

# 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.