga que hace parte de la dieta tradicional y se considera un animal sagrado. Se caza y se prepara según los conocimientos ancestrales, garantizando la conservación de su valor alimenticio y su función espiritual, como la protección de la vida de los niños por nacer, de las mujeres embarazadas y, en general, de la vida de las personas, evitando la muerte y favoreciendo el desarrollo de la vida, la familia y el pueblo.

Bueno, historias de preparación de la alimentación del morrocoyo. El morrocoyo para nosotros es sagrado. Para nosotros se preparan las comidas... es como decir una seguridad directa para el niño que nace y los que vienen naciendo para que no sean víctimas del mismo conflicto que habíamos comentado antes. El morrocoyo, en primera medida, se busca un área sagrada donde hay árboles gruesos y hay un árbol especial, se cortan unos bancos y se ubican en forma de círculo. Esos bancos para los que van allí, para preparar el niño. La muchacha para que no tenga ese problema que los niños van falleciendo y nunca va a tener uno. Se coge el morrocoyo, se asa, se despresa y luego se hacen unos bollos de maíz tradicional. Hay un maíz que tiene como una rayita así nomás y le llamamos *amutí*, que es en palabras tradicional, y ese maíz se coge, se muele, pero que esté bien molido, y ese maíz se coge, se moja y se hacen unos bollitos, así chiquiticos, con la misma hoja de la mazorca se envuelven los bollitos, y lo hacen, por ejemplo, así en este círculo, y va la tucita para acá, entonces esta tucita va, se regresa y le tapa todo esto con esto, y lo cocinan. Cuando ya ese boyo está cocido lo bajan, pero todo es con una paciencia, sin moverlo muy duro, lo bajan con cuidado, lo llevan, lo ponen, sacan los bollitos, se enfrían y luego proceden. Hágame un favor: me pasa esas coquitas.

Los bollitos son al menos, quizás más pequeños que este. Vamos a poner que el bollito es como aquí, a ese bollito le van a quitar una capa de comida, así, esas migas que saca de acá no puede dejar caer ni un centímetro de miguitas al suelo porque el niño no se cría. Eso que va así, está llamando la madre Tierra, entonces, toca con cuidado, es decir,

248 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

249 Entrevista madre lactante cabildo Diwana. Junio de 2019.



mejor se busca algo para que todo vaya cayendo ahí, con un cuidado, y cuando ya terminan eso quedan los bollitos. Ya le quitaron lo que le iban a quitar para la chicha, digamos un poquitico porque los que están no son muchos, ellos van a tomar una copita cada uno. Se sacan las diferentes clases de miel de abejas, hay uno que llaman canato, hay otro que llaman *búngora*, o sea la angelita que vimos ayer. Esa miel, la cogen es para la chicha, esa la revuelven ahí, y eso tiene un proceso, puede ser, de dos, tres, cuatro, cinco días, y se fermenta esa chicha.

Cuando ya está todo listo, en la selva se sientan los que tienen que ir, los sabios, y son cinco. Rodean la muchacha en el monte. La primera copita se la dan al cacique, él está haciendo el papel que hace el cura, el cura se toma el vino que es para Dios, entonces eso no se lo toma sino *Yauu*, Dios, el resto se lo dan... como es un poquitico, alcanza especialmente para los que están.

Se le hace el rezo, se le hace la seguridad, se le hace todo el proceso en la montaña. Cuando ya todo ese proceso está hecho, tienen que durar ese tiempo allá en el monte. Cuando ya vuelven acá, esos bancos los recogen y los aseguran ahí, todo así organizado.

Cuando van llegando a la casa nadie lo puede mirar a usted, todos tienen que mirar para allá, para que no vean llegar la comisión que va a llegar con la muchacha, la muchacha se mete allá. Porque si los miran, no han hecho nada, dañó todo el trabajo, entonces para evitar eso, todo el que está, antes de venir de allá, le avisan, nadie puede verlos llegar, es decir, mejor si se van por allá.

Entonces, como anteriormente uno sí hacía caso, le decían: usted no puede hacer esto; uno tenía que cumplir con todas las reglas espirituales y sagradas para que nuestro trabajo saliera de acuerdo a lo... Ese es el proceso del morrocoyo, que hoy lo cogen pa,pa, pa, lo matan, se lo comen y ya.

Pero también es un animal sagrado, que a la vez protege la vida, y por eso será que hoy, como no se hace, fácilmente fallecen, y cuando fallecen, son dos, tres, cuatro de una vez, pero si hacemos ese rescate, el valor cultural... créame que nosotros volvemos como volver a la vida. Entonces, esos son los procesos y cada uno de los animales tiene una función.

¿Cómo se prepara y para qué se prepara? Eso no se prepara nomás porque quiere, sino uno lo va a buscar en una época para utilizarlo para el desarrollo de una familia o del pueblo, o bien sea individual. Por ejemplo, la *krakoro*.

El morrocoyo todavía, por ejemplo, un niño pequeñito, no se le puede dar una carne de morrocoyo, ni siquiera el caldito porque se le pudre el ombligo y no se salva; llévelo donde el médico que quiera llevarlo, no se salva, porque así fue creado él, sí, por eso se dijo, prepárese de esta forma para evitar. Son reglas de *Yauu*.²⁵⁰

Ilustración 136. Tortugas o morrocoyos



Fuente: ENSANI, 2019.

250 Grupo Focal Territorio y Salud. Conocedores tradicionales, comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

3.6.1.6 Cachaka.

Es una sopa tradicional preparada a base de maíz cocinado, al cual se le agrega yuca, guineo, ñame, guandul, batata y carne. En el siguiente relato tomado de las entrevistas, se describe su preparación

Para preparar la cachaka eso muele el maíz, y se cuele bien, en una olla de mazamorra así, y entre la sopa, se cocina yuca, guineo, ñame, de todo, y la carne de eso es llenito, lleva una sopa de encime y una sopa de pura carne. Una sopita de maíz con guandul. Eso sí era sabroso ese guandul. Sopa de guandul con ñame y batata, cuando no querían yuca, puro ñame y batata. Esa era la comida típica de nosotros.²⁵¹

El agua es utilizada para el consumo humano en las bebidas, o naturalmente; también en la higiene de las manos, preparación de los alimentos y lavado de los utensilios que se utilizan. En la encuesta se adelantaron varias preguntas relacionadas con este tema, cuyos resultados se describen a continuación.

El 39,4% de los hogares obtienen el agua de los acueductos públicos por tubería, seguidos del jagüey o barreno con el mismo porcentaje, así como de las aguas lluvias y se utiliza principalmente para la preparación de los alimentos (8,1%). En menor porcentaje utilizan otras fuentes como los ríos, quebradas, caños o nacimientos, acueductos veredales, entre otros, incluso el agua en bolsa o embotellada.

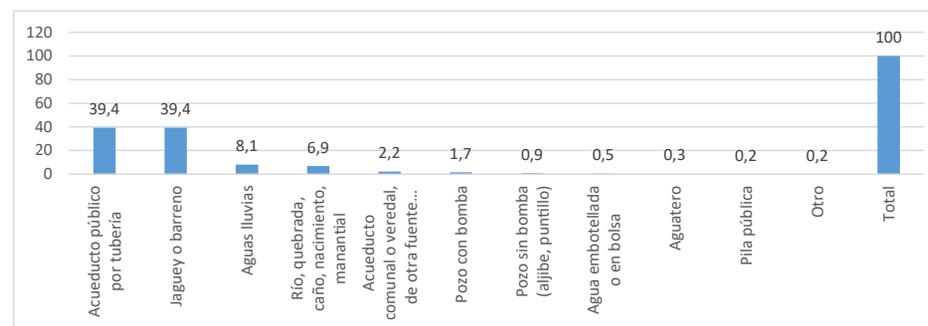
De 569 hogares que respondieron esta pregunta, 86,5% consideran que disponen de agua suficiente para el consumo humano, mientras que 13,5%, no la considera suficiente. Las principales razones de la insuficiencia del agua para el consumo son las distancias que deben recorrer para traerla, falta de disponibilidad continua de la misma, baja capacidad de almacenamiento, contaminación del jagüey y la sequía, entre otras razones.

Tabla 48. Fuentes de agua para la preparación de alimentos

Fuentes de agua para preparación de alimentos	N	%
Acueducto público por tubería	228	39,4
Jagüey o barreno	228	39,4
Aguas lluvias	47	8,1
Río, quebrada, caño, nacimiento, manantial	40	6,9
Acueducto comunal o veredal, de otra fuente por tubería	13	2,2
Pozo con bomba	10	1,7
Pozo sin bomba (aljibe, puntillo)	5	0,9
Agua embotellada o en bolsa	3	0,5
Aguatero	2	0,3
Pila pública	1	0,2
Otro	1	0,2
Total	578	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 137. Fuentes de agua para la preparación de alimentos

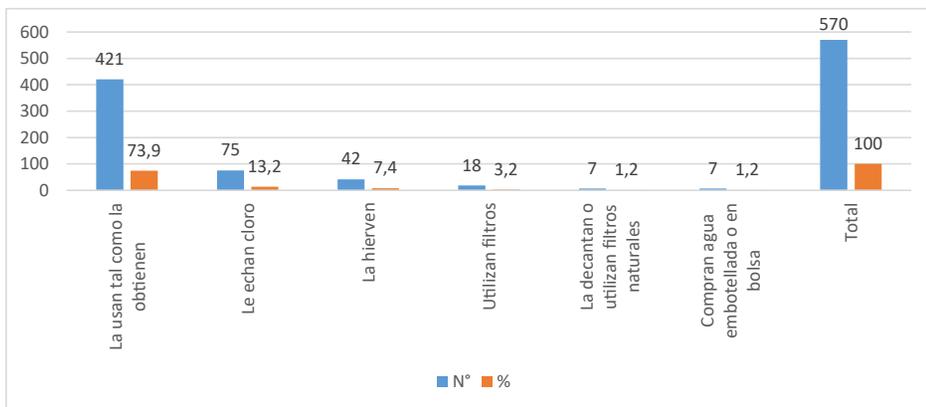


Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con la aplicación de tratamientos al agua para el consumo humano, el 73,9%) la usan tal como la obtienen, mientras que el resto de los hogares le hace algún tratamiento, ya sea mediante aplicación de cloro, hervido, utilización de filtros decantación y, un mínimo porcentaje, (1,2%) compra agua en botella o en bolsa.

251 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

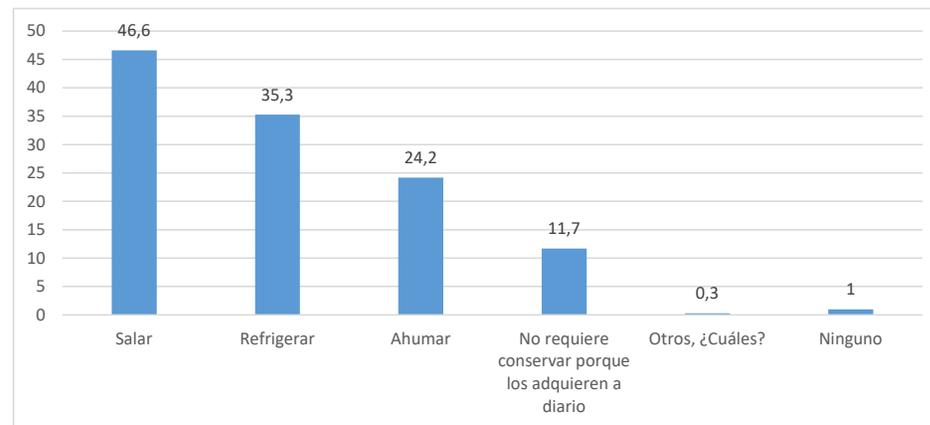
Ilustración 138. Tratamiento del agua para consumo humano



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto al uso de métodos de conservación de alimentos para evitar su descomposición, 70,8% de los hogares mantienen la tradición del salado y el ahumado, con 46,6% y 24,2% respectivamente. El 35,3% los refrigera, mientras que el 11,7% no aplica métodos de conservación porque los compran a diario, como se puede observar en la tabla 49 y la ilustración 139.

Ilustración 139. Métodos de conservación de alimentos



Fuente: ENSANI, 2019.

En entrevista con Sabedoras, se conoció acerca de los métodos tradicionales de conservación de los alimentos, en especial de las carnes, y de la restricción del uso de la sal para el proceso, además de las creencias en relación con su uso en la alimentación y la afectación en la vejez de las personas.

Y, ¿de la carne de monte qué era lo más común? ¿Ustedes cómo la preparaban? La salaban, la dejaban secar, ¿cómo hacían?

Salar no, ahumar. Sin sal. Por eso decía, ellos, mi tía, mi abuela, decían que eso era malo, comer sal. Y bueno, decían: eso es malo. ¿Saben por qué es malo? Mamá, porque cuando ya usted siente que va a estar gechechico, usted se va a poner toda canosa del cabello porque va a ser por la sal, no es por la vejez, sino es pura sal, no coma mucha sal, eso es malo. Pa' que se dé cuenta que todas las cosas de los indígenas tienen en el pensamiento qué es malo y qué es malo, bueno, así. En las presas de monte que usted está preguntando, la que más...²⁵²

De otro lado, en los hogares se utiliza como principal energía o combustible para cocinar la leña (60,7%), seguida del gas tanto de pipeta o cilindro (26,1%), como del gas natural de conexión a la red pública (7%). Los restantes grupos familiares utilizan energía eléctrica, carbón de leña o madera, algún combustible como el petróleo o la gasolina. entre otros.

Tabla 49. Métodos de conservación de alimentos

Conservación de alimentos	Sí		No		Total	
	N	%	N	%	N	%
Refrigerar	208	35,3	382	64,7	590	100
Salar	275	46,6	315	53,4	590	100
Ahumar	143	24,2	447	75,8	590	100
No requiere, los adquieren a diario	69	11,7	521	88,3	590	100
Otros	2	0,3	588	99,7	590	100
Ninguno	6	1	584	99	590	100

Fuente: ENSANI, 2019.

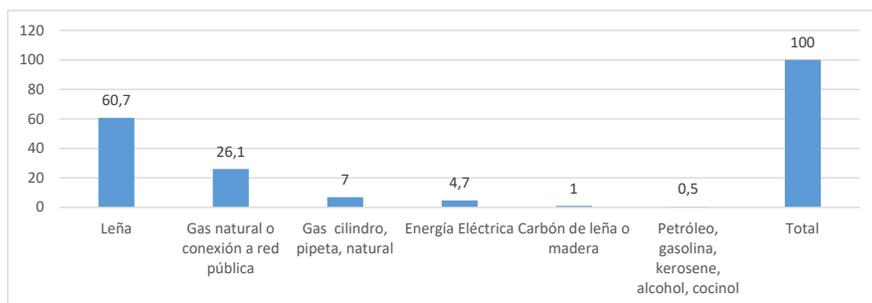
252 Entrevista a Sabedoras, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.

Tabla 50. Fuente de energía o combustible para cocinar

Energía o combustible para cocinar	N	%
Leña	349	60,7
Gas natural o conexión a red pública	150	26,1
Gas cilindro, pipeta, natural	40	7
Energía eléctrica	27	4,7
Carbón de leña o madera	6	1
Petróleo, gasolina, kerosene, alcohol, cocinol	3	0,5
Total	575	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 140. Fuente de energía o combustible para cocinar



Fuente: ENSANI, 2019.

La encuesta preguntó acerca del consumo de alimentos el día anterior, encontrando que el 1% de las personas reportaron no haber comido nada en ese paso de tiempo, 75% realizaron tres comidas, en similar proporción de hombres y mujeres, y el 18,9% consumió dos comidas.

Tabla 51. Consumo de alimentos el día anterior a la encuesta

N° comidas	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
No consumió comida	19	1,3	8	0,6	27	1,0
1	47	3,2	60	4,4	107	3,8
2	283	19,1	255	18,8	538	18,9
3	1.122	75,6	1.027	75,7	2.149	75,6
4	6	0,4	0	0	6	0,2
5	2	0,1	1	0,1	3	0,1
6	6	0,4	5	0,4	11	0,4
Total	1.485	100	1.356	100	2.841	100

Fuente: ENSANI, 2019.

4. Situación general de salud, alimentación y nutrición

En este capítulo se identifican las percepciones y prácticas de los procesos de salud materna, infantil y nutricional del pueblo. Se obtuvieron a partir de entrevistas y observaciones durante el ENSANI, como parte del proceso de recolección de información de tipo cualitativo, lo que permitió conocer las vivencias de los miembros participantes, en las que se revela la puesta en práctica de los saberes ancestrales, dietas que responden a la restricción de alimentos, ayunos para prevenir y sanar enfermedades físicas y espirituales, normas de conducta para los sabedores, cuidados para los niños durante el periodo de crianza, entre otros aspectos, que expresan la gran importancia que tiene actualmente la salud propia para el pueblo Ette Ennaka.

4.1 Concepciones, significados y prácticas relacionados con la salud propia

Se puede decir que la salud para nosotros es tener un estado emocional y espiritual bien cimentado, y tener la alimentación natural, y la casa. Pero la salud para un Ette es, en primera medida, la salud espiritual, eso es lo primordial. (Luis Miguel Carmona, Resguardo Issa Oristunna)²⁵³

En el caso de los pueblos indígenas, la salud se considera en el contexto más amplio de la creencia del buen vivir. Ejemplo de ello es la concepción de salud y enfermedad que tiene el pueblo Ette Ennaka, que comprende tres aspectos: bienestar social, medicina tradicional y medicina occidental.²⁵⁴

La salud para el pueblo Ette Ennaka parte del equilibrio espiritual. En este sentido, se resalta la importancia del papel que desempeñan las autoridades para mantener el equilibrio y la salud al interior de la comunidad. Del mismo modo, la alimentación, dietas y ayunos, permiten la prevención y el control de las enfermedades. Los médicos tradicionales tienen el conocimiento para curar enfermedades a través de sus cantos y oraciones. También existen personas que curan con plantas medicinales, pero no todas las enfermedades, ya que Yauu distribuyó el conocimiento entre los sabedores.

253 MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Op. cit., p. 97

254 Ibid., p. 97.



A continuación, se presenta un relato que muestra cómo el conocimiento de las plantas permite dar tratamiento a las enfermedades, y expone los diferentes roles que ejercen los médicos tradicionales.

Las plantas tienen un origen, ¿y el origen de quién es? Del mismo *Yauu*, y por eso es que las plantas, ojo con esto, algunas plantas son buenas y son malas, y lo mismo algunas personas son buenas o malas, pero algunas buenas dicen la verdad, pero lo que es mala viene a engañarte a ti con cualquier hoja y no es planta. *Yauu* nunca puede permitir que una sola persona tenga el conocimiento todo porque no sirve, no aguanta. Por eso es que nuestro *Yauu* nos da un conocimiento mínimo, por eso es que ustedes se dan cuenta, el que trabaja como médico tradicional no trabaja con plantas, y el plantista trabaja con plantas, hace el trabajo con plantas, pero no cura todas las enfermedades. Algunos plantistas curan respecto de la enfermedad como la fiebre y gripa, pero hay otros compañeros que curan con plantas, pero ya con otras cosas que son, por decir, con las mordeduras. Las plantas se cogen por medio de una revelación de un sueño que tenga el plantista, lo va a coger en un lugar sagrado.²⁵⁵

Así mismo, el manejo de la salud por medio de preparaciones especiales, dietas y restricciones, constituye una práctica fundamental para la prevención de enfermedades dentro de la medicina tradicional, desde una perspectiva de promoción y prevención, más que de curación.

De acuerdo con las entrevistas, para los *Ette Ennaka* tener salud es estar bien, no tener problemas ni sufrir ninguna enfermedad. Según señalan las autoridades, antiguamente la gente se enfermaba poco, no había contaminación del aire ni había quien propagara las enfermedades. En la actualidad, se percibe que las enfermedades han aumentado por cambio en las condiciones territoriales. En la entrevista realizada al cacique de Naara Kajmanta, la autoridad relata la percepción de los cambios en la alimentación y cómo esto afecta la salud:

La salud y la alimentación son los temas que yo como cacique los manejo. Nosotros en estos momentos en realidad estamos sufriendo de falta de alimentos, estamos sufriendo de muchas enfermedades por falta será de médico o de entendimiento no sé, pero estamos sufriendo en estos momentos; ahora está dando una gripa, ahora viene un dolor de barriga, bueno, viene dando muchas cosas ahí, que eso es lo que noso-

tros venimos sufriendo, yo como cacique analizo el mundo como está. Yo le refiero: cuando yo era niño, cuando yo era joven, hasta esta parte el mundo ha cambiado, entonces los cultivos tradicionales no se dan ahora porque el tiempo ha cambiado, ya no llueve, mira que estamos en época de lluvia y mire el resplandor que hay de Sol y que uno no puede sembrar, porque se muere la mata. Entonces de ahí nosotros como autoridad nos estamos dando cuenta que hay que palabra en lengua, para que *Yauu* nos mande líquido, que nos mande el agua para nosotros poder cultivar lo que es los cultivos tradicionales. ¿Qué significado tienen los cultivos tradicionales?, porque yo como mayor que tengo largo conocimiento desde mi niñez, hasta esta parte he manejado muchas cosas de la naturaleza y la alimentación. Cuando usted habla de los cultivos tradicionales, ¿cómo se hacían los cultivos tradicionales?, se bautizaban como se bautiza un niño cuando se lleva a la iglesia, para que ese cultivo tuviera buena producción y buena alimentación sana que consumíamos nosotros cuando éramos niños. Ahora mira lo que hoy en día estamos consumiendo es puro pollo, menudencias, puro o sea todo a base de químicos y esos no son alimentos tradicionales, por eso es que se enferman mucho de las enfermedades que trae la misma alimentación porque eso viene contaminado, entonces es desde ahí que nosotros empezamos a manquir y a dolernos las piernas, que ya, yo no puedo caminar, que ya yo me estoy ahogando ¿por qué?, porque eso es el químico, que nos está afectando, ese es el problema del pueblo en general, que ya no se dan esos cultivos como anteriormente. ¿Por qué?, porque ya el tiempo no es igual, el tiempo ha cambiado, este mundo así conforme va, esos son unas señales, no sé qué va a venir más adelante, eso son señales que *Yauu* nos está diciendo para que vaya enviando lo que voy pensando, que siento de que... Hay veces de que yo me pongo a pensar en mis nietos, en mis hijos que son nuevos todavía, ¿cómo va a ser el mundo para ellos, ¿cómo se van a defender parte de la naturaleza, ¿qué le van a decir?, ¿qué le van a hablar? Sí, en todo eso me pongo a pensar yo.²⁵⁶

Las enfermedades pueden ser transmitidas por diversos elementos de la naturaleza como el Sol, los espíritus de los muertos, el agua lluvia, la atmósfera, la tierra, el medio ambiente, la rascadera y algunas fieras y animales, entre otros. Los sabedores señalan que, con el propósito de combatir las enfermedades, los ancianos recibieron de *Yauu* distintas fórmulas de curación para cada enfermedad, las cuales se aplican al paciente mediante recitativo cantado o rezado men-

255 ASOCIACIÓN TEJE-TEJE. Op. cit., p. 53.

256 Entrevista Cacique Comunidad Naara Kajmanta, junio de 2019.



talmente. Con la finalidad de tener éxito en la curación, el anciano debe haber aprendido cada fórmula y practicarla, de lo contrario, el paciente no se mejora; si llega a aplicar la fórmula inadecuadamente, es posible que el paciente se complique, se agrave y se sobrevenga la muerte. Antiguamente, estas fórmulas se aplicaban al paciente mediante cantos para facilitar el aprendizaje para quienes estuvieran interesados, y también para que el paciente que pudiera y quiera escuchar, así lo hiciera.

La enfermedad es considerada por los miembros del pueblo Ette Ennaka como un desequilibrio físico transmitido por las fuerzas malignas que existen en la naturaleza.

Así como hay cosas buenas en ella, también existen enemigos en la naturaleza [...]. La naturaleza está llena de infecciones y microbios que afectan la vida de las personas. Otras enfermedades pueden ser ocasionadas por los mismos hombres; aquellos que se dedican a hacer maldades a otros empleando la sabiduría en contra del mismo.²⁵⁷

Tabla 52. Plantas y animales medicinales

Especie	Uso medicinal
Guarumo	Se lava primero y luego se hierve con panela y se le da al que esté afectado con gripa
Eucalipto	Se lavan bien las hojas, luego, para prepararla, se hierve bien y se le da al que esté afectado con gripa
Carreto	Hacer en baño cuando se tiene rasquiña
Anamú	Las raíces se cocinan para la gripa, hojas para la fiebre y en baño para las dolencias
Chicoria	Para curar la diarrea
Santa María	Se combina con cogollo de guandul, hoja de luna, cogollo de achote; sirve para la fiebre o dolores en el cuerpo
Caga de pajarito	Para postemilla (nacido en la boca que se inflama)
Matarratón	Para la fiebre, varicela o dolor de cabeza
Capitana y contra gavián	Para curar las picaduras de culebra
Bejuco de cadena	Se combina con Santa María y se usa en baño para las dolencias
Balsamina	Para la rasquiña en el cuerpo
Sanguinaria	Para los riñones

Tabla 52. (Continuación).

Especie	Uso medicinal
Cáscara de carreto	Para baños cuando se tiene rasquiña
Toronjil	Sirve cuando la persona no puede dormir
Hoja de batata	Se coge, se lava, y se toma para que le baje leche a la mujer para darle al bebé
Lumbre	Se cogen las hojas y se hace humo en la noche para retirar las cosas malas
Palo de majagua	Se saca el hilo que sirve para amarrarle al niño en la cintura cuando el niño orina mucho
Masigo	Cuando al recién nacido se le inflama el ombligo se mide el pie del bebé y se corta una parte igual de la corteza y se coloca en un lugar donde se vaya secando
Guácimo	La goma se usa como crema para aplicar en los nacidos. También para curar el ombligo del bebé; se hace un botón y se amarra en el ombligo
Sábila	Para curar el hígado, también se toma. Sirve para untarse en todo el cuerpo. Se consume el cristal para las lombrices, como desparasitante
Miel del totumo	Para la tos y purificar la sangre
Hoja de algodón	Para curar heridas
Orégano	Para la tos se toma caliente antes de acostarse
Hierba de limón	Para curar dolores de oído y de cabeza
Tabaco	Para el dolor de muela, oído, y para cuando la persona no duerme
Caraguara	Para prevenir y curar las enfermedades, y retirar los espíritus
Cepa de guineo	Se hierve y sirve para curar el dolor de cintura
Lana de la lata	Se amarra en las manos y sirve para curar las heridas
Paico	Con raíz de ají cimarrón sirve para la gastritis
Limón criollo con miel	Para la tos
Manzanilla y canela	Para cuando la mamá esta demorada en dar a luz
Ajo	Se usa cuando el bebé está apretado en el estómago. Se puede poner un collar de ajo y limón. El ajo se machaca y se junta con el zumo de limón
Cebolla	Se ralla y se cocina para la tos.
Cogollo de Santa Cruz	Cuando los niños están débiles para caminar se bañan de la cintura para abajo. También en baño las personas enfermas
Ramos de olivo	Se corta en Semana Santa para colgarlo en la casa y prevenir las cosas malas

257 Entrevista Sabedores Tradicionales, junio de 2019.



Tabla 52. (Continuación).

Especie	Uso medicinal
Malambo	Para desparasitar a los niños cuando tienen dolor de barriga
Ojo de buey	Para curar la picadura de pito
Higuerón	Se le saca la leche y sirve para desparasitar
Fruta de pava	Se prepara una toma para la gripa
Papaya	Su leche se usa para curar verrugas
Meloncillo	Se les da a los niños para que coseche bien cuando siembre. Es una planta de protección para los niños.
Tabaco	Trabajo espiritual para que el bebé crezca sano. Se baña al niño con tabaco cuando el ombligo se le cae; este es el bautizo tradicional
Tomate con manteca	Para curar las vejigas
Caracolí	Para curar los riñones
Contra negra	Para curar picaduras de insectos
Maíz	El agua de maíz sirve para curar dolor de cadera y limpiar los riñones
Contra mapaná	Para curar picadura de culebra
Arará	Se raspa y saca un polvo que sirve para las fracturas y las picaduras de avispa.
Platiao	Sirve para baños
Hoja de yereyere	Para curar inflamaciones
Hoja de naranja	Para la limpieza del bebé cuando está recién nacido
Jayo	Cólico y dolor de muela. Se usa haciendo una toma
Planta escoba	Para las cortaduras y heridas
Campanita	Para parar el sangrado por cortaduras
Hoja de coca	Se usa para la gripa
Ají cimarrón	La raíz para el ardor del niño al orinar. La hoja quemada en la tarde para prevenir males y enfermedades
Planta para la pesca	La hoja se usa para hacer un baño en los brazos y el anzuelo del pescador

Fuente: ENSANI, 2019.

El tratamiento de las enfermedades con medicina tradicional tiene un alcance limitado dentro de las comunidades donde se asientan las familias Ette Ennaka, dado el debilitamiento de la transmisión de saberes en salud propia, a las nuevas generaciones.

Si bien aún hay médicos tradicionales y conocedores de plantas, la medicina tradicional se ha visto históricamente amenazada por la ocupación de los sitios sagrados y la deforestación de sus territorios. Por otra parte, hay nuevas enfermedades que no se pueden tratar plenamente desde la medicina tradicional.²⁵⁸

4.1.1 Percepciones y significados de la relación alimentación - salud.

Como se ha señalado, la alimentación tradicional permite mantener una buena salud y estar en equilibrio.

Los cambios ambientales y socioeconómicos, hicieron que se empezara a consumir alimentos que no son naturales. Para los sabedores, esta comida genera cambios que hacen enfermar más rápido. Así lo relata una de las parteras de la comunidad de Ette Buteriya:

Entonces, nosotros anteriormente como pueblos indígenas lo que consumíamos eran los cultivos tradicionales, como decir la yuca, el maíz y el guandul de palo, que dicen que es un guandul de una mata. Ese guandul es muy rico de consumirlo, pero ese guandul, cuando la mujer está embarazada no lo puede consumir, por un motivo que de pronto el niño podía nacer con un problemita de la piel. Entonces, por lo menos la yuca, el ñame, el frijol, la batata, eso sí podían consumirlo. Sí, es buena alimentación, principalmente, el maíz, la mazamorra, el bollo, la arepa, muy saludable para las mujeres embarazadas. Y bueno, las comidas de monte, por lo menos, como decir el venado, no lo pueden consumir, bueno el venado casi todos no lo podemos consumir frecuentemente los niños, sino casi como la gente adulta. En esos cuidados, de ahora ya no se están haciendo, muy poco porque uno ve que sí... ya no hay las comidas que... uno tampoco puede consumir casi, mira que no tenemos esa ayuda, esa facilidad.²⁵⁹

258 Entrevista grupal a Sabedores Issa Oristunna. Junio de 2019.

259 Entrevista partera y Autoridad Tradicional, Comunidad Ette Butteriya. Junio de 2019.



Esta condición de debilitamiento del consumo de la comida tradicional se comprende también de las condiciones ambientales en el territorio. La falta de tierra productiva para sembrar alimentos ha hecho a las familias más dependientes de los programas institucionales. Respecto a esta situación, el siguiente fragmento de entrevista expone el debilitamiento de la agricultura como práctica para la obtención de alimentos.

Hacer un cultivo, nosotros no tenemos una renta de donde nosotros podemos hacer un cultivo; que nosotros como nos sentimos bien, que sembramos el maíz y la yuca, la patilla, el guandul, el melón, todas esas cosas. Entonces, por lo menos, ya muy poco lo estamos haciendo, porque ajá, de todos modos, la fuerza que hemos perdido, ya el territorio no es el mismo que antes, eran montañas, tenían bastante vitamina esas tierras, ya han sido despojadas, ya ahora hacen una media hectárea de cultivo y le nace muchísimo monte, muchísima maleza. Entonces, como que ya uno necesita algunas ayudas, por lo menos, para que uno pueda hacer esos cultivos, porque mira que ahoritica mismo, mi compañero está haciendo esa roza, son tres, cuatro y cinco raspas que tienen que hacerle para que ese cultivo pueda dar. Entonces, es ahí donde se está viendo la debilidad de consumir nosotros la alimentación adecuada como pueblos indígenas, como nosotros vivíamos anteriormente. Ahora se están viendo las paquitas que están dando el ICBF. Entonces ahí viene los enlatados, las lechitas y eso, que a veces uno no quisiese de darle a nuestros hijos, por lo menos, de esas comidas, huevo, pollo, porque no son iguales como las comidas de antes, como las comidas de montes que consumíamos. Los pueblos indígenas siempre gustaron de comer ahumado, cociditas, como le dije.²⁶⁰

La percepción de cambio al interior del pueblo Ette Ennaka expone cómo, anteriormente, las condiciones ambientales, sociales y económicas permitían tener una mejor situación de la salud y nutrición. Se considera que los alimentos naturales abundaban y proveían de las vitaminas necesarias para estar sano. La carne de monte, los pescados, los frutos silvestres y los alimentos cultivados aseguraban una dieta que fortalecía la salud de niños y adultos. Así lo mencionan las autoridades de la comunidad Ette Buteriya, pues se considera que la situación de nutrición se relaciona directamente con *Yauu*, dios que permite dicha abundancia:

Muchos de los recursos de esas cosechas de *Yauu* que son para los hijos, para el pueblo de Ette Ennaka han quedado encerradas en las fincas y así la palma y así muchos árboles frutales están en territorios que son privados, no se puede llegar a ellos, utilizar. Y, por otro lado el tema también del cambio climático que se está presentando en todo el mundo y en estas zonas que son más secas está mucho más marcado porque si ya hace quince años, había certeza de cuándo iba a llover, de que había buen tiempo, se rozaba, se tumbaba, se quemaba y ya para marzo, abril, ya había la lluvia, pero si se retrasa esa lluvia entonces se corre el tiempo del cultivo, como dice el mayor: si ya el maíz se está espigando, no llueve, no va haber mazorca, no va haber cosecha, el maíz necesita esa chicha de *Yauu* para poder reproducirse y sacar semilla. Entonces es importante un trabajo con todas las fincas del alrededor, desde la alcaldía un reconocimiento, no solamente de trabajo así momentáneo, sino un proyecto de verdad, de vida que apoye a los resguardos porque es que además la espiritualidad que se maneja sostiene la región porque es la que trae la lluvia, es la que evita que lleguen huracanes fuertes que pueden acabar con las casas. Los indígenas saben cómo sembrar, entonces eso también saben cómo tumbar y armarme el potrero y pues así pasan esas cosas y no les importa si ya la roza es para cosechar sandía. Lo vimos allá en Chimichagua, a un paisano le echaron el ganado, las sandías pisoteadas, ya melones pisados, el maíz se perdió también y es muy triste eso, que no haya un respeto por el manejo que hay del cultivo y de los sitios sagrados, de meterles demasiada candela cerca, a talar no dejar que los caminos de *Yauu* tengan su sombra; se acaban las plantas medicinales y después ¿qué viene?, sequía, enfermedad, vientos, mejor dicho, una destrucción.²⁶¹

La percepción del pueblo Ette Ennaka frente a porqué su seguridad alimentaria está afectada, radica en el poco acceso a su territorio ancestral, así como las nuevas prácticas productivas como la ganadería que rodea los territorios en los cuales habitan. Además, los efectos del conflicto armado han obligado a desplazar a las familias del Resguardo Mayor, donde si bien se logró la adquisición de predios colectivos como Naara Kajmanta e Itti Takke, estos no poseen la extensión suficiente para garantizar seguridad alimentaria a toda la población y sus nuevas generaciones.

260 Entrevista partera y Autoridad Tradicional, Comunidad Ette Butteriya. Junio de 2019.

261 Taller Situación Nutricional y Alimentaria Comunidad Ette Butteriya. Julio de 2019.



De acuerdo con el Plan de Salvaguarda, se evidencian varias enfermedades causadas por el cambio de alimentación, la calidad del agua, el debilitamiento de la práctica de siembra de alimentos y el acceso al servicio de salud occidental.²⁶²

Tabla 53. Enfermedades frecuentes del Resguardo Issa Oristunna - año 2010

Las enfermedades que más nos afectan son: problemas estomacales (diarreas y vómitos, en niños principalmente, por consumo de agua de mala calidad), y respiratorias (gripas, y otras afecciones en los pulmones). En la mayoría de asentamientos se presentan altos niveles de desnutrición en niños y personas mayores, ya que nuestra alimentación diaria no es balanceada, consta de grandes cantidades de carbohidratos (yuca), y carece de fuentes de micronutrientes suficientes.

Enfermedades de adultos mayores: la situación de los mayores es aún más difícil. Por su edad, no están en condiciones para trabajar y producir su alimento, a lo cual se suma la mayor incidencia en ellos de pérdida de visión gradual, pérdida de dientes, afecciones respiratorias y circulatorias.

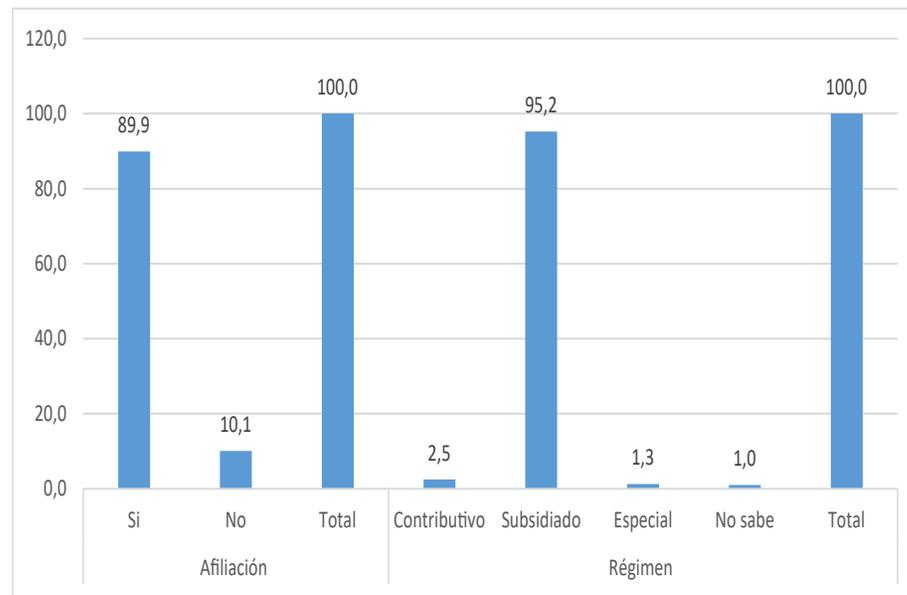
Enfermedades de piel: en nuestro pueblo se presenta una enfermedad extraña de la piel llamada prurigo actínico, que afecta a muchas personas de todas las edades. No conocemos exactamente las causas de la misma, se manifiesta en un cambio de coloración de la piel que se oscurece en algunas partes y se forman costras permanentes que se expanden por todo el cuerpo; pensamos que la mala la calidad del agua y la exposición excesiva a la luz solar tienen algo que ver con su generación. De todos modos, los afectados no han recibido la atención especializada requerida.

En las **mujeres embarazadas** se presentan complicaciones en la gestación y en el parto, debido a las deficiencias nutricionales, la dificultad de acudir a control prenatal o a recibir atención médica oportuna por el mal estado de las vías, y por la falta de un transporte adecuado para trasladar pacientes desde los asentamientos hasta el hospital más cercano.

Fuente: Plan de Salvaguarda Pueblo Ette Ennaka, 2013.

En los resultados de la encuesta, respecto a la afiliación al sistema de seguridad en salud, se encontró que el 89,9% de la población que participó se encuentra afiliada al sistema. En su mayoría lo están a través del régimen subsidiado (95,2%), el 2,5% mediante el régimen contributivo por tener vinculación laboral, mientras que el 1,3% pertenece al régimen especial y el 1% no sabe el régimen por el cual está afiliado al sistema de salud.

Ilustración 141. Población afiliada al sistema general de salud según régimen



Fuente: ENSANI, 2019.

En la afiliación según sexo, se encuentran unos puntos porcentuales a favor de las mujeres, respecto a la población femenina, que presentan una afiliación del 91,6% frente al 88,3% de los hombres respecto de la población masculina. Mientras que en la afiliación a los diferentes regímenes se presentan cifras similares, con pocos puntos porcentuales de diferencia a favor de uno u otro.

Tabla 54. Población afiliada al sistema general de salud según régimen y sexo

Afiliación y régimen		Hombre		Mujer		Total	
		N	%	N	%	N	%
Afiliación	Sí	1327	88,3	1269	91,6	2596	89,9
	No	175	11,7	117	8,4	292	10,1
	Total	1.502	100	1.386	100	2.888	100
Régimen	Contributivo	31	2,3	33	2,6	64	2,5
	Subsidiado	1.258	95	1.208	95,5	2.466	95,2
	Especial	19	1,4	15	1,2	34	1,3
	No sabe	16	1,2	9	0,7	25	1
	Total	1.324	100	1.265	100	2.589	100

Fuente: ENSANI, 2019.

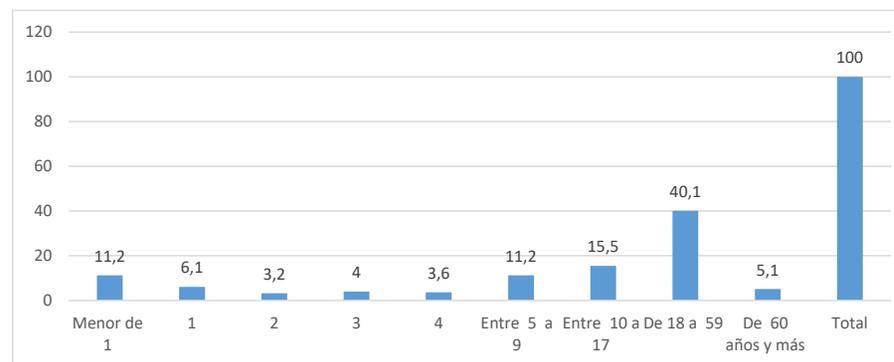
De 277 personas no afiliadas de quienes se obtuvo información, el mayor porcentaje es de los hombres (59,9), en comparación con las mujeres (40,1%) y, entre quienes tienen entre 18 a 59 años (40,1%). Preocupa que la cuarta parte de menores de cinco años (24,5%) no tenga afiliación al sistema de salud y que entre ellos el mayor porcentaje sea el de los niños menores de un año (11,2%), grupo de edad vulnerable por la ocurrencia de enfermedades prevalentes de la infancia que se presentan en esta población. Otros grupos con porcentajes superiores al 10% de población no afiliada, son los niños y adolescentes de cinco a nueve y 10 a 17 años.

Tabla 55. Población no afiliada al Sistema General de Seguridad Social en Salud según grupo de edad y sexo

Grupo de edad en años sin afiliación al Sistema de Salud	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Menor de 1	18	6,5	13	4,7	31	11,2
1	7	2,5	10	3,6	17	6,1
2	5	1,8	4	1,4	9	3,2
3	8	2,9	3	1,1	11	4
4	6	2,2	4	1,4	10	3,6
5 a 9	13	4,7	18	6,5	31	11,2
10 a 17	22	7,9	21	7,6	43	15,5
18 a 59	77	27,8	34	12,3	111	40,1
60 años y más	10	3,6	4	1,4	14	5,1
Total	166	59,9	111	40,1	277	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 142. Población no afiliada al Sistema General de Seguridad Social en Salud según grupo de edad



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto a la afiliación a las Empresas Promotoras de Salud (EPS), la mayoría de personas del pueblo (46,83%) están afiliadas a DUSAKAWI, que es una EPS indígena-EPSI, 12,12% a MUTUAL SER, 10,27% a COMPARTA, 9,41% a COOSALUD y 5,39% a CAJACOPI. En porcentajes inferiores al 2% se encuentran afiliaciones a varias EPS regionales y del nivel nacional, como se observa en la tabla 56 y la ilustración 143.

Tabla 56. Población afiliada según Empresas Promotoras de Salud - EPS

EPS	Total		EPS	Total	
	N	%		N	%
MUTUAL SER	308	12,12	FUERZAS ARMADAS	7	0,28
COMPARTA	261	10,27	ESPECIAL	6	0,24
COOSALUD	239	9,41	SANITAS	6	0,24
CAJACOPI	137	5,39	FIDUPREVISORA EN SALUD	4	0,16
AMBUQ	71	2,79	CAFESALUD	3	0,12
SALUDVIDA	69	2,72	EPS SURA	3	0,12
EMCOSALUD	40	1,57	POLICÍA NACIONAL - PONAL	3	0,12
PREVISALUD	37	1,46	CAPITAL SALUD	2	0,08
CLÍNICA GENERAL DEL NORTE	35	1,38	FAMISANAR	2	0,08

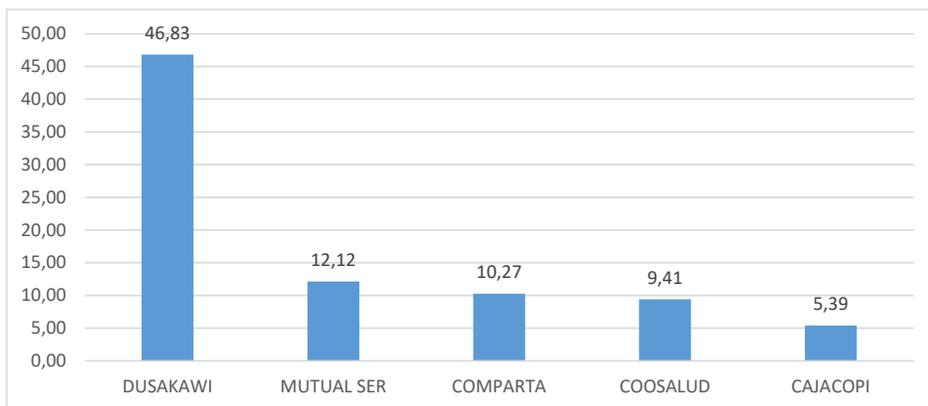


Tabla 56. (Continuación).

EPS	Total		EPS	Total	
	N	%		N	%
NUEVA EPS	34	1,34	MAGISTERIO	2	0,08
ASMET SALUD	27	1,06	CAPRECOM	1	0,04
MEDIMÁS	15	0,59	COLSANITAS	1	0,04
COOMEVA	10	0,39	QUIMIOSALUD	1	0,04
SALUD TOTAL	9	0,35	SEOCA	1	0,04
COMFACOR	8	0,31	UNIMED	1	0,04
Total: 2.541 = 100%					

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 143. Población afiliada según Empresas Promotoras de Salud - EPS



Fuente: ENSANI, 2019.

La encuesta indagó por las dificultades físicas o mentales de la población. Así, el 92,2% refiere no presentarlas, mientras que el 7,8% considera tener alguna de ellas. El porcentaje de dificultades manifestadas por los hombres como por las mujeres, es el mismo en total general, en cada uno de los géneros.

Tabla 57. Dificultad física o mental según sexo

Dificultad física o mental	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	119	7,8	109	7,8	228	7,8
No	1.412	92,2	1.293	92,2	2.705	92,2
Total	1.531	100	1.402	100	2.933	100

Fuente: ENSANI, 2019.

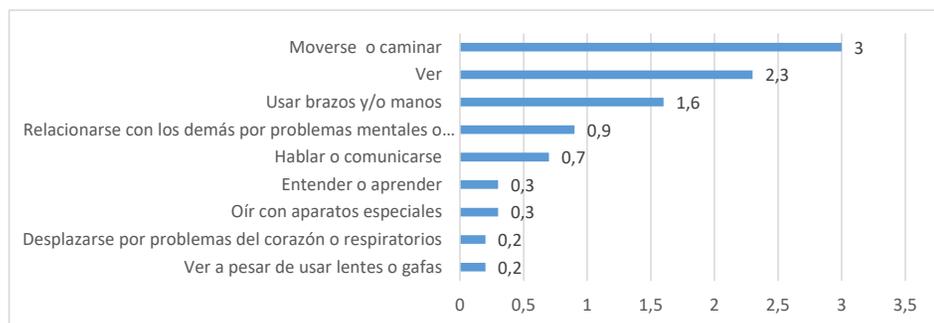
Las tres principales dificultades que los entrevistados manifiestan, están relacionadas con problemas físicos para moverse o caminar (3%), visión (2,3%) y uso de los brazos y las manos (1,6%), mientras que el (0,9%) tiene problemas para relacionarse debidos a dificultades mentales o emocionales. Lo porcentajes no presentan mayores diferencias entre hombres y mujeres.

Tabla 58. Dificultad física o mental al momento de la encuesta

Dificultad física o mental que presenta	Hombres		Mujeres		Total	
	N	%	N	%	N	%
Moverse o caminar	41	2,7	48	3,4	89	3
Usar brazos y/o manos	31	2	17	1,2	48	1,6
Ver	37	2,4	31	2,2	68	2,3
Oír con aparatos especiales	7	0,5	2	0,1	9	0,3
Hablar o comunicarse	10	0,7	10	0,7	20	0,7
Ver, a pesar de usar lentes o gafas	3	0,2	3	0,2	6	0,2
Entender o aprender	4	0,3	4	0,3	8	0,3
Relacionarse con los demás por problemas mentales o emocionales	12	0,8	14	1	26	0,9
Desplazarse por problemas del corazón o respiratorios	0	0	5	0,4	5	0,2

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 144. Dificultad física o mental al momento de la encuesta



Fuente: ENSANI, 2019.

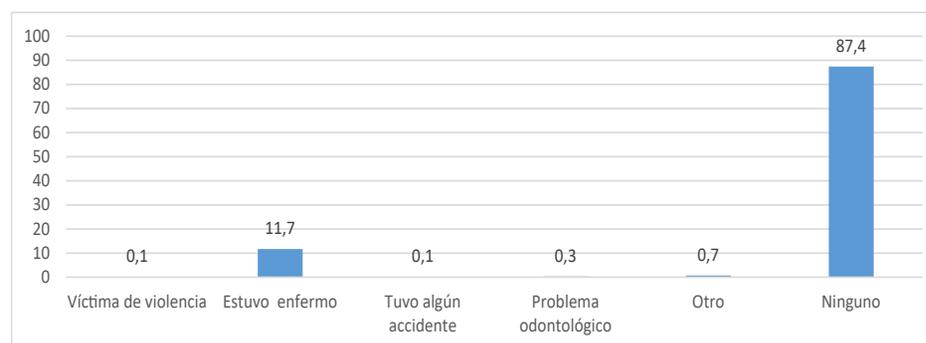
Respecto a la percepción de la población de haber presentado problemas relacionados con la salud en los últimos 30 días, el 87,4% manifestó que no presentó ninguno de los problemas de salud mencionados por el encuestador, mientras que el 12,6% declaró que sí tuvo algunos problemas relacionados con la salud y de estos, el mayor porcentaje (11,7%) estuvo enfermo. Menos del 1% reportó haber sido víctima de violencia, accidentes, problemas odontológicos, entre otros. Se destaca que dos mujeres manifestaron haber sido víctimas de violencia o maltrato durante el último mes y también se observó un porcentaje similar y superior en tres puntos porcentuales de mujeres que manifestaron haber estado enfermas, frente al reportado por los hombres.

Tabla 59. Problemas relacionados con la salud en los últimos 30 días

Problemas de salud en últimos 30 días	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Víctima de violencia	0	0	2	0,1	2	0,1
Estuvo enfermo	159	10,4	185	13,2	344	11,7
Tuvo algún accidente	3	0,2	1	0,1	4	0,1
Odontológico	4	0,3	5	0,4	9	0,3
Otro	7	0,5	14	1	21	0,7
Ninguno	1.364	89,1	1.200	85,6	2564	87,4

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 145. Problemas relacionados con la salud en los últimos 30 días



Fuente: ENSANI, 2019.

La encuesta también indagó por problemas específicos de salud que hubieran sido diagnosticados o presentados en los últimos 30 días. Se encontró que 2.564 personas (87,4%), no los presentaron ni fueron diagnosticadas con alguna enfermedad en este periodo, mientras que 369 (12,6%) que sí. Entre estos, se presentó infección respiratoria (3,3%), seguida de bajo peso (1,8%), hipertensión (1,7%) y diarrea (1,2%). En menor porcentaje, otras enfermedades crónicas como exceso de peso, diabetes y la misma hipertensión. Los "otros problemas de salud" afectaron al 3,6% (fiebre, dolor de cabeza y de nuca, problemas del corazón y del riñón etc.). Y, ocho personas (0,3%) manifestaron enfermedades tradicionales.

Tabla 60. Problemas sufridos o diagnosticados en los últimos 30 días

Problemas sufridos o diagnosticados	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Bajo peso	20	1,3	33	2,4	53	1,8
Anemia	4	0,3	14	1	18	0,6
Exceso de peso	8	0,5	3	0,2	11	0,4
Hipertensión	21	1,4	29	2,1	50	1,7
Diabetes	5	0,3	2	0,1	7	0,2
Desnutrición	0	0	0	0	0	0
Malaria, Zika, Chicunguña, Dengue	1	0,1	4	0,3	5	0,2
Tuberculosis	1	0,1	0	0	1	0
Diarrea	18	1,2	18	1,3	36	1,2
Cólera	0	0	0	0	0	0

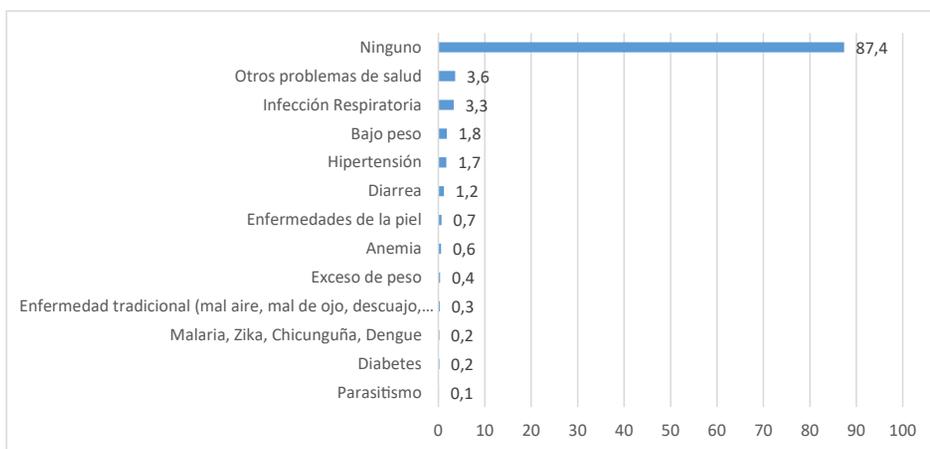


Tabla 60. (Continuación).

Problemas sufridos o diagnosticados	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
	Hepatitis A	0	0	1	0,1	1
Parasitismo	1	0,1	1	0,1	2	0,1
Enfermedades de la piel	6	0,4	14	1	20	0,7
Infección respiratoria	56	3,7	40	2,9	96	3,3
Enfermedad tradicional (mal aire, mal de ojo, descuajo, hielo, espantado, mala hora)	5	0,3	3	0,2	8	0,3
Otros problemas de salud	41	2,7	64	4,6	105	3,6
Ninguno	1.364	89,1	1.200	85,6	2.564	87,4

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 146. Problemas sufridos o diagnosticados en los últimos 30 días



Fuente: ENSANI, 2019.

El mayor porcentaje de la población que buscó tratamiento de su enfermedad lo hizo en una institución o servicio de salud (52,8%), seguido del médico tradicional (14,5%). En porcentajes inferiores al 2%, acudieron a la promotora o enfermera de salud, y a la automedicación de manera directa en las farmacias, mientras que

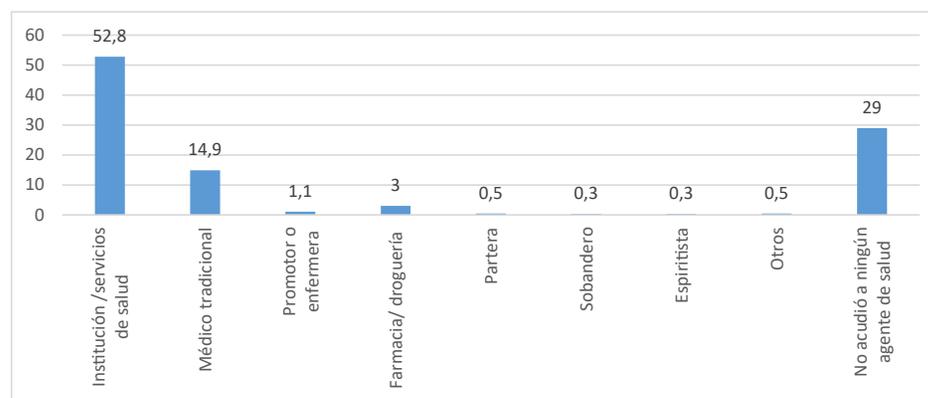
el 29% no acudió a ningún agente de salud. Se observa que, para el tratamiento de las enfermedades, las mujeres acuden a las instituciones de salud más que los hombres, mientras que ellos consultan mayormente al médico tradicional.

Tabla 61. Consulta para atención de problemas de salud según sexo

Atención	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Institución/servicios de salud	85	50,9	110	54,5	195	52,8
Médico tradicional	29	17,4	26	12,9	55	14,9
Promotor o enfermera	2	1,2	2	1	4	1,1
Farmacia/droguería	4	2,4	7	3,5	11	3
Partera	0	0	2	0,5	2	0,5
Sobandero	0	0	1	0,5	1	0,3
Espiritista	0	0	1	0,5	1	0,3
Otros	2	1,2	0	0	2	0,5
No acudió a ningún agente de salud	46	27,5	61	30,2	107	29

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 147. Consulta para atención de problemas de salud



Fuente: ENSANI, 2019.

Las razones de las personas que presentaron problemas y no acudieron a un servicio de salud para su atención, se relacionan principalmente porque consideraron que era un caso leve (47,4%), no tenían dinero (14,5%) y falta de tiempo (6,6%). En menor porcentaje, cada uno con 3,9%, se mencionan la falta de compañía, desconfianza en los médicos, falta de transporte o su costo y la exigencia de

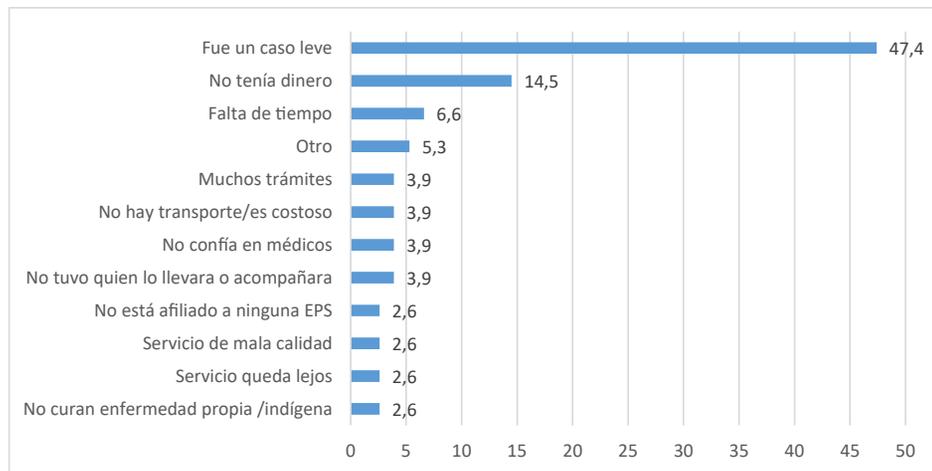
realizar muchos trámites. Con porcentajes inferiores se encuentran otras razones, relacionadas con dificultades de acceso a los servicios de salud.

Tabla 62. Razones para no acudir al servicio de salud

Razón para no acudir al servicio de salud	Hombres		Mujeres		Total	
	N	%	N	%	N	%
Fue un caso leve	21	56,8	15	38,5	36	47,4
No tuvo quien lo llevara o acompañara	1	2,7	2	5,1	3	3,9
No confía en médicos	2	5,4	1	2,6	3	3,9
No curan enfermedad propia/indígena	1	2,7	1	2,6	2	2,6
No tenía dinero	4	10,8	7	17,9	11	14,5
No hay transporte/es costoso	2	5,4	1	2,6	3	3,9
Falta de tiempo	2	5,4	3	7,7	5	6,6
Servicio queda lejos	0	0	2	5,1	2	2,6
Servicio de mala calidad	1	2,7	1	2,6	2	2,6
Muchos trámites	1	2,7	2	5,1	3	3,9
No está afiliado a ninguna EPS	0	0	2	5,1	2	2,6
Otro	2	5,4	2	5,1	4	5,3
Total	37	100	39	100	76	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 148. Razones para no acudir al servicio de salud



Fuente: ENSANI, 2019.

Los tratamientos o medicamentos utilizados por la población para el tratamiento de las enfermedades o dolencias salud, contrario a lo que se podría esperar, por ser al lugar que más acuden, no son los formulados en las entidades de salud

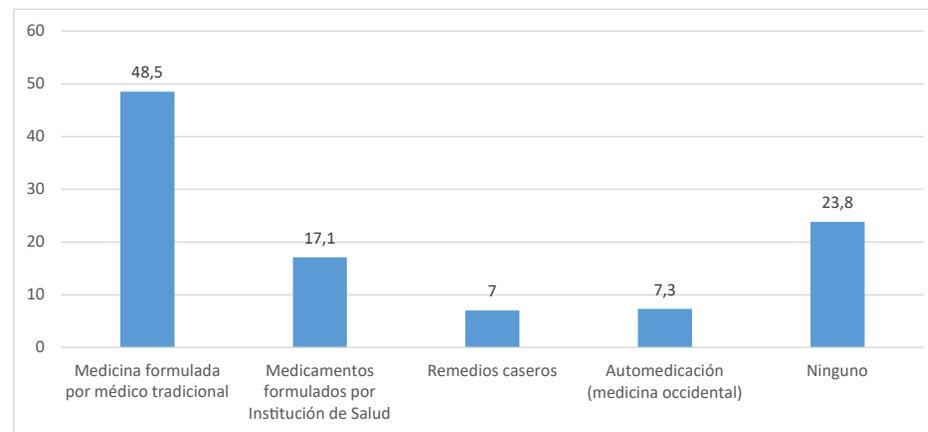
sino las medicinas recomendadas por el médico tradicional (48,5%), seguidas por la formulación de las instituciones de salud (17,1%), los remedios caseros y la automedicación con medicinas no tradicionales, y casi una cuarta parte de quienes presentaban síntomas de enfermedad no utilizó ningún remedio (23,8%).

Tabla 63. Medicamentos o tratamientos utilizados para el alivio de las enfermedades

Medicamentos o tratamientos empleados	Hombres		Mujeres		Total	
	N	%	N	%	N	%
Medicina formulada por médico tradicional	80	47,9	99	49	179	48,5
Medicamentos formulados en instituciones de salud	32	19,2	31	15,3	63	17,1
Remedios caseros	13	7,8	13	6,4	26	7
Automedicación con medicina occidental	10	6	17	8,4	27	7,3
Ninguno	35	21	53	26,2	88	23,8

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 149. Medicamentos o tratamientos utilizados para el alivio de las enfermedades



Fuente: ENSANI, 2019.

En cuanto a la atención recibida en el servicio de salud, por quienes acudieron y contestaron la pregunta, 52 (92,9%) manifestaron que fueron atendidos, mientras



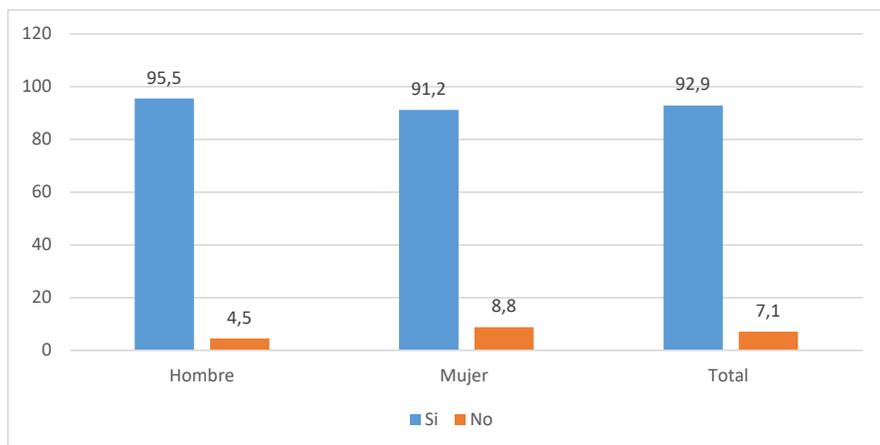
que a cuatro personas (7,1%) no se les prestó el servicio; corresponden a tres mujeres y un hombre.

Tabla 64. Atención en servicio de salud entre quienes sí asistieron para el tratamiento de enfermedad

Atención en servicio de salud	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	21	95,5	31	91,2	52	92,9
No	1	4,5	3	8,8	4	7,1
Total	22	100	34	100	56	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 150. Atención en servicio de salud entre quienes sí asistieron para el tratamiento de enfermedad



Fuente: ENSANI, 2019.

Otro de los temas de interés en la encuesta, fue el consumo de los desparasitantes o purgantes entregados por el servicio de salud, así como los naturales o suministrados por la medicina tradicional, y se encontró un bajo consumo de en los últimos 15 días. Entre quienes sí se purgaron, se observó un porcentaje simi-

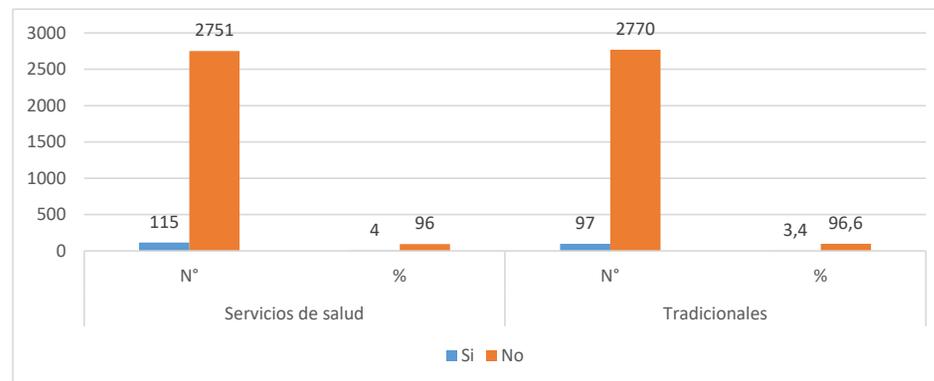
lar de consumo de desparasitantes tradicionales (3,4%) y los entregados por los servicios de salud (4%).

Tabla 65. Consumo de desparasitantes o purgantes suministrados por los servicios de salud y la medicina tradicional en los últimos 15 días

Consumo de desparasitantes	Servicios de salud		Tradicional	
	N	%	N	%
Sí	115	4	97	3,4
No	2.751	96	2.770	96,6
Total	2.866	100	2.867	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 151. Consumo de desparasitantes o purgantes suministrados por los servicios de salud y la medicina tradicional en los últimos 15 días



Fuente: ENSANI, 2019.

Finalmente, se preguntó a las personas mayores de diez años, acerca del consumo de bebidas alcohólicas durante los últimos 30 días. Se encuentra consumo en el 7,8% de la población que respondió esta pregunta, frente al 92,2% que no hizo. En cuanto al consumo de bebidas alcohólicas entre hombres y mujeres, hay una relación aproximada de tres a uno: 11,4% de los hombres y 4% de las mujeres que consumieron bebidas con alcohol, en el periodo preguntado.

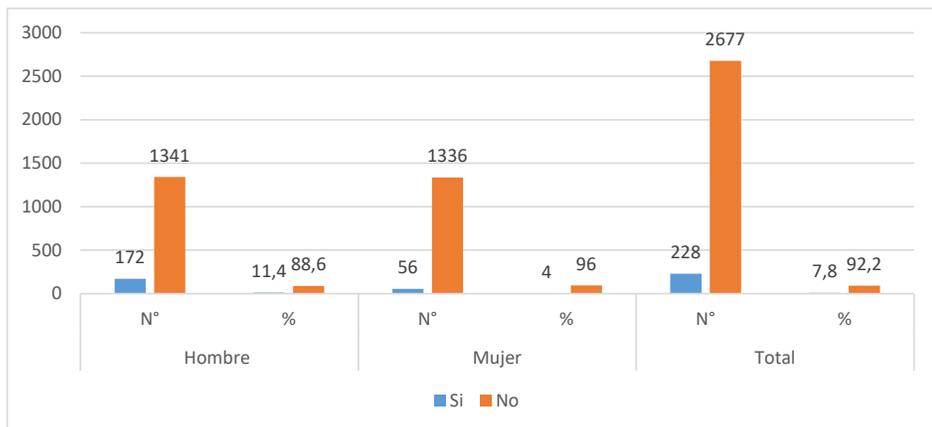


Tabla 66. Consumo de bebidas alcohólicas durante los últimos 30 días según sexo

Consumo de bebidas alcohólicas	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	172	11,4	56	4	228	7,8
No	1.341	88,6	1.336	96	2.677	92,2
Total	1.513	100	1.392	100	2.905	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 152. Consumo de bebidas alcohólicas durante los últimos 30 días según sexo



Fuente: ENSANI, 2019.

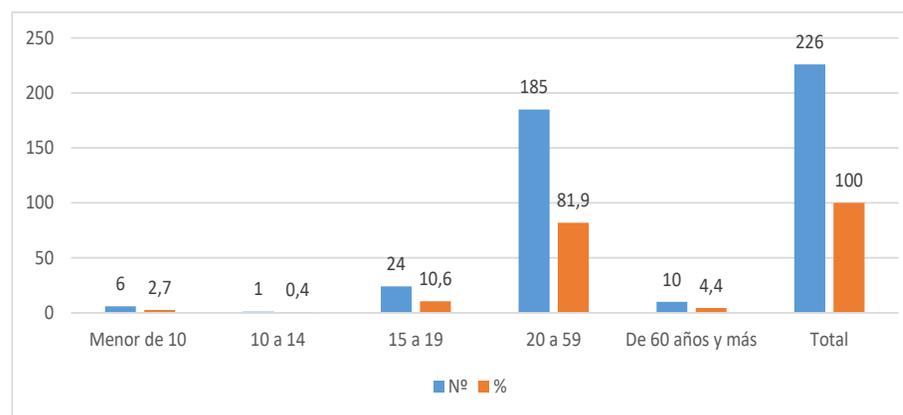
Respecto de los grupos de edad de las personas que consumieron bebidas alcohólicas, se establece que el grupo con mayor consumo fue el de 20 a 59 años (81,9%), seguido del grupo de 15 a 19 años (10,6%) en donde hay menores de edad. También, hay consumo de seis menores entre 10 años (cinco hombres y una mujer) y de un hombre del grupo de 10 a 14 años.

Tabla 67. Consumo de bebidas alcohólicas según grupo de edad y sexo

Grupo de edad en años	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Menor de 10	5	2,9	1	1,8	6	2,7
10 a 14	1	0,6	0	0	1	0,4
15 a 19	20	11,8	4	7,1	24	10,6
20 a 59	136	80	49	87,5	185	81,9
60 años y más	8	4,7	2	3,6	10	4,4
Total	170	100	56	100	226	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 153. Consumo de bebidas alcohólicas según grupo de edad y sexo



Fuente: ENSANI, 2019.

Las tres bebidas alcohólicas de mayor consumo son la cerveza (67,5%), el ron (27,6%) y el aguardiente (15,8 %). También se mencionan otras bebidas en porcentajes más bajos, como el chirrinchi, el vodka, la ginebra y el whisky. Todas ellas en el mismo orden de consumo, tanto en el grupo de hombres como en el de mujeres.

Tabla 68. Tipo de bebidas alcohólicas consumidas durante los últimos 30 días, según sexo

Bebida alcohólica	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Cerveza	115	66,9	39	69,6	154	67,5
Aguardiente	28	16,3	8	14,3	36	15,8
Ron	53	30,8	10	17,9	63	27,6
Whisky	5	2,9	1	1,8	6	2,6
Vino	2	1,2	1	1,8	3	1,3
Chicha fermentada	2	1,2	1	1,8	3	1,3
Chirrinchi	6	3,5	2	3,6	8	3,5
Vodka, ginebra	6	3,5	2	3,6	8	3,5
Otra bebida alcohólica	1	0,6	2	3,6	3	1,3

Fuente: ENSANI, 2019.

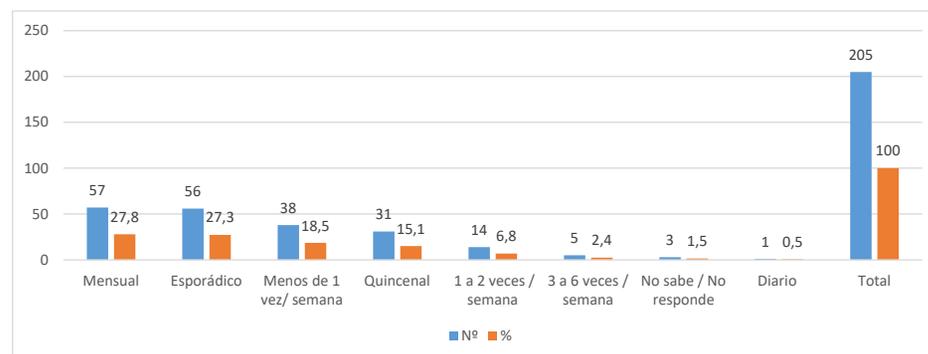
Entre quienes consumieron alguna bebida alcohólica durante el último mes, reportaron frecuencia mensual (27,8%) y de manera esporádica (27,3%), seguidas por consumo de una a dos veces por semana (18,5%) y quincenal (15,1%), mientras que una (1) persona manifestó que consume bebidas alcohólicas a diario.

Tabla 69. Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas

Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas	Total	
	N	%
Diario	1	0,5
De 3 a 6 veces a la semana	5	2,4
De 1 a 2 veces a la semana	14	6,8
Menos de una vez a la semana	38	18,5
Quincenal	31	15,1
Mensual	57	27,8
Esporádico	56	27,3
No sabe/no responde	3	1,5
Total	205	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 154. Frecuencia de consumo de bebidas alcohólicas



Fuente: ENSANI, 2019.

4.1.2 Concepciones, significados y prácticas relacionados con la salud materna e infantil.

El trabajo de campo alrededor de las prácticas y creencias relacionadas con la salud materna e infantil del Pueblo Ette Ennaka, se realizó mediante entrevistas con mujeres gestantes, en periodo de lactancia materna, madres de niños menores de cinco años, así como con abuelas, parteras y médicos tradicionales. Los principales aspectos de estas entrevistas y los resultados de las encuestas en los hogares, se presentan a continuación.

El estado de la salud materna e infantil como se mencionó, revela la calidad de vida y bienestar en la que se encuentra el pueblo indígena. La salud, en el sentido más amplio, está asociada a los saberes y prácticas tradicionales de cuidado para evitar enfermedades; prácticas que se han transmitido de una generación a otra.

La evolución de las mujeres embarazadas para la cultura y creencias de los Ette Ennaka es de suma importancia. Se previenen enfermedades desde el periodo de gestación.

Uno para prevenir que nazcan niños con el brazo mocho o nazcan mudos, o ciegos, para eso hay unos alineamientos de cuidado que lo da, posiblemente puede ser, la autoridad tradicional. Es qué tipo de alimentación va a consumir; con base a eso, también el cuidado que va a tener.²⁶³

²⁶³ Entrevista Grupal Territorio y Salud. Conocedores tradicionales Resguardo Issa Oristuna. Junio de 2019.



En las entrevistas realizadas a conocedores, autoridades y sabedores del manejo de la salud propia, se identificó cómo a la mujer gestante se le recomienda consumir comida tradicional, principalmente derivada del maíz.

En el tema de alimentación, puede consumir, lo que es la mazamorra, lo que es el bollo, por ejemplo, yuca no puede consumir. Puede consumir de pronto guineo, lo que es árboles, inclusive este árbol puede consumir, pero hay pepas de este árbol que vienen pegadas, no puede comer las dos pepas porque puede tener mellos. Entonces, toca que coja esa pepa que viene doble, la parte por mitad, lo comparte con su esposo, para que siempre nomás sea un hijo.²⁶⁴

El Maíz carriaco es para las embarazadas. Primero lo muele, luego le echan agua y lo cuelan, después lo ponen a cocinar y luego lo enfría, cuando está tibiecito pa' el agua, ese calientico, no caliente, como el maíz tiene bastante... y cuando es tradicional y va bendecido, todavía es mucho mejor, y como también hay blandito.²⁶⁵

En las mujeres embarazadas, los cuidados en la alimentación garantizan el crecimiento adecuado de los bebés y evitan la aparición de enfermedades.

Acá, por ejemplo, cuando está en estado de embarazo que apenas tenga un mes, dos meses y a los tres meses empiezan a consumir por ejemplo la yuca, la tenemos que lavar tres o cuatro veces para que puedan consumir. El guineo sí deben consumir las madres y hay cosas que ellas no pueden tomar porque al darle seno perjudica al niño; por ejemplo ahorita que el salchichón, el pollo, que el huevo, nosotros no, casi muy poco, tenemos siempre las ayuditas, comemos casi siempre es recetado, sopa, caldo de hígado, de hueso, cosas que no sea como cosas de harina, suavcito.²⁶⁶

La embarazada tenía un alimento muy especial, que era la chicha de maíz, la señora mantenía pura chicha de maíz, solamente comía pollo, solamente comía carne de monte, que el mayor le decía: bueno, esta carne puedes consumir para que el niño nazca con fuerza, con energía. Bueno, y eso eran los alimentos que en realidad consumía la señora embarazada y ese niño salía sano y no tenía que ir a donde el médico,

había los parteros, que estaban pendientes cuando es niña diera a luz, decía cómo tenía que hacer para que la criatura llegue rápido, todas esas cosas se han perdido.²⁶⁷

Como parte de los cuidados tradicionales durante el parto, se identificaron algunos alimentos que tienen restricción de ser consumidos durante la gestación. La mayoría de estas prácticas aún se conservan y, pese a que las gestantes siguen recomendaciones de la medicina occidental, estas se complementan con los cuidados tradicionales. A continuación, se presentan algunas restricciones de alimentos dadas por las parteras.

En cuanto al pescado, no puede comer el bagre porque si es por primera vez que va a tener un bebé, ese bebé no se le cría y los que vengan, puede tener mil si quiere, pero nunca le va a criar un hijo. ¿Por qué? Porque en nuestra creencia ese pez tiene unas raíces, digamos, ancestrales, y tiene una madre que es como la madre *Numirinta*, que cuando tiene un hijo, o sea, tiene su abuelita que le dice: hija, ese niño está bonito, es mi nietecito, dámelo que yo me lo voy a llevar. Entonces, todo el que va teniendo se lo lleva la abuelita. La abuelita del pescado se apodera de la familia que va generando la muchacha o la señora. Entonces, por eso es malo consumirlo porque se le va a presentar esa dificultad. La yuca no la puede consumir porque tu sabes que ella es casi un veneno, y por ser así produce mucho parásito, y para nosotros es que de pronto los pies o los brazos, las manos, puede salir dificultoso, entonces, tras que es malo para eso, no se puede consumir. Por ejemplo, ¿qué puede consumir? La batata, el ñame, el guandul, el frijol, la soya, y ya, esos son los tipos de alimentos. ¿Cómo lo consumen? Lo consumen, por ejemplo, cocina el guandul, cocina la batata, cocina el ñame, cocina el pedazo de ahuyama, o sea, variable, para que tenga la fuerza, y de pronto se coge la planta de cada uno, se le hace un ritual para que no le afecte, lo contrario, la fortaleza. Siempre va a tener médico tradicional ahí, cualquier dolor, cualquier cosa, la va a curar con tabaco.²⁶⁸

El venado cuando la mujer está embarazada, muchísimo menos lo puede consumir, porque el venado tiene una cosa que a él le da mucho calambre. Entonces, la mujer cuando está embarazada no puede consumir el venado. Entonces ese es el cuidado que hay que tener. Por lo menos,

264 Entrevista Grupal Territorio y Salud. Conocedores tradicionales Resguardo Issa Oristuna. Junio de 2019.

265 Entrevista Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka. Junio de 2019.

266 Observación escenario preparación de alimentos Comunidad Issa Oristuna. Junio de 2019.

267 Entrevista Cacique asentamiento Naara Kajmanta. Junio de 2019.

268 Entrevista Grupal Territorio y Salud. Conocedores tradicionales Resguardo Issa Oristuna. Junio de 2019.



hay cosas del morrocuyo ese de agua, tampoco lo puede consumir la mujer mientras está en la gestación, porque usted sabe que el morrocuyo de agua, si ustedes lo conocen, pues él siempre está mirando con la nuca así torcida. Entonces por eso no se puede consumir porque puede afectar esa criaturita, puede nacer con ese fenómeno.²⁶⁹

La estrecha relación entre salud, nutrición y cacería se ejemplifica con restricciones y dietas especialmente en niños y mujeres embarazadas. Los alimentos se clasifican según beneficios y afectaciones, y se consumen de acuerdo con situaciones físicas y desarrollo biológico, siguiendo una perspectiva de prevención de posibles enfermedades y promoción de un estado de salud óptimo. La alimentación y la salud se comprenden desde la cosmovisión del pueblo como dos dimensiones conectadas.

Los cuidados tradicionales para prevenir enfermedades durante la gestación y el parto están fundamentados en la ley de origen del pueblo Ette Ennaka. De allí que existan restricciones para la mujer embarazada que implican cuidarse de los espíritus de los ancestros y dueños de la naturaleza que habitan en el territorio.

Por otro lado, la mujer embarazada no puede mirar, por ejemplo, esas nubes que usted ve, esas nubes van pasando así, si mira esas nubes cuando está embarazada, obviamente el hijo le va a salir. Sí, porque esa nube va andando, va rondando, y ella mira, no le pasa nada sino al hijo porque está recibiendo lo que ella está viendo, todo lo que ella mire lo va recibiendo el hijo. Usted tome en cuenta que está embarazada y le tiene rabia a una persona, y precisamente ese hijo parece a esa persona, por la ira que usted agarró a esa persona, se le pasa. Hay una línea blanca, si usted en la noche, le voy a mostrar, la Luna hace clara, es una línea blanca que sale de allá, atraviesa, así como una carretera, de un poco de, digamos, de *Yotuana*, eso es un lucero, eso es como una línea, la mujer no puede mirar esa línea porque ese es el camino de esa abuelita que transita para buscar sus nietos. Entonces, tampoco lo puede mirar niños de cierta edad, por ejemplo, de doce años, de quince años, tiene que tener mínimo veintipico de años, eso no lo puede mirar, y lo mira así, como en forma de cruz, y ya tiene que quitarle la vista porque se atrae todos los niños, comienza a morir niños.²⁷⁰

En la actualidad, estas prácticas tradicionales se han ido debilitando. Sin embargo, el conocimiento permanece en los sabedores, abuelas, parteras y médicos tradicionales. Los mayores siguen transmitiendo estos saberes a las nuevas generaciones; incluso las madres jóvenes, habitantes del resguardo, manifestaron cómo aún siguen algunas de estas recomendaciones.

Sí, para recibir todos los beneficios que le corresponden, digamos, a esa paciente o a esa muchacha embarazada, que antes de eso trae unos reglamentos, ya hoy muy poco se aplica. Por ejemplo, en el reglamento para uno casarse no era así, eso tenía que tener una serie de pruebas adelante para poderse casar, porque si yo no era apto para las capacidades que me ponían a mí, yo no podía casarme con ella. La muchacha tenía que durar mínimo seis meses encerrada para hacer la mochila, hacer chinchorros, hacer el bollo, cocinar la yuca, hacer la chicha, hacer todos los rituales, y tenía que preparar todas las clases de comidas tradicionales, y el hombre tenía que matar todas las especies necesarias para el matrimonio.²⁷¹

Lo anterior también se evidencia en la práctica de la partería. En la actualidad, en los diferentes asentamientos existen conocedoras de esta práctica que atienden a mujeres embarazadas, pese a que ellas también acuden a los centros de salud de la medicina occidental.

Entonces, ellas van más al médico... a veces quisiera hacerlo uno, ambas partes, porque mira, en el caso mío yo soy partera, a veces ellas, las pobrecitas no acuden a partera, porque ellas dicen: yo no tengo para darle un centavo a la partera. Entonces, inclusive yo también vivió de mi trabajo, porque yo tengo una familia, entonces ellas acuden más al médico. Exactamente eso, pero muchas veces cuando uno ve que esa compañera ya está demasiado cerca al parto, viene y me avisa, bueno, se atiende los partos aquí, y siempre como ahoritica estamos, como le digo, estamos consumiendo alimentos, ya los partos no son iguales.²⁷²

En el caso de los asentamientos urbanos como Diwana, Santa Ana, Pinto, Chimiagua, es más común asistir a los centros médicos cercanos, que a la partera.

269 Entrevista partera y Autoridad Tradicional. Comunidad Ette Butteriya. Junio de 2019.

270 Entrevista Grupal Territorio y Salud. Conocedores tradicionales Resguardo Issa Oristuna. Junio de 2019.

271 Entrevista Grupal Territorio y Salud. Conocedores tradicionales Resguardo Issa Oristuna. Junio de 2019.

272 Entrevista a partera y Autoridad Tradicional. Comunidad Ette Buteriya. Junio de 2019.



La partera de aquí del pueblo ya se volvió viejita, ya dice que no, otra partera. Hay algo, y es que se están perdiendo las tradiciones. En el hospital si ella dice que quiere alumbrar en la casa no la dejan, porque cómo uno va a alumbrar en la casa, pues le dicen que no alumbré en la casa porque es riesgoso, ¿cuál riesgoso?, si yo creo que está mejor alumbrando en la casa que en el hospital. Hay personas que le meten la mano, a yo no me gusta eso.²⁷³

La medicina occidental es entendida por los sabedores como complementaria. Es por ello que las mujeres gestantes realizan prácticas propias de la medicina tradicional, así como asisten a la medicina occidental con ánimo de llevar a buen término su embarazo. Esta situación la relata una madre gestante, quien ha tenido diferentes experiencias con sus partos.

Anteriormente no había ningún problema en los partos, se atendían acá; yo tuve todos mis hijos acá, nada más tuve a ella que es la bordón, a mi hija en Santa Marta por problemas de una operación que me hicieron, pero todos los tuve aquí en el monte, yo no acudí a un control, nada. Entonces, ahora sí se ve el cambio. Que hay dolor de cabeza, aquí hay zumbido en los oídos, aquí hay placenta previa, que los niños vienen de pies ahí es necesario si la partera no logró voltearlo ir al centro de médico u hospital.²⁷⁴

Por otra parte, la salud materna y el buen desarrollo del embarazo están directamente relacionados con la seguridad alimentaria del grupo familiar de la gestante, además de la atención de un médico tradicional, partera o un buen servicio médico occidental. Durante las entrevistas, las mujeres embarazadas y madres lactantes no manifestaron haber tenido mayor complicación durante su embarazo y al momento de dar a luz; esto, sin embargo, como lo indican ellas, depende de la buena alimentación durante el embarazo.

Mi embarazo pues normal, porque yo nunca fui por urgencias, ni tuve la atención alta tampoco. Tomaba vitaminas, minerales. Yo iba a los controles. Yo comía, de todo lo que hubiera comía. Mi mamá, ella sí me decía: tarrito rojo con leche. Comía queso, huevo, leche, arroz, carne, todo, avena, fritos. Comía poco al principio luego ya como a los cuatro meses faltantes, si aumente las porciones de lo habitual.²⁷⁵

A partir de la información suministrada en las encuestas, los resultados indican que se encontraron 34 mujeres en estado de gestación, en los asentamientos del Pueblo Ete Ennaka, al momento de realizar el estudio. Las gestantes corresponden al 5,1% de la población femenina en edad entre 15 y 49 años; vale la pena indicar que no se reportaron gestantes en el grupo de 10 a 14 años de edad.

Los aspectos relacionados con el embarazo y parto, fueron respondidos por 99 mujeres en estado de gestación o madres de niños menores de dos años a quienes se les aplicó el módulo Materno infantil, con libertad de respuesta. Por ello, las preguntas pueden tener diferente número participantes y de respuestas.

En cuanto a la asistencia a los controles prenatales en los organismos de salud, importantes para el seguimiento del desarrollo del embarazo y preservar la salud de la madre y el niño durante la gestación y el nacimiento, 59,4% indicaron que asistieron a un organismo de salud para que le realizaran este control en el último o actual embarazo, mientras que 40,6% no lo hicieron. De aquellas que asistieron, indicaron que los controles les fueron practicados por personal médico (67,2%), seguido del personal de enfermería (25,9%).

Tabla 70. Asistencia y atención del control prenatal en organismos de salud durante el último embarazo

Control prenatal		Total	
		No.	%
Asistencia	Sí	57	59,4
	No	39	40,6
	Total	96	100
Atención	Médico	39	67,2
	Enfermera	15	25,9
	Auxiliar de enfermería	2	3,4
	Médico tradicional	1	1,7
	Total	57	100

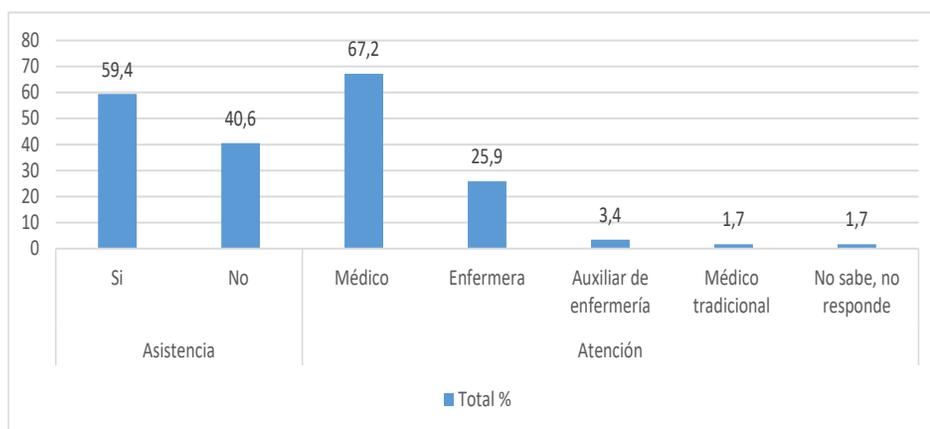
Fuente: ENSANI, 2019.

273 Entrevista a madre gestante. Asentamiento Diwana. Junio de 2019.

274 Entrevista a partera y Autoridad Tradicional. Comunidad Ete Buteriya. Junio de 2019.

275 Entrevista a madres gestantes y lactantes Resguardo Issa Oristuna. Junio de 2019.

Ilustración 155. Asistencia y atención del control prenatal en organismos de salud durante último embarazo



Fuente: ENSANI, 2019.

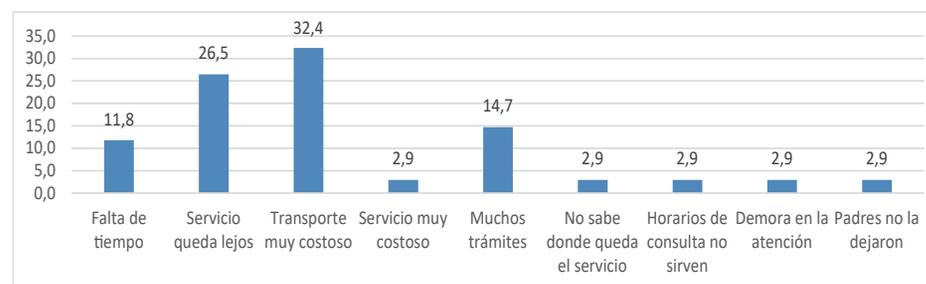
Las mujeres que no se practicaron controles durante su embarazo señalaron como principales razones las dificultades de acceso, como el costo del transporte para el desplazamiento, la distancia del servicio y considerar que la atención requiere de muchos trámites.

Tabla 71. Razones para no asistir a control prenatal en organismos de salud

Razón para no asistir a control prenatal	N	%
Falta de tiempo	4	11,8
Servicio queda lejos	9	26,5
Transporte muy costoso	11	32,4
Servicio muy costoso	1	2,9
Muchos trámites	5	14,7
No sabe dónde queda el servicio	1	2,9
Horarios de consulta no sirven	1	2,9
Demora en la atención	1	2,9
Padres no la dejaron	1	2,9
Total	34	

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 156. Razones para no asistir a control prenatal en organismos de salud



Fuente: ENSANI, 2019.

Para favorecer la salud de la madre y el adecuado crecimiento y desarrollo del niño por nacer, en todos los organismos de salud en el control prenatal, se formulan y entregan los nutrientes ácido fólico, calcio y hierro. Sin embargo, no todas las mujeres formuladas y a quienes se les entregan los consumen, o no lo hacen todos los meses que corresponde. Sobre la formulación de suplementos nutricionales o vitaminas durante el último embarazo el 47,9% respondió que sí les formularon, mientras que el restante 52,1% manifestó que no. Les formularon básicamente ácido fólico, hierro y calcio, a una complejo B, a otra vitamina C y a dos, suplementos comerciales.

Tabla 72. Formulación de vitaminas y minerales durante el último embarazo

Vitaminas y minerales		N	%
Formulación	Hierro	53	52,5
	Calcio	54	56,3
	Ácido fólico	58	60,4

Fuente: ENSANI, 2019.

En la tabla 73 se observa el consumo específico de hierro, calcio y ácido fólico, por meses. El mayor consumo de los tres nutrientes se observa en el tercer mes de embarazo y cerca del 10% los consume hasta el final de la gestación. 10,5% ácido fólico, 11,8% hierro y 9,6% calcio. Por otra parte, aproximadamente el 10% no consume estos nutrientes durante el embarazo, evidenciando la baja adherencia, pues es reducido el número de mujeres del pueblo que consumen con la regularidad debida y hasta el noveno mes estos medicamentos, necesarios para la salud de la madre y el niño.

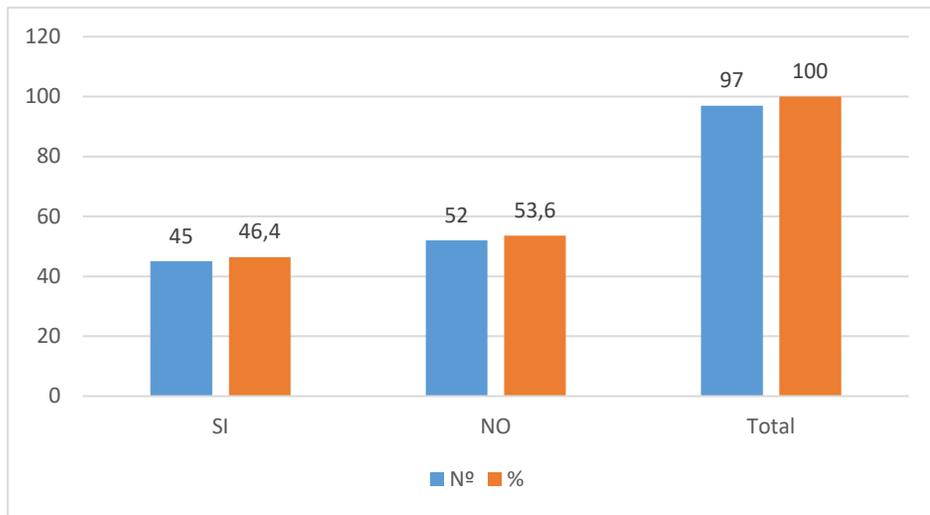
Tabla 73. Consumo en meses de vitaminas y minerales durante el último embarazo

Meses de consumo	Ácido fólico		Hierro		Calcio	
	N	%	N	%	N	%
1	6	10,5	5	9,8	3	5,8
2	4	7,0	3	5,9	3	5,8
3	10	17,5	9	17,6	11	21,2
4	6	10,5	5	9,8	3	5,8
5	5	8,8	6	11,8	7	13,5
6	6	10,5	1	2,0	5	9,6
7	3	5,3	5	9,8	4	7,7
8	5	8,8	5	9,8	3	5,8
9	6	10,5	6	11,8	8	15,4
No tomó	6	10,5	6	11,8	5	9,6
Total	57	100	51	100	52	100

Fuente: ENSANI, 2019.

En cuanto a la información reportada en la encuesta acerca de la atención de las mujeres en embarazo o gestación a través de la medicina tradicional, así como las prácticas de cuidado tradicional durante el embarazo, parto y posparto, se encontró que durante el último embarazo el 46,4% consultaron al médico tradicional o partera de su comunidad, mientras el 53,6% no lo hizo.

Ilustración 157. Atención del último embarazo por médico tradicional o partera



Fuente: ENSANI, 2019.

En lo que tiene que ver con las prácticas tradicionales para el cuidado de las mujeres durante el actual o último embarazo, el parto y el posparto, indicaron que las más realizadas incluyen la alimentación, las posturas corporales y los baños, mientras que después del parto los principales cuidados en su orden son: la alimentación, los baños y las posturas corporales. No practican cuidados tradicionales durante el embarazo el 21,8%, en el parto el 12,9% y después del parto el 13,9%.

Tabla 74. Cuidados tradicionales durante la gestación o embarazo el parto y el posparto

Cuidados tradicionales	Embarazo		Parto		Posparto	
	N	%	N	%	N	%
Bebidas medicinales	7	6,9	4	4	8	7,9
Rezos	5	5	0	0	0	0
Usos del territorio	8	7,9	10	9,9	8	7,9
Baños	12	11,9	11	10,9	11	10,9
Posturas corporales	15	14,9	18	17,8	10	9,9
Cuidados en la alimentación	57	56,4	48	47,5	50	49,5
Vapores	1	1	0	0	0	0
Preparados tradicionales	4	4	0	0	5	5
Otro	1	1	2	2	2	2
Ninguno	22	21,8	13	12,9	14	13,9

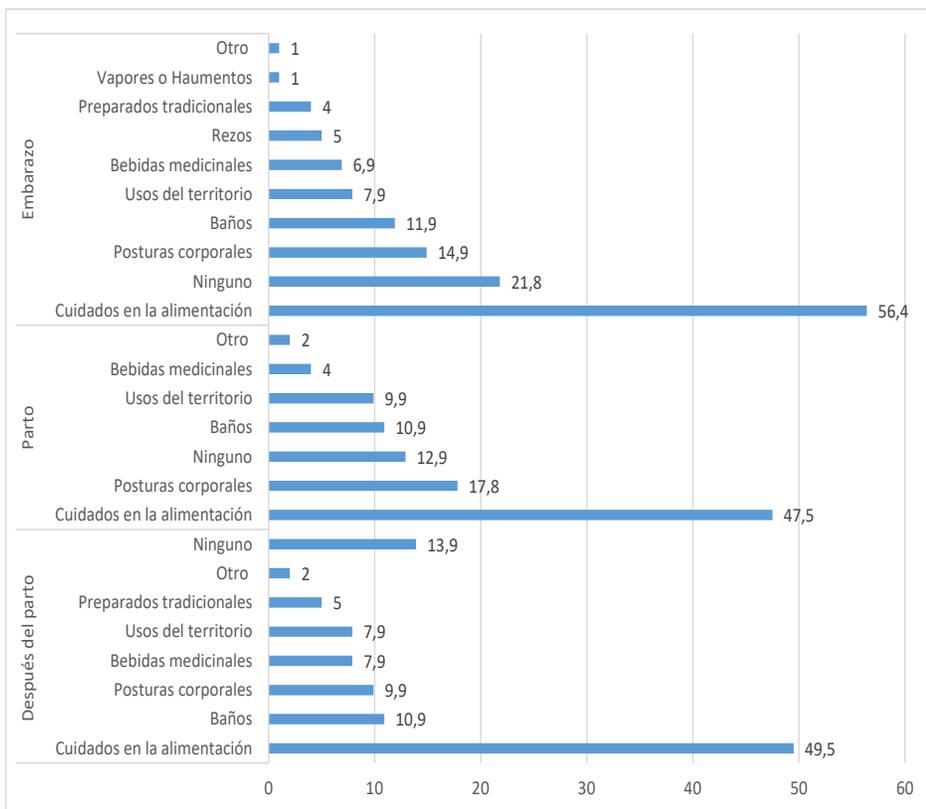
Fuente: ENSANI, 2019.

En las entrevistas de profundización realizadas a los médicos tradicionales y parteras se menciona cómo la dieta tradicional evita enfermedades; así mismo, se describen algunos cuidados en la alimentación que debe llevar la madre gestante para evitar que el bebé enferme.

Esa era la buena comida anteriormente porque no perjudicaba la salud de los niños, ni de una madre embarazada. Al contrario, esa era la carne que tienen que darle a las madres, eso era pura carne del monte, el caldo, la sopa. [...] Por ejemplo, cuando están embarazadas, no pueden consumir la presa de venado, porque la mamá no es la perjudicada sino el bebé. Sí, porque mi papá nos contaba muchas historias; él decía que lo consumiera, ella no se va afectar, sino él bebé, mucho calambre. Él dice que el venado no puede correr mucho porque se acalambra en toda parte y sí es verdad, cuando yo estaba grandecita de diez años por ahí, yo pasé donde alumbraba una mujer como que comió venado y el niño, cuando ella lo bañaba, él se quedaba como tiesesito, así murió el bebecito. El venado sí de verdad, y eso que cuando es comida de monte,

el saíno, el armadillo, nosotros las autoridades les podemos dar una carne de monte, nosotros las autoridades como que tenemos que sobarla en la barriga, tenemos que sobarla en la espalda, para que ellas no se sientan mal no les caiga mal la comida, si de pronto le puede provocar un aborto o una cosa o si de pronto van a salir mal.²⁷⁶

Ilustración 158. Cuidados tradicionales durante la gestación o embarazo el parto y el posparto

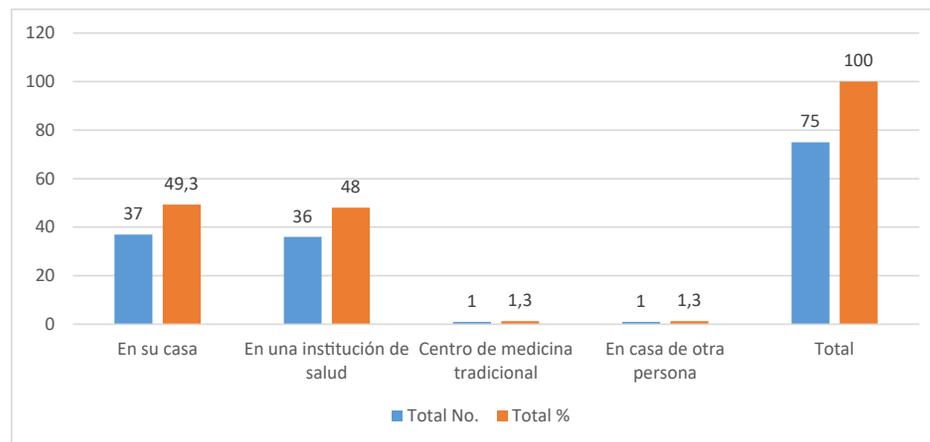


Fuente: ENSANI, 2019.

Por otra parte, en relación con sus tradiciones, prácticamente la mitad de las mujeres tuvieron el último hijo en su casa (49,3%), mientras que 48% restante lo hizo en una institución de salud, una mujer en un centro de medicina tradicional y una más en casa de otra persona. Las razones principales de no tener su hijo en una institución de salud, se relacionan con las preferencias personales y orientacio-

nes de las autoridades, seguidas de las dificultades de acceso, falta de recursos y preferencias familiares, entre otras.

Ilustración 159. Lugar de atención del último hijo



Fuente: ENSANI, 2019.

4.1.3 Significados, percepciones y prácticas frente a la lactancia materna y la alimentación complementaria.

La lactancia materna es una práctica común que realizan las madres en las comunidades del pueblo Ette Ennaka. Se hace de manera exclusiva durante los primeros seis meses de vida y con alimentación complementaria, puede dársele leche materna al niño hasta el año y medio. En general, se percibe que la leche materna es fundamental para el crecimiento y la salud del niño.

Desde la medicina tradicional existen prácticas luego del parto que favorecen la salud de la madre y que contribuyen a un mejor periodo de lactancia. Después del parto se le puede hacer baños de plantas y también una dieta especial a la madre. Así mismo, se le hace una curación en los senos para que abunde la leche. Así lo relata la partera de la comunidad de Ette Buteriya.

Se le hace mazamorra, más que todo, la mazamorra de maíz seco, puede ser de maíz verde, puede ser una chicha, usted sabe que eso no tiene tanta sal, no tiene grasa, y nosotros los pueblos indígenas siempre consumíamos la alimentación baja de sal, más que todo sin sal, porque esas eran las comidas saludables para nosotros, y fíjese que hoy en día yo

276 Observación escenario preparación de alimentos, Comunidad Issa Oristunna. Junio de 2019.



me estoy dando cuenta que en ustedes acá están consumiendo, que los médicos se han dado cuenta que la comida alta de sal, con mucha grasa, con mucho condimento es malo, y eso siempre veía yo que en los pueblos indígenas, ese es el cuidado que ellos tenían. Cuando ya después que dio a luz, que va a consumir esos alimentos, ella tiene que cogerse los senos, darse masajes, sobárselos, y como una cura que se le hace ahí para que ese bebé no saque esos alimentos y le vaya a hacer daño. Ella se tiene que curar los senos. La partera le tiene que decir: tiene que hacerte ese masaje.²⁷⁷

Algunas plantas se utilizan para beneficiar la lactancia, tal como se describe a continuación.

Las mujeres cuando dan a luz, ustedes saben que dan a luz y no baja leche. Si no hay lechecita, entonces vienen y cortan una hoja que ellas tienen, la hoja, así como largueta, pero eso ya no se ve, ya no hay casi. Entonces eso lo cogían como a echarle fresquito, hacerle por los senos, y eso sí ya enseguida entonces sí la mujer comenzaba... esa leche, pero, entonces, ya era muchísimo, no tenían que hacerle tanto porque ya no aguantaba, demasiado.²⁷⁸

Como sucede con las dietas tradicionales durante el embarazo, estas prácticas se debilitan; sin embargo, es común que las mujeres en la actualidad busquen alimentos y bebidas que beneficien la lactancia: “Yo tomo agua de panela, y pony, para que le baje a uno la leche”.²⁷⁹

“La leche materna no solo es el alimento perfecto para los niños, desde el punto de vista nutricional, porque sus nutrientes promueven el crecimiento y se adaptan a sus necesidades. Desde el punto de vista de inmunidad los protege de enfermedades agudas y crónicas en la infancia y en la vida adulta, y además fortalece los vínculos afectivos y el desarrollo psicosocial desde el nacimiento. También favorece a las madres, porque “el inicio temprano de la succión, evita el sangrado del útero en el momento de parto, y la práctica de la lactancia les ayuda a recuperar el peso habitual y las protege del cáncer de seno y ovario”.²⁸⁰

La Organización Mundial de la Salud -OMS- recomienda amamantar la primera hora siguiente al nacimiento, continuar con la lactancia materna de manera exclusiva hasta los seis meses y continuar la lactancia con alimentación complementaria hasta los dos años o más.²⁸¹

Las preguntas de la encuesta relacionadas con lactancia materna, se aplicaron a las madres de 163 niños y niñas menores de tres años, de las cuales dos estaban lactando a sus hijos en el momento del ENSANI-2018. Una de las madres lactantes se encuentra en el grupo de 15 a 19 años, y la otra entre quienes tienen 25 a 39 años.

De 163 madres que respondieron acerca del nacimiento, el 62% manifestó que su hijo nació en una entidad de salud, 55 hombres y 46 mujeres. Sin embargo, un menor porcentaje tiene certificado de nacido vivo (55,8%), se observa que, a pesar de que los varones nacieron en mayor porcentaje en los organismos de salud, en donde se les expide el certificado de nacido vivo, son quienes lo tienen en menor porcentaje (52,2%).

Tabla 75. Nacimiento en una entidad de salud y certificación de nacido vivo según sexo

Nacimiento en entidad de salud	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	55	61,1	46	63	101	62
No	35	38,9	27	37	62	38
Total	90	100	73	100	163	100
Certificado de nacido vivo						
Sí	47	52,2	44	60,3	91	55,8
No	43	47,8	29	39,7	72	44,2
Total	90	100	73	100	163	100

Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con la lactancia materna, al 95,1% de los niños se les alimentó alguna vez con leche materna, según refieren sus madres y al 4,2% no. Las razones por la que no se alimentó con leche materna a seis de ellos, se debieron a que las madres estaban enfermas o débiles o porque no les bajó leche, en similar porcentaje para cada una de las razones.

277 Entrevista a partera y Autoridad Tradicional. Comunidad Ette Buteriya. Junio de 2019.

278 Entrevista a partera y Autoridad Tradicional. Comunidad Ette Buteriya. Junio de 2019.

279 Entrevista a madre lactante en Chimichagua. Junio de 2019.

280 MINISTERIO DE SALUD [online]. Ruta Integral de Atenciones a la Primera Infancia (RIAS). Salud y Nutrición. Disponible en: <https://bit.ly/30fOFlv>

281 MINISTERIO DE SALUD [online]. Abecé de la lactancia materna. Disponible en: <https://bit.ly/2H-Dd2Dd>



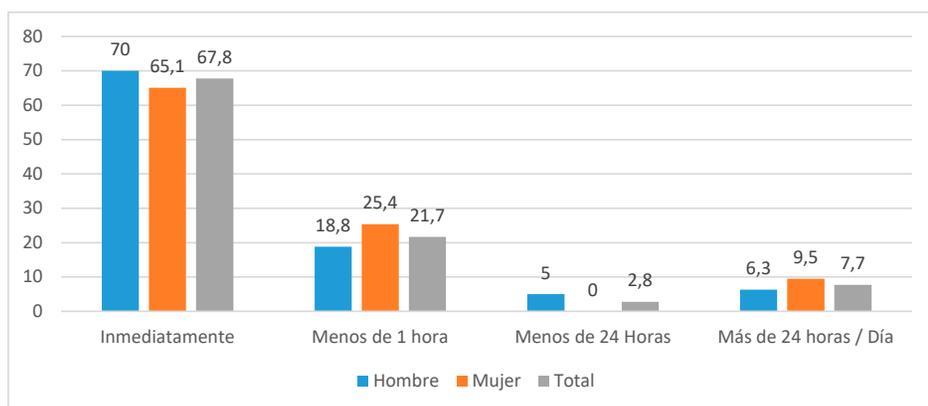
En cuanto al momento o tiempo después del nacimiento en que se puso el pecho al niño, 97 madres (67,8%), lo hicieron de manera inmediata y en menos de una hora 31 (21,7%); tiempos considerados como positivos para la práctica exitosa de la lactancia, a diferencia de 11 que demoraron más de 24 horas.

Tabla 76. Momento de inicio de lactancia materna luego del nacimiento según sexo

Momento de inicio lactancia	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Inmediatamente	56	70	41	65,1	97	67,8
Menos de 1 hora	15	18,8	16	25,4	31	21,7
Menos de 24 horas	4	5	0	0	4	2,8
Más de 24 horas	5	6,3	6	9,5	11	7,7
Total	80	100	63	100	143	100

Fuente: ENSANI, 2019.

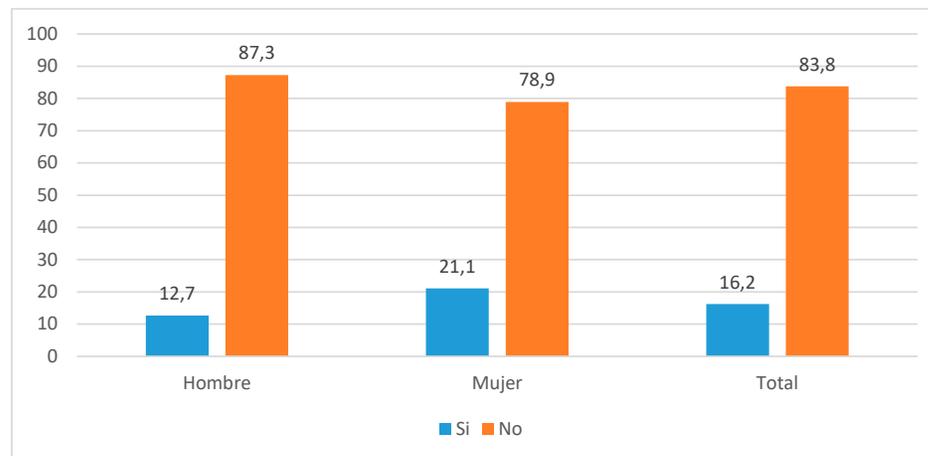
Ilustración 160. Momento de inicio de lactancia materna posterior al nacimiento



Fuente: ENSANI, 2019.

Previo al suministro de leche materna por primera vez en la vida, a 22 recién nacidos (16,2%), se les dio bebida o alimento (10 hombres y 12 mujeres). 11 de estas madres informaron que les dieron principalmente, leche en polvo para bebés y agua de manzanilla (40%), entre otros líquidos, mientras que a 114 (83,8%) no se les suministró nada.

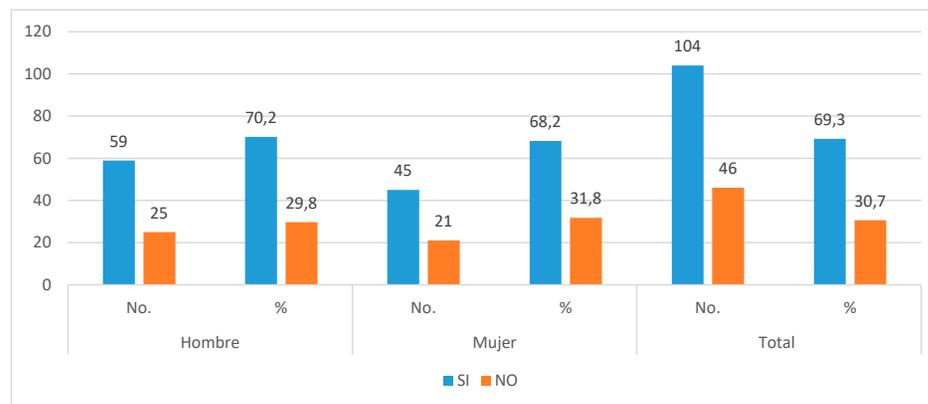
Ilustración 161. Bebidas o alimentos suministrados antes del inicio de lactancia materna según sexo



Fuente: ENSANI, 2019.

El suministro de leche materna de manera exclusiva se reportó para el (69,3%), con leve diferencia a favor de los niños sobre las niñas, (70,2%) y (68,2%), respectivamente.

Ilustración 162. Lactancia materna de manera exclusiva según sexo de los lactantes



Fuente: ENSANI, 2019.

Los tiempos de lactancia materna exclusiva van de cero hasta los doce meses, siendo el sexto mes donde se reporta el mayor porcentaje (43,1%). En los restantes meses se encuentra disperso el número de niños; así, al 45,1% se les suministró menos de seis meses, menos de un mes reportó al 2,9%, un mes al 4,9%, mien-

tras que entre los siete y doce meses se encuentra un 10,8% de niños a quienes se les prolonga la lactancia materna exclusiva más de los seis meses, sin introducir otros alimentos que complementen la alimentación, incluso hasta los 12 meses.

Tabla 77. Tiempo de lactancia materna exclusiva en número de meses

Número de meses	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
0	3	5,4	0	0	3	2,9
1	5	8,9	0	0	5	4,9
2	3	5,4	4	8,7	7	6,9
3	6	10,7	5	10,9	11	10,8
4	6	10,7	9	19,6	15	14,7
5	2	3,6	3	6,5	5	4,9
6	24	42,9	20	43,5	44	43,1
7	2	3,6	3	6,5	5	4,9
8	2	3,6	0	0	2	2
10	0	0	1	2,2	1	1
12	2	3,6	1	2,2	3	2,9
Total	56	100	46	100	102	100

Fuente: ENSANI, 2019.

El 4,5% de los niños fueron alimentados por personas diferentes a la madre biológica. De cuatro respuestas relacionadas con quienes apoyaron, se encontró a una tía (25%) y a otras personas no parientes (75%). Las razones indicadas fueron porque a las madres biológicas no les bajaba la leche y por ausencia de la madre.

Tabla 78. Lactancia por persona diferente de la madre biológica del niño según sexo

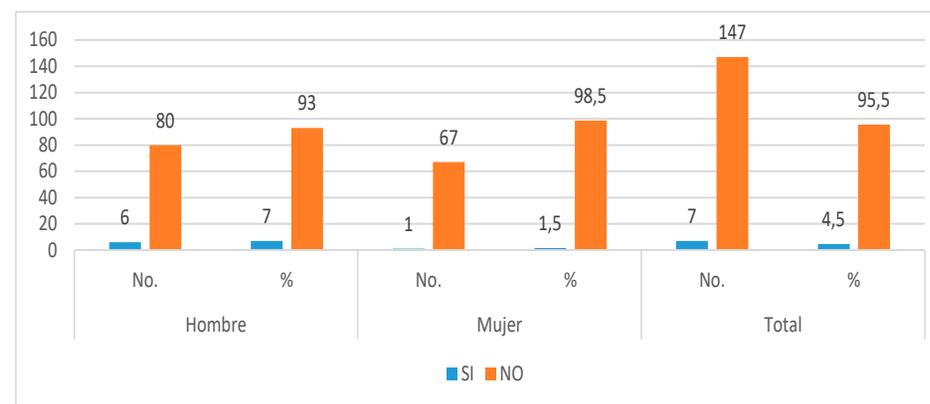
Lactancia materna por persona diferente madre biológica	Hombre		Mujer		Total	
	No.	%	No.	%	No.	%
Sí	6	7	1	1,5	7	4,5
No	80	93	67	98,5	147	95,5
Total	86	100	68	100	154	100
Parentesco del niño o la niña con la persona que lo lactó						
Sobrino/a	1	25	0	0	1	25
Otra	3	75	0	0	3	75
Total	4	100	0	0	4	100

Tabla 78. (Continuación).

Lactancia materna por persona diferente madre biológica	Hombre		Mujer		Total	
	No.	%	No.	%	No.	%
Razones						
No le bajaba leche	3	75	0	0	3	75
Por ausencia madre	1	25	0	0	1	25
Total	4	100	0	0	4	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 163. Lactancia materna por persona diferente a madre biológica



Fuente: ENSANI, 2019.

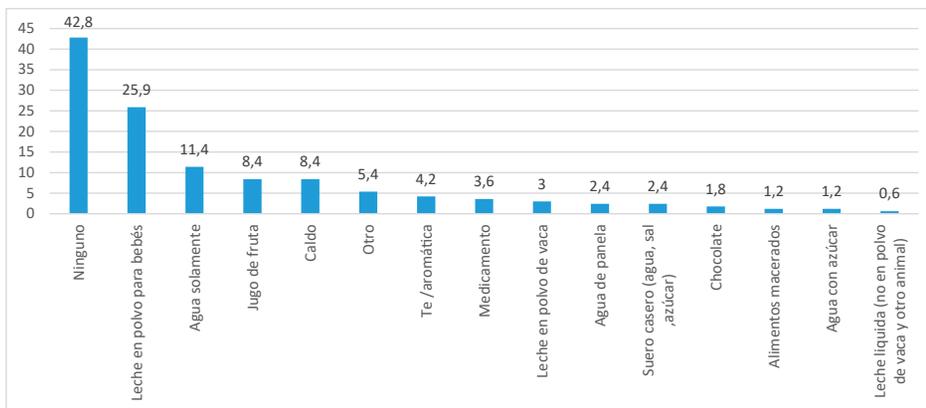
En relación con el suministro de otros alimentos a niños y niñas durante los primeros seis meses, los principales son en su orden, leche en polvo para bebés (25,9%), agua sola (11,4%), jugos de frutas (8,4%) y caldo (8,4%); en menor proporción otros alimentos y bebidas. Se reporta que el 42,8% de los niños y niñas, solo recibieron lactancia materna en sus primeros seis meses, correspondiendo con la recomendación de alimentación para este grupo de edad.

Tabla 79. Suministro de bebidas o alimentos diferentes a la leche materna durante los primeros seis meses de vida de los niños

Bebidas o alimentos	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Leche en polvo para bebés	26	28	17	23,3	43	25,9
Leche en polvo de vaca	0	0	5	6,8	5	3
Leche líquida (no en polvo de vaca y otro animal)	0	0	1	1,4	1	0,6
Agua solamente	8	8,6	11	15,1	19	11,4
Agua con azúcar	1	1,1	1	1,4	2	1,2
Agua de panela	2	2,2	2	2,7	4	2,4
Suero casero (agua, sal, azúcar)	3	3,2	1	1,4	4	2,4
Jugo de fruta	7	7,5	7	9,6	14	8,4
Té/aromática	3	3,2	4	5,5	7	4,2
Chocolate	2	2,2	1	1,4	3	1,8
Caldo	5	5,4	9	12,3	14	8,4
Medicamento	4	4,3	2	2,7	6	3,6
Alimentos macerados	2	2,2	0	0	2	1,2
Otro	3	3,2	6	8,2	9	5,4
Ninguno	44	47,3	27	37	71	42,8

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 164. Suministro de bebidas o alimentos diferentes a la leche materna durante los primeros seis meses de vida de los niños



Fuente: ENSANI, 2019.

Durante el periodo de la encuesta, estaban dando pecho o leche materna 79 (50,3%) madres de 157 que respondieron esta pregunta, en similar porcentaje a niños y niñas.

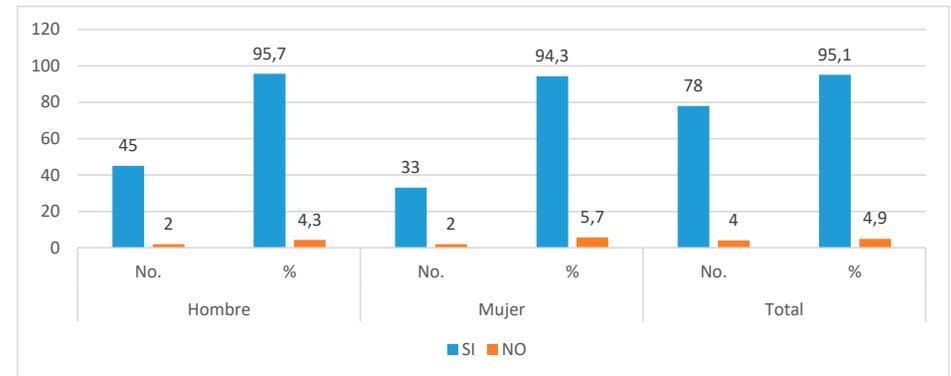
Tabla 80. Lactancia materna al momento del ENSANI, según sexo

Lactancia materna al momento del ENSANI	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	45	50,6	34	50	79	50,3
No	44	49,4	34	50	78	49,7
Total	89	100	68	100	157	100

Fuente: ENSANI 2019.

Durante el día y la noche anterior a la encuesta, 78 madres respondieron que dieron leche materna a sus hijos, (95,1%), en similar porcentaje a niños y niñas.

Ilustración 165. Lactancia materna el día y la noche anterior a la encuesta (6:00 a.m. a 6:00 p.m.)



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto de la frecuencia de la lactancia materna en el día, desde las 6:00 a.m. hasta las 6:00 p.m., el (77,9%) privilegia la libre demanda tanto para niños como niñas, con mayor porcentaje a favor de los niños.

Tabla 81. Frecuencia de lactancia materna el día anterior a la encuesta desde las 6:00 a.m. hasta las 6:00 p.m.

Frecuencia de lactancia entre 6:00 a.m. y 6:00 p.m.	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Cada media hora	2	4,4	1	3,1	3	3,9
Cada hora	0	0	1	3,1	1	1,3
Cada dos horas	0	0	5	15,6	5	6,5
Cada tres horas	5	11,1	2	6,3	7	9,1
A libre demanda	37	82,2	23	71,9	60	77,9
Otro	1	2,2	0	0	1	1,3
Total	45	100	32	100	77	100

Fuente: ENSANI 2019.

Así mismo, desde el anochecer hasta el amanecer del día de la encuesta, es decir entre las 6.00 p.m. y las 6:00 a.m., se mantuvo como práctica principal, el suministro de leche materna a libre demanda a los niños. La libre demanda favorece la producción de leche materna y asegura su consumo, estimulando la producción de leche materna.

Tabla 82. Frecuencia de lactancia materna desde el anochecer anterior 6:00 p.m. al amanecer del día de la encuesta 6:00 a.m.

Frecuencia de lactancia entre 6:00 p.m. y 6:00 a.m.	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Cada media hora	1	2,3	1	3,1	2	2,7
Cada hora	0	0	3	9,4	3	4
Cada dos horas	2	4,7	1	3,1	3	4
Cada tres horas	3	7	3	9,4	6	8
A libre demanda	37	86	23	71,9	60	80
Otro	0	0	1	3,1	1	1,3
Total	43	100	32	100	75	100

Fuente: ENSANI, 2019.

De 162 madres que respondieron la pregunta, el 87,7% manifestó que no habían tenido problemas para amamantar a sus hijos desde el nacimiento, mientras que el 12,3% sí los tuvo, siendo similar el porcentaje en niñas y niños.

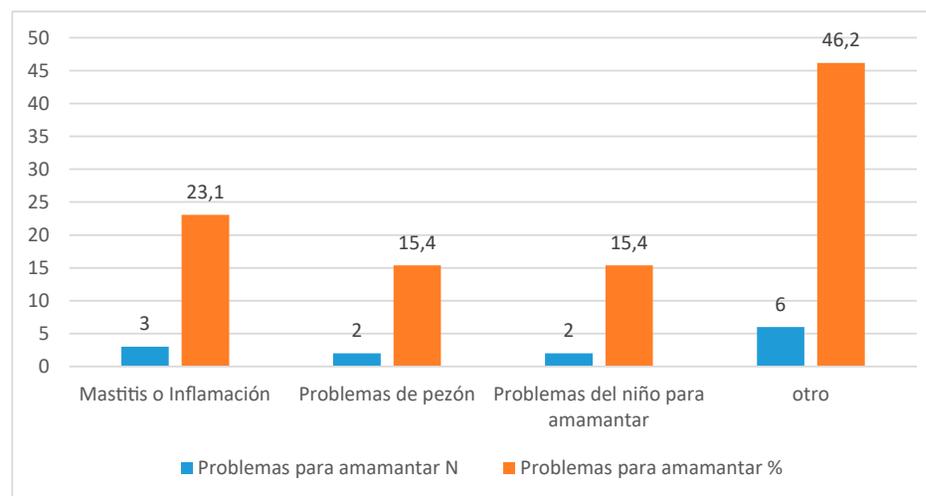
Tabla 83. Problemas para amamantar a los niños desde su nacimiento

Problemas para amamantar	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Sí	11	12,2	9	12,5	20	12,3
No	79	87,8	63	87,5	142	87,7
Total	90	100	72	100	162	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Las dificultades que tuvieron las madres para amamantar a sus hijos, fueron mastitis, problemas del pezón y del niño para mamar, en tres y dos madres respectivamente. Así mismo, seis madres refirieron haber tenido otros problemas, como no baja de la leche y ser mordida por los niños.

Ilustración 166. Problemas para amamantar a los niños desde el nacimiento



Fuente: ENSANI, 2019.

La edad del destete, o en que se dejó de dar leche materna por completo a los niños, se encuentra dispersa, desde antes de cumplir un mes hasta los 27 meses. Los 12, seis y ocho meses, son identificados como las edades a las que más se desteta con (23,6%) y (1,1%) las dos últimas, tiempo inferior del suministro de leche materna recomendado, que es hasta los dos años de edad y más y con complemen-

tación alimentaria a partir de los seis meses de edad; se cumple con este tiempo recomendado para cuatro niños (5,6%). Se encuentra que se mantiene más meses la lactancia materna para los hombres que para las mujeres.

Tabla 84. Edad del destete o de suspensión definitiva de la lactancia materna en meses según sexo

Edad del destete en meses	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
0	0	0	1	3	1	1,4
1	2	5,1	1	3	3	4,2
2	1	2,6	2	6,1	3	4,2
3	1	2,6	2	6,1	3	4,2
4	0	0	3	9,1	3	4,2
5	1	2,6	0	0	1	1,4
6	3	7,7	5	15,2	8	11,1
7	2	5,1	2	6,1	4	5,6
8	6	15,4	2	6,1	8	11,1
9	1	2,6	0	0	1	1,4
10	1	2,6	0	0	1	1,4
11	1	2,6	4	12,1	5	6,9
12	11	28,2	6	18,2	17	23,6
13	0	0	1	3	1	1,4
17	0	0	1	3	1	1,4
18	5	12,8	1	3	6	8,3
21	1	2,6	0	0	1	1,4
23	1	2,6	0	0	1	1,4
24	1	2,6	2	6,1	3	4,2
27	1	2,6	0	0	1	1,4
Total	39	100	33	100	72	100

Fuente: ENSANI, 2019.

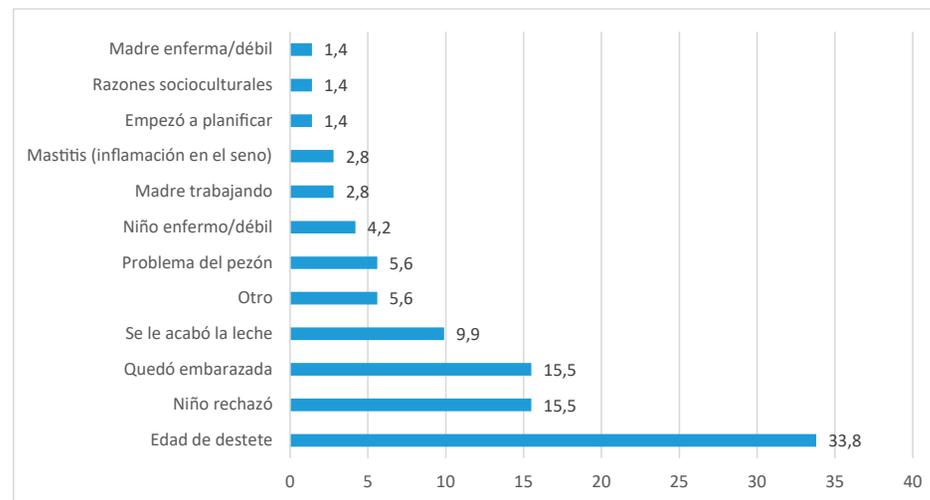
Las razones principales para suspender por completo la lactancia materna o destetar a los niños, son: considerar que es la edad adecuada para ello (33,8%), por un nuevo embarazo y rechazo del niño (15,5%). Por edad, se destetó a nueve hombres y 15 mujeres, por embarazo a ocho hombres y tres mujeres y, por rechazo a siete hombres y cuatro mujeres. Llama la atención que una de las razones para el destete es el trabajo de algunas madres, por lo cual se destetó a dos niños y el inicio de la planificación de una madre, entre otras razones relacionadas principalmente con dificultades en la práctica de la lactancia.

Tabla 85. Razones de suspensión definitiva de la lactancia materna o destete

Razón principal del destete	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Edad de destete	9	23,7	15	45,5	24	33,8
Quedó embarazada	8	21,1	3	9,1	11	15,5
Niño rechazó	7	18,4	4	12,1	11	15,5
Se le acabó la leche	3	7,9	4	12,1	7	9,9
Problema del pezón	2	5,3	2	6,1	4	5,6
Niño enfermo/débil	2	5,3	1	3	3	4,2
Madre trabajando	2	5,3	0	0	2	2,8
Mastitis (inflamación en el seno)	1	2,6	1	3	2	2,8
Madre enferma/débil	1	2,6	0	0	1	1,4
Empezó a planificar	1	2,6	0	0	1	1,4
Razones socioculturales	1	2,6	0	0	1	1,4
Otro	1	2,6	3	9,1	4	5,6
Total	38	100	33	100	71	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 167. Razones de suspensión definitiva de la lactancia materna o destete



Fuente: ENSANI, 2019.



Respecto a las comidas ofrecidas a los niños con alimentos diferentes a la leche materna durante el día anterior a la encuesta desde las 6:00 a.m. hasta las 6:00 p.m., se observa un rango desde una hasta 10 veces. En los niños menores de seis meses, se encontró que en 18 (20,9%) no se ha iniciado el suministro de alimentación complementaria, mientras que el mayor porcentaje se encuentra en el suministro de tres veces a 37 (43%), seguido de dos veces al día (11,6%). El suministro de otros alimentos diferentes a leche materna para quienes tienen seis meses y más, se ofreció en mayor porcentaje, tres comidas al (52,9%), dos y ninguna al (11,8%).

Tabla 86. Frecuencia de alimentos ofrecidos distintos a la leche materna según grupo de edad el día anterior a la encuesta desde las 6:00 a.m. hasta las 6:00 p.m.

Frecuencia de alimentos distintos	Menor de seis meses		≥ 6 meses		Total	
	N	%	N	%	N	%
0	6	7,0	8	11,8	14	9,1
1	3	3,5	4	5,9	7	4,5
2	10	11,6	8	11,8	18	11,7
3	37	43,0	36	52,9	73	47,4
4	6	7,0	4	5,9	10	6,5
5	2	2,3	3	4,4	5	3,2
6	2	2,3	1	1,5	3	1,9
9	1	1,2	0	0	1	0,6
10	1	1,2	0	0	1	0,6
Aún no ha iniciado	18	20,9	4	5,9	22	14,3
Total	86	100	68	100	154	100

Fuente: ENSANI, 2019.

De manera complementaria, la noche anterior de la encuesta desde las 6:00 p.m. hasta las 6:00 a.m., se ofrecieron alimentos distintos, pero menos veces que durante el día, para los dos grupos de edad analizados. En este horario nocturno, a la mayoría de los dos grupos de edad no se les ofreció comida (51,3%) y (49,2%). Por otra parte, hay un porcentaje importante en los dos grupos de edad, en los que aún no se ha iniciado la alimentación complementaria a la leche materna.

Tabla 87. Frecuencia de alimentos ofrecidos diferentes a la leche materna desde el anochecer hasta el amanecer del día de la encuesta, desde las 6:00 p.m. hasta las 6:00 a.m.

Frecuencia de alimentos distintos	Menor de 6 meses		≥ 6 meses		Total	
	N	%	N	%	N	%
0	41	51,3	32	49,2	73	50,3
1	5	6,3	14	21,5	19	13,1
2	7	8,8	9	13,8	16	11,0
3	4	5,0	4	6,2	8	5,5
4	1	1,3	0	0	1	0,7
6	0	0	1	1,5	1	0,7
Aún no ha iniciado	22	27,5	5	7,7	27	18,6
Total	80	100	65	100	145	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto de la edad en que se inició el suministro de alimentación complementaria a la lactancia materna, se encuentra que los líquidos como aguas, jugos, caldos y leches diferentes empezaron a suministrarse desde antes de cumplir un mes, y el mayor porcentaje a los seis meses de edad (18,7%), seguido de los siete meses (16,8%).

Los semisólidos como papillas, purés, sopas espesas, se iniciaron también a partir del mes de nacido, con el mayor porcentaje también antes de cumplir el mes y el mayor porcentaje a partir de los seis meses de edad (30,6%), seguido de los siete meses (16,9%).

En cuanto al inicio del suministro de alimentos sólidos, se encuentra más disperso; desde antes del primer mes hasta el mes 14, con los mayores porcentajes a los seis, siete y ocho meses de edad con (23,8%), (17,5%) y (12,5%) respectivamente.

En general, la introducción de alimentos, en los dos extremos de tiempo, o a muy temprana edad, antes de los seis meses, o muy tardíamente, hacia los 14 meses, son situaciones que no favorecen la salud y nutrición de los niños del pueblo Ette Ennaka.

Tabla 88. Edad en meses cuando por primera vez se les suministró alimentos líquidos, semisólidos y sólidos a los menores de tres años

Edad en meses	Líquidos		Semisólidos		Sólidos	
	Total					
	N	%	N	%	N	%
0	9	5,8	3	1,9	5	3,1
1	11	7,1	4	2,5	2	1,3
2	7	4,5	5	3,1	4	2,5
3	18	11,6	5	3,1	4	2,5
4	21	13,5	19	11,9	9	5,6
5	7	4,5	9	5,6	4	2,5
6	29	18,7	49	30,6	38	23,8
7	26	16,8	27	16,9	28	17,5
8	7	4,5	11	6,9	20	12,5
9	0	0,0	2	1,3	7	4,4
10	1	0,6	0	0	4	2,5
11	0	0,0	0	0	0	0,0
12	0	0,0	2	1,3	8	5,0
13	2	1,3	2	1,3	1	0,6
14	0	0	0	0	1	0,6
No ha iniciado	17	11,0	22	13,8	25	15,6
Total	155	100	160	100	160	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Cabe resaltar que las madres mencionan que practican la lactancia exclusiva; sin embargo, es común que den a sus hijos agua con alguna planta aromática, o sola, durante los seis primeros meses.²⁸²

Respecto a la alimentación complementaria a la leche materna, las madres mencionan que es común empezar a dar al niño alimentos desde los seis meses:

A él le daba papillita, a veces le hacía papitas, le hacía de ahuyama, el con la comida ha tocado obligarlo. Caldito, menudencia, cuando hacía guiso le sacaba claro, que no tuviera tanta grasa, le daba juguito. Alimento, comida de sal. Yo haga, que le guste, que le pueda dar, por ejemplo, arroz, pollo, papa, más que todo en la mañana. Mi mamá me dijo que como tiene gripa que no le de arroz de tarde porque lo aprieta.²⁸³

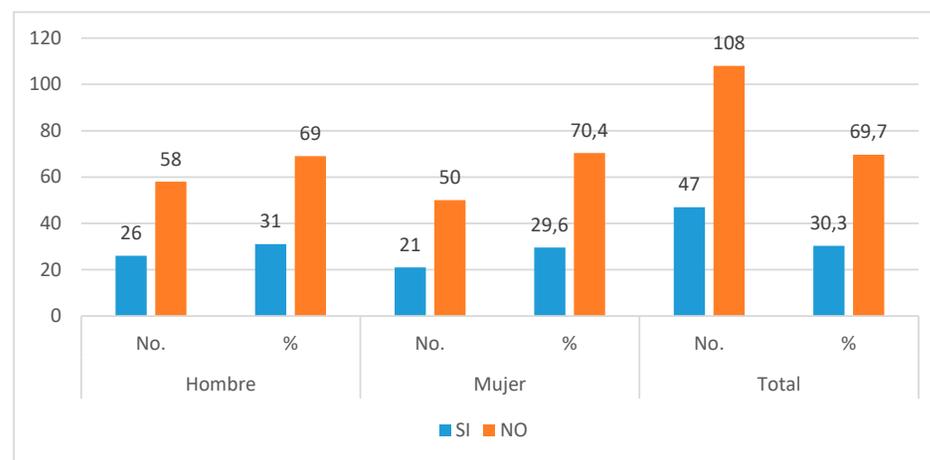
282 Entrevista a agente educativo Resguardo Issa Oristunna. Junio de 2019.

283 Entrevista madre lactante Chimichagua. Junio de 2019.

Entrevista Madre lactante Diwana. Junio de 2019.

Por otra parte, en la encuesta se preguntó respecto de las prácticas adecuadas para el manejo de la alimentación complementaria. Se preguntó si durante el día y noche anterior a la encuesta se había suministrado alguna bebida en tetero o biberón, encontrando que a 47 de los niños y niñas (30,3%), se les suministró en este utensilio, mientras que al (69,7%) no se les ofrecieron bebidas en tetero o biberón. Práctica no recomendada porque puede llegar a afectar la salud, al desestimular la lactancia materna y porque requiere la disponibilidad de agua potable, así como de medidas adecuadas de manipulación e higiene de los teteros o biberones.

Ilustración 168. Consumo de bebidas en tetero o biberón durante el día o noche anterior a la encuesta



Fuente: ENSANI, 2019.

Siguiendo con la alimentación complementaria, se encontró que algunas familias se proveen de los programas del ICBF. En el caso del Resguardo Issa Oristunna y el Asentamiento Ette Buteriya, existen programas que brindan esta alimentación a las madres y niños inscritos.

Aquí se da un complemento nutricional a principio de mes. Este contiene arroz, el frijol, lenteja, avena, entre otros alimentos.²⁸⁴

En relación con los cuidados higiénicos que se tienen en la preparación de las comidas para los niños, el 75,4% de 126 madres refirió que los prepara cada vez que el niño va a comer, mientras que el 24,6% los prepara para todo el día. Los

284 Entrevista a partera y Autoridad Tradicional. Comunidad de Ette Buteriya. Junio de 2019.

principales cuidados en la preparación de los alimentos para los niños menores de tres años corresponden al lavado de manos (69,3%), lavado utensilios con agua caliente (54,8%) y lavado de los alimentos. Solo una madre manifestó que no pone en práctica algunos de los cuidados en la preparación de los alimentos.

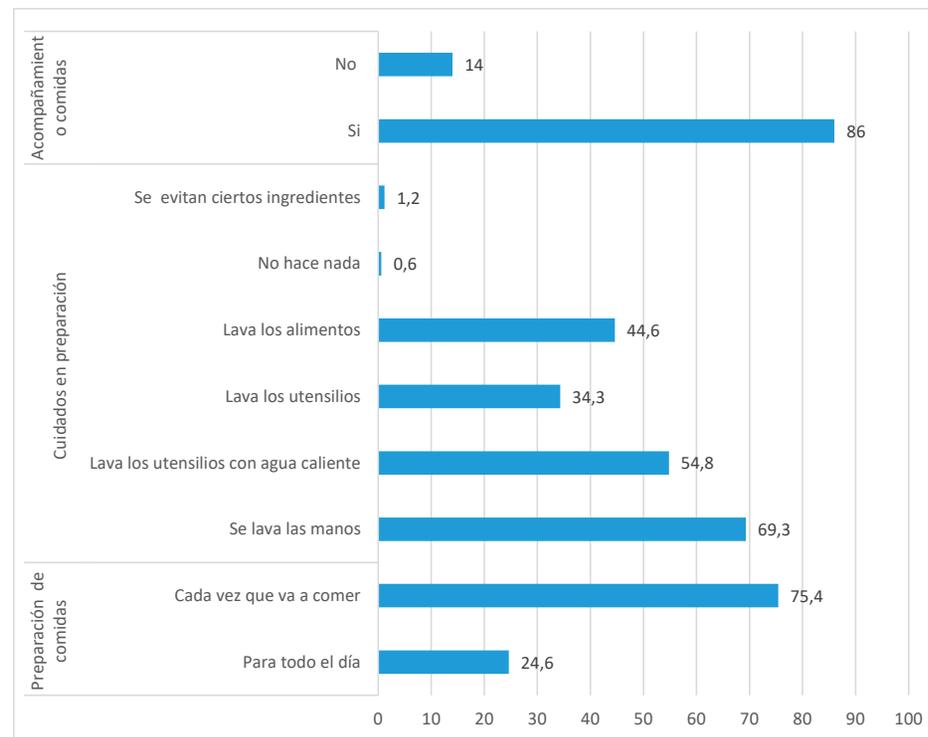
En cuanto a la necesidad de acompañamiento a los niños mientras consumen alimentos, se encontró que 135 (86%) niños y niñas menores de tres años son acompañados por alguna persona, mientras que a 22 de ellos no los acompañan.

Tabla 89. Cuidados higiénicos en la preparación de alimentos y acompañamiento de menores de tres años en las comidas

Cuidados higiénicos en preparación de alimentos	Total	
	N	%
Las comidas se preparan		
Para todo el día	31	24,6
Cada vez que va a comer	95	75,4
Total	126	100
Cuidados en preparación		
Se lava las manos	115	69,3
Lava los utensilios con agua caliente	91	54,8
Lava los utensilios	57	34,3
Lava los alimentos	74	44,6
No hace nada	1	0,6
Se evitan ciertos ingredientes	2	1,2
Acompañamiento al niño mientras come		
Sí	135	86
No	22	14
Total	157	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 169. Cuidados higiénicos en la preparación de alimentos y acompañamiento de menores de tres años en las comidas



Fuente: ENSANI, 2019.

4.1.4 Salud de niños y niñas menores de cinco años.

La salud infantil, entendida desde la medicina tradicional, como se ha mencionado, se cuida desde que el bebé está en gestación. Al nacer el niño, tanto él como la madre son cuidados a través de la alimentación y las plantas medicinales. En la tradición hay varios alimentos que el niño no debe consumir.

El venado si el niño tiene 15 años, 16, 17, a los 18 pa' arriba ya puede comer, pero de ahí para acá no puede comer venado. Si le dan a un niño de 15 años tiene que cortarlo así, por trocitos, para que él lo lleve directamente y no haga así... porque si hace así... fuera. Lluve, lo coge un aguacero, se acalambra, cualquier movimiento eso. No se puede consumir la caña en las horas de la noche, a un niño se le da la caña pelada picadita, pero se le da en el día y tiene su hora, porque la caña florea y la



flor de la caña es blanquita como las canas, si la consume en la noche, al poquito tiempo lo deja así como la manchita de caña, el pelo blanco.²⁸⁵

Por otra parte, los cuidados tradicionales también se usan en la curación de las enfermedades más comunes que afectan a los niños. Esto se realiza principalmente a través del uso de plantas medicinales. La gripa, la fiebre, el vómito, son tratados en casa. Esto es común tanto en los asentamientos rurales como urbanos.

Cuando él tiene fiebre, le hago un baño de balsamit, es una mata que se pega en la pared. Cuando nos da gripa a veces no vamos al hospital, sino que hacemos toma de clavellina, es una flor amarilla, tiene también la taraguala una hojita larga, la mata que se llama salvia. Clavellina, taraguala, salvia, sirven para la fiebre y la gripa.²⁸⁶

Ilustración 170. Plantas de uso medicinal en el patio de una casa - Chimichagua



Fuente: ENSANI, 2019.

Es común que en los centros urbanos como Chimichagua, Santa Ana y Diwana, se tengan patios con plantas medicinales que puedan servir para tratar las enfermedades y purgar a los niños.

En mi patio con sus maticas; yo tengo taraguala, la sábila también la usan cuando la lombriz, cuando vomitan. Para desparasitaste yo siempre le doy el paico con la cebolla y el ajo, con miel de abejas, todas las

285 Entrevista a madre lactante Chimichagua. Junio de 2019.
286 Entrevista a madre lactante Chimichagua. Junio de 2019.

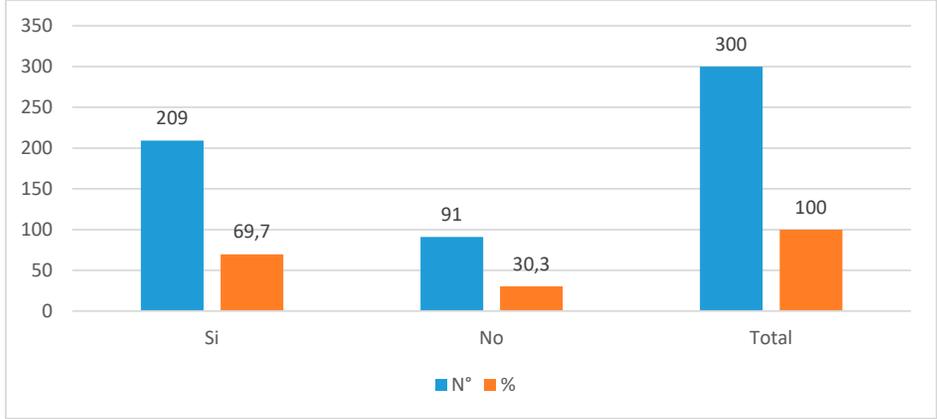
mañanas se la doy. Eso es para que a él no le dé lombriz y gripa eso que lo limpia mucho y no le deja dar gripa.²⁸⁷

También se usan medicamentos occidentales.

Él gracias a Dios no, nunca se me ha enfermado, gripa no más; yo le doy acetaminofén y vitamina".²⁸⁸

Al indagar sobre los aspectos relacionados con la salud de los niños y niñas menores de cinco años, entre ellos la prevención de las enfermedades, se preguntó a las madres acerca de la asistencia a los controles de crecimiento y desarrollo, encontrando que el 69,7% asiste, mientras que la tercera parte (30,3%) no lo hace.

Ilustración 171. Asistencia de los menores de cinco años al Programa de Crecimiento y Desarrollo



Fuente: ENSANI, 2019.

Respecto a la vacunación, mediante la verificación a través del carné de vacunas, documento que contiene el registro y permite la verificación y el seguimiento de la aplicación de los biológicos a cada uno de los niños según el esquema oficial del Plan Ampliado de Inmunizaciones - PAI, se encontró que el 74% de los niños menores de cinco años tiene este carné, mientras que el 26% carece de él. Se evidenció que más niñas que niños tienen el carné (3,4%), como también el 77,1% de los niños de dos y cuatro años y el 68,6% de los menores de 0 y 1 año.

287 Entrevista a madre lactante Chimichagua. Junio de 2019.
288 Entrevista a madre lactante Chimichagua. Junio de 2019.

Tabla 90. Carné de vacunas según sexo y grupo de edad

Carné de vacunas	Hombre		Mujer		Total		0 a 1 año		2 a 4 años		Total	
	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%
Sí	127	72,2	118	75,6	245	73,8	83	68,6	162	77,1	245	74,0
No	49	27,8	38	24,4	87	26,2	38	31,4	48	22,9	86	26,0
Total	176	100	156	100	332	100	121	100	210	100	331	100

Fuente: ENSANI, 2019.

Por la alta prevalencia e importancia de las enfermedades infecciosas en los niños y niñas menores de cinco años, y por ser una de las primeras causas de muerte en este rango de edad, especialmente en los menores de un año, se indagó acerca de la presencia, signos y síntomas relacionados con infección respiratoria aguda y enfermedad diarreica aguda.²⁸⁹

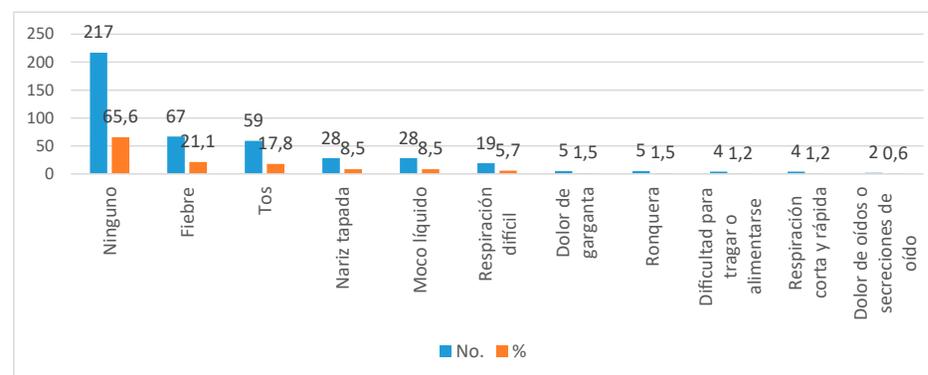
En relación con las enfermedades de los niños y niñas menores de cinco años durante los 15 días previos a la encuesta, el 65,6% no presentó síntomas o dolencias relacionadas con infección respiratoria, según reportaron las madres o cuidadores, mientras que sí lo indicaron para el 34,4%.

Entre quienes sí presentaron síntomas, los principales fueron: fiebre (21,1%), tos (17,8%), nariz tapada y moco líquido cada una con (8,4%). En porcentajes inferiores al 2% se identificaron otros síntomas como dolor de garganta, ronquera, dificultad para alimentarse. De ellos, algunos presentaron síntomas de alarma como fiebre, respiración difícil, corta y rápida.²⁹⁰ El grupo de 0 a 1 año, presenta el mayor porcentaje en todos los síntomas de infección respiratoria, frente a quienes están entre dos a cuatro años, con excepción de la ronquera.

289 MINISTERIO DE SALUD [online]. Guía de atención de la infección respiratoria aguda. Disponible en: <https://bit.ly/30feBxn>

290 MINISTERIO DE SALUD [online]. Infecciones Respiratorias Agudas (IRA). Disponible en: <https://bit.ly/2S3wI52>

Ilustración 172. Síntomas o dolencias en los últimos 15 días previos a la encuesta, relacionados con enfermedad respiratoria



Fuente: ENSANI, 2019.

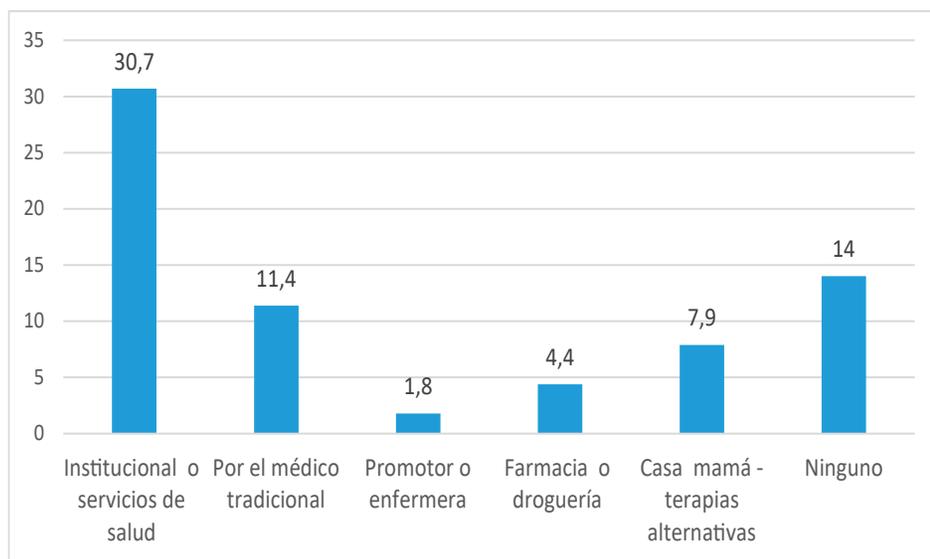
El tratamiento de los síntomas de la infección respiratoria, en mayor porcentaje se realizó en los servicios de salud (30,7%), seguido del médico tradicional (11,4%), mientras que el 14% no realizó ningún tratamiento. Los niños entre dos y cuatro años, recibieron en mayor porcentaje el tratamiento en los servicios de salud y en la casa por la mamá, seguido por tratamiento con el médico tradicional. Quienes tienen entre 0 a 1 año, fueron tratados principalmente en el servicio de salud y por el médico tradicional. Vale la pena mencionar que este grupo de edad tiene el mayor porcentaje de no haber recibido tratamiento de los síntomas de infección respiratoria (20,8%).

Tabla 91. Tratamientos relacionados con infección respiratoria según grupo de edad

Tratamiento enfermedad respiratoria	0 a 1 año		2 a 4 años		Total	
	N	%	N	%	N	%
Institucional o servicios de salud	12	25	23	34,8	35	30,7
Por el médico tradicional	7	14,6	6	9,1	13	11,4
Promotor o enfermera	1	2,1	1	1,5	2	1,8
Farmacia o droguería	2	4,2	3	4,5	5	4,4
Casa, mamá - terapias alternativas	2	4,2	7	10,6	9	7,9
Ninguno	10	20,8	6	9,1	16	14

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 173. Tratamientos relacionados con infección respiratoria según sexo y grupo de edad



Fuente: ENSANI, 2019.

De acuerdo con la Guía de atención de la enfermedad diarreica aguda del Ministerio de Salud, a pesar de los logros alcanzados, las enfermedades diarreicas agudas continúan ocupando los primeros lugares de morbilidad y mortalidad en la población menor de cinco años. Se considera que es más intensa entre los seis (6) meses y los dos (2) años de edad, y tiene consecuencias graves en los menores de seis (6) meses de edad, en razón a que los lactantes y niños menores se deshidratan con mayor rapidez que los niños mayores y las personas adultas.²⁹¹

Respecto a la enfermedad diarreica durante los últimos 15 días, las madres o cuidadores reportaron que el 10,9% presentaron diarrea,²⁹² mientras que el 89,1% no la tuvo en este periodo. El mayor porcentaje de enfermedad diarreica se presentó en el grupo entre 0 a 1 año con (19,8%), mientras que en el grupo de dos a cuatro se reportó un 5,7%, como se puede observar en la tabla 92.

291 MINISTERIO DE SALUD [online]. Guía de atención de la infección respiratoria aguda. Op. cit.

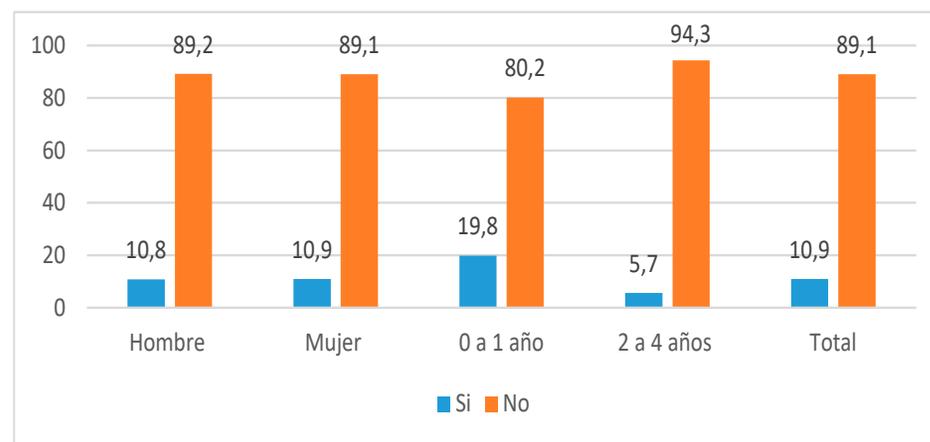
292 Definición de la OMS. Se define como diarrea la deposición, tres o más veces al día (o con una frecuencia mayor que la normal para la persona) de heces sueltas o líquidas. La deposición frecuente de heces formes (de consistencia sólida) no es diarrea, ni tampoco la deposición de heces de consistencia suelta y "pastosa" por bebés amamantados. [online]. Disponible en: <https://bit.ly/3n28GWf>

Tabla 92. Enfermedad diarreica durante los últimos 15 días según sexo y grupo de edad

Diarrea en los últimos 15 días	Hombre		Mujer		0 a 1 año		2 a 4 años		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Sí	19	10,8	17	10,9	24	19,8	12	5,7	36	10,9
No	157	89,2	139	89,1	97	80,2	198	94,3	295	89,1
Total	176	100	156	100	121	100	210	100	331	100

Fuente: ENSANI, 2019.

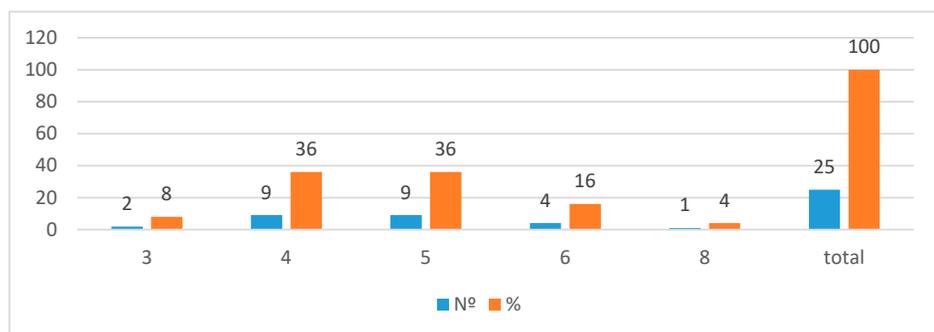
Ilustración 174. Enfermedad diarreica durante los últimos 15 días, según sexo y grupo de edad



Fuente: ENSANI, 2019.

De los 36 menores de cinco años de que presentaron diarrea, 25 madres informaron que tuvieron entre tres a ocho deposiciones en el peor día; nueve de ellos cuatro deposiciones en el día y nueve más cinco deposiciones (36%). Incluso, un niño tuvo ocho deposiciones durante el peor día de diarrea.

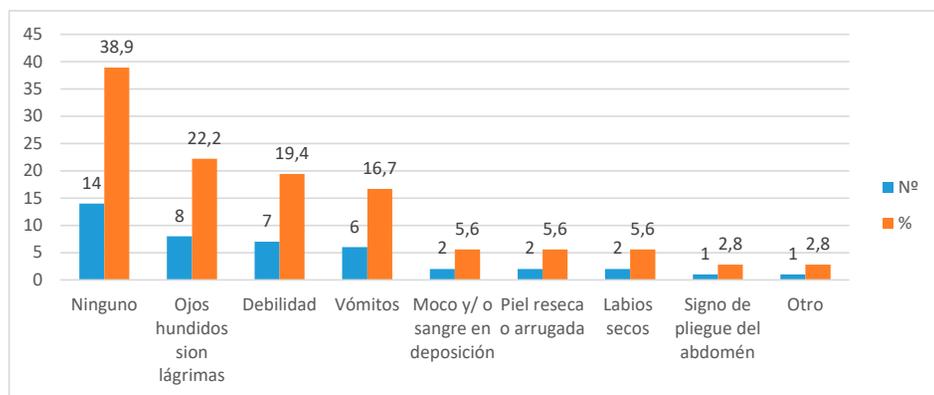
Ilustración 175. Número y porcentaje de deposiciones en el peor día de la diarrea



Fuente: ENSANI, 2019

Los signos y síntomas de los niños durante la enfermedad diarreica identificados por las madres o cuidadores fueron principalmente ojos hundidos sin lágrimas (22,2%) y debilidad (19,4%), seguidos de vómito (16,7%); los mencionados en menor porcentaje, corresponden a síntomas de deshidratación.

Ilustración 176. Síntomas relacionados con la enfermedad diarreica



Fuente: ENSANI, 2019.

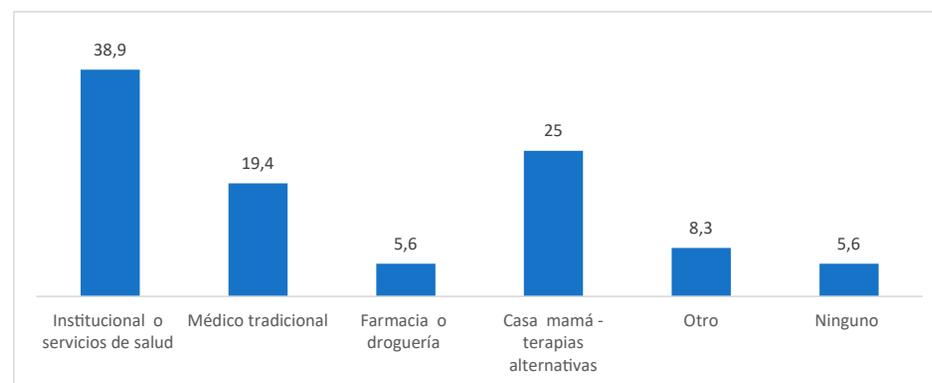
El mayor porcentaje de los tratamientos y remedios para la diarrea, se realizó a nivel institucional en los servicios de salud (38,9%), seguido e en la casa por la mamá (25%) y del médico tradicional (19,4%).

Tabla 93. Tratamiento de la enfermedad diarreica según sexo y grupo de edad

Tratamiento de diarrea	Hombre		Mujer		Total		0 a 1 año		2 a 4 años		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Institucional o servicios de salud	7	36,8	7	41,2	14	38,9	8	33,3	6	50	14	38,9
Médico tradicional	4	21,1	3	17,6	7	19,4	6	25	1	8,3	7	19,4
Promotor o enfermera	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Farmacia o droguería	0	0	2	11,8	2	5,6	2	8,3	0	0	2	5,6
Casa mamá - terapias alternativas	6	31,6	3	17,6	9	25	5	20,8	4	33,3	9	25
Otro	1	5,3	2	11,8	3	8,3	3	12,5	0	0	3	8,3
Ninguno	1	5,3	1	5,9	2	5,6	1	4,2	1	8,3	2	5,6

Fuente: ENSANI, 2019.

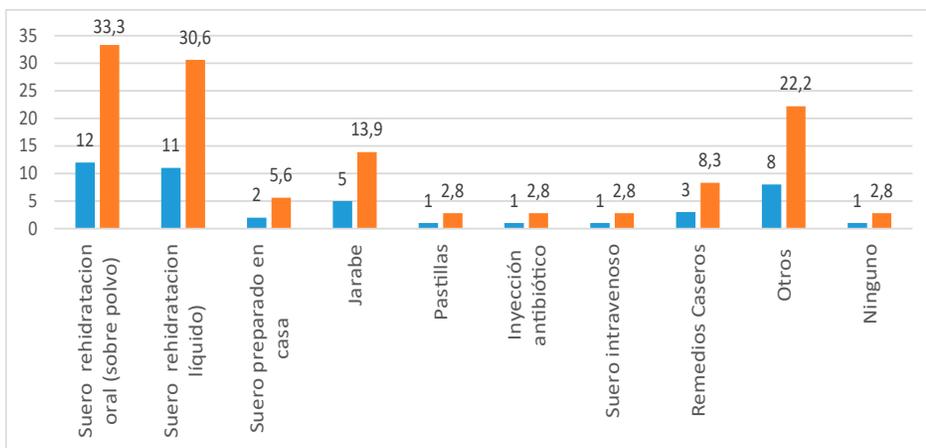
Ilustración 177. Tratamiento de la enfermedad diarreica



Fuente: ENSANI, 2019.

Las madres mencionaron que, para tratar la diarrea, utilizaron principalmente el suero de rehidratación oral en presentación de sobre en polvo (33,3%), como líquido (30,6%) y seguido por los jarabes (13,9%) entre otros.

Ilustración 178. Remedios y medicamentos utilizados para el tratamiento de la enfermedad diarreica



Fuente: ENSANI, 2019.

La importancia de la prevención y el tratamiento oportuno y adecuado de los signos y síntomas de la diarrea, radica en evitar el deterioro del estado nutricional y de salud, que incluso puede llevar a la muerte de los niños desnutridos.²⁹³ Por otra parte, en la Ruta Integral de Atenciones a la Primera Infancia - RIAS dirigida a la promoción y mantenimiento de la salud de la primera infancia, está contemplado:

Suplementar con hierro, vitamina A, Zinc, así como realizar desparasitación intestinal, a todos los niños y niñas sanos menores de 10 años con factores epidemiológicos: ingesta de alimentos o aguas contaminadas, vida rural, deficiencia de higiene y educación, migraciones humanas y condiciones socioeconómicas y sanitarias deficientes. Las deficiencias de vitaminas y minerales en la alimentación, junto con los parásitos, se consideran una forma de desnutrición porque las vitaminas son esenciales para el crecimiento, la salud y el desarrollo de las personas y colectividades.²⁹⁴

Las deficiencias de micronutrientes pueden causar retraso del crecimiento (talla), afectar la capacidad de aprendizaje, la visión, causar letargo, raquitismo, malfor-

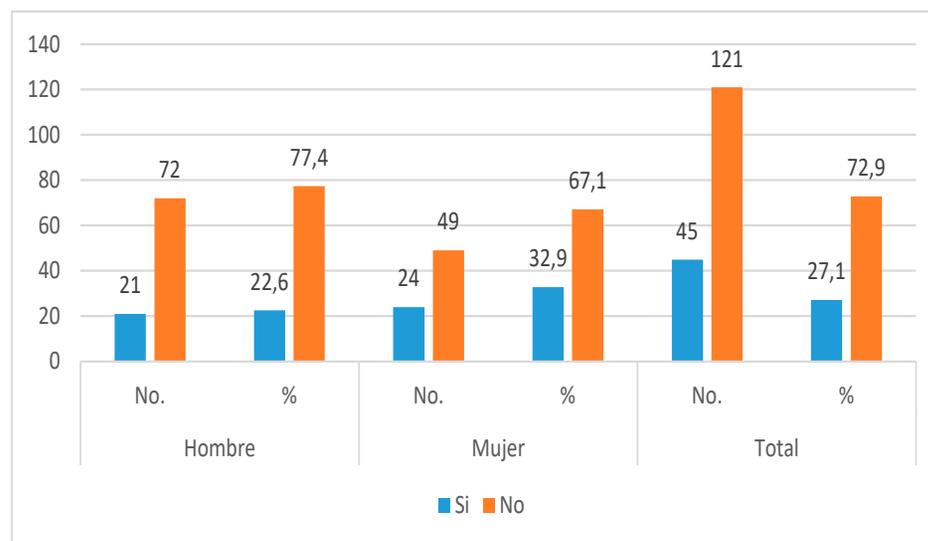
293 MINISTERIO DE SALUD Y ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Libro clínico de la atención integrada de las enfermedades prevalentes de la infancia. Bogotá D.C., 2015.

294 MINISTERIO DE SALUD [online]. Ruta Integral de Atenciones a la Primera Infancia (RIAS). Salud y Nutrición. Op. cit.

maciones e infecciones, según la vitamina o mineral deficiente en la alimentación. Estas consecuencias pueden ser más graves en el periodo de gestación o embarazo, la lactancia, la primera infancia, la edad escolar y la adolescencia, etapas de la vida en que se requiere de un mayor consumo de estos nutrientes.²⁹⁵

En relación con el consumo de vitaminas, suplementos vitamínicos y complementos nutricionales, así como desparasitación mediante medicamentos tradicionales o entregados por los servicios de salud para los niños menores de cinco años, se encontraron los siguientes resultados en la encuesta.

Ilustración 179. Consumo de vitaminas, suplementos vitamínicos y complementos nutricionales según sexo



Fuente: ENSANI, 2019.

El tipo de suplementos consumidos por los niños menores de tres años corresponde principalmente a vitaminas (62,2%), seguido de Bienestarina, hierro y calcio. Tanto los niños como las niñas consumieron los mismos suplementos; en mayor proporción los niños. A tres menores de edad, también se les suministraron preparados tradicionales. Se destaca que la Bienestarina fue reportada en el 31,1%.

295 MINISTERIO DE SALUD [online]. Abecé de la lactancia materna. Op. cit.

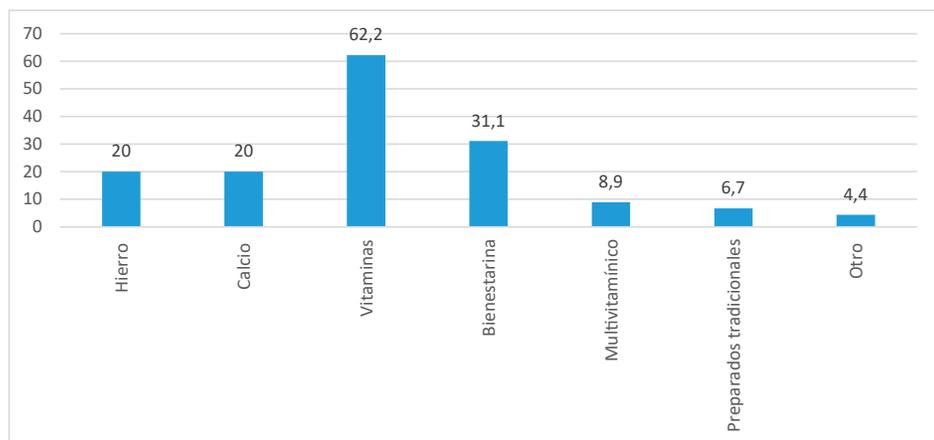


Tabla 94. Tipo de suplementos consumidos por los niños menores de tres años según sexo

Consumo	Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%
Hierro	5	23,8	4	16,7	9	20
Calcio	6	28,6	3	12,5	9	20
Vitaminas	14	66,7	15	58,3	29	62,2
Bienestarina	9	42,9	5	20,8	14	31,1
Multivitámico	4	14,3	1	4,2	5	8,9
Preparados tradicionales	2	9,5	1	4,2	3	6,7
Otro	2	9,5	0	0	2	4,4

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 180. Tipo de suplementos nutricionales consumidos por los niños menores de tres años

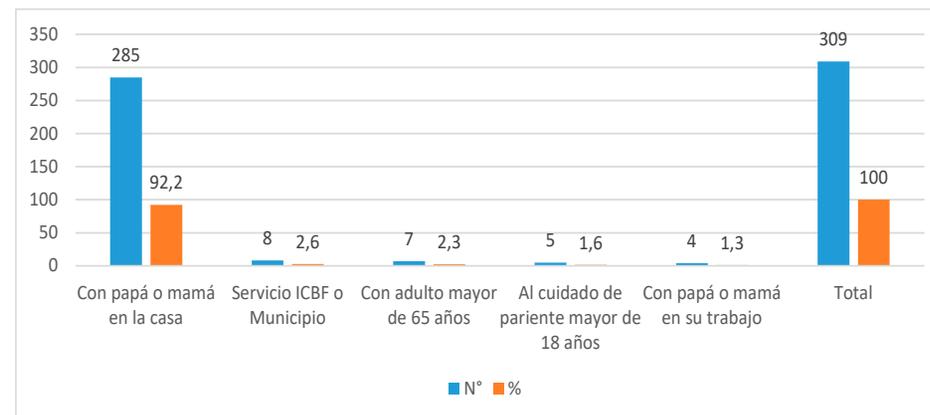


Fuente: ENSANI, 2019.

En cuanto a la atención y cuidado diario de los niños y niñas menores de cinco años, se encontró que principalmente son cuidados en sus propios hogares y por personas de la familia y la comunidad; así, el 92,2% son cuidados en la casa por el papá y la mamá; los padres de cuatro niños los llevan a su trabajo (1,3%), y cinco (1,6%) son cuidados por un pariente mayor de 18 años, o por un adulto mayor de 65 años (2,3%), de acuerdo con sus tradiciones de socialización. También repor-

taron que ocho menores de cinco años (2,6%), son cuidados en los servicios de atención del ICBF o del municipio.

Ilustración 181. Cuidado diario de los niños menores de cinco años



Fuente: ENSANI, 2019.

4.2 Situación nutricional según componente de evaluación de ingesta

Para conocer la situación de ingesta energética del pueblo, se recolectó información a una muestra de población, tal como se define en el diseño de la muestra, en términos de número y criterios de selección de pobladores, edad, sexo y estado fisiológico (embarazo y lactancia) y se aplicó la metodología de Recordatorio de 24 horas (en adelante R24h) por múltiples pasos. La recolección de información se efectuó de manera rigurosa por parte de profesionales en Nutrición y Dietética de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia, quienes recibieron capacitación específica para aplicar la metodología de R-24 horas y siguieron los parámetros establecidos en el Manual de recolección de información. Estos profesionales estuvieron acompañados por traductores de la comunidad quienes hablan la lengua propia del pueblo indígena y el español.

La aplicación de la metodología se supervisó y pasó por un proceso de revisión crítica en campo, con el objetivo de garantizar la calidad de la información recolectada.



La evaluación de la ingesta o consumo, se efectuó mediante comparación con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), reglamentadas por el Ministerio de Salud, en la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016²⁹⁶.

Los datos de los alimentos, recolectados y sometidos a revisión crítica, se ingresaron al programa de análisis químico de alimentos EVINDI v5 de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia, y al programa PC_SIDE (Personal Computer Version of Software for Intake Distribution Estimation) versión 1.0 de junio de 2004, utilizado en la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional de Colombia ENSIN 2005²⁹⁷ y en el análisis de los otros pueblos indígenas en los cuales se ha desarrollado el ENSANI.

A continuación, se presentan los resultados del componente de consumo, iniciando con la información de energía y macronutrientes como las proteínas, grasas y carbohidratos, relacionados con la distribución de la ingesta del respectivo nutriente y su adecuación para el total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka. Luego se presentan las tablas de alimentos elaboradas con base en el primer R24h, desagregadas para el total de la población, área (en zona urbana y rural, sexo, grupos de edad y estado fisiológico, en las cuales se presenta el nombre del alimento, el número de personas (n), el porcentaje de personas que lo ingirió y la cantidad promedio consumida.

Como resultados de este componente, se encontró que el Pueblo Ette Ennaka refirió el consumo de una amplia variedad de alimentos, que se evidencia en la frecuencia de consumo general del pueblo en donde reportaron 167 alimentos (tabla 111). Los diez primeros alimentos consumidos el día anterior a la encuesta en el área urbana, corresponden a: aceite vegetal, arroz, azúcar, agua, queso, café, yuca, leche líquida, papa y pan; mientras que en el área rural los diez primeros son: aceite vegetal, arroz, agua de lluvia, azúcar, café, suero costeño, yuca, cebolla cabezona, leche líquida y bollo. Si bien se encuentran similitudes, en la zona urbana se reportó el queso, papa y pan que no fueron incluidos dentro de los diez primeros alimentos de la zona rural, y en esta última zona se consumió suero costeño, cebolla y bollo, que no se refirieron dentro en los primeros puestos en la zona urbana (tablas 112 y 113).

296 MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN- Resolución 3803 de 2016. Bogotá, D.C., 2016.

297 INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, ASOCIACIÓN PROBIENESTAR DE LA FAMILIA COLOMBIANA -PROFAMILIA-, INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA Y ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia, ENSIN 2005. Bogotá, D.C.: Panamericana Formas e Impresos, 2006.

En la población de muestra de evaluación de ingesta, se encontró que alrededor de 68% de los individuos tomaron agua lluvia y (33%) otro tipo de agua, hábito considerado saludable, pero desafortunadamente, en estas comunidades el agua es muy escasa y no potable, por lo que su ingesta se convierte en riesgo para contraer enfermedades.

Las mujeres consumieron un número superior de alimentos comparadas con los hombres 158 y 149 respectivamente, pero, todos fueron en menor cantidad. En los diez primeros alimentos reportados no se presentaron diferencias importantes (tablas 114 y 115).

En el grupo de los menores de seis meses, se observó que 98% recibieron leche materna. Sin embargo, preocupa el consumo de alimentos como leche en polvo, azúcar, agua lluvia y leche líquida, entre otros, lo cual limita el aporte de nutrientes y expone al niño a padecer de manera temprana infecciones, lo que puede limitar su crecimiento y desarrollo (tabla 116).

En los niños de seis a 12 meses se encontró que 87% siguen recibiendo leche materna y 29% tomaron leche líquida; además, se incluyen una gran cantidad de alimentos. En los primeros lugares estuvieron el arroz, el aceite, el agua lluvia, el azúcar y el suero costeño (tabla 117).

A partir del primer año de vida, el patrón de consumo fue similar en todos los grupos de población. Las bebidas alcohólicas estuvieron presentes en las personas de cuatro a ocho años, de 14 a 18 y de 31 a 70 (tablas 118 a 127).

4.2.1 Energía.

La ingesta media de energía fue 1.481 Kcal (EE=22,4).²⁹⁸ La prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual fue 67,4% (EE=0,1) el área rural presentó mayor riesgo de deficiencia 82,1% (EE=0,1) comparada con el área urbana. El riesgo de deficiencia fue estadísticamente significativo, mayor en las mujeres 70,2% (EE=0,1) que en los hombres 66% (EE=0,1) y por grupos de edad, la prevalencia de riesgo de deficiencia estuvo alrededor de 70%, excepto en los menores de un año y en los mayores de 70 años, para quienes los valores estuvieron entre 43% y 56,3% (EE=0,1). Las mujeres en periodo de gestación y las lactantes superan 90% de riesgo de deficiencia en la ingesta de energía (tabla 95).

298 EE: error estándar.



En todos los pueblos estudiados las mujeres en periodo de gestación y las lactantes, han sido las más afectadas; la razón es que la demanda de energía es mayor para dar respuesta a las necesidades propias de los dichos periodos. Esta situación preocupa porque dichos periodos se consideran como la ventana de oportunidad para que los hijos obtengan el máximo crecimiento y desarrollo, pero dependen del suministro de energía y nutrientes de la madre.

En términos generales, los seres humanos emplean la energía para realizar actividad física, mantener la temperatura corporal, transportar, sintetizar y degradar células u otros compuestos. La energía de la dieta proviene de las grasas, los carbohidratos y las proteínas ingeridos. Para mantener un estado nutricional adecuado, se requiere un balance entre los macronutrientes y que la cantidad total de energía ingerida sea igual a la requerida.

Cuando se presenta un desequilibrio, se produce malnutrición, reflejada, según sea el caso, en exceso o deficiencia de peso y las consecuencias negativas dependen de la edad y del momento en que se padezca. En caso de que la carencia se presente durante la gestación, se puede alterar la expresión de los genes, presentarse retraso en el desarrollo fetal, bajo peso al nacer, parto prematuro y defectos congénitos²⁹⁹.

Si esta situación se da durante los periodos posnatales, se puede reducir la velocidad de crecimiento o detenerse; además, verse afectados el aprendizaje y la interacción con el medio y, si la deficiencia es en la adultez, hay repercusión en la productividad. En pocas palabras, una alimentación óptima está asociada con mejor estado de salud, menor riesgo de enfermedades crónicas no trasmisibles y mayor productividad en cualquier etapa de la vida. Es importante tener en cuenta que en la actualidad el sobrepeso se considera un problema multicausal que se asocia con exceso o carencias nutricionales durante los primeros mil días de vida (epigenética), con la genética, los hábitos alimentarios, los condicionantes culturales, sociales, la actividad física y el consumo de bebidas azucaradas, condiciones que favorecen los procesos fisiológicos inherentes al almacenamiento de energía, lo cual no solo se evidencia en el aumento de Índice de Masa Corporal - IMC, sino también en el aumento de la circunferencia de cintura y de la grasa corporal.^{300, 301}

299 LOWENSOHN, Richard; STADLER, Diane. y NAZE, Chistie. Current Concepts of Maternal Nutrition. En: Obstetrical & Gynecological Survey, 2016, Vol. 71, No. 7, p. 413-426.

300 DIMEGLIO, D. y MATTES, R. Liquid versus solid carbohydrate: Affects on food intake and body weight. En: International Journal of Obesity and Related Metabolic Disorders, 2000, Vol. 24, No. 6, p. 794-800.

301 VARTANIAN, Lenny; SCHWARTZ, Marlene y BROWNELL, Kelly. Effects of soft drink consumption

Cuando las mujeres en gestación presentan déficit de energía, realizan ajustes fisiológicos para responder a la premisa vital de la reproducción, lo que se conoce como plasticidad metabólica, que permite la conformación de fenotipos que se encuentran mejor adaptados a su medio ambiente que si hubiese un mismo fenotipo para todas las condiciones ambientales.

La plasticidad del desarrollo se define como el “fenómeno por el cual un genotipo puede dar lugar a una variedad de diversos estados fisiológicos y morfológicos en respuesta a diferentes condiciones ambientales durante el desarrollo”,³⁰² pero sus fetos pueden presentar alteraciones permanentes en las estructuras celulares y en el metabolismo, lo que no siempre se manifiesta en los parámetros antropométricos al nacer, pero puede incrementar el riesgo de desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles como la obesidad, la diabetes y la hipertensión arterial.^{303, 304} Estas condiciones se conocen como “fenotipo económico” porque no dependen de la herencia sino que se asocian con la carencia de energía durante la gestación y que se pueden transmitir a otras generaciones.³⁰⁵

on nutrition and health: A systematic review and meta-analysis. En: American Journal of Public Health, 2007. Vol. 97, No. 4, p. 667-675.

302 INSTITUTE OF MEDICINE. MACRONUTRIENTS, HEALTHFUL DIETS, AND PHYSICAL ACTIVITY. En: Dietary Reference Intakes The Essential guide to Nutrient Requirements. Washington D.C: The National Academies Press, 2006.

303 LEVITSKY, D. y STRUPP, B. Malnutrition and brain: changing concepts, changing concerrus, undernutrition and behavioral development in children. En: The Journal of Nutrition, 1995, Vol. 125, No. 85, p. 1212S- 2220S.

304 UAUY, Ricardo; CARMUEGA, Esteban y BARKER David. Impacto del crecimiento y desarrollo temprano sobre la salud y bienestar de la población. Buenos Aires: Instituto Danone del Cono Sur, 2009.

305 INSTITUTE OF MEDICINE. MACRONUTRIENTS, HEALTHFUL DIETS, AND PHYSICAL ACTIVITY. Op. cit.

Tabla 95. Distribución de la ingesta de energía (Kcal) y su adecuación por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo

Grupo edad (años)	n **	< 90% Valor referencia		> 110 % Valor referencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE	%	EE			5	25	50	75	95		
		Total	1316	67,4	0,1			17,7	0,1	7,3	7231,0	476,0		
Área														
Urbana	544	45,3	0,1	30,9	0,1	107,3	6692,9	862,0	1359,0	1811,0	2365,0	3368,0	1923,0	33,5
Rural	772	82,1	0,1	8,1	0,1	9,0	5616,9	391,0	716,0	1028,0	1459,0	2372,0	1159,3	22,9
Sexo														
Hombres	597	66,0	0,1	18,6	0,1	7,3	7223,4	438,0	922,0	1438,0	2175,0	3619,0	1656,8	41,0
Mujeres	719	70,2	0,1	15,5	0,1	2,8	5242,2	519,0	882,0	1212,0	1612,0	2324,0	1288,9	20,9
Grupo edad														
0 a 5 meses***	41	*	*	*	*	408,8	1532,0	455,0	527,0	588,0	665,0	959,0	624,0	24,2
6 a 11 meses***	31	43,0	0,1	34,8	0,1	205,5	1737,5	398,0	535,0	669,0	848,0	1217,0	720,1	47,2
1 a 3 años	143	57,9	0,1	23,3	0,1	59,5	2917,8	435,0	677,0	886,0	1132,0	1553,0	926,0	28,9
4 a 8 años	197	70,7	0,1	13,9	0,1	47,2	3624,4	503,0	802,0	1067,0	1385,0	1942,0	1124,6	31,7
9 a 13 años	171	78,8	0,1	8,9	0,1	49,0	4429,6	510,0	987,0	1392,0	1853,0	2607,0	1453,5	49,1
14 a 18 años	146	77,4	0,1	10,4	0,1	73,5	6272,9	760,0	1272,0	1775,0	2433,0	3722,0	1946,9	77,6
19 a 30 años	207	69,1	0,1	13,7	0,1	129,2	4943,7	888,0	1349,0	1764,0	2272,0	3192,0	1865,8	49,8
31 a 50 años	222	72,5	0,1	12,4	0,1	93,3	6977,5	724,0	1198,0	1638,0	2184,0	3181,0	1754,0	51,5
51 a 70 años	117	68,4	0,1	17,8	0,1	8,8	5048,0	502,0	1005,0	1500,0	2130,0	3301,0	1648,3	81,2
Mayores de 70 años***	41	56,3	0,1	28,9	0,1	54,6	4111,5	375,0	914,0	1418,0	2009,0	2998,0	1516,8	126,5
Estado fisiológico														
Mujeres gestantes ***	42	98,7	0,1	0,0	*	131,1	2534,9	914,0	1149,0	1321,0	1497,0	1759,0	1326,5	39,6
Mujeres lactantes***	71	90,8	0,1	3,1	0,1	201,6	4576,0	623,0	973,0	1311,0	1751,0	2618,0	1425,0	75,1

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorio no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.2 Proteínas.

La ingesta media de proteínas de fue 41 g (EE = 0,7). En el área urbana estadísticamente superior 57g (EE=1,1) al compararla con el área rural 29g (EE=0,6). El porcentaje de riesgo de deficiencia no se pudo obtener para el total de la población ni por sexo; pero por grupos de edad se halló que la menor prevalencia de riesgo de deficiencia la presentaron los niños de cuatro a ocho años (27% EE=0,1).

A partir de los nueve años el riesgo supera el 58%. Además, esta situación afecta prácticamente a todas las mujeres en periodo de gestación y de lactancia. El grupo de edad de los niños de cuatro a ocho años fue el que tuvo mejor aporte de proteínas con respecto a la energía total, mientras que en los otros grupos hubo un alto porcentaje de individuos que consumió por debajo del valor de referencia establecido (tabla 96).

Con relación a la ingesta de alimentos fuente de proteína, se encontró que 98% de los niños entre 0 a 5 meses tomaron leche materna, pero también incluyeron leche en polvo (20% promedio = 21g), leche líquida (7% promedio = 95g) y Bienestarina (5% promedio = 9g), entre otros. La lactancia materna exclusiva en los menores de seis meses es una práctica común en todos los pueblos indígenas, a diferencia de lo que se reporta en los estudios de las personas que pertenecen a otros grupos étnicos. Sin embargo, en esta comunidad preocupa la introducción temprana de alimentos (tabla 116).

La principal fuente de proteína en los niños de 6 a once meses fue la leche materna (87%), seguida por leche líquida (29%), queso (19%), carne de pollo y lenteja (16%), leche en polvo (13), huevo (10%) y frijol (7%); solo en un niño se reportó consumo de Bienestarina (tabla 117).

En el grupo de edad de uno a tres años, 15% continúan recibiendo leche materna. Los otros alimentos fuente de proteínas que consumen en este grupo de edad fueron: 38% leche líquida (promedio = 97g), 30% queso (promedio = 24g), 29% huevo (promedio = 33g), 20% pollo (promedio = 20g), 18% leche en polvo (promedio = 11g), 15% Bienestarina (promedio = 22g), 13% lenteja (promedio = 42g), 11% carne de res (promedio = 24g), 9% carne de cerdo (promedio = 40g), 5% leche líquida (promedio = 132g) 24% y 4% pescado (promedio = 31g) (tabla 118).

Con respecto a la población total, los alimentos consumidos fuente de proteína reportados fueron: queso 36% (promedio = 33g), leche líquida 32% (promedio = 111g), pollo 25% (promedio = 36g), huevo 24%, (promedio = 47g), carne de res 12% (promedio = 36g), frijol 11% (promedio = 64g), lenteja 11% (promedio 59g),



carne de cerdo 11% (promedio 42g), pescado 9% (promedio 96g). A partir de allí, aparecen en menor porcentaje otros alimentos como chivo, conejo, chigüiro, tortuga y pato, lo que evidencia una posible pérdida de la práctica de la caza (tabla 111).

Las proteínas son fuente de aminoácidos, los cuales se han clasificado en no esenciales, que se sintetizan a partir de nutrientes endógenos, y esenciales, que deben estar presentes en la alimentación diaria. En síntesis, los aminoácidos participan en el control de la expresión genética, se requieren para el crecimiento, la reposición y el mantenimiento de tejidos e intervienen en el transporte de energía, la cicatrización de las heridas y son indispensables en la conservación de todos los órganos y sistemas corporales.

Los habitantes del pueblo Ete Ennaka, consumen una importante variedad de alimentos fuente de proteína; sin embargo, la cantidad no es suficiente para cubrir el requerimiento de la mayoría de las personas, lo cual puede afectar la síntesis y reparación de los tejidos, y puede ser más grave si se tiene en cuenta el bajo consumo de energía que conlleva a que los aminoácidos se desvíen de la ruta de síntesis y vayan a producir glucosa (gluconeogénesis), ya que este componente de los carbohidratos es esencial para mantener la vida.

Tabla 96. Prevalencia de la deficiencia en la ingesta usual de proteínas (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo

Grupo edad (años)	n **	Valor referencia <		Valor referencia >		Prevalencia deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE	%	EE	%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	86,5	0,1	0,2	0,1	*	*	0,1	192,9	10,0	22,0	36,0	53,0	87,0	40,5	0,7
Área																
Urbana	544	77,9	0,1	0,3	0,1	41,6	0,1	1,5	186,2	21,0	39,0	53,0	70,0	104,0	56,5	1,1
Rural	772	92,3	0,1	0,0	*	*	*	0,1	171,6	8,4	17,1	25,9	37,6	60,1	29,0	0,6
Sexo																
Hombres	597	86,4	0,1	0,7	0,1	*	*	0,1	183,8	8,0	21,0	37,0	59,0	103,0	43,6	1,2
Mujeres	719	87,5	0,1	0,0	*	*	*	0,1	172,2	12,0	24,0	34,0	47,0	71,0	36,9	0,7
Grupo edad																
0 a 5 meses***	41	*	*	*	*	*	*	5,3	49,2	6,3	7,2	8,7	11,8	22,5	10,7	0,9
6 a 11 meses***	31	77,0	0,1	0,0	*	51,0	0,1	3,0	50,6	5,7	9,1	13,3	20,3	39,2	16,7	2,2
1 a 3 años	143	33,3	0,1	0,2	0,1	*	*	1,4	84,1	11,9	17,0	24,5	33,6	49,3	26,2	1,0
4 a 8 años	197	3,9	1,3	0,0	*	26,9	0,1	0,7	98,8	11,2	20,6	29,2	39,8	58,7	31,3	1,1
9 a 13 años	171	38,5	0,1	0,0	*	58,9	0,1	0,8	138,5	11,0	23,0	35,0	49,0	74,0	37,7	1,5
14 a 18 años	146	29,4	0,1	0,0	*	65,2	0,1	0,9	189,7	18,0	33,0	48,0	66,0	100,0	51,7	2,1
19 a 30 años	207	99,5	0,1	0,0	*	75,0	0,1	1,8	167,7	23,0	36,0	47,0	61,0	83,0	49,7	1,3
31 a 50 años	222	79,3	0,1	0,1	0,1	71,9	0,1	1,8	177,6	19,0	32,0	45,0	62,0	95,0	49,3	1,6
51 a 70 años	117	75,0	0,1	1,1	2,1	69,7	0,1	0,2	152,7	12,0	28,0	44,0	63,0	98,0	48,1	2,5
Mayores de 70 años ***	41	87,9	0,3	0,0	*	79,4	0,1	0,9	212,2	11,0	25,0	37,0	53,0	89,0	42,0	3,9
Estado fisiológico																
Mujeres gestantes ***	42	87,9	0,2	0,0	*	100,0	*	3,2	94,6	26,3	32,3	36,9	41,8	49,6	37,2	1,1
Mujeres lactantes***	71	*	*	*	*	98,0	0,1	1,9	120,7	14,7	24,3	33,1	44,0	63,6	35,4	1,8

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Nota: El valor referencia para el total de la población por área, por sexo, mayores de 18 años y estado fisiológico es del 14-20%AMDR; para menores de 18 años del 10-20%AMDR

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.3 Grasa.

Los resultados mostraron que el 50% de la población Ette Ennaka ingirió menos de 29g de grasa total; la media fue 34 g/día (EE = 0,6), pero 48% (EE = 0,1) de los individuos consumieron menos de 20% AMDR³⁰⁶. Este comportamiento fue estadísticamente mayor 58% (EE=0,1) en el área rural con relación al área urbana y no hubo diferencias entre sexo. En términos generales, todos los grupos de edad tuvieron un alto porcentaje de individuos que ingirieron menos de 20% AMDR, incluso en los mayores de 70 años alcanzó 100% (tabla 97).

Con relación a la grasa saturada, se evidenció que la media fue 15g (EE= 0,3); el consumo de grasa saturada fue estadísticamente mayor en el área urbana 58% (EE=0,1) que en el área rural 28% (EE = 0,1), pero no se presentó diferencia por sexo (tabla 98).

La media de consumo de grasa monoinsaturada fue 7,6g (EE=0,2); la ingesta fue estadísticamente mayor en el área urbana 16g (EE= 0,3) que en el área rural 7g (EE = 0,2) y no se halló diferencia por sexo (tabla 99). La media de grasa polinsaturada fue 6,5g (EE=0,1) y el consumo fue mayor en el área urbana 9,5g (EE=0,2) (tabla 100).

El aceite fue el primer alimento fuente de grasa ingerido, incluso en los menores de seis meses. El 90% de los individuos reportaron el consumo el día anterior y la media fue de 4,0g. Además, el suero costeño ocupó el puesto siete, reportado desde el comienzo de la vida y por el 36% de los habitantes del pueblo Ette Ennaka, en una cantidad promedio de 33g. Las otras fuentes de grasa son los alimentos de origen animal y que están reportados en las tablas 111 a 116 y tabla 127.

El consumo adecuado de grasa se requiere como respaldo energético para que las proteínas cumplan la función de síntesis y para la absorción de las vitaminas liposolubles A, D, E y K. Además, los ácidos grasos esenciales, es decir, aquellos que el organismo no puede sintetizar, son fundamentales en la formación de las estructuras cerebrales y de las membranas celulares. Es de destacar que en este pueblo indígena se tuvo un mayor consumo de grasa saturada; la posible razón es que incluyen varios tipos de lácteos en su alimentación.

Tabla 97. Porcentaje de individuos que se encuentran por debajo o por encima del rango de distribución aceptable para la grasa total (%AMDR) y distribución de los percentiles (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	Valor referencia <		Valor referencia >		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		% EE		% EE				5	25	50	75	95		
		%	EE	%	EE									
Total	1316	48,3	0,1	7,7	0,1	0,1	225,1	8,0	18,0	29,0	44,0	79,0	34,1	0,6
Área														
Urbana	544	32,7	0,1	9,3	0,1	1,1	239,0	19,0	32,0	45,0	63,0	99,0	50,2	1,1
Rural	772	57,9	0,1	5,4	0,1	0,1	148,6	6,3	13,1	20,3	29,7	48,1	22,8	0,5
Sexo														
Hombres	597	49,8	0,1	9,6	0,1	0,2	223,8	7,0	19,0	30,0	47,0	89,0	36,8	1,1
Mujeres	719	47,0	0,1	5,9	0,1	0,1	197,1	8,4	17,6	27,3	40,5	67,8	31,3	0,7
Grupo edad														
0 a 5 meses***	41	*	*	*	*	17,2	70,3	26,6	30,4	33,7	37,1	46,2	34,5	1,0
6 a 11 meses***	31	14,8	0,1	63,6	0,1	3,4	58,2	25,4	29,0	31,4	34,2	38,8	31,7	0,7
1 a 3 años	143	82,3	0,1	2,8	0,1	0,4	110,2	8,3	15,5	22,3	30,4	45,7	24,0	1,0
4 a 8 años	197	79,1	0,1	1,7	0,1	0,9	128,9	6,6	14,0	22,4	34,7	61,9	26,8	1,3
9 a 13 años	171	82,9	0,1	1,9	0,1	0,3	152,2	7,7	16,6	26,3	39,8	67,4	30,5	1,5
14 a 18 años	146	77,3	0,1	2,0	0,1	1,2	229,2	10,0	22,0	36,0	58,0	111,0	44,9	2,9
19 a 30 años	207	57,1	0,1	1,3	0,1	0,8	202,8	14,0	25,0	36,0	52,0	81,0	40,5	1,5
31 a 50 años	222	61,3	0,1	0,5	0,1	0,9	223,8	9,0	20,0	32,0	50,0	89,0	38,4	1,8
51 a 70 años	117	61,1	0,1	0,0	*	0,2	121,9	4,0	15,0	27,0	45,0	80,0	32,7	2,3
Mayores de 70 años***	41	100,0	*	0,0	*	0,5	165,2	10,0	20,0	31,0	45,0	78,0	35,6	3,5
Estado fisiológico														
Mujeres gestantes***	42	79,2	0,2	0,0	*	1,6	56,1	12,4	18,5	23,5	29,0	37,8	24,0	1,2
Mujeres lactantes***	71	72,5	0,1	0,3	0,1	0,6	94,9	9,4	16,7	24,0	35,1	57,3	27,5	1,8

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundos recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Nota: El valor referencia para los grupos de 0-3 años es de 30-40%AMDR; para los grupos de 4-18 años 25-35%AMDR; para el total de la población, por área, por sexo, mayores de 18 años y estado fisiológico de 20-35%AMDR

Fuente: ENSANI, 2019.

306 AMDR: Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes.

Tabla 98. Porcentaje de individuos que se encuentran por encima del rango de distribución aceptable para la grasa saturada (%AMDR) y distribución de los percentiles (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	Grasa saturada > 10%		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	38,9	0,1	0,1	128,2	2,9	7,4	12,7	19,9	35,7	15,1	0,3
Área												
Urbana	544	55,7	0,1	0,3	135,7	7,9	14,2	20,3	28,3	44,9	22,5	0,5
Rural	772	27,9	0,1	0,1	59,8	2,5	5,3	8,5	12,8	21,1	9,7	0,2
Sexo												
Hombres	597	38,1	0,1	1,0	124,5	2,7	7,4	13,1	21,3	40,3	16,3	0,5
Mujeres	719	39,6	0,1	0,1	82,6	3,2	7,3	12,0	18,3	30,7	13,8	0,3
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	*	*	0,4	28,7	11,6	13,9	15,3	16,9	20,1	15,5	0,4
6 a 11 meses***	31	94,8	0,1	0,5	30,5	11,4	13,5	14,8	16,3	18,8	14,9	0,4
1 a 3 años	143	46,4	0,1	0,1	48,8	3,9	7,1	10,1	13,6	19,6	10,7	0,4
4 a 8 años	197	32,0	0,1	0,3	62,1	2,2	5,4	9,4	15,5	28,2	11,6	0,6
9 a 13 años	171	26,4	0,1	0,1	69,6	2,9	6,9	11,4	17,8	31,5	13,5	0,7
14 a 18 años	146	34,9	0,1	0,3	108,7	3,4	8,6	15,3	26,2	53,1	20,1	1,4
19 a 30 años	207	29,5	0,1	0,1	87,7	5,5	10,7	16,1	23,4	38,0	18,1	0,7
31 a 50 años	222	23,0	0,1	0,2	99,0	3,3	7,9	13,4	21,7	40,5	16,5	0,8
51 a 70 años	117	26,0	0,1	0,1	62,7	1,7	5,9	11,4	19,4	36,4	14,1	1,1
Mayores de 70 años ***	41	36,4	0,1	0,1	83,7	3,9	8,7	13,7	20,4	33,1	15,5	1,4
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes ***	42	11,5	0,1	0,6	34,3	3,9	7,0	9,8	13,1	18,6	10,4	0,7
Mujeres lactantes***	71	11,7	0,2	0,2	45,7	4,3	7,5	10,8	15,4	24,4	12,1	0,7

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Nota: El valor referencia para toda la población es >10%AMDR

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 99. Distribución de la ingesta usual de grasa monoinsaturada (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
				5	25	50	75	95		
Total	1316	0,1	79,2	2,0	5,2	8,9	3,7	24,9	10,5	0,2
Área										
Urbana	544	0,1	84,1	5,7	10,0	13,9	19,2	30,7	15,5	0,3
Rural	772	0,1	63,4	1,6	3,6	5,9	9,2	15,7	7,0	0,2
Sexo										
Hombres	597	0,1	82,2	1,8	5,3	9,3	14,7	28,4	11,4	0,4
Mujeres	719	0,1	61,3	2,1	5,1	8,3	12,6	21,3	9,6	0,2
Grupo edad										
0 a 5 meses***	41	0,5	22,5	9,7	11,3	12,3	13,4	15,3	12,4	0,3
6 a 11 meses***	31	0,3	19,6	9,4	10,6	11,3	12,1	13,3	11,3	0,2
1 a 3 años	143	0,2	34,0	2,0	4,4	6,8	9,7	15,0	7,4	0,3
4 a 8 años	197	0,2	43,6	1,5	3,7	6,3	10,4	19,9	7,9	0,4
9 a 13 años	171	0,1	59,4	2,0	4,7	7,7	12,0	20,8	9,1	0,5
14 a 18 años	146	0,1	76,0	2,7	6,3	10,9	17,9	34,7	13,8	0,9
19 a 30 años	207	0,1	75,5	3,7	7,2	10,7	15,6	26,3	12,3	0,5
31 a 50 años	222	0,1	67,3	2,2	5,5	9,5	15,5	28,4	11,7	0,6
51 a 70 años	117	0,1	35,9	1,1	4,3	8,5	13,7	23,1	9,8	0,7
Mayores de 70 años ***	41	0,1	69,3	2,8	5,9	9,1	14,0	26,8	11,2	1,3
Estado fisiológico										
Mujeres gestantes ***	42	0,4	19,7	3,3	5,2	6,8	8,5	11,4	7,0	0,4
Mujeres lactantes***	71	0,1	32,1	2,1	4,6	6,9	10,3	18,5	8,1	0,6

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 100. Distribución de la ingesta usual de grasa poli-insaturada (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
				5	25	50	75	95		
Total	1316	0,0	57,7	1,7	3,5	5,3	8,2	15,0	6,5	0,1
Área										
Urbana	544	0,2	52,6	3,5	5,9	8,4	11,9	19,3	9,5	0,2
Rural	772	0,0	24,3	1,4	2,6	3,9	5,4	8,6	4,3	0,1
Sexo										
Hombres	597	0,0	56,4	1,5	3,4	5,5	8,8	17,2	6,9	0,2
Mujeres	719	0,0	42,2	1,9	3,5	5,1	7,4	12,9	5,9	0,1
Grupo edad										
0 a 5 meses***	41	0,5	16,0	*	*	*	*	*	*	*
6 a 11 meses***	31	0,5	7,4	2,9	3,5	3,8	4,2	4,9	3,8	0,1
1 a 3 años	143	0,1	24,9	1,5	2,5	3,6	5,0	7,9	4,0	0,2
4 a 8 años	197	0,1	43,3	1,6	2,9	4,3	6,4	11,1	5,1	0,2
9 a 13 años	171	0,1	28,2	1,7	3,4	5,1	7,7	13,0	6,0	0,3
14 a 18 años	146	0,1	40,3	2,4	4,5	6,8	10,8	20,2	8,5	0,5
19 a 30 años	207	0,1	50,3	2,7	5,0	7,4	10,5	16,7	8,2	0,3
31 a 50 años	222	0,0	54,5	2,9	4,8	6,7	9,3	14,7	7,5	0,3
51 a 70 años	117	0,0	39,9	1,1	3,1	5,3	8,5	14,7	6,3	0,4
Mayores de 70 años ***	41	0,0	29,1	1,7	3,9	6,1	9,2	15,1	7,0	0,7
Estado fisiológico										
Mujeres gestantes ***	42	0,6	16,6	3,0	3,9	4,7	5,5	6,9	4,8	0,2
Mujeres lactantes***	71	0,0	23,1	1,7	3,2	4,8	7,3	12,6	5,6	0,4

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.4 Carbohidratos (CHO).

El nutriente que hizo un mayor aporte a la energía total fue los carbohidratos; más de la mitad de la población Ette Ennaka 60% (EE=0,1) tuvo un consumo superior al punto de corte establecido que corresponde a 65% AMDR (tabla 101).

El porcentaje de personas que consumieron cada uno de los alimentos fuentes de carbohidratos complejos y la cantidad promedio fueron: 87% arroz (91g), 48% yuca (257g), 22% bollos (267g), 21% arepa (59g), 20% pastas cocidas (40g) y 19,5% papa (132g), 19% plátano (93g), 18% pan (37g), 17% avena (36g) y 13% galletas (36g).

El porcentaje de personas que refirieron el consumo de alimentos fuente de carbohidratos simples (CHO) y la cantidad promedio ingerida fueron: 75% azúcar (8g) y 21% panela (32g) y 19% gaseosas (181cc) (tabla 111).

La mayoría de los habitantes del pueblo Ette Ennaka superaron 65% del AMDR, valor establecido para los CHO; sin embargo, el análisis debe ser precavido teniendo en cuenta que a partir de la recomendación de una dieta de 2.000 kcal que aporte 65% de AMDR en forma de carbohidratos, se necesitarían 325g carbohidratos/día y más de 75% de los individuos tuvieron un consumo inferior a este valor (tabla 101).

Los carbohidratos aportan glucosa, compuesto esencial para la vida que garantiza la función de todos los órganos, pero además se necesitan como respaldo calórico no proteico y para la formación de estructuras y de membranas celulares.

La cantidad media de fibra no se pudo obtener para el total de la población. Sin embargo, se encontró que 21% (EE=0,1) de los individuos mayores de 50 años presentaron bajo riesgo de deficiencia en la ingesta habitual (tabla 102).

Los alimentos fuente de fibra en los habitantes del Pueblo Ette Ennaka fueron: la yuca y el plátano, que cumplen dos condiciones: un aporte importante de fibra y un consumo frecuente y en gran cantidad (tablas 111 y 123 a 125).

La fibra se ha asociado con un adecuado tránsito intestinal y con la prevención de cáncer de colon y algunos trastornos cardiovasculares.

Tabla 101. Porcentaje de individuos que se encuentran por debajo o por encima del rango de distribución aceptable para los carbohidratos totales (%AMDR) y distribución de los percentiles (g) por total de la población, área, sexo, grupo de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	<50% AMDR		>65% AMDR		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE	%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	0,5	0,1	59,6	0,1	2,1	1168,9	74,0	147,0	221,0	317,0	503,0	245,8	3,7
Área														
Urbana	544	4,8		65,8	0,1	17,1	1162,6	133,0	214,0	287,0	374,0	529,0	303,2	5,3
Rural	772	3,1	0,1	72,6	0,1	2,3	1121,2	57,0	118,0	179,0	260,0	435,0	203,9	4,4
Sexo														
Hombres	597	7,3	0,1	60,7	0,1	2,0	1136,4	66,0	152,0	245,0	366,0	588,0	275,3	6,8
Mujeres	719	2,9	0,1	59,3	0,1	2,3	1205,9	85,0	145,0	200,0	268,0	390,0	214,0	3,5
Grupo edad														
0 a 5 meses***	41	*	*	*	*	37,7	230,6	43,6	52,4	60,6	75,3	116,6	67,7	3,7
6 a 11 meses***	31	58,7	0,1	7,2	0,1	32,5	241,0	41,0	59,0	80,0	112,0	195,0	94,0	9,6
1 a 3 años	143	4,0	0,1	55,6	0,1	12,5	429,7	70,0	109,0	144,0	185,0	256,0	150,7	4,8
4 a 8 años	197	0,8	0,1	69,4	0,1	9,1	667,2	95,0	142,0	182,0	228,0	308,0	188,9	4,7
9 a 13 años	171	3,3	0,1	71,1	0,1	9,0	885,7	87,0	170,0	240,0	323,0	474,0	254,9	9,1
14 a 18 años	146	0,5	0,1	65,9	0,1	13,8	975,5	141,0	226,0	305,0	403,0	583,0	326,1	11,4
19 a 30 años	207	2,3	0,2	62,9	0,1	14,3	1048,1	144,0	219,0	289,0	378,0	548,0	310,2	8,8
31 a 50 años	222	1,4	0,1	67,3	0,1	9,2	815,0	139,0	214,0	277,0	351,0	474,0	288,6	6,9
51 a 70 años	117	1,0	0,1	67,9	0,1	6,1	969,1	102,0	181,0	256,0	349,0	519,0	275,9	12,1
Mayores de 70 años***	41	1,0	0,1	68,6	0,1	8,9	634,5	63,0	156,0	242,0	343,0	512,0	258,9	21,6
Estado fisiológico														
Mujeres gestantes***	42	0,0	*	90,9	0,2	15,0	543,6	161,0	205,0	237,0	272,0	327,0	239,8	7,8
Mujeres lactantes***	71	0,0	*	90,0	0,2	47,0	1036,9	111,0	172,0	233,0	315,0	486,0	257,0	14,3

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Nota: El valor referencia para toda la población es del 50-65%AMDR

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 102. Porcentaje de individuos con bajo riesgo de deficiencia en la ingesta usual de fibra dietaria (g) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo de edad (años)	n **	Bajo riesgo de deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	*	*	0,0	114,3	*	*	*	*	*	*	*
Área												
Urbana	544	2,5	0,1	0,0	101,8	5,2	11,0	16,6	23,9	38,2	18,5	0,4
Rural	772	*	*	0,0	121,9	*	*	*	*	*	*	*
Sexo												
Hombres	597	*	*	0,0	113,1	1,5	7,0	13,8	23,4	44,2	17,1	0,6
Mujeres	719	*	*	0,0	114,3	2,4	6,8	11,7	18,0	30,1	13,4	0,3
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	*	*	0,0	9,5	*	*	*	*	*	*	*
6 a 11 meses***	31	*	*	0,0	26,7	*	*	*	*	*	*	*
1 a 3 años	143	2,5	0,1	0,0	38,2	2,6	5,2	7,6	10,8	16,3	8,3	0,4
4 a 8 años	197	3,5	0,1	0,1	68,1	3,3	6,6	10,0	14,5	23,2	11,2	0,4
9 a 13 años	171	13,1	0,1	0,1	93,2	4,1	9,4	15,1	22,4	36,7	17,0	0,8
14 a 18 años	146	11,6	0,1	0,1	81,1	6,9	13,0	19,1	26,8	41,2	20,9	0,9
19 a 30 años	207	15,0	0,1	0,1	123,2	5,8	11,5	17,7	26,5	45,5	20,6	0,9
31 a 50 años	222	6,3	0,1	0,2	66,1	5,9	11,1	16,1	22,2	32,2	17,2	0,6
51 a 70 años	117	21,1	0,1	0,1	81,9	2,9	8,4	15,4	25,2	42,4	18,1	1,2
Mayores de 70 años***	41	21,0	0,1	0,0	67,3	3,8	9,5	15,4	22,9	36,8	17,2	1,6
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes***	42	4,3	0,1	0,1	52,3	7,5	11,4	14,9	18,9	26,0	15,6	0,9
Mujeres lactantes***	71	15,6	0,1	0,2	113,1	4,5	9,6	15,3	23,5	40,8	18,0	1,4

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.5 Vitaminas y minerales.

Las vitaminas y minerales son nutrientes que se requieren en pequeñas cantidades; sin embargo, como estos elementos no son sintetizados por el organismo, es necesario consumirlos para cubrir sus requerimientos. El ser humano puede sobrevivir con un bajo consumo de ambos elementos, pero su deficiencia altera algunas funciones fisiológicas con un impacto desfavorable en su salud y desarrollo.

4.2.5.1 Vitamina A.

Respecto a la población total, el 73% (EE=0,1) presentó riesgo de deficiencia. No se pudo calcular la información de riesgo de deficiencia del área rural, pero en el área urbana alcanzó el 52% (EE=0,1). No hubo diferencias estadísticas en el riesgo de deficiencia por sexo y en casi todos los grupos superó el 65% de la prevalencia de riesgo y en las mujeres en periodo de gestación y de lactancia alcanzó el 98% (tabla 103).

En la naturaleza, la vitamina A está en dos formas: el retinol, cuya principal fuente nutricional es el hígado de los diferentes animales, y los carotenos, que están en las frutas y verduras de color verde o amarillo intenso como el chontaduro, el zapote, el mango, la zanahoria, el brócoli y la ahuyama. Las principales fuentes de vitamina A en la comunidad Ette Ennaka fueron: 19% plátano (93g), 17% tomate (22g), 8% mango (104g) 6% zanahoria (32g) (tabla 111).

Además, para que el organismo pueda absorber la vitamina A, debe consumirse junto con cantidades adecuadas de grasas y la mayoría de los habitantes incluyen este alimento diariamente.

La vitamina A se necesita para el funcionamiento normal del sistema visual, para el crecimiento y desarrollo y para mantener la integridad del epitelio celular, la función inmune, la síntesis de hemoglobina y la reproducción.³⁰⁷ La carencia de este nutriente se asocia con xeroftalmia, ceguera nocturna, manchas de Bitot y alteraciones en la formación del feto.³⁰⁸

307 FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Y WORLD HEALTH ORGANIZATION. Human vitamin and mineral requirements. Report of a joint FAO/WHO expert consultation. Bangkok, 2001, p. 87.

308 TANUMIHARDJO, Sherry; et al. Biomarkers of Nutrition for Development (BOND)-Vitamin. En: The Journal of Nutrition, 2014, Vol.144, No. 8, p. 1322S–13425S.

Tabla 103. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de vitamina A (ER) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	Prevalencia de deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	73,3	0,1	0,0	6458,2	30,0	117,0	245,0	444,0	966,0	341,4	12,5
Área												
Urbana	544	52,0	0,1	0,1	6928,5	142,0	289,0	443,0	666,0	1187,0	525,4	14,9
Rural	772	*	*	0,0	7040,3	19,0	69,0	141,0	265,0	599,0	205,7	8,0
Sexo												
Hombres	597	74,4	0,1	0,0	6441,7	23,0	107,0	239,0	451,0	1058,0	352,9	16,7
Mujeres	719	72,4	0,1	0,0	6242,9	35,0	124,0	246,0	430,0	898,0	328,2	11,6
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	*	*	361,4	1425,7	*	*	*	*	*	*	*
6 a 11 meses***	31	51,9	0,1	3,2	1491,9	251,0	395,0	493,0	605,0	836,0	511,7	31,9
1 a 3 años	143	46,6	0,1	0,0	4503,8	23,0	112,0	233,0	394,0	820,0	304,6	26,0
4 a 8 años	197	71,9	0,1	0,0	2081,9	27,0	85,0	165,0	298,0	619,0	223,6	14,5
9 a 13 años	171	83,1	0,1	0,0	1831,2	17,0	76,0	171,0	340,0	771,0	253,7	20,2
14 a 18 años	146	80,4	0,1	0,0	4573,9	52,0	154,0	289,0	503,0	1002,0	377,0	26,5
19 a 30 años	207	87,8	0,1	0,0	5229,0	98,0	190,0	288,0	428,0	736,0	336,0	14,6
31 a 50 años	222	79,6	0,1	0,0	6227,6	41,0	131,0	261,0	482,0	1137,0	384,5	28,5
51 a 70 años	117	81,5	0,1	0,0	2690,3	19,0	94,0	223,0	459,0	1086,0	344,9	35,2
Mayores de 70 años ***	41	66,9	0,1	0,0	4198,0	49,0	180,0	371,0	686,0	1441,0	509,3	74,2
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes ***	42	97,8	0,1	0,0	1277,9	87,0	152,0	215,0	296,0	447,0	234,4	17,5
Mujeres lactantes***	71	98,9	0,1	0,0	1373,6	39,0	103,0	184,0	307,0	587,0	231,6	21,7

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.5.2 Vitamina C.

La mayor prevalencia la presentaron las personas del grupo de edad de seis a 11 meses 61% (EE=1). En general, se puede decir que en los grupos de edad mayores a nueve años la prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de ácido ascórbico estuvo alrededor de 20%; sin embargo, en las mujeres en periodo de gestación alcanzó 52% (EE=0,1) (tabla 104).

Los alimentos que proporcionaron más vitamina C fueron plátano, yuca y mango (tablas 111 a 127).

Este nutriente es uno de los principales antioxidantes hidrosolubles que tiene la capacidad de eliminar los radicales reactivos del plasma, del citoplasma y de las mitocondrias celulares. Además, desempeña un papel fundamental en la síntesis de colágeno necesario para la formación de huesos, piel y tendones.

Cuando se consumen entre 25 y 75 mg de vitamina C en una comida, la absorción de hierro se aumenta, ya que se disminuye la tendencia a formar complejos insolubles con los fitatos, lo cual contribuye a mejorar su biodisponibilidad.³⁰⁹

Tabla 104. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de Vitamina C (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	Prevalencia de deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	*	*	0,0	1138,6	*	*	*	*	*	*	*
Área												
Urbana	544	6,6	0,1	0,0	1131,5	56,0	103,0	149,0	209,0	234,0	164,0	3,6
Rural	772	*	*	0,0	886,4	*	*	*	*	*	*	*
Sexo												
Hombres	597	*	*	0,0	1111	*	*	*	*	*	*	*
Mujeres	719	*	*	0,0	1000	*	*	*	*	*	*	*

309 JOHNSTON, Carol. Vitamina C. En: Conocimientos actuales sobre nutrición. Publicación científica y técnica No 592. 8ª ed. Washington D.C.: Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud, 2003. p.1.

Tabla 104. (Continuación).												
Grupo edad (años)	n **	Prevalencia de deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	*	*	29,7	192,8	32,1	35,1	38,7	45,8	76,9	44,7	3,2
6 a 11 meses***	31	61,1	1,0	9,4	253,5	26,4	37,0	45,6	57,8	91,7	50,6	4,0
1 a 3 años	143	2,2	0,1	0,0	705,6	23,0	48,0	70,0	100,0	167,0	79,2	3,9
4 a 8 años	197	6,2	0,1	0,0	404,4	20	44,0	70,0	104,0	170,0	79,3	3,4
9 a 13 años	171	19,4	0,1	0,0	1210,3	12,0	52,0	107,0	184,0	384,0	140,5	10,4
14 a 18 años	146	15,9	0,1	0,0	888,1	38,0	89,0	143,0	216,0	373,0	165,3	8,7
19 a 30 años	207	20,8	0,1	0,0	963,8	41,0	83,0	128,0	191,0	329,0	149,2	6,5
31 a 50 años	222	22,3	0,1	0,0	712,6	36,0	75,0	116,0	169,0	271,0	129,7	5,0
51 a 70 años	117	25,3	0,1	0,0	1102,1	19,0	64,0	127,0	221,0	395,0	156,5	11,2
Mayores de 70 años ***	41	25,8	0,1	0,0	760	20,0	64,0	119,0	198,0	361,0	145,3	17,3
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes ***	42	15,2	0,3	0,0	653,2	61,0	85,0	105,0	128,0	166,0	108,1	5,0
Mujeres lactantes***	71	52,8	0,1	0,0	699,8	27,0	59,0	95,0	145,0	253,0	111,5	8,8

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.5.3 Folatos.

La población indígena Ette Ennaka tuvo un consumo medio de folatos de 125 µEFD³¹⁰ (EE=3,4). Una tercera parte de las personas presentó alto riesgo de deficiencia 86% (EE=0,1); la mayor prevalencia estuvo en las mujeres 61% (EE=0,1) con diferencias estadísticamente significativas por sexo. Todos los grupos de

310 µEFD: microgramos de equivalentes de folato dietario.



edad presentaron una alta prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de folatos, pero el mayor porcentaje estuvo en las mujeres en periodo de lactancia 98% (EE=0,1) (tabla 105). La mayoría de los individuos del pueblo Ette Ennaka no reportaron consumo de alimentos naturales fuente de este nutriente (tablas 111 a 127).

Los folatos son cofactores esenciales de las vías metabólicas y, por ello, los bajos niveles pueden tener graves consecuencias en la salud de los individuos.³¹¹ Específicamente, la deficiencia del ácido fólico produce anemia megaloblástica; se ha asociado con el labio y el paladar hendido o fisurado y con defectos del tubo neural, así mismo con la aparición de enfermedades como el cáncer. El folato es un nutriente crítico durante las primeras etapas del desarrollo humano y en la gestación, debido a que en este periodo las demandas fisiológicas aumentan para garantizar la salud materna y el desarrollo fetal.³¹² En el Pueblo Ette Ennaka presentaron riesgo de deficiencia 76% (EE=0,1) de las mujeres; 70% (EE=0,1) de las que se encuentran en gestación y 98% de las que están lactando, lo que las hace un grupo muy vulnerable; además, las consecuencias de dicha deficiencia se pueden reflejar en las futuras generaciones, perpetuando el riesgo intergeneracional.

Es conveniente aclarar que se realizó un ajuste en la información nutricional del folato que aparece en las tablas de composición de alimentos disponibles en Colombia, con el fin de que las unidades de medición (μEFD), coincidieran con las unidades de las recomendaciones nutricionales. Para el ajuste se tuvieron en cuenta los valores de biodisponibilidad, establecidos por el Instituto de Medicina de Estados Unidos, así: 1 μEFD de folato proveniente de alimentos naturales equivale o es igual a 0,6 μEFD proveniente de los alimentos fortificados y 0,5 μEFD de suplementos.³¹³

Tabla 105. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de folatos (mcg EFD) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo edad (años)	n **	Prevalencia deficiencia		Mínimo Ponderado	Máximo Ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	74,2	0,1	0,0	2510,6	43,0	102,0	166,0	247,0	426,0	190,3	3,4
Área												
Urbano	544	55,5	0,1	1,3	1640,3	110,0	178,0	240,0	318,0	467,0	258,2	4,8
Rural	772	85,6	0,1	0,0	2221,4	29,0	71,0	119,0	187,0	327,0	141,2	3,6
Sexo												
Hombres	597	72,4	0,1	0,0	1061,1	40,0	97,0	173,0	257,0	431,0	192,5	5,1
Mujeres	719	76,4	0,1	0,0	2809,3	47,0	102,0	159,0	238,0	413,0	185,3	4,5
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	*	*	26,0	172,2	31,1	35,4	42,1	54,4	98,0	49,6	3,5
6 a 11 meses***	31	68,0	0,2	19,2	297,9	37,0	50,0	65,0	88,0	134,0	72,5	5,4
1 a 3 años	143	54,0	0,1	0,4	617,4	38,0	75,0	112,0	160,0	249,0	124,0	5,6
4 a 8 años	197	62,0	0,1	1,1	1145,9	39,0	84,0	132,0	199,0	332,0	151,8	6,7
9 a 13 años	171	77,0	0,1	1,3	932,8	65,0	124,0	178,0	244,0	364,0	191,4	7,1
14 a 18 años	146	85,7	0,1	1,3	2107,2	128,0	187,0	237,0	295,0	395,0	245,9	6,8
19 a 30 años	207	77,7	0,1	2,3	2655,4	78,0	151,0	226,0	328,0	534,0	255,5	10,1
31 a 50 años	222	89,1	0,1	0,0	1081,3	72,0	136,0	192,0	256,0	375,0	203,3	6,3
51 a 70 años	117	80,3	0,1	0,0	2008,7	52,0	119,0	191,0	290,0	482,0	219,4	12,7
Mayores de 70 años ***	41	90,2	0,1	0,0	475,1	39,0	101,0	162,0	238,0	371,0	178,1	16,2
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes ***	42	69,6	0,1	6,7	3525,6	84,0	194,0	341,0	597,0	1241,0	459,9	60,9
Mujeres lactantes***	71	98,4	0,1	0,0	844,3	67,0	126,0	182,0	250,0	372,0	195,6	11,3

311 BIRD, Julia; RONNENBERG, Alayne; CHOI, Sang; DU, Fangling; MASON, Joel y ZHENHUA, Liu. Obesity is associated with increased red blood cell folate despite lower dietary intakes and serum concentrations. En: Journal of Nutrition, 2015, Vol. 145, No. 1, 79-86.

312 *Ibíd.*

313 OTTEN, Jennifer; PITZI, Jennifer y MEYERES, Linda. Dietary Reference Intakes The Essential guide to Nutrient Requirements. Washington D.C: The National Academies Press, 2006. p. 244.

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.5.4 Zinc.

La media de ingesta fue 5,0 mg (EE=0,1) y la prevalencia de riesgo de deficiencia en el total de la población 68% (EE=0,1). Hubo diferencia estadística de consumo por área y por sexo, presentando mayor prevalencia de riesgo de deficiencia el área rural 81% (EE=0,1) y en los hombres 72% (EE=0,1). Todos los grupos de edad tuvieron una alta prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de zinc y en las mujeres en periodo de gestación y de lactancia fue superior a 90% (tabla 106).

Los indígenas Ette Ennaka reportaron el consumo de los siguientes alimentos fuente de zinc: en el puesto 12 de la frecuencia se ubicó la carne de pollo (promedio = 36g), en el puesto 27 la carne de res (promedio = 36g), en el 29 el frijol (promedio = 64g), en el 30 la lenteja (promedio = 59g), en el 39 la carne cocida (promedio = 42g) y en el 32 el pescado (promedio = 96g) (tablas 111 a 127).

El zinc disponible para la absorción proviene de fuentes dietarias y de secreciones producidas en el páncreas y en la bilis. La biodisponibilidad del zinc de los alimentos depende de su origen y puede variar entre 12% y 59%; así, el zinc que se encuentra en las carnes tiene mejor absorción que el que proviene de alimentos de origen vegetal como maíz, trigo y leguminosas.

El zinc es un componente de todas las células y en ellas cumple funciones reguladoras, estructurales y funcionales, entre las cuales sobresalen la participación en varias metaloenzimas, la estabilización de macromoléculas y la interacción con las proteínas nucleares; esta última consiste en establecer secuencias de genes específicos y regular así la transcripción.³¹⁴

Debido a que no hay una reserva corporal de zinc, la dieta habitual debe proporcionar la cantidad adecuada. Las deficiencias corporales se pueden aumentar por la pobre absorción y exacerbar por el estado fisiológico en los que se incrementa el requerimiento, por ejemplo, los periodos de crecimiento rápido y la gestación. La dieta se considera un biomarcador de exposición y se estima que una prevalencia de ingesta insuficiente >25% produce un elevado riesgo de deficiencia corporal del mineral, que provoca cambios generales e inespecíficos en el metabolismo y en su función incluyendo: reducción en el crecimiento, in-

cremento de las infecciones, alteración en el proceso reproductivo y lesiones en la piel.³¹⁵

Tabla 106. Prevalencia riesgo de deficiencia en la ingesta usual de zinc (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo de edad (años)	n **	Prevalencia de deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	67,6	0,1	0,0	28,5	1,3	2,8	4,4	6,6	10,9	5,0	0,1
Área												
Urbana	544	47,7	0,1	0,4	28,5	2,8	4,7	6,4	8,6	12,6	6,9	0,1
Rural	772	80,6	0,1	0,0	24,7	1,1	2,1	3,2	4,7	7,7	3,7	0,1
Sexo												
Hombres	597	71,6	0,1	0,0	28,6	1,1	2,6	4,6	7,4	12,5	5,4	0,2
Mujeres	719	62,9	0,1	0,0	24,9	1,5	2,9	4,2	5,8	8,9	4,6	0,1
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	65,7	0,1	0,8	11,8	1,0	1,2	1,6	2,4	5,4	2,1	0,2
6 a 11 meses***	31	70,3	0,1	0,4	8,0	0,8	1,2	1,8	2,7	5,2	2,3	0,3
1 a 3 años	143	32,4	0,1	0,2	11,3	1,2	2,2	3,2	4,4	6,6	3,4	0,1
4 a 8 años	197	40,5	0,1	0,1	17,5	1,2	2,3	3,4	4,9	7,8	3,8	0,1
9 a 13 años	171	57,9	0,1	0,1	16,3	1,5	3,1	4,5	6,2	9,0	7,8	0,2
14 a 18 años	146	79,7	0,1	0,3	25,4	2,2	3,9	5,7	8,1	12,7	6,4	0,3
19 a 30 años	207	85,2	0,1	0,5	21,7	2,6	4,4	6,0	8,0	11,8	6,4	0,2
31 a 50 años	222	84,0	0,1	0,2	23,9	2,0	3,7	5,4	7,6	11,7	5,9	0,2
51 a 70 años	117	95,7	0,1	0,0	17,2	1,5	3,5	4,9	7,0	10,8	5,4	0,3
Mayores de 70 años***	41	87,1	0,1	0,0	23,6	1,4	3,1	4,6	6,5	10,7	5,1	0,5
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes***	42	99,6	0,1	0,4	11,5	2,4	3,5	4,5	5,5	7,1	4,6	0,2
Mujeres lactantes***	71	94,2	0,1	0,3	19,0	1,5	2,9	4,3	6,2	10,0	4,8	0,3

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

314 COUSING, Robert. Cinc. En: Conocimientos actuales sobre nutrición. Washington, D.C.: OPS, 1997. p.312-324.

315 ROHNER, Fabian; et al. Biomarkers of Nutrition for Development--iodine. En: Journal of Nutrition, 2014, Vol. 144, No. 8, 1322S-13425S.

4.2.5.5 Calcio.

La cantidad media ingerida de calcio fue de 399 mg (EE=7,0). En términos generales, toda la población Ette Ennaka, presentó alto riesgo de deficiencia la cual alcanzó el 86,5%; en el área rural 93,1% y en el área urbana 77,6%, con excepción de los niños que son amamantados, quienes tuvieron un consumo adecuado (tabla 107).

Los alimentos fuentes de calcio de buena disponibilidad reportados fueron: queso 36% (promedio 33g), leche líquida 32% (promedio 111g), leche en polvo 7% (promedio 12g) (tablas 111 a 127).

La deficiencia de calcio es muy frecuente en los colombianos, esto se ha evidenciado en la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional de Colombia ENSIN 2005, donde la prevalencia de riesgo superó el 90%, en la ENSIN 2010³¹⁶ y en el Perfil Alimentario de la ciudad de Medellín 2015³¹⁷, donde la frecuencia y cantidad de alimentos fuentes del nutriente ingeridos, no corresponden a la cantidad requerida para cubrir las recomendaciones.

El calcio cumple funciones estructurales en el esqueleto y en los tejidos blandos; también participa en la transmisión neuromuscular de estímulos químicos y eléctricos, en la secreción celular y en la coagulación de la sangre³¹⁸. El remodelado óseo es un ciclo continuo y acoplado que se caracteriza por un proceso de reabsorción y reconstrucción de los huesos que se mantiene durante toda la vida. Es un proceso lento, por lo que una deficiencia aguda en la ingesta de calcio no tiene un efecto inmediato sobre la integridad del esqueleto, pero se ha comprobado que deficiencias crónicas pueden producir secuelas en el sentido que limitan la adquisición de masa ósea durante el crecimiento, lo que lleva al agotamiento de las reservas corporales durante la edad adulta.³¹⁹

En la actualidad, se considera que una adecuada ingesta de calcio, desde la niñez hasta el final de la vida, es un factor crítico para la formación y mantenimiento

de un esqueleto saludable y que esta conducta alimentaria potencia la prevención de la pérdida de masa ósea.

Tabla 107. Prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de calcio (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo de edad (años)	n **	Prevalencia deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	86,5	0,1	1,1	2351	99,0	212,0	343,0	528,0	893,0	399,2	7,0
Área												
Urbana	544	77,6	0,1	15,2	2391,1	244,0	398,0	538,0	711,0	1024,0	573,8	10,4
Rural	772	93,1	0,1	0,6	2535,5	84,0	160,0	240,0	353,0	585,0	275,2	5,8
Sexo												
Hombres	597	85,5	0,1	1,0	2070,3	90,0	204,0	335,0	533,0	945,0	402,3	11,2
Mujeres	719	87,8	0,1	1,1	2602,4	106,0	218,0	345,0	520,0	854,0	395,3	8,9
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	*	*	173,1	1079,6	200,0	234,0	274,0	340,0	615,0	315,8	20,6
6 a 11 meses***	31	34,0	0,1	35,5	1139,9	160,0	237,0	302,0	396,0	604,0	332,1	25,4
1 a 3 años	143	78,6	0,1	1,6	1978,6	109,0	214,0	323,0	470,0	761,0	364,3	17,4
4 a 8 años	197	94,5	0,1	1,0	2258,3	74,0	160,0	266,0	430,0	823,0	333,4	18,1
9 a 13 años	171	99,0	0,1	1,3	1548,7	93,0	203,0	319,0	475,0	781,0	362,3	16,7
14 a 18 años	146	94,8	0,1	7,4	2704,1	92,0	211,0	357,0	583,0	1115,0	448,6	28,7
19 a 30 años	207	96,0	0,1	14,4	2165,4	239,0	351,0	450,0	570,0	776,0	471,3	11,5
31 a 50 años	222	93,0	0,1	2,2	2009,7	129,0	234,0	362,0	542,0	860,0	411,8	15,7
51 a 70 años	117	88,7	0,1	1,2	1948,4	73,0	207,0	375,0	610,0	1032,0	441,2	28,1
Mayores de 70 años ***	41	94,6	0,1	4,2	2782,8	97,0	232,0	383,0	594,0	1022,0	448,1	46,5
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes ***	42	90,6	0,1	24,1	1769,3	138,0	280,0	426,0	619,0	992,0	477,5	41,8
Mujeres lactantes***	71	93,5	0,1	11,9	2075,4	150,0	256,0	365,0	511,0	813,0	407,8	25,3

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

Fuente: ENSANI, 2019.

316 INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL y PROFAMILIA. Encuesta Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional Colombia, ENSIN 2010. Bogotá, 2011.

317 SECRETARÍA DE SALUD ALCALDÍA DE MEDELLÍN. Perfil de seguridad alimentaria y nutricional de Medellín y sus corregimientos. Medellín: Alcaldía de Medellín y Universidad de Antioquia, 2015.

318 WEAVER, C. Calcio. En: Conocimientos actuales sobre nutrición. Op. cit. p. 297-305.

319 MORA, Stefano y GILSANZ, Vicente. Establishment of peak bone mass. En: Endocrinology and metabolism clinic of North America, 2003, Vol. 32, No. 1, 39-63.

4.2.5.6 Hierro.

La cantidad media de hierro ingerida fue 5,9 mg (EE= 0,2). La prevalencia de riesgo de deficiencia en la ingesta usual de hierro en el total de la población no se pudo obtener; sin embargo, en todos los grupos de edad superó el 60%. En las mujeres alcanzó el 68% y aumentó a 79% si se encontraban en periodo de gestación y a 77% si estaban en periodo de lactancia. La menor prevalencia de riesgo de deficiencia la presentaron los niños de uno a tres años 33% (EE=0,1) (tabla 108).

Las principales fuentes de hierro fueron las carnes de res, pollo y pescado, alimentos que tienen una mejor biodisponibilidad de este nutriente, aunque la cantidad promedio ingerida fue baja. Otras fuentes de hierro fueron frijol y lentejas cocidas (tablas 111 a 127).

El hierro es esencial para las funciones biológicas, incluyendo la respiración, producción de energía, síntesis de ADN y proliferación celular. El balance corporal del hierro está determinado por mecanismos muy finos que regulan su absorción en el intestino delgado y su utilización en el cuerpo.

En términos generales, los factores que mantienen su homeostasis o equilibrio corporal son los depósitos, el recambio y la pérdida. Los factores dietarios ejercen un doble papel en la absorción del hierro: por un lado, la pueden aumentar cuando los alimentos fuente de hierro no hemo se consumen concomitantemente con fuentes de vitamina C y productos cárnicos y, por el otro, pueden disminuir su absorción cuando se ingieren alimentos fuentes de hierro con fitatos, lácteos, café, té y gaseosas tipo cola.

Según un análisis sistémico o meta-análisis de 2014, relacionado con anemia, que utilizó los datos disponibles de anemia leve moderada y grave desde 1990 hasta 2010 de 187 países, se encontró que la anemia por deficiencia de hierro continúa siendo la principal causa a nivel mundial,³²⁰ lo cual, de alguna manera, está relacionado con la ingesta y la utilización biológica.

Tabla 108. Distribución de la ingesta de hierro (mg) por total de la población, área, sexo, grupos de edad y estado fisiológico del pueblo Ette Ennaka 2019

Grupo de edad (años)	n **	Prevalencia deficiencia		Mínimo ponderado	Máximo ponderado	Percentiles					Media	EE
		%	EE			5	25	50	75	95		
Total	1316	*	*	0,0	156,8	1,6	4,0	6,5	9,9	18,9	7,9	0,2
Área												
Urbana	544	43,5	0,1	0,0	99,7	3,4	6,6	9,5	13,6	23,0	10,9	0,3
Rural	772	*	*	0,0	140,0	*	*	*	*	*	*	*
Sexo												
Hombres	597	*	*	0,0	57,0	0,9	4,0	6,8	11,3	19,9	8,3	0,2
Mujeres	719	67,6	0,1	0,0	145,2	1,6	4,0	6,1	9,3	18,5	7,7	0,2
Grupo edad												
0 a 5 meses***	41	*	*	0,0	32,7	3,3	6,7	9,6	13,5	23,1	11,0	1,0
6 a 11 meses***	31	88,5	0,1	0,0	24,4	0,0	0,3	1,2	3,3	12,5	3,0	0,9
1 a 3 años	143	33,4	0,1	0,0	58,4	1,4	3,0	4,7	7,3	13,5	5,7	0,3
4 a 8 años	197	62,6	0,1	0,1	62,3	2,0	3,6	5,2	7,5	13,4	6,1	0,3
9 a 13 años	171	69,6	0,1	0,1	27,3	2,2	4,5	6,7	9,4	14,1	7,2	0,3
14 a 18 años	146	83,3	0,1	0,2	171,0	3,7	6,4	9,3	13,3	21,8	10,6	0,5
19 a 30 años	207	59,8	0,1	0,4	166,5	3,6	6,2	9,0	13,2	24,9	11,0	0,6
31 a 50 años	222	67,2	0,1	0,1	50,5	3,3	5,8	8,2	11,3	17,2	9,0	0,3
51 a 70 años	117	60,3	0,1	0,1	38,8	2,5	4,9	7,2	10,4	16,4	8,1	0,4
Mayores de 70 años ***	41	59,9	0,1	0,2	31,5	1,9	4,4	7,0	10,5	17,4	8,0	0,8
Estado fisiológico												
Mujeres gestantes ***	42	79,3	0,1	0,6	170,3	3,7	9,2	14,9	25,9	67,1	21,5	3,1
Mujeres lactantes***	71	77,2	0,1	0,3	29,5	2,1	4,1	6,3	9,4	16,5	7,4	0,6

* No es posible normalizar los datos

** Este valor corresponde al n sin expandir

*** El número de segundo recordatorios no cumple con el mínimo establecido

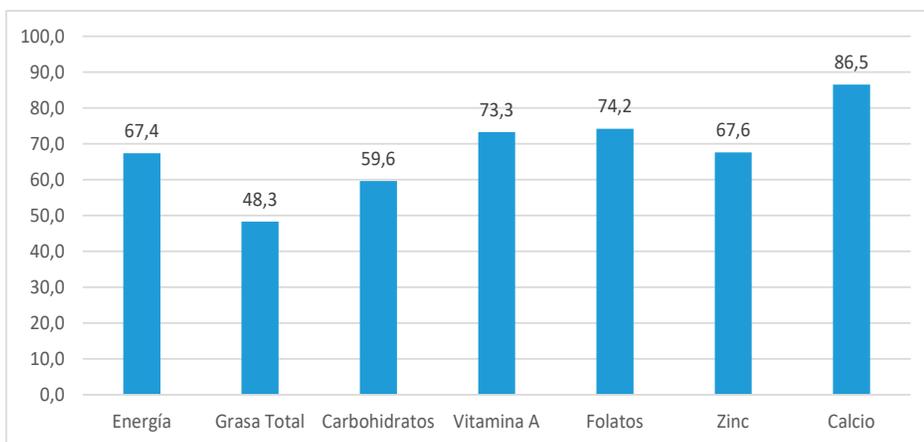
320 KASSEBAUM, Nicholas, et al. A systematic analysis of global anemia burden from 1990 to 2010. En: Blood, 2014, Vol. 123, No. 5, p. 615-624.

Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.5.7 Resumen de indicadores de prevalencia de riesgo de deficiencia de nutrientes población Ette Ennaka.

En la siguiente ilustración se presenta el resumen de la prevalencia del riesgo de deficiencia de los nutrientes analizados y presentados en el componente de ingesta de alimentos. En ella se observa que, en general, cerca de las tres cuartas partes de la población presentan riesgo de deficiencia en todos los nutrientes, con excepción de la energía, que afecta a cerca de la mitad. Por otra parte, la cifra más alta de riesgo de deficiencia se presenta en el calcio (86,5%). Cifras altas por las repercusiones que el déficit de su ingesta o consumo puede traer a la vida, a la salud y a la pervivencia a nivel individual y como pueblo.

Ilustración 182. Prevalencia de riesgo de deficiencia de energía y otros nutrientes en la ingesta en el pueblo Ette Ennaka



Fuente: ENSANI, 2019.

4.2.6 Ingesta de alimentos.

El análisis de alimentos que se presenta a continuación es descriptivo y se hizo con base en el recordatorio de 24 horas - (R24h) del primer día.

A partir del primer año de vida, el patrón de consumo fue similar en todos los grupos de población. Las bebidas alcohólicas estuvieron presentes en los grupos de edad de cuatro a ocho años (tabla 119), de 14 a 18 años (tabla 121), de 19 a 30 años (tabla 106) y de 51 a 70 años (tabla 124).

Los indígenas Ette Ennaka reportaron varios tiempos de comida: 47% consumieron algún alimento antes del desayuno; 91% desayunaron; 89% almorzaron; 79% cenaron y 73% comieron en cualquier momento. El comportamiento fue similar por sexo y por grupos de edad, excepto en los menores seis meses, donde se evidenció que recibieron leche materna a libre demanda (tabla 109).

Tabla 109. Frecuencia de los momentos de comidas Pueblo Ette Ennaka 2019

Momentos de comida	N	%
Antes del desayuno	612	47
Desayuno	1.194	91
Antes del almuerzo	407	31
Almuerzo	1.167	89
Antes de la cena	437	33
Cena	1.041	79
Después de la cena	181	14
En cualquier momento	955	73
n = 1.316		

Fuente: ENSANI, 2019.

El 86% de los entrevistados manifestó que el consumo de alimentos reportado día anterior, corresponde al que están acostumbrados la mayor parte del tiempo y por ello es considerado como su consumo habitual. 83% dijeron que con la cantidad de alimentos ingeridos quedan satisfechos y 41% informaron que en el último mes se acostaron con hambre por falta de alimentos (tabla 110).



Tabla 110. Porcentaje de personas que respondieron positivamente a las preguntas sobre seguridad alimentaria

Pregunta	N	%
¿El día de ayer consumió algún complemento y/o suplemento alimenticio que no haya mencionado anteriormente?	69	5
¿El día de ayer consumió alguna bebida alcohólica?	21	2
¿Adiciona sal a las preparaciones antes de ingerirlas?	37	3
¿La alimentación que usted me informa en las últimas 24 horas es la que está acostumbrado a consumir la mayor parte de los días?	1.128	86
¿Considera que con la cantidad de alimentos que consume usualmente queda satisfecho?	1.096	83
¿En el último mes se acostó algún día con hambre por falta de alimentos?	542	41
¿En el último mes recibió Bienestarina?	143	11
¿En el último mes consumió alguna preparación con Bienestarina?	232	18
n = 1.316		

Fuente: ENSANI, 2019.

Por otra parte, los alimentos autóctonos reportados por el total de la población Ette Ennaka fueron: bore 2,1% (promedio = 23g), conejo 0,6% (promedio = 45g), y pato 0,2% (promedio = 39g), tal como se ve en la tabla 111. Dentro de la lista general de alimentos, el aceite ocupó el primer lugar en alimentos consumidos, 90% (promedio = 4g), el arroz cocido el segundo lugar, 87% (promedio = 91g), el azúcar el tercero, 75% (promedio = 8 g), el agua lluvia el cuarto, 59% (promedio = 441 cc), café líquido el quinto, 57% (promedio = 50g), la yuca el sexto, 48% (promedio = 257g), suero costeño el séptimo, 44% (promedio = 21g), queso puesto ocho, 36% (promedio = 33g), agua de fuentes diferentes a la lluvia puesto nueve, 33% (promedio = 531 g) y leche líquida puesto diez 32% (promedio = 111g), evidenciando que en la dieta predominaron los alimentos bajos en nutrientes y que el agua es un elemento indispensable por las altas temperaturas del territorio; no obstante, la calidad del agua tiene riesgos para su consumo.

La Bienestarina ocupó el puesto 21 en la frecuencia general de alimentos 5% (promedio 22g), solo se reportó en el área rural y en todos los grupos de edad y estados fisiológicos, aunque la frecuencia fue baja (tablas 111 a 127).

También se reportó que 11% recibieron Bienestarina en el último mes y 18% la emplearon en preparaciones (tabla 110).

Al separar el consumo de alimentos por grupos de edad, se observó que en los menores de seis meses predominó la leche materna; sin embargo 20% de los niños consumieron leche en polvo (promedio = 21g) y azúcar (promedio 10g). Además, 15% tomaron agua lluvia (tabla 116).

En el grupo de edad de seis a 11 meses predominó el consumo de leche materna; sin embargo, aparece reportada una lista extensa de alimentos dentro de los cuales se encuentran algunos poco saludables y el agua lluvia (tabla 117).

En los niños de uno a tres años la leche materna pasó al lugar 24 y sólo 15% la continúan recibiendo, práctica muy diferente a los otros pueblos estudiados donde se mantiene la lactancia materna por más tiempo (tabla 118).

Vale la pena resaltar que la lactancia materna fue una práctica común en la mayoría de las madres indígenas con niños menores de un año y que, si bien esta garantiza el suministro de los nutrientes y las defensas en el niño, puede incrementar la deficiencia de nutrientes en las mujeres indígenas.

Se reportaron varios productos para condimentar las preparaciones; el hogao ocupó el primer lugar 21% (promedio 12g), seguido por tomate 17% (promedio 22g), cebolla común 8% (promedio 2g), ajo 7% (promedio = 0,4g), zanahoria 6% (promedio =32 g), caldo de carne deshidratada 5% promedio = 0,7g) (tabla 111).

El porcentaje de personas que reportaron ingerir bebidas alcohólicas (chicha fermentada) fue 2%, en una cantidad promedio de 1.300 ml. Fue más frecuente en el área urbana (2,9%) comparada con el área rural (1,6%) y en los hombres (3,9%) que en mujeres (0,7%). Dos niños del grupo de edad de cuatro a ocho años reportaron el consumo de chicha y a partir de los 14 años incrementa el número de personas que la ingieren. No se reportó ingesta en los mayores de 70 años, ni en las mujeres en periodo de gestación ni de lactancia (tablas 111 a 127).

De otra parte, 3% de los indígenas adicionaron sal a las preparaciones antes de ingerirlas. Llama la atención que 5% reportaron el consumo de suplementos y el de complementos alcanza al 7% de la población.

A continuación, se presentan para la población total, grupos de edad, sexo y zona geográfica, las tablas de frecuencia y cantidad promedio de los alimentos consumidos por el pueblo Ette Ennaka.

Tabla 111. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por el total del pueblo Ette Ennaka 2019

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	1.189	90,3	4
2	Arroz	1.146	87,1	90,8
3	Azúcar	990	75,2	7,8
4	Agua de lluvia	774	58,8	441
5	Café	752	57,1	49,9
6	Yuca	630	47,9	256,5
7	Suero costeño	580	44,1	20,9
8	Queso	477	36,2	32,9
9	Agua	429	32,6	531
10	Leche líquida	419	31,8	111,4
11	Cebolla cabezona	355	27,0	11,3
12	Pollo	323	24,5	35,5
13	Huevo	317	24,1	47,3
14	Bollo	286	21,7	267,6
15	Panela	278	21,1	32,3
16	Arepa	272	20,7	58,9
17	Hogao-guiso	271	20,6	11,9
18	Pastas	262	19,9	39,7
19	Papa	257	19,5	131,5
20	Gaseosa	253	19,2	181,1
21	Plátano	252	19,1	93,3
22	Pan	232	17,6	36,8
23	Tomate	229	17,4	21,5
24	Avena	227	17,2	35,8
25	Azafrán	175	13,3	0,6
26	Galletas	173	13,1	18,3
27	Carne de res	151	11,5	35,7
28	Refresco	150	11,4	14,1
29	Fríjol	149	11,3	64
30	Lenteja	143	10,9	58,5
31	Carne de cerdo	143	10,9	41,6
32	Pescado	123	9,3	96,1
33	Mango	102	7,8	104,4
34	Cebolla común	99	7,5	2,4
35	Leche en polvo	98	7,4	11,5
36	Carnes frías	95	7,2	64,1
37	Leche humana	89	6,8	363
38	Ajo	87	6,6	0,4
39	Zanahoria	81	6,2	32,1
40	Sandía	76	5,8	214,9
41	Limón	72	5,5	13,4
42	Guayaba	69	5,2	48,7
43	Tomate de árbol	69	5,2	49,5
44	Bienestarina	67	5,1	21,6
45	Snack-paquetes	67	5,1	35

Tabla 111. (Continuación).

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
46	Caldo de carne deshidratado	67	5,1	0,7
47	Vísceras	66	5,0	50
48	Suplemento	64	4,9	57,5
49	Pimentón	59	4,5	2,8
50	Maíz	57	4,3	104,7
51	Complemento	57	4,3	6,6
52	Empanada	54	4,1	140,9
53	Cilantro	40	3,0	0,4
54	Grasa vegetal	39	3,0	8,4
55	Banano	37	2,8	75,2
56	Grasa animal	37	2,8	2,3
57	Boli	37	2,8	124,7
58	Pata de pollo	36	2,7	10,6
59	Té	36	2,7	27,2
60	Lechuga	35	2,7	17,6
61	Atún enlatado	35	2,7	22,8
62	Moras	33	2,5	24,2
63	Ahuyama	31	2,4	18,7
64	Sardina enlatada	29	2,2	18,1
65	Bebida alcohólica	28	2,1	1300,3
66	Harina de trigo	27	2,1	32,7
67	Bore	27	2,1	23,3
68	Melón	27	2,1	94,3
69	Confite-dulces	25	1,9	7,8
70	Naranja	24	1,8	302,6
71	Pepino	22	1,7	40,1
72	Yogur	22	1,7	129,9
73	Maracuyá	20	1,5	62,9
74	Salsa de tomate	19	1,4	5,1
75	Carne de chivo	17	1,3	80,8
76	Helado suave	16	1,2	50,5
77	Aceite de pescado	16	1,2	3,4
78	Chocolate	15	1,1	22,6
79	Arequipe	14	1,1	6,7
80	Claro	14	1,1	175,1
81	Remolacha	14	1,1	47,9
82	Manzana	13	1,0	85,7
83	Ají	13	1,0	2,4
84	Palo de queso	13	1,0	46,3
85	Ñame	12	0,9	120,6
86	Chorizo	12	0,9	27,4
87	Mamoncillo	10	0,8	58,2
88	Aguacate	10	0,8	37,7
89	Habichuela	10	0,8	44,4

Tabla 111. (Continuación).

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
90	Crispetas	10	0,8	9,9
91	Tocino	10	0,8	56,5
92	Bocadillo	9	0,7	21,4
93	Chocolatina	9	0,7	3,8
94	Mermelada	9	0,7	8,5
95	Torta	9	0,7	87,5
96	Butifarra	9	0,7	36
97	Carne de conejo	8	0,6	44,8
98	Lulo	8	0,6	52,1
99	Panquesito	8	0,6	39
100	Gelatina para preparar	7	0,5	79
101	Coco	7	0,5	12,1
102	Masato	7	0,5	380
103	Papaya	6	0,5	128,6
104	Piña	6	0,5	128,4
105	Repollo	6	0,5	15,7
106	Goma de mascar	6	0,5	3,7
107	Tostada	6	0,5	18,7
108	Uva	6	0,5	62
109	Harina de maíz	6	0,5	13
110	Canela	6	0,5	19,1
111	Cuca	6	0,5	20,7
112	Mondongo	5	0,4	62,5
113	Rollo dulce	5	0,4	72,8
114	Compota	4	0,3	140,3
115	Envuelto	4	0,3	45,5
116	Carimañola	4	0,3	357,5
117	Carambola	4	0,3	125,3
118	Pandeyuca	4	0,3	12,8
119	Miel de abejas	4	0,3	16
120	Apio	4	0,3	7,3
121	Espinaca	4	0,3	25,6
122	Fresa	4	0,3	8,8
123	Helado	3	0,2	77
124	Leche condensada	3	0,2	10,7
125	Harina de arroz	3	0,2	27,6
126	Cereal procesado	3	0,2	36
127	Bebida hidratante	3	0,2	361,7
128	Perro caliente	3	0,2	54,6
129	Pizza	3	0,2	114,4
130	Pato	2	0,2	39
131	Tortuga	2	0,2	30
132	Suero	2	0,2	300
133	Milo	2	0,2	111,7

Tabla 111. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
134	Linaza	2	0,2	0,5
135	Sal	2	0,2	52,5
136	Mostaza	2	0,2	0,5
137	Coliflor	2	0,2	12
138	Champiñón	2	0,2	77
139	Palmitos	2	0,2	13,5
140	Curuba	2	0,2	39
141	Durazno	2	0,2	83,5
142	Maní	2	0,2	15,7
143	Berenjena	2	0,2	15,3
144	Brócoli	2	0,2	12
145	Arveja	2	0,2	19
146	Pavo	2	0,2	79
147	Marisco	1	0,1	7,5
148	Garbanzo	1	0,1	35
149	Semillas	1	0,1	2
150	Guanábana	1	0,1	18,5
151	Mandarina	1	0,1	136
152	Toronja	1	0,1	184
153	Almidón	1	0,1	16,5
154	Cocadas de panela	1	0,1	10,5
155	Vinagreta	1	0,1	2
156	Crema de leche	1	0,1	18
157	Crema no láctea	1	0,1	1
158	Salsa negra	1	0,1	0
159	Pudín	1	0,1	37
160	Hamburguesa	1	0,1	40
161	Salsa de soya	1	0,1	1
162	Salsa barbecue	1	0,1	45
163	Pasas	1	0,1	1,5
164	Néctar de fruta	1	0,1	250
165	Chía	1	0,1	4
166	Torta dulce	1	0,1	35
167	Alpinito	1	0,1	100
n =1.316				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 112. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos en el área urbana

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	484	89,0	5,4

Tabla 112. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
2	Arroz	465	85,5	95,4
3	Azúcar	425	78,1	8,9
4	Agua	354	65,1	542,7
5	Queso	294	54,0	33,9
6	Café	251	46,1	52,2
7	Yuca	238	43,8	260,3
8	Leche líquida	214	39,3	114,5
9	Papa	173	31,8	135,9
10	Pan	166	30,5	36,3
11	Plátano	165	30,3	103,6
12	Suero costeño	163	30,0	24,4
13	Pollo	158	29,0	40,2
14	Gaseosa	153	28,1	196,0
15	Hogao-guiso	146	26,8	13,9
16	Huevo	145	26,7	55,0
17	Agua de lluvia	140	25,7	667,1
18	Galletas	125	23,0	19,5
19	Cebolla cabezona	119	21,9	20,7
20	Panela	118	21,7	43,4
21	Avena	104	19,1	49,3
22	Bollo	102	18,8	360,2
23	Carne de res	101	18,6	37,9
24	Arepa	99	18,2	58,9
25	Pastas	99	18,2	49,2
26	Tomate	95	17,5	33,2
27	Carne de cerdo	89	16,4	44,9
28	Pescado	87	16,0	104,1
29	Mango	80	14,7	99,7
30	Guayaba	66	12,1	50,3
31	Tomate de árbol	65	11,9	49,7
32	Frijol	65	11,9	74,1
33	Zanahoria	64	11,8	31,4
34	Refresco	61	11,2	29,3
35	Carnes frías	55	10,1	58,7
36	Limón	54	9,9	16,3
37	Snack-paquetes	52	9,6	39,9
38	Empanada	52	9,6	142,2
39	Lenteja	46	8,5	74,6
40	Suplemento	46	8,5	59,6
41	Complemento	45	8,3	7,6
42	Grasa vegetal	39	7,2	8,8
43	Leche en polvo	36	6,6	15,5
44	Banano	36	6,6	76,8
45	Boli	34	6,3	116,9
46	Moras	32	5,9	23,2

Tabla 112. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
47	Maíz	31	5,7	128,9
48	Sandía	29	5,3	269,2
49	Cebolla común	28	5,1	3,0
50	Lechuga	28	5,1	20,4
51	Visceras	28	5,1	77,6
52	Leche humana	25	4,6	333,4
53	Té	25	4,6	36,9
54	Grasa animal	23	4,2	2,1
55	Naranja	22	4,0	314,7
56	Yogur	21	3,9	127,1
57	Bienestarina	21	3,9	23,8
58	Maracuyá	20	3,7	64,7
59	Ahuyama	17	3,1	26,0
60	Pepino	16	2,9	47,3
61	Pimentón	16	2,9	10,4
62	Bebida alcohólica	16	2,9	1607,6
63	Helado suave	16	2,9	50,5
64	Ajo	15	2,8	1,1
65	Arequipe	14	2,6	6,7
66	Salsa de tomate	13	2,4	5,9
67	Aceite de pescado	13	2,4	3,7
68	Confite-dulces	13	2,4	10,0
69	Remolacha	13	2,4	55,2
70	Melón	13	2,4	111,7
71	Manzana	13	2,4	90,5
72	Palo de queso	13	2,4	48,7
73	Chorizo	11	2,0	25,2
74	Aguacate	10	1,8	39,8
75	Habichuela	10	1,8	44,4
76	Bore	10	1,8	21,0
77	Carne de chivo	10	1,8	69,5
78	Caldo de carne deshidratado	9	1,7	0,9
79	Bocadillo	9	1,7	21,4
80	Mermelada	9	1,7	8,5
81	Claro	9	1,7	199,8
82	Butifarra	9	1,7	36,0
83	Atún enlatado	8	1,5	35,5
84	Lulo	8	1,5	52,1
85	Mamoncillo	8	1,5	63,8
86	Chocolatina	8	1,5	3,9
87	Tocino	8	1,5	62,5
88	Ñame	8	1,5	131,5
89	Panqueques	8	1,5	39,0
90	Crispetas	8	1,5	11,4

Tabla 112. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
91	Gelatina para preparar	7	1,3	79,0
92	Chocolate	7	1,3	54,1
93	Masato	7	1,3	380,0
94	Pata de pollo	7	1,3	12,6
95	Azafrán	6	1,1	0,3
96	Cilantro	6	1,1	1,1
97	Cuca	6	1,1	20,7
98	Uva	6	1,1	62,0
99	Tostada	6	1,1	24,0
100	Papaya	6	1,1	128,6
101	Piña	6	1,1	128,4
102	Coco	6	1,1	13,5
103	Repollo	5	0,9	18,4
104	Ají	5	0,9	4,2
105	Compota	4	0,7	163,7
106	Torta	4	0,7	93,7
107	Harina de trigo	4	0,7	30,3
108	Goma de mascar	4	0,7	2,0
109	Espinaca	4	0,7	25,6
110	Carimañola	4	0,7	357,5
111	Pandeyuca	4	0,7	12,8
112	Mondongo	3	0,6	57,3
113	Miel de abejas	3	0,6	20,3
114	Cereal procesado	3	0,6	36,0
115	Helado	3	0,6	77,0
116	Leche condensada	3	0,6	10,7
117	Bebida hidratante	3	0,6	361,7
118	Perro caliente	3	0,6	54,6
119	Pizza	3	0,6	114,4
120	Canela	3	0,6	2,4
121	Sal	2	0,4	52,5
122	Rollo dulce	2	0,4	64,5
123	Palmitos	2	0,4	13,5
124	Champiñón	2	0,4	77,0
125	Coliflor	2	0,4	12,0
126	Curuba	2	0,4	39,0
127	Maní	2	0,4	15,7
128	Berenjena	2	0,4	15,3
129	Brócoli	2	0,4	12,0
130	Arveja	2	0,4	25,3
131	Carne de conejo	2	0,4	72,5
132	Linaza	2	0,4	0,5
133	Milo	2	0,4	111,7
134	Suero	2	0,4	300,0

Tabla 112. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
135	Pato	2	0,4	39,0
136	Carambola	1	0,2	75,0
137	Torta dulce	1	0,2	35,0
138	Alpinito	1	0,2	100,0
139	Chía	1	0,2	4,0
140	Pavo	1	0,2	59,0
141	Marisco	1	0,2	7,5
142	Garbanzo	1	0,2	35,0
143	Semilla	1	0,2	2,0
144	Apio	1	0,2	6,0
145	Durazno	1	0,2	130,0
146	Toronja	1	0,2	184,0
147	Mandarina	1	0,2	136,0
148	Fresa	1	0,2	20,0
149	Harina de arroz	1	0,2	44,0
150	Almidón	1	0,2	16,5
151	Harina de maíz	1	0,2	6,0
152	Cocadas de panela	1	0,2	10,5
153	Vinagreta	1	0,2	2,0
154	Crema de leche	1	0,2	18,0
155	Crema no láctea	1	0,2	1,0
156	Hamburguesa	1	0,2	40,0
157	Mostaza	1	0,2	1,0
158	Pasas	1	0,2	1,5
159	Néctar de fruta	1	0,2	250,0
160	Salsa de soya	1	0,2	1,0
161	Salsa barbecue	1	0,2	45,0

n = 544

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 113. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos en el área rural

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	705	91,3	2,9
2	Arroz	681	88,2	87,3
3	Agua de lluvia	634	82,1	400,3
4	Azúcar	565	73,2	6,6
5	Café	501	64,9	48,7
6	Suero costeño	417	54,0	19,4
7	Yuca	392	50,8	254,2
8	Cebolla cabezona	236	30,6	7,0
9	Leche líquida	205	26,6	107,0

Tabla 113. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
10	Bollo	184	23,8	213,4
11	Queso	183	23,7	31,0
12	Arepa	173	22,4	59,0
13	Huevo	172	22,3	40,4
14	Azafrán	169	21,9	0,6
15	Pollo	165	21,4	30,6
16	Pastas	163	21,1	34,1
17	Panela	160	20,7	23,7
18	Tomate	134	17,4	13,6
19	Hogao-guiso	125	16,2	9,7
20	Avena	123	15,9	23,5
21	Gaseosa	100	13,0	157,0
22	Lenteja	97	12,6	51,6
23	Refresco	89	11,5	3,0
24	Plátano	87	11,3	74,7
25	Fríjol	84	10,9	55,6
26	Papa	84	10,9	121,9
27	Agua	75	9,7	466,3
28	Ajo	72	9,3	0,3
29	Cebolla común	71	9,2	2,2
30	Pan	66	8,5	38,3
31	Leche humana	64	8,3	376,1
32	Leche en polvo	62	8,0	7,9
33	Caldo de carne deshidratado	58	7,5	0,6
34	Carne de cerdo	54	7,0	36,1
35	Carne de res	50	6,5	31,4
36	Galletas	48	6,2	15,2
37	Sandía	47	6,1	179,0
38	Bienestarina	46	6,0	20,5
39	Pimentón	43	5,6	0,5
40	Carnes frías	40	5,2	71,4
41	Vísceras	38	4,9	33,8
42	Pescado	36	4,7	80,7
43	Cilantro	34	4,4	0,2
44	Pata de pollo	29	3,8	10,2
45	Sardina enlatada	29	3,8	18,1
46	Atún enlatado	27	3,5	19,6
47	Maíz	26	3,4	71,0
48	Harina de trigo	23	3,0	33,1
49	Mango	22	2,8	125,8
50	Limón	18	2,3	6,5
51	Suplemento	18	2,3	52,6
52	Zanahoria	17	2,2	35,0
53	Bore	17	2,2	24,7

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
54	Snack-paquetes	15	1,9	19,0
55	Grasa animal	14	1,8	2,8
56	Melón	14	1,8	75,0
57	Ahuyama	14	1,8	8,5
58	Complemento	12	1,6	3,5
59	Confite-dulces	12	1,6	5,8
60	Bebida alcohólica	12	1,6	911,0
61	Té	11	1,4	1,7
62	Chocolate	8	1,0	0,8
63	Ají	8	1,0	1,7
64	Carne de chivo	7	0,9	97,8
65	Lechuga	7	0,9	6,3
66	Pepino	6	0,8	18,3
67	Carne de conejo	6	0,8	39,3
68	Salsa de tomate	6	0,8	3,0
69	Claro	5	0,6	91,0
70	Torta	5	0,6	80,0
71	Harina de maíz	5	0,6	14,4
72	Ñame	4	0,5	90,8
73	Tomate de árbol	4	0,5	47,6
74	Envuelto	4	0,5	45,5
75	Boli	3	0,4	236,3
76	Rollo dulce	3	0,4	77,0
77	Carambola	3	0,4	142,0
78	Canela	3	0,4	47,0
79	Guayaba	3	0,4	21,3
80	Fresa	3	0,4	5,0
81	Aceite de pescado	3	0,4	2,0
82	Apio	3	0,4	7,5
83	Tocino	2	0,3	24,7
84	Goma de mascar	2	0,3	6,0
85	Naranja	2	0,3	178,0
86	Harina de arroz	2	0,3	21,0
87	Mamoncillo	2	0,3	36,0
88	Crispetas	2	0,3	6,0
89	Empanada	2	0,3	96,5
90	Tortuga	2	0,3	30,0
91	Mondongo	2	0,3	66,9
92	Pudín	1	0,1	37,0
93	Mostaza	1	0,1	0,0
94	Salsa negra	1	0,1	0,0
95	Miel de abejas	1	0,1	3,0
96	Moras	1	0,1	41,7
97	Guanábana	1	0,1	18,5
98	Banano	1	0,1	33,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
99	Durazno	1	0,1	37,0
100	Chocolatina	1	0,1	3,0
101	Remolacha	1	0,1	17,0
102	Repollo	1	0,1	9,0
103	Coco	1	0,1	1,0
104	Pavo	1	0,1	89,0
105	Chorizo	1	0,1	57,0
106	Yogur	1	0,1	215,0
n = 772				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 114. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los hombres

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	524	87,8	4,7
2	Arroz	499	83,6	106,8
3	Azúcar	443	74,2	8,6
4	Agua de lluvia	349	58,5	532,0
5	Café	338	56,6	54,5
6	Yuca	289	48,4	304,4
7	Suero costeño	285	47,7	23,8
8	Queso	207	34,7	35,9
9	Agua	196	32,8	586,4
10	Leche líquida	173	29,0	110,5
11	Pollo	150	25,1	38,2
12	Cebolla cabezona	150	25,1	11,4
13	Huevo	146	24,5	53,7
14	Bollo	143	24,0	308,3
15	Arepa	130	21,8	65,8
16	Panela	126	21,1	38,9
17	Hogao-guiso	123	20,6	12,4
18	Pastas	110	18,4	42,0
19	Gaseosa	106	17,8	212,4
20	Papa	103	17,3	144,5
21	Tomate	102	17,1	21,0
22	Plátano	96	16,1	91,1
23	Avena	93	15,6	43,2
24	Pan	92	15,4	40,8
25	Azafrán	81	13,6	0,6
26	Carne de cerdo	69	11,6	45,5
27	Carne de res	66	11,1	42,5

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
28	Galletas	64	10,7	22,1
29	Frijol	62	10,4	66,9
30	Refresco	62	10,4	17,1
31	Pescado	57	9,5	121,8
32	Lenteja	55	9,2	71,9
33	Leche humana	53	8,9	371,0
34	Mango	47	7,9	136,6
35	Carnes frías	43	7,2	76,5
36	Leche en polvo	41	6,9	11,4
37	Limón	39	6,5	16,7
38	Cebolla común	37	6,2	2,0
39	Ajo	34	5,7	0,5
40	Zanahoria	34	5,7	35,4
41	Guayaba	29	4,9	55,6
42	Maíz	29	4,9	133,3
43	Tomate de árbol	29	4,9	50,3
44	Caldo de carne deshidratado	29	4,9	0,8
45	Empanada	29	4,9	171,5
46	Sandía	27	4,5	241,6
47	Snack-paquetes	24	4,0	39,1
48	Bebida alcohólica	23	3,9	1320,9
49	Vísceras	23	3,9	55,2
50	Té	21	3,5	40,4
51	Bienestarina	20	3,4	21,1
52	Suplemento	19	3,2	26,9
53	Pimentón	18	3,0	3,6
54	Complemento	17	2,8	4,7
55	Atún enlatado	16	2,7	24,6
56	Lechuga	16	2,7	19,2
57	Banano	16	2,7	79,2
58	Grasa vegetal	15	2,5	8,1
59	Ahuyama	14	2,3	23,9
60	Boli	14	2,3	181,4
61	Cilantro	13	2,2	0,6
62	Harina de trigo	13	2,2	31,9
63	Melón	13	2,2	119,1
64	Moras	12	2,0	20,6
65	Sardina enlatada	12	2,0	20,3
66	Grasa animal	12	2,0	2,9
67	Pata de pollo	12	2,0	10,8
68	Bore	11	1,8	21,7
69	Arequipe	9	1,5	9,5
70	Yogur	9	1,5	120,4
71	Naranja	9	1,5	436,4



Tabla 114. (Continuación).

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
72	Salsa de tomate	8	1,3	5,6
73	Confite-dulces	8	1,3	9,2
74	Carne de chivo	8	1,3	79,2
75	Ají	7	1,2	2,3
76	Claro	7	1,2	199,1
77	Tocino	7	1,2	71,3
78	Mamoncillo	7	1,2	59,6
79	Maracuyá	7	1,2	79,5
80	Pepino	7	1,2	36,6
81	Remolacha	7	1,2	64,3
82	Chorizo	7	1,2	24,1
83	Aceite de pescado	6	1,0	2,4
84	Ñame	6	1,0	111,1
85	Chocolate	6	1,0	33,3
86	Bocadillo	5	0,8	35,0
87	Butifarra	5	0,8	46,8
88	Habichuela	5	0,8	36,5
89	Aguacate	4	0,7	29,3
90	Lulo	4	0,7	54,3
91	Torta	4	0,7	93,7
92	Helado suave	4	0,7	49,7
93	Canela	4	0,7	20,8
94	Masato	4	0,7	456,7
95	Carambola	3	0,5	142,0
96	Compota	3	0,5	160,8
97	Rollo dulce	3	0,5	89,3
98	Palo de queso	3	0,5	39,3
99	Mondongo	3	0,5	56,7
100	Mermelada	3	0,5	0,5
101	Chocolatina	3	0,5	4,0
102	Panqueques	3	0,5	24,8
103	Repollo	3	0,5	13,0
104	Carne de conejo	3	0,5	26,3
105	Pavo	2	0,3	118,5
106	Coco	2	0,3	26,5
107	Apio	2	0,3	7,5
108	Espinaca	2	0,3	30,7
109	Fresa	2	0,3	5,0
110	Piña	2	0,3	319,0
111	Crispetas	2	0,3	9,3
112	Harina de maíz	2	0,3	3,0
113	Tostada	2	0,3	18,7
114	Goma de mascar	2	0,3	2,0
115	Gelatina para preparar	2	0,3	100,0

Tabla 114. (Continuación).

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
116	Helado	2	0,3	74,0
117	Miel de abejas	2	0,3	22,5
118	Bebida hidratante	2	0,3	480,0
119	Pandeyuca	2	0,3	13,3
120	Perro caliente	2	0,3	40,3
121	Envuelto	2	0,3	21,5
122	Pizza	1	0,2	87,2
123	Pudín	1	0,2	37,0
124	Mostaza	1	0,2	1,0
125	Linaza	1	0,2	0,5
126	Alpinito	1	0,2	100,0
127	Milo	1	0,2	42,5
128	Carimañola	1	0,2	190,0
129	Chigüiro	1	0,2	14,0
130	Pato	1	0,2	40,5
131	Tortuga	1	0,2	40,0
132	Salsa de soya	1	0,2	1,0
133	Salsa barbecue	1	0,2	45,0
134	Cocadas de panela	1	0,2	21,0
135	Cuca	1	0,2	11,0
136	Crema no láctea	1	0,2	1,0
137	Cereal procesado	1	0,2	30,0
138	Mandarina	1	0,2	136,0
139	Manzana	1	0,2	78,5
140	Papaya	1	0,2	420,0
141	Curuba	1	0,2	62,0
142	Durazno	1	0,2	130,0
143	Champiñón	1	0,2	44,0
144	Palmitos	1	0,2	18,0
145	Coliflor	1	0,2	16,0
146	Berenjena	1	0,2	21,0
147	Brócoli	1	0,2	16,0
148	Semillas	1	0,2	2,0
149	Mariscos	1	0,2	7,5

n = 597

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 115. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por las mujeres

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	665	92,4896	3,4
2	Arroz	647	89,9861	79
3	Azúcar	547	76,0779	7,1
4	Agua de lluvia	425	59,1099	373,4
5	Café	414	57,58	46,4
6	Yuca	341	47,427	215,9
7	Suero costeño	295	41,0292	18,2
8	Queso	270	37,5522	30,7
9	Leche líquida	246	34,2142	112
10	Agua	233	32,4061	483,8
11	Cebolla cabezona	205	28,5118	11,1
12	Pollo	173	24,0612	33,4
13	Huevo	171	23,783	42,5
14	Plátano	156	21,6968	94,6
15	Papa	154	21,4186	122,6
16	Panela	152	21,1405	26,9
17	Pastas	152	21,1405	38,3
18	Hogao-guiso	148	20,5841	11,5
19	Gaseosa	147	20,4451	160,4
20	Bollo	143	19,8887	227,9
21	Arepa	142	19,7497	53
22	Pan	140	19,4715	34
23	Avena	134	18,637	30,7
24	Tomate	127	17,6634	21,9
25	Galletas	109	15,1599	16,4
26	Azafrán	94	13,0737	0,6
27	Refresco	88	12,2392	12,2
28	Lenteja	88	12,2392	50,9
29	Frijol	87	12,1001	61,9
30	Carne de res	85	11,822	30,3
31	Carne de cerdo	74	10,2921	37,9
32	Pescado	66	9,1794	76
33	Cebolla común	62	8,6231	2,6
34	Leche en polvo	57	7,9277	11,7
35	Mango	55	7,6495	79,2
36	Ajo	53	7,3713	0,4
37	Carnes frías	52	7,2323	55,1
38	Sandía	49	6,815	199
39	Zanahoria	47	6,5369	29,9
40	Bienestarina	47	6,5369	21,9
41	Suplemento	45	6,2587	69,6
42	Vísceras	43	5,9805	47,9
43	Snack-paquetes	43	5,9805	32,4
44	Pimentón	41	5,7024	2,5
45	Guayaba	40	5,5633	43,1

Tabla 115. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
46	Tomate de árbol	40	5,5633	49
47	Complemento	40	5,5633	7,4
48	Caldo de carne deshidratado	38	5,2851	0,6
49	Leche humana	36	5,007	351,4
50	Limón	33	4,5897	9,5
51	Maíz	28	3,8943	84,1
52	Cilantro	27	3,7552	0,3
53	Empanada	25	3,4771	104,2
54	Grasa animal	25	3,4771	2
55	Grasa vegetal	24	3,338	8,6
56	Pata de pollo	24	3,338	10,5
57	Bolí	23	3,1989	97,3
58	Banano	21	2,9207	71,6
59	Moras	21	2,9207	26,7
60	Lechuga	19	2,6426	16,5
61	Atún enlatado	19	2,6426	21,3
62	Sardina enlatada	17	2,3644	16,6
63	Ahuyama	17	2,3644	14,4
64	Confite-dulces	17	2,3644	7,2
65	Bore	16	2,2253	24,4
66	Té	15	2,0862	9,3
67	Naranja	15	2,0862	209
68	Pepino	15	2,0862	41,2
69	Melón	14	1,9471	76,3
70	Harina de trigo	14	1,9471	33,4
71	Maracuyá	13	1,8081	48,1
72	Yogur	13	1,8081	137,2
73	Manzana	12	1,669	86,6
74	Helado suave	12	1,669	50,9
75	Salsa de tomate	11	1,5299	4,8
76	Palo de queso	10	1,3908	49,2
77	Aceite de pescado	10	1,3908	4,6
78	Chocolate	9	1,2517	16,6
79	Carne de chivo	9	1,2517	82,4
80	Crispetas	8	1,1127	10
81	Claro	7	0,9736	151,1
82	Remolacha	7	0,9736	35,6
83	Aguacate	6	0,8345	41,5
84	Uva	6	0,8345	62
85	AjÍ	6	0,8345	2,4
86	Ñame	6	0,8345	131,4
87	Mermelada	6	0,8345	13,1
88	Chocolatina	6	0,8345	3,8

Tabla 115. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
89	Gelatina para preparar	5	0,6954	70
90	Torta	5	0,6954	80
91	Cuca	5	0,6954	27,6
92	Pandequeso	5	0,6954	48,5
93	Bebida alcohólica	5	0,6954	1181
94	Arequipe	5	0,6954	2,7
95	Papaya	5	0,6954	87
96	Habichuela	5	0,6954	53,8
97	Carne de conejo	5	0,6954	63,3
98	Chorizo	5	0,6954	33,4
99	Coco	5	0,6954	8
100	Butifarra	4	0,5563	25,2
101	Lulo	4	0,5563	45,5
102	Piña	4	0,5563	64,8
103	Tostada	4	0,5563	18,7
104	Harina de maíz	4	0,5563	18
105	Bocadillo	4	0,5563	7,8
106	Goma de mascar	4	0,5563	4,4
107	Leche condensada	3	0,4172	10,7
108	Harina de arroz	3	0,4172	27,6
109	Tocino	3	0,4172	36,3
110	Masato	3	0,4172	226,7
111	Mamoncillo	3	0,4172	55
112	Repollo	3	0,4172	17,8
113	Carimañola	3	0,4172	413,3
114	Suero	2	0,2782	300
115	Mondongo	2	0,2782	67,4
116	Espinaca	2	0,2782	18
117	Fresa	2	0,2782	12,5
118	Cereal procesado	2	0,2782	39
119	Maní	2	0,2782	15,7
120	Arveja	2	0,2782	25,3
121	Apio	2	0,2782	7
122	Rollo dulce	2	0,2782	56,3
123	Pizza	2	0,2782	182,5
124	Pandeyuca	2	0,2782	12
125	Envuelto	2	0,2782	69,5
126	Canela	2	0,2782	16,3
127	Sal	2	0,2782	105
128	Miel de abejas	2	0,2782	9,5
129	Helado	1	0,1391	83
130	Pasas	1	0,1391	1,5
131	Néctar de fruta	1	0,1391	250
132	Vinagreta	1	0,1391	2

Tabla 115. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
133	Crema de leche	1	0,1391	18
134	Bebida hidratante	1	0,1391	125
135	Mostaza	1	0,1391	0
136	Salsa negra	1	0,1391	0
137	Hamburguesa	1	0,1391	40
138	Perro caliente	1	0,1391	112
139	Compota	1	0,1391	113
140	Carambola	1	0,1391	75
141	Torta dulce	1	0,1391	35
142	Garbanzo	1	0,1391	35
143	Berenjena	1	0,1391	4
144	Brócoli	1	0,1391	8
145	Coliflor	1	0,1391	8
146	Almidón	1	0,1391	22
147	Toronja	1	0,1391	184
148	Guanábana	1	0,1391	18,5
149	Curuba	1	0,1391	16
150	Durazno	1	0,1391	37
151	Champiñón	1	0,1391	110
152	Palmitos	1	0,1391	9
153	Linaza	1	0,1391	0,5
154	Chía	1	0,1391	4
155	Milo	1	0,1391	250
156	Pato	1	0,1391	36
157	Tortuga	1	0,1391	20
n = 719				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 116. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de cero a cinco meses

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Leche humana	40	97,6	360,3
2	Leche en polvo	8	19,5	21,0
3	Azúcar	8	19,5	9,6
4	Agua de lluvia	6	14,6	112,7
5	Suplemento	4	9,8	0,0
6	Agua	3	7,3	123,8
7	Leche líquida	3	7,3	95,3
8	Aceite vegetal	3	7,3	0,3
9	Arroz	3	7,3	18,8

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
10	Harina de arroz	2	4,9	30,8
11	Bienestarina	2	4,9	9,0
12	Complemento	1	2,4	1,5
13	Guayaba	1	2,4	27,5
14	Manzana	1	2,4	105,0
15	Suero costeño	1	2,4	0,5
16	Queso	1	2,4	17,0
17	Pollo	1	2,4	18,0
18	Papa	1	2,4	83,0
19	Yuca	1	2,4	21,3
20	Pastas	1	2,4	4,0
n = 41				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 117. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de seis a once meses

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Leche humana	27,0	87,1	347,8
2	Arroz	21,0	67,7	18,7
3	Aceite vegetal	20,0	64,5	0,6
4	Agua de lluvia	14,0	45,2	87,6
5	Azúcar	13,0	41,9	8,7
6	Suero costeño	9,0	29,0	3,0
7	Leche líquida	9,0	29,0	112,5
8	Agua	9,0	29,0	205,0
9	Queso	6,0	19,4	18,1
10	Pollo	5,0	16,1	5,2
11	Papa	5,0	16,1	35,9
12	Arepa	5,0	16,1	12,5
13	Lenteja	5,0	16,1	23,4
14	Avena	4,0	12,9	2,2
15	Yuca	4,0	12,9	53,3
16	Leche en polvo	4,0	12,9	6,6
17	Cebolla cabezona	4,0	12,9	4,3
18	Azafrán	4,0	12,9	0,8
19	Bollo	4,0	12,9	38,9
20	Pastas	3,0	9,7	11,5
21	Pan	3,0	9,7	8,0
22	Café	3,0	9,7	13,2
23	Panela	3,0	9,7	4,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
24	Suplemento	3,0	9,7	0,0
25	Huevo	3,0	9,7	29,6
26	Frijol	2,0	6,5	19,3
27	Plátano	2,0	6,5	75,0
28	Harina de trigo	2,0	6,5	32,0
29	Tomate	2,0	6,5	3,7
30	Cebolla común	2,0	6,5	0,7
31	Ajo	2,0	6,5	0,5
32	Hogao-guiso	2,0	6,5	7,3
33	Refresco	2,0	6,5	0,7
34	Compota	1,0	3,2	150,0
35	Cilantro	1,0	3,2	0,0
36	Caldo de carne deshidratado	1,0	3,2	0,0
37	Ají	1,0	3,2	2,0
38	Gaseosa	1,0	3,2	11,0
39	Té	1,0	3,2	1,0
40	Mango	1,0	3,2	41,0
41	Manzana	1,0	3,2	14,0
42	Moras	1,0	3,2	24,0
43	Sandía	1,0	3,2	32,0
44	Tomate de árbol	1,0	3,2	38,0
45	Uva	1,0	3,2	4,0
46	Pescado	1,0	3,2	35,0
47	Yogur	1,0	3,2	107,7
48	Carne de cerdo	1,0	3,2	30,0
49	Galletas	1,0	3,2	6,0
50	Confite-dulces	1,0	3,2	3,0
51	Gelatina para preparar	1,0	3,2	90,0
52	Bienestarina	1,0	3,2	15,0
53	Complemento	1,0	3,2	1,5
54	Harina de maíz	1,0	3,2	6,0
n = 31				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 118. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de uno a tres años

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	133	93,0	2,1
2	Arroz	129	90,2	47,4
3	Azúcar	97	67,8	8,0
4	Agua de lluvia	92	64,3	254,1
5	Yuca	73	51,0	118,9
6	Suero costeño	68	47,6	12,1
7	Café	59	41,3	44,6
8	Leche líquida	54	37,8	97,3
9	Queso	43	30,1	23,6
10	Huevo	41	28,7	33,4
11	Agua	35	24,5	337,3
12	Cebolla cabezona	34	23,8	7,0
13	Panela	32	22,4	20,1
14	Pollo	31	21,7	20,2
15	Arepa	30	21,0	30,3
16	Avena	28	19,6	31,6
17	Tomate	27	18,9	15,2
18	Pastas	27	18,9	19,6
19	Bollo	25	17,5	165,5
20	Leche en polvo	25	17,5	11,3
21	Papa	25	17,5	78,6
22	Plátano	23	16,1	64,5
23	Azafrán	23	16,1	0,9
24	Leche humana	22	15,4	393,9
25	Bienestarina	22	15,4	21,6
26	Gaseosa	21	14,7	117,0
27	Galletas	18	12,6	17,3
28	Lenteja	18	12,6	41,8
29	Pan	17	11,9	29,3
30	Carne de res	15	10,5	24,3
31	Cebolla común	15	10,5	2,4
32	Hogao-guiso	15	10,5	5,6
33	Refresco	14	9,8	12,7
34	Carne de cerdo	14	9,8	36,0
35	Frijol	13	9,1	40,5
36	Sandía	13	9,1	54,7
37	Ajo	13	9,1	0,2
38	Caldo de carne deshidratado	11	7,7	0,9
39	Snack-paquetes	10	7,0	18,5
40	Mango	10	7,0	97,3
41	Complemento	10	7,0	7,5
42	Pimentón	8	5,6	0,7
43	Suplemento	8	5,6	8,7
44	Guayaba	8	5,6	51,3

Tabla 118. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
45	Bore	7	4,9	25,7
46	Yogur	7	4,9	131,8
47	Zanahoria	7	4,9	18,6
48	Cilantro	7	4,9	0,0
49	Grasa animal	7	4,9	2,3
50	Helado suave	6	4,2	46,0
51	Maíz	6	4,2	26,3
52	Pescado	6	4,2	39,0
53	Harina de trigo	6	4,2	42,3
54	Limón	5	3,5	8,8
55	Naranja	5	3,5	147,2
56	Tomate de árbol	5	3,5	25,0
57	Carnes frías	5	3,5	50,4
58	Atún enlatado	5	3,5	10,6
59	Visceras	5	3,5	30,5
60	Pepino	4	2,8	43,5
61	Moras	4	2,8	37,9
62	Confite-dulces	4	2,8	4,2
63	Té	4	2,8	4,9
64	Pata de pollo	3	2,1	6,0
65	Bolí	2	1,4	70,0
66	Compota	2	1,4	150,7
67	Palo de queso	2	1,4	50,0
68	Envuelto	2	1,4	21,5
69	Claro	2	1,4	117,5
70	Chocolatina	2	1,4	2,0
71	Harina de maíz	2	1,4	6,0
72	Melón	2	1,4	32,3
73	Habichuela	2	1,4	39,5
74	Lechuga	2	1,4	4,5
75	Banano	2	1,4	55,0
76	Grasa vegetal	2	1,4	0,5
77	Sardina enlatada	2	1,4	2,0
78	Carne de conejo	1	0,7	22,0
79	Ahuyama	1	0,7	1,5
80	Arveja	1	0,7	15,0
81	Remolacha	1	0,7	68,0
82	Papaya	1	0,7	18,7
83	Manzana	1	0,7	198,0
84	Maracuyá	1	0,7	37,0
85	Crispetas	1	0,7	6,0
86	Almidón	1	0,7	22,0
87	Torta	1	0,7	80,0
88	Aceite de pescado	1	0,7	5,0

Tabla 118. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
89	Gelatina para preparar	1	0,7	60,0
90	Cuca	1	0,7	30,0
91	Harina de arroz	1	0,7	23,3
92	Tostada	1	0,7	14,0
93	Salsa de tomate	1	0,7	6,0
94	Canela	1	0,7	47,0
95	Ají	1	0,7	2,0
96	Carne de chivo	1	0,7	80,0
97	Pudín	1	0,7	37,0
98	Alpinito	1	0,7	100,0

n= 143

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 119. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de cuatro a ocho años

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	187	94,9	3,3
2	Arroz	175	88,8	79,7
3	Azúcar	150	76,1	8,4
4	Agua de lluvia	125	63,5	356,1
5	Café	109	55,3	41,2
6	Suero costeño	97	49,2	18,5
7	Yuca	93	47,2	208,7
8	Leche líquida	70	35,5	115,5
9	Queso	67	34,0	30,8
10	Cebolla cabezona	58	29,4	9,6
11	Agua	56	28,4	523,5
12	Pollo	54	27,4	29,9
13	Huevo	50	25,4	43,9
14	Bollo	48	24,4	209,3
15	Pastas	45	22,8	33,8
16	Gaseosas	43	21,8	160,2
17	Panela	43	21,8	22,9
18	Arepa	41	20,8	51,1
19	Plátano	40	20,3	86,8
20	Tomate	39	19,8	20,1
21	Papa	38	19,3	137,5
22	Avena	37	18,8	30,9
23	Hogao-guiso	37	18,8	7,3
24	Pan	35	17,8	36,0
25	Galletas	31	15,7	13,3
26	Azafrán	31	15,7	0,3

Tabla 119. (Continuación).				
No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
27	Carne de cerdo	30	15,2	36,1
28	Refresco	29	14,7	17,7
29	Lenteja	24	12,2	52,2
30	Frijol	22	11,2	49,7
31	Carne fría	18	9,1	69,8
32	Snack-paquetes	18	9,1	23,5
33	Cebolla común	17	8,6	3,0
34	Carne de res	16	8,1	22,3
35	Leche en polvo	16	8,1	12,1
36	Pescado	13	6,6	97,1
37	Bienestarina	12	6,1	21,1
38	Zanahoria	12	6,1	33,5
39	Sandía	12	6,1	164,5
40	Mango	10	5,1	60,4
41	Pimentón	10	5,1	0,5
42	Ajo	10	5,1	0,2
43	Complemento	9	4,6	5,6
44	Guayaba	8	4,1	45,4
45	Suplemento	8	4,1	42,1
46	Atún enlatado	7	3,6	17,3
47	Sardina enlatada	7	3,6	13,7
48	Lechuga	7	3,6	11,0
49	Tomate de árbol	7	3,6	38,8
50	Caldo de carne deshidratado	7	3,6	1,2
51	Cilantro	6	3,0	0,3
52	Té	6	3,0	3,3
53	Empanada	6	3,0	117,3
54	Bolí	6	3,0	101,9
55	Moras	6	3,0	27,5
56	Grasa animal	6	3,0	1,9
57	Yogur	6	3,0	147,6
58	Visceras	5	2,5	28,5
59	Maíz	5	2,5	115,0
60	Banano	5	2,5	80,6
61	Confites-dulces	5	2,5	4,8
62	Bore	5	2,5	20,0
63	Maracuyá	4	2,0	76,2
64	Melón	4	2,0	108,0
65	Limón	4	2,0	3,3
66	Tocino	4	2,0	45,7
67	Harina de trigo	4	2,0	37,3
68	Pepino	4	2,0	31,3
69	Grasa vegetal	4	2,0	1,5
70	Salsa de tomate	4	2,0	8,5

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
71	Chocolate	3	1,5	3,7
72	Ají	3	1,5	1,5
73	Ahuyama	3	1,5	14,0
74	Ñame	3	1,5	99,7
75	Crispetas	3	1,5	16,0
76	Goma de mascar	2	1,0	2,0
77	Remolacha	2	1,0	59,0
78	Arequipe	2	1,0	4,0
79	Torta	2	1,0	80,0
80	Bebida alcohólica	2	1,0	230,0
81	Palo de queso	2	1,0	33,5
82	Pata de pollo	2	1,0	4,0
83	Suero	1	0,5	300,0
84	Rollo dulce	1	0,5	60,0
85	Envuelto	1	0,5	40,0
86	Carne de chivo	1	0,5	40,0
87	Pizza	1	0,5	92,0
88	Repollo	1	0,5	12,0
89	Aguacate	1	0,5	30,0
90	Fresa	1	0,5	5,0
91	Apio	1	0,5	7,5
92	Butifarra	1	0,5	18,0
93	Chorizo	1	0,5	6,0
94	Gelatina para preparar	1	0,5	108,0
95	Bocadillo	1	0,5	6,0
96	Cuca	1	0,5	9,0
97	Chocolatina	1	0,5	1,5
98	Helado	1	0,5	83,0
99	Aceite de pescado	1	0,5	10,0
100	Harina de maíz	1	0,5	3,0
101	Cereal procesado	1	0,5	30,0
102	Panqueques	1	0,5	27,0
103	Tostada	1	0,5	42,0
104	Mandarina	1	0,5	136,0
105	Naranja	1	0,5	250,0
106	Piña	1	0,5	15,0
107	Uva	1	0,5	108,0

n = 197

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 120. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los niños de nueve a 13 años

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	163	95,3	4,0
2	Arroz	160	93,6	98,9
3	Azúcar	125	73,1	7,6
4	Agua de lluvia	112	65,5	426,7
5	Café	96	56,1	42,4
6	Yuca	91	53,2	278,2
7	Suero costeño	82	48,0	21,4
8	Queso	64	37,4	34,7
9	Agua	52	30,4	483,9
10	Cebolla cabezona	49	28,7	11,7
11	Leche líquida	48	28,1	110,6
12	Hogao-guiso	46	26,9	13,2
13	Pollo	41	24,0	41,2
14	Arepa	41	24,0	58,7
15	Pan	38	22,2	45,9
16	Pastas	36	21,1	42,9
17	Gaseosas	32	18,7	174,0
18	Papa	32	18,7	140,5
19	Huevo	32	18,7	56,1
20	Tomate	32	18,7	20,6
21	Plátano	31	18,1	115,9
22	Panela	31	18,1	35,9
23	Bollo	30	17,5	275,0
24	Galletas	28	16,4	21,8
25	Frijol	26	15,2	60,8
26	Refresco	25	14,6	12,1
27	Azafrán	25	14,6	0,6
28	Carne de res	23	13,5	31,4
29	Lenteja	20	11,7	59,8
30	Carne de cerdo	17	9,9	40,6
31	Carnes frías	17	9,9	61,1
32	Avena	16	9,4	74,4
33	Mango	14	8,2	120,5
34	Snack-paquetes	13	7,6	42,2
35	Leche en polvo	12	7,0	6,9
36	Caldo de carne deshidratado	11	6,4	0,6
37	Pata de pollo	11	6,4	11,0
38	Visceras	10	5,8	29,6
39	Zanahoria	10	5,8	39,9
40	Guayaba	10	5,8	40,7
41	Pescado	9	5,3	81,5
42	Sandía	9	5,3	188,8
43	Confites-dulces	8	4,7	8,2
44	Bienestarina	8	4,7	24,1

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
45	Complemento	8	4,7	6,7
46	Grasa vegetal	8	4,7	5,1
47	Boli	8	4,7	122,9
48	Ajo	8	4,7	0,6
49	Cebolla común	8	4,7	1,6
50	Ahuyama	7	4,1	14,6
51	Bore	7	4,1	20,0
52	Tomate de árbol	6	3,5	60,3
53	Limón	6	3,5	7,9
54	Banano	6	3,5	94,3
55	Atún enlatado	6	3,5	29,2
56	Maíz	6	3,5	63,3
57	Sardina enlatada	5	2,9	18,8
58	Pimentón	5	2,9	0,5
59	Harina de trigo	5	2,9	24,8
60	Té	5	2,9	30,8
61	Empanada	5	2,9	132,7
62	Palo de queso	4	2,3	52,4
63	Melón	4	2,3	118,8
64	Naranja	4	2,3	358,0
65	Pepino	4	2,3	76,4
66	Lechuga	4	2,3	17,3
67	Suplemento	4	2,3	81,3
68	Chorizo	3	1,8	40,3
69	Moras	3	1,8	15,0
70	Bocadillo	3	1,8	39,8
71	Carne de chivo	3	1,8	61,0
72	Chocolate	3	1,8	19,7
73	Grasa animal	2	1,2	1,5
74	Claro	2	1,2	211,7
75	Ají	2	1,2	3,5
76	Cilantro	2	1,2	0,0
77	Ñame	2	1,2	206,0
78	Maracuyá	2	1,2	125,0
79	Crispetas	2	1,2	9,0
80	Carne de conejo	2	1,2	72,5
81	Yogur	2	1,2	150,5
82	Remolacha	2	1,2	38,0
83	Aguacate	2	1,2	124,3
84	Repollo	1	0,6	9,0
85	Curuba	1	0,6	62,0
86	Fresa	1	0,6	5,0
87	Habichuela	1	0,6	53,0
88	Pavo	1	0,6	59,0
89	Papaya	1	0,6	45,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
90	Piña	1	0,6	176,0
91	Lulo	1	0,6	72,0
92	Mamoncillo	1	0,6	27,0
93	Manzana	1	0,6	198,0
94	Panqueques	1	0,6	80,0
95	Aceite de pescado	1	0,6	1,2
96	Cocadas de panela	1	0,6	21,0
97	Helado	1	0,6	65,0
98	Leche condensada	1	0,6	5,0
99	Arequipe	1	0,6	2,0
100	Mermelada	1	0,6	12,0
101	Goma de mascar	1	0,6	2,0
102	Perro caliente	1	0,6	112,0
103	Canela	1	0,6	23,5
104	Salsa de tomate	1	0,6	0,3
105	Milo	1	0,6	85,0
106	Mondongo	1	0,6	80,0
107	Masato	1	0,6	280,0
108	Carambola	1	0,6	142,0
109	Carimañola	1	0,6	570,0
110	Pato	1	0,6	40,5
111	Rollo dulce	1	0,6	50,0

n = 171

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 121. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los jóvenes de 14 a 18 años

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	140	95,9	4,6
2	Arroz	135	92,5	108,5
3	Azúcar	106	72,6	6,7
4	Agua de lluvia	84	57,5	402,4
5	Yuca	79	54,1	317,7
6	Café	76	52,1	42,1
7	Suero costeño	68	46,6	22,1
8	Queso	61	41,8	36,6
9	Agua	61	41,8	557,5
10	Hogao-guiso	43	29,5	12,2
11	Gaseosas	42	28,8	212,5
12	Leche líquida	41	28,1	105,8
13	Cebolla cabezona	39	26,7	11,5

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
14	Bollo	39	26,7	302,2
15	Huevo	36	24,7	48,7
16	Panela	35	24,0	42,5
17	Arepa	34	23,3	51,3
18	Pollo	33	22,6	44,1
19	Pastas	32	21,9	41,3
20	Pan	31	21,2	41,8
21	Avena	30	20,5	38,5
22	Tomate	30	20,5	17,9
23	Papa	29	19,9	151,2
24	Galletas	24	16,4	17,9
25	Frijol	22	15,1	77,5
26	Azafrán	21	14,4	0,6
27	Refresco	20	13,7	22,0
28	Carne de res	20	13,7	34,7
29	Carnes frías	19	13,0	73,0
30	Pescado	19	13,0	81,7
31	Plátano	17	11,6	72,7
32	Carne de cerdo	15	10,3	42,2
33	Snack-paquetes	15	10,3	48,8
34	Cebolla común	13	8,9	3,0
35	Empanada	13	8,9	227,5
36	Lenteja	13	8,9	55,0
37	Mango	13	8,9	167,8
38	Limón	13	8,9	17,0
39	Vísceras	11	7,5	33,2
40	Pimentón	9	6,2	8,6
41	Caldo de carne deshidratado	9	6,2	0,5
42	Pata de pollo	9	6,2	11,2
43	Ajo	9	6,2	0,2
44	Suplemento	8	5,5	66,5
45	Leche en polvo	7	4,8	8,2
46	Sandía	7	4,8	263,6
47	Té	7	4,8	5,1
48	Boli	7	4,8	123,9
49	Tomate de árbol	6	4,1	52,5
50	Maíz	6	4,1	119,8
51	Banano	5	3,4	77,1
52	Mamoncillo	5	3,4	66,0
53	Grasa animal	5	3,4	2,4
54	Cilantro	5	3,4	0,7
55	Salsa de tomate	5	3,4	3,7
56	Torta	4	2,7	130,5
57	Helado suave	4	2,7	106,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
58	Palo de queso	4	2,7	80,2
59	Melón	4	2,7	118,3
60	Moras	4	2,7	44,2
61	Zanahoria	4	2,7	36,3
62	Bienestarina	4	2,7	9,2
63	Complemento	4	2,7	2,8
64	Coco	3	2,1	7,5
65	Atún enlatado	3	2,1	10,5
66	Sardina enlatada	3	2,1	22,7
67	Naranja	3	2,1	495,5
68	Guayaba	3	2,1	51,8
69	Lulo	3	2,1	66,6
70	Arequipe	3	2,1	4,3
71	Confites-dulces	3	2,1	9,0
72	Bore	3	2,1	30,0
73	Claro	3	2,1	211,3
74	Bebida alcohólica	3	2,1	3416,7
75	Carne de chivo	2	1,4	100,0
76	Carambola	2	1,4	142,0
77	Goma de mascar	2	1,4	3,3
78	Mermelada	2	1,4	15,3
79	Tocino	2	1,4	70,7
80	Pepino	2	1,4	27,5
81	Lechuga	2	1,4	14,3
82	Butifarra	2	1,4	30,0
83	Chorizo	2	1,4	19,7
84	Espinaca	2	1,4	24,3
85	Yogur	2	1,4	107,0
86	Maní	1	0,7	21,0
87	Grasa vegetal	1	0,7	0,8
88	Ahuyama	1	0,7	7,0
89	Habichuela	1	0,7	53,0
90	Champiñón	1	0,7	44,0
91	Aguacate	1	0,7	53,0
92	Bocadillo	1	0,7	14,0
93	Chocolatina	1	0,7	3,0
94	Panqueques	1	0,7	33,0
95	Tostada	1	0,7	28,0
96	Aceite de pescado	1	0,7	1,2
97	Guanábana	1	0,7	18,5
98	Piña	1	0,7	528,0
99	Uva	1	0,7	57,0
100	Maracuyá	1	0,7	29,5
101	Cereal procesado	1	0,7	24,0
102	Harina de maíz	1	0,7	50,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
103	Carimañola	1	0,7	570,0
104	Envuelto	1	0,7	99,0
105	Bebida hidratante	1	0,7	560,0
106	Chocolate	1	0,7	0,8
107	Canela	1	0,7	5,0
108	Ají	1	0,7	2,0
109	Hamburguesa	1	0,7	40,0
110	Pizza	1	0,7	436,0
n = 146				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 122. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos de 19 a 30 años

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	198	95,7	4,7
2	Arroz	190	91,8	107,9
3	Azúcar	163	78,7	7,5
4	Café	131	63,3	46,7
5	Agua de lluvia	129	62,3	504,3
6	Yuca	108	52,2	290,8
7	Suero costeño	98	47,3	21,8
8	Queso	88	42,5	36,8
9	Cebolla cabezona	66	31,9	12,0
10	Huevo	64	30,9	51,5
11	Leche líquida	64	30,9	122,3
12	Agua	64	30,9	512,8
13	Panela	59	28,5	40,7
14	Plátano	58	28,0	101,4
15	Papa	55	26,6	164,8
16	Gaseosas	54	26,1	205,8
17	Pastas	50	24,2	45,7
18	Pollo	50	24,2	35,2
19	Arepa	45	21,7	75,3
20	Bollo	45	21,7	244,7
21	Hogao-guiso	44	21,3	13,2
22	Pan	40	19,3	34,9
23	Tomate	40	19,3	20,9
24	Avena	37	17,9	32,6
25	Carne de res	33	15,9	37,6
26	Galletas	31	15,0	19,1
27	Frijol	30	14,5	67,0
28	Lenteja	28	13,5	78,3

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
29	Azafrán	27	13,0	0,8
30	Carne de cerdo	26	12,6	48,0
31	Refresco	24	11,6	4,8
32	Pescado	22	10,6	93,6
33	Mango	19	9,2	99,0
34	Ajo	19	9,2	0,4
35	Cebolla común	18	8,7	2,1
36	Carnes frías	17	8,2	56,1
37	Limón	14	6,8	6,2
38	Sandía	13	6,3	326,7
39	Maíz	13	6,3	107,3
40	Grasa vegetal	12	5,8	5,7
41	Suplemento	12	5,8	88,1
42	Leche en polvo	12	5,8	9,1
43	Zanahoria	12	5,8	24,2
44	Guayaba	12	5,8	55,5
45	Caldo carne de deshidratado	11	5,3	0,5
46	Empanada	11	5,3	77,8
47	Snack-paquetes	10	4,8	41,4
48	Bebida alcohólica	10	4,8	963,3
49	Vísceras	10	4,8	42,9
50	Lechuga	9	4,3	21,4
51	Cilantro	9	4,3	0,7
52	Pimentón	8	3,9	6,3
53	Ahuyama	8	3,9	26,4
54	Complemento	8	3,9	4,6
55	Atún enlatado	7	3,4	32,0
56	Melón	7	3,4	89,0
57	Harina de trigo	7	3,4	32,6
58	Grasa animal	7	3,4	3,0
59	Carne de chivo	6	2,9	88,6
60	Tomate de árbol	6	2,9	32,3
61	Remolacha	6	2,9	48,5
62	Moras	5	2,4	14,4
63	Maracuyá	5	2,4	52,3
64	Sardina enlatada	5	2,4	25,0
65	Bienestarina	5	2,4	49,6
66	Arequipe	5	2,4	11,3
67	Boli	5	2,4	179,3
68	Salsa de tomate	5	2,4	4,4
69	Té	4	1,9	4,3
70	Confites-dulces	4	1,9	13,8
71	Butifarra	4	1,9	49,5
72	Chorizo	4	1,9	24,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
73	Bore	4	1,9	22,8
74	Ñame	4	1,9	108,2
75	Panquequeso	3	1,4	65,3
76	Naranja	3	1,4	498,0
77	Manzana	3	1,4	62,0
78	Carne de conejo	3	1,4	44,8
79	Chocolatina	3	1,4	8,3
80	Mermelada	3	1,4	3,0
81	Claro	3	1,4	134,3
82	Pata de pollo	3	1,4	14,0
83	Masato	2	1,0	405,0
84	Canela	2	1,0	26,0
85	Chocolate	2	1,0	42,0
86	Bocadillo	2	1,0	21,0
87	Helado suave	2	1,0	24,7
88	Yogur	2	1,0	94,0
89	Apio	2	1,0	15,0
90	Lulo	2	1,0	46,7
91	Repollo	2	1,0	34,0
92	Banano	2	1,0	30,7
93	Uva	2	1,0	86,5
94	Aceite de pescado	2	1,0	5,4
95	Cereal procesado	1	0,5	54,0
96	Tostada	1	0,5	7,0
97	Crispetas	1	0,5	8,0
98	Harina de maíz	1	0,5	7,0
99	Durazno	1	0,5	130,0
100	Aguacate	1	0,5	15,0
101	Mamoncillo	1	0,5	60,0
102	Toronja	1	0,5	184,0
103	Palmitos	1	0,5	18,0
104	Pepino	1	0,5	6,0
105	Espinaca	1	0,5	18,0
106	Habichuela	1	0,5	43,0
107	Coco	1	0,5	0,0
108	Garbanzo	1	0,5	35,0
109	Arveja	1	0,5	61,0
110	Marisco	1	0,5	15,0
111	Pavo	1	0,5	89,0
112	Torta	1	0,5	40,0
113	Pasas	1	0,5	1,5
114	Helado	1	0,5	83,0
115	Vinagreta	1	0,5	2,0
116	Goma de mascar	1	0,5	10,0
117	Salsa barbecue	1	0,5	45,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
118	Sal	1	0,5	70,0
119	Compota	1	0,5	80,0
120	Rollo dulce	1	0,5	79,0
121	Perro caliente	1	0,5	112,0
122	Pizza	1	0,5	90,5
123	Carambola	1	0,5	75,0
124	Tortuga	1	0,5	40,0
125	Pandeyuca	1	0,5	8,0
126	Milo	1	0,5	250,0
127	Mondongo	1	0,5	156,0

n = 207

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 123. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos de 31 a 50 años del pueblo Ette Ennaka 2019

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	202	91,0	4,9
2	Azúcar	199	89,6	8,5
3	Arroz	198	89,2	103,9
4	Café	166	74,8	55,4
5	Agua de lluvia	126	56,8	633,4
6	Yuca	100	45,0	295,1
7	Suero costeño	90	40,5	26,7
8	Agua	87	39,2	685,9
9	Queso	86	38,7	32,9
10	Leche líquida	71	32,0	119,9
11	Pollo	70	31,5	41,9
12	Cebolla cabezona	67	30,2	14,8
13	Hogao-guiso	56	25,2	15,2
14	Bollo	56	25,2	392,7
15	Huevo	52	23,4	52,7
16	Plátano	51	23,0	107,3
17	Panela	49	22,1	29,0
18	Papa	47	21,2	128,7
19	Arepa	47	21,2	71,6
20	Pan	46	20,7	36,2
21	Avena	43	19,4	44,2
22	Gaseosa	42	18,9	193,6
23	Pastas	42	18,9	51,5
24	Tomate	39	17,6	28,3
25	Carne de res	32	14,4	53,6
26	Azafrán	28	12,6	0,8

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
27	Pescado	27	12,2	133,5
28	Tomate de árbol	27	12,2	55,7
29	Lenteja	25	11,3	62,7
30	Galletas	24	10,8	19,0
31	Carne de cerdo	24	10,8	39,7
32	Zanahoria	21	9,5	31,6
33	Mango	21	9,5	90,7
34	Refresco	21	9,5	8,9
35	Frijol	20	9,0	79,7
36	Limón	17	7,7	9,3
37	Cebolla común	17	7,7	2,5
38	Ajo	16	7,2	0,5
39	Empanada	16	7,2	165,2
40	Maíz	16	7,2	112,4
41	Sandía	15	6,8	295,0
42	Guayaba	14	6,3	45,5
43	Leche en polvo	13	5,9	8,0
44	Visceras	12	5,4	92,7
45	Carnes frías	12	5,4	63,8
46	Suplemento	11	5,0	57,9
47	Pimentón	11	5,0	1,2
48	Complemento	11	5,0	8,3
49	Lechuga	10	4,5	22,3
50	Banano	9	4,1	63,7
51	Auyama	9	4,1	21,3
52	Bienestarina	9	4,1	30,8
53	Grasa vegetal	8	3,6	20,7
54	Bebida alcohólica	8	3,6	826,0
55	Caldo de carne deshidratado	7	3,2	0,3
56	Grasa animal	7	3,2	2,3
57	Boli	7	3,2	119,6
58	Pata de pollo	7	3,2	13,6
59	Aceite de pescado	6	2,7	2,2
60	Cilantro	6	2,7	0,3
61	Té	6	2,7	135,1
62	Moras	6	2,7	18,6
63	Naranja	6	2,7	191,2
64	Atún enlatado	5	2,3	30,3
65	Sardina enlatada	5	2,3	17,0
66	Pepino	4	1,8	41,3
67	Chocolate	4	1,8	9,4
68	Arequipe	3	1,4	5,8
69	Claro	3	1,4	220,0
70	Cuca	3	1,4	36,3

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
71	Aji	3	1,4	1,5
72	Remolacha	3	1,4	53,9
73	Mamoncillo	3	1,4	55,0
74	Manzana	3	1,4	77,0
75	Maracuyá	3	1,4	41,5
76	Melón	3	1,4	53,3
77	Harina de trigo	3	1,4	38,4
78	Crispetas	2	0,9	12,0
79	Fresa	2	0,9	16,7
80	Lulo	2	0,9	54,3
81	Repollo	2	0,9	7,0
82	Habichuela	2	0,9	35,3
83	Chorizo	2	0,9	31,0
84	Carne de conejo	2	0,9	73,5
85	Linaza	2	0,9	0,5
86	Masato	2	0,9	200,0
87	Carne de chivo	2	0,9	106,0
88	Bebida hidratante	2	0,9	262,5
89	Mermelada	2	0,9	11,5
90	Tocino	2	0,9	102,0
91	Miel de abejas	2	0,9	9,5
92	Gelatina para preparar	1	0,5	30,0
93	Bocadillo	1	0,5	21,0
94	Torta	1	0,5	60,0
95	Helado suave	1	0,5	73,0
96	Néctar de fruta	1	0,5	250,0
97	Canela	1	0,5	2,0
98	Snack-paquetes	1	0,5	65,0
99	Chocolatina	1	0,5	3,0
100	Leche condensada	1	0,5	22,0
101	Salsa de tomate	1	0,5	6,0
102	Sal	1	0,5	70,0
103	Carimañola	1	0,5	100,0
104	Pato	1	0,5	36,0
105	Torta dulce	1	0,5	35,0
106	Palo de queso	1	0,5	15,0
107	Chía	1	0,5	4,0
108	Mondongo	1	0,5	160,0
109	Yogur	1	0,5	215,0
110	Butifarra	1	0,5	18,0
111	Champiñón	1	0,5	110,0
112	Espinaca	1	0,5	37,0
113	Coco	1	0,5	26,0
114	Curuba	1	0,5	16,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
115	Durazno	1	0,5	37,0
116	Aguacate	1	0,5	36,0
117	Papaya	1	0,5	226,0
118	Uva	1	0,5	30,0
119	Panquequeso	1	0,5	9,0
120	Tostada	1	0,5	14,0
121	Bore	1	0,5	20,0
122	Ñame	1	0,5	72,0
123	Casabe	1	0,5	68,0
n = 222				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 124. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos de 51 a 70 años

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	105,0	89,7	4,2
2	Arroz	101,0	86,3	102,2
3	Azúcar	96,0	82,1	7,5
4	Café	84,0	71,8	66,4
5	Agua de lluvia	62,0	53,0	596,5
6	Yuca	56,0	47,9	280,9
7	Suero costeño	51,0	43,6	27,4
8	Agua	48,0	41,0	566,5
9	Queso	45,0	38,5	35,7
10	Leche líquida	42,0	35,9	122,4
11	Bollo	32,0	27,4	274,7
12	Pollo	30,0	25,6	51,0
13	Huevo	24,0	20,5	56,5
14	Cebolla cabezona	24,0	20,5	11,4
15	Pastas	22,0	18,8	50,0
16	Hogao-guiso	21,0	17,9	15,0
17	Plátano	21,0	17,9	85,8
18	Avena	21,0	17,9	23,3
19	Papa	20,0	17,1	133,7
20	Panela	19,0	16,2	52,0
21	Arepa	19,0	16,2	75,2
22	Pescado	18,0	15,4	113,1
23	Gaseosas	14,0	12,0	196,6
24	Pan	13,0	11,1	38,1
25	Carne de cerdo	13,0	11,1	50,7
26	Tomate	13,0	11,1	32,4
27	Limón	12,0	10,3	16,8

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
28	Refresco	12,0	10,3	19,8
29	Azafrán	11,0	9,4	0,2
30	Frijol	11,0	9,4	73,2
31	Carne de res	10,0	8,5	35,7
32	Mango	10,0	8,5	105,5
33	Tomate de árbol	10,0	8,5	59,7
34	Vísceras	9,0	7,7	117,5
35	Galletas	9,0	7,7	24,3
36	Lenteja	9,0	7,7	76,1
37	Guayaba	8,0	6,8	59,5
38	Caldo carne de deshidratado	8,0	6,8	1,2
39	Zanahoria	7,0	6,0	51,8
40	Cebolla común	5,0	4,3	3,0
41	Bebida alcohólica	5,0	4,3	1954,3
42	Ajo	4,0	3,4	0,3
43	Banano	4,0	3,4	119,6
44	Grasa vegetal	4,0	3,4	5,8
45	Pimentón	4,0	3,4	0,0
46	Sandia	4,0	3,4	147,6
47	Maracuyá	4,0	3,4	83,9
48	Moras	3,0	2,6	33,3
49	Maíz	3,0	2,6	296,0
50	Carnes frías	3,0	2,6	58,3
51	Complemento	3,0	2,6	9,8
52	Suplemento	3,0	2,6	107,1
53	Cilantro	3,0	2,6	0,3
54	Té	3,0	2,6	27,2
55	Tocino	2,0	1,7	60,0
56	Salsa de tomate	2,0	1,7	10,5
57	Boli	2,0	1,7	128,0
58	Rollo dulce	2,0	1,7	124,0
59	Carne de chivo	2,0	1,7	90,0
60	Mondongo	2,0	1,7	86,7
61	Empanada	2,0	1,7	124,3
62	Coco	2,0	1,7	26,5
63	Ahuyama	2,0	1,7	17,5
64	Aguacate	2,0	1,7	23,3
65	Naranja	2,0	1,7	293,5
66	Papaya	2,0	1,7	323,0
67	Melón	2,0	1,7	135,0
68	Manzana	2,0	1,7	104,7
69	Chocolate	2,0	1,7	125,5
70	Ñame	2,0	1,7	121,3
71	Aceite de pescado	1,0	0,9	9,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
72	Crema de leche	1,0	0,9	18,0
73	Crema no láctea	1,0	0,9	1,0
74	Grasa animal	1,0	0,9	5,0
75	Miel de abejas	1,0	0,9	42,0
76	Gelatina para preparar	1,0	0,9	82,0
77	Bocadillo	1,0	0,9	10,5
78	Cuca	1,0	0,9	55,0
79	Mermelada	1,0	0,9	1,0
80	Helado suave	1,0	0,9	70,0
81	Piña	1,0	0,9	29,3
82	Panquequeso	1,0	0,9	36,0
83	Tostada	1,0	0,9	28,0
84	Crispetas	1,0	0,9	20,0
85	Semillas	1,0	0,9	2,0
86	Apio	1,0	0,9	6,0
87	Maní	1,0	0,9	26,0
88	Atún enlatado	1,0	0,9	28,0
89	Sardina enlatada	1,0	0,9	8,5
90	Palmitos	1,0	0,9	9,0
91	Pepino	1,0	0,9	80,0
92	Butifarra	1,0	0,9	36,0
93	Bienestarina	1,0	0,9	36,0
94	Leche en polvo	1,0	0,9	4,0
95	Yogur	1,0	0,9	96,0
96	Masato	1,0	0,9	840,0
97	Carimañola	1,0	0,9	190,0
98	Pata de pollo	1,0	0,9	24,0
99	Pandeyuca	1,0	0,9	8,0
100	Mostaza	1,0	0,9	1,0
101	Perro caliente	1,0	0,9	49,0
102	Salsa de soya	1,0	0,9	1,0
103	Ají	1,0	0,9	14,0
n = 243				

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 125. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por los adultos mayores de 70 años

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	38	92,7	3,3
2	Arroz	34	82,9	56,9
3	Azúcar	33	80,5	6,2
4	Café	28	68,3	56,0
5	Yuca	25	61,0	217,6
6	Agua de lluvia	24	58,5	383,9
7	Leche líquida	17	41,5	84,6
8	Suero costeño	16	39,0	24,0
9	Queso	16	39,0	22,5
10	Huevo	15	36,6	38,2
11	Cebolla cabezona	14	34,1	7,3
12	Agua	14	34,1	325,4
13	Avena	11	26,8	19,6
14	Arepa	10	24,4	95,7
15	Pan	9	22,0	22,5
16	Plátano	9	22,0	75,8
17	Zanahoria	8	19,5	22,8
18	Pollo	8	19,5	15,0
19	Pescado	8	19,5	72,9
20	Tomate	7	17,1	20,9
21	Galletas	7	17,1	23,2
22	Panela	7	17,1	13,6
23	Hogao-guiso	7	17,1	6,9
24	Bollo	7	17,1	222,6
25	Ajo	6	14,6	1,1
26	Azafrán	5	12,2	0,2
27	Papa	5	12,2	53,1
28	Guayaba	5	12,2	37,5
29	Cebolla común	4	9,8	1,6
30	Gaseosa	4	9,8	106,4
31	Pimentón	4	9,8	0,7
32	Banano	4	9,8	56,4
33	Mango	4	9,8	61,7
34	Vísceras	4	9,8	29,1
35	Carnes frías	4	9,8	75,0
36	Pastas	4	9,8	14,0
37	Refresco	3	7,3	42,7
38	Frijol	3	7,3	69,5
39	Bienestarina	3	7,3	8,6
40	Carne de cerdo	3	7,3	40,5
41	Suplemento	3	7,3	39,3
42	Habichuela	3	7,3	51,3
43	Aceite de pescado	3	7,3	1,0
44	Grasa animal	2	4,9	1,5

Tabla 125. (Continuación).

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
45	Gelatina para preparar	2	4,9	90,0
46	Piña	2	4,9	110,0
47	Sandía	2	4,9	183,3
48	Helado suave	2	4,9	36,0
49	Caldo de carne deshidratado	2	4,9	0,0
50	Pandeyuca	2	4,9	16,0
51	Coliflor	2	4,9	12,0
52	Maíz	2	4,9	140,0
53	Pepino	2	4,9	22,7
54	Agucate	2	4,9	12,6
55	Carne de res	2	4,9	9,0
56	Complemento	2	4,9	14,8
57	Berenjena	2	4,9	15,3
58	Brócoli	2	4,9	12,0
59	Lenteja	1	2,4	18,3
60	Atún enlatado	1	2,4	32,0
61	Sardina enlatada	1	2,4	48,0
62	Manzana	1	2,4	23,0
63	Melón	1	2,4	11,0
64	Moras	1	2,4	10,0
65	Papaya	1	2,4	56,0
66	Lechuga	1	2,4	14,5
67	Ají	1	2,4	0,0
68	Cilantro	1	2,4	0,0
69	Mostaza	1	2,4	0,0
70	Salsa negra	1	2,4	0,0
71	Miel de abejas	1	2,4	3,0
72	Claro	1	2,4	125,0
73	Tomate de árbol	1	2,4	36,0
74	Limón	1	2,4	54,4
75	Chocolatina	1	2,4	3,0
76	Leche condensada	1	2,4	5,0
77	Empanada	1	2,4	83,0
78	Masato	1	2,4	280,0
70	Suero	1	2,4	300,0
80	Tortuga	1	2,4	20,0

n = 40

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 126. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por mujeres en periodo de gestación

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	40	95,2	2,2
2	Arroz	39	92,9	64,9
3	Azúcar	36	85,7	6,4
4	Agua de lluvia	30	71,4	306,7
5	Café	29	69,0	37,6
6	Yuca	23	54,8	179,0
7	Suero costeño	22	52,4	17,7
8	Leche líquida	16	38,1	90,5
9	Queso	14	33,3	23,1
10	Cebolla cabezona	14	33,3	7,0
11	Pastas	13	31,0	29,9
12	Bollo	12	28,6	194,7
13	Avena	12	28,6	9,1
14	Suplemento	12	28,6	79,6
15	Pollo	11	26,2	34,3
16	Plátano	11	26,2	66,3
17	Huevo	10	23,8	30,1
18	Arepa	9	21,4	73,7
19	Hogao-guiso	9	21,4	8,1
20	Agua	9	21,4	246,5
21	Pan	8	19,0	42,9
22	Papa	7	16,7	97,4
23	Azafrán	7	16,7	0,0
24	Tomate	7	16,7	17,9
25	Frijol	6	14,3	46,8
26	Lenteja	6	14,3	46,6
27	Gaseosas	6	14,3	92,7
28	Panela	6	14,3	61,2
29	Carne de cerdo	5	11,9	35,3
30	Sandía	5	11,9	161,1
31	Complemento	4	9,5	9,2
32	Ahuyama	4	9,5	26,2
33	Galletas	4	9,5	8,3
34	Carne de res	4	9,5	21,0
35	Pescado	4	9,5	77,6
36	Ajo	4	9,5	0,0
37	Cebolla común	4	9,5	3,0
38	Caldo de carne deshidratado	4	9,5	0,3
39	Sardina enlatada	3	7,1	25,0
40	Pimentón	3	7,1	0,0
41	Melón	3	7,1	49,4
42	Limón	3	7,1	2,0
43	Mango	3	7,1	61,4
44	Zanahoria	2	4,8	59,5

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
45	Naranja	2	4,8	118,3
46	Maíz	2	4,8	29,8
47	Carnes frías	2	4,8	16,3
48	Atún enlatado	2	4,8	14,0
49	Bienestarina	2	4,8	10,7
50	Visceras	2	4,8	23,2
51	Leche en polvo	2	4,8	8,0
52	Refresco	2	4,8	0,4
53	Pata de pollo	2	4,8	8,0
54	Cilantro	2	4,8	3,0
55	Claro	2	4,8	217,7
56	Salsa de tomate	2	4,8	2,5
57	Grasa animal	2	4,8	3,0
58	Bore	2	4,8	25,5
59	Ñame	1	2,4	97,0
60	Harina de trigo	1	2,4	25,0
61	Té	1	2,4	10,0
62	Gelatina para preparar	1	2,4	30,0
63	Bocadillo	1	2,4	5,0
64	Snack-paquetes	1	2,4	5,0
65	Carambola	1	2,4	75,0
66	Lechuga	1	2,4	5,0
67	Grasa vegetal	1	2,4	2,0
68	Tomate de árbol	1	2,4	27,0
69	Banano	1	2,4	26,0
70	Manzana	1	2,4	3,0

n = 42

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 127. Frecuencia y cantidad promedio de los alimentos ingeridos por mujeres en periodo de lactancia

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
1	Aceite vegetal	66	93,0	2,8
2	Arroz	63	88,7	77,5
3	Azúcar	62	87,3	7,3
4	Café	55	77,5	41,2
5	Agua de lluvia	52	73,2	360,4
6	Yuca	41	57,7	242,9
7	Suero costeño	39	54,9	19,9
8	Queso	26	36,6	29,5
9	Leche líquida	22	31,0	96,9

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
10	Cebolla cabezona	19	26,8	5,7
11	Panela	19	26,8	19,0
12	Huevo	17	23,9	37,3
13	Plátano	16	22,5	69,0
14	Bollo	16	22,5	180,1
15	Papa	14	19,7	186,0
16	Lenteja	14	19,7	67,5
17	Arepa	14	19,7	57,3
18	Avena	13	18,3	26,7
19	Gaseosas	13	18,3	166,0
20	Agua	13	18,3	419,3
21	Hogao-guiso	12	16,9	5,4
22	Pastas	11	15,5	32,0
23	Azafrán	10	14,1	0,5
24	Galletas	10	14,1	24,9
25	Pollo	10	14,1	14,3
26	Pan	9	12,7	27,3
27	Frijol	8	11,3	49,8
28	Carne de res	8	11,3	28,6
29	Leche en polvo	7	9,9	5,7
30	Tomate	7	9,9	20,5
31	Refresco	7	9,9	1,8
32	Carne de cerdo	6	8,5	44,3
33	Pescado	6	8,5	35,9
34	Limón	5	7,0	8,9
35	Caldo de carne deshidratado	5	7,0	0,3
36	Ajo	5	7,0	0,7
37	Cebolla común	5	7,0	1,5
38	Cilantro	4	5,6	0,2
39	Pata de pollo	4	5,6	8,3
40	Pimentón	4	5,6	15,1
41	Visceras	4	5,6	35,8
42	Bienestarina	4	5,6	52,2
43	Carnes frías	3	4,2	32,8
44	Atún enlatado	3	4,2	14,5
45	Maíz	3	4,2	40,7
46	Snack-paquetes	3	4,2	52,3
47	Harina de trigo	3	4,2	34,6
48	Té	2	2,8	11,5
49	Mango	2	2,8	160,0
50	Sandía	2	2,8	64,0
51	Tomate de árbol	2	2,8	90,0
52	Complemento	2	2,8	1,8
53	Grasa vegetal	1	1,4	1,0

No.	Alimento	Total		
		N	%	Promedio (gr/cc)
54	Apio	1	1,4	15,0
55	Ahuyama	1	1,4	7,0
56	Sardina enlatada	1	1,4	10,0
57	Yogur	1	1,4	107,5
58	Aguacate	1	1,4	30,0
59	Guayaba	1	1,4	45,7
60	Harina de maíz	1	1,4	50,0
61	Manzana	1	1,4	190,0
62	Melón	1	1,4	41,0
63	Confites-dulces	1	1,4	24,0
64	Arequipe	1	1,4	4,0
65	Torta	1	1,4	80,0
66	Bore	1	1,4	20,0
67	Aceite de pescado	1	1,4	2,0
68	Grasa animal	1	1,4	3,0
69	Perro caliente	1	1,4	112,0
70	Carne de chivo	1	1,4	100,0
71	Ají	1	1,4	1,0
72	Boli	1	1,4	50,0
73	Milo	1	1,4	250,0

n = 71

Fuente: ENSANI, 2019.

4.3 Situación nutricional según componente de vitaminas y minerales

El componente de vitaminas y minerales, tiene como objetivo determinar la situación nutricional de interés en Salud Pública, del pueblo Ette Ennaka, medida por indicadores bioquímicos en la población.

Se desarrolló por profesionales del Instituto Nacional de Salud, mediante la técnica de la toma de muestra de sangre venosa en la población estudiar, acorde con los protocolos definidos para tal fin en almacenamiento, transporte y procesamiento, mediante equipos y métodos previamente calibrados y estandarizados por el Instituto Nacional de Salud.

Este componente se aplicó a una muestra de población de conformidad con el diseño del estudio, por lo cual la toma de muestras se realizó a las personas que, de acuerdo con su edad o condición fisiológica, fueron seleccionadas. Se realizaron diferentes reuniones de concertación previamente al desarrollo del operativo de campo, en donde se explicó el componente de vitaminas y minerales, se despejaron dudas y se llegó al acuerdo de realizarlo en el pueblo Ette Ennaka.

Para establecer el estado nutricional por deficiencia de micronutrientes medido por indicadores bioquímicos en la población, se tomó una muestra de sangre venosa, a mujeres y hombres que previamente hubieran aceptado participar y haber firmado el consentimiento; la selección de las personas se llevó a cabo por muestreo aleatorio. La muestra de sangre venosa fue de aproximadamente 5 ml para la determinación de los niveles de hemoglobina, las prevalencias de anemia, las deficiencias de hierro, de vitamina A, vitamina B12 y D, así como de zinc. Los resultados de hemoglobina se entregaron de forma inmediata a quienes se tomaron la muestra de sangre.

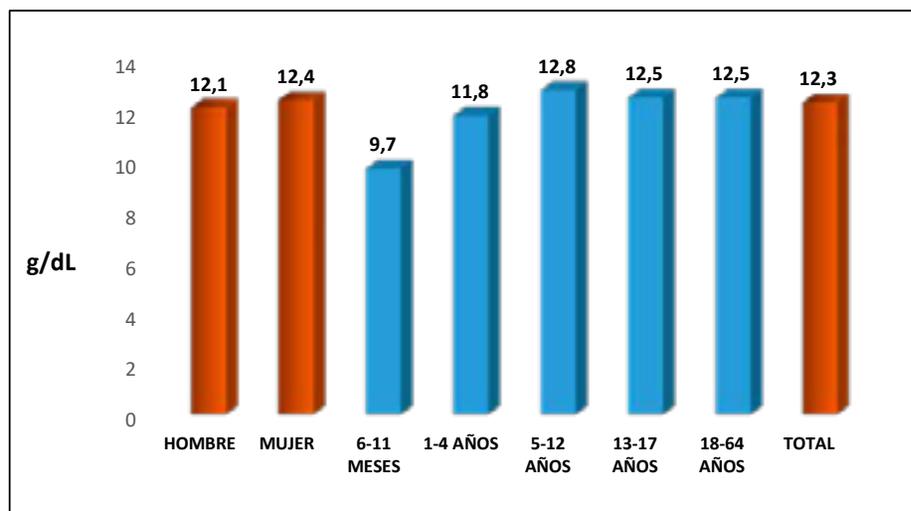
Esta prueba se realizó a 365 personas del pueblo Ette Ennaka distribuidas en los diferentes asentamientos donde se desarrolló el estudio. Estuvo compuesta por 248 mujeres y 117 hombres, con edades desde los seis meses hasta 64 años, distribuidas en las áreas urbana y rural de los diferentes asentamientos de los departamentos de Magdalena y Cesar.

4.3.1 Hemoglobina.

La media de distribución de la hemoglobina para el pueblo Ette Ennaka fue de 12,3 g/dL. Al hacer la discriminación por grupos etarios, se observó que los individuos entre seis 11 meses tienen valores muy por debajo del punto de corte; para

el resto de la población muestreada la media se encuentra por encima del punto de corte.

Ilustración 183. Promedio de hemoglobina pueblo Ette Ennaka por edad y sexo

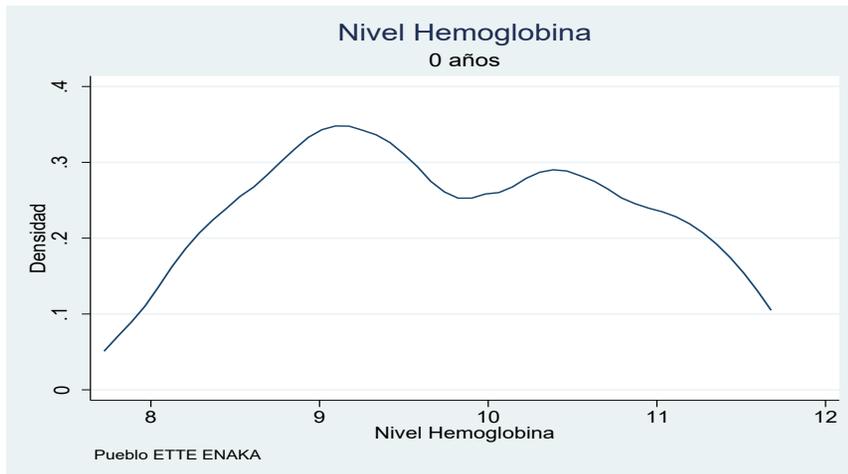


Fuente: ENSANI, 2019.

En relación con la distribución de hemoglobina por grupo de edad, en las ilustraciones 184 a 188, denominadas Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población según grupo de edad, se observa una inclinación hacia la derecha que indica que muchos de los datos de la población están por encima de la media, lo cual es bueno para estos grupos poblacionales, ya que los valores se alejan del punto de corte. Sin embargo, no ocurre lo mismo en la población comprendida entre los seis meses a un año de edad.

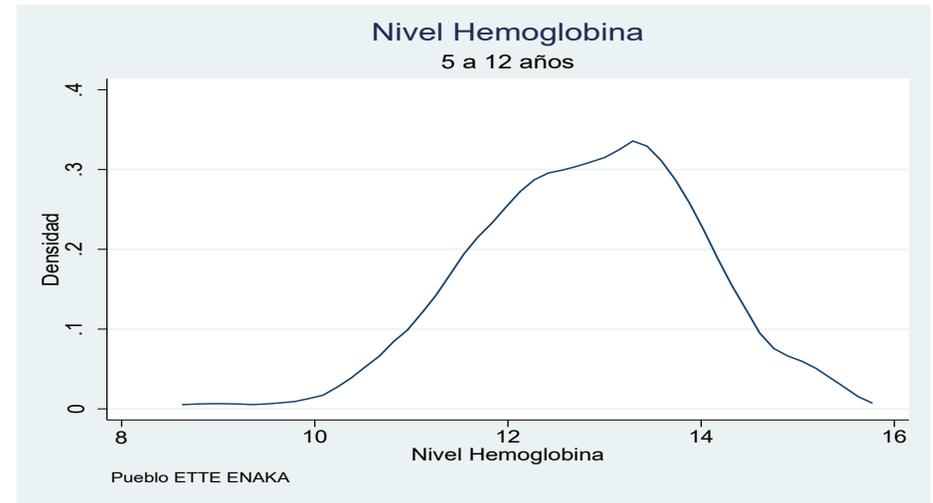


Ilustración 184. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de seis a 11 meses de edad



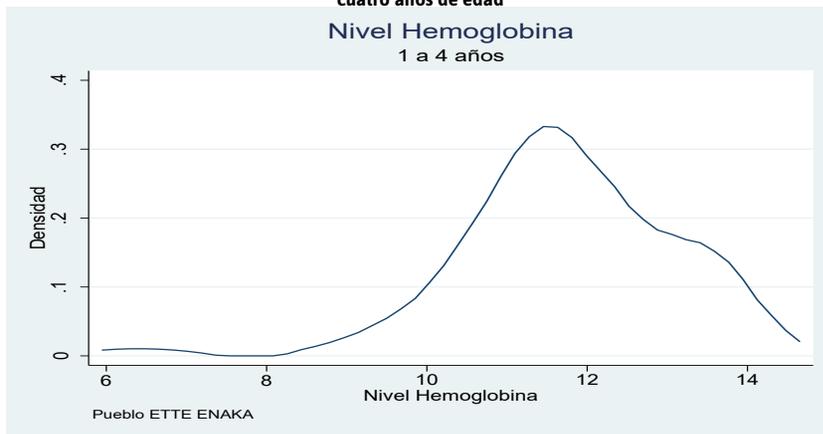
Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 186. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de cinco a 12 años de edad



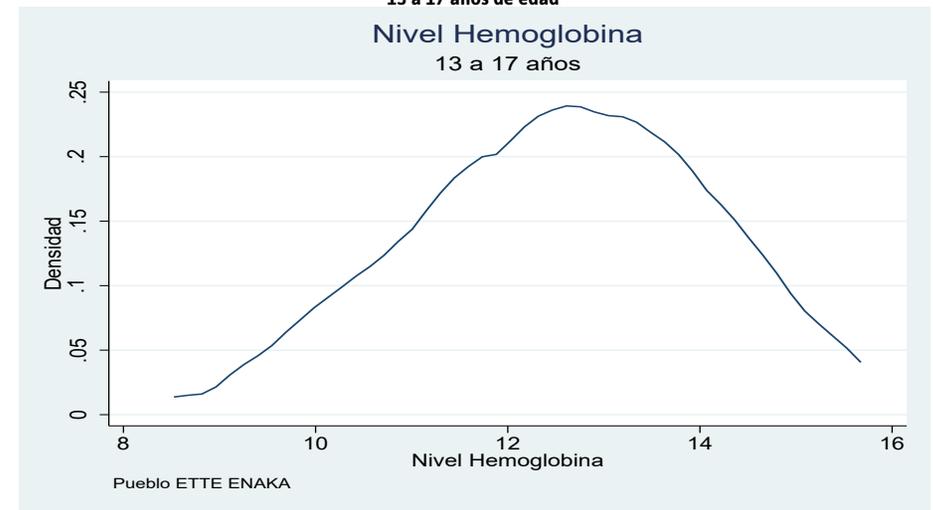
Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 185. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de uno a cuatro años de edad



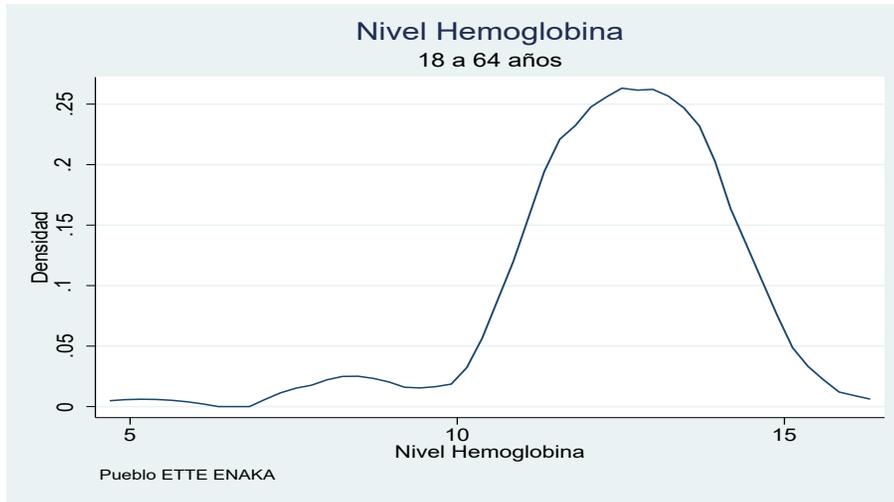
Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 187. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de 13 a 17 años de edad



Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 188. Distribución de la concentración media de hemoglobina g/dL en población de 18 a 64 años de edad

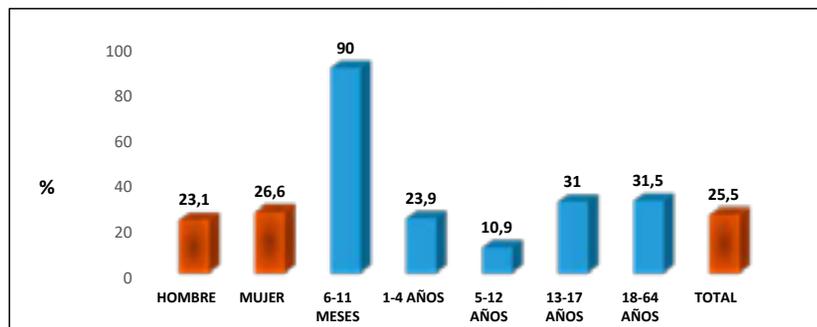


Fuente: ENSANI, 2019.

4.3.2 Anemia.

De los 365 individuos muestreados el 25,5% padece de anemia, con prevalencias mayores en mujeres que hombres. Al hacer la diferenciación por rango de edad, se encontró que la población más afectada es la comprendida entre las edades de seis a 11 meses con el 90% (18 personas).

Ilustración 189. Prevalencia de anemia por grupos de edad

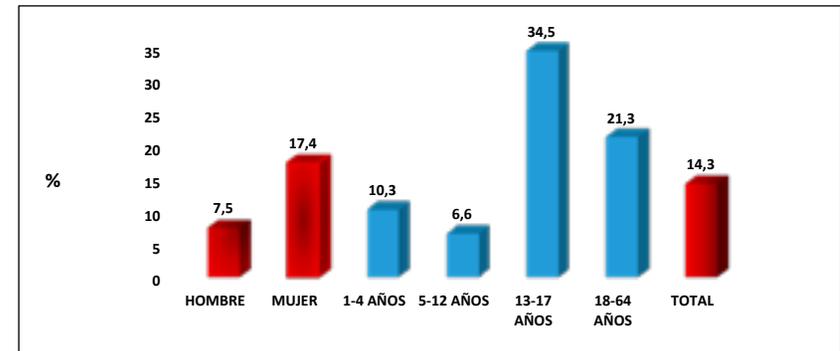


Fuente: ENSANI, 2019.

4.3.3 Deficiencia de hierro.

Se evidencia que la deficiencia de hierro es mayor en mujeres que en hombres (342 personas), 14,3%. Al diferenciar por grupo etario, la mayor prevalencia de esta deficiencia la padecen los comprendidos entre 13 a 17 años.

Ilustración 190. Deficiencia de hierro por grupos de edad

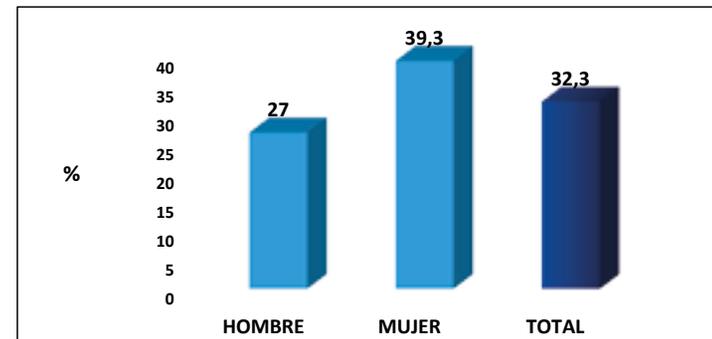


Fuente: ENSANI, 2019.

4.3.4 Deficiencia de vitamina A.

La deficiencia de vitamina A para los menores entre uno a cuatro años del pueblo Ette Ennaka es del 32,3%, mayor en mujeres que en hombres.

Ilustración 191. Deficiencia de vitamina A en población de uno a cuatro años por sexo



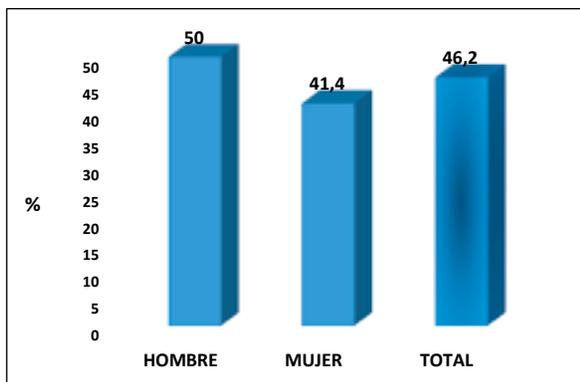
Fuente: ENSANI, 2019.



4.3.5 Deficiencia de zinc.

Como se observa en la siguiente ilustración, cerca de la mitad de la población (46,2%) entre uno y cuatro años presenta deficiencia de este mineral, siendo los varones quienes tienen la mayor prevalencia.

Ilustración 192. Deficiencia de zinc en población de uno a 4 años por sexo

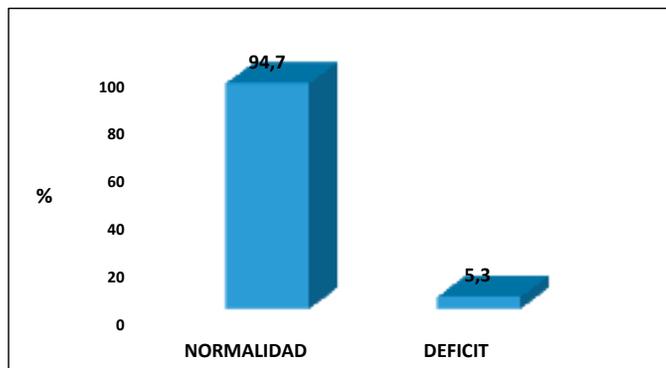


Fuente: ENSANI, 2019.

4.3.6 Deficiencia de vitamina B12.

El 5.3% de la población del pueblo Ette Ennaka presenta deficiencia de vitamina B12, porcentaje considerado bajo.

Ilustración 193. Deficiencia de vitamina B12

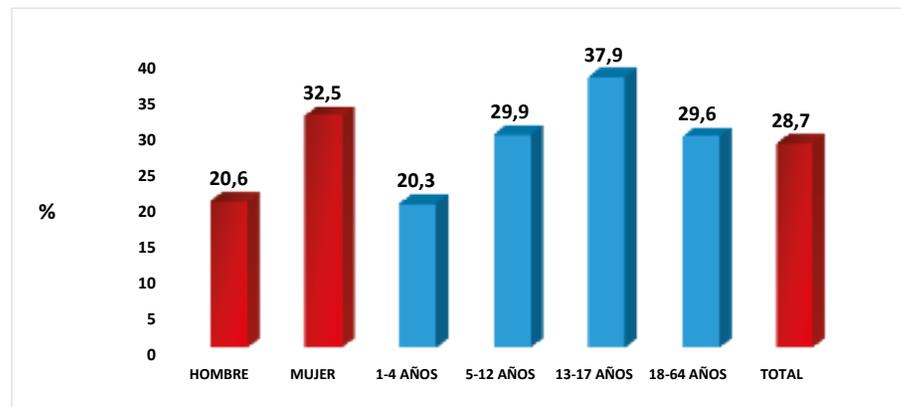


Fuente: ENSANI, 2019.

4.3.7 Deficiencia de vitamina D.

Se observa que cerca del 30% de la población del pueblo Ette Ennaka presenta deficiencia de esta vitamina. La mayor prevalencia se da en las edades comprendidas entre los 13 a 17 años.

Ilustración 194. Prevalencia de deficiencia de vitamina D



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4 Situación nutricional según componente de antropometría

La información del componente antropométrico, permite reconocer y reportar el estado nutricional de la población, que se evidencia mediante la valoración e interpretación de medidas antropométricas como el peso y la talla de los individuos, teniendo en cuenta los indicadores y puntos de corte para cada grupo de edad recomendados por el Ministerio de Salud, autoridad normativa en el tema a nivel país.

Se realizó la valoración y análisis de antropometría por aproximación censal en el pueblo Ette Ennaka, por lo que los resultados reflejan el estado nutricional de la totalidad de la población de este grupo indígena.

La información antropométrica se recolectó en cada uno de los asentamientos donde se encuentra ubicada la población en los departamentos del Magdalena y Cesar. Las mediciones fueron realizadas por profesionales en Nutrición y Dieté-



tica en el periodo comprendido entre junio y julio de 2019, con acompañamiento de un supervisor y crítico de la información.

Se hicieron mediciones completas para la edad o estado fisiológico de 2.529 personas, mientras que en 21 se lograron al menos dos mediciones antropométricas; 677 personas no estaban en su residencia en el momento de la medición y 24 rechazaron la toma de datos. En cuatro personas no se pudo establecer el estado nutricional por presentar algún criterio de exclusión (yesos, prótesis, discapacidad cognitiva o física).

4.4.1 Evaluación antropométrica en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.

Tal como recomienda el Ministerio de Salud en la Resolución 2465 de 2016³²¹, para este grupo de edad se analizaron los indicadores de Talla para la Edad (T/E), Peso para la Edad (P/E), Peso para la Talla (P/T) e Índice de Masa Corporal (IMC). Para la valoración y análisis antropométrico de este grupo, se contó con una población de 405 niños y niñas entre 0 a 59 meses.

Tabla 128. Población entre cero meses y cuatro años 11 meses, evaluada según indicadores antropométricos

Edad en meses	Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%
0 a 11	46	11,4	34	8,4	80	19,8
12 a 23	39	9,6	38	9,4	77	19,0
24 a 35	33	8,1	42	10,4	75	18,5
36 a 47	44	10,9	43	10,6	87	21,5
48 a 59	47	11,6	39	9,6	86	21,2
Total	209	51,6	196	48,4	405	100,0

Fuente: ENSANI, 2019.

321 MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 2465. Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones. Bogotá, D.C., 2016.

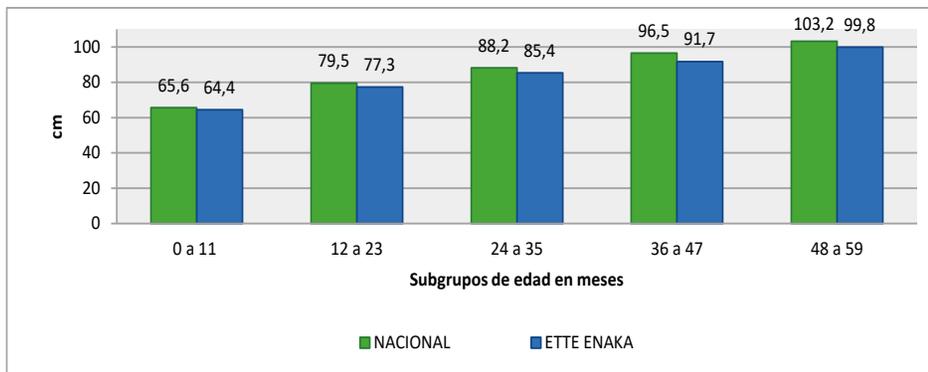
Se encontró que los promedios de talla de los niños y niñas del pueblo Ette Ennaka en el grupo de entre cero meses a cuatro años 11 meses, son un 1,1% superiores en comparación con el promedio nacional para las niñas de este grupo de edad con (65,8 cm) y (64,7 cm) respectivamente. A partir del primer año, en los demás grupos de edad son inferiores los promedios del pueblo Ette Ennaka en relación con los promedios nacionales (ENSIN, 2015) en cada subgrupo de edad, y la diferencia entre estos promedios va aumentando con la edad de los niños y niñas.

Tabla 129. Promedio de talla niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses del Pueblo Ette Ennaka en comparación con el promedio nacional

Niños									
Edad	Media NaL	Media	N	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
		Ette Ennaka							
0 a 11	65,6	64,4	47	[62,2; 66,6]	52,3	59,1	65,1	69,5	76
12 a 23	79,5	77,3	44	[72,6; 82,1]	65,3	71,85	75,05	79,3	86,8
24 a 35	88,2	85,4	33	[83,6; 87,1]	76,9	81,3	85,5	89,9	93,7
36 a 47	96,5	91,7	44	[90,4; 93]	84,6	89,2	91,95	94,2	99,8
48 a 59	103,2	99,8	47	[98,4; 101,3]	91,5	96	99,5	102,6	108,3
Niñas									
Edad	Media NaL	Media	N	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
		Ette Ennaka							
0 a 11	64,7	65,8	36	[63,2; 68,4]	50,4	61,5	66,0	69,8	81,3
12 a 23	78,7	76,7	39	[74,3; 79,2]	67,7	73,2	76,0	78,2	86,7
24 a 35	87,6	83,6	43	[81,8; 85,3]	76,3	80,4	84,2	86,0	90,5
36 a 47	95,4	91,5	43	[90; 93]	82,8	88,6	91,4	94,5	100,1
48 a 59	102,6	99,0	39	[97,4; 100,7]	91,0	95,1	98,6	101,1	109,8

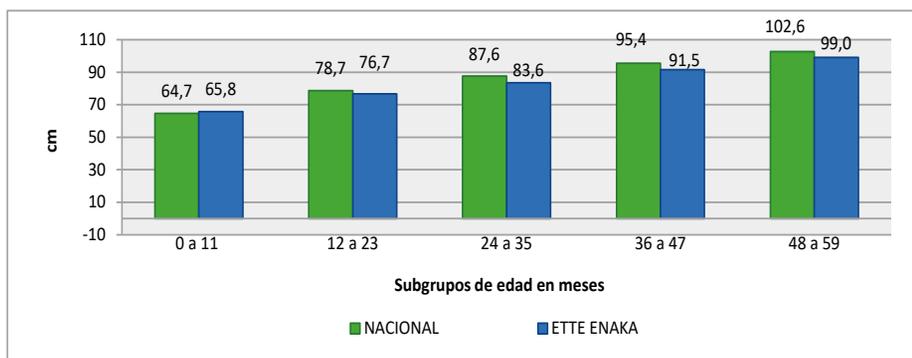
Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 195. Promedio de talla en niños de cero meses a cuatro años 11 meses del pueblo Ette Ennaka en comparación con el promedio nacional



Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 196. Promedio de talla en niñas de cero meses a cuatro años 11 meses del pueblo Ette Ennaka en comparación con el promedio nacional



Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 130. Promedio de peso en niños y niñas de 0 a 4 años 11 meses Nacional y Ette Ennaka

Niños									
Media	Media		N	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
	Nacional	Ette Ennaka							
0 a 11	7,6	7,4	47	[6,7; 8,1]	3,7	5,9	7,5	8,9	10,7
12 a 23	10,8	11,5	44	[8,1; 14,9]	8	8,75	9,8	10,75	13,8
24 a 35	12,9	11,8	33	[11,3; 12,3]	9,1	11	11,6	12,9	14,8
36 a 47	15,0	13,2	44	[12,8; 13,6]	11,1	12,4	13,25	14,3	15,1
48 a 59	17,0	15,7	47	[15,1; 16,3]	12,9	14,3	15,2	16,5	20,1
Niñas									
Meses	Media		N	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
	Nacional	Ette Ennaka							
0 a 11	7,2	6,9	36	[6,4; 7,5]	3,5	6,0	7,0	8,4	9,2
12 a 23	10,3	9,8	39	[9,1; 10,5]	8,1	8,5	9,6	10,4	13,0
24 a 35	12,5	11,4	43	[11; 11,9]	9,5	10,3	11,5	12,2	13,9
36 a 47	14,5	13,2	43	[12,7; 13,7]	10,9	11,8	13,2	13,9	15,1
48 a 59	16,6	15,3	39	[14,6; 16]	10,6	14,6	15,2	16,0	19,2

Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.1.1 Evaluación del estado nutricional según la talla para la edad (T/E) en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses.

El peso promedio encontrado como se observa en la tabla 130, es menor tanto en niños como en niñas del pueblo Ette Ennaka en relación con los promedios nacionales en todos los grupos de edad. Solo se presenta diferencia favorable en peso mayor para los niños Ette Ennaka sobre el promedio nacional en el grupo de 12 a 23 meses.

La prevalencia de retraso en talla (< -2 DE) en la población menor de cinco años se presentó en el 38,5% (n=156). El 32,8% (n=133) presentó riesgo de talla baja (-1 y -2 DE) y el 28,6% (n=116) talla adecuada para la edad. El retraso en talla fue mayor en los niños (40,7%) en comparación con las niñas (36,2%). El subgrupo de edad más afectado por la talla baja corresponde al de 12 a 23 meses (51,9%), mientras que el menos impactado por esta condición es el de cero a 11 meses (21,3%).

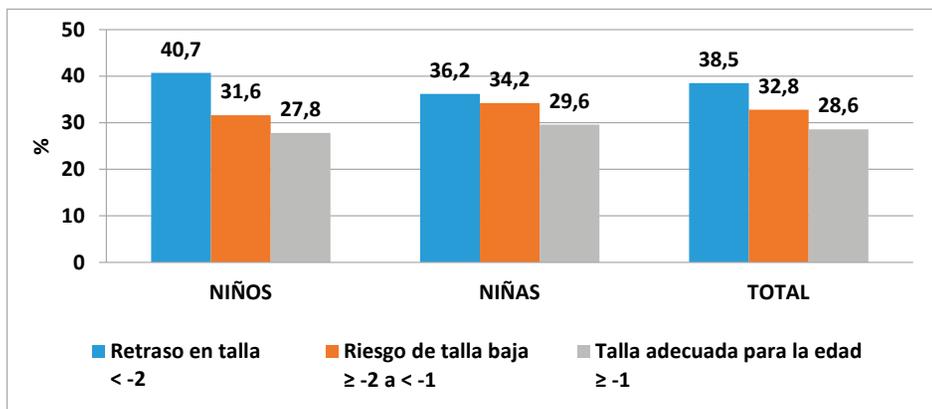


Tabla 131. Estado nutricional según indicador de talla para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses

Edad en meses	Talla baja para la edad o retraso en talla						Riesgo de talla baja						Talla adecuada para la edad					
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0 a 11	12	26,1	5	14,7	17	21,3	10	21,7	10	29,4	20	25	24	52,2	19	55,9	43	53,8
12 a 23	24	61,5	16	42,1	40	51,9	10	25,6	16	42,1	26	33,8	5	12,8	6	15,8	11	14,3
24 a 35	16	48,5	17	40,5	33	44	9	27,3	12	28,6	21	28	8	24,2	13	31	21	28
36 a 47	17	38,6	22	51,2	39	44,8	21	47,7	11	25,6	32	36,8	6	13,6	10	23,3	16	18,4
48 a 59	16	34	11	28,2	27	31,4	16	34	18	46,2	34	39,5	15	31,9	10	25,6	25	29,1
Total	85	40,7	71	36,2	156	38,5	66	31,6	67	34,2	133	32,8	58	27,8	58	29,6	116	28,6

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 197. Estado nutricional según indicador de talla para la edad en menores de cero meses a cuatro años 11 meses



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.1.2 Evaluación del estado nutricional según el indicador de peso para la edad (P/E) en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses.

Por tratarse de una población con alto riesgo nutricional, se realiza un análisis complementario para este indicador en los niños menores de dos años de edad, en el que se definió aplicar el punto de corte de <3DE para identificar los niños y niñas con peso muy bajo para la edad. Este análisis evidenció que el 6,7% (n=11) de los niños y niñas de este grupo poblacional presentó peso muy bajo para la edad (<-3DE) y el 14,1% bajo peso para la edad (>-3DE a <-2DE), mientras que el 53,4% tenía peso adecuado para la edad.

Tabla 132. Estado nutricional según indicador peso para la edad en niños y niñas de cero a 23 meses

Edad en meses	Peso muy bajo para la edad o desnutrición global						Peso bajo para la edad o desnutrición global					
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0 a 11	4	8,7	1	2,8	5	6,1	6	13	3	8,3	9	11
12 a 23	5	11,6	1	2,6	6	7,4	10	23,3	4	10,5	14	17,3
Total	9	10,1	2	2,7	11	6,7	16	18	7	9,5	23	14,1

Edad en meses	Riesgo de peso bajo para la edad						Peso adecuado para la edad					
	Niños		Niños		Niñas		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0 a 11	10	21,7	8	22,2	18	22	25	54,3	22	61,1	47	57,3
12 a 23	14	32,6	10	26,3	24	29,6	17	39,5	23	60,5	40	49,4
Total	24	27	18	24,3	42	25,8	42	47,2	45	60,8	87	53,4

Fuente: ENSANI, 2019.

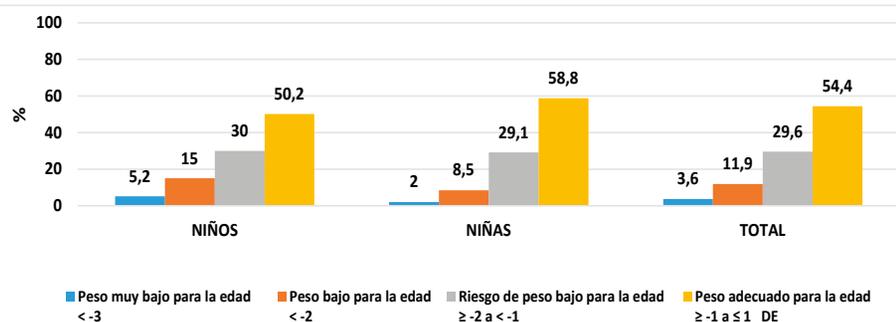
Al analizar este indicador para el grupo poblacional de cero meses a cuatro años 11 meses, se encontró una prevalencia de bajo peso de 15,5% en la cual, el 3,6% de los niños y niñas estaba por debajo de -3DE y el 11,9% entre >-3DE y <-2DE. El 29,6% presentó riesgo de bajo peso para la edad (>= -2 a <-1 DE) y el 54,4% peso adecuado para la edad. El 4,1% (n=17) estaban por encima de 1DE. El peso muy bajo (<-3DE) y el peso bajo (<-2DE) fue mayor en los niños y niñas de un año: 7,4% y 17,3% respectivamente. La mayor prevalencia de peso adecuado se presentó en el subgrupo de cero a 11 meses de edad.

Tabla 133. Estado nutricional según indicador peso para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses

Edad en meses	Peso muy bajo para la edad < -3						Peso bajo para la edad < -2					
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0 a 11	4	8,7	1	2,8	5	6,1	6	13	3	8,3	9	11
12 a 23	5	11,6	1	2,6	6	7,4	10	23,3	4	10,5	14	17,3
24 a 35	1	3	0	0	1	1,3	6	18,2	1	2,3	7	9,2
36 a 47	1	2,3	0	0	1	1,1	8	18,2	5	11,6	13	14,9
48 a 59	0	0	2	5,1	2	2,3	2	4,3	4	10,3	6	7
Total	11	5,2	4	2	15	3,6	32	15	17	8,5	49	11,9

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 198. Estado nutricional según indicador peso para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.1.3 Evaluación del estado nutricional según el indicador de peso para la talla (P/T) en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses.

El 1,2% (n=5) presentó peso muy bajo para la talla o desnutrición aguda severa (<-3DE), el 3,4% (n=14) peso bajo para la talla o desnutrición aguda (>- 3 DE y <-2 DE) y el 8,1% (n=33) riesgo de bajo peso para la edad (>=2 a <-1). El 72,5% (n=296) tenía peso adecuado para la talla y empieza a evidenciarse riesgo de exceso de peso en el 13,7% (n=56).

Tabla 134. Estado nutricional según indicador peso para la talla en niños y niñas de cero meses a cuatro años y 11 meses

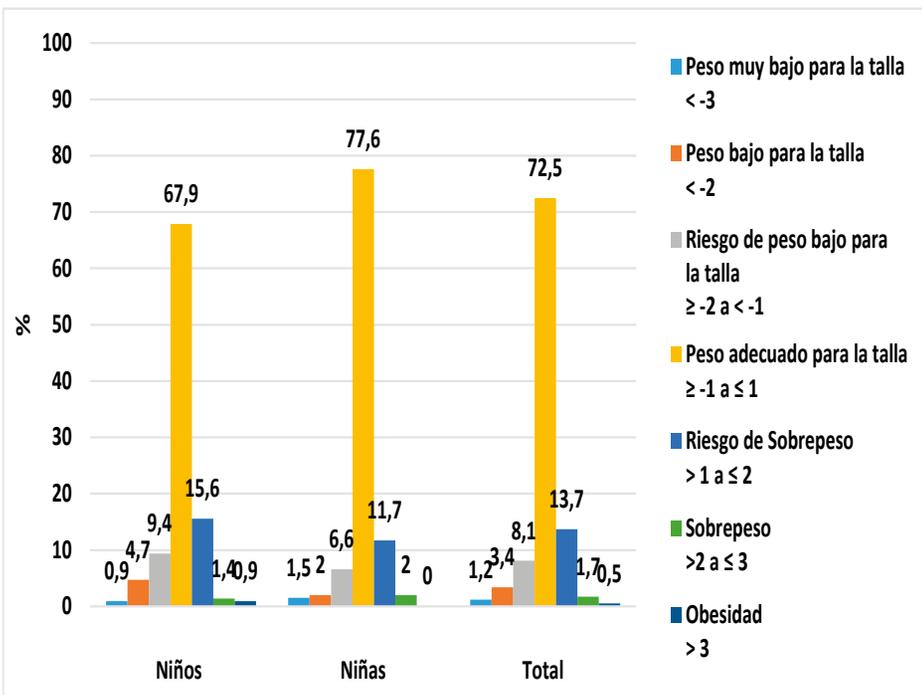
Edad en Meses	Peso muy bajo para la talla < -3						Peso bajo para la talla > -3 y < -2						Riesgo de peso bajo para la talla >= -2 a < -1					
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0 a 11	2	4,3	2	5,9	4	5	4	8,7	2	5,9	6	7,5	4	8,7	2	5,9	6	7,5
12 a 23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	11,9	2	5,3	7	8,8
24 a 35	0	0	0	0	0	0	3	9,1	0	0	3	4	2	6,1	2	4,8	4	5,3
36 a 47	0	0	0	0	0	0	1	2,3	0	0	1	1,1	5	11,4	4	9,3	9	10,3
48 a 59	0	0	1	2,6	1	1,2	2	4,3	2	5,1	4	4,7	4	8,5	3	7,7	7	8,1
Total	2	0,9	3	1,5	5	1,2	10	4,7	4	2	14	3,4	20	9,4	13	6,6	33	8,1

Edad en Meses	Peso adecuado para la talla >= -1 a <= 1						Riesgo de sobrepeso > 1 a <= 2						Sobrepeso > 2 a <= 3					
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
0 a 11	24	52,2	24	70,6	48	60	10	21,7	5	14,7	15	18,8	3	6,5	1	2,9	4	5
12 a 23	31	73,8	28	73,7	59	73,8	6	14,3	6	15,8	12	15	0	0	2	5,3	2	2,5
24 a 35	24	72,7	38	90,5	62	82,7	4	12,1	2	4,8	6	8	0	0	0	0	0	0
36 a 47	33	75	32	74,4	65	74,7	5	11,4	7	16,3	12	13,8	0	0	0	0	0	0
48 a 59	32	68,1	30	76,9	62	72,1	8	17	3	7,7	11	12,8	0	0	1	2,6	1	1,2
Total	144	67,9	152	77,6	296	72,5	33	15,6	23	11,7	56	13,7	3	1,4	4	2	7	1,7

Edad en Meses	Obesidad > 3					
	Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%
0 a 11	1	2,2	0	0	1	1,3
12 a 23	0	0	0	0	0	0
24 a 35	0	0	0	0	0	0
36 a 47	0	0	0	0	0	0
48 a 59	1	2,1	0	0	1	1,2
Total	2	0,9	0	0	2	0,5

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 199. Estado nutricional según indicador de peso para la talla en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.1.4 Evaluación del estado nutricional según el Índice de Masa Corporal en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses (IMC/E).

Es importante recordar que, en el grupo de niños y niñas menores de cinco años, se incluye el IMC, indicado para identificar el exceso de peso y se sugiere calcular el IMC/edad, solo si el indicador peso para la talla está por encima de +1DE.

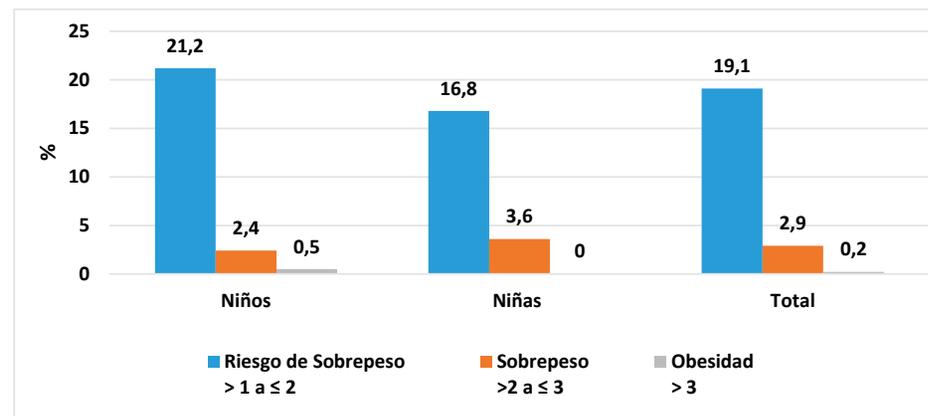
Al analizar este indicador, se encontró una prevalencia de riesgo de sobrepeso (> 1DE a ≤ 2 DE) de 19,1%; el sobrepeso se presentó en el 2,9% y la obesidad en 0,2% (>3DE). El subgrupo de edad con mayor sobrepeso fue el de 12 a 23 meses (6,2%) y en este, las niñas con mayor sobrepeso que los niños con (10,3%) y (2,4%) respectivamente.

Tabla 135. Prevalencia de riesgo y exceso de peso según IMC por subgrupos de edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses

Edad en meses	Riesgo de sobrepeso > 1 a ≤ 2						Sobrepeso > 2 a ≤ 3						Obesidad > 3						
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
0 a 11	11	23,9	4	12,1	15	19	3	6,5	1	3	4	5,1	0	0	0	0	0	0	0
12 a 23	12	28,6	8	20,5	20	24,7	1	2,4	4	10,3	5	6,2	0	0	0	0	0	0	0
24 a 35	6	18,2	8	19	14	18,7	1	3	0	0	1	1,3	0	0	0	0	0	0	0
36 a 47	8	18,2	10	23,3	18	20,7	0	0	1	2,3	1	1,1	0	0	0	0	0	0	0
48 a 59	8	17	3	7,7	11	12,8	0	0	1	2,6	1	1,2	1	2,1	0	0	1	1,2	
Total	45	21,2	33	16,8	78	19,1	5	2,4	7	3,6	12	2,9	1	0,5	0	0	1	0,2	

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 200. Prevalencia de exceso de peso según IMC en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses



Fuente: ENSANI, 2019.

A continuación, se realiza el análisis de los indicadores de Peso para la Edad, Talla para la Edad e IMC en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses del pueblo Ette Ennaka, quienes fueron clasificados con alteración de su crecimiento lineal (retraso en talla y riesgo de retraso en talla).

Se tomaron los niños que presentaron retraso en talla, y de este mismo grupo y se revisó a quienes tenían afectado su estado nutricional según los indicadores peso para la edad y peso para la talla, así como aquellos que presentaron exceso de peso por IMC.



Dada la importancia de este grupo de edad, se consideró adelantar la revisión de estos indicadores combinados, de tal forma que este análisis aporte a la reflexión sobre las condiciones de nutrición que vive esta población.

Al examinar las prevalencias del indicador peso para la edad en los menores clasificados con riesgo de retraso en talla, se encontró que cinco (2%) presentaron bajo peso para la edad y 35 (12%) riesgo de bajo para la edad.

En cuanto al análisis para los niños y niñas clasificados con retraso en talla, 42 (15%) presentaron bajo peso para la edad y 73 (25%) riesgo de bajo peso para la edad.

De los 288 con alteración del crecimiento lineal, 47 (16%) presentaron bajo peso para la edad, 108 (38%) riesgo de bajo peso para la edad y 133 (46%) peso adecuado para la edad.

Tabla 136. Peso para la edad en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses que fueron clasificados con riesgo de retraso en talla o retraso en talla

Indicador	BPE		RBPE		PAE		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%
Riesgo de retraso en talla	5	2	35	12	92	32	132	46
Retraso en talla	42	15	73	25	41	14	156	54
Total (suma de riesgo de retraso en talla y retraso en talla)	47	16	108	38	133	46	288	100

Fuente: ENSANI 2019

*BPE: Bajo peso para la edad

*RBPE: Riesgo de bajo peso para la edad

*PAE: Peso adecuado para la edad

De otra parte, al examinar el indicador de peso para la talla en los menores de cinco años clasificados con riesgo de retraso en talla, se encontró que 91 (32%) tenían peso adecuado para la talla, 13 (5%) riesgo de peso bajo para la talla y dos (1%) bajo peso para la talla.

Al realizar este análisis para los 155 menores con retraso en talla, se encontró que dos (1%) presentaron riesgo de bajo peso para la talla y cuatro (1%) se clasificaron con bajo peso para la talla. Del total de los 288 menores de este grupo de edad con alteración del crecimiento lineal, 15 (5%) se clasificaron con riesgo de peso bajo para la talla, 200 (69%) con peso adecuado para la talla y seis (2%) con bajo peso para la talla. Del total de los niños y niñas clasificados con alteración de crecimiento lineal, 57 (20%) presentaron riesgo de sobrepeso y 10 (3%) exceso de peso.

Tabla 137. Peso para la Talla e IMC en niños y niñas de cero meses a cuatro años 11 meses que fueron clasificados con riesgo de retraso en talla o retraso en talla

Indicador	BPT		RBPT		PAT		Riesgo de sobrepeso (IMC)		Exceso de peso (IMC)		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Riesgo de retraso en talla	2	1%	13	5%	91	32%	24	8%	3	1%	133	46%
Retraso en talla	4	1%	2	1%	109	38%	33	11%	7	2%	155	54%
Total (suma de riesgo de retraso en talla y retraso en talla)	6	2%	15	5%	200	69%	57	20%	10	3%	288	100%

Fuente: ENSANI, 2019.

*BPT: Bajo peso para la talla

*RBPT: Riesgo de bajo peso para la talla

*PAT: Peso adecuado para la talla

4.4.2 Evaluación antropométrica en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años 11 meses.

Se analizó el promedio de talla en este grupo etario, y para ello, se contó con una población de 894 niños y jóvenes, el 50,2% (n=449) de sexo masculino y el 49,8% (n=445) femenino. El promedio de talla de los hombres del pueblo Ette Ennaka al alcanzar los 17 años fue de 165 cm. y para las mujeres a esta misma edad de 150,6 cm., siendo ambos más bajos en relación con la media de talla nacional que es de 168,6 cm. en hombres y de 157,2 cm. en mujeres (ENSIN 2010). A continuación, se presentan los promedios de talla de este grupo poblacional.

Tabla 138. Promedio de talla niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años

Edad en años	Niños								Niñas							
	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
5	50	105,0	[103.5; 106.5]	95,6	100,6	104,7	109,3	112,8	41	106,0	[103.4; 108.5]	96,1	101,3	105,3	108,8	113,3
6	40	112,3	[109.5; 115]	102,4	107,6	111,5	114,8	120,0	33	110,6	[108.4; 112.8]	97,5	107,0	109,8	113,7	123,7
7	40	116,7	[114.8; 118.6]	106,0	112,7	116,0	120,5	128,7	41	118,4	[115.8; 121]	111,1	113,4	116,4	121,2	126,0
8	34	121,0	[119; 123]	110,7	116,7	121,3	124,8	130,2	42	122,9	[120.7; 125]	110,6	120,0	123,3	128,4	135,2
9	43	126,8	[124.9; 128.8]	116,3	122,2	126,7	130,0	138,9	35	130,0	[126.7; 133.3]	119,1	122,7	129,0	134,8	149,7
10	33	133,3	[129.7; 136.9]	118,8	126,1	132,2	139,2	150,5	37	133,1	[131; 135.2]	119,5	129,5	132,1	138,4	144,3
11	29	135,7	[132.9; 138.4]	123,0	129,5	136,4	140,0	148,6	27	139,0	[136.8; 141.1]	131,5	136,8	139,4	141,7	145,9
12	31	141,7	[138.7; 144.7]	126,3	136,4	142,0	148,3	155,7	26	145,4	[142.4; 148.3]	133,7	139,6	144,3	151,1	157,4
13	25	151,1	[147.9; 154.2]	138,3	144,1	153,0	157,1	159,2	35	152,2	[149.9; 154.5]	141,7	147,3	151,4	154,8	164,2
14	34	159,7	[156; 163.4]	140,8	153,5	160,6	166,3	173,7	42	152,7	[150.8; 154.5]	143,4	148,5	152,6	156,6	162,3
15	28	160,9	[158; 163.9]	147,2	156,5	160,5	166,7	171,4	33	153,5	[151; 156]	143,3	146,4	153,8	159,3	167,2
16	30	165,9	[163.5; 168.4]	158,2	161,1	164,0	170,0	179,0	25	153,7	[151.1; 156.4]	145,4	147,3	153,3	158,5	162,8
17	32	165,0	[161.6; 168.4]	147,0	158,8	164,3	173,5	180,3	28	150,6	[148.3; 152.8]	139,0	147,3	149,2	156,2	159,5

Fuente: ENSANI, 2019.

Así mismo, se analizó el promedio de peso en los niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años y, en general, se encontró que son los menores promedios de peso del pueblo Ette Ennaka comparados con los mismos subgrupos de edad a nivel nacional (ENSIN, 2010) y sucede lo mismo en hombres y mujeres. A continuación, se presentan los promedios de peso de este grupo poblacional.

Tabla 139. Promedio de peso de niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años

Edad en años	Hombres								Mujeres							
	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
5	50	17,4	[16.8; 17.9]	14,3	15,8	16,9	18,9	19,9	41	17,6	[16; 19.2]	14,0	16,0	16,6	18,3	19,6
6	40	19,8	[17.8; 21.9]	15,4	17,5	18,5	20,7	23,7	33	18,8	[17.8; 19.7]	14,9	17,0	18,3	20,4	24,0
7	40	21,5	[20.4; 22.5]	18,0	19,3	20,3	23,3	28,1	41	21,7	[20.1; 23.2]	16,9	18,8	20,7	22,9	27,5
8	34	23,1	[21.9; 24.3]	18,4	21,0	22,5	24,3	31,3	42	24,6	[23.4; 25.8]	18,4	21,8	24,7	27,3	29,7
9	43	26,3	[25.2; 27.4]	21,3	24,3	25,4	27,1	34,2	35	29,5	[26.2; 32.8]	21,9	23,6	26,1	31,2	47,4
10	33	31,7	[28.1; 35.2]	23,3	26,1	28,1	32,8	55,4	37	30,5	[29; 32.1]	24,8	26,9	29,6	33,6	42,0
11	29	32,0	[29.8; 34.2]	23,4	28,1	31,3	34,5	45,0	27	34,6	[32.7; 36.4]	25,5	31,3	34,7	37,3	41,7
12	31	37,2	[33.7; 40.7]	24,2	29,4	35,4	39,7	56,6	26	40,8	[37.7; 44]	27,7	36,0	38,9	46,1	56,9
13	25	44,7	[40.6; 48.8]	32,5	37,0	42,8	50,2	59,9	35	48,1	[45.6; 50.6]	38,2	43,3	46,0	52,9	62,0
14	35	48,4	[45; 51.9]	31,6	40,4	48,3	53,4	66,9	42	52,1	[49.3; 54.9]	40,9	45,4	50,9	54,4	70,9
15	28	51,3	[48; 54.7]	40,2	44,5	50,1	57,7	67,5	33	49,3	[47; 51.5]	39,9	45,5	48,6	51,6	64,1
16	30	57,0	[53.5; 60.5]	42,1	50,2	55,1	63,4	74,5	25	53,8	[49.6; 58]	40,3	47,7	53,9	57,0	64,7
17	32	58,6	[54; 63.2]	45,4	53,1	57,2	59,9	82,5	28	52,6	[49.3; 55.8]	38,4	46,5	52,3	58,0	65,7

Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.2.1 Evaluación del estado nutricional por el indicador de talla para la edad (T/E) en los niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.

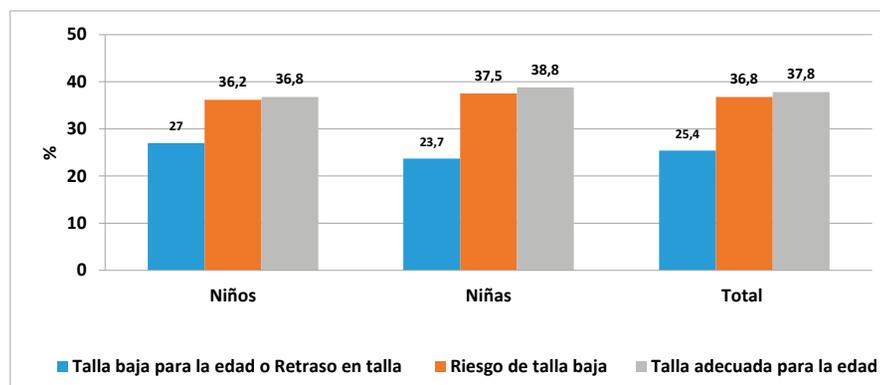
Del total de niños, niñas y adolescentes evaluados, 338 (37,8%) presentaron talla adecuada para la edad (>1DE), 337 (36,8%) riesgo de talla baja (-1 y -2DE) y 226 (25,4%) talla baja para la edad (<-2DE).

Tabla 140. Estado nutricional según indicador talla para la edad en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años

Edad	Talla baja para la edad o retraso en talla						Riesgo de talla baja						Talla adecuada para la edad					
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
5	16	32	10	25	26	28,9	18	36	18	45	36	40	16	32	12	30	28	31,1
6	11	28,2	11	33,3	22	30,6	17	43,6	11	33,3	28	38,9	11	28,2	11	33,3	22	30,6
7	14	35	6	15	20	25	12	30	18	45	30	37,5	14	35	16	40	30	37,5
8	10	29,4	8	19	18	23,7	15	44,1	16	38,1	31	40,8	9	26,5	18	42,9	27	35,5
9	13	30,2	7	20	20	25,6	14	32,6	12	34,3	26	33,3	16	37,2	16	45,7	32	41
10	10	30,3	10	27	20	28,6	12	33,3	15	35,1	27	34,3	11	36,4	14	37,8	25	37,1
11	8	27,6	4	14,8	12	21,4	10	37,9	9	51,9	19	44,6	11	34,5	10	33,3	21	33,9
12	9	29	6	23,1	15	26,3	12	41,9	13	38,5	25	40,4	11	29	9	38,5	19	33,3
13	7	28	5	14,3	12	20	10	16	13	37,1	24	28,3	7	56	13	48,6	20	51,7
14	4	11,8	6	14,3	10	13,2	5	32,4	16	40,5	22	36,8	19	55,9	20	45,2	39	50
15	5	17,9	10	30,3	15	24,6	9	46,4	13	27,3	22	36,1	16	35,7	15	42,4	31	39,3
16	3	10	7	28	10	18,2	14	53,3	7	36	20	45,5	11	36,7	11	36	22	36,4
17	11	34,4	15	53,6	26	43,3	17	21,9	10	21,4	27	21,7	12	43,8	10	25	22	35
Total	121	27	105	23,7	226	25,4	165	36,2	171	37,5	337	36,8	164	36,8	175	38,8	338	37,8

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 201. Estado nutricional según indicador talla para la edad en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años



Fuente: ENSANI, 2019.



4.4.2 Evaluación del estado nutricional según el Índice de Masa Corporal (IMC/E) en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años.

Al analizar de este indicador se encontró que 16 (1,8%) de los niños de este grupo de edad presentaron delgadez (<-2DE) y el 10,9% (n= 100) se clasificaron en riesgo para la delgadez (≥ -2 a < -1DE). La mayoría (72,8%) presentó un IMC adecuado para la edad (n=657); la prevalencia de sobrepeso (> 1 a ≤ 2 DE) en este grupo de edad fue de 11,1% (n=91) y el 3,5% (n=30) presentó obesidad (>2 DE).

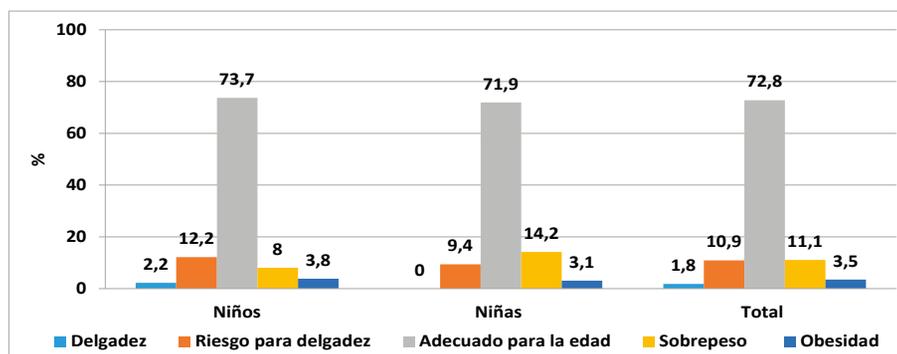
Tabla 141. Descripción de las denominaciones indicador IMC en niños, niñas y adolescentes de cinco a 17 años

Edad	Delgadez						Riesgo de delgadez						Peso adecuado para la edad						Sobrepeso						Obesidad					
	Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total		Niños		Niñas		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
5	0	0	0	0	0	0	1	2	5	12,2	6	6,6	39	78	34	82,9	73	80,2	10	20	1	2,4	11	12,1	0	0	1	2,4	1	1,1
6	1	2,5	0	2,4	1	1,4	4	10	5	15,2	9	12,3	32	80	25	75,8	57	78,1	2	5	3	9,1	5	6,8	1	2,5	0	0	1	1,4
7	0	0	1	0	1	1,2	6	15	12	29,3	18	22,2	29	72,5	23	56,1	52	64,2	3	7,5	5	12,2	8	9,9	2	5	0	0	2	2,5
8	0	0	0	0	0	0	6	17,6	2	4,8	8	10,5	26	76,5	35	83,3	61	80,3	1	2,9	5	11,9	6	7,9	1	2,9	0	0	1	1,3
9	0	0	0	2,7	0	0	6	14	2	5,7	8	10,3	34	79,1	28	80	62	79,5	2	4,7	2	5,7	4	5,1	1	2,3	3	8,6	4	5,1
10	0	0	1	3,7	1	1,4	4	3	5	8,1	9	5,7	26	84,8	28	81,1	53	82,9	3	3	3	5,4	6	4,3	1	9,1	1	2,7	2	5,7
11	1	3,4	1	3,8	2	3,6	1	3,4	2	7,4	3	5,4	25	82,8	22	85,2	46	83,9	1	6,9	1	3,7	2	5,4	3	3,4	1	0	3	1,8
12	2	6,5	1	0	3	5,3	1	16,1	2	11,5	3	14	26	64,5	22	65,4	48	64,9	2	3,2	1	19,2	3	10,5	1	9,7	0	0	1	5,3
13	0	0	0	0	0	0	4	20	4	2,9	8	10	16	56	23	71,4	39	65	1	12	7	20	6	16,7	2	12	0	5,7	3	8,3
14	1	2,9	0	3	1	1,3	7	26,5	1	4,8	8	14,5	19	64,7	30	54,8	49	59,2	4	2,9	8	28,6	13	17,1	4	2,9	2	11,9	6	7,9
15	0	0	1	0	1	1,6	7	17,9	2	9,1	9	13,1	18	71,4	18	72,7	36	72,1	1	10,7	9	15,2	10	13,1	1	0	4	0	5	0
16	3	10	0	3,6	3	5,5	5	10	2	4	7	7,3	21	70	18	68	40	69,1	3	10	4	24	7	16,4	0	0	0	4	0	1,8
17	2	6,3	1	1,3	3	5	3	9,4	1	3,6	4	6,7	22	68,8	19	57,1	41	63,3	3	12,5	7	32,1	10	21,7	0	3,1	1	3,6	1	3,3
Total	10	2,2	6	0	16	1,8	55	12,2	45	9,4	100	10,9	333	73,7	325	71,9	657	72,8	36	8	56	14,2	91	11,1	17	3,8	13	3,1	30	3,5

Fuente: ENSANI, 2019.



Ilustración 202. Estado nutricional según indicador IMC en niños niñas y adolescentes de cinco a 17 años



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.3 Evaluación antropométrica de adultos de 18 a 64 años.

En el pueblo Ete Ennaka se valoraron 1.122 adultos de los cuales 515 fueron hombres y 607 mujeres. Se realizó la evaluación nutricional de esta población entre los 18 y 64 años, de acuerdo con los indicadores de Índice de Masa Corporal y perímetro de cintura para determinar la presencia o no de obesidad abdominal o central como un importante factor de riesgo cardiovascular.

En los hombres adultos de 18 a 64 años, se encontró que tienen un promedio de talla de 164,6 cm., mientras que en las mujeres es de 153,4 cm. Promedios bajos en relación a los nacionales que son de 169 cm. para hombres y de 155 para mujeres (ENSIN, 2010).

Tabla 142. Promedios de talla de la población de 18 a 64 años

Edad en años	Hombres								Mujeres							
	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
18 a 24	118	165,8	[164.5; 167]	156	161	165,45	170,2	177,3	139	154,2	[153; 155.3]	143,7	149	154	159,4	166,4
25 a 29	59	163,8	[162.1; 165.6]	153,9	158,8	163,4	169,2	177,1	82	153,2	[151.7; 154.7]	143,5	149	151,55	157	164,7
30 a 34	66	164,8	[163.4; 166.2]	156	161,3	164,85	168,4	175,2	86	153,8	[152.4; 155.2]	144,2	149	153,5	157,8	166,2
35 a 39	48	165,1	[163.2; 167]	151,4	160,8	165,65	170	174,7	78	152,5	[151; 153.9]	143,2	147	152,15	158	163,6
40 a 44	56	164,4	[162.6; 166.1]	155,5	159,6	163,2	169,6	176,6	64	154,0	[152.1; 155.9]	141,6	148,05	153,3	160,15	165,9
45 a 49	49	164,6	[162.4; 166.9]	153,5	158,2	163,5	170,2	178,1	50	154,2	[152; 156.3]	144	147,7	153,25	159,1	169,4
50 a 54	46	162,8	[160.7; 165]	150	157	162,15	169,6	173,1	46	154,5	[151.9; 157]	141,1	149	154,8	158,8	172,2
55 a 59	45	164,7	[162.4; 167]	152,2	157,6	165,9	171,5	175,9	39	150,5	[148.5; 152.6]	142,1	145,2	149,6	154,5	165,1
60 a 64	28	163,0	[159.5; 166.5]	150	154,75	164,15	169,35	181,2	23	150,2	[147.6; 152.9]	141,9	145,2	148,3	156,7	159,9
Total	515	164,6	[164; 165.2]	153,5	159,6	164,5	169,6	176,3	607	153,4	[152.8; 154]	142,8	148	153	158,5	166

Fuente: ENSANI, 2019.



Respecto del promedio de peso de los adultos de 18 a 64 años, en el caso de los hombres del pueblo Ette Ennaka fue de 65,5 Kg y el de las mujeres de 61,1 kg. En la tabla 143 se pueden observar la media y percentiles de cada uno de los grupos de edad, tanto de los hombres como de las mujeres. En todos los rangos de edad los hombres siempre tienen el peso más alto que las mujeres, con excepción del grupo de 45 a 49 años, con una media de 66 kg. para las mujeres y 65,3 kg. para los hombres.

Tabla 143. Promedios de peso de la población de 18 a 64 años

Edad en años	Hombres								Mujeres							
	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95	N	Media	IC 95%	P5	P25	P50	P75	P95
18 a 24	118	61,9	[59.8; 63.9]	48,4	54,8	59,45	66,5	83,9	139	56,6	[54.6; 58.6]	42,1	48,8	54,1	63,1	83,4
25 a 29	59	63,2	[60.3; 66]	49,8	55	59	68,7	87	82	61,2	[58.4; 64]	42,5	52,2	59,4	67,1	86,6
30 a 34	66	67,3	[64.1; 70.4]	51,6	58,8	63,55	74,4	91,1	86	62,7	[59.9; 65.4]	44,5	53,9	60,95	69,4	86,8
35 a 39	48	70,3	[66.1; 74.5]	51,5	59,5	68,35	74,45	101,1	78	62,1	[58.6; 65.6]	39,1	51,3	61,4	69	87,2
40 a 44	56	68,3	[65.1; 71.5]	54,3	58,15	67,75	75,6	84,7	64	63,8	[60.8; 66.8]	46,8	54,25	62,15	71,7	84,2
45 a 49	49	65,3	[60.8; 69.7]	47,3	53,6	60,9	73,2	94,9	50	66,0	[61.8; 70.2]	43,1	56,7	64,4	71,3	97,9
50 a 54	46	65,1	[60.6; 69.5]	47,9	52	62,6	72,1	93,7	46	63,5	[58.8; 68.2]	37,5	54,5	64,4	74,2	87
55 a 59	45	67,8	[63.4; 72.2]	48,5	56,5	65,8	75,9	97,6	39	59,4	[55.9; 62.9]	40,9	52,4	58,9	64,2	82,1
60 a 64	28	65,6	[60; 71.2]	42,8	53,15	63,9	77,35	90,7	23	59,6	[54.5; 64.7]	43,2	50,2	59,4	66,2	81,2
Total	515	65,5	[64.4; 66.7]	48,6	55,9	63	72,4	93,3	607	61,1	[60; 62.2]	42,5	51,5	59,6	68,5	85,1

Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.3.1 Evaluación del estado nutricional de adultos de 18 a 64 años según el indicador de Índice de Masa Corporal (IMC/E).

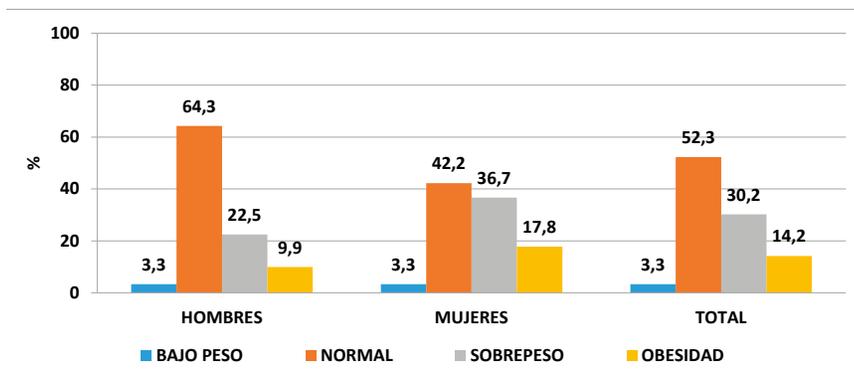
El estado nutricional de los adultos del pueblo Ette Ennaka se caracterizó por un índice de masa corporal normal en el 52,3%. La prevalencia de sobrepeso fue del 30,2% (n= 339), mientras que la obesidad afectó al 14,2% (n=159). El sobrepeso y la obesidad se identificaron en mayor proporción en las mujeres (36,7% y 17,8%) respectivamente, en comparación con los hombres (22,5% y 9,9%).

Tabla 144. Estado nutricional según indicador IMC en adultos de 18 a 64 años

Edad	Bajo peso						Normal						Sobrepeso						Obesidad					
	Hombres		Mujeres		Total		Hombres		Mujeres		Total		Hombres		Mujeres		Total		Hombres		Mujeres		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
18 a 24	9	7,6	9	6,5	18	7	86	72,9	84	60,4	170	66,1	18	15,3	33	23,7	51	19,8	5	4,2	13	9,4	18	7
25 a 29	1	1,7	2	2,4	3	2,1	45	76,3	33	40,2	78	55,3	10	16,9	33	40,2	43	30,5	3	5,1	14	17,1	17	12,1
30 a 34	1	1,5	1	1,2	2	1,3	41	62,1	34	39,5	75	49,3	17	25,8	33	38,4	50	32,9	7	10,6	18	20,9	25	16,4
35 a 39	0	0	4	5,1	4	3,2	27	56,3	30	38,5	57	45,2	12	25	28	35,9	40	31,7	9	18,8	16	20,5	25	19,8
40 a 44	1	1,8	0	0	1	0,8	32	57,1	22	34,4	54	45	16	28,6	28	43,8	44	36,7	7	12,5	14	21,9	21	17,5
45 a 49	0	0	0	0	0	0	35	71,4	17	34	52	52,5	9	18,4	19	38	28	28,3	5	10,2	14	28	19	19,2
50 a 54	1	2,2	3	6,5	4	4,3	29	63	13	28,3	42	45,7	9	19,6	20	43,5	29	31,5	7	15,2	10	21,7	17	18,5
55 a 59	1	2,2	1	2,6	2	2,4	23	51,1	13	33,3	36	42,9	16	35,6	19	48,7	35	41,7	5	11,1	6	15,4	11	13,1
60 a 64	3	10,7	0	0	3	5,9	13	46,4	10	43,5	23	45,1	9	32,1	10	43,5	19	37,3	3	10,7	3	13	6	11,8
Total	17	3,3	20	3,3	37	3,3	331	64,3	256	42,2	587	52,3	116	22,5	223	36,7	339	30,2	51	9,9	108	17,8	159	14,2

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 203. Estado nutricional según indicador IMC en adultos de 18 a 64 años



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.3.2 Obesidad abdominal en los adultos de 18 a 64 años.

El análisis del perímetro de cintura, para determinar obesidad abdominal o central, es importante por ser un factor de riesgo relacionado con enfermedad cardiovascular y otras enfermedades crónicas. El punto de corte para determinar obesidad central, es el adoptado por el Consenso Colombiano para la Determinación de Síndrome Metabólico (2006), que corresponde a un perímetro de cintura mayor o igual a 80 cm. para mujeres y mayor o igual a 90 cm. para hombres.

El promedio del perímetro de la cintura en hombres fue de 85,3 cm., mientras que en las mujeres fue de 86,1 cm. La prevalencia de obesidad abdominal de los adultos del pueblo Ette Ennaka fue de 64,5% siendo mayor en mujeres (76,7%) que en hombres (52,8%). La obesidad abdominal en las mujeres jóvenes, entre 18 y 24 años, fue de de 79,3% y va aumentando con la edad.

Tabla 145. Promedio de perímetro de cintura en hombres y mujeres de 18 a 64 años

Edad en años	Hombres			Mujeres			Total		
	N	Media	IC 95%	N	Media	IC 95%	N	Media	IC 95%
18 a 24	110	78,1	[76.5; 79.8]	108	79,3	[77; 81.6]	218	78,7	[77.3; 80.1]
25 a 29	57	81,0	[78.6; 83.4]	75	85,1	[82.6; 87.6]	132	83,3	[81.5; 85.1]
30 a 34	62	85,6	[82.7; 88.6]	76	86,7	[84.2; 89.2]	138	86,2	[84.3; 88.2]
35 a 39	47	89,6	[86.1; 93]	66	88,9	[86.2; 91.7]	113	89,2	[87; 91.3]
40 a 44	55	87,7	[85.1; 90.3]	58	89,1	[86.8; 91.4]	113	88,4	[86.7; 90.1]
45 a 49	47	86,4	[83.1; 89.6]	46	88,7	[85.6; 91.9]	93	87,5	[85.3; 89.8]
50 a 54	44	88,4	[84.7; 92]	45	88,9	[85.3; 92.4]	89	88,6	[86.1; 91.1]
55 a 59	42	92,7	[88.9; 96.6]	34	89,5	[86.2; 92.8]	76	91,3	[88.7; 93.9]
60 a 64	26	91,5	[86.1; 97]	19	88,7	[83.8; 93.6]	45	90,3	[86.6; 94.1]
Total	490	85,3	[84.2; 86.3]	527	86,1	[85.1; 87.1]	1017	85,7	[85; 86.4]

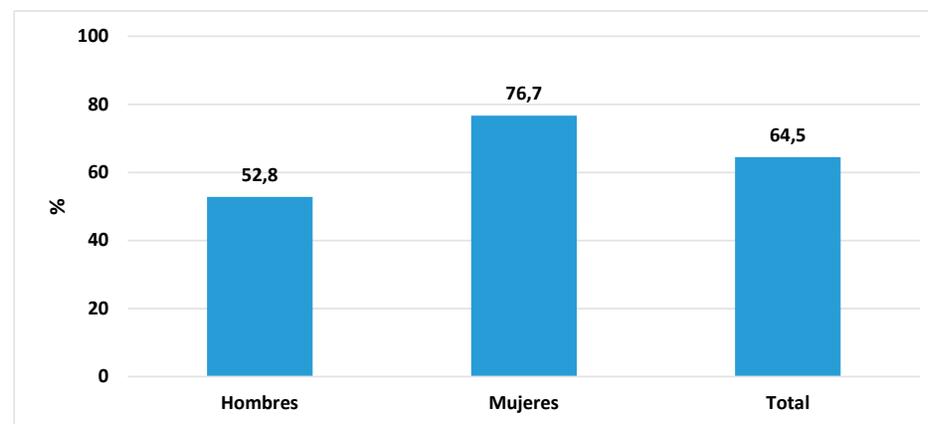
Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 146. Prevalencia de obesidad abdominal en los adultos de 18 a 64 años

Edad en años	Hombres			Mujeres			Total		
	N	%	IC 95%	N	%	IC 95%	N	%	IC 95%
18 a 24	100	50	[43.1,56.9]	116	65,2	[57.9,71.8]	216	57,1	[52.1,62.0]
25 a 29	49	50	[40.2,59.8]	68	71,6	[61.7,79.7]	117	60,6	[53.6,67.3]
30 a 34	58	56,9	[47.1,66.1]	72	77,4	[67.8,84.8]	130	66,7	[59.7,72.9]
35 a 39	36	55,4	[43.2,66.9]	74	86	[77.0,91.9]	110	72,8	[65.2,79.3]
40 a 44	36	51,4	[39.8,62.9]	57	82,6	[71.8,89.9]	93	66,9	[58.7,74.2]
45 a 49	35	51,5	[39.7,63.1]	55	85,9	[75.1,92.5]	90	68,2	[59.8,75.6]
50 a 54	29	50	[37.4,62.6]	38	79,2	[65.4,88.4]	67	63,2	[53.6,71.8]
55 a 59	29	59,2	[45.1,71.9]	37	88,1	[74.4,95.0]	66	72,5	[62.5,80.7]
60 a 64	19	63,3	[45.1,78.4]	21	80,8	[61.3,91.8]	40	71,4	[58.3,81.7]
Total	391	52,8	[49.2,56.4]	538	76,7	[73.5,79.7]	929	64,5	[62.0,66.9]

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 204. Prevalencia de obesidad abdominal en los adultos de 18 a 64 años



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.4 Evaluación antropométrica de los adultos mayores de 65 años.

Para la valoración de los adultos mayores del pueblo Ette Ennaka, se estableció la toma de peso y talla de pie a quienes pudieran mantener una postura erguida. Para el análisis del estado nutricional por indicadores antropométricos se utilizó el índice de masa corporal con los puntos de corte definidos por el Tercer Estudio para el Examen de la Salud y la Nutrición (NHANES III).³²²

Tabla 147. Puntos de corte para el índice de masa corporal – IMC en adultos mayores

Edad	Hombres			Mujeres		
	Bajo peso	Normal	Sobrepeso	Bajo peso	Normal	Sobrepeso
65-69	< 24,6	24,4-30	> 30,1	< 23,4	23,5-30,8	> 30,9
70-79	< 23,7	23,8-26,1	> 26,2	< 22,5	22,6-29,9	> 30
80 y más	< 22,3	22,4-27	> 27,1	< 21,6	21,7-28,4	> 28,5

Fuente: NHANES III.

322 KUCZMARSKI, Marie; KUCZMARSKI, Robert y NAJJAR, Matthew. Descriptive anthropometric reference data for older americans. En: Journal of the American Dietetic Association, 2000, Vol. 100, No. 1, p. 59-66.

4.4.4.1 Evaluación del estado nutricional de adultos mayores de 65 años del pueblo Ette Ennaka según el indicador de Índice de Masa Corporal (IMC/E).

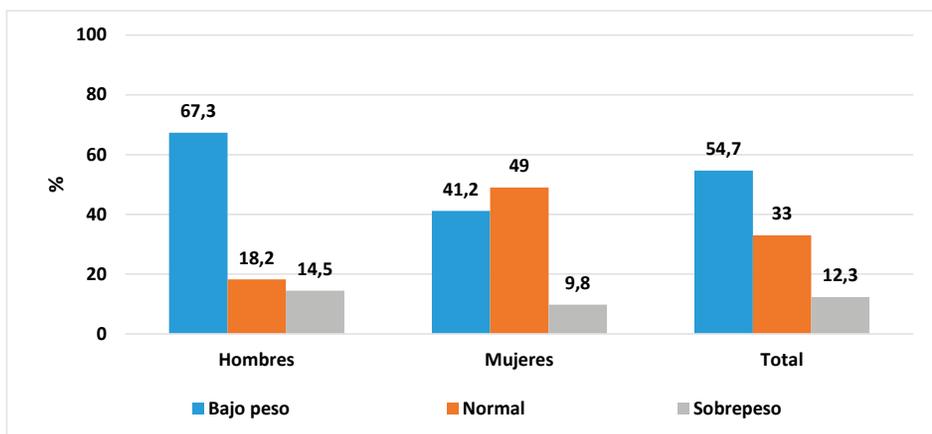
Un poco más de la mitad (54,7%) de los adultos mayores del pueblo Ette Ennaka presentaron bajo peso; el 33% tuvo un IMC adecuado y el 12,3% sobrepeso. Los más afectados por el bajo peso fueron los hombres (67,3%).

Tabla 148. Estado nutricional según indicador IMC en adultos mayores de 65 años

Edad en años	Bajo peso						Normal						Sobrepeso					
	Hombre		Mujer		Total		Hombre		Mujer		Total		Hombre		Mujer		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
65-69	13	61,9	6	54,5	19	59,4	6	28,6	4	36,4	10	31,3	2	9,5	1	9,1	3	9,4
70-79	19	76	12	41,4	31	57,4	2	8	14	48,3	16	29,6	4	16	3	10,3	7	13
80 y más	5	55,6	3	27,3	8	40	2	22,2	7	63,6	9	45	2	22,2	1	9,1	3	15
Total	37	67,3	21	41,2	58	54,7	10	18,2	25	49	35	33	8	14,5	5	9,8	13	12,3

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 205. Estado nutricional según indicador IMC en adultos mayores de 65 años



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.5 Evaluación del estado nutricional de las gestantes según el Índice de Masa Corporal (IMC/EG) para la edad gestacional. La mayoría de las gestantes presentó un IMC adecuado para la edad gestacional (70,6%); el (14,7%) bajo peso y el restante (14,7%) exceso de peso.

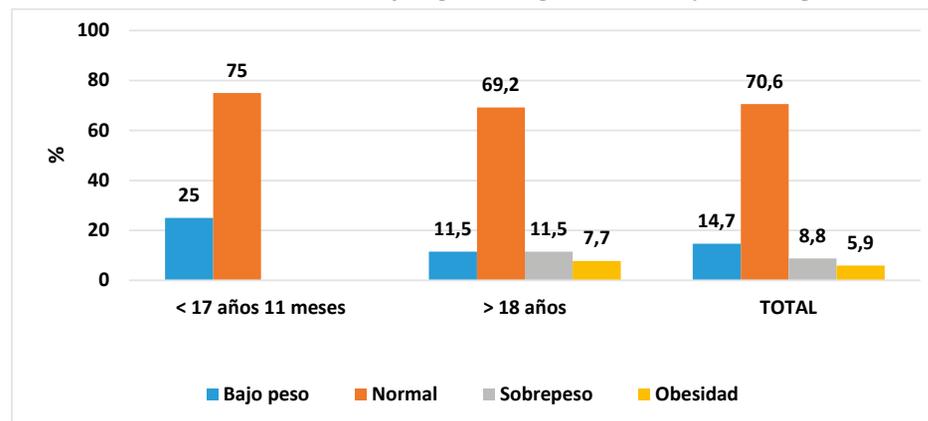
La mayor prevalencia de bajo peso se presentó en las gestantes menores de 18 años (25%), mientras que el mayor exceso de peso se encontró en las gestantes mayores de 18 años (19,2%).

Tabla 149. Estado nutricional de mujeres gestantes según indicador IMC para la edad gestacional

Edad en años	Bajo peso/EG			Normal/EG			Sobrepeso/EG			Obesidad/EG		
	N	%	IC 95%	N	%	IC 95%	N	%	IC 95%	N	%	IC 95%
<18 años	2	25	[5,8,64.3]	6	75	[35,7,94.2]	0	0	---	0	0	---
≥ 18 años	3	11,5	[3,5,31.7]	18	69,2	[48,3,84.4]	3	11,5	[3,5,31.7]	2	7,7	[1,8,27.6]
Total	5	14,7	[6,0,31.9]	24	70,6	[52,5,83.9]	3	8,8	[2,7,25.2]	2	5,9	[1,4,22.0]

Fuente: ENSANI, 2019.

Ilustración 206. Estado nutricional de mujeres gestantes según indicador IMC para la edad gestacional



Fuente: ENSANI, 2019.

4.4.6 Resumen de indicadores.

A continuación, se presenta un resumen de los resultados del componente antropométrico en tablas que sintetizan el estado nutricional de cada grupo de edad para cada uno de los indicadores estudiados.

Tabla 150. Talla/edad - Retraso en crecimiento

Grupo de edad	N	Talla baja para la edad	Riesgo de talla baja	Talla adecuada
		%	%	%
0 a 11 meses	80	21,3	25	53,8
12 a 23 meses	77	51,9	33,8	14,3
24 a 35 meses	75	44	28	28
36 a 47 meses	87	44,8	36,8	18,4
48 a 59 meses	86	31,4	39,5	29,1
Total < 5 años	405	38,5	32,8	28,6
5 a 17 años	901	25,4	36,8	37,8

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 151. Peso/edad - Desnutrición global

Grupo de edad	N	Peso muy bajo para la edad	Peso bajo para la edad	Riesgo de peso bajo	Peso adecuado
		%	%	%	%
0 a 11 meses	87	6,1	11	22	57,3
12 a 23 meses	87	7,4	17,3	29,6	49,4
Subtotal < de 2 años	174	6,7	14,1	25,8	53,4
24 a 35 meses	77	1,3	9,2	34,2	55,3
36 a 47 meses	88	1,1	14,9	33,3	50,6
48 a 59 meses	88	2,3	7	29,1	59,3
Total < 5 años	427	3,6	11,9	29,6	54,4

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 152. Peso/ talla - Desnutrición aguda

Grupo de edad	N	Peso muy bajo para la talla	Peso bajo para la talla	Riesgo peso bajo para la talla	Peso adecuado para la talla	Riesgo de Sobrepeso	Sobrepeso	Obesidad
		%	%	%	%	%	%	%
0 a 11 meses	84	5	7,5	7,5	60	18,8	5	1,3
12 a 23 meses	80	0	0	8,8	73,8	15	2,5	0
24 a 35 meses	75	0	4	5,3	82,7	8	0	0
36 a 47 meses	87	0	1,1	10,3	74,7	13,8	0	0
48 a 59 meses	87	1,2	4,7	8,1	72,1	12,8	1,2	1,2
Total < 5 años	413	1,2	3,4	8,1	72,5	13,7	1,7	0,5

Fuente: ENSANI, 2019.

Tabla 153. Índice de Masa Corporal - IMC/E

Grupo de edad	N	Delgadez bajo peso	Riesgo de delgadez	Adecuado	Riesgo de sobrepeso	Sobrepeso	Obesidad
		%	%	%	%	%	%
0 a 11 meses	79	NA	NA	NA	19	5,1	0
12 a 23 meses	81	NA	NA	NA	24,7	6,2	0
24 a 35 meses	75	NA	NA	NA	18,7	1,3	0
36 a 47 meses	87	NA	NA	NA	20,7	1,1	0
48 a 59 meses	86	NA	NA	NA	12,8	1,2	1,2
Total < 5 años	408	NA	NA	NA	19,1	2,9	0,2
5 a 17 años	894	1,8	10,9	72,8	NA	11,1	3,5
18 a 64 años	1.122	3,3	NA	52,3	NA	30,2	14,2
>65 años	106	54,7	NA	33	NA	12,3	NA
Gestantes	34	14,7	NA	70,6	NA	8,8	5,9

Fuente: ENSANI, 2019.



5. Políticas, programas y percepciones de la oferta institucional relacionada con seguridad alimentaria y nutricional

5.1 Políticas y programas relacionados con la Seguridad Alimentaria y Nutricional - SAN

A nivel nacional, el país adoptó la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), mediante el documento CONPES 113 de 2008, que reconoce el derecho de la población colombiana a no padecer hambre³²³ y a tener una alimentación adecuada, acorde con las características culturales, étnicas y sociales de la población del país.³²⁴ Su objetivo general es garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

De acuerdo con la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), se orienta la priorización de acciones hacia grupos de población más vulnerables, entre ellos los desplazados por la violencia y los grupos étnicos; así, el pueblo Ete Ennaka, tiene esta doble característica de vulnerabilidad. Son sus principios orientadores el derecho a la alimentación, la equidad social, la perspectiva de género, la sostenibilidad, la corresponsabilidad y el respeto a la identidad y diversidad cultural de la población del país.

Desde el Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014,³²⁵ se incorporó en los acuerdos establecidos por el Gobierno Nacional con los pueblos indígenas, lo relacionado con su -SAN-, en el sentido de concertar, implementar y apoyar una política pública de seguridad y autonomía alimentaria, que responda a las particularidades socioculturales y espirituales de los pueblos indígenas y que propenda por el derecho a la alimentación con autonomía y pertinencia cultural, el control y la

autonomía territorial y ambiental, así como la formulación e implementación de planes de seguridad y autonomía alimentaria para los pueblos indígenas con enfoque diferencial.

En cumplimiento de este mandato, las entidades que integran la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN)³²⁶ presentaron en septiembre de 2015, el Anexo Étnico del Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2012-2019 (PNSAN). Este anexo incorpora el enfoque diferencial que debe tener la SAN para la población que conforma los grupos étnicos: indígenas, afrocolombianos, raizales, palenqueros y romaníes.³²⁷

Para su desarrollo mediante un plan de acción, se definieron dos elementos estructurales: 1) la recuperación, reconocimiento, apropiación y fortalecimiento cultural y 2) el fortalecimiento organizativo que asegure su sostenibilidad.

Las Bases del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022: Pacto por Colombia - Pacto por la equidad³²⁸, que forma parte integral del Plan Nacional de Desarrollo, reconocen la multidimensionalidad, así como la multisectorialidad de la SAN, que se expresada en el abordaje de diferentes pactos, que se entrelazan con los ejes fundamentales.

Es por ello que el eje de la Disponibilidad de alimentos, se encuentra contenido en el Pacto por el emprendimiento y la productividad, mediante la transformación productiva de la Colombia rural, a partir del ordenamiento de la producción, el desarrollo de clústers y cadenas de valor agroindustriales, que integren la producción industrial con la de pequeños y medianos productores. De manera concreta, una de las acciones principales es la creación de una Alianza por la seguridad alimentaria y la nutrición: ciudadanos con mentes y cuerpos sanos. La principal apuesta de la SAN será lograr ese acceso progresivo a una alimentación adecuada que se refleje en mejores resultados en salud y nutrición de toda la población, especialmente de la más vulnerable. El plan busca incrementar a nivel nacional y territorial la producción, oferta y abastecimiento de alimentos,

323 CONSEJO NACIONAL DE POLÍTICA ECONÓMICA SOCIAL. Documento CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional - PSAN. Bogotá, D.C., 2008. El hambre es un atentado a la libertad, de tal magnitud, que justifica una política activa orientada a garantizar el derecho a los alimentos, p. 27.

324 GOBIERNO DE COLOMBIA. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019. Bogotá, D.C., 2012.

325 GOBIERNO DE COLOMBIA [online]. Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014. Anexo IV.C.1.-1. Acuerdo con los pueblos indígenas. Disponible en: <https://bit.ly/3kVVKzq>

326 La CISAN, está conformada por los Ministerios de Salud y Protección Social, Agricultura y Desarrollo Rural, Educación Nacional, Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, Hacienda y Crédito Público, Comercio, Industria y Turismo, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el Instituto Colombiano de Desarrollo Rural y el Departamento Nacional de Planeación

327 ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA [online]. La CISAN incorpora el enfoque diferencial étnico en Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Disponible en: <https://bit.ly/2HGqmXj>

328 CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1955 de 2019. Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022 "Pacto por Colombia, Pacto por la equidad". Diario Oficial Año CLV No. 50964. Bogotá, D.C, 25 de mayo de 2019.



en el marco del ordenamiento social rural y productivo-agropecuario, entre otras acciones.

Por su parte, el eje de Acceso a los alimentos, está previsto en el Pacto por la equidad, concebido como una política social moderna centrada en la familia, eficiente, de calidad y conectada a mercados, a través del trabajo decente con inclusión en los emprendimientos sostenibles, el acceso a mercados e ingresos dignos, mediante la aceleración en la inclusión productiva, así como del resultado de acciones coordinadas entre las instituciones para la reducción de la pobreza.

Así mismo, el Pacto por el emprendimiento y la productividad, le apunta a fortalecer la generación de ingresos de los hogares rurales a partir de la promoción de las condiciones de empleabilidad y emprendimiento, asociadas con actividades no agropecuarias que promuevan la inclusión social y productiva en las zonas rurales.

En relación con los ejes de Calidad e inocuidad y Utilización biológica de los alimentos, que en el documento se manejan a través del concepto Adecuación de los alimentos, se incluyen en tres pactos: 1) Pacto por el emprendimiento y la productividad, para fortalecer las capacidades de gestión, incluido el seguimiento y evaluación de riesgos sanitarios, fitosanitarios y de inocuidad de los alimentos, para asegurar la admisibilidad sanitaria de los productos en el país y en los mercados externos, a fin de aprovechar los acuerdos de comercio internacional; 2) Pacto por la calidad y eficiencia de servicios públicos relacionados con los servicios de agua y saneamiento sostenibles y de alta calidad, en donde se contempla la participación de la comunidad, la sostenibilidad de las soluciones adecuadas de agua potable, el manejo de aguas residuales y residuos sólidos, con el fin de incrementar cobertura, continuidad y calidad del servicio en zonas rurales y las PDET y, 3) Pacto por la identidad y la creatividad, que tiene por objetivo la protección y salvaguarda del patrimonio cultural de la Nación, incluida la cultura gastronómica rica y diversa en regiones y territorios, conectada con el turismo y agroturismo, etnoturismo y la economía naranja.

El plan indica de manera específica y dirigida a los grupos étnicos del país, la formalización de un Pacto por la equidad de oportunidades para grupos étnicos: indígenas, negros, afros, raizales, palenqueros y romaníes. Pacto N° 12, como reconocimiento a la diversidad étnica con la presencia de las comunidades y pueblos mencionados, reconocidos como sujetos de derechos fundamentales en el país. Desarrolla las medidas y acciones estratégicas de política pública a ser adoptadas, en coordinación con los gobiernos territoriales, para que así se pueda avanzar en la materialización de tales derechos.

Las estrategias definidas para la atención diferencial a los grupos étnicos, son: 1) Política social moderna y diferenciada para la equidad (acceso a educación y formación, salud y nutrición, primera infancia, infancia y adolescencia, seguridad alimentaria y nutricional, inclusión productiva, vivienda digna e incluyente, y servicios de agua y saneamiento sostenibles de alta calidad); 2) Apoyo al desarrollo cultural étnico: tradiciones, valores y cultura propia; 3) Instrumentos y mecanismos de caracterización y focalización de la población étnica para diseñar políticas de equidad de oportunidades; 4) Territorialidad colectiva; 5) Conectar territorios, gobiernos y poblaciones; 6) Conservar produciendo y producir conservando; 7) Participación y construcción de convivencia y finalmente, 8) Construyendo paz: víctimas, reintegración, reincorporación y estabilización.

Este Pacto por la equidad de oportunidades para los grupos étnicos, es uno de los once pactos transversales identificados en el plan de desarrollo, que son considerados como habilitadores, conectores, espacios de coordinación, y dinamizadores del desarrollo, que adicionalmente se considera ayudan a enfrentar los riesgos que se pueden presentar en la apuesta por un Pacto por Colombia. Pacto por la equidad.

Se destaca que en el Plan Nacional de Desarrollo, en la Subsección 3 - Equidad para la prosperidad social artículo 218, se estableció la Creación del Fondo para el buen vivir y la equidad de los pueblos indígenas de Colombia y contempla las siguientes líneas:

1) Acceso a los derechos territoriales, 2) Emprendimiento y desarrollo económico, 3) Fortalecimiento de la institucionalidad, 4) Infraestructura y servicios públicos y 5) Empoderamiento de las mujeres, familia y generaciones de los pueblos indígenas.

A nivel del territorio, actualmente, en las comunidades del pueblo, hay presencia de programas y proyectos del Estado, manejados por diferentes instituciones, sobre los cuales el pueblo Ette Ennaka tiene sus propias percepciones, que se comparten en el siguiente punto.

5.2 Oferta institucional relacionada con la Seguridad Alimentaria y Nutricional – SAN, según percepción de la población

A partir de la información recolectada mediante las entrevistas, se logró establecer que el pueblo Ette Ennaka cuenta con algunas alianzas institucionales; principalmente, programas del Gobierno Nacional y sus entes territoriales. En el resguardo Issa Oristunna y el asentamiento Ette Butteriya se identificaron programas de ICBF y el Departamento de Prosperidad Social. En los asentamientos y



cabildos urbanos del departamento del Cesar se identificaron menos programas institucionales.

A continuación, se mencionan los programas vigentes de los diferentes actores institucionales, en los que las familias Ette Ennaka manifiestan su participación.

Tabla 154. Programas institucionales en comunidades Ette Ennaka según los pobladores

Programa	Comunidades beneficiadas	Descripción según percepción entrevista gobernador
RESA Red de Seguridad Alimentaria Prosperidad Social.	Resguardo Issa Oristunna Ette Butteriya Periferias	En el programa es RESA tenemos un total de 360 cupos. Es un programa de siembra como de huerta casera y esas cosas, tiene una asignación por familia. ¹
ICBF Territorios Étnicos con Bienestar	Itti Takke Diwana - María Angola Chimichagua	Fortalecimiento al gobierno propio.
ICBF Modalidad Familiar	Ette Butteriya, Nuevo Horizonte, Los Cantares. Issa Oristunna	A los niños se les hace seguimiento como el programa lo aplica, se le hace charlas, y a través de eso cada tres meses, o sea trimestral, se hacen unas tomas antropométricas de acuerdo a la escala cualitativa. Ahí se nos arroja a los niños que estén en riesgo, en cualquier tipo de riesgo, bien sea que estén en espera, que estén en sobrepeso o que estén en riesgo de desnutrición, de ahí, una vez, si el niño en cualquiera de las situaciones que se encuentre, nosotros activamos una ruta de atención y seguimiento, es donde nosotros hacemos..., si ese niño no se recupera ahí, a través de la ruta activada, trabajamos con comisaría de familia. ²
ICBF	Familias autorreconocidas como Ette Ennaka de los municipios de Santa Ana, Chivolo, Pijiño del Carmen, El Piñón, Mahates, Nueva Granada, Pivijay, Plato, Pueblo Bello, Santa Bárbara de Pinto, Tenerife, departamento del Magdalena	Programas que atienden a la primera infancia del ICBF: Modalidad Familiar, CDI Centro de Desarrollo Infantil, Hogares con Bienestar.
Unidad de Restitución de Tierras	Todo el Pueblo Ette Ennaka	Sentencia de restitución de tierras del Juzgado Cuarto Civil del Circuito Especializado en Restitución de Tierras de Santa Marta.
Asociación Teje-Teje	Asentamientos pueblo Ette Ennaka	Identificación sitios sagrados Fortalecimiento cultura material
Restaurante escolar	Naara Kajmanta Resguardo Issa Oristunna Ette Butteriya	

Fuente: ENSANI, 2019.

También en el documento Diagnóstico diferencial de la comunidad Arte Chimila de la etnia Ette Ennaka, Sabanas de San Ángel (Magdalena), se reporta alguna presencia institucional en el territorio Ette Ennaka a lo largo de la última década. Los actores que han hecho presencia en el territorio son de orden nacional, regional y local. Así lo registró, Artesanías de Colombia en el año 2017:

Policía Nacional, orden público; Ejército Nacional, defensa del territorio; Bienestar Familiar, desarrollo y protección de los menores de edad y el de las familias; Artesanías de Colombia, contribuir al progreso y al desarrollo de la actividad artesanal; Defensoría del Pueblo, Planes de rutas de acción para capacitación de líderes; Institución Etnoeducativa Departamental Ette Ennaka, institución adscrita al Ministerio de Educación que presta servicios de educación inicial, media y secundaria; EPS indígena Issa Kabuy, Entidad Prestadora de Salud en el municipio de San Ángel con prácticas culturales propias como médicos tradicionales y parteras; Corpamag - Corporación Autónoma Regional del Magdalena, encargada del cuidado del medio ambiente.

Actores locales privados: Teje-Teje, asesoría en el fomento y recuperación del trabajo artesanal con las mujeres del resguardo; Ecopetrol, financiación de huertas caseras, fortalecimiento de la actividad tejedora.

Actores nacionales no gubernamentales: OIM Convenio para trabajar la autonomía de pueblos indígenas. ONIC Organización nacional indígena encargada de fortalecimiento cultural de los pueblos indígenas.³²⁹

Los actores mencionados se consideran, por parte de los líderes indígenas, como aliados fundamentales para el mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional del pueblo Ette Ennaka. Sin embargo, se percibe que la cobertura de los programas y la continuidad de los mismos, no son suficientes para las necesidades existentes en la población, si se tiene en cuenta que hay muchas familias dispersas que no acceden a los programas.³³⁰

Cabe resaltar que la Unidad de Restitución de Tierras lleva un proceso de restitución y formalización³³¹. La Sentencia 004 del Juzgado Cuarto Civil del Circuito

329 MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO y ARTESANÍAS DE COLOMBIA. Documento diagnóstico diferencial de la de la comunidad Arte Chimila de la etnia Ette Ennaka, sabanas de San Ángel (Magdalena). Bogotá, D.C., 2017.

330 Entrevista Coordinador Territorio Pueblo Ette Ennaka. Junio de 2019.

331 JUZGADO CUARTO CIVIL DEL CIRCUITO ESPECIALIZADO EN RESTITUCIÓN DE TIERRAS DE SAN-



Especializado en Restitución de Tierras de Santa Marta se enmarca en la Ley 1448 por medio de la cual se reconoce las afectaciones al pueblo indígena Ette Ennaka en el marco del conflicto armado. Una de estas afectaciones es la seguridad alimentaria.

Se acusa que, entre el lapso comprendido 1996 y 2006, ocurrieron mayor desplazamiento interno y confinamiento, afectaciones a la sostenibilidad de generación de fuentes de alimentos (vulneración al derecho a la seguridad alimentaria), impacto sobre recursos forestales, bosques, caños y arroyos que llegaban al resguardo, lo cual significó un impacto directo al territorio indígena considerado como víctima y un daño en la cosmovisión del pueblo Ette Ennaka.³³²

De igual modo, la Sentencia ordena a diferentes entes del Estado, llevar a cabo acciones que permitan mejorar la calidad de vida de las familias Ette Ennaka, priorizando medidas y programas en temas de salud y seguridad alimentaria. Una acción de gran relevancia es la que ordena el desarrollo del Plan departamental de agua potable, que permita reducir afectaciones a la salud por consumo de aguas contaminadas; así mismo, consolidar un sistema de riego para para el desarrollo agropecuario.

En virtud de lo anterior, en dicho documento la autoridad departamental fija una serie de compromisos relacionados con la superación del estado de desplazamiento forzado de la comunidad Ette Ennaka, su pervivencia como grupo indígena, a través de gestiones para el saneamiento y ampliación del resguardo, preservación de la base cultural, desarrollo de hábitat autóctono, etnoeducación, calidad de vida, entre otros; en torno a los cuales advierte que, se requiere hacer seguimiento de los programas y proyectos desarrollados y ejecutados relacionados con vinculación al sistema de salud, asistencia y seguridad alimentaria en coordinación con Acción Social e ICBF, construcción de centro cultural y de capacitación que facilite a la comunidad la preservación de su memoria cultural, desarrollo del Plan departamental de agua potable y alcantarillado, gestión ante la Nación de la construcción de un minidistrito de riego para el desarrollo rural agropecuario, alimentación, salud, agua potable y tratamiento de excretas.³³³

La importancia de la Sentencia 004 del Juzgado Cuarto Civil del Circuito Especializado en Restitución de Tierras de Santa Marta, expedida el 20 de noviembre de 2018, radica en que ordena ejecutar, a diferentes entidades e instituciones del

Estado, programas encaminados a restituir los derechos territoriales del pueblo Ette Ennaka. Como se ha mencionado a lo largo del presente documento, la restitución de tierras dentro del territorio ancestral del pueblo Ette Ennaka permitirá la recuperación de sitios sagrados para su conservación y el mejoramiento de las condiciones ambientales del complejo hídrico (quebradas, arroyos, ríos, etc.) que actualmente están afectadas en el territorio. Así mismo, se garantizaría el fortalecimiento de la agricultura tradicional, necesaria para mejorar las condiciones de salud y nutrición de las familias.

TA MARTA. Op. cit.

332 *Ibid.*, p. 3-4.

333 *Ibid.* p. 66.



Conclusiones

En relación con la población, el territorio y la cultura

La población Ette Ennaka que voluntariamente aceptó participar en el estudio, asciende a 2.898 personas, 1.507 hombres (52%) y 1.301 mujeres (48%). En general, todas se autorreconocen como indígenas y del pueblo Ette Ennaka, con orgullo de su raza y cultura.

Se presenta una estructura poblacional desequilibrada en fuertes desproporciones en sus rangos de edades y en sexo. Se encuentra una gran proporción de población joven, mientras la gente de edades mayores tiene un peso bastante tenue. Así mismo, existe un importante índice de dependencia, lo que quiere decir que hay fuerte responsabilidad de la población productiva respecto a los menores de 15 años, y de no darse especial atención a esta razón de dependencia, podrían producirse problemas de desarrollo y vulnerabilidad en esta población. Igualmente, se observa una fuerte dependencia entre los grupos de edades “no productivas” frente a los productivos, de casi 1:1.

La mayoría de los pobladores ha vivido toda su vida en el territorio; sin embargo, han sido víctimas del desplazamiento forzado en periodos menores a cinco años e incluso a un año, lo que podría indicar que el fenómeno sigue vigente en el territorio; y con mayor afectación en las mujeres. Esta situación, que se ha vivido en las últimas décadas, sumada al desplazamiento de las familias por razones económicas, ha generado el debilitamiento cultural del pueblo Ette Ennaka, lo que también implica un deterioro de los procesos de gobierno propio y de la relación entre el resguardo mayor, los demás asentamientos y los cabildos urbanos.

Una de las manifestaciones del debilitamiento cultural, se refleja en el escaso uso de la lengua propia en la comunicación, elemento fundamental para la preservación de la cultura Ette Ennaka, con predominio del español, perdiendo también la oportunidad del bilingüismo, sumado a las prohibiciones, incluso recientes, de no hablar en lengua por actores del conflicto armado, que ejercen control sobre los territorios.

La dispersión territorial de las familias en municipios, ciudades y veredas debido a la ausencia de territorios colectivos propios en los que puedan asentarse, ha suscitado cambios culturales que se relacionan concretamente con un fenóme-

no de aculturación evidenciado en la adaptación a la vida en zonas urbanas, la apropiación de estos territorios, así como el cambio en sus prácticas productivas.

Parte de la aculturación y adaptación a elementos fuera de su cultura, se evidencia en las actividades que desarrollan para su subsistencia, dado que, en la medida que los territorios y su disponibilidad lo permiten, se dedican a la agricultura, y para percibir ingresos se emplean como jornaleros en fincas aledañas, docentes, e incluso en el servicio doméstico; otros desempeñan la medicina tradicional y algunos sobreviven con subsidios del Estado, aunque con baja cobertura (12,5%). El pueblo Ette Ennaka se encuentra en una situación de hacinamiento y fragmentación territorial que amenaza su pervivencia física y cultural. La pequeña extensión de sus territorios, su dispersión y poca productividad, amenazan su seguridad alimentaria debido a la dificultad para desarrollar las prácticas tradicionales de obtención de alimentos, la imposibilidad de aprovechar los espacios de uso, el debilitamiento de la medicina tradicional, incluidos los manejos prenatales y la salud infantil, así como el deterioro de la visión ecológica y espiritual.

El territorio ancestral no está incluido en su totalidad dentro de los lugares que posee el pueblo en la actualidad, por lo que gran parte sus sitios sagrados se encuentran en áreas privadas que son inaccesibles. Esto afecta el manejo territorial al fragmentar zonas de conservación, circuitos ecológicos y espacios de obtención de alimentos que son indispensables para la utilización sostenible del territorio y el mantenimiento de la cultura Ette Ennaka.

El hecho de que la mayoría de los sitios sagrados se encuentren en terrenos privados, afecta el desarrollo de los usos y costumbres propios del pueblo. Así mismo, la degradación ambiental de los Janna yori y Janna yori mañari (sitios sagrados mayores y menores) ha afectado la disponibilidad de agua en el territorio. Esta separación de los sitios sagrados de los territorios colectivos, el desconocimiento de los vecinos y demás actores territoriales del manejo espiritual que deben tener estos lugares, así como la falta de reconocimiento de su función ecológica, representa una afectación permanente para el pueblo Ette Ennaka.

Muchos de los recursos naturales del suelo y subsuelo, que hacen parte del territorio ancestral, han quedado encerrados en las fincas y lugares privados a los que no se puede llegar, situación que vulnera la seguridad alimentaria de la mayoría de las comunidades. Algunas familias no tienen áreas de producción propias y dependen de permisos o pago a terceros para acceder a tierras donde les sea posible cultivar.



Las condiciones climáticas y de suelos de los territorios representan un reto para las actividades agrícolas de las comunidades. Los cambios en la frecuencia de las lluvias, ligados al cambio climático global, y los suelos degradados, superficiales, de baja fertilidad y pedregosidad, afectan la productividad de los cultivos.

La sostenibilidad ambiental del territorio ancestral comprendido entre las sabanas del río Ariguaní, las sabanas del río Magdalena, así como las estribaciones noroccidental y sur de la Sierra Nevada de Santa Marta, se encuentra en riesgo debido a la transformación climática, la dificultad para utilizar el calendario agroecológico como estrategia de manejo ambiental, y la pérdida de lugares sagrados. Estos cambios han afectado la productividad agrícola de los territorios, así como la disponibilidad de flora y fauna local utilizada para la cacería, la pesca, la recolección de frutos silvestres y la medicina tradicional. Existe una disminución de la oferta de alimentos silvestres para las comunidades. Las actividades de pesca, caza y recolección no representan una fuente de alimento segura debido a la disminución de las poblaciones de especies de flora y fauna usadas como alimento. Esto es consecuencia de la degradación ambiental generalizada del bosque seco tropical, las ciénagas y los ríos, entre otros ecosistemas.

Se registra afectación de la seguridad alimentaria, las dietas tradicionales, los sistemas productivos y el manejo de semillas, por la dependencia de alimentos comprados que no hacen parte de la alimentación tradicional, rompiendo con la relación cultural entre nutrición, salud y economía propia.

En cuanto a la alimentación propia, aún se conservan algunas preparaciones tradicionales como la chicha de maíz o yuca, timbri o bollos de maíz tierno, el membrillo (sopa), la cachaka, la iguana y el morrocoyo.

Se registra déficit en la disponibilidad de servicios adecuados en las comunidades y viviendas, como el acceso al agua potable, servicio de alcantarillado, energía eléctrica y recolección de basuras. Por otra parte, se ha perdido la construcción tradicional de las viviendas, al utilizarse diseños y materiales que no son propios de la cultura y tradición.

Es notoria la ausencia de enfoque diferencial en el relacionamiento interinstitucional con entidades gubernamentales y no gubernamentales que permita al pueblo articular proyectos productivos y programas disponibles con las problemáticas tanto sociales como territoriales.

Persisten en las comunidades sistemas de salud propia representados en médicos tradicionales y parteras que se mantienen como expresión importante de los

usos y costumbres en salud materna e infantil, aunque ha habido una pérdida paulatina de los saberes tradicionales relacionados con la medicina, así como la reducción de aplicación, principalmente por parte de la población joven, de las prácticas tradicionales de cuidado del embarazo, parto y posparto (aunque se mantiene principalmente el cuidado de la alimentación), de la práctica de la lactancia materna, y del cuidado de las enfermedades de los niños menores de cinco años.

En relación con la valoración de la ingesta de alimentos, vitaminas y minerales, y antropometría

El principal problema de esta comunidad en relación con el consumo de alimentos es el acceso al agua potable; esta condición disminuye la biodisponibilidad de los alimentos y se convierte en vehículo de enfermedades.

La comunidad refiere una amplia variedad de consumo de alimentos, dentro de los cuales se encuentran fuentes de proteínas, grasas y carbohidratos; sin embargo, la cantidad no es suficiente para cubrir el requerimiento de energía y nutrientes.

Se evidencia que se está perdiendo la práctica de la lactancia materna, desde edades muy tempranas, con la inclusión de alimentos no tradicionales que afectan el crecimiento y desarrollo apropiado de la población infantil.

Los adultos mayores, los adolescentes, las mujeres en periodo de gestación y de lactancia, presentaron mayores riesgos de deficiencia de nutrientes; son los grupos más vulnerables desde el punto de vista de riesgo nutricional. Las mujeres gestantes se enfrentan a graves deficiencias nutricionales que afectan su salud.

La anemia para el pueblo Ette Ennaka es un problema de salud pública severo para la población menor de un año, de acuerdo con los criterios de la Organización Mundial de la Salud para el grupo poblacional de uno a cuatro años, para los mayores de 13 años como un problema moderado y leve para grupos de cinco a 12 años de edad, con consecuencias muy graves en la salud. Cuando sucede en la primera infancia, produce daños irreversibles asociados al desarrollo; también afecta en la adolescencia y la vida adulta.

A pesar de que la prevalencia de deficiencia de hierro y vitamina B12 encontrada en el pueblo Ette Ennaka no es muy alta, es necesario hacer seguimiento al grupo poblacional comprendido entre los 13 a 17 años de edad, especialmente.



Por su parte, los resultados de consumo de vitamina A están catalogados por la Organización Mundial de la Salud como una deficiencia severa, lo cual indica que es necesario incrementar las actividades tendientes a mermar esta insuficiencia, especialmente en la población comprendida entre uno a cuatro años de edad.

Para el caso del zinc, la problemática es mayor a la de la vitamina A, ya que cerca de la mitad de la población entre uno a cuatro años presenta deficiencia, trayendo consigo problemas como deterioro del crecimiento, mala absorción, anorexia, retraso de la maduración sexual, cambios en el comportamiento y función inmune alterada, aumentando en esta población la morbi-mortalidad.

En lo relacionado con el estado nutricional según la valoración antropométrica, la situación de los niños menores de cinco años del pueblo Ette Ennaka se caracteriza por un elevado porcentaje de alteración en el crecimiento lineal o talla baja. Es así como siete de cada 10 se encuentran por debajo de $<-1DE$ y cuatro de ellos por debajo de $2DE$. Se destaca que el retraso en talla fue mayor al cumplir los dos años de edad, mientras que el subgrupo donde se presentó menor talla baja fue el de cero a 11 meses. Esto lleva a reflexionar, respecto a que en que en los primeros meses de vida se presenta una mayor protección del estado nutricional, probablemente por la lactancia materna y que la introducción de alimentos luego de los seis meses es insuficiente e inadecuada; por ende, se afecta el crecimiento de los niños y las niñas.

De manera importante se observa que el retraso en talla en los niños menores de cinco años del pueblo Ette Ennaka cuadruplica la prevalencia nacional (10,8%) y supera en once puntos porcentuales al retraso en talla de la población indígena reportada en la ENSIN, 2015 (29,6%).

Dos de cada 10 niños y niñas presentaron peso bajo para la edad y esta situación fue menor en el grupo de cero a 11 meses. El peso bajo en el grupo de cero a cinco años supera en 12 puntos porcentuales al peso bajo a nivel nacional (3,1%) y en 8 puntos al de la población indígena (7,2%).

De manera preocupante, durante el estudio se encontraron 19 casos de desnutrición aguda, cinco de ellos por debajo de $-3DE$ y 33 niños y niñas en riesgo de peso bajo para la talla. Estos casos fueron debidamente reportados a las autoridades de la comunidad y de salud para su respectivo manejo.

Al analizar los resultados del indicador IMC, se evidenció una doble carga nutricional para el grupo de cero a cuatro años, observando que dos de cada 10

individuos presentan riesgo o exceso de peso y este último se presentó en niños y niñas que a su vez cursaban con talla baja.

A partir del comportamiento y de análisis de los indicadores de talla edad, peso para la edad y peso para la talla, se puede inferir que los niños y niñas del pueblo Ette Ennaka, especialmente los menores cero a 36 meses de edad, se enfrentan al nacer a un ambiente que, de acuerdo con las condiciones favorables o no en relación a determinantes nutricionales, de salud y de ambiente, entre otros, pueden avanzar hacia alcanzar el crecimiento propio de su patrón genético o sufrir detención del crecimiento, perdiendo la ventana de oportunidad de crecimiento lineal.

La pérdida o detención del crecimiento, son muy difíciles de recuperar; cuando las condiciones básicas no permiten alcanzar la talla perdida debido a la detención del crecimiento, se produce una adaptación a las nuevas condiciones menos favorables, como un mecanismo del organismo para continuar con sus funciones y desarrollo vital; a esta adaptación se le conoce con el nombre de homeorresis.³³⁴

Dicha adaptación posiblemente explique el comportamiento de los indicadores de peso para la edad y peso para la talla, los cuales presentan prevalencias mucho más bajas de riesgo de bajo peso o bajo peso, comparadas con la baja talla a medida que aumenta la edad. El peso se va adaptando a las condiciones de crecimiento lineal, el cual, al ser afectado, hace que se adopte una nueva forma corporal, casi armónica, pero con una diferencia entre la edad cronológica y la edad biológica, involucrando no solo el peso y la talla, también el desarrollo intelectual y social de la población. En este sentido, se resalta el comportamiento de los indicadores de talla para la edad, peso para la talla y peso para la edad, en los menores de 24 meses del pueblo Ette Ennaka.

Esta situación se ve reflejada en la alteración de la velocidad de crecimiento de estos menores en los tres primeros años de vida, en los que se espera en promedio un crecimiento del 75% de su talla final, siendo este porcentaje a los cinco años del 86% de su crecimiento en talla de adulto.³³⁵

El sobrepeso y obesidad afectó a uno de cada diez individuos del grupo de cinco a 17 años y solo cuatro de cada 10 alcanzaron talla adecuada para la edad.

334 CALZADA, Raúl. Crecimiento del niño. Fundamentos fisiopatológicos. México, D.F.: McGraw-Hill, 1998.

335 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometría. Informe técnico No. 854. Ginebra, 1995.



En los adultos del pueblo Ette Ennaka se destaca la alta prevalencia de exceso de peso (sobrepeso y obesidad) que afectó a cuatro de cada 10; esta condición va acompañada de una prevalencia de obesidad abdominal de 64,5%.

Al igual que en las versiones anteriores del ENSANI, la obesidad abdominal afectó principalmente a las mujeres del pueblo Ette Ennaka y se incrementó con la edad.

De los adultos mayores evaluados, cinco de cada 10 presentaron bajo peso.

La situación nutricional de las gestantes evaluadas se caracterizó por la presencia de bajo peso en una de cada 10 y de exceso de peso en cerca de dos por cada 10, por lo que es importante garantizar un adecuado seguimiento a estas mujeres, ya que el estado nutricional materno es un factor determinante del crecimiento fetal y el peso del recién nacido.³³⁶ Por tanto, la atención prioritaria y educación en nutrición en los controles prenatales y previa a la gestación, en este caso con enfoque diferencial, es importante para optimizar las prácticas alimentarias antes, durante y después del embarazo, a fin de mejorar el estado nutricional materno y reducir el riesgo de resultados negativos de salud para la madre y sus hijos.³³⁷

336 ARCOS, Estela; OLIVO, Adriana; ROMERO, Juana; SALDIVIA, Jacqueline; CORTEZ, Julia y CARRETA, Lilian. Relación entre el estado nutricional de madres adolescentes y el desarrollo neonatal. En: Boletín Oficina Sanitaria Panamericana, 1995, Vol. 118, No. 6, p. 488-497.

337 RUSH, David. Nutrition and maternal mortality in the developing world. En: American Journal of Clinical Nutrition, 2000, Vol. 72, No. 1, p. 212S-240S.



Recomendaciones

En relación con la población, el territorio y la cultura

Realizar un análisis de los comportamientos migratorios, de fecundidad y planificación del pueblo Ette Ennaka que permita conocer qué ha generado una población con estructura desequilibrada, en aras de contar con una estructura poblacional acorde con sus capacidades, tradiciones, necesidades y sobre todo, pervivencia como pueblo indígena. De no hacerse un autoanálisis respecto a este tema de una manera pronta, y de seguirse la tendencia a mantener este tipo de estructuras poblacionales, puede llevar a desbalances demográficos que acarrearían problemas sociales en los rangos de edad más extremos.

Mejorar el sistema de gobierno propio, promoviendo la autonomía, la gestión compartida y la gobernanza colaborativa entre los asentamientos, las familias dispersas, los cabildos urbanos y el resguardo mayor.

Implementar estrategias de gestión conjunta y colaborativa mediadas por los entes gubernamentales, con las fincas aldeañas y demás actores territoriales, para la gobernanza de las áreas de influencia y territorios compartidos, reconociendo el gobierno propio, los conocimientos tradicionales, el respeto por los sitios sagrados y la economía del pueblo Ette Ennaka.

Avanzar en la recuperación del territorio ancestral, con el fin de consolidar la unidad ecológica y cultural del pueblo Ette Ennaka que permita el manejo de los lugares sagrados y el desarrollo pleno de sus tradiciones, formas de vida, usos y costumbres. El reconocimiento de resguardo a los asentamientos colectivos de Naara Kajmanta e Itti Takke, con miras a garantizar las condiciones legales y materiales para la consecución de su seguridad y autonomía alimentaria de acuerdo con sus prácticas productivas y conocimiento tradicional.

Avanzar en el fortalecimiento de los sistemas productivos por medio de la ampliación de los territorios colectivos, la creación de territorios donde sea necesario, y la reubicación de las familias que se encuentran dispersas en cascos urbanos y zonas rurales, con el fin de desarrollar un manejo territorial consecuente con los usos y costumbres del pueblo Ette Ennaka.

Fortalecer la capacidad organizativa para establecer un plan de acción ambiental y productiva, que sea parte de los proyectos de las administraciones locales,

en el que se incluya desarrollar acciones de recuperación ambiental con medidas de reforestación, conservación de cuencas y zonas de bosque, y manejo ecológico de flora y fauna en los territorios asignados y zonas de influencia, teniendo como base el conocimiento tradicional.

Desarrollar en el territorio proyectos de conservación de especies de fauna importantes para la cultura y tradición alimentaria Ette Ennaka, como la tortuga morrocoy y otras especies, a través de capacitaciones y programas de manejo de animales en cautiverio, orientados a apoyar a las familias con incentivos económicos.

Efectuar procesos de mejoramiento de las labores productivas del pueblo con apoyo técnico, teniendo en cuenta el enfoque diferencial.

Fomentar proyectos de rescate de semillas tradicionales en las comunidades, priorizando especies y variedades escasas como el maíz carriaco e impulsarlos a través de capacitaciones e insumos para el establecimiento de semilleros familiares.

Implementar mecanismos para la obtención de alimentos propios y plantas medicinales que hagan posible la recuperación de la comida tradicional, el manejo de las dietas y su relacionamiento con la medicina propia, aportando con ello a la seguridad y autonomía alimentaria del pueblo. Mención especial para los pobladores Ette Ennaka que viven en localidades urbanas, dispersos y que no poseen territorios propios, individuales ni colectivos en los que se pueda cultivar, cazar o pescar.

Implementar programas de ayuda social tanto gubernamentales como no gubernamentales, con enfoque diferencial, en los que se dé especial atención a los sistemas productivos propios, las dinámicas territoriales, los conocimientos tradicionales y el gobierno propio.

En relación con la valoración de la ingesta de alimentos, vitaminas y minerales, y antropometría

Consolidar el sistema integral de salud de los pueblos indígenas para fortalecer los agentes de salud propia y los que se están formando en estos conocimientos, promoviendo un relevo generacional de los saberes y su articulación con los espacios y mecanismos de la medicina occidental. Así mismo, facilitar el acceso a los servicios de salud, limitado por barreras como las distancias y costos de



desplazamiento y la inadecuación de los sistemas de salud a los que están vinculados, a las características propias de la población indígena.

Avanzar en la disponibilidad de servicios públicos, saneamiento básico, y especialmente en el acceso a agua potable con los medios adecuados para su almacenamiento, que garantice el mínimo vital en cada hogar, con el objetivo de mejorar el estado de salud y nutrición del pueblo Ette Ennaka. Así mismo, contar con sistemas de eliminación de excretas en los asentamientos y el resguardo mayor, con el fin de garantizar condiciones mínimas de salubridad.

Implementar proyectos que permitan mejorar las condiciones de vivienda de las familias conforme a su cultura y características territoriales.

Ejecutar programas de educación nutricional contextualizados y elaborados con la comunidad indígena para retomar los aspectos positivos de sus buenas prácticas alimentarias.

Desarrollar programas que promuevan la alimentación saludable con sus propios alimentos antes y durante el embarazo y la lactancia y suplementar con nutrientes esenciales y deficitarios a las mujeres en edad fértil y a las lactantes.

Diseñar y llevar a la práctica un programa de fortificación de alimentos autóctonos, complementación y suplementación, adecuado para cada uno de los grupos de población, dado que en este momento hay deficiencia de micronutrientes esenciales.

Intervenir la deficiencia de vitaminas y minerales en esta población y garantizar su seguridad alimentaria y nutricional, especialmente en los grupos de edad más vulnerables. La deficiencia de vitamina D, es uno de los nuevos problemas que enfrenta la población indígena y es necesario tomar medidas en busca de la disminución de esta problemática.

La situación alimentaria y nutricional del pueblo Ette Ennaka, requiere establecer mecanismos de atención adecuados que permitan mejorar y mantener un buen estado nutricional en la población menor de cinco años, teniendo como punto de partida la ventana de oportunidad dada por la edad hasta los tres años, donde con una buena alimentación y condiciones de saneamiento apropiadas, es posible mejorar el desarrollo integral de los niños y niñas mediante diferentes alternativas de atención acordes con su cultura, que contribuyan a disminuir los indicadores de malnutrición.



Bibliografía

ADMINISTRACIÓN DE PARQUES NACIONALES. [online]. Sistema de Información de Biodiversidad. Gobierno de Argentina, 2016. [Consultado el 14 de enero de 2019] Disponible en: <https://sib.gob.ar/especies/cuniculus-paca>

ARANGO, Raúl y SÁNCHEZ, Enrique. Los pueblos indígenas de Colombia. Bogotá, D.C.: Departamento Nacional de Planeación, 2011.

ARCOS, Estela; OLIVO, Adriana; ROMERO, Juana; SALDIVIA, Jacqueline; CORTEZ, Julia y CARRETA, Lilian. Relación entre el estado nutricional de madres adolescentes y el desarrollo neonatal. En: Boletín Oficina Sanitaria Panamericana, 1995, Vol. 118, No. 6, p. 488-497.

ASOCIACIÓN TEJE-TEJE. Los sitios sagrados del Territorio Ancestral Ette Ennaka. Bogotá, D.C., 2018.

BIRD, Julia; RONNENBERG, Alayne; CHOI, Sang; DU, Fangling; MASON, Joel y ZHENHUA, Liu. Obesity is associated with increased red blood cell folate despite lower dietary intakes and serum concentrations. En: Journal of Nutrition, 2015, Vol. 145, No. 1, 79-86.

CALZADA, Raúl. Crecimiento del niño. Fundamentos fisiopatológicos. México: McGraw-Hill, 1998.

CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1955 de 2019. Por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022. "Pacto por Colombia, Pacto por la equidad". Diario Oficial, Año CLV, No. 50964. Bogotá, D.C., 25 de mayo de 2019.

CONSEJO NACIONAL DE POLÍTICA ECONÓMICA SOCIAL. Documento CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional-PSAN. Bogotá, D.C., 2008.

CORTE CONSTITUCIONAL. Auto 004/09 [online]. Protección de derechos fundamentales de personas e indígenas desplazados por el conflicto armado en el marco de superación del estado de cosas inconstitucional declarado en sentencia T-025/04. Disponible en: <https://bit.ly/3ipnaw9>

CORTE CONSTITUCIONAL [online]. Auto 382/10. Seguimiento sentencia T-025/04 y auto A004/09. Disponible en: <https://bit.ly/33g266L>

CORTE CONSTITUCIONAL [online]. Auto 174/11. Seguimiento sentencia de la Corte Constitucional en materia de desplazamiento forzado. Seguimiento sentencia T-025/04 y auto A004/09. Disponible en: <https://bit.ly/3if1jqX>

CORTE CONSTITUCIONAL [online]. Auto 173/12. Seguimiento sentencia de la Corte Constitucional en materia de desplazamiento forzado. Seguimiento sentencia T-025/04 y auto A004/09. Disponible en: <https://bit.ly/3l0Uk6R>

CORTE CONSTITUCIONAL [online]. Auto 051/13. Competencia para verificar que las autoridades adopten las medidas necesarias para asegurar el goce efectivo de los derechos de los desplazados declarado en la sentencia T-025/04. Disponible en: <https://bit.ly/36jIhgF>

COUSING, Robert. Cinc. En: Conocimientos actuales sobre nutrición. Washington, D.C.: OPS, 1997. p. 312-324.

DEFINICIÓN ABC. [online]. Definición de economía pecuaria. [consultado el 12 de octubre de 2019] Disponible en: <https://www.definicionabc.com/economia/pecuaria.php>.

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -DANE- [online]. Cartilla de conceptos básicos e indicadores demográficos. Talleres regionales dirigidos a los grupos étnicos. Bogotá, D.C., 2007. [consultado el 19 de diciembre de 2019]. Disponible en: <https://bit.ly/34gjtDX>

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -DANE- [online]. Población indígena de Colombia. Resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018. Bogotá, D.C., 2019. [Consultado el 19 de diciembre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/33eAHSa>

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADÍSTICA -DANE- [online]. Herramienta Sistema de Información Geográfica para la Planeación y el Ordenamiento Territorial (SIG-OT). Disponible en: <https://bit.ly/3iAmpAo>

DIMEGLIO, D. y MATTES, R. Liquid versus solid carbohydrate: Affects on food intake and body weight. En: International Journal of Obesity and Related Metabolic Disorders, 2000, Vol. 24, No. 6, p. 794-800.



EMMONS, Louis. [online]. Cuniculus paca. The IUCN Red List of Threatened Species, 2016: e.T699A22197347. [Consultado el 14 de enero de 2019] Disponible en: <https://www.iucnredlist.org/es/>

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Y WORLD HEALTH ORGANIZATION. Human vitamin and mineral requirements. Report of a joint FAO/WHO expert consultation. Bangkok, 2001, p. 87.

FUENTES DE IMÁGENES SATELITALES. Digital Globe, Geoeye, Earth Start Geographics, CNES/Airbus DS, USDA, USGS, AEX, Getmapping, Aerogrid, IGN, IGP, Swisstopo, and the GIS user community.

FUENTES DE ELEMENTOS GEORREFERENCIADOS: GPS(s) Garmin Etrex 25, Etrex 20 y Etrex 30 utilizados en ENSANI 2019 Pueblo Ette Ennaka del Departamentos del Magdalena y Cesar.

GALLINA, Sonia y LÓPEZ, Hugo. [online]. Odocoileus virginianus. The IUCN Red List of Threatened Species 2016: e.T42394A22162580. [Consultado el 14 de enero de 2019]. Disponible en: <https://bit.ly/30gQ4Z1>

GEILFUS, Frans. 80 Herramientas para el desarrollo participativo. Diagnóstico, planificación, monitoreo y evaluación. San José de Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2002.

GOBIERNO DE COLOMBIA [online]. Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014. Anexo IV.C.1.-1. Acuerdo con los pueblos indígenas. Disponible en: <https://bit.ly/3kV-VKzq>

GOBIERNO DE COLOMBIA. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019. Bogotá, D.C., 2012.

INSTITUTE OF MEDICINE. MACRONUTRIENTS, HEALTHFUL DIETS, AND PHYSICAL ACTIVITY. En: Dietary Reference Intakes The Essential guide to Nutrient Requirements. Washington D.C: The National Academies Press, 2006.

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, ASOCIACIÓN PROBIENESTAR DE LA FAMILIA COLOMBIANA -PROFAMILIA-, INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA y ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia ENSIN, 2005. Bogotá, D.C.: Panamericana Formas e Impresos, 2006.

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL y PROFAMILIA. Encuesta Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional Colombia ENSIN, 2010. Bogotá, D.C., 2011.

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, DEPARTAMENTO DE PROSPERIDAD SOCIAL, INSTITUTO NACIONAL DE SALUD, UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. Encuesta de la Situación Alimentaria y Nutricional Colombia ENSIN, 2015. Bogotá, D.C., 2016.

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR Y UNIVERSIDAD EXTERNA-DO DE COLOMBIA. Estudio Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional de los Pueblos Indígenas de Colombia ENSANI 2012-2014. Pueblo Sáliba. Resguardo Caño Mochuelo. Bogotá, D.C., 2015.

INSTITUTO DE HIDROLOGÍA, METEOROLOGÍA Y ESTUDIOS AMBIENTALES -IDEAM- [online] Atlas interactivo. Magdalena. Bogotá, D.C.: IDEAM (s.f.) [Consultado el 12 de octubre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/3lircbk>

INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTÍN CODAZZI. Estudio general de suelos y zonificación de tierras del departamento del Magdalena. Escala 1:100.000. Bogotá, D.C., 2009

INSTITUTO GEOGRÁFICO AGUSTÍN CODAZZI. Zonas de vida o formaciones vegetales de Colombia. Bogotá, D.C., 1977.

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN DE RECURSOS BIOLÓGICOS ALEXANDER VON HUMBOLDT. Ecosistemas de los Andes Colombianos. Bogotá, D.C., 2006.

INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN DE RECURSOS BIOLÓGICOS ALEXANDER VON HUMBOLDT. El Bosque seco Tropical (Bs-T) en Colombia. Bogotá, D.C., 1998.

INTERNATIONAL UNION FOR CONSERVATION OF NATURE. [online]. The IUCN Red List of Threatened Species. Version 2016-2. [Consultado el 15 de enero de 2019]. Disponible en: www.iucnredlist.org

JOHNSTON, Carol. Vitamina C. En: Conocimientos actuales sobre nutrición. Publicación científica y técnica No 592. 8ª ed. Washington D.C.: Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud, 2003. p.1.

JUZGADO CUARTO CIVIL DEL CIRCUITO ESPECIALIZADO EN RESTITUCIÓN DE TIERRAS DE SANTA MARTA. Sentencia 004. Noviembre 20 de 2018.



KASSEBAUM, Nicholas, et al. A systematic analysis of global anemia burden from 1990 to 2010. En: *Blood*, 2014, Vol. 123, No. 5, p. 615-624.

KEUROGHLIAN, Alexine; DESBIEZ, A.; REYNA, Rafael; ALTRICHTER, Mariana; BECK, Harald; TABER y FRAGOSO. [online]. Tayassu pecari. The IUCN Red List of Threatened Species. Versión 2013.1. [Consultado el 14 de enero de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/30bCQws>

KUCZMARSKI, Marie; KUCZMARSKI, Robert y NAJJAR, Matthew. Descriptive anthropometric reference data for older Americans. En: *Journal of the American Dietetic Association*, 2000, Vol. 100, No. 1, p. 59-66.

LA SENDA VERDE [online]. *Chelonoidis denticulata*. [Consultado el 21 de octubre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/34gp7WF>

LEVITSKY, D. y STRUPP, B. Malnutrition and brain: changing concepts, changing concerrus, undernutrition and behavioral development in children. En: *The Journal of Nutrition*, 1995, Vol. 125, No. 85, p. 1212S- 2220S.

LOUGHRY, W.; McDONOUGH, Collen; SUPERINA, Mariela y ABBA, Agustín. Research on armadillos: A review and prospectus. En: *Journal of Mammalogy*, Vol. 96, No. 4, 2015.

LOWENSOHN, Richard; STADLER, Diane y NAZE, Chistie. Current Concepts of Maternal Nutrition. En: *Obstetrical & Gynecological Survey*, 2016, Vol. 71, No. 7, p. 413-426.

MENDOZA, Manuel; PLASCENCIA, Héctor; ALCÁNTARA, Pedro y ROSETE, Fernando. Análisis de la aptitud territorial. Una perspectiva biofísica. México, D.F.: Secretaría de Medio Ambiente e Instituto Nacional de Ecología, 2009

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO y ARTESANÍAS DE COLOMBIA. Documento diagnóstico diferencial de la de la comunidad Arte Chimila de la etnia Ette Ennaka, sabanas de San Ángel (Magdalena). Bogotá, D.C., 2017.

MINISTERIO DE CULTURA, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Ette Ennaka (Chimila), una historia de resistencia y ensoñación. Bogotá, D.C. (s.f.).

MINISTERIO DEL INTERIOR, REPÚBLICA DE COLOMBIA. Plan de Salvaguarda, Pueblo Ette Ennaka. Diagnóstico y líneas de acción para su ejecución. Bogotá, D.C., 2013.

MINISTERIO DE SALUD [online]. Abecé de la lactancia materna. Disponible en: <https://bit.ly/2HDd2Dd>

MINISTERIO DE SALUD [online]. Guía de atención de la infección respiratoria aguda. Disponible en: <https://bit.ly/30feBxn>

MINISTERIO DE SALUD [online]. Infecciones Respiratorias Agudas (IRA). Disponible en: <https://bit.ly/2S3w152>

MINISTERIO DE SALUD [online]. Ruta Integral de Atenciones a la Primera Infancia (RIAS). Salud y Nutrición. Disponible en: <https://bit.ly/30fOFlv>

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN- Resolución 3803 de 2016. Bogotá, D.C., 2016.

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 2465. Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones. Bogotá, 2016.

MINISTERIO DE SALUD Y ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Libro clínico de la atención integrada de las enfermedades prevalentes de la infancia. Bogotá, D.C., 2015.

MISSOURI BOTANICAL GARDEN [online]. Buscador de plantas. Missouri: Botanical Garden. [consultado el 21 de octubre de 2019] Disponible en: <http://www.tropicos.org>

MORA, Stefano y GILSANZ, Vicente. Stablishment of peak bone mass. En: *Endocrinology and metabolims clinic of North America*, 2003, Vol. 32, No. 1, 39-63.

NATURALISTA.MX [online]. *Dasyprocta fuliginosa* [Consultado el 14 de enero de 2019]. Disponible en: <https://bit.ly/3d3qcEY>

OBSERVATORIO DEL PROGRAMA PRESIDENCIAL DE DH Y DIH, VICEPRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA. Diagnóstico de la situación del pueblo indígena Chimila-Ette Ennaka. Bogotá, D.C. (s.f.).

OCAMPO, Myriam; CHENUT, Philippe; FERGUSON, Maryerlin; MARTÍNEZ, Mabel y ZULUAGA, Sandra. Desplazamiento forzado y territorio, reflexiones en torno a la



construcción de nuevas territorialidades: nuevos pobres, ciudadanía inconclusa y la búsqueda de una nueva vida digna. Bogotá, D.C.: Universidad Externado de Colombia, Centro de Investigaciones sobre Dinámica Social (CIDS) y Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e innovación (COLCIENCIAS), 2014.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA [online]. La CISAN incorpora el enfoque diferencial étnico en Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Disponible en: <https://bit.ly/2HG-qmXj>

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometría. Informe técnico No. 854. Ginebra, 1995.

ORTIZ, Fernando. Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar. Barcelona: Ariel, 1973.

OTTEN, Jennifer; PITZI, Jennifer y MEYERES, Linda. Dietary Reference Intakes The Essential guide to Nutrient Requirements. Washington D.C: The National Academies Press, 2006. p. 244.

ROHNER, Fabian; et al. Biomarkers of Nutrition for Development--iodine. En: Journal of Nutrition, 2014, Vol. 144, No. 8, 1322S-13425S.

RUSH, David. Nutrition and maternal mortality in the developing world. En: American Journal of Clinical Nutrition, 2000, Vol. 72, No. 1, p. 212S-240S.

SÁNCHEZ, Juan Armando y MADRIÑÁN, Santiago. Biodiversidad, conservación y desarrollo. Bogotá, D.C.: Uniandes, 2012.

SECRETARÍA DE SALUD ALCALDÍA DE MEDELLÍN. Perfil de seguridad alimentaria y nutricional de Medellín y sus corregimientos. Medellín: Alcaldía de Medellín y Universidad de Antioquia, 2015.

SUPERINA, Mariela; TRUJILLO, Fernando; MOSQUERA, Federico; COMBARIZA, Ricardo y PARRA, Carlos. Plan de acción para la conservación de los armadillos de los Llanos Orientales. Bogotá, D.C.: CORMACARENA, CORPORINOQUIA, ODL y Fundación Omacha, 2014. p. 96.

TANUMIHARDJO, Sherry; et al. Biomarkers of Nutrition for Development (BOND)-Vitamin. En: The Journal of Nutrition, 2014, Vol.144, No. 8, p. 1322S-13425S.

TORTOISE y FRESHWATER TURTLE SPECIALIST GROUP [online]. Chelonoidis denticulata. The IUCN Red List of Threatened Species. e.T9008A12949796 1996. [consultado el 21 de octubre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/3jl9lji>

UAUY, Ricardo; CARMUEGA, Esteban y BARKER David. Impacto del crecimiento y desarrollo temprano sobre la salud y bienestar de la población. Buenos Aires: Instituto Danone del Cono Sur, 2009.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE GESTIÓN DE RESTITUCIÓN DE TIERRAS DESPOJADAS. Caracterización de afectaciones territoriales grupos étnicos en el caso del pueblo Ette Ennaka (Chimila). Santa Marta, 2015.

VARTANIAN, Lenny; SCHWARTZ, Marlene y BROWNELL, Kelly. Effects of soft drink consumption on nutrition and health: A systematic review and meta-analysis. En: American Journal of Public Health, 2007. Vol. 97, No. 4, p. 667-675.

VASCO, Luis Guillermo. Entre selva y páramo: viviendo y pensando la lucha india. Bogotá, D.C.: Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICAHN), 2002.

WEAVER, C. Calcio. En: Conocimientos actuales sobre nutrición. Op. cit. p. 297-305.

WORLD METEOROLOGICAL ORGANIZATION. International Meteorological Vocabulary. Series WMO/OMM/BMO No. 182. Second edition. Geneva: Secretariat of the World Meteorological Organization, 1992

ZINCK, Alfred. [online] Geopedología. Elementos de geomorfología para estudios de suelos y de riesgos naturales. Enschede: ITC. Faculty of Geo-Information Science and Earth Observation, 2012. [Consultado el 17 de octubre de 2019] Disponible en: <https://bit.ly/3jhw0wV>



Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

Sede de la Dirección General
Av Cra 68 N° 64C-75 Bogotá
PBX (1) 4377630



LÍNEA DE
ATENCIÓN A
NIÑOS, NIÑAS
Y ADOLESCENTES.
PROTECCIÓN - EMERGENCIA - ORIENTACIÓN

Línea gratuita nacional ICBF:
01 8000 91 80 80
www.icbf.gov.co

 ICBFColombia

 @ICBFColombia

 @icbfcolombiaoficial