

PLAN DEPARTAMENTAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEPARTAMENTO DEL CESAR



PLAN DEPARTAMENTAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

TABLA DE CONTENIDO

- 1. JUSTIFICACIÓN**
- 2. MARCO NORMATIVO Y LEGAL**
- 3. PRINCIPIOS ORIENTADORES**
- 4. EL PROBLEMA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR**
- 5. DIAGNOSTICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL CESAR**
 - 5.1 GENERALIDADES DEL DEPARTAMENTO**
 - 5.2 ASPECTOS ECONOMICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
 - 5.2.1 CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL DEPARTAMENTO**
 - 5.2.1.1 SUBSECTOR AGRICOLA**
 - 5.2.1.2 SUBSECTOR PECUARIO**
 - 5.2.1.3 SUBSECTOR MINERO**
 - 5.3 CULTURA Y ECONOMIA ALIMENTARIA EN EL CESAR**
 - 5.3.1 EPICENTROS ECONOMICOS ALIMENTARIOS**
 - 5.3.2 RELACIONES COMERCIALES INTERNAS**
 - 5.3.3 RESERVAS CULTURALES ALIMENTARIAS**
 - 5.4 ASPECTOS SOCIALES QUE INCIDEN EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**
 - 5.4.1 POBREZA**
 - 5.4.2 SERVICIOS SOCIALES**
 - 5.5 SITUACION NUTRICIONAL DE LA POBLACION DEL CESAR**
 - 5.5.1 INGESTA DIETETICA Y PERCEPCION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL HOGAR**
- 6. OBJETIVOS**
 - 6.1 OBJETIVO GENERAL**
 - 6.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**
- 7. LINEAS DE ACCION Y ACCIONES**
 - 7.1 MERCADO INTERNO DE ALIMENTOS BASICOS**



- 7.2 MEDIO AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA
- 7.3 ACCESO A LOS ALIMENTOS Y PROYECCION DE LA CANASTA BASICA
- 7.4 EDUCACION Y CULTURA ALIMENTARIA
- 7.5 FORTALECIMIENTO A LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES
- 7.6 DESARROLLO INSTITUCIONAL
- 8. METAS E INDICADORES
- 9. FINANCIACION
- 10. BIBLIOGRAFÍA



1. JUSTIFICACIÓN

El Plan departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional Corazón Contento, plantea como objetivo reducir los índices de inseguridad alimentaria y nutricional y proteger a la población en riesgo actual y potencial de caer ella, integrando acciones en las áreas de Salud, Nutrición, Alimentación, Agricultura, Educación y Medio Ambiente, para responder a la situación actual del departamento en la materia y a los compromisos adquiridos mediante el CONPES 113 y la Iniciativa regional “Caribe sin Hambre”.

Las situaciones relacionadas con la malnutrición son situaciones evitables si se actúa de manera temprana, objetiva y eficaz implementando acciones que involucren la voluntad del estado y la sociedad en procura de fomentar los factores protectores que manejamos en el entorno y debilitar los factores adversos en las familias Cesarenses.

La Inseguridad Alimentaria y Nutricional tiene gran incidencia en la salud y la calidad de vida de las personas. Se ha demostrado que la desnutrición en la primera infancia (0 a 5 años) tiene repercusiones en todo el ciclo de vida ya que en esta etapa se modelan y estructuran las bases que fundamentan las características físicas, cognitivas y psicológicas, consideradas sucesivas en la etapa de desarrollo. De igual manera, el sobrepeso y la obesidad se asocian directamente con el riesgo de padecer enfermedades crónicas como diabetes o afecciones cardiovasculares.

El Cesar registra problemáticas de malnutrición por exceso y por defecto, es decir, desnutrición y situaciones de sobrepeso y obesidad. Según las encuestas nacionales el 11,5% de los niños menores de 5 años presentan desnutrición crónica (retardo en el crecimiento), aunque este porcentaje cayó 10 puntos en los últimos 10 años; por otra parte, la desnutrición global o insuficiencia ponderal se presentó para 8,6% de niños en este mismo rango de edad, aunque se redujo entre 1995 y 2005 en 4 puntos porcentuales. Lo anterior se presenta a consecuencia del déficit en el consumo de micronutrientes vitales. De la misma manera, la Encuesta Nacional de Situación Nutricional –ENSIN (2005)-, reporta sobrepeso y obesidad para el 29,1% y 11,5% de la población de 18 a 64 respectivamente.

Estos problemas se explican por una multiplicidad de fenómenos que limitan el funcionamiento de todos los ejes de la política, a saber:

En los últimos años el Cesar evidencia una menor actividad agropecuaria y un crecimiento del sector minero, que ha generado una dependencia de alimentos de otras regiones para el abastecimiento de la población con el agravante de los altos niveles de intermediación que se reflejan en el encarecimiento del



costo de la canasta familiar. Sumado a esto, el departamento afronta una crisis estructural en materia de desempleo, cuyo indicador para el 2008 llegó al 14% por encima de lo registrado en el resto del país¹. Así mismo, registró una tasa de empleo informal más alta que la nacional, lo cual afecta la capacidad de acceso adecuado a los alimentos de los hogares Cesarenses

Se registran deficiencias de cobertura en saneamiento básico y baja calidad del agua potable, según datos del Instituto Nacional de Salud un 88% no es apta para consumo humano² especialmente en la zona rural del departamento. Este elemento además de incidir en el deterioro la calidad de los alimentos, representa un riesgo para la salud de las personas. Sumado a lo anterior, fue posible analizar que la población cesarense tiene algunos hábitos alimenticios no adecuados relacionados con el tipo y la cantidad de alimentos que se consumen. La lactancia materna en meses se practica en un tiempo menor al recomendado, 2,2 meses representando este alimento la seguridad alimentaria y nutricional de la primera infancia.

Actualmente se realizan importantes esfuerzos desde los Gobiernos Nacional y Departamental para superar las situaciones anteriormente descritas, sin embargo, las acciones requieren estar organizadas y ordenadas en torno a una estrategia integral de mediano y largo plazo. Por esta razón, se formula el presente documento de planificación territorial de la seguridad alimentaria y nutricional, “Corazón Contento” es un instrumento de largo alcance que contribuye al desarrollo humano y económico y se formula de manera participativa y concertada, desde el reconocimiento de la diversidad cultural, étnica y ambiental, así como de la realidad y potencialidad de las subregiones del territorio.

Se constituye como resultado del compromiso decidido de la Gobernador del Cesar, Doctor Cristian Moreno Panezo, de apoyar al país en el cumplimiento de los compromisos nacionales e internacionales en materia de Derechos Humanos, atendiendo fundamentalmente el primero de los objetivos de Desarrollo del Milenio; implementar la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Conpes social 113) y aportar al compromiso de la Región de alcanzar un Caribe Sin Hambre. “Corazón Contento” se presenta como una herramienta de gestión para garantizar que el tema sea una prioridad dentro de la agenda pública territorial y para hacer posible que se gestionen, destinen y ejecuten programas y proyectos de impacto social dirigidos principalmente a erradicar el hambre y la desnutrición.

¹ DANE, Geih, Departamentos, 2008.

² Instituto Nacional de Salud. Índice de Riesgo de Calidad de Agua -IRCA-.



2. MARCO NORMATIVO Y LEGAL

Colombia ha adquirido y ratificado una serie de compromisos internacionales y nacionales que son el soporte sobre el que se construyen las metas que asumen el país, los departamentos y municipios en el tema de seguridad alimentaria y nutricional. En este sentido encontramos que la nutrición ha sido considerada expresamente como un derecho en las declaraciones internacionales de derechos humanos que se han aprobado desde 1924. Entre estas hay documentos vinculantes, convenios y pactos, que tienen fuerza de ley, también existe un conjunto regulaciones que se constituyen en directrices para la estructuración y construcción de los planes territoriales del tema.

Tras la primera guerra mundial, la Liga de Naciones reconoce el derecho a la alimentación, con la aprobación de la Declaración se señala el inicio del movimiento en pro del derecho del niño y constituye la primera afirmación del derecho a la nutrición: La declaración indica que los niños deben recibir los medios necesarios para su normal desarrollo tanto material como espiritual y afirma que *“debe alimentarse al niño hambriento”*.

En el año 1948 la Declaración Universal de Derechos Humanos, aprobada por la asamblea general de las Naciones Unidas, proclama en su artículo 25 que *“toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, salud, el bienestar y los servicios sociales necesarios”* este mismo artículo también afirma que *“la maternidad y la infancia tiene derecho a cuidados y asistencias especiales”*.

En el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (1966) aprobado por las Naciones Unidas y ratificado, hasta mediados de septiembre de 1997 por 137 estados, contiene en su artículo 11 una afirmación acerca del derecho de toda persona a *“estar protegida contra el hambre”*. El pacto obliga a los estados a adoptar medidas para hacer realidad este derecho, inclusive medidas para mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos.

Artículo 11. Derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora continua de las condiciones de existencia. Los Estados tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.

Los Estados Partes en el presente Pacto, reconociendo el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante la cooperación internacional, las medidas, incluidos los programas concretos, que se necesitan para:



a) *Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento o la reforma de los regímenes agrarios de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaces de las riquezas naturales;*

b) *Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta los problemas que se plantean tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan.*

En 1974, los gobiernos participantes en la Conferencia Mundial de la Alimentación proclamaron que *"todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales."* La Conferencia se fijó también el objetivo de erradicar el hambre} <-o 4: *Reducir la mortalidad infantil*

El 27 de agosto de 2002 - *"La Cumbre Mundial sobre la Alimentación, cinco años después"*, convocó a la formación de una alianza internacional para acelerar la acción encaminada a reducir el hambre en el mundo. También adoptó por unanimidad una declaración que pide a la comunidad internacional cumplir el anterior compromiso de reducir el número de personas hambrientas a 400 millones para el año 2015.

En mayo del 2002 se llevó a cabo en Nueva York la cumbre mundial de la infancia, con la participación de varios jefes de Estado y de Gobierno, ONG's, Defensores de los Derechos de los niños y los propios niños y niñas, cuyo resultado fue el compromiso de los países de todo el mundo con una serie de objetivos encaminados a mejorar la situación de los niños y los jóvenes.

La conferencia tuvo el propósito de analizar los progresos alcanzados desde la Cumbre Mundial en favor de la Infancia de 1990 y de renovar el compromiso internacional por los derechos de la niñez. El debate se contó con el texto *"Nosotros los niños y las niñas: cumplir las promesas de la Cumbre Mundial en favor de la Infancia."*, elaborado por el Secretario General de las Naciones Unidas y como resultado se aprobó el documento *"Un mundo apropiado para los niños"*. Este encuentro sin precedentes de la Asamblea General contó con la participación de más de 7.000 personas convirtiéndola en la conferencia internacional más importante dedicada a la infancia en el último decenio.

En 1992, la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (CNUMAD) acordaron un programa mundial de acción sobre el desarrollo sostenible denominado Programa 21. En este marco, se asignó al Departamento de Montes de la FAO la función de Coordinador Sectorial del Capítulo 13 del Programa 21, "Ordenación de los ecosistemas frágiles: Desarrollo sostenible de las zonas de montaña."

En 2002, se desarrolló la Cumbre Mundial sobre el Desarrollo Sostenible que llevó como principal objetivo la adopción de compromisos concretos con



relación al Programa 21 y el logro del desarrollo sostenible. El Programa 21 tiene entre sus prioridades:

- Lucha contra la pobreza
- Evolución de las modalidades de consumo
- Dinámica demográfica y sostenibilidad
- Protección y fomento de la salud humana
- Fomento del desarrollo sostenible de los recursos humanos
- Integración del medio ambiente y el desarrollo en la adopción de decisiones

La Asamblea 57 Mundial de la Salud (Suiza, 2004) aprobó la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud de la Organización Mundial de la Salud (OMS), en la que se proponen acciones para tratar los principales factores de riesgo de la morbilidad: mejorar la atención prenatal, perinatal, posparto y neonatal; ofrecer servicios de planificación familiar de alta calidad, incluidos servicios de atención a personas con problemas de infertilidad; eliminar los abortos peligrosos; combatir las infecciones de transmisión sexual, en particular el VIH, las infecciones del aparato reproductor, el cáncer cervicouterino y otras afecciones ginecológicas; y promover la salud sexual.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO- y la Organización Mundial de la Salud –OMS- han sido invitadas a convocar conferencias o foros regionales sobre la inocuidad de los alimentos en todas las regiones del mundo para atender las necesidades de los estados miembros a través de orientación sobre creación de políticas y generación de capacidad en la materia de inocuidad de los alimentos. La primera reunión de este tipo tuvo lugar en Budapest, en febrero de 2002, para la región europea y se denominó Conferencia sobre Inocuidad de los Alimentos en Asia y el Pacífico.

A continuación se presentan los principales objetivos de este encuentro:

- Abordar cuestiones importantes para todos los países de la región de Asia y el Pacífico, facilitar el debate sobre las mismas, identificar medidas prácticas y formular recomendaciones para la creación de capacidad en apoyo de la inocuidad de los alimentos;
- Hallar oportunidades para la cooperación regional en los ámbitos de la agricultura, las agroindustrias, la producción postcosecha, la elaboración de alimentos, el comercio de productos alimentarios, la salud pública y la protección de los consumidores;
- Proporcionar una plataforma para una amplia cooperación y para el mutuo entendimiento;
- Promover un mayor intercambio de información a todos los niveles, con el fin de mejorar la transparencia y la creación de capacidad y lograr una comunicación más eficaz con los consumidores, los productores y la industria para mejorar la inocuidad de los alimentos.



En concordancia con la normatividad, las directrices y compromisos ausmidos en el ámbito internacional nuestro país ha dispuesto una serie de disposiciones al respecto. La Constitución Política de Colombia establecen los siguientes lineamientos:

ARTICULO 43. (...) Durante el embarazo y después del parto gozará de especial asistencia y protección del Estado, y recibirá de éste subsidio alimentario si entonces estuviere desempleada o desamparada.

ARTICULO 44. Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. (...) La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

ARTICULO 46. (...) El Estado les garantizará los servicios de la seguridad social integral y el subsidio alimentario en caso de indigencia.

ARTICULO 47. El Estado adelantará una política de previsión, rehabilitación e integración social para los disminuidos físicos, sensoriales y psíquicos, a quienes se prestará la atención especializada que requieran.

ARTICULO 48. Garantiza a todos los habitantes el derecho irrenunciable a la Seguridad Social. El Estado, con la participación de los particulares, ampliará progresivamente la cobertura de la Seguridad Social que comprenderá la prestación de los servicios en la forma que determine la Ley. (...) No se podrán destinar ni utilizar los recursos de las instituciones de la Seguridad Social para fines diferentes a ella. La ley definirá los medios para que los recursos destinados a pensiones mantengan su poder adquisitivo constante.

ARTICULO 49. La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. (...) La ley señalará los términos en los cuales la atención básica para todos los habitantes será gratuita y obligatoria. Toda persona tiene el deber de procurar el cuidado integral de su salud y la de su comunidad.

ARTICULO 64. Es deber del Estado promover el acceso progresivo a la propiedad de la tierra de los trabajadores agrarios, en forma individual o asociativa, y a los servicios de educación, salud, vivienda, seguridad social, recreación, crédito, comunicaciones, comercialización de los productos,



asistencia técnica y empresarial, con el fin de mejorar el ingreso y calidad de vida de los campesinos.

ARTICULO 65. La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras. De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario, con el propósito de incrementar la productividad.

En el año 2004 el Ministerio de la Protección Social, mediante la Circular 018, define las prioridades de obligatorio cumplimiento en los Planes de Atención Básica (PAB 2004 –2007) y los recursos asignados para salud pública. Se determinan entre estas prioridades, el fortalecimiento del Plan Nacional de Alimentación y Nutrición y la implementación de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

En el Conpes Social 91 de 2005 se manifiesta el compromiso de Colombia con los Objetivos de desarrollo del Milenio ODM y se definen las metas y estrategias para el logro de dichos objetivos a 2015.

El Conpes Social 100 de 2005 define los lineamientos para la focalización del gasto público social en pro de la equidad en la asignación y la efectividad de la inversión en el marco de la política económica y social del Estado.

Con el Conpes Social 3375 de 2005 se establece la “Política Nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias”. Este documento define los lineamientos de política nacional de higiene con el fin de proteger la salud y la vida de personas y animales, aumentar la competitividad y fortalecer la capacidad para obtener la admisibilidad de los productos agroalimentarios en los mercados internacionales.

El Conpes Social 102 de 2006, presenta la Red de Protección para la Reducción de la Extrema Pobreza como una iniciativa de la Misión para el diseño de una Estrategia para la Reducción de la Pobreza y la Desigualdad en Colombia (MERPD). Esta Red busca promover la incorporación efectiva de los hogares más pobres a las redes sociales del estado y asegurar la superación de su condición a través de: I) *integrar la oferta de servicios sociales para hacerlos coincidir alrededor de la familia de manera simultánea,* II) *brindar transitoriamente acompañamiento familiar y acceso preferente para asegurar que los recursos e intervenciones permitan superar condiciones mínimas de calidad de vida que no están cubiertas,* y III) *generar un marco de corresponsabilidad con los usuarios para que las familias se comprometan con la superación de su situación.*

Actualmente, en materia de salud está vigente el Decreto 3039 de 2007 con el que el Ministerio de la Protección Social, como ente rector del Sistema de



Protección Social, del Sistema General de Seguridad Social en Salud - SGSSS y del Sector Salud, dispone las funciones para proveer de manera integral las acciones de salud individuales y colectivas con la participación responsable de todos los sectores de la sociedad, que mejoren las condiciones de salud de la población; como prioridad se ubica la nutrición, contemplada como un eje en plan de acciones colectivas de Salud Pública.

Finalmente, el Conpes Social 113 de 2008 que determina la “Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional”. Este documento reglamenta la seguridad alimentaria y nutricional en Colombia, se enmarca en el Plan Nacional de Desarrollo y se refuerza por los compromisos adquiridos en las Cumbres Mundiales sobre la Alimentación, para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM).

Regionalmente se ha adquirido el “Compromiso Caribe Sin hambre” , un acuerdo por la seguridad alimentaria y nutricional de los 8 departamentos de la Región Caribe Colombiana, firmado en diciembre de 2008 en el marco de un Acuerdo regional por el desarrollo que prioriza: “Avanzar en el mediano plazo en la erradicación de la desnutrición de la población infantil y trabajar conjuntamente con la Nación, los departamentos, los distritos, municipios, el empresariado y la sociedad por el cumplimiento de las Metas del Milenio, propuestas por el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo – PNUD”.



3. PRINCIPIOS ORIENTADORES³.

Este plan departamental de seguridad alimentaria y nutricional retoma los principios orientadores de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional y en este sentido se enmarca en los derechos fundamentales establecidos en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, en los principios establecidos en la Constitución Política de 1991, en los pactos y convenios internacionales que ha aprobado el Estado colombiano y bajo la perspectiva que la prescripción por parte del Estado y sus ejecutorias buscan, en un contexto de sostenibilidad, garantizar los derechos fundamentales, económicos y sociales y promover los deberes. Los principios están dirigidos a la estructuración de acuerdos sociales entre el Estado, la sociedad y la familia, que motivan a la acción de los diferentes actores públicos y privados, para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional de la población. Los programas y las acciones deben contemplar de forma integral el ciclo vital y productivo de las familias y personas.

- a. **Derecho a la alimentación.** Se promueve la garantía del derecho a la alimentación para la población en general y en especial para sujetos de especial protección. Estar bien alimentado es decisivo para la libertad y el ejercicio de otros derechos. El hambre es un atentado a la libertad, de tal magnitud, que justifica una política activa orientada a garantizar el derecho a los alimentos

- b. **Soberanía alimentaria.** En el marco de la autonomía y de las competencias territoriales que la Carta Política le otorga a los entes territoriales, la política de seguridad alimentaria y nutricional responde al derecho de las regiones y de sus habitantes a construir y desplegar políticas y estrategias propias de producción, distribución, comercialización y consumo sustentables de alimentos, que procuren la realización del derecho a la alimentación para toda la población, con base en relaciones y procesos dirigidos a superar las diferencias injustas y evitables entre géneros, hogares, localidades y regiones; facilitar a los distintos actores de la cadena alimentaria, en particular a los pequeños y medianos productores, de las oportunidades y las facilidades que el libre mercado no les ofrece; y distribuir entre ellos los beneficios de manera equitativa.

- c. **Diversidad cultural.** En todas las actuaciones dirigidas a garantizar la disponibilidad, el acceso, el consumo y el aprovechamiento de alimentos, se propenderá al reconocimiento, la protección y la promoción del patrimonio cultural inmaterial, en el marco de la diversidad cultural. Particular importancia se otorgará a la salvaguarda de los conocimientos relativos a la

³ Numerales a, d, e, f, g h. Tomados de: Conpes Social 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Pág. 29



regulación del uso y manejo de la agrobiodiversidad, las políticas de producción sostenible y los usos sociales y los rituales en torno a la alimentación.

Para tal fin, se adoptarán medidas encaminadas a garantizar la viabilidad del patrimonio cultural inmaterial, comprendidas la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, comunicación y divulgación, y enseñanza formal y no formal.

- d. Equidad Social.** Se propende por la justicia social y la inclusión de grupos poblacionales con mayores niveles de vulnerabilidad, por condiciones de edad, género, ingresos, etnias, desplazamiento y discapacidad, así como la equiparación de oportunidades entre los municipios y corregimientos del departamento.
- e. Perspectiva de Género.** Se promueve la igualdad entre hombres y mujeres brindando las mismas posibilidades de acceso a recursos productivos, servicios y oportunidades frente a las responsabilidades y roles en la seguridad alimentaria y nutricional.
- f. Sostenibilidad.** El Plan requiere que se garantice su permanencia y proyección en el tiempo, para ello es necesario asegurar los recursos técnicos, financieros, administrativos, institucionales y humanos. En su aplicación no se comprometerá la supervivencia y calidad de vida de las futuras generaciones. Además, se respaldarán los esfuerzos para superar los problemas ambientales críticos que afectan la seguridad alimentaria y nutricional, tales como el cambio climático, la pérdida de la biodiversidad, la deforestación, la degradación y desertificación de tierras, la utilización inadecuada de agroquímicos y el crecimiento demográfico.
- g. Corresponsabilidad.** Para lograr la seguridad alimentaria y nutricional de la población cesarense, se requiere el compromiso y la concurrencia de la familia, la sociedad y el Estado. Los organismos internacionales, la industria, los gremios, la academia, entre otros, juegan un papel fundamental en la ejecución. Es indispensable que el acuerdo social que se propone involucre a todos los actores sociales, de manera existan compromisos locales y regionales alrededor de la SAN en forma permanente, y que todos asuman con confianza, optimismo y certeza, su responsabilidad, con la seguridad de que no sólo participan en la solución conjunta de un gran problema social, sino que se garantiza la seguridad alimentaria y nutricional en su entorno y se hace un formidable aporte al desarrollo del país.
- h. Respeto a la identidad y diversidad cultural.** Definida como el derecho de los pueblos a producir sus alimentos respetando la identidad cultural y la diversidad de los modos de producción, de consumo y la comercialización agropecuaria, fortaleciendo los mercados locales. No significa autosuficiencia plena o la desaparición del comercio, sino que defiende la



opción de defender los derechos de la población a disponer de una producción agropecuaria nutritiva, sana y ecológicamente sustentable.

4. EL PROBLEMA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR

Con el fin de tener una mayor puntualidad en la definición de acciones en el marco del Plan Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional, se trabajó en una definición explícita de la problemática de seguridad alimentaria y nutricional en el Cesar, que permite establecer una distinción más clara entre el fenómeno general y sus causas tanto inmediatas como más estructurales. Este ejercicio resultó ser el insumo básico para el proceso de construcción del Plan, complementado por un diagnóstico y algunos estudios previos que se habían hecho en el departamento

El marco conceptual de todos los análisis que se desarrollaron fueron los cinco ejes de la seguridad alimentaria y nutricional definidos en la política nacional Conpes Social 113, que para efectos de la exposición se hace necesario mencionar:

La disponibilidad es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local; está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación. En este sentido, *la disponibilidad* de alimentos está determinada por: la estructura productiva (agropecuaria, agroindustrial); los sistemas de comercialización y distribución internos y externos; los factores productivos (tierra, crédito, agua, tecnología, recurso humano); las condiciones ecosistémicas (clima, recursos genéticos y biodiversidad); las políticas de producción y comercio; y el conflicto sociopolítico (relaciones económicas, sociales y políticas entre actores).

El acceso a los alimentos es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, comunidad o país. Sus determinantes básicos son: nivel y distribución de ingresos (monetarios y no monetarios) y los precios de los alimentos.

El consumo se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, actitudes y prácticas. Sus determinantes son: la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia.

El aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos se refiere a cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume; y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo. Sus principales determinantes son: el medio ambiente, el estado de salud de las



personas, los entornos y estilos de vida, la situación nutricional de la población, la disponibilidad, calidad y acceso a los servicios de salud, agua potable, saneamiento básico y fuentes de energía.

La calidad e inocuidad se refieren al conjunto de características de los alimentos que garantizan su aptitud para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los alimentos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad.

Teniendo en cuenta estos ejes se define la problemática departamental seguridad alimentaria y nutricional. En el contexto particular del Cesar, el problema general identificado es: actuales problemas alimentarios en la población cesarense y un alto riesgo de continuar o caer en situación de *hambre y malnutrición* para los grupos más vulnerables especialmente comunidades indígenas y rurales

La problemática abarca, por lo tanto, no solamente situaciones de malnutrición y los problemas de salud ocasionados por la alimentación, sino aquellas cuya ocurrencia afectaría a algún individuo o comunidad por efecto de una determinada situación de riesgo en ese mismo sentido.

Este problema central se explica por múltiples fenómenos que limitan el funcionamiento de todos los ejes de la política. Las causas en un primer nivel, es decir cuyo efecto directo es el problema central mencionado, son fenómenos como el bajo consumo energético y de micronutrientes, malas prácticas de lactancia materna y estilos de vida poco saludables.

Un segundo nivel de causas que determinan las anteriores más estructurales en su naturaleza, son los problemas de disponibilidad y acceso, principalmente, una reducción en la capacidad productiva del departamento para responder a la demanda de alimentos propios, bajo nivel de ingresos, escasa formación de capital social y humano y deficiente información y formación alimentaria y nutricional, entre otros.

Finalmente está un nivel de causalidad más estructural como factores naturales adversos o restricciones geográficas, ineficiencia e ineficacia institucional, distorsiones en los mercados y las cadenas de distribución, violencia territorial, escasa organización y capacidad de agremiación, escaso desarrollo científico y tecnológico, bajo acceso a los factores de producción, alta concentración de la propiedad rural y acceso a factores productivos en general, entre otros.

Esta problemática es necesario entenderlas para abordarlas desde las demandas generadas por los grupos poblacionales que presentan el mayor riesgo alimentario. La población que priorizará Corazón Contento en principio será: campesinos con más bajos recursos, la población pobre, la población



infantil, las mujeres gestantes o lactantes, los grupos étnicos y los desplazados.

Para el desarrollo de las acciones, que en el marco del presente se relacionen con el mercado interno de alimentos, medio ambiente y sostenibilidad alimentaria, educación y cultura alimentaria de las comunidades, se tendrá en cuenta la zonificación establecida en el mapa agroalimentario departamental que se realizó en el marco del proceso de fortalecimiento institucional a la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Este trabajo de zonificación partió de un ejercicio de exploración sobre el contexto alimentario para determinar la cultura y la economía alimentaria del Cesar con fines de planeación sostenible de la seguridad alimentaria y nutricional del departamento del Cesar⁴.

La propuesta de “Desarrollo con perspectiva alimentaria”, relacionando la división político-administrativa con los aspectos físicos de la geografía y a partir de una valoración de lo alimentario como eje fundamental de la vida de los individuos las familias y comunidades, y considerando las influencias culturales así como las tendencias productivas y comerciales, permitió definir las siguientes zonas agroalimentarias del departamento del Cesar:

Zona Norte: Compuesta por los municipios de Valledupar, Manaure, La Paz, Pueblo Bello, Copei, San Diego y Bosconia. Con epicentro en Valledupar, Integrada a la cultura caribe colombiana pero con fuertes influencias cosmopolitas, bien abastecida desde los departamentos de Guajira, Magdalena y Atlántico. Productora de lácteos y carnes.

Zona Sur: Compuesta por los municipios de San Alberto, San Martín, Aguachica, González, Río de Oro, Pelaya y Pailitas. Con epicentro en Aguachica. Influida por los santanderes es una zona con importantes sincretismo cultural. Se abastece de estos departamentos y tiene una importante producción de lácteos, carnes y algunas verduras.

Zona Ribereña ó del Complejo Cenagoso: Compuesta por los municipios de Tamalameque, Chimichagua, La Gloria, Gamarra y Astrea y áreas de los municipios de Pelaya y Chiriguaná. Con epicentro en Tamalameque. Una zona ligada al Magdalena y a su complejo cenagoso, dependiente del pescado y con fuerte tendencia a la marginalidad de los mercados del norte y del sur del departamento.

Zona Minera: Compuesta por los municipios de El Paso (La Loma), Chiriguaná, La Jagua y Becerril y áreas de los municipios de Codazzi, Curumaní y Bosconia. Con epicentro en La Loma y Curumaní refleja la más

⁴ El diseño del mapa agroalimentario del Cesar se desarrolló bajo con el siguiente proceso metodológico: El Comité Departamental de SAN realizó la primera versión del mapa. Con base en este taller se diseñó la exploración de campo desde la cual se produjo la segunda versión del mapa. Finalmente, durante el Encuentro Departamental de SAN se validó la exploración con representantes de las comunidades de los municipios del Cesar y se estableció la zonificación definitiva del mapa agroalimentario.

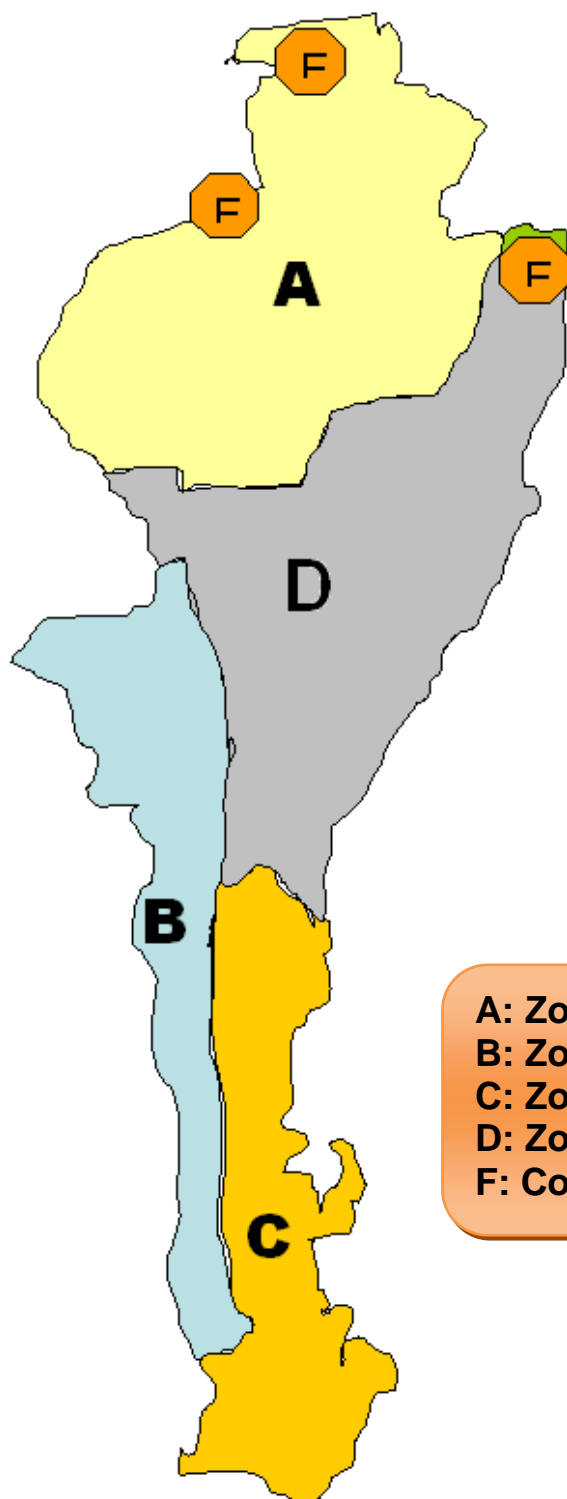


grave crisis alimentaria y social del departamento. Huérfana del norte y del sur y sometida a desplazamientos forzados por los cual sus campesinos han venido perdiendo su capacidad productiva. Por ello es una zona rica habitada por gente muy pobre.

Complejo indígena: Compuesta por zonas de los municipios de Codazzi, Curumaní, La Jagua, Manaure, Becerril, Chiriguaná, San Diego y por por zonas de los municipios de Valledupar, Pueblo Bello y Codazzi. No constituye una zona como tal ya que diferentes etnias que habitan la serranía del Perijá y la Sierra Nevada influyen sobre varios municipios del departamento. Su presencia determina la necesidad de que el plan de seguridad alimentaria del departamento tenga un enfoque étnico y cultural fundamental para su desarrollo exitoso.

MAPA No 1. ZONAS AGROALIMENTARIAS DEL CESAR





- A: Zona Norte**
- B: Zona Ribereña**
- C: Zona Sur**
- D: Zona Agro-Minera**
- F: Complejo Indígena**



5. DIAGNOSTICO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL CESAR

5.1 GENERALIDADES DEL DEPARTAMENTO

El Departamento del Cesar tiene una extensión de 2.290.500 has, correspondiente al 2% del territorio nacional; limita por el norte con los departamentos de Magdalena y La Guajira, por el Este con la República de Venezuela y el departamento de Norte de Santander, por el Sur con los departamentos de Norte de Santander y Santander, y por el Oeste con los departamentos de Bolívar y Magdalena.

El Cesar posee una ubicación geográfica estratégica; es atravesado por el río Magdalena y de sur a norte por la troncal de La Paz, principal vía de comunicación terrestre entre el centro y la costa norte del país. Está constituido por cuatro subregiones:

SUBREGION NORTE:

Representa el 45.8% del territorio. Está formada por los municipios de Valledupar, Pueblo Bello, La Paz, Manaure, San Diego, Codazzi y Becerril; el centro subregional es el municipio de Valledupar. Se encuentra ubicada en la parte norte del departamento con un área de 9.842.1 Km² y una población de 494.912 habitantes. La densidad poblacional en esta subregión se estimó en 50 habitantes por kilómetro cuadrado

SUBREGION CENTRAL:

Está conformada por los municipios de Curumaní como centro nodal y La Jagua de Ibirico, Chiriguaná, Chimichagua, Tamalameque y Pailitas como municipios de influencia y representa el 23.3%.

La subregión se encuentra ubicada en la parte central del departamento con una extensión de 5.549,7 Km² y una población de 182.000 habitantes. La densidad poblacional en esta subregión se estimó en 33 habitantes por kilómetro cuadrado.

SUBREGION OCCIDENTAL:

La conforman los municipios de Bosconia como centro nodal y El Copey, El Paso y Astrea como municipios de influencia, representando el 12% del territorio. Esta subregión se encuentra situada al occidente del departamento con una extensión de 3.068.7 Km² y una población de 105.939 habitantes. La densidad poblacional en esta subregión se estimó en 34.5 habitantes por kilómetro cuadrado.

SUBREGION SUR:

Está integrada por los municipios de Aguachica, Pelaya, La Gloria, Gamarra, Río de Oro González, San Martín y San Alberto con centro subregional en Aguachica.



Tienen una superficie de 4.444.5 Km² y representa 18% del área total. Cuenta con una población de 216.719 habitantes. La densidad poblacional en esta subregión se estimó en 48.7 habitantes por kilómetro cuadrado.

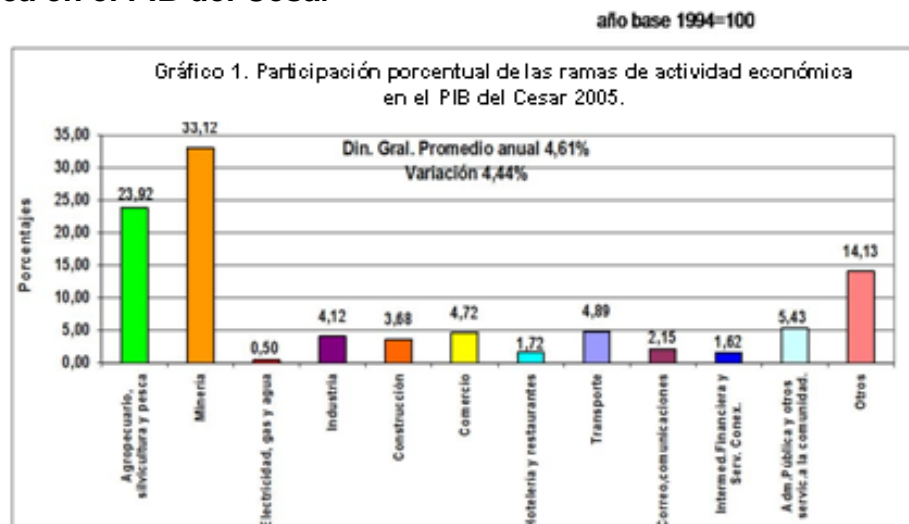
En el departamento del Cesar se pueden encontrar pisos térmicos desde cálido con temperaturas promedio de 28°C hasta paramuno alto con temperaturas inferiores a los 4°C y se pueden distinguir cinco unidades fisiográficas: Sierra Nevada de Santa Marta, Serranía de Perijá, los valles de los ríos Cesar y Magdalena y el Complejo Cenagoso de la Zapatosa.

5.2 ASPECTOS ECONOMICOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Cesar representa el 2.01% del territorio nacional y tiene una participación en el producto Interno Bruto nacional del 1,97% para 2005 que según el DANE que corresponde a 5,4 billones de pesos.

La economía Cesarense se cimienta en el sector agrícola y el minero, este último sector ha evidenciado un importante crecimiento de los años anteriores y representó para 2005 cerca del 34% del PIB, generando aproximadamente 3.000 empleos directos. La industria está poco desarrollada y por esta razón se presenta una movilidad social de la mano de obra calificada hacia otros departamentos. Los sectores minero y agropecuario son los que mayor peso tienen en la generación de valor y en 2005 aportaron el 57% del producto total.

Grafico No 1. Participación porcentual de las ramas de actividad económica en el PIB del Cesar



Fuente: Coordinación Sistemas de Información - O.A. de Planeación, con datos suministrados por el DANE.



Los principales factores estructurales para la menor actividad agropecuaria son el uso inadecuado de tierras aptas para la agricultura en ganadería, dependencia del mercado interno, falta de acceso al crédito y baja investigación en ciencia y tecnología. Para ilustrar lo anterior, pueden citarse los estudios de la Alta consejería de la Presidencia de la República que demuestran el poco conocimiento que utilizan las empresas industriales del departamento como un insumo de su producción¹. Según este estudio, el indicador en 2005 para las industrias medias fue de 2.59%; de la misma manera, el indicador de intensidad tecnológica para el departamento evidencia gastos en tecnología muy bajos, son las industrias medias las que presentan el mejor indicador con 1.58% en el año 2005.

A partir de la década de los 90 la economía experimentó una recomposición radical. Pasó de ser una economía jalonada por el sector agropecuario a convertirse en una economía donde se destacan elementos de enclave generados por la explotación carbonífera, donde es muy difícil transformar los excedentes en bienestar para la mayoría de la población. El aumento de las regalías no se traduce en empleo ni en mejoras sustantivas en la calidad de vida⁵. La balanza comercial alimentaria es deficitaria, cerca del 75% de los alimentos consumidos son “importados”⁶.

La tasa de desempleo en el 2007 llegó al 13.9% mientras que en el país fue del 11.1%; la tasa de subempleo fue del 35.8% frente al 34.9 del país. El empleo inadecuado por competencias y el inadecuado por ingresos son los que más influyeron en la composición de dicha tasa (ECH. 2007). En otras palabras, el Departamento del Cesar enfrenta un problema crítico de desempleo estructural.

La mayoría de la población cesarense se desempeña en el sector Agropecuario. Pero de la población en edad de trabajar cerca del 52% son económicamente activos, 405.545 personas; de las cuales 101.279 hacen parte del renglón de trabajadores informales.⁷

5.2.1 CAPACIDAD PRODUCTIVA DEL DEPARTAMENTO

A continuación se presenta la estructura del sector agropecuario, y minero, que representan aproximadamente el 53% de la producción del Cesar.

5.2.1.1 SUBSECTOR AGRICOLA

⁵ A pesar que el PIB de la minería representa cerca del 35% de la producción total, este sector genera tan solo cerca del 5,36% del empleo total del departamento. Fuente: Cálculos PNUD con base en cifras de la secretaria departamental de minas.

⁶ Secretaria de agricultura departamental. Seguridad Alimentaria, departamento del Cesar 2007.

Fuente: DANE, Encuesta Continua de hogares-2005. – Cálculos ACR⁷



El Departamento del Cesar dispone de un área cercana de 1.000.949 has, para el desarrollo agrícola en las categorías transitorios o semestrales y los permanentes o perenne. Para 2004 este subsector alcanzó a utilizar el 21% del área disponible equivalente a 211.006 has, para 2008 esta participación se redujo en 9,1% con un área cultivada en 191.820 has. sembradas, lo cual representa una reducción del 9.1% en 4 años.

Esta reducción del uso del suelo para la producción agrícola ocasiona escases de los productos en la zona y un aumento en la demanda de los mismos desde otros departamentos, afectando directamente a la población cesarense por la vía de la disponibilidad y el acceso a los alimentos de la canasta básica. A continuación se ilustra el comportamiento de la producción durante el periodo 2004-2008

CULTIVOS TRANSITORIOS: Entre estos se encuentran el arroz de riego, Tomate, Patilla, Sorgo, Maíz Tecnificado y Tradicional, Cebolla, Yuca, Frijol Tecnificado y Tradicional, Algodón. En 2004 el área sembrada era de 163.333 ha, para 2008 esta redujo en un 37,4% pasando a las 102.205 ha.

Los cultivos que más se vieron afectados fueron Maíz tecnificado, frijol tradicional, algodón y sorgo ocasionando una reducción en la producción total de 49.260 toneladas equivalente a un 12,7%. A su vez, esta caída ocasiono la perdida de cerca de 4.886 empleos directos solo entre los años 2004 y 2006.

Tabla No 1. Comparativos aéreas de cultivos transitorios 2004 / 2008

CULTIVO	ÁREA 2004	PRODUCCION	ÁREA 2008	PRODUCCION
MAIZ TRAD	56.767	84.165	47.252	67.980
MAIZ TEC	34.789	83.324	9.904	46.610
FRIJOL TRAD.	29.491	45.246	0	0
ARROZ	25.800	146.921	25.169	152.845
ALGODÓN	8.231	15.120	3.621	9.363
SORGO	4.760	13.727	1.550	4.150
PATILA	1.297	16.170	1.170	19.200
CEBOLLA	1.155	18.845	1.200	16.520
TOMATE	628	11.530	0	0
FRIJOL TEC	415	684	5.249	4.725
YUCA	7.049	70.548	7.090	65.080
TOTAL	163.333	435.733	102.205	386.473

Fuente: Gobernación del Cesar, Oficina Asesora de Planeación Cesar en Cifras, 2008

Analizando la situación al interior del Departamento se evidencia que la Subregión Sur hizo el mayor aporte en la producción de carácter transitorio con



el 46% la producción departamental en 2004 correspondientes a 69.579 toneladas; para 2008 esta participación se redujo a 26.296 toneladas.

Tabla No 2. Comparativo aéreas con cultivos transitorios por subregión 2004 / 2008

SUREGION	ÁREA 2004	PRODUCCION	ÁREA 2008	PRODUCCIÓN
NORTE	33.677	101.318	27.995	94.885
CENTRO	47.989	111.931	23.712	84.636
OCCIDENTE	12.088	24.553	7.215	18.900
SUR	69.579	197.931	43.283	188.852
TOTAL	163.333	435.733	102.205	386.473

Fuente: Gobernación del Cesar, Oficina Asesora de Planeación Cesar en Cifras, 2008

CULTIVOS PERMANENTES: En este grupo se encuentran productos como Aguacate, Cacao, Caña de Azúcar, Caña Panelera, Lulo, Mango, Mora, Palma Africana, Plátano, Tomate de Árbol, Maracayá, Papaya. En 2004 la producción se situó en 221.359 toneladas con un área sembrada de 78.516 has y generando cerca de 19.672 empleos directos. Para 2008 el área cultivada fue de 89.615 has. y la producción alcanzó las 272.296 toneladas, presentando un incremento en esta última del 23,1%; a pesar de este crecimiento, el número de trabajadores en el subsector se redujo en 0,65% en el periodo 2004-2006

En contraste con los temporales, estos tuvieron un crecimiento del 12,4% lo que representa un aumento en la producción de 11.099 toneladas. En este caso, los cultivos con mayor crecimiento fueron cacao, aguacate, naranja y palma de aceite.

Tabla No 3. Comparativo áreas sembradas con cultivos permanentes 2004 / 2008

CULTIVO	ÁREA 2004	PRODUCCION	ÁREA 2008	PRODUCCION
AGUACATE	1.846	14.312	2.121	18.954
CACAO	3.854	2.111	7.859	4.725
CAÑA AZUCAR	1.703	6.300	0	0
CAÑA PANELERA	2.801	13.005	3.180	10.950
LULO	354	2.268	0	0
MANGO	606	5.094	834	7.980
MORA	327	1.662	440	3.250
NARANJA	1.995	17.330	2.228	22.110
PALMA ACEITE	37.043	114.390	44.210	151.720
PLATANO	3.221	20.642	3.740	28.850



TOMATE DE ARBOL	514	3.176	620	4.960
MARACUYA	361	3.508	345	2.780
PAPAYA	276	4.490	0	0
CAFÉ	23.615	13.071	24.048	16.117
TOTAL	78.516	221.359	89.615	272.396

Fuente: Gobernación del Cesar, Oficina Asesora de Planeación
Cesar en Cifras, 2008

Para 2004, la subregión de mayor participación en la producción de cultivos permanentes fue la Norte con 40.2% de su área cultivada y una producción de 38.753 toneladas; a 2008 se evidencia un incremento en la productividad a nivel general pues aumentaron las toneladas producidas pero disminuyó el área ocupada. Sigue liderando la subregión norte, aunque se impulso la producción en un porcentaje mayor en la subregión centro (63,27%).

Tabla No 4. Comparativo áreas cultivadas con cultivos permanentes por subregiones

SUBREGION	ÁREA 2004	PRODUCCION	ÁREA 2008	PRODUCCION
NORTE	38.753	89.078	35.634	96.448
CENTRO	11.004	33.231	14.015	54.259
OCCIDENTE	10.437	35.363	15.566	42.904
SUR	18.322	63.687	24.400	78.785
TOTAL	78.516	221.359	89.615	272.396

Fuente: Gobernación del Cesar, Oficina Asesora de Planeación
Cesar en Cifras, 2008

5.2.1.2 SUBSECTOR PECUARIO

Se subdivide en las siguientes clases: bovinos, porcinos, caprinos, ovinos y equinos. La población pecuaria en el departamento para el 2008 estuvo en el orden de las 1.910.989 cabezas. El 84.6% bovino, el 4.4% porcino, el 6.8% ovino-caprino y el 4.2% equino.

En lo que se refiere al ordenamiento subregional de la población pecuaria, se encontró que la Subregión norte representa el 36%, la Subregión sur el 31%, la Subregión centro el 18% y la Subregión occidental el 15%.de la población. (Tabla cinco). Dentro del subsector pecuario la mayor parte pertenece a los bovinos, estos representan el 86,1% de toda la población pecuaria del Departamento y ocupando el 63% del área productiva; este subsector es responsable de 12.790 empleos directos en la producción y posterior extracción de leche.



Tabla No. 5 Subregiones por especies pecuarias

SUBREGION	BOVINOS.	PORCINOS.	OVINO CAPRINOS	EQUINOS	TOTAL
NORTE	621.886	29.554	58.965	20.878	731.283
CENTRO	297.563	19.527	10.486	12.674	340250
OCCIDENTE	262.664	12.437	37.344	10.732	323177
SUR	464.604	20.404	14.151	17.120	516279
TOTAL	1.646.717	81.922	120.946	61.404	1.910.989

Fuente: Gobernación del Cesar, Oficina Asesora de Planeación Cesar en Cifras, 2008

El sistema bovino es el más importante en el Departamento desde el punto de vista socio empresarial ya que ocupa el 85% de la población pecuaria y aproximadamente el 63% del área de departamento, generando 12.790 empleos directos en el manejo de la explotación y producción de leche; en este aspecto la subregión norte del departamento aporta el 41% de la producción. (Tabla seis).

Tabla No 6. Variables físicas y sociales por subregión

SUBREGIÓN	PRODUCCIÓN DIARIA/DIA	VACA/ DIA	VACA EN ORDEÑO	PARTICIPACIÓN (%)
NORTE	454.946	3,1	128.082	41%
CENTRAL	185.006	3,3	54.677	17%
OCCIDENTE	160.819	3,2	53.021	14%
SUR	300.033	3,4	86.748	28%
TOTAL	1.100.804	3,5	316.987	100

Fuente: Gobernación del Cesar, Oficina Asesora de Planeación

Analizando el aspecto en el orden subregional en materia de población, encontramos que la Subregión Norte representa el 35%, la Subregión Sur el 33%, la Subregión Centro el 18 % y la Subregión Occidente el 14%.

5.2.1.3 SUBSECTOR MINERO

La producción se da principalmente en Hulla, lignito, turba, petróleo y otros minerales no metálicos. Desde el año 2002 este subsector de la economía cesarense ha cobrado importancia en la dinámica económica del Departamento pasando de una participación en el PIB real de 21,67% a 33,12% en 2005. Este crecimiento genera un desplazamiento de la mano de obra agrícola hacia este subsector económico.



Tabla No 7. Producción de Carbón (Toneladas)

Año	Departamento del Cesar	Región Caribe*	Nacional	Participación Cesar/Nacional
2002	16,200,329	34,327,329	39,532,000	40.98
2003	21,129,500	43,641,304	48,226,600	43.81
2004	25,028,378	49,575,171	53,693,422	46.61
2005	27,709,503	54,889,532	59,064,720	46.91
2006	31,118,285	60,191,770	65,757,700	47.32

Fuente: Ingeominas y Minercol Ltda. *Cesar y Guajira

Solo en producción de carbón para 2002 se registraban 16.200.329 toneladas, que representaron el 40,98% de la producción nacional en ese año, para 2006 la participación en la producción nacional era de 47,32% un incremento en la producción de 1.308.044 toneladas, es decir 31.118.285.

5.3 CULTURA Y ECONOMÍA ALIMENTARIA EN EL CESAR

Como resultado de un ejercicio de exploración contextual en materia de alimentación en el departamento del Cesar fue posible delimitar zonas agroalimentarias según su cultura y dinámica económica. Para el desarrollo de este trabajo, la Mesa Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Cesar⁸ hizo una exploración con municipios que cumplieran dos características: ser epicentros alimentarios y ser limítrofes entre zonas previamente definidas. Estos municipios fueron Aguachica, San Alberto, Curumaní, El Paso (La Loma), Río de Oro, Tamalameque, Chimichagua, Bosconia y Codazzi.

A continuación se presenta los resultados de la exploración. La caracterización de cada municipio aquí presentado identifica con la zona de la cual es epicentro alimentario, por lo que este trabajo caracteriza al departamento en general en la dimensión cultural y económica los alimentos. “Esta exploración fue socializada y validada con los mismos habitantes del Cesar quienes finalmente son los responsables de ordenar su territorio a partir de sus aspiraciones de desarrollo y su propio sueño de departamento⁹”.

⁸ La Mesa Departamental de SAN está constituida por representantes de las diferentes secretarías del departamento, miembros del ICBF y líderes de las principales organizaciones sociales del departamento

⁹ Mapa agroalimentario del Cesar. Corporación Obusinga, Proyecto de fortalecimiento institucional al programa de soberanía y seguridad alimentaria del Cesar, Marzo del 2009



San Alberto

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

San Alberto es un municipio de reciente creación, con algo más de 50 años de fundación y su cultura alimentaria aún es incipiente. De hecho, el proceso de poblamiento que ha experimentado conduce a la coexistencia actual de múltiples influencias alimentarias provenientes de muy distintas regiones.

Según se sabe, en el primer periodo de colonización la población de este municipio provino de Norte de Santander. Durante un segundo periodo, en los años 60, se presentó una fuerte influencia de Santander, Antioquia y la costa a partir de la promoción del cultivo de la palma. Posteriormente, hacia los años 70, el crecimiento poblacional se disparó.

Como resultado de la presencia de las diferentes culturas alimentarias, es común apreciar en San Alberto preparaciones como la arepa antioqueña, el tamal santandereano, sancocho de gallina y el pescado en diferentes presentaciones. De cualquier manera, prevalecen las culturas alimentarias por colonias.

Dinámica de la economía alimentaria

San Alberto es un municipio con una enorme riqueza agropecuaria. En su territorio se encuentran suelos de muy alta fertilidad, convirtiéndolas en unas de las más caras de Colombia. El municipio goza de un enorme prestigio como centro ganadero tanto en producción de leche, como de carne y cría.

Producción para consumo interno: Una parte de la gran producción ganadera del municipio es para el autoconsumo y aporta a la disponibilidad de queso y carne. Por otra parte, las zonas rurales del municipio producen alimentos como plátano, yuca y frutas como papaya, mango, naranja y guanábana. Otros alimentos que se generan y atienden la demanda interna son el pescado y el huevo. No obstante, esta producción está lejos de ser suficiente para el abastecimiento del mercado local. Por ejemplo, productos como la leche son vendidos a los intermediarios por menos de la mitad del precio por el que es comercializado en la localidad.

Consumidor de productos regionales, generalmente provenientes de Ocaña. Muchos productos, especialmente las verduras, hacen un recorrido demuestra la ineficiencia del proceso de comercialización de la región. En efecto, estos productos parten de la zona alta de San Alberto y son conducidos a Abrego, de allí, a través de una buena carretera en solo 30 minutos llegan a Ocaña para finalmente, desde allí, son llevados a la zona baja de San Alberto.



Importador de productos nacionales: La mayor parte de alimentos consumidos en San Alberto, como legumbres, verduras, huevos, azúcares y cereales, provienen de Bucaramanga. Algunas otras verduras llegan desde Ocaña y muchas frutas son importadas desde Cáchira. El pescado, muy apetecido por la población joven, es procedente de Santander y otra parte desde Gamarra.

Importador de productos extranjeros: Se sabe también de productos ecuatorianos como la cebolla que son vendidos en San Alberto.

Caracterización alimentaria del municipio

El municipio de San Alberto es una potencia agropecuaria, especialmente en la producción de leche y carne, arroz, sorgo y maíz. No obstante, su participación en la economía alimentaria del Cesar es casi nula. Su producción se conecta con las cadenas productivas de Bucaramanga y Bogotá y su consumo alimentario está relacionado con las cadenas de Bucaramanga y Ocaña. Igualmente, la cultura alimentaria de San Alberto evidencia la influencia de los Santanderes y hace parecer que este municipio, así como buena parte del sur del Cesar, están totalmente desconectados del departamento.

Aguachica

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Aguachica ha desarrollado una cultura alimentaria con algunas características propias que dan cuenta de la pervivencia del pueblo y de las identidades que lentamente se han llegado a construir en él. Se trata de una cultura híbrida procedente de las diversas influencias que ha tenido a lo largo de su historia. La base cultural de la localidad procede de la zona ribereña, particularmente de Mompo y Magangué.

Originalmente, Aguachica poseía una cultura ribereña la cual constituye la estructura fundamental de sus costumbres. Dentro de los preparados más representativos de este tipo se encuentra el pebre de morrocuyo.

Con la instalación del cable que conectaba a Gamarra con Ocaña, en Aguachica se consolidó la influenciada de la cultura nortesantandereana que se puede apreciar en los preparados de maíz de la localidad. En los años 50 la cultura costeña llegó al municipio con el auge de las explotaciones de petróleo. Igualmente, los vastos cultivos de algodón atrajeron gente proveniente del departamento del Tolima. La influencia costeña se hace latente en la permanente utilización del suero y la presencia del bollo limpio. No obstante, es el pastel aguachiquense el que parece representar más claramente la cultura local; se trata de una preparación que parece imitar al tamal tolimense, en el que también se utiliza la carne de cerdo, pero que recurre a otros ingredientes disponibles en la zona como el arroz, la zanahoria y el tomate.



Hoy día la influencia santandereana ha crecido ampliamente como resultado de la dinámica ganadera de la región. Aguachica, continúa siendo un punto de enlace entre distintos territorios y lentamente ha construido una cultura alimentaria con pocos pero valiosos elementos de identidad.

Dinámica de la economía alimentaria

Aguachica es un importante centro de intercambio alimentario del Cesar. Por una parte, es productor de varios grupos de alimentos los cuales destina al consumo local y al mercado nacional. Igualmente, su mercado local capta algunos de los productos de los municipios vecinos.

Producción para consumo interno: Su mercado local es autoabastecido en carne de cerdo, yuca y carne vacuna. En este último caso tiene problemas para el sacrificio el cual debe realizarse en Ocaña con el aumento consecuente de precios y el comprometimiento de la frescura del producto. También se autoabastece de algunos productos aislados como maíz y frijol, frutas y verduras como maracuyá o habichuela.

Consumidor de productos regionales: el municipio es un gran consumidor de queso proveniente de municipios cesarenses y magdalenenses vecinos (Astrea, Bosconia, Plato). También es consumidor de pescado proveniente de la zona ribereña. Buena parte del plátano proviene del sur de Bolívar.

Importador de productos nacionales: Tubérculos y verduras provienen de otras regiones, por ejemplo papa y cebolla de Boyacá, cilantro de Ocaña, ajo de Bucaramanga y plátano de Risaralda. También de Bucaramanga proceden el pollo y los huevos.

Importador de productos extranjeros. El municipio es total importador de leguminosas como lenteja y arveja procedentes de Estados Unidos.

Otros aspectos económicos: Aguachica dispone de centros de acopio de café, maíz, sorgo, frijol y ajonjolí. Estos alimentos son transportados hacia Bucaramanga y Valledupar para su comercialización e incluso hacia ciudades como Barranquilla, Santa Marta, Bogotá y Medellín. Igualmente, el municipio tiene varios molinos locales para el procesamiento del arroz, que es enviado a mercados nacionales.

Caracterización alimentaria del municipio

Aguachica es el principal epicentro de economía alimentaria del Sur del Cesar. Es un municipio que enlaza a toda la zona ribereña con el eje vial del departamento pero que, a pesar de su importancia, no se vincula comercialmente con el resto del mismo.



Culturalmente, su hibridación señala la importante influencia de la zona ribereña y del eje vial del departamento sobre las costumbres alimentarias del sur del Cesar.

Río de Oro

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Los orígenes de Río de Oro son difusos ya que no se distingue claramente entre el momento de su construcción y el momento de su fundación. No obstante, es claro que el municipio tiene cerca de 400 años y que ha crecido a la sombra de Ocaña, la ciudad más grande y reconocida de la cordillera de los motilones. Se trata por lo tanto de un municipio con mucha influencia Nortesantandereana y con poca relación con la cultura Cesareña.

En los aspectos alimentarios, las costumbres nortesantandereanas predominan dentro de su población y tiende a conservar muchos aspectos de su cultura original. Es así como mantiene la producción agropecuaria para abastecer la demanda cultural de la región. Por ejemplo, el maíz y el frijol son cultivos fundamentales y son la base de la dieta riodorense. Con ellos se prepara la arepa regional conocida como arepa ocañera y la sopa de frijol villorrio, la cual parece ser el plato más representativo del municipio.

Sobre la base de la cultura nortesantandereana, hacia los años 50, la influencia de Aguachica y de la cultura santandereana incorporó el pescado y el chivo a la dieta de la población. Ya en los años 70 la tecnificación de la tierra aumentó la diversidad productiva y la variedad culinaria. Sopas de mondongo y vísceras, jugos de fruta, agua de panela, pescado y café casero constituían la alimentación de los pobladores y son una clara expresión de la gran riqueza gastronómica que el municipio ha logrado construir a lo largo de los siglos.

Para los años 90 los procesos migratorios acentuaron la presencia de las costumbres santandereanas. El caldo de costilla y de huevo así como el chocolate y la yuca se incorporaron a la variedad alimentaria riodorense.

Dinámica de la economía alimentaria

Río de Oro es un municipio netamente agrícola que cuenta con tierras fértiles y aptas para cultivos alimentarios. La producción de alimentos es bastante alta pero con serias fallas en la comercialización que desestimulan al campesinado y comprometen el potencial productivo hacia el mediano plazo. Más o menos una décima parte de la producción es comercializadas en el mercado local y el resto es comercializada especialmente hacia Ocaña, ciudad que absorbe y aprovecha casi toda la producción de Río de Oro. No obstante, se ha logrado desarrollar un comercio significativo con Aguachica en especial en el renglón de las frutas, como aguacate, papaya y naranja; algunas verduras y panela.



Producción para consumo interno: El maíz y el frijol villorrio son los productos característicos del autoabastecimiento local y constituyen la base de la dieta de la población. También hay un importante mercado interno de cereales como arroz y maíz así como de carnes y lácteos. Las bondades productivas de los suelos riodorenses favorecen también el autoabastecimientos de frutas y verduras. Aunque estas últimas con uso excesivo de agroquímicos.

Consumidor de productos regionales: Buena parte del mercado local es abastecido por Ocaña la ciudad vecina que, a despecho de los riodorenses, domina la vida económica del municipio. No solo es el principal receptor de la producción de Río de Oro sino que prácticamente todo el consumo de productos procesados proviene de Ocaña. De hecho, la cercanía con Ocaña ha desfavorecido el desarrollo de la plaza de mercado local.

Importador de productos nacionales y extranjeros: A través de Ocaña llegan a Río de Oro ajos y aniz procedentes de Ecuador y Perú.

Caracterización alimentaria del municipio

La riqueza agrícola es la principal característica de Río de Oro. Municipio que posee como su más importante patrimonio la cultura alimentaria diversa y nutritiva que, sobre una base nortesantandereana, ha incorporado elementos santandereanos contemporáneos. No obstante, su vinculación con el departamento del Cesar se reduce a pocos intercambios comerciales con el municipio de Aguachica. Por ello, se puede afirmar que cultural y económicamente Río de Oro no está ni integrado o vinculado al Cesar. Hace parte, por el contrario de la cultura nortesantandereana propia de la serranía de los motilones.

Curumaní

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

El municipio de Curumaní fue creado en 1887 como resultado de la búsqueda por parte de los ganaderos de mejores parajes, así que esta actividad determina el origen de la cultura alimentaria local. Así hasta la primera mitad del siglo pasado sus costumbres alimentarias estaban representadas por carne de cerdo, plátano y ahuyama los cuales eran producidos por las mismas familias locales.

Fue a finales de los años 50 con la llegada de inmigrantes del interior, particularmente de antioqueños y santandereanos, que se activa el comercio en la localidad. Con él se incrementa el consumo de preparados con harina de maíz y de trigo como bollos, almojábanas y panochas. Las arepas se convierten en parte de la dieta corriente de los lugareños.



Para los años 70, la tecnificación de la explotación de la tierra aumentó la influencia de las colonias de Santander y Antioquia y dio comienzo a la presencia tolimense. A partir de allí, la papa y la yuca fueron incorporados a la alimentación de los habitantes de Curumaní y, de ese modo, sopa de mondongo, vísceras, arepas y el casabe (torta tostada) constituían la base alimentaria de la cultura local. Se destaca también una sopa de plátano preparada con chicharrón y jugo de naranja agria, entre otros ingredientes, la cual parece sintetizar los productos disponibles en la zona durante los años precedentes.

A partir de los años 90 las costumbres alimentarias se han hecho más semejantes a las del interior debido a la instalación de minas carboníferas y con esto los asentamientos de trabajadores provenientes del centro del país. De ese modo los caldos de costilla y de huevo y hasta las ensaladas de fruta se han incorporado a la dieta de los pobladores de Curumaní.

Dinámica de la economía alimentaria

Curumaní se destaca por ser un importante centro de producción agropecuaria. En sus tierras se cultivan cereales como arroz y maíz y leguminosas como frijol. La vocación ganadera del municipio le permite producir grandes cantidades de lácteos (leche y queso) y de carne vacuna. Adicionalmente, en el municipio se producen algunas frutas como Maracuyá y aguacate. El plátano, la yuca y la ahuyama son otros productos que también componen la agricultura de la localidad.

No obstante, la mayoría de estos alimentos se comercializan hacia zonas distantes del municipio como Bucaramanga, Cúcuta o Bogotá, en el caso de la carne y Valledupar en el caso de la leche. Medellín y Barranquilla también son destinatarios de los cereales curumanilenses. Llama la atención que, a pesar de su capacidad productiva, el municipio prácticamente no mercadea sus productos en los municipios vecinos. Es así como la mayor parte de la producción del municipio sale del departamento.

Producción para consumo interno: Se podría decir que un 15% de los productos curumanilenses se quedan en el municipio para el consumo. El 20% de la carne se destina al mercado local así como el 10% de la leche. Igual situación ocurre con el aguacate y el maíz. El 10% de este último se queda en el municipio para preparación de bollos, arepas y petos. Por su parte el pollo y la ahuyama tienden a ser producidos exclusivamente para autoconsumo.

Consumidor de productos regionales: Curumaní también es consumidor de productos regionales particularmente de pescado proveniente de los municipios ribereños.

Importador de productos nacionales: El plátano que se consume, anteriormente producido totalmente en el municipio, actualmente procede del Urabá. Las verduras como cebolla, cebollín, zanahoria, remolacha, pepino y habichuela,



así como la papa, aunque consumidas en cantidades bajas, son traídas desde Ocaña.

Otros aspectos económicos: Curumaní es también un centro de acopio de leche que es trasladada a Valledupar por la principal industria láctea del departamento.

Caracterización alimentaria del municipio

Curumaní es un emporio agropecuario que, desde el punto de vista alimentario, se comporta solamente como un municipio de orilla de carretera. Sus costumbres alimentarias corresponden esencialmente a la cultura del camino con múltiples influencias y débil identidad. Desde el punto de vista económico, el municipio está ligado a cadenas alimentarias nacionales y no tiene relaciones comerciales con sus vecinos. No obstante, algo de su riqueza agropecuaria permanece en el municipio para mejorar la calidad y diversidad de su abastecimiento.

Tamalameque

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Tamalameque es un poblado legendario cuya fundación, según algunos, es incluso previa a la de Santafé de Bogotá. Originalmente, fue un pueblo indígena Chimila de cuyo cacique Tamalameque derivó su nombre. El exterminio paulatino de los indígenas, al ser utilizados como bogas, indujo a los españoles a llevar a la población negra esclava. Con ello se produjo el zambaje y se configuró la base de la cultura local.

Convertido en un importante punto de referencia durante la colonia y la primera parte de la era republicana, Tamalameque desarrolló sus costumbres al vaivén del río Magdalena y llegó a ser uno de los municipios emblemáticos del bajo Magdalena. Ya en la segunda mitad del siglo XX quedó suficientemente alejado de la vía hacia la costa como para que su cultura no fuera modificada significativamente por influencias del interior.

Su cultura ancestral le permite gozar de una rica y variada gastronomía. Sobresalen dentro de sus preparaciones aquellas que tienen como base el pescado siendo las más significativas la viuda de pescado salado, la sopa de arroz con cabeza de bagre o con espinazo de bagre y el sancocho de coroncoro. Los pescados ahumados y secos muestran también los desarrollos culturales alcanzados para la preservación de los alimentos. Como muchos pueblos ribereños allí también se acostumbra la preparación de la galápaga con coco y cerveza.

Como un claro vestigio de la cultura indígena se encuentra el calungo de maíz, un antiguo preparado que se cocina envuelto en hojas de bijao y el cafongo (bollo con pimienta). Algunas otras preparaciones que dan cuenta de la



creatividad y gracia de los habitantes y que se usan para acompañar el consumo de tubérculos y plátanos son el cansamano o fritití y el suero atolla buey (producto lácteo típico de la costa).

El plátano pícaro y el cabeza de gato junto al ajiaco costeño son manifestaciones de las influencias más recientes en la cultura tamalamequeña, probablemente producto del desarrollo de los cultivos bananeros en el siglo pasado.

Dinámica de la economía alimentaria

Tamalameque tiene una importante producción agropecuaria aunque con muchos problemas para la comercialización de sus productos debido al mal estado de sus vías. Por ello, buena parte de su producción finalmente son utilizados para el autoconsumo.

Producción para consumo interno: Dentro de los más destacados productos destinados al abastecimiento de los tamalamequeños están el maíz, los lácteos, el pescado, la yuca y el plátano dominico. Todos ellos destinados a sostener la vigorosa cultura alimentaria local. Otros productos destinados al mercado local son el frijol, la carne y los huevos criollos. En el municipio también se produce abundante fruta pero aparentemente el consumo local tiende a ser muy bajo.

Consumidor de productos regionales y nacionales: Tamalameque consume una buena cantidad de alimentos procedentes de Bucaramanga, en especial aquellos no perecederos como el arroz, la panela y el azúcar. Pero también por esta vía llega al municipio la papa procedente de Boyacá. Las hortalizas llegan a Tamalameque provenientes de Ocaña.

Otros aspectos económicos: Con respecto a Tamalameque también es importante destacar el importante comercio que tiene con pueblos del eje vial como Curumaní, Pelaya y Pailitas. Tamalameque es un importante proveedor de alimentos de estos municipios. No así de los otros municipios de la ribera con quienes no tiene ningún tipo de intercambio comercial.

Caracterización alimentaria del municipio

Tamalameque posee una importante vocación agrícola de tipo campesino que ha perdurado durante siglos. Su producción se conecta de manera coherente con el valioso patrimonio cultural alimentario ribereño. Así mismo, su cultura y producción influyen significativamente sobre algunos municipios del eje vial. Tamalameque es sin duda el gran epicentro de la zona ribereña del departamento del Cesar.

Chimichagua



Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Las tierras de Chimichagua fueron inicialmente habitadas por el pueblo Chimila, hasta la fundación del municipio por parte de los españoles a finales del siglo XVIII. Por ser un poblado situado entre el río Magdalena y la ciénaga de Zapatosa su cultura alimentaria está basada en el pescado, el plátano y el maíz.

Hasta hace pocas décadas se consumía la comida de monte (El Saíno y la Guartinaja) y era habitual que en las casas se sembraran hortalizas como la habichuela, el tomate y el achiote, que servían como guisantes para las diferentes preparaciones. En los patios también se sembraba yuca y plátano con fines de autoconsumo.

Como evidencia de esa riqueza alimentaria aún pervive una serie de preparaciones representativas de la cultura ribereña como la viuda de pescado salao asoliao, el mote de cabeza de bagre, el arroz de pescao salao y el pescao al cabrito.

Para los pobladores de Chimichagua aún son muy apetecidas algunas preparaciones que proceden de influencias culturales vecinas como el arroz con coco y el sancocho de gallina criolla. Así mismo comparte con otros pueblos ribereños el gusto por el plátano el cual se presenta en la mazamorra de plátano maduro, el plátano pícaro y la caribañola; para los niños el alimento es a base de mafufo verde, tostado al sol y molido. Otras preparaciones tradicionales son el rosquete de yuca y la mazamorra de maíz.

Recientemente, en la dieta propia de Chimichagua, han incursionado muchos embutidos y enlatados como el salchichón y el atún. Igualmente, se consume en gran cantidad el arroz de fideo, un plato relativamente nuevo en el pueblo. En buena parte, las costumbres han cambiado debido a que se han dejado de cultivar los productos tradicionales por la falta de mercado para los mismos.

Dinámica de la economía alimentaria

Producción para consumo interno: Chimichagua presenta un importante nivel de producción para autoabastecimiento en productos como la yuca y el plátano. Otros productos como el maíz, los lácteos, el pescado, la patilla y la naranja se caracterizan por ser producidos en cantidades significativas en el municipio pero comercializados fuera de éste. Es así como se conserva para autoabastecimiento aproximadamente un 30% de la producción (se desconoce si es una cantidad suficiente para las necesidades locales). Las familias de Chimichagua también producen con fines de autoconsumo el frijol.

Consumidor de productos regionales y nacionales: El Banco es el principal punto de abastecimiento en productos no perecederos como panela, chocolate y azúcar. La papa y el frijol proceden de centros de comercialización más lejanos como Bucaramanga y Ocaña. De estas ciudades, el municipio también



recibe todas las hortalizas que en él se consumen. La lenteja y la arveja, producidos en otros países, llegan a Chimichagua por esta misma ruta.

Otros aspectos económicos: Uno de los circuitos alimentarios más llamativo es el del arroz que, es producido en cantidades importantes en el municipio pero, es totalmente llevado a Bucaramanga, Ocaña o Aguachica y desde allí, luego de ser procesado, regresa a costos más elevados.

Vale la pena resaltar que es notable la comercialización que Chimichagua sostiene con el municipio de El Banco (Magdalena) y, en contraste, escasa con municipios cercanos del departamento del Cesar como Astrea, Tamalameque, Curumaní y El Paso, entre otros. Esta situación es atribuida por los pobladores a que el 90% de las vías terciarias se encuentra en mal estado.

Caracterización alimentaria del municipio

Desde la perspectiva cultural Chimichagua es claramente un municipio perteneciente a la zona ribereña y muchas de sus costumbres alimentarias se asemejan a las de Tamalameque. Sin embargo, luce totalmente desprendido del departamento del Cesar y su ciudad de referencia es El Banco (Magdalena). Esta última es, sin duda, uno de los epicentros alimentarios de la región. De cualquier manera, se trata de una situación que parece estar fuertemente relacionada con los problemas de las vías de comunicación.

El Paso (La Loma)

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

La etapa de formación de El Paso, como población, se remonta aproximadamente al año 1540. Sus primeros pobladores fueron negros procedentes del África, traídos por los españoles por vía fluvial y marítima para que se dedicaran al cuidado de las haciendas ganaderas.

El municipio se caracteriza por tres influencias culturales: ribereña, costeña y guajira, las cuales permanecen vigentes a pesar de que allí han llegado algunas personas de otras zonas del país, especialmente del interior. Como evidencia de estas influencias se encuentran platos propios de los paseros como la viuda de pescado y la carne de carnero asado o guisado, que se acompaña con yuca (el primero ribereño y el segundo guajiro). Igualmente, es común encontrar en el menú de los paseros, el conejo, el ponche, el armadillo, el mohán (tipo de armadillo), la iguana, la gallina criolla y el pato real (salvaje). La iguana se destaca como un plato muy apetecido a pesar de que se encuentra en vía de extinción.

Algunas interesantes expresiones de la cultura de El Paso son el quequi y la panocha. El primero es un pastel que se prepara con harina de trigo, queso rallado, coco, canela, clavos, anís y leche mezclados con panela en miel. La



panocha, es una especie de galleta de harina de trigo, leche, queso rallado y miel de panela.

Así como El Paso parece mantener muchas costumbres ancestrales, su principal corregimiento: La Loma es un territorio totalmente distinto. Se trata de un emporio minero ubicado en el centro del departamento del Cesar que posee una población que sobrepasa los 15 mil habitantes. Si se considera que El Paso tiene cerca de 21.000 habitantes, La Loma es de lejos, el centro poblado más importante del municipio. De otro lado, según algunas estimaciones locales, el 53% de los pobladores de La Loma tienen sus orígenes en otros municipios y solo el 47% restante son de origen local.

Justamente, como producto de esta migración proveniente de otros departamentos con el ánimo de encontrar soporte económico en la mina se ha ido perdiendo la identidad del Lomero. Actualmente, se presenta una fuerte influencia antioqueña debido a que en la mina trabajan muchas personas de esa región. El impacto en la gastronomía local se acentúa ya que los restaurantes de La Loma se mantienen por la demanda de las empresas que explotan la mina.

Dinámica de la economía alimentaria

Producción para consumo interno: La agricultura de El Paso es sumamente débil tanto por la baja calidad de sus tierras como por el traslado progresivo del municipio de una economía agropecuaria a una economía minera. No obstante, aún se produce Ganado bovino, caprino, ovino y porcino. Los tres últimos sobre todo para abastecimiento local. Es importante la producción de pescado bien sea en forma de cría en reservorios o jagüeyes o en los ríos Cesar y Ariguaní. Este pescado abastece al pueblo y además es llevado a otros municipios. Aun se ve mucho la venta de leche en cantina por las calles del municipio como expresión del autoabastecimiento de este producto. Así mismo, producen queso y suero para el consumo local. La producción de patilla es muy importante y una parte de la cosecha es consumida localmente. El maíz que produce el municipio, es consumido en este mismo, pero no alcanza a autoabastecerse en su totalidad.

Consumidor de productos regionales: Aunque El Paso produce yuca no logra abastecerse, así que se hace necesario traer de los municipios de Bosconia, Pueblo Nuevo y El Difícil (Magdalena). Desde allí, se trae el ñame y también del Magdalena, específicamente de la zona bananera, proviene el guineo que se consume en El Paso.

Importador de productos nacionales: Un alimento tan importante como el plátano es traído de merca-abastos de Valledupar y desde el Urabá Antioqueño. El principal abastecedor de El Paso es Ocaña Norte de Santander de donde provienen las frutas y verduras, las legumbres, los cereales, los azúcares y las grasas. Los huevos y las carnes frías proceden de Bucaramanga y en poca medida de Aguachica.



Otros aspectos económicos: Es importante resaltar que algunos productos de El Paso son casi en su totalidad llevados hacia otras regiones para luego regresar al municipio, procesados y a precio más alto. Entre ellos se encuentran el arroz que es transportado a Valledupar y la carne de res que es transportada a Barranquilla y Valledupar. El comercio con los municipios vecinos es prácticamente nulo.

Caracterización alimentaria del municipio

El Paso y La Loma representan claramente la transición económica y cultural del departamento del Cesar. A pesar de pertenecer al mismo ente territorial, uno de ellos, El Paso, aún es una reserva cultural alimentaria del departamento, con fuertes influencias ribereña y guajira, mientras que la otra, La Loma, es el resultado del proceso de explotación minera del centro del Cesar. Es así como El Paso es un punto fronterizo entre las zonas norte costeña y la zona ribereña y La Loma es, sin duda, la más clara representante de la zona minera del Cesar.

Bosconia

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Bosconia es una población extremadamente joven. Fue fundada apenas en 1958 a raíz de la edificación de la estación del ferrocarril del Atlántico en ese sector. No obstante, su condición de cruce de vías incentivó enormemente su poblamiento y condujo a que ya en 1979 fuera constituida como municipio. Para ese entonces ya se había construido la carretera que conecta a San Roque con Bosconia y esta última afianzó su condición de paso obligado para todos los que se dirigen a la costa o al interior, al valle de Upar y a la Guajira o al departamento del Magdalena.

Bosconia fue poblada por tolimenses, santandereanos y bolivarenses aunque son los dos primeros quienes allí se asentaron primeramente durante la época de la producción de algodón, por este motivo son quienes más han influido en las costumbres alimentarias del municipio. Dichas costumbres reflejan la condición de un pueblo joven, sometido al vértigo de la vía que lo cruza y que en consecuencia tiene una cultura alimentaria apenas incipiente. De hecho, su único plato típico es el chicharrón de carne de cerdo con yuca, que es vendido a diario en la zona del comercio. Así mismo es persistente el alto consumo de alimentos fritos como el buñuelo y las caribañolas de yuca, el plato típico de Bosconia refleja la influencia de las gentes tolimenses que migraron hace medio siglo a esta región.

Dinámica de la economía alimentaria



Producción para consumo interno: La carne de Res y especialmente la de cerdo se producen en el municipio para consumo interno. También se cultiva yuca, maíz y ahuyama pero en menores cantidades. Los lácteos (leche, queso, suero) son productos propios de Bosconia que abastecen el mercado local en pequeñas proporciones.

Consumidor de productos regionales: Buena parte de los alimentos que se consumen en Bosconia proceden de municipios cercanos. Así, el pescado ingresa al mercado público proveniente de la ciénaga de Zapatosa, El Banco y de Plato (Magdalena). El banano, conocido en la región como guineo, proviene de la zona bananera del Magdalena.

Importador de productos nacionales: La mayoría del consumo alimentario del municipio llega desde regiones distantes. Pollo y huevos provienen de Bucaramanga. Prácticamente todas las verduras (Cebolla, tomate, Zanahoria, Lechuga, Repollo, Apio, Pimentón, Auyama) ingresan al mercado público provenientes de Ocaña; también de este municipio proceden las leguminosas que ingresan al municipio (Frijol, Alverja, Habichuela, Lenteja). Las frutas (Papaya, piña, maracuyá, patilla, aguacate, manzanas, peras, uvas) son provenientes de los santanderes y del sur del país. El plátano, a diferencia de las otras frutas, llega desde el Urabá y de Córdoba. Alimentos básicos de la dieta como el arroz llegan a Bosconia desde diferentes partes del país mientras que la papa se origina en los Santanderes y Boyacá. La yuca, a diferencia de otros productos alimentarios, es traída del Carmen de Bolívar.

Otros aspectos económicos:

En los alrededores de Bosconia se cultiva arroz en poca proporción el cual es llevado para su proceso a Valledupar o a Barranquilla y luego regresa desde otros lugares del país para abastecer al municipio.

Caracterización alimentaria del municipio

Bosconia es un municipio de orilla de camino, más exactamente de orilla de autopista. Todos los productos alimenticios que se consumen allí, con excepción de la carne de res la carne de cerdo y los productos lácteos, son provenientes de otras ciudades. Del mismo modo, este municipio no se abastece de productos alimentarios de ningún municipio de su mismo departamento. Pareciera tener una especie de “puente terrestre” con el resto de Colombia de donde es originaria la mayoría de su población. Bosconia representa una zona que ocupa el territorio cesarense pero que tiene exiguos lazos económicos y culturales con el departamento del Cesar.

Codazzi

Dinámica de la economía alimentaria



De acuerdo con las fuentes consultadas, el 85% de los alimentos que ingresan al mercado público de Codazzi provienen de otros departamentos y el 15% son suministrados por los agricultores del municipio. No obstante, la capacidad productiva de la zona rural del municipio es muy significativa.

Producción para consumo interno: en el municipio se produce con fines de autoabastecimiento la carne de res y la carne de cerdo. Provenientes de la parte alta del municipio se comercializan localmente frutas como mora, lulo, curuba y banano, igual verduras como tomate, cilantro, pimentón, cebolla, remolacha, apio, cilantro, Auyama y zanahoria. También se bajan a la cabecera municipal parte de las cosechas de malanga, maíz y frijol. La parte baja de Codazzi (alrededores de la cabecera municipal) ofrece maíz y yuca para el mercado interno. De cualquier modo, la producción es limitada y no cubre toda la demanda local de alimentos-

Consumidor de productos regionales: Desde la ciénaga de Zapatosa y El Banco (Magdalena) son llevadas a Codazzi importantes cantidades de bocachico, bagre, blanquillo, coroncoro y comelón. De ese modo, el pescado es prácticamente el único aporte de los municipios vecinos al mercado alimentario de Codazzi.

Importador de productos nacionales: Bucaramanga es uno de los principales proveedores del mercado alimentario de Codazzi, desde esta ciudad llegan los cargamentos de pollo y huevos así como frutas y verduras que provienen del sur del país (Cebolla, tomate, Zanahoria, Lechuga, Repollo, Apio, Pimentón, Auyama). La papa llega desde el sur del país (Boyacá y Santanderes). El pollo también es abastecido desde Barranquilla mientras que buena parte del plátano procede de Montería. Otros productos como la yuca llegan desde diferentes puntos de producción en el país mientras que desde el Tolima llega el arroz. Por otra parte, las leguminosas como frijol, alverja, habichuela, lenteja ingresan al municipio proveniente de Ocaña.

Importador de productos extranjeros. Desde Venezuela, a través del corredor vial del nor-oriente llegan a Codazzi alimentos como el arroz y los diferentes tipos de harina para la elaboración de los diferentes productos de la dieta municipal.

Otros aspectos económicos: Según los pobladores el plátano se ha dejado de cultivar por falta de semilla certificada. Pero también ha influido en la disminución de la producción local la carencia de mano de obra y de tierras así como la precariedad de las vías.

Caracterización alimentaria del municipio

Codazzi es un municipio ubicado en la frontera con la zona costera del Cesar. A pesar de la presencia de los pueblos indígenas de la serranía del Perijá en su cultura alimentaria actual no se identifican influencias significativas de estos pueblos. Codazzi apenas conserva un poco de la producción agropecuaria para consumo interno y casi toda su disponibilidad de alimentos depende de



otros departamentos. Se trata de un municipio transformado radicalmente por la vía que atraviesa la región y se suma a la serie de municipios que yacen a lo largo de la troncal y que ya casi no tienen conexiones ni económicas ni culturales con el departamento del Cesar.

5.3.1 EPICENTROS ECONÓMICOS ALIMENTARIOS

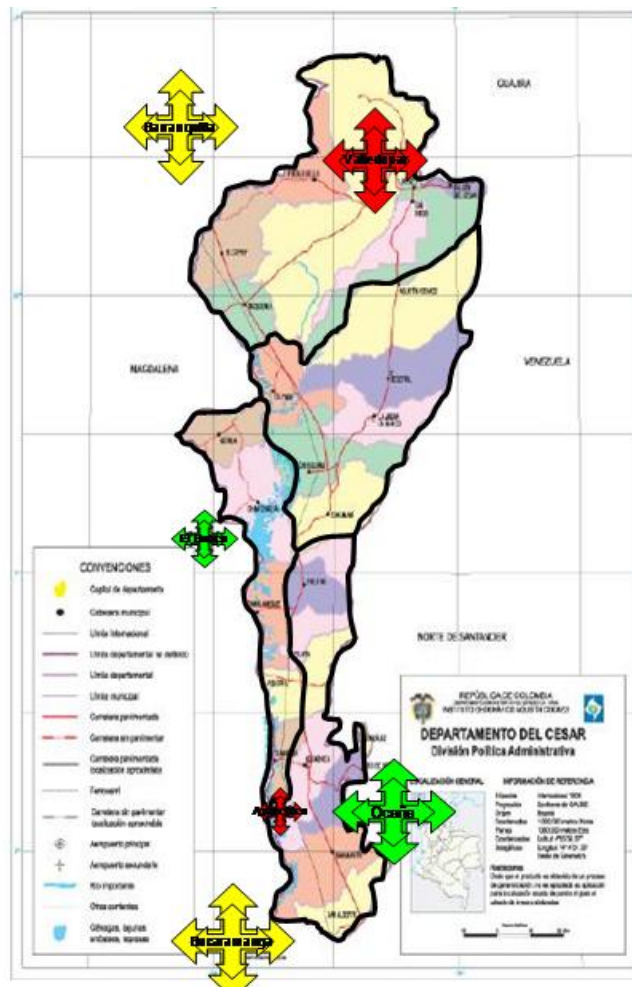
A partir de la exploración de campo realizada en los nueve municipios es posible identificar seis epicentros económicos alimentarios. Solo dos de ellos se ubican dentro del departamentos del Cesar, se trata de Valledupar y Aguachica. Las industrias alimentarias de estas dos poblaciones, especialmente de la primera, recogen una buena parte de las cosechas de los municipios de la región, las procesan, les dan valor agregado y las comercializan ampliamente, como es el caso del arroz y los lácteos entre otros productos. De igual manera, atraen aunque modestamente, parte de la producción alimentaria departamental para el consumo de sus habitantes.

Ya dentro de los municipios pertenecientes a otros departamentos, pero vecinos cercanos del Cesar, figuran El Banco y Ocaña como epicentros económicos alimentarios para el Cesar. El Banco es un punto de referencia de gran importancia para los municipios ribereños en especial los que se encuentran más hacia el norte y alrededor de la ciénaga de Zapatosa. Pero realmente es Ocaña en donde se ubica el mayor emporio alimentario del nororiente. Así mismo el municipio es un importante centro de acopio de frutas, verduras, leguminosas y tubérculos. Desde allí, los alimentos son distribuidos a todo lo largo del departamento del Cesar, desde Aguachica hasta Valledupar, y se puede afirmar sin titubeos que la seguridad alimentaria del departamento del Cesar depende esencialmente de Ocaña.

Más lejanos aún, se encuentran Bucaramanga y Barranquilla como epicentros económicos alimentarios para el Cesar. A pesar de la distancia, son proveedores de altísima importancia para los mercados municipales del departamento especialmente en lo que tiene que ver con pollo, huevos y alimentos procesados no perecederos. Estas dos capitales también captan buena parte de la producción cesarense de cereales, carnes y lácteos con la cual estimulan y desarrollan sus economías agroindustriales



Mapa No 2. Epicentros económicos alimentarios



5.3.2 RELACIONES COMERCIALES INTERNAS

A pesar de la gran dependencia que el Cesar tiene de los epicentros externos, es de vital importancia evidenciar las relaciones comerciales existentes al interior del departamento. La primera en importancia es la de los municipios ubicados en el eje vial que envían parte de su producción hacia Valledupar.

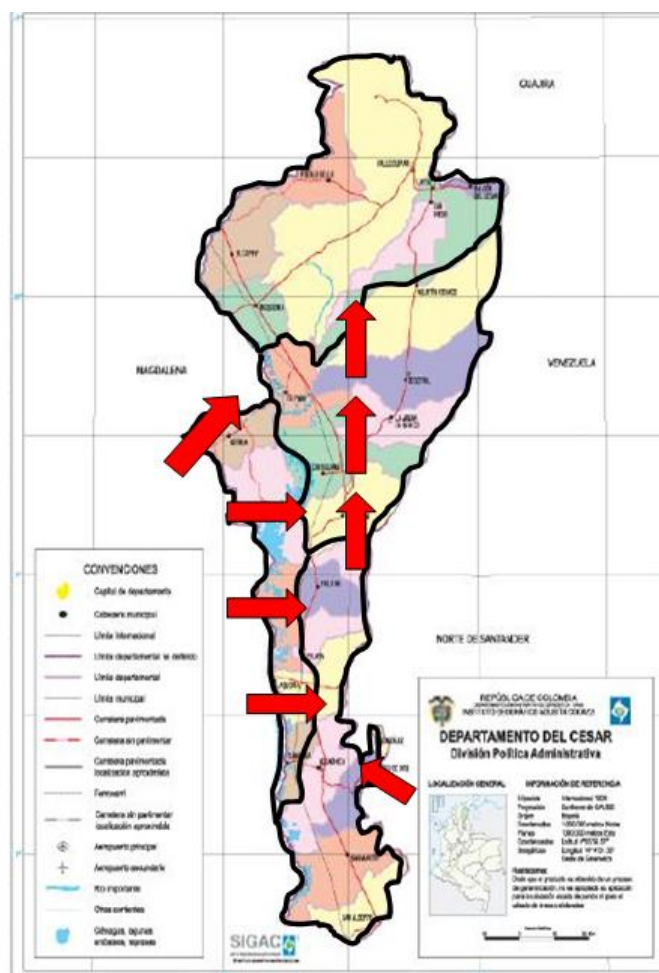
En segundo lugar, aparece una significativa relación entre los municipios de la zona ribereña con aquellos que se encuentran en el eje vial. El valor de esta relación comercial radica en las demandas culturales alimenticias. La producción de los municipios ribereños está muy ligada a su cultura alimentaria y ésta, a pesar del severo impacto que ha producido la vía, aún está vigente entre los municipios del eje vial.

De manera semejante ocurre con los municipios de la ciénaga de Zapatos y la zona de Codazzi junto con otros municipios cercanos a Valledupar. En este caso es el pescado el producto que caracteriza la demanda cultural alimentaria



y que evidencia las influencias ancestrales de la zona ribereña sobre la vida del Cesar. Desde Río de Oro hacia Aguachica se producen intercambios comerciales más o menos significativos que deben ser apreciados porque representan el único contacto económico que integraría a Río de Oro con el departamento del Cesar.

Mapa No 3. Relaciones comerciales internas



5.3.3 RESERVAS CULTURALES ALIMENTARIAS

En medio de las aceleradas transformaciones que han generado en el departamento del Cesar los grandes proyectos económicos que se han radicado en él es posible identificar algunas reservas culturales alimentarias que deben ser apreciadas como uno de los principales patrimonios inmateriales del pueblo cesarense.

La zona norte del departamento posee una gastronomía que refleja la diversidad étnica que hizo vida en el Valle de Upar. Fuertemente influidos por

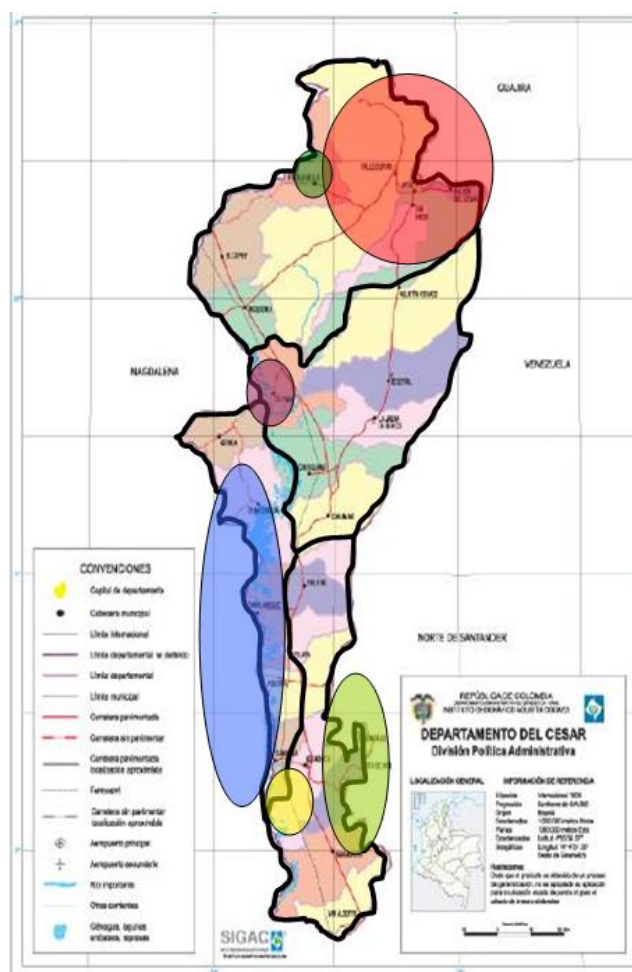


las costumbres de la Guajira pero también con la importante presencia de las culturas indígenas de la Sierra Nevada de Santa Marta, en la zona norte se cuenta con una rica variedad culinaria y con un corpus gastronómico claramente distinto del que se aprecia en el resto del departamento.

La zona Ribereña es tal vez la que más ha conservado sus costumbres ancestrales y, por ello, la que más tiende a mantener las formas de producción para el autoabastecimiento. En esta zona las preparaciones tomaron elementos de las culturas negra e indígena chimila y conjugaron una gastronomía que no solo es variada y nutritiva sino que además es creativa y encantadora.

Al sur aparece la zona motilona con los municipios de Río de Oro y González. Se trata de una cultura alimentaria típicamente andina que se halla totalmente marcada por las costumbres norte santandereanas. Es una gastronomía totalmente distinta de las dos anteriores y en conjunto constituye una excelente respuesta a las necesidades alimentarias de sus pobladores.

Mapa No 4. Reservas culturales alimentarias



Finalmente, también figuran algunas reservas culturales alimentarias menos influyentes, más localizadas pero igualmente dignas de ser reconocidas. Se trata Aguachica, El Paso y Pueblo Bello en donde se aprecian preparados originales, “fruto de los frutos” de esas tierras y que muestran parte del sincretismo que caracteriza a todo el departamento del Cesar¹⁰.

5.4 ASPECTOS SOCIALES QUE INCIDEN EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

5.4.1 Pobreza

La pobreza en el departamento del Cesar según cálculos nacionales para 2005 estuvo en el orden del 58.2% (más de 525 mil personas) mientras la media nacional para ese mismo periodo fue de 49,74¹¹. De este porcentaje el 14.8% vive en condiciones de indigencia¹², esto indica que 133.685 personas no alcanzaron a acceder a una canasta normativa de alimentos para satisfacer el patrón de necesidades nutricionales

Se puede analizar la medida de pobreza al nivel de hogares cesarenses a través del índice de Necesidades básicas insatisfechas. Esta medida considera como pobre a aquellos hogares o personas que tienen insatisfecha al menos una de cinco necesidades definidas como básicas y como en miseria a aquellos hogares o personas que tienen al menos 2. Para 2005 el 44.53% de la población del Cesar eran considerados pobres bajo este indicador no monetario, pues registraron alguna Necesidad Básica Insatisfecha, mientras que a nivel nacional el dato fue del 27.3%.

Como es la tendencia en todo el país, este porcentaje es mayor en el sector rural que urbano (66.78% y 35.57%)¹³. De los 25 municipios del departamento, 20 presentan Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) mayor a la media departamental, los más afectados son en su orden: Pueblo Bello (83,90%), Astrea (70,5%), Chimichagua (65,77%) y González (64,48%).

5.4.2 Servicios Sociales

La educación es uno de los derechos fundamentales del ser humano y un requisito esencial para reducir de la pobreza, mejorar las condiciones de vida de la población especialmente rural y construir su seguridad alimentaria. Según la secretaría de Educación y cultura departamental en el año 2007 el 11,6% de la población mayor de 15 años son analfabetas. Para este mismo año, la tasa

¹⁰ Ibid.

¹¹ Cálculos DNP-DDS.GCV con base en DANE, EH.

¹² DNP, Agenda Interna de Competitividad, 2007

¹³ Censo DANE, 2005



neta de cobertura en educación secundaria y media fue del 60%, en básica primaria es del 86% y en preescolar del 76%.

El aprovechamiento de alimentos y nutrientes está condicionado al entorno medioambiental del individuo, que se circunscribe a su posibilidad de acceder a los servicios de salud y saneamiento básico. Con respecto al aseguramiento, que brinda a las personas y en particular, a la población más vulnerable la posibilidad de acceder a los servicios y acciones de salud pública la afiliación al régimen subsidiado es de 742.185 personas, esto quiere decir que el 100% de la población más pobre del departamento, sin capacidad de pago, puede acceder a estos servicios.

En cuanto a coberturas en servicios domiciliarios, la secretaría de infraestructura departamental reporta que el 80% de los hogares tienen acceso al servicio de acueducto y 54% a alcantarillado. En términos generales se presenta un amplio déficit para del sector rural, 49% y 23,2% respectivamente. En cuanto al servicio de energía eléctrica la cobertura reportada es del 75% a 2003 y en Aseo es del 99%¹⁴.

Sin embargo, el agua potable elemento fundamental para la seguridad alimentaria y nutricional para el 2006, solo es potable en un 20%, el restante 80% del agua suministrada en el departamento no es apta para el consumo humano¹⁵. En el agua estancada proliferan insectos como mosquitos que producen enfermedades como el dengue clásico, que en el 2006 afectó a 1.361 personas en el departamento (SSD, 2006). En el 2006 hubo 57 casos de malaria, con una incidencia fue de 6.4 casos por cada 100.000 habitantes (SSD, 2006). Las muertes de menores de cinco años por enfermedad diarreica aguda –EDA- presentaron una incidencia de 33.9 por cada 100.000 niños y niñas (SSD, 2008). Las infecciones respiratorias agudas –IRA- tuvieron una incidencia del 16.8% en los niños y niñas menores de cinco años (ENDS, 2005).

5.5 SITUACION NUTRICIONAL DE LA POBLACION DEL CESAR

El resultado final de la seguridad o inseguridad alimentaria y nutricional se refleja en el estado nutricional de las personas. Como se mencionó, en el análisis desarrollado para analizar las causas de los problemas alimentarios y nutricionales de la población Cesarense¹⁶, se identificaron como causas directas, las limitaciones económicas que encuentran los hogares de acceder a una canasta básica que proporcione los requerimientos nutricionales necesarios, a ciertos servicios que permiten una mejor utilización y aprovechamiento biológico de los alimentos y por estilos de vida no saludables.

¹⁴ Cesar en Cifras. Oficina Asesora de Planeación, Gobernación del Cesar.

¹⁵ Instituto Nacional de Salud. Índice de Riesgo de Calidad de Agua -IRCA-.

¹⁶ Análisis de problemas que se realizó participativa y concertadamente en el departamento del Cesar para la elaboración del presente documento.



Estos últimos se constituyen factores de riesgo para la salud en general y están relacionados con la mala alimentación y el sedentarismo.

La siguiente tabla deja en evidencia los problemas de malnutrición de la población del departamento del Cesar tanto por exceso como por defecto. El retraso en el crecimiento (desnutrición crónica) en niños de 5 a 9 años es el indicador más preocupante, reporta valores por encima del promedio nacional e inclusive regional en la población mayor de 5 años, siendo el Caribe la región con mayores prevalencias de malnutrición en Colombia.

Este mismo tipo de desnutrición que se presenta por privaciones nutricionales acumulativas a través del tiempo, tanto generacional como durante el desarrollo temprano, se presenta para el 11,5% de los niños menores de 5 años. La desnutrición crónica, aunque está por debajo de los promedios de referencia es un factor neurálgico en términos de desarrollo pues impide el crecimiento adecuado de quien lo padece y causa dificultades en el aprendizaje y por tanto en su futuro desempeño.

Tabla No 8. Estado nutricional de la población del Cesar

INDICADOR	CESAR	REGION CARIBE	COLOMBIA
Desnutrición crónica de 0 a 4 años	11,5%	13,6%	12%
Retraso en crecimiento, 5 a 9 años	15,6%	15,2%	12,6%
Retraso en el crecimiento, 10 a 17 años	17,6%	16,7%	16,2%
Sobrepeso, 10 a 17 años	9,5%	8,2%	10,3%
Delgadez, 18 a 64 años	5,4%	6,6%	3,8%
Sobrepeso, 18 a 64 años	29,1%	28,5%	32,3%
Obesidad, 18 a 64 años	11,5%	12,3%	13,7%

Elaboración propia, Fuente ENSIN (2005)

El sobrepeso y la obesidad también evidencia altos niveles para todos los grupos poblacionales frente a la región Caribe. Estos problemas de malnutrición por exceso están relacionados fundamentalmente con estilos de vida poco saludables, que para el caso del departamento del Cesar según evidenció el análisis anteriormente expuesto, se presentan por el sedentarismo o hábitos alimentarios culturalmente poco balanceados: dieta exagerada¹⁷ o mal equilibrada con una alta prevalencia en el consumo de carbohidratos, grasas saturadas, y bajo consumo de frutas y verduras.

Al respecto puede mencionarse que la ENSIN (2005), al hacer el estudio sobre la población por departamento que realiza el mínimo de actividad física¹⁸ (60 minutos diarios por 5 días a la semana), reporta al 43,9% de los individuos de

¹⁷ Se representa en alta ingesta de energía metabolizable representada en gramos totales de proteína y carbohidratos, grasas y alcohol.

¹⁸ Actividades físicas son aquellas que significan un gasto de energía en la persona.



18 a 64 años en el Cesar como inactivos. Si bien este porcentaje está muy por debajo del promedio regional y nacional, influye en que las personas no puedan controlar su alto peso corporal y su presión arterial, presentándose casos reiterados de diversas enfermedades crónicas.

5.4.3 Ingesta Dietética y Percepción de La Seguridad Alimentaria en el Hogar

Como resultado de los análisis mencionados se concluye que la población del Cesar presenta un fuerte arraigo cultural a unos hábitos inadecuados de alimentación, pero también bajos recursos económicos que llevan a las familias a cargar su dieta de carbohidratos pues son alimentos de fácil adquisición por su bajo costo, que además representan una sensación mayor de llenura.

Según la Encuesta de referencia, el 11,3% de la población del Cesar consume una cantidad de energía mayor que la necesaria para alcanzar, tanto el crecimiento en los niños y adolescentes como para mantener el peso en los adultos dentro del rango adecuado del índice de masa corporal. En este sentido, 43,4% de las personas consumen más de 65% de las calorías provenientes de los carbohidratos, lo cual es considerado excesivo y es un indicador de desbalance en la dieta. Si el departamento se comporta de manera similar al resto del país, esta prevalencia fue mayor en personas de los niveles 1 y 2 del Sisbén (el 59,6% y 42,7%, respectivamente) y en el área rural que urbana (68,3% y 28,3%).

Por otra parte, en lo que tiene que ver con los malos hábitos alimentarios y la cultura de una ración abundante, es posible evidenciar que el 26,8% de la población del Cesar registra un excesivo consumo de grasas saturadas, inclusive por encima de la Región Caribe (25,4%) y la nación (25,3%). Aunque este tipo de grasas son esenciales para la vida si ingresan excesivamente al organismo se han asociado con el incremento en el riesgo de padecer enfermedad cardiovascular, diabetes y sobrepeso, entre otros.

Contrariamente se presenta un alto consumo de frutas y verduras si se contrasta a la media nacional y la región, que se manifiesta en la ingesta de vitamina A y C. Estas vitaminas que tienen funciones esenciales para mantener un óptimo estado nutricional y de salud en el ser humano, son ingeridas de manera deficiente por el 27,9% de la población del Cesar y solo el 14% presenta deficiencias en la ingesta de vitamina C. Al respecto el país reporta una prevalencia deficiente de ingesta para el 32% y 22,6% de la población respectivamente.

En cuanto al exceso en el consumo de proteínas la ENSIN (2005) no presenta datos departamentales, sin embargo el dato regional es el más alto del país 44,2% frente al nacional de 36%. Es preciso aseverar por la capacidad productiva de los departamentos que las proteínas son de origen animal principalmente pescado, carnes y lácteos.



Dada la estrecha vinculación expuesta entre la posibilidad que tienen las familias para acceder a los alimentos que garantizan una nutrición balanceada vía compra y el estado nutricional de las personas, se aprovecha este apartado para citar los resultados de la aplicación de la escala de la seguridad alimentaria en el hogar. Este instrumento es una encuesta que indaga a los jefes de hogar si les ha sido necesario disminuir la cantidad de algún alimento que usualmente compraban porque el dinero no alcanzaba, o si habían tenido que suprimir alguno que usualmente compraban por esa misma razón¹⁹.

Tabla No 9. Evaluación cualitativa de la Seguridad Alimentaria en el Hogar

Regiones / Subregiones	Número de hogares	Seguros			Levemente inseguros			Moderadamente inseguros			Severamente inseguros			Inseguridad alimentaria		
		%	IC	IC	%	IC	IC	%	IC	IC	%	IC	IC	%	IC	IC
Total	17.740	59,2	58,1	60,3	26,1	24,1	28,1	11,2	8,9	13,5	3,6	2,5	4,7	40,8	39,3	42,4
Área																
Área urbana	13.905	64,7	63,4	66,0	23,5	21,1	25,9	9,4	6,8	12,0	2,4	1,2	3,6	35,3	33,3	37,3
Área rural	3.836	41,7	37,5	45,9	34,0	29,5	38,5	17,0	11,9	22,1	7,3	4,7	9,9	58,3	54,8	61,8
Centro poblado	2.291	45,2	39,9	50,5	30,4	24,3	36,5	17,5	10,9	24,1	6,9	3,3	10,5	54,8	49,9	59,7
Rural disperso	1.545	37,3	30,0	44,6	38,7	31,7	45,7	16,3	8,4	24,2	7,8	4,0	11,6	62,8	57,5	68,1
Región Atlántica																
La Guajira, Cesar, Magdalena	1.368	48,2	41,5	54,9	28,0	19,9	36,0	*	*	*	*	*	*	51,8	45,3	58,3

Fuente: ENSIN (2005)

El Departamento del Cesar, junto al Magdalena y La Guajira conforman la zona de país con la mayor prevalencia de inseguridad alimentaria a nivel nacional, 51,8% en cualquiera de sus tres niveles: severo, moderado o levemente inseguros. Según la ENSIN (2005), el porcentaje de hogares que se consideran inseguros alimentariamente en estos tres departamentos fue de 51,8%, de los cuales el 28% se autoevalúa como levemente inseguro. Es importante mencionar que este dato concuerda con el indicador de percepción de pobreza del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Dane), 92,4% de los jefes o cónyuges de los de la región Atlántica se consideran pobres.

En este sentido también se aborda el tema de la lactancia materna que representa la seguridad alimentaria de los niños menores de 6 meses y garantiza la supervivencia de infantes. En el Cesar se reporta que el 97,8% de los niños menores de 5 años han sido amamantados alguna vez y han recibido leche materna entre la primera hora y el segundo día de nacido

Sin embargo encontramos que el 54,3% de las mujeres embarazadas nunca recibieron capacitación acerca de lactancia materna y el promedio de duración

¹⁹ Esta encuesta se hace a la luz de la definición de la inseguridad alimentaria en los hogares "la disponibilidad limitada o incierta de alimentos nutricionalmente adecuados e inocuos, o la capacidad limitada o incierta de adquirir alimentos adecuados en forma socialmente aceptable



del periodo de lactancia materna es de 2,2 meses. También es claro que las mujeres con algún grado de educación constituyen el porcentaje más alto de las madres lactantes.²⁰

6 OBJETIVOS

6.1 OBJETIVO GENERAL

Reducir los índices de inseguridad alimentaria y nutricional en el departamento del Cesar y proteger a la población en riesgo actual y potencial de caer ella

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Promover el uso adecuado de tierras y facilitar tecnologías apropiadas para lograr la eficiente productividad del sector agropecuario
2. Desarrollar mecanismos para incentivar la producción sostenible de alimentos con fines comerciales o de autoconsumo en el departamento del Cesar.
3. Recuperar prácticas de comercialización de especies menores y productos de pancoger a precio justo para productores y consumidores, con características de calidad, que fomenten el desarrollo del mercado local de alimentos.
4. Implementar medidas eficientes que permitan reducir el nivel de intermediación, regular el mercado y controlar el precio de los alimentos, para la población Cesareense
5. Promover la lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses y complementaria hasta los dos años de edad para garantizar la seguridad alimentaria y nutricional en la primera infancia
6. Desarrollar acciones educativas que permitan incentivar el consumo de alimentos fuentes de vitaminas adecuando la ración diaria de

²⁰ Ibídem.



carbohidratos de acuerdo a los requerimientos nutricionales de la población por grupo etareo.

7. Fomentar estilos de vida saludables y desarrollar acciones que contribuyan a mejorar la calidad y el acceso a los servicios sociales y de salud, para reducir los índices de morbilidad en los habitantes del Cesar
8. Implementar eficientemente los sistemas preventivos de aseguramiento de la calidad e higiene de la cadena agroalimentaria
9. Desarrollar mecanismos de sensibilización y control social, que fortalezcan la articulación y aseguren el compromiso de las instituciones que tienen la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria y nutricional a las comunidades del departamento del Cesar.
10. Propiciar espacios de diálogo intercultural, concertación e intercambio de conocimientos con grupos indígenas y afro colombianos que fortalezcan la conservación del medio ambiente, las fuentes hídricas y el fortalecimiento organizacional necesarios para la sostenibilidad y el logro de la SAN
11. Crear condiciones para institucionalizar y fortalecer el sistema de información gubernamental del Cesar, adhiriendo las bases de las demás entidades del departamento, para continuar generando datos actualizados y pertinentes con criterios de calidad, que favorezcan la planificación, el seguimiento y la evaluación en cualquier tema de desarrollo.



7 LINEAS DE ACCIÓN Y ACCIONES

7.1 MERCADO INTERNO DE ALIMENTOS BÁSICOS

Como elemento central de abastecimiento alimentario con soberanía alimentaria, se ubica el desarrollo del mercado interno de alimentos. Cálculos gruesos permiten estimar que el mercado familiar de alimentos en el departamento asciende a una cifra de 50 mil millones de pesos al mes. Existe entonces la posibilidad de estimular el empleo, el desarrollo y la seguridad alimentaria por medio del fortalecimiento del mercado interno de alimentos.

ACCIONES

- Recopilar información sobre la oferta y demanda (mercado interno de alimentos) para facilitar los procesos de planificación de la producción y la comercialización.
- Crear centros de acopio de alimentos en lugares estratégicos del departamento para que recojan la producción alimentaria, faciliten procesos de transformación y mejoren la oferta interna en los municipios. Estos centros deberán estar ubicados en: Valledupar, Curumaní, Aguachica y otro entre Chiriguaná, 4 Vientos y Bosconia.
- Mejorar las instalaciones y condiciones higiénico-técnico-sanitarias de los mercados públicos, es decir, las plazas de mercado de cada uno de los municipios del departamento para que se recuperen estos espacios como puntos de venta de los alimentos producidos en el territorio de cada municipio.
- Fortalecer a la zona del Perijá como gran productora de leguminosas, hortalizas y cereales aprovechando su extensión y su variedad de climas y pisos térmicos.
- Desarrollo de un trazado vial estratégico entre municipios que contempla dos vías esenciales para interconectar los centros de consumo con las áreas de producción.
 - a. Transversal del norte que conecta a Codazzi con Cuatro Vientos.
 - b. Conexión entre Chimichagua, Chiriguaná, Tamalameque, y El Banco.
- Diseño y puesta en marcha de un programa de formación empresarial a los campesinos enfocado hacia la promoción de la asociatividad y el fortalecimiento de las cadenas productivas y no solo hacia el cultivo, para que puedan competir en el mercado de alimentos.



- Construir y adecuar mataderos locales con el fin de mejorar la disponibilidad cárnica para los habitantes del departamento.

7.2 MEDIO AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD AGROALIMENTARIA

El territorio del Cesar en un alto grado está comprometido por algún tipo de agresión ambiental. Dentro de ellas figura la destrucción de bosques en la serranía del Perijá como consecuencia de las rocerías tradicionales para la producción de maíz; los extensos monocultivos de palma africana; la intensa explotación minera y sus terribles efectos ambientales y la sedimentación del río Magdalena y las ciénagas. Esta línea se crea con el fin de mitigar los problemas ambientales y físicos que representan un riesgo para la seguridad alimentaria del Cesar.

ACCIONES

- Implementar el mapa productivo del departamento en el que se determinen las zonas agrícolas y pecuarias, por medio de un estudio técnico detallado de los suelos: De ese modo se determinarán los cultivos que deben implementarse en cada zona alimentaria para garantizar la SAN justa para los habitantes del departamento.
- Determinar zonas de reserva alimentaria para la producción de alimentos básicos con base en el mapa productivo del departamento e incidir en los esquemas de ordenamiento territorial y zonas de reserva de agua las cuales no deben ser tocadas de ninguna manera.
- Crear un grupo especializado en medio ambiente que diseñe estrategias para disminuir las externalidades en términos de impacto ambiental, de la explotación minera sobre la zona y en el departamento.
- Proteger el patrimonio ambiental del departamento, creando una oficina o delegando funciones a la oficina jurídica para atender aspectos relacionados con la explotación minera y sus externalidades negativas sobre el medio ambiente y la comunidad.
- Organizar grupos de trabajo y capacitar los campesinos sobre Buenas Prácticas Agropecuarias para detener la tala y quema de árboles, así como también el uso inadecuado de agroquímicos. Este componente se debe asociar al proceso de capacitación productiva de la estrategia de mercado interno de alimentos.



7.3 ACCESO A LOS ALIMENTOS Y PROTECCION DE LA CANASTA BASICA

Teniendo en cuenta que es deber del Estado proteger y respetar el derecho a la alimentación en igualdad de oportunidades para todos sus habitantes, esta línea de acción desarrolla estrategias encaminadas a brindar apoyo nutricional y alimentario a grupos vulnerables, incluyendo los esfuerzos de diferentes actores sociales. Para garantizar este derecho en toda la población el departamento del Cesar requiere adoptar medidas que disminuyan los efectos de la intermediación y las disparidades del mercado en el precio de los alimentos.

ACCIONES

- Fortalecer y restablecer el funcionamiento de mecanismos de defensa del consumidor y control de precios de los alimentos (listas municipales y ligas de consumidores) para mantener el precio justo de la canasta básica de alimentos
- Fomentar al desarrollo de mercados campesinos para la comercialización de especies menores y productos de pancoger a precio justo para productores y consumidores
- Promover y apoyar a la producción de alimentos básicos dirigida al autoconsumo para asociaciones campesinas, espacios escolares y población en vulnerabilidad o riesgo alimentario.
- Fortalecer las asociaciones campesinas mediante la provisión a los programas institucionales de patios productivos con un enfoque microempresarial buscando consolidar la red de comercialización destinada a los comedores escolares.
- Fortalecer y ampliar de los programas de apoyo alimentario y nutricional a las poblaciones en edad escolar, primera infancia por fuera del sistema escolar, madres gestantes y lactantes, tercera edad y afectada por desastres naturales o de conflicto.
- Transferir tecnología, soporte técnico y tecnológico, para la especialización de pequeños y medianos productores fomentando la producción competitiva que la generación de ingresos. requeridos para vincularlos a actividades económicas locales.



7.4 EDUCACIÓN Y CULTURA ALIMENTARIA

El departamento del Cesar goza de una enorme riqueza cultural alimentaria representada especialmente en la gastronomía de la zona norte vallenata, la zona ribereña y la zona sur de la serranía del Perijá. Dichas culturas han significado un factor de protección, para las poblaciones que las habitan, frente a la profunda distorsión de los hábitos alimentarios que sufren actualmente las comunidades colombianas. La valorización de las culturas alimentarias cesarenses además de fomentar el arraigo y la identidad también juega como un elemento de sostenibilidad social del desarrollo y de la seguridad alimentaria.

- Desarrollo estrategias de información, educación y comunicación (IEC) con un enfoque intercultural para el mejoramiento del patrón usual de consumo de alimentos en la población y la promoción de estilos de vida saludables
- Promoción, protección y apoyo a la práctica de la lactancia materna exclusiva durante los 6 primeros meses de vida y con alimentación complementaria adecuada hasta los dos años de edad.
- Valorización de la cultura alimentaria: El desarrollo de esta acción se plantea en tres fases consecutivas:

Fase 1: Promoción de ferias gastronómicas, en donde participen los 25 municipios, para hacer recuperación de la memoria alimentaria e investigación Participativa que permita obtener los siguientes productos:

- a. Platos tradicionales ajustados a las necesidades nutricionales de la población actual.
- b. Minuta campesina de cada municipio.

Fase 2: Con base en la investigación participativa realizada será posible efectuar la recopilación, actualización y divulgación de la cultura alimentaria. Se utilizarán las siguientes estrategias de popularización de la cultura:

- a. Conformar, desde la secretaria de educación, un equipo de capacitación para difundir didácticamente el componente de SAN en escuelas y colegios para toda la comunidad educativa.
- b. Desarrollar de estrategias de comunicación extramural, haciendo uso de los TIC – Tecnologías de Educación y Comunicación –.
- c. Editar libros y manuales, para formar y capacitar a la comunidad educativa teniendo en cuenta la cultura alimentaria de cada municipio.

Fase 3: Rescate de la cultura alimentaria departamental.

- a. Desarrollar un proyecto de atención al escolar y adolescente con alimentos producidos en la región.



- b. Crear un equipo que desde la secretaría de educación trabaje con los padres de familia en el mejoramiento de los hábitos alimentarios con base en la cultura alimentaria tradicional del departamento.
- c. Implementar una estrategia de medios masivos de comunicación para contrarrestar la agresividad de la publicidad de los alimentos industrializados y la comida chatarra.

7.5 FORTALECIMIENTO A LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES Y SANITARIOS

El aprovechamiento de los alimentos y nutrientes en la población del departamento del Cesar está condicionado a diferentes o servicios que tienen por objeto promover y proteger la salud. Estos servicios que requieren realizarse en condiciones de igualdad efectiva, deben asegurarse a los grupos de mayor vulnerabilidad, sin embargo, los rezagos se presentan en el sector rural donde generalmente está concentrada la mayor parte de la pobreza (28,26% del total de la población). Esta línea se plantea acciones para fortalecer las acciones que hacen parte implícita de otros planes sectoriales, pero que son necesarias para el logro de la seguridad alimentaria y nutricional.

ACCIONES

- Apoyo para la extensión de los servicios públicos domiciliarios de acueducto y alcantarillado
- Contribución al acceso a los servicios de salud de a poblaciones por fuera del sistema y garantizar la permanencia de los usuarios que están dentro del mismo.
- Implementación de tecnologías apropiadas y mayor control en el manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Promoción y formación en el tratamiento del agua para consumo humano
- Mejoramiento de los entornos o ambientes físicos y sociales a través de la implementación, fortalecimiento e integración de estrategias.

7.6 DESARROLLO INSTITUCIONAL

El desarrollo de una institucionalidad se hace fundamental para la gestión de la seguridad alimentaria y nutricional. Debe realizarse a través de varias estrategias: coordinación de recursos humanos y físicos, articulación institucional e intersectorial, desarrollo de eficientes mecanismos de focalización para discriminar el universo de los destinatarios de las políticas



sociales, fortalecimiento del seguimiento y la evaluación como un valor ligado a los procesos y a las instituciones a quienes compete la SAN.

ACCIONES

- Impulso a la formulación e implementación de planes de seguridad alimentaria y nutricional en cada zona del departamento.
- Definición del esquema organizacional que gestione la seguridad alimentaria y nutricional en el departamento a través de una gerencia
- Apoyar y promover el desarrollo de instrumentos de monitoreo y control para todas las acciones de seguridad alimentaria y nutricional
- Promoción de la investigación aplicada, educación, fortalecimiento organizativo, conformación de redes de intercambio y desarrollo de buenas prácticas
- Desarrollo de una estrategia para la integración alimentaria por zonas agroalimentarias definidas para el departamento.

1.



8. METAS E INDICADORES

1. Reducir a 6% la desnutrición global en menores de 5 años para 2011, 4,5% en 2015 y 2,5% en 2019. Línea de base 8,6% en 2005 (ENSIN).²¹
2. Reducir la desnutrición crónica en niños y niñas de 0 a 4 años al 9% en 2011, a 6% en 2015 y a 3% en 2019. Línea base 11,5% en 2005 (ENSIN).²²
3. Disminuir la prevalencia de la desnutrición aguda en niños y niñas menores de 5 años a 0,9% en 2011, 0,7% en 2015 y 0,5% en 2019. Línea de base 1,3% en 2005.²³
4. Reducir el sobrepeso en hombre y mujeres entre los 18 y los 64 años a 25,6% a 2011, 22,1% en 2015 y 18,1% en 2019. Línea de base 29,1% en 2005 (ENSIN).
5. Reducir la obesidad en hombres y mujeres entre los 18 y los 64 años a 8,5% en 2011, 5,5% en 2015 y a 2,5% en 2019. Línea de base 11,5% en 2005 (ENSIN).
6. Reducir la tasa de mortalidad por desnutrición en niños y niñas menores de 5 años a 28,4 por cada cien mil habitantes en 2011, 24,4 por cada cien mil en 2015 y a 18,4 por cada cien mil en 2019. Línea de base 29,4 por cada cien mil habitantes en 2006 (SSD).²⁴
7. Aumentar el área de tierra destinada al uso agrícola (Línea de base 14,1% en 2007, vocación 52,7%)²⁵.
8. Reducir el área de tierra destinada al uso pecuario (Línea de base 33% en 2007, vocación 4,8%)²⁶.
9. Aumentar las hectáreas de alimentos básicos producidos en el departamento para disminuir la dependencia interna; a 77.386 a 2011, 81386 has a 2015 y 85386 en 2019. Línea base. 73386 has. De los

²¹ Meta de PSAN, Meta Plan de Desarrollo 2008-2011

²² Ibíd.

²³ Meta de PSAN

²⁴ Meta de PSAN, Meta Plan de Desarrollo 2008-2011

²⁵ Calcular esta meta para 2015 y 2019

²⁶ Ibíd.



siguientes productos (frutales y hortalizas, platano, cabolla, frijol, maíz, patilla y yuca)

- 10.** Creación y puesta en marcha para 2015 de 4 centros de acopio de alimentos para las ciudades de Valledupar, Curumaní, Aguachica, y otro entre Chiriguana, Bosconia
- 11.** Reducir la percepción de la inseguridad alimentaria y nutricional en el hogar a 45,8% en 2011, 39,4% en 2015 y a 22,9% en 2019. Línea de base 51,8% en 2005²⁷. (ENSIN)
- 12.** Reducir la tasa de deserción escolar en el Departamento a 3,7% en 2011, 2,5% en 2015, 1,5% en 2019. línea base 4,19% en 2009 (Secretaría de Educación - SED)
- 13.** Aumentar la duración media de lactancia materna exclusiva a 2 meses en 2011, 3,5 en 2015 y a 4,7 meses en 2019. Línea de base 0,6 meses en 2005. (ENDS)
- 14.** Aumentar la duración media de lactancia materna total a 16 meses en 2011, 18 en 2015 y a 20 meses en 2019. Línea de base 14 meses en 2005. (ENDS)
- 15.** Incrementa el porcentaje de niños menores de cinco (5) años a los cuales se les inicia la Lactancia Materna en la primera hora de nacidos a 47,6% en 2011, 62,6% en 2015 y a 77,6% en 2019. Línea de base 37,6% en 2005. (ENSIN)
- 16.** Incrementar el número de instituciones certificadas en IAMI. Línea de base regional de lactancia para 2009
- 17.** Disminuir la prevalencia de deficiencia en la ingesta de Vitamina A para 2011 a 24,9%, 21,9% en 2015 y a 18,9% en 2019. Línea de base 27,9% en 2005²⁸ (ENSIN)

²⁷ Este dato esta agregado con los Departamentos de Magdalena y Guajira; será recalculada según los datos de la ENSIN de 2010

²⁸ Los datos para 2015 y 2019 deberán ser recalculados según la ENSIN de 2010



18. Disminuir la prevalencia de deficiencia en la ingesta de Vitamina C a 12% en 2011, 10% en 2015 y a 8% en 2019. Línea de base 14% en 2005²⁹ (ENSIN)
19. Reducir el exceso de ingesta de grasa saturada a 23,8% en 2011, 20,8% en 2015 y a 17,8% en 2019. Línea de base 26,8% en 2005³⁰. (ENSIN)
20. Reducir el exceso de la ingesta de carbohidratos a 40,4% en 2011, 37,4% en 2015 y a 34,4% en 2019. Línea de base 43,4% en 2005³¹. (ENSIN)
21. Disminuir la tasa de mortalidad por EDA en menores de 5 años a 19 por cada cien mil niños (as) en 2011, 13 por cada cien mil en 2015 y a 7 por cada cien mil en 2019. Línea de base 33,9 por cada cien mil niños (as)
22. Aumentar la proporción de individuos de 18 a 64 años que cumplen con el mínimo de actividad física a 61,1% en 2011. Línea de base 56,1% en 2005³². (ENSIN)
23. Usuarios nuevos vinculados al servicio de acueducto 12.000 para 2011. Línea base 80% de los hogares en 2006 tienen servicio de acueducto, que corresponde a 722.623 personas.³³
24. Familias con agua potable 6000 nuevas familias para 2011. Línea de base 20% de cobertura en 2006, que corresponde a 180.655 personas³⁴.
25. Reducir la tasa de embarazos en adolescentes entre 10 y 19 años al 20% en 2011, 15% en 2015 y a 11% para 2019. Línea de base 25% en 2005 (ENDS)
26. Numero de establecimientos especiales de alimentos que cumplen normas técnico-higiénico-sanitarias.
27. Número de establecimientos especiales de alta concentración poblacional que cumplen con las normas técnico-higiénico-sanitarias.

²⁹ Ibíd.

³⁰ Ibíd.

³¹ Ibíd.

³² Esta es una Meta del Plan de Aguas y deberá ser calculada para 2015 y 2019.

³³ Ibíd.

³⁴ Ibíd.



28. Número de plazas de mercado que cumplen con las normas técnico-higiénico-sanitarias.



8. FINANCIACIÓN

El Plan de seguridad alimentaria y nutricional “Corazón Contento”, se operativiza con la ejecución de programas y proyectos de diferentes actores sociales que trabajan en el departamento del Cesar. Para la financiación confluyen los siguientes recursos:

- i) De la Gobernación del Cesar y sus municipios destinados a desarrollar, a través de sus diferentes acciones, los 5 ejes de la seguridad alimentaria y nutricional
- ii) De cofinanciación No Reembolsables aportados por la empresa privada, organizaciones no gubernamentales, las agencias internacionales, entre otras
- iii) Propios de entidades nacionales y territoriales a través del cumplimiento de sus planes institucionales.

La financiación se determinará anualmente y se desglosará en un Plan Operativo de Inversiones, que determinará la asignación presupuestal requerida para la ejecución de los programas, subprogramas, metas y proyectos de inversión que se van a ejecutar en la vigencia. Este plan identificará las fuentes de financiación y la entidad responsable, constituyéndose así en la guía de gestión de la seguridad alimentaria y nutricional departamental.

8.1 FINANCIACIÓN 2010-1011/ GOBERNACIÓN DEL CESAR

DISPONIBILIDAD	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	% . 2011
Promocionar la siembra de 4.000 hectáreas de alimentos básicos que son ofertados en la actualidad por otros departamentos, como plátanos, tubérculos (yuca, ñame, malanga), verduras, hortalizas, frutas, entre otros.	Secretaria de Agricultura y Desarrollo Empresarial	5.000.000.000	4.000.000.000		
En coordinación con la Secretaria de Agricultura impulsar 30 proyectos productivos alternativos sostenibles para pequeños y medianos agricultores	Coordinación Ambiental	450.000.000	150.000.000		
Doce (12) proyectos productivos para población desplazada fortalecidos, con acompañamiento técnico, capacitación y dotación de insumos.	Oficina Asesora de Paz.	500.000.000	600.000.000	5,95%	9,40%

Doce proyectos productivos para población en proceso de reintegración fortalecidos, con acompañamiento técnico, capacitación y dotación de insumos.	Oficina Asesora de Paz.	600.000.000	620.000.000		
Acompañar a pequeños y medianos ganaderos y agricultores para que reforesten 4000 hectáreas de bosque productor-protector en sistemas silvopastoriles y agroforestales.	Coordinación Ambiental	450.000.000	300.000.000		
750 cupos gestionados en proyectos productivos para desplazados	Oficina Asesora de Paz.	0	0		
TOTAL INVERSION		7.000.000.000	5.670.000.000		
DISPONIBILIDAD INDIRECTA	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	% . 2011
Incentivo a la Capitalización Rural del Cesar (ICRC)	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	300.000.000	300.000.000		
	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	500.000.000	400.000.000		
	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	3.800.000.000	1.450.000.000		
Legalización y titulación de 6.000 predios baldíos en el cuatrienio, en convenio con el Incoder, permitiendo el acceso de los productores a la economía regional y facilitando el acceso a créditos.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	160.000.000	160.000.000		
Impulsar actividades agrícolas promisorias mediante 4 parcelas de adaptación de tecnologías o demostrativos.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	200.000.000	0		
Impulsar 5 proyectos de agricultura ecológica (producción verde), agricultura sostenible, trazabilidad y buenas prácticas de manejo en los diferentes encadenamientos productivos, guardando la relación con el ambiente.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	400.000.000	0		
Fomentar la actividad de especies menores y acuícolas mediante 35 estrategias y proyectos que mejoren la competitividad de estas actividades agropecuarias.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	700.000.000	700.000.000		



Institucionalizar y/o apoyar cadenas productivas	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	400.000.000	400.000.000
	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	200.000.000	200.000.000
	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	300.000.000	300.000.000
Afianzar la rehabilitación y readecuación de dieciséis (16) mini distritos de riego, los cuales en su conjunto benefician un área de 892 has.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	0	0
Apoyar 20 proyectos de preinversión, estudios y diseños de minidistritos de riego a través de convocatorias del Ministerio de Agricultura y otros cofinanciadores.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	500.000.000	400.000.000
Construcción, mejoramiento y/o adecuación de 6 plazas y coliseos de ferias que permitan dinamizar la economía del departamento del Cesar.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	600.000.000	300.000.000
Financiación de un estudio de factibilidad para la ubicación estratégica de plantas regionales de sacrificio de ganado bovino y especies menores, en convenio con gremios ganaderos, que permita establecer la ubicación territorial con base en la cercanía a los centros de mayor consumo.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	0	0
Rehabilitación, mantenimiento y/o adecuación de 80 Km. de vías primarias y secundarias en el Departamento.	Secretaría de Infraestructura	15.000.000.000	5.400.000.000
Rehabilitación, mantenimiento y/o adecuación de 320 Km. de vías terciarias en el Dpto.	Secretaría de Infraestructura	66.625.000.000	26.137.500.000
Acondicionamiento y puesta en marcha de 3 Centros Regionales Agroindustriales y Centros de Acopio conjuntamente con el sector privado, primordialmente en los municipios de Aguachica, Curumaní y Valledupar.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	1.400.000.000	0



Promoción y fortalecimiento para la obtención de certificaciones, licencias y registros que permitan la producción y comercialización de bienes y servicios de productos.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	600.000.000	350.000.000		
TOTAL INVERSION		91.685.000.000	36.497.500.000		
ACCESO ASISTIDO	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	%. 2011
Suplemento y complemento nutricional a 2.000 niños y niñas menores de 12 años con hierro, calcio, vitamina A y ácido fólico, fundamentalmente en el municipio de Astrea.	Oficina de Política Social	223.000.000	234.000.000		
Suplemento nutricional a 260 madres gestantes del municipio de Astrea.	Oficina de Política Social	283.000.000	295.000.000		
Suplemento multivitaminico a 200 lactantes del municipio de Astrea.	Oficina de Política Social	129.000.000	139.000.000		
Entregar Anualmente Suplementos Nutricionales a 1500 niños y niñas menores de 5 años de estratos 1 y 2 de y con grado de desnutrición uno y dos.	Secretaría de Salud	541.000.000	572.000.000		
Atender 3.800 madres gestantes en términos de formación, capacitación y con suplementos nutricionales y control prenatal.y 2600 niños menores de un año.	Secretaría de Salud	530.000.000	560.000.000		
Construcción, mejoramiento y/o dotación de 30 comedores escolares en el Departamento.	Secretaría de Educación	0	0		
Garantizar a 73.477 niños, niñas y jóvenes la alimentación escolar, con el fin de asegurar la asistencia a las instituciones educativas y, al mismo tiempo, la nutrición de los estudiantes. Esta meta se realizará a través del proyecto "Como bien estudio bien"	Secretaría de Educación	9.800.000.000	10.400.000.000		
TOTAL INVERSION		11.506.000.000	12.200.000.000	9,77%	20,22%
ACCESO PROMOVIDO	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	%. 2011
Implementar tres (3) patios productivos (microempresariales) como experiencia piloto para establecer un proceso de comercialización destinado a los comedores escolares.	Oficina de Política Social	200.000.000	0		
Implementar 300 patios productivos para autoconsumo familiar.	Oficina de Política Social	80.000.000	80.000.000		
TOTAL INVERSION		280.000.000	80.000.000	0,24%	0,13%
CONSUMO	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	%. 2011



Apoyar la Conformación de 80 Consejerías de Lactancia Materna, para prevenir la desnutrición y otras afecciones, para mejorar la calidad de vida de la población.	Secretaría de Salud	110.000.000	110.000.000		
Encuentros culturales y difusión de valores en los 25 municipios del Departamento.	Secretaría de Educación Cultural	958.000.000	958.000.000		
Diseñar una (1) Herramienta Educativa (software) para capacitar y sensibilizar a los equipos de promoción y prevención y demás grupos vulnerables sobre los patrones alimentarios adecuados para proteger la lactancia materna. Se entregarán 100 copias (4 por municipio).	Secretaría de Salud	0	0		
Realizar 125 jornadas pedagógicas sobre el control de la sal yodada y la importancia de su consumo, harinas fortificadas, panela fortificadas y otros productos masivos, lo cual va dirigido a las escuelas saludables.	Secretaría de Salud	71.000.000	0		
TOTAL INVERSION		1.068.000.000	1.068.000.000	0,91%	1,77%
APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	% . 2011
Recuperar anualmente 1.316 niños y niñas menores de tres años con desnutrición de grado 1 y 2 en el Dpto.	Oficina de Política Social	260.000.000	170.000.000		
Centros de Recuperación Nutricional Intrahospitalarios para niños con desnutrición crónica en los Mpios de Valledupar, Codazzi, Chimichagua, Astrea, Curumani, Aguachica y Pueblo Bello.	Secretaría de Salud	1.608.768.000	1.614.961.152		
Entregar 62.500 desparasitantes dirigidos a grupos poblacionales más vulnerables de los municipios, los cuales serán acompañados de jornadas departamentales de salud.	Secretaría de Salud	190.000.000			
TOTAL INVERSION		2.058.768.000	1.784.961.152	1,75%	2,96%
CALIDAD E INOCUIDAD	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	% . 2011
Promover el uso de aguas subterráneas, en regiones en donde el recurso hídrico superficial sea escaso, sin que con ello se alteren las dinámicas ambientales propias del lugar.	Secretaría de Infraestructura	1.200.000.000	1.000.000.000		
TOTAL INVERSION		1.200.000.000	1.000.000.000	1,02%	1,66%
TRANSVERSALES	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	% . 2011
Formulación y ejecución del Plan Estratégico de Seguridad Alimentaria para el departamento del Cesar.	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial	0	0		
				1,62%	1,74%



	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Empresarial / Oficina Asesora de Política Social	1.500.000.000	900.000.000		
Instalar la conectividad e Internet en 24 bibliotecas públicas municipales, de tal manera que permita avanzar en el desarrollo de habilidades y conocimiento de los niños, niñas y jóvenes del Dpto.	Secretaría de Educación	0	0		
Creación de un (1) Jardín Botánico en el departamento	Coordinación Ambiental	50.000.000	0		
Acompañar a 18 municipios en la actualización de los Planes y Esquemas de Ordenamiento Territorial en articulación con el Ministerio de Ambiente y Corposesar.	Coordinación Ambiental	210.000.000	0		
Implementación de un currículo de derechos humanos en veinte (20) municipios del Dpto, o sea el 80% (Diseño, socialización y capacitación a docentes)	Oficina Asesora de Paz.	150.000.000	150.000.000		
TOTAL INVERSION		1.910.000.000	1.050.000.000		
PROGRAMA ESPECIAL JUNTOS	Dependencia Responsable	Recursos a invertir		Participación	
		2010	2011	% . 2010	% . 2011
43.711 familias atendidas con servicios sociales en salud, educación, habitacionalidad, productividad y convivencia ciudadana en el territorio dpto, lo cual se apoya en un convenio interadministrativo suscrito entre Acción Social y el dpto del Cesar establecido en la estrategia JUNTOS.	Oficina de Política Social	937.574.600	978.000.000	0,80%	1,62%
		\$ 117.716.342.600	\$ 60.328.461.152	100,00%	100,00%



9. BIBLIOGRAFÍA

- Banco de la República, Nutrición en el Caribe Colombiano y su relación con el capital humano.. No. 93. Agosto 2007
- Comisión Europea, EuropeAid Oficina de Cooperación, Asuntos Generales. “Manual de Gestión ciclo del Proyecto”. Marzo de 2001
- Cesar en Cifras. Oficina Asesora de Planeación – Coordinación de sistemas de información. Noviembre de 2009
- DANE (ACR –Banco de la República). “Informe de coyuntura económica regional departamento del Cesar”, segundo semestre 2006.
- DANE. Encuesta Continua de Hogares 2004 y 2005. Estadística Anual por Departamentos.
- DANE. Estadísticas Vitales 2005.
- DANE. Proyecciones Poblacionales. Estudios Censales 2003.
- Decreto 3039 Agosto 10 de 2007 “Por la cual se adopta el Plan Nacional de Salud Publica”. 2007- 2010
- Departamento Nacional de Planeación DNP. Estimaciones de pobreza en Colombia, 2006
- Departamento Nacional de Planeación DNP. Agenda Interna para la Productividad y la Competitividad del Cesar. 2007
- Documento CONPES Social 113. “Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional”.
- Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia “ENSIN” 2005.
- Encuesta Nacional de Salud “ENDS” 2007.
- European Commission, Directorate-General for Humanitarian Aid – ECHO, ECHO
- FAO, GTZ. “El Derecho a la alimentación-Llevarlo a la práctica”, Roma, 2006

- Gobernación del Cesar / Corporación OBUSINGA, Proyecto de fortalecimiento institucional al programa de Soberanía y seguridad alimentaria del Cesar, Informe sobre la exploración de campo de las Zonas agroalimentarias del Cesar, 2009
- Gobernación del Cesar / Corporación OBUSINGA, Proyecto de Fortalecimiento Institucional al Programa de Soberanía y Seguridad Alimentaria del Cesar, Mapa Agroalimentario del Cesar, Marzo 19 del 2009
- Gobernación del Cesar / Corporación OBUSINGA, Proyecto de Fortalecimiento Institucional al Programa de Soberanía y Seguridad Alimentaria del Cesar Plan Estratégico de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Departamento del Cesar, Marzo 19 del 2009
- Informe de Coyuntura Económica Regional Departamento del Cesar 2007.
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Información departamental., 2007
- Misión para el Diseño de una Estrategia para la Reducción de la Pobreza y Desigualdad en Colombia (MERPD).Estudio de pobreza
- Programa de transformación estructural de la prestación de los servicios de agua potable y saneamiento departamento del Cesar.
- Plan de Desarrollo Departamental “Cesar al Alcance de Todos”. 2008-2011
- VILORIA de la Hoz, Joaquín. “Nutrición en el Caribe Colombiano y su Relación con el Capital Humano. Banco de la República 2007
- Zall Kusek, Ray C. Rist. ”Diez pasos hacia un sistema de seguimiento y evaluación basado en resultados”. Banco Mundial, 2004

