

DIVERSIDAD DE INSECTOS COMO FUENTE DE ALIMENTO PARA LAS COMUNIDADES INDÍGENAS DEL ORIENTE AMAZÓNICO

CONTRATO NÚMERO 212 DEL 2020



Investigador: Héctor Jaime Gasca Álvarez.
scarab7@gmail.com

Investigador responsable: Mariela Osorno.
mosorno@sinchi.org.co

Palabras clave: Insectos comestibles, comunidades indígenas, Vaupés, Amazonia.

Área geográfica: Amazonia colombiana, departamento de Vaupés.

Objetivo: Determinar la diversidad de insectos de uso comestible y analizar su aporte en el sistema de alimentación de las comunidades indígenas del oriente amazónico de Colombia.

Objetivos específicos:

- Realizar el inventario de especies de insectos con potencial uso comestible para las comunidades indígenas del municipio de Mitú (Vaupés).
- Establecer calendarios estacionales de las principales especies de insectos consumibles.
- Identificar las actividades de manejo y conservación de los insectos empleados como alimento.
- Indagar por la sostenibilidad del uso de las principales especies de insectos y proponer alternativas culturalmente viables para mejorar la seguridad alimentaria de la población.
- Evaluar la comercialización de insectos comestibles en el municipio Mitú.
- Proponer prioridades de investigación en el tema de insectos comestibles que mejoren la seguridad alimentaria en la población indígena amazónica.

Importancia: La ingesta de insectos es una parte importante de la dieta de las comunidades indígenas en el Vaupés, el proyecto aumenta el conocimiento sobre la riqueza de especies involucradas y sus calendarios ecológicos.

Relevancia: Conocer las estrategias de uso y manejo cultural de las especies de insectos involucradas en la dieta de las comunidades, y sus percepciones sobre cambios en la disponibilidad del recurso o épocas de cosecha, permite proyectar futuras investigaciones que indaguen por la dinámica de estos recursos a lo largo del año y la sostenibilidad el uso.

Impacto: Es una primer caracterización del uso de este recurso en las comunidades cercanas a Mitú y se espera que deje una línea base en cuánto a especies, épocas y métodos de cosecha, estrategias de manejo actual y unas propuestas de investigación que busquen mejorar cada vez más la seguridad alimentaria de las comunidades a partir de usos responsables ecológicamente.

Métodos: Los objetivos de la investigación serán previamente explicados de manera clara en cada comunidad y al inicio de cada entrevista, con el objetivo de contar con el consentimiento de los entrevistados. Mediante entrevistas semiestructuradas se identificarán los insectos comestibles, los cuales recopilarán la siguiente información: - Dieta diaria actual con énfasis en la entomofagia, - Calendario ecológico: cuales especies, época del año para recolectar, conocimiento tradicional sobre ecología y hábitats, identificación de especies, - Tiempo requerido para recolectar y preparar el alimento, - Técnicas de captura: Métodos especiales para encontrar, recolectar y disponer los especímenes antes de su preparación como alimento, - Modo tradicional de preparación: recetas, acompañamientos, tiempos de cocción, etc.

Para evaluar la comercialización de insectos comestibles, se realizarán entrevistas con comerciantes de la plaza de mercado del municipio de Mitú. Se recopilará información sobre las características de comercialización, con base en los siguientes indicadores: a. formas de

ANEXO 1 - Proyectos de investigación ejecutados en 2020

comercialización, b. procedencia del producto, c. precio compra/venta, d. calidad del producto, e. factores que afectan la comercialización del producto.

Recolecta de especímenes: Se realizarán recorridos guiados en las zonas de bosque, borde de bosque y otros hábitats, en donde se emplearán métodos de captura directos (jameo y colecta manual). Eventualmente se emplearán métodos de colecta indirectos (trampas de caída "pitfall", luz, intercepción de vuelo, carpotrampas). El material colectado será catalogado y etiquetado. Los especímenes serán preservados en alcohol al 70%, en frascos debidamente etiquetados con la información

correspondiente. El material será depositado en la colección de entomología del Instituto de Ciencias Naturales (Universidad Nacional de Colombia). Análisis de datos: Luego de transcribir las entrevistas y organizar la información, para el análisis de los resultados se emplearán los índices cuantitativos propuestos por Costa-Neto (2003): - Orden de preferencia, Valor de uso: - Valor de uso relativo, - Índices de acuerdo. Se harán talleres pedagógicos para la socialización de resultados e intercambio de conocimiento científico y sociocultural, son una estrategia didáctica para la participación de los integrantes de la investigación, los diferentes líderes sociales y la comunidad escolar.

Resultados

A final del 2020 (6 meses de ejecución) Se ha avanzado en revisión de literatura sobre entomofagia y uso de los insectos como alimento, en el mundo y en Colombia, en el diseño de entrevistas estructuradas y abiertas, con el fin de obtener información sobre la percepción de los insectos, usos de los insectos como alimento y datos puntuales sobre comercialización de insectos comestibles por parte de las comunidades indígenas en alrededores de Mitú. Con el apoyo de William González, indígena cubeo contratado por el Instituto Sinchi como contrapartida de la estancia postdoctoral, se han realizado 83 entrevistas en las que participaron 74 personas habitantes del casco urbano de Mitú y de 36 diferentes comunidades aledañas, de 8 étnias distintas. Se avanza el análisis de uso de especies como mojoy (*Rhynchophorus palmarum* – Coleoptera: Curculionidae), manivara (*Syntermes* spp. Isoptera: Termitidae), hormiga culona (*Atta* spp. – Hymenoptera: Formicidae) tapurú (Lepidoptera: Pyralidae) y avispa arrendajera (*Polybia liliacea* – Hymenoptera: Vespidae), incluyendo información sobre percepción, importancia, calendario ecológico, hábitats, técnicas de captura, preparación del recurso alimenticio, formas de comercialización, procedencia

del producto, precio compra/venta, calidad del producto, factores que afectan la comercialización, entre otros aspectos.

Principales logros: Entrevistas a ocho grupos indígenas o etnias: Bará, Carapana, Cubeo, Desana, Guananao, Macuna, Piratapuya, Siriana, Tatuya y Yuruti, Waniba, gracias lo cual se cuenta con la percepción de las comunidades sobre las especies de insectos comestibles, y el listado de las mismas referidos en la categorías culturales, se cuenta con datos preliminares de comercialización de insectos en el mercado de Mitú y con dos manuscritos en avance.

Discusión y recomendaciones: Debido a la emergencia sanitaria generada por la expansión del COVID-19, a diciembre no había sido posible desarrollar actividades de campo. Por este motivo se solicitó a Minciencias una prórroga de tres meses que está en estudio por parte de la Fiduprevisora.

Costa-Neto, E. M. 2003. Insetos como fontes de alimentos para o homem: valoração de recursos considerados repugnantes. Interciencia 28 (3): 136-140.

Aliado:



El conocimiento
es de todos

Minciencias

Cofinanciados