

URACCAN en acompañamiento a los pueblos indígenas

Devolución de resultados de estudios

Por. Josselyn Flores

La Universidad de las Regiones Autónomas de la Costa Caribe Nicaragüense (URACCAN), a través del Instituto de Recursos Naturales Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible (IREMADES), realizó un estudio sobre “Alimentos Autóctonos y Seguridad Alimentaria”, en las comunidades de Raytipura, Awas y Kakhabila, en la cuenca de Laguna de Perlas, en el Caribe Sur.

El estudio fue financiado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

En ese sentido, el equipo técnico del IREMADES, coordinado por la MSc. Xiomara Treminio, encargada de dirigir el estudio, realizaron visita a los comunitarios en coordinación con la nutricionista Elizabeth Rodríguez, representante de la FAO, y el Ing. Luis Balmaceda, coordinador de la Comisión Alimentaria Nutricional, perteneciente al Consejo Interuniversitario para la Seguridad Alimentaria (Ciussan-CNU).

El propósito de esta visita fue compartir con los comunitarios los resultados de las investigaciones realizadas, en cuanto a la caracterización de alimentos autóctonos y el estado de los niños en edad escolar.

Resultados encontrados

De acuerdo con Treminio, en estas comunidades mencionadas, se trabajó con 134 personas; 96 de ellos niños y niñas miskitas, de estos el 86% está en estado nutricional normal, mientras que un 9 % se encuentra en sobrepeso y el 5% en obesidad. La Maestra dijo que, “los pueblos indígenas dependen de los recursos naturales, por ello se planteó la idea de conocer si los alimentos que se producen son saludables para el consumo”.

A lo anterior, se encontró que los agricultores en Awas y Raitipura cultivan frijoles y plátanos, lo que es consumido por la comunidad en general, junto a la yuca y el quequisque, así como el consumo a través de la pesca.

En ese contexto, el Ing. Balmaceda se refirió a que la gastronomía en estos territorios multiétnicos puede variar, por ello, se realizan estos estudios para identificar cuáles son los aportes de estos alimentos y el índice de dieta de los mismos, de esta manera se les permite a ellos, como organización, realizar propuestas concretas en términos de salud alimentaria, “lo cual nos interesa para dar una respuesta a la sociedad, en este caso, a la Costa Caribe”, apuntó.



Comunitarios participantes del estudio Alimentos Autóctonos y Seguridad Alimentaria en comunidades del Caribe Sur, realizado por URACCAN a través del IREMADES.

Rescate de la gastronomía local

Para Balmaceda, hablar de rescate de la gastronomía local “conlleva, en su particularidad, en términos de los ingredientes que se utilizan culturalmente”.



Joven comunitaria junto a su hijo, participantes del estudio Alimentos Autóctonos y Seguridad Alimentaria en comunidades del Caribe Sur, realizado por URACCAN a través del IREMADES.



Comunitarios y autoridades de URACCAN, durante el desarrollo del estudio Alimentos Autóctonos y Seguridad Alimentaria en comunidades del Caribe Sur, realizado por URACCAN a través del IREMADES.

Por su parte, el Ing. Elvis Calero, del equipo técnico del IREMADES, compartió con los participantes de la comunidad, platillos y bebidas hechas a base de productos nativos del territorio, los cuales son accesible y ricos en vitaminas, que aportan a la seguridad alimentaria; como el fresco de yuca y el arroz con camarones.



Comunitarios y autoridades de URACCAN, durante el desarrollo del estudio Alimentos Autóctonos y Seguridad Alimentaria en comunidades del Caribe Sur, realizado por URACCAN a través del IREMADES.



Comunitarios y autoridades de URACCAN durante el desarrollo del estudio Alimentos Autóctonos y Seguridad Alimentaria en comunidades del Caribe Sur, realizado por URACCAN a través del IREMADES.



Joven comunitaria junto a su hijo, partícipes del estudio Alimentos Autóctonos y Seguridad Alimentaria en comunidades del Caribe Sur, realizado por URACCAN a través del IREMADES.