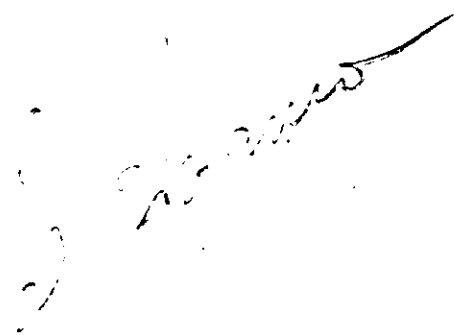


Cartagena, Junio 27 de 1989

Señores  
COMITE DE TESIS  
Facultad de Trabajo Social  
Universidad de Cartagena  
L. C.



Nuevamente se presenta para consideración de los evaluadores el trabajo de grado titulado "VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDE DOR DE LAS EXPRESIONES COTIDIANAS DE GETSEMANI DESDE 1973 A 1988", elaborado por las egresadas MARTHA GUZMAN CUETO y ALCIRA MENDEZ COTA.

El trabajo ha sido devuelto en dos ocasiones por los evaluado res, por críticas ajustadas de acuerdo a lo establecido en el texto, pero por fuera de estas apreciaciones, que no cuestiona mos cabe la duda en torno a las condiciones de evaluación de un trabajo que se sale de los esquemas tradicionales desarro llados en la facultad.

Nos cabe el error, por buenas intenciones de presentar, bajo u n método descriptivo, lo que fue una investigación analítica- cualitativa. Aún mas, una información que sólo puede ser enten dida en un contexto mayor la fraccionamos para hacerla mas com prensible y allí se generó un vacío, que despertó dudas al mo mento de evaluar.

Considero que este es un trabajo valioso, pues no sólo es el resultado de un método de trabajo nuevo en la facultad, sino

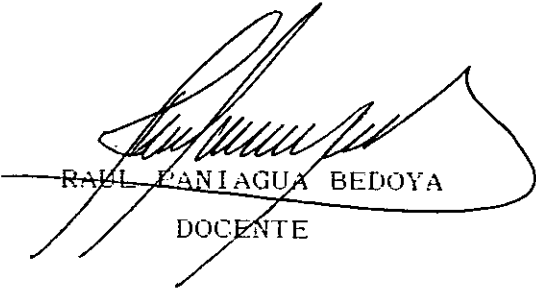
que se orienta a un aspecto también nuevo, del cual se ha hablado mucho, pero pensamos que hasta ahora son pocas las realizaciones.

Son pocas las ocasiones en que se ha trabajado en la realidad el tema de la vida cotidiana y mas en un aspecto vital de ella como es en la alimentación como pauta cultural.

Creemos que los evaluadores y la facultad han descubierto esta dimensión y es su afan de que se haga muy bien lo que ha lleva do a la serie de correcciones hasta ahora presentadas y completamente satisfechas por las autoras.

Espero la aprobación y recomiendo a la facultad una mayor difusión a estos trabajos.

Cordialmente



RAUL PANIAGUA BEDOYA  
DOCENTE

Cartagena, 19 de Junio de 1.989

Señores  
DOCENTES EVALUADORES  
Facultad de Trabajo Social  
Universidad de Cartagena

Nos permitimos presentar las correcciones de las consideraciones hechas por ustedes con respecto al trabajo de grado titulado: "VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES COTIDIANAS EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS DE GETSEMANI DESDE 1.973 a 1.989, presentado por las egresadas MARTHA CECILIA GUZMAN CUETO Y ALCIRA MENDEZ COTTA.

Nos acogimos a todas y cada una de sus consideraciones que a continuación se enuncian:

La paginación del trabajo se hizo a lápiz teniendo en cuenta que el trabajo estaba en proceso de corrección, en este momento se entrega paginado.

En cuanto a la historia oral, la organización de la información con el sistema de tablas para no perder información debido a la complejidad del cuestionario. La tabla que se presenta responde a un ejemplo de como se realizó la organización de los datos.

Lo que corresponde a la elaboración de las tablas se corri

Señores  
DOCENTES EVALUADORES

gieron sus defectos tanto de título, contenido y análisis; así:

La tabla No. 2: se elaboró nuevamente y se le coloca una nota de pie.

Las tablas No. 3 y 4, se aclararon sus respectivos títulos y su interpretación se organizó de manera lógica.

Las tablas No. 5, 8, 22, 34, 37, 38 y 39; se elaboraron nuevamente a través de la revisión de la tabulación realizada y se decidió elaborarlas independientemente para facilitar su interpretación, ya que la información de estas tablas fue múltiple.

Con respecto a las tablas No. 9, 14, 17, 20, 35, 36, y 43; se les adjudicó el título que les correspondía a cada una de ellas de acuerdo a sus datos y análisis.

En cuanto a la organización de la información por número de familias y no por número de personas, se corrigió, ya que como ustedes anotaron esa es nuestra Unidad de Estudio.

La tabla que faltó por enumerarla hace parte de la tabla No. 32.

Por último las tablas No. 37, 38, y 39; se les reemplazó el título de fechas individuales por el de fechas representativas, por ser éste el que corresponde a dichas tablas.

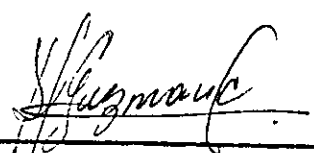
En cuanto al ítem Refrigerado esta aclaración se hace al

Señores  
DOCENTES EVALUADORES

pie de la tablá.

Teniendo en cuenta que se ha cumplido con sus consideraciones quedamos en espera de una pronta respuesta.

Atentamente,

  
\_\_\_\_\_  
MARTHA CECILIA GUZMAN CUETO

\_\_\_\_\_  
ALCIRA MENDEZ COTTA



0

**VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES  
COTIDIANAS EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS DE GETSEMANI  
DESDE 1.973 a 1.988**

**MARTHA GUZMAN CUETO  
ALCIRA MENDEZ COTA**

**CARTAGENA  
UNIVERSIDAD DE CARTAGENA  
FACULTAD DE TRABAJO SOCIAL  
1.989**

7

VALORES SOCIO CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES  
COTIDIANAS EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS DE GETSEMANI  
DESDE 1.973 a 1.988

MARTHA GUZMAN CUETO

ALCIRA MENDEZ COTA

Trabajo de Grado presentado  
como requisito parcial para  
optar el título de Trabajo  
Social.

Asesor: RAUL PANIAGUA

CARTAGENA  
UNIVERSIDAD DE CARTAGENA  
FACULTAD DE TRABAJO SOCIAL  
1.989

9



Cartagena, 5 de Mayo de 1.989

Señores

**COMITE DE TESIS**

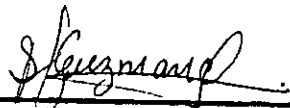
Facultad de Trabajo Social


Universidad de Cartagena

Ciudad

Por medio de la presente hacemos entrega de la Tesis de Grado titulada "VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES COTIDIANAS EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS DE GET SEMANI DESDE 1.973 a 1.988, con el fin de someterla a su aprobación.

Atentamente,

  
\_\_\_\_\_  
MARTHA GUZMAN CUETO

  
\_\_\_\_\_  
ALCIRA MENDEZ COTA

cartagena, 5 de Mayo de 1.989

Señores

**COMITE DE TESIS**

Facultad de Trabajo Social

Universidad de Cartagena

Ciudad

La presente tiene el propósito de someter a consideración de ustedes la Tesis de Grado titulada "VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES COTIDIANAS DE GETSEMANI DESDE 1:973 a 1.988, con el fin de someterlo a su aprobación, elaborado por las egresadas MARTHA GUZMAN CUESTO Y ALCIRA MENDEZ COTA.

El trabajo cumple con las exigencias de la facultad y por su temática es de gran importancia para ésta y para la comunidad.

Atentamente,

  
RAUL PANIAGUA

Asesor

La Facultad de Trabajo Social no se hace responsable por los conceptos emitidos en este trabajo.

(Acuerdo 04 de 1.978, párrafo, artículo 121)

Nota de Aceptación

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Presidente del Jurado

\_\_\_\_\_  
Jurado

\_\_\_\_\_  
Jurado

Cartagena, 5 de Mayo de 1.989

## AGRADECIMIENTOS

Las autoras expresan sus agradecimientos

- A CAROLINA GONZALEZ, Directora del Hogar Infantil Los Coches por permitirnos colaborar en los Programas de Proyección comunitaria.
- A MIGUEL CAMACHO, Doctor Dermatólogo, por su colaboración en la recolección de datos bibliográficos.
- A las FAMILIAS TRADICIONALES del barrio Getsemani de Cartagena que sin ellos no hubiese sido posible la elaboración del presente trabajo.
- A todas aquellas personas que de una u otra manera participaron en la realización del presente trabajo.

DEDICATORIA

A mi padre DAGOBERTO GUZMAN, quien me convirtió en una persona luchadora capaz de doblegar todos los obstáculos.

A mi tía GRICELDA GUZMAN, quien con su apoyo moral me impulsó en los momentos más difíciles

Martha Cecilia

## DEDICATORIA

A mis padres JOSE y CELINA, quienes con su apoyo y cariño hicieron posible el logro de metas satisfactorias.

A mi hermana JOSEFINA, demás hermanos, sobrinos y amigos; por su amor y ayuda que me dieron para llegar a la culminación de mis estudios.

Alcira

TABLA DE CONTENIDO

	Pág
0. INTRODUCCION	1
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	6
1.1. DESCRIPCION	6
1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA	11
1.3. JUSTIFICACION	11
1.4. OBJETIVOS	15
1.4.1. General	15
1.4.2. Especificos	15
1.5. DELIMITACION	17
1.5.1. Espacial	17
1.5.2. Tiempo	17
1.5.3. Conceptual	20
1.6. MARCO TEORICO	22
1.6.1. Marco Histórico	22
1.6.2. Marco Conceptual	39
1.7. DISEÑO METODOLOGICO	50
1.7.1. Nivel de estudio	50
1.7.2. Hipótesis	50
1.7.3. Operacionalización de varibales	52
1.7.4. Técnicas de recolección de información	62



	Pág
1.7.5. Instrumentos para la recolección de información	63
1.7.6. Universo	64
2. ASPECTOS GENERALES DE LA COMUNIDAD DE GETSEMANI	65
3. ANALISIS	72
3.1. COMPORTAMIENTO FAMILIAR	72
3.2. FRAGMENTACION FAMILIAR	76
3.3. INTERACCION SOCIAL	85
3.4. PAUTAS ALIMENTICIAS	99
3.5. VALORES SOCIO CULTURALES	131
4. CONCLUSIONES	145
5. RECOMENDACIONES	150
BIBLIOGRAFIA	152

LISTA DE TABLAS

	Pág.
TABLA 1. Tipología de las familias de la comunidad de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989	73
TABLA 2. Número de personas en líneas de parentesco con los cónyuges de las familias tradicionales del barrio Getsemaní en el año de 1.989.	75
TABLA 3. Distribución de familias por vivienda en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	76
TABLA 4. Responsabilidades que comparten los miembros del total de las familias tradicionales en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	77
TABLA 5. Preparación o no preparación en las viviendas de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	79
TABLA 6. Comidas que preparan las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	81
TABLA 7. Frecuencia en la preparación de alimentos de las familias tradicionales de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	82
TABLA 8. Preparación de alimentos en las familias tradicionales de Getsemaní de Cartagena para los miembros de las mismas o familiares en el año de 1.989.	83
TABLA 9. Temas que usualmente tratan en horas de comidas los miembros de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	85

	Pág.
TABLA 10. Préstamos de alimentos entre las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	87
TABLA 11. Intervención de los vecinos en la preparación de alimentos en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	87
TABLA 12. Actividades que generan las pautas alimenticias en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	88
TABLA 13. Responsabilidad en la preparación de alimentos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní en Cartagena en el año de 1.989.	89
TABLA 14. Participación conjunta de los miembros de las familias tradicionales en la preparación de alimentos en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	90
TABLA 15. Relación entre costumbre de compartir alimentos ayer y hoy en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	91
TABLA 16. Tradición en la enseñanza de algunos platos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní en el año de 1.989	92
TABLA 17. Designación de la proporción de alimentos extra que se prepara en las familias tradicionales de Getsemaní en Cartagena en el año de 1.989.	93
TABLA 18. Particulares que facilitan alimentos a las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989	94
TABLA 19. Prelación en la servida de alimentos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989.	95

	Pag.
TABLA 20. Estado en que se intercambian los alimentos entre los vecinos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	97
TABLA 21. Formas de adquisición de los alimentos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989	98
TABLA 22. Lugares de adquisición de los alimentos de las familias tradicionales del barrio de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	100
TABLA 23. Razones del crédito de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	101.
TABLA 25. Productos que adquieren con más frecuencia las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989.	102
TABLA 26. Lapso de compra de productos alimenticios de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	103
TABLA 27. Tipos de alimentos más comunes en los platos tradicionales de las familias de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	107
TABLA 28. Pasos en la preparación de alimentos de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989.	109
TABLA 29. Tiempo de duración en la preparación de las comidas de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	109
TABLA 30. Estipulación de horas para la preparación de cada comida en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989.	1:11.

	Pág.
TABLA 31. Lugar de preparación de los alimentos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989.	112
TABLA 32. Utensilios que usan con más frecuencia las familias tradicionales en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	115
TABLA 33. Productos que consumen las familias tradicionales del barrio de Getsemaní de Cartagena en el año de 1989.	118
TABLA 34. Formas de conservación más frecuentes de las carnes en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	120
TABLA 35. Alimentos que se preparan tradicionalmente en la semana santa en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	123
TABLA 36. Fechas representativas para la preparación de alimentos tradicionales por las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	125
TABLA 37. Fechas representativas para la preparación de comidas tradicionales en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	126
TABLA 38. Fechas representativas para la preparación de comidas tradicionales en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989.	128
TABLA 39. Fechas representativas para la elaboración de comidas tradicionales en la comunidad de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	130
TABLA 40. Prioridad alimenticia y concepto sobre la proporción de alimentos de las familias tradicionales de Getsemaní de Cartagena en el año 1.989.	133
TABLA 41. Dependencias destinadas para la cocina por las familias tradicionales de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	134

	Pág
TABLA 42. Mobiliarios más comunes en las cocinas de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	135
TABLA 43. Comidas tradicionales que han desaparecidos en el barrio Getsemaní de Cartagena, frecuencia actual de preparación de platos tradicionales en el año de 1.989.	137
TABLA 44. Platos nuevos en las familias tradicionales del barrio de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989.	138
TABLA 45. Relación entre los instrumentos de preparación y el resultado satisfactorio de las comidas tradicionales de Getsemaní en el año de 1.989.	140
TABLA 46. Asistencia de los miembros de la familia a las horas exactas de las servidas y consumo de alimentos en las familias tradicionales del barrio de Getsemaní de Cartagena en el año de 1989	141
TABLA 47. Duración de la preparación de alimentos en las familias tradicionales de Getsemaní en el año de 1.989.	144

## 0. INTRODUCCION

Los estudios realizados en la comunidad de Getsemaní, los cuales han sido resultados de proyectos de investigación, hacen referencia a:

- Características Socio-económicas de la Comunidad y Su Incidencia en la Delincuencia, en el cual se proponen trabajar las siguientes variables: Factores Sociales y Factores Económicos.
- Un segundo proyecto plantea la Incidencia de los Cambios en la Estructura Urbana en el Uso de la Vivienda dentro del proceso de Lumpenización del barrio de Getsemaní; en el que se plantea que la inseguridad reinante en la comunidad genera la búsqueda de un conocimiento serio, sistemático y profundo de las causas que generan.
- Un tercer proyecto es cambio con Equidad y la Realidad de getsemaní; en los que se trataron aspectos descriptivos de la situación urbanística y arquitectónico y su situación socio-económica.

Estos tres (3) proyectos cobijan la descripción socio-económica y arquitectónica de la comunidad; sin abarcar con detenimiento sus valores socio-culturales; es por ello que surgió la inquietud de formular un proyecto de investigación eminentemente cultural sin olvidar que esta inmerso dentro de un contexto social, titulado: "VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES COTIDIANAS EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS DE GETSEMANI, AYER Y HOY (1.973 a 1.988).

Para el presente estudio se tomaron específicamente a las familias tradicionales de Getsemaní, con una permanencia de 25 años en adelante.

El barrio por su misma ubicación geográfica se ha visto influenciada por muchos fenómenos sociales, entre ellos: la migración y erradicación del mercado que de una u otra forma han repercutido en su cultura; dentro de estos aspectos culturales estan los valores socio-culturales alrededor de las pautas alimenticias que son el objeto de esta investigación.

partiendo de observaciones realizadas en el barrio se hizo posible inferir un cambio de valores en sus pautas alimenticias, lo que permitieron tener la posibilidad de realizar un análisis comparativo y así detectar los cambios ocurridos, teniendo en cuenta aspectos como: comportamiento



familiar, pautas alimenticias y los valores socio-culturales que la rigen; estableciendo las relaciones y actividades que se generan alrededor de las pautas socio-culturales bromatológicas en los años 1.973 a 1.988 con el fin de establecer los cambios.

La información se recogió a través de la historia oral para obtener datos más veraz de las características socio-culturales. Conjuntamente con la recolección de datos se realizó un trabajo de organización comunitaria para la realización de actividades culturales, con el fin de mantener otras pautas que si estan latentes, como son: actividades recreativas realizando campeonatos de bola de trapo, rescate de las fiestas navideñas con pesebres. Todo lo anterior con el objetivo de despertar el sentido de integración en la comunidad que viene desapareciendo.

Años atras Getsemaní era una comunidad con valores socio-culturales definidos y enraizados entre sus miembros que la convertían en una comunidad con valores culturales fuertes; todo esto hace que las familias tengan nostalgia ante las modificaciones que según ellas se presentan y que ha hecho tomar decisiones como el tener que mudarse del barrio o evitar las relaciones con los vecinos.

Ante esto las familias sentían el deseo de hacer algo pa

ra volver al Getsemaní de antes lo que hizo posible organizar una Fundación para el rescate de los valores socio-culturales en la comunidad.

para la conjugación de todo lo anterior se parte del elemento alimenticio tomados estos como un instinto básico para lograr la subsistencia del hombre, la cual genera hábitos que llevan un motivo para compartir y un factor de unidad familiar. La alimentación es una característica de cada cultura humana y lo que gira entorno de ella es propia y específica.

Con esta investigación el Trabajador Social aporta elementos acerca de cómo mejorar la calidad de vida de una comunidad, a través de una orientación de las tradiciones en las pautas alimenticias para que al interior de las familias se generen lazos de cohesión, socialización e integración que son propias a éstas, y se continúe su proyección comunitaria.

Para el apoyo y mantenimiento de los valores socio-culturales en el barrio se tomo el papel de orientador y participe en la organización de una fundación que promoviera el rescate y conservación de estos, por medio de actividades como: la recopilación de recetas tradicionales, muestras de pinturas, talleres de pintura y poesía, capacitación artesanal, recuperación sobre la historia del barrio, campa

ña de aseo, rescate de fotografías sobre la vida del barrio años 30, campeonato "pedro Romero" de bola de trapo, concurso de pesebres.

Todo este trabajo permitió tener una mejor interacción con la comunidad lo que facilitó la recopilación de los datos de la investigación presentada.

# 1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

## 1.1. DESCRIPCION

La alimentación es un elemento imprescindible en la vida humana, es por medio de ella que el ser humano se forma y se desarrolla nutricionalmente; es a través de la alimentación que se generan diferentes formas socio-culturales al rededor de las pautas alimenticias de una comunidad.

"La alimentación a nivel de Cartagena desde sus inicios estuvo basada en el maíz, el cual desempeñaba un gran papel entre los pueblos indígenas de América. El indígena caribeño tenía una alimentación abundante y variada: en ella habían vegetales, como frutas, verduras, legumbres, así como albúminas, tubérculos y animales de caza". (1)

Cartagena, por ser un Puerto recibía influencia de dife

---

(1) BEJARANO, Jorge. "Alimentación y Nutrición en Colombia". Ediciones Printer Colombia S.A. Págs. 78-104.

rentes partes, especialmente, importación de productos alimenticios, para la época de la Conquista llevó a una introducción y consumo de nuevos productos, como: carne de vacuno, bizcocho, azúcar, almendras, aceites, arroz, alcaparras, especias y los vinos". (2)

Todas estas influencias culturales alimenticias de épocas pasadas han llevado a que se den cambios en la cultura culinaria en nuestros días y con ello a cambios en el comportamiento valorativo que se dá en las pautas alimenticias, llevando a transformaciones fundamentales en la alimentación.

Específicamente en Getsemaní, barrio tradicional cartagenero recibió todas esas influencias por estar ubicado en las cercanías del Puerto, convirtiéndose en un Centro de abastecimiento y comercialización de todo tipo de productos.

"Al inicio del siglo XX se construyó en Getsemaní la plaza del Mercado Público, el cual se afianzó posteriormente permitiéndoles a sus habitantes adquirir sus productos con facilidad" (3). Esto generó una dinámica social

---

(2) Ibid. Pág 18.

(3) VALIENTE, Francisco y VALIENTE, Carlos. "Cartagena Ilustrada". Pág. 118.

y cultural alrededor de la alimentación como adquisición y consumo de productos alimenticios, relaciones estrechas de amistad y formas de trabajos colectivos. Años más tarde al erradicarse la plaza de Mercado de Getsemaní se rompió toda esa dinámica alrededor de los valores socio-culturales que atañen a las pautas alimenticias que los hacía participar e integrarse; ante esto Getsemaní se ve en la necesidad de crear nuevas pautas alimenticias satisfactorias o no satisfactorias.

Actualmente en Getsemaní partiendo de la interacción práctica realizada en el barrio, se hizo posible identificar diferentes situaciones acerca de la vida cotidiana, como: el comportamiento familiar, las interacciones que se dan al interior de la misma, el comportamiento de la comunidad con relación a sus celebraciones, los lazos coersitivos que se dan a nivel comunitario al interior de sus pautas alimenticias en Getsemaní, es común escuchar a algunos habitantes referirse al proceso que se lleva para preparar las comidas no es igual al que tradicionalmente se daba, alegando que tienen muchos compromisos que cumplir, como: trabajar, tertuliar con los vecinos que les quita la mayor parte del tiempo y además le es más fácil comprar comidas elaboradas. Como demostración de lo anterior se observa en el barrio distintos sitios de ventas de comidas, específicamente, en las horas de la mañana y del

medio día, en las que se dan gran concurrencia de habitantes, también se hayan mesas de fritos atendidas por personas que tradicionalmente, mucho antes de la erradicación del mercado, han venido preparando fritos para los habitantes de Getsemaní. También son observadas otras mesas ubicadas en las calles: Loma y Pedregal.

Por otra parte se han percibido otras situaciones que hacen referencias a las horas del desayuno y almuerzo en el que un gran número de madres llevan a sus niños a los sitios en los que están ubicadas las mesas de fritos y tiendas cercanas (Plaza de la Trinidad), a comprar alimentos como fritos y otros, posteriormente los envían al colegio.

Entre las doce y una del día, es fácil observar niños comprando los mismos alimentos; al constatar con ellos sobre esto, respondían que no iban a almorzar a sus casas porque sus padres le daban para comprarlo. Al explorar este hecho con los propietarios de las tiendas, éstos afirmaron que los niños siempre vienen a comprar a estas horas porque las madres no se dedican a prepararles alimentos; poniendo como ejemplo el caso de diferentes familias que a través del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (I.C.B.F.), reciben alimentos para los niños como: bienestari na, lentejas, aceite, y ésta vendían los productos para evitar preparaciones y otros gastos. Sin embargo continúan

do con el proceso de investigación en el barrio Getsemaní, se encontraron personas que a pesar de estar retirados del Mercado, afirman no haber suprimido sus pautas alimenticias y que la mayoría de sus compras las hacen en supermercados y tiendas cercanas y en fechas de pagos van a almacenes como el Magali Paris, Comfenalco, Olimpica en los que surten su canasta familiar.

Contrario a esto se encuentra un número de familias nacidas en getsemaní con más de 30 años de permanencia; éstas afirman que cocinan esporádicamente y que las familias poco se reúnen en las horas de comidas y que no se dedican a estas como antes y además con todos esos productos empacados y tan caros las personas se ven en la necesidad de suprimir algunas comidas. De igual forma se incursionó sobre las costumbres que tienen algunas familias con relación a la socialización que generan las pautas alimenticias: ¿sí comemos juntos?, ¿a qué horas? y ¿qué comidas?, ante esto respondieron: que de acuerdo a la hora en que lleguen las personas así comen, que no tienen establecidos horarios de comidas, ni de estar juntos, ni de lugar de comida. Otros afirman que se reúnen las familias en las horas de comidas.



### 1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA

Ante todas estas situaciones sociales dinamizadoras de los valores que regulan una comunidad, surgieron inquietudes para realizar en el barrio de Getsemaní una investigación orientada hacia "LOS VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES COTIDIANAS EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS DE GETSEMANI, DESDE LOS AÑOS 73 AL 1.988", para que lleve a una comparación de épocas y ante ésto mirar sí los valores alimenticios en Getsemaní permanecen, sí han surgido nuevos valores que reemplacen los anteriores, o sí por el contrario sólo se dá un aparente cambio.

### 1.3. JUSTIFICACION

"dentro de la cultura se presentan oposiciones y conflictos entre los valores que estan presentes en todas las sociedades. En caso de cambio social rápido, la integración de los valores se ve sometida a tensiones, en especial cuando surgen conflictos serios entre los valores básicos siendo dudoso que la supresión ó el compromiso produzcan efectivamente una nueva integración" (1)

---

(1) GUTIERREZ, Virginia. "Familia y Cultura en Colombia"

Actualmente las situaciones sociales que presentan las comunidades son reflejo del sistema de valores que poseen y los cambios y/o transformaciones que estén presentando. El mundo contemporáneo muestra que ante la actual crisis de valores que se presentan se hace necesario retomar valores perdidos como la Solidaridad, Socialización, Complementariedad, el fomento de las relaciones Interpersonales, para así, introducir o reconstruir las nuevas formas de valores dados por la comunidad, que dinamicen y giren en pro de las comunidades.

Por ser los valores socio-culturales, los elementos fundamentales dentro de la cultura de una comunidad y que generen a su vez la dinámica interna social de la misma, se puede ver afectada por las interacciones que se presenten en el entorno social que van alterar el comportamiento cotidiano de la comunidad.

Para la intervención en las alteraciones del comportamiento de una comunidad, entre los profesionales que intervienen esta necesidad, está el Trabajador Social, que es la persona que tiene su ámbito de actuación a nivel comunitario, en sectores populares en los cuales el eje central es la cultura, produciendo acciones de tipo asistencial y profesional con el fin de mejorar la condición y situación social.

La investigación que se plantea en getsemaní se enmarca es pecíficamente en los "valores socio-culturales alrededor de las expresiones cotidianas en las pautas alimenticias en getsemaní".

Se mirará la pérdida de estos valores, partiendo de sus costumbres, hábitos, tradiciones; las cuales son entre otras, reflejadas en las pautas alimenticias de sus vivencias. Se espera que con la participación e integración de la comunidad se logre que sus habitantes se interesen por sus valores y sientan la necesidad de replantearlos con base en la pérdida de los mismos; ésto se logrará a través de llevar a la comunidad a que muestren sus tradiciones alrededor de las pautas alimenticias por medio de la animación socio-cultural, para mirar que significación le dan y que elementos sociales (interacción y socialización familiar) se han perdido. Se hace necesario como respuesta a la problemática plantear protecciones al patrimonio cultural en virtud de utilizar los valores del pasado para satisfacer las urgencias del presente.

El mundo contemporáneo sufre una inversión de valores, en el que lo más importante es el status social, el dinero; se ha olvidado al hombre como tal, no se reconoce hoy por hoy al hombre como ser humano; es por ésto que se insiste en la necesidad de advertir valores, para un rescate de la calidad humana; la cultura y todo lo que la compone contri

buye a éste fin y los valores de una u otra forma generan el equilibrio social. con estas bases se plantea la siguiente investigación.

Toda investigación que hace aporte al conocimiento científico tiene importancia, más aún, cuando puede ser utilizado por diferentes disciplinas de las ciencias sociales; una investigación referida a los valores alimenticios genera algunos elementos acerca de cómo mejorar la calidad de vida de una comunidad. Esto último no está dado en la ciencia sino en la comunidad; de igual forma desarrollaría este campo de estudio y daría una utilidad práctica de conocimiento comunitario para una intervención profesional.

## 1.4. OBJETIVOS

### 1.4.1. General

Establecer un análisis comparativo de los valores socio-culturales en las pautas alimenticias, para mirar los cambios de esos valores en los hábitos alimenticios antes de la erradicación del Mercado y después de éste, en el barrio de Getsemaní, 1.973-1.988.

### 1.4.2. Específicos

- Identificar los valores sociales, culturales y económicos, implícitos en las pautas alimenticias a nivel de los rituales, hábitos, tradiciones, normas y costumbres.
- Identificar los ritos, hábitos, tradiciones, normas y costumbres que se han dado alrededor de las pautas alimenticias de Getsemaní antes y después de la erradicación del mercado, 1.973-1.988.
- Establecer que tipo de relación e interacción social se

generaron y se generan alrededor de los valores en las pautas alimenticias que se han dado en Getsemaní.

- Analizar el proceso de cambio en los valores alimenticios en Getsemaní desde 1.973 a 1.988; para comprobar si existen modificaciones dentro ellos.

## 1.5. DELIMITACIONES

### 1.5.1. Espacial

La investigación se realizará en el barrio de Getsemaní, "situado al norte de la ciudad de Cartagena, con una extensión aproximada de 33 hectáreas" (1). "Con un número de 32 manzanas, un total de 4.345 habitantes y un número de calles de 24, con dos (2) plazas" (2).

Getsemaní limita al norte con el sector amurallado y la matuna, al sur con la Laguna de Manga y la Isla de San Lorenzo, al oeste con la Laguna de las Animas y Bocagrande, al este con el Playón de Chambacú y el puente de Heredia.

Getsemaní en sus inicios se caracterizó por poseer una cultura fuerte y enraizada que lo iden

---

(1) CAMACHO, Juan. "Estudio del Barrio Getsemaní". 1.976.

(2) DANE, Censo 1.985.

tifican como un barrio popular en el que se da ba una población social "mixta", lo que fue ge nerado por la construcción de edificaciones de carácter religioso (1.534), en este arrabal ha bitaban los plebeyos y siervos luego por esclavos servidores de la nobleza de esa época" (3).

Por su misma ubicación geográfica que la muestra como un barrio céntrico de Cartagena, está influenciado por muchos fenómenos poblacionales que llevan a delimitar una fragmentación poblacional así: los flujos migratorios, población flotante y población antigua del barrio.

Para la investigación a realizar se escogió al barrio de getsemaní, por ser éste el campo de intervención práctica a nivel académico de Trabajo Social, la cual estuvo orientada hacia el elemento cultural, despertó inquietudes hacia un posible problema de investigación. Las exigencias académicas requieren que el estudiante con los dos (2) años de conocimiento de una comunidad logre elaborar su trabajo de tesis, para que de esta manera las vivencias surgidas del quehacer profesional sean recopiladas e intervenidas para el beneficio de la comunidad.

---

(3) LEMAITRE, Eduardo. "Historia General de Cartagena".  
Pág. 16.



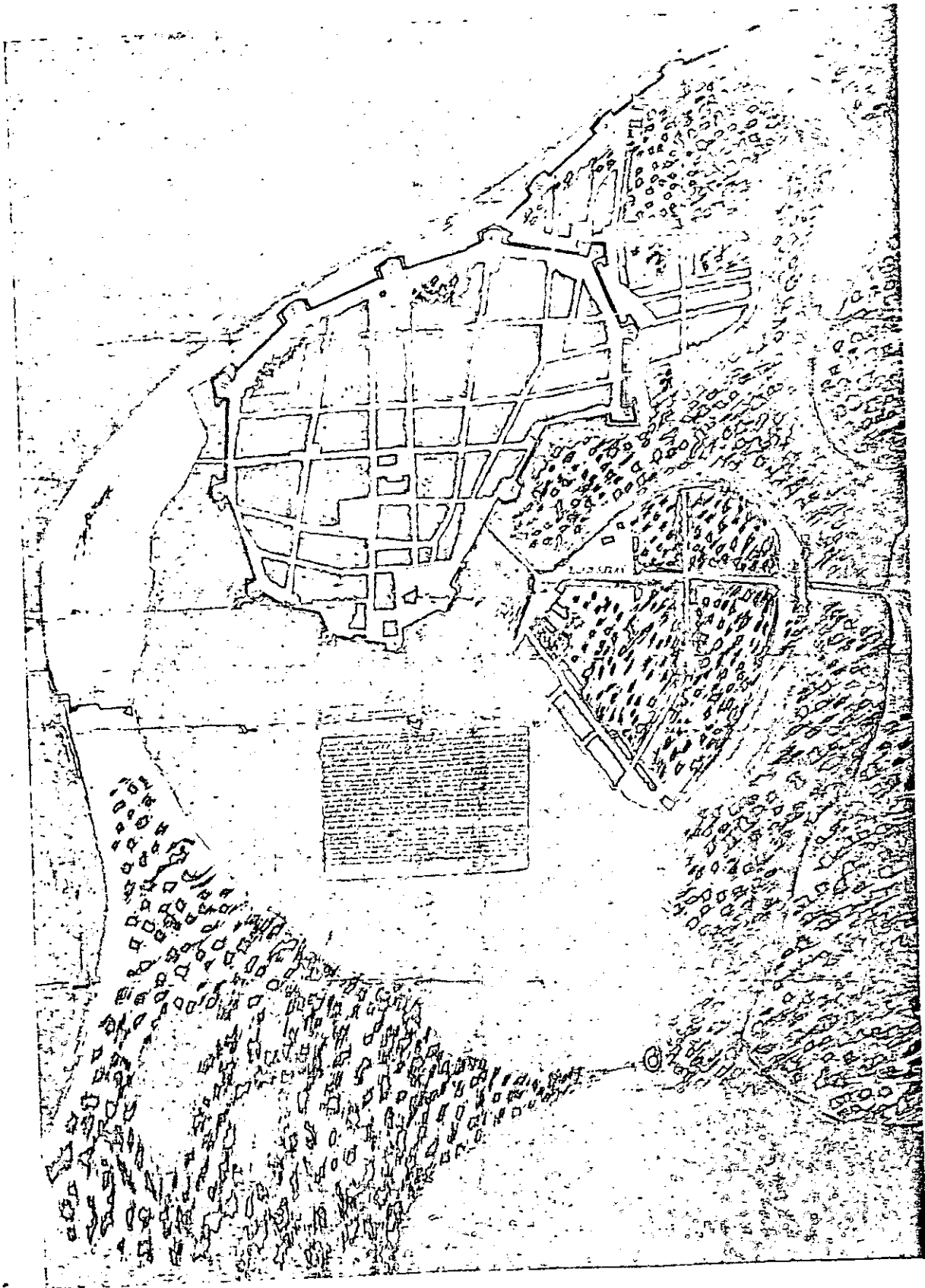


FIG. 16. Plano de la ciudad y el puerto interior. 1597.

BANCO DE LA REPUBLICA  
BOGOTA

### 1.5.2. tiempo

La temporalidad investigativa hace referencia a los valores socio-culturales alrededor de las expresiones cotidianas en las pautas alimenticias en Getsemaní, a partir de 1.973, para poder realizar el análisis comparativo y establecer un período cronológico que ayuden a identificar las modificaciones que han tenido estos valores culturales y las pautas alimenticias tradicionales. Se toma esta fecha límite por coincidir con el proceso de erradicación del Mercado público de Getsemaní, ya que éste permitía a sus habitantes tener acceso al mercado y adquirir sus comestibles a precios bajos y en porciones a cualquier hora, también se realizaban actividades de trabajo que estaban dentro de lo legal e ilegal, pero que permitían el sustento de los getsemanicenses.

por otro lado la erradicación del Mercado Público dejó en el barrio sitios de ventas de comidas, al igual que las mesas de fritos y kioscos cercanos, donde los habitantes de Getsemaní llegan a abastecerse de comidas en las horas del medio día y en otras horas.

### 1.5.3. conceptual

- Bromatología

- . Contenido y división

- . Fenómenos que influyen
- . Producción y adquisición de alimentos
  
- Pautas culturales
  - . Costumbres
  - . Hábitos
  - . Normas
  - . Rituales
  - . Tradiciones
  
- Valores culturales
  
- Vida cotidiana
  
- Interacción Social (Socialización)
  
- Familia
  
- Cambio cultural

## 1.6. MARCO TEORICO

### 1.6.1. Marco Histórico

Reseña histórica de las costumbres alimenticias a nivel de Colombia, Cartagena y Getsemaní, siglos XVI, XVII, XVIII y XIX.

para la identificación y conocimiento de las costumbres alimenticias que se dan a nivel de Colombia, Cartagena y Getsemaní, se hizo necesario una revisión de datos y entrevistas a expertos que nos brindaron su colaboración, como fueron: El Dr. Miguel Camacho, Moises Alvarez (Historiador), Jorge Garcia Usta (Escritor), Alfonso Munera (Abogado); quienes con aportes de sus conocimientos y orientaciones, demostraron su colaboración. Otras fuentes de información fueron: revisiones de tesis, archivos de historias; en las bibliotecas privadas. Gracias a todas estas ayudas hicieron posible la elaboración de este informe.

para apreciar las pautas alimenticias de Getsemaní, se hace necesario remontarnos a las "bases alimenticias del hom

bre americano, en su lucha con la naturaleza. Estas tribus tuvieron como medio de subsistencia la simple recolección natural de frutas silvestres que la naturaleza espontáneamente les brindaba; la caza, la pesca y de la producción agrícola tenían el maíz" (1). "Este último elemento se convertía en un producto importante en su vida social (diversión); del maíz sacaban la chicha que les permitía emborracharse, cuya preparación se reducía a granos mojados o molidos, también mascados o cosidos, cuando el maíz está tierno en su mazorca lo comían los indios con leche cosida" (2); todo lo anterior muestra que el maíz conformaba la base de su alimentación diaria y el elemento embriagante de sus diversiones.

Por otro lado, excavaciones antropológicas de los últimos tiempos (1.982), han planteado la teoría con mucha aceptación esta afirma que los orígenes de la cultura más avanzada de América se hayan en el noroeste de Sur América, más exactamente en las tierras tropicales colombianas. Dichas excavaciones muestran que antes de 4.000 años antes de Cristo existían aldeas hasta de 2.000 habitantes que cultivaban maíz, yuca y varias cucubitas, dichas aldeas ubicadas en el Amazona y la Costa Norte de Colombia; esto

---

(1) BEJARANO, Jesús Antonio y otros. "Manual de Historia" Capítulo 3. Pág. 22.

(2) FRAY, Pedro Simón. "Crónica de India". Pág. 261,304.

confirma que la base alimenticia del colombiano y el suramericano desde tiempos atrás es el maíz; siendo éste una planta anual monocotiledón\*, perteneciente a la familia de las gramíneas\*\*" (3).

Muchos naturalistas afirman que el maíz es originario de la región central de México y otros autores que es de origen asiático, de cualquier forma ha sido por tiempos la base alimenticia" (4).

"En la Costa Atlántica en la época de la conquista los Zenues habían desarrollado formas de producción tributarias basadas en la agricultura sedentaria. Las formas de producción en esta época era la agricultura, caza, pesca con un valor de uso" (5).

"Ya para el siglo XVI, a nivel de Cartagena los indios pobladores de estas tierras, tenían conocimientos de las diferencias de tiempo para su labranza, sembranzas y cosechas de maíz, yuca, batata, todas se daban en abundancia por ser tierras calientes; también comían aves que eran

---

\* Monocotiledón: planta de un sólo fruto.  
\*\* Gramíneas : Planta de hojas angostas, tallos huecos, con nudos y flores en espigas.  
(3) Ibid. pág. 78  
(4) Ibid. Pág. 23  
(5) Manual de Historia. Capítulo III. Págs. 38, 40.

abundantes en varias especies y hermosos plumajes con que hacían sus galas para las fiestas y guerra que era para lo que más aprovechaban, estos animales eran: papagallos, periquitos, guacamayos, perdices, pavos; también consumían iguanas, puercos, guartinajas, hicotetas. Para este siglo Antonio de Medina, Alcalde de Santa Marta dirigió a la Corte un informe donde queda consignado el gusto por el pescado que era el sustento ordinario de los indios; ya que carnes no comían todos sino aquellos criados entre españoles; con ésto se establece que el consumo de carne es un sistema de diferenciación jerárquica y social.

"La dieta indígena caribeña estaba fundamentada básicamente por productos de origen vegetal, como: yuca, ajíes, maíz frijoles, frutas y la utilización del achote, como colorantes y condimentos, además de sal, huevos, pescados, mariscos, caracoles, batracios, tortugas y roedores" (6).

Los objetos usados para la preparación presentaban altos grados de evolución, a partir del instrumento de piedra para cortar o moler, se llegó al refinamiento de recipientes de cerámicas.

La situación geográfica de Cartagena le permitió tener

---

(6) ULLOA, Jorge y Antonio. "Secretos de América Latina". Págs. 386, 395.

gran tendencia comercial, por estar convertida en Puerto desde sus inicios, esto permitió que en Cartagena existiera un gran estrato mercantil dividido en dos (2) grandes grupos, así: "Los mercaderes, grandes comerciantes y los regatones individuos dedicados al comercio al por menor. Hasta mediados del siglo XVI, el comercio cartagenero se centro en aquellos productos básicos para el abastecimiento de la provincia, tales como: maíz, bizcocho y carnes principalmente.

En cada viaje que desembarcaba de España a Cartagena era mayor la cantidad de productos que llegaban acompañados de utensilios para el manejo y preparación de alimentos. En la recuperación de fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada; hecha por don Juan Fride, se encuentra una lista en fecha muy temprana de importación recibidas en Cartagena, 1.575; entre muchos objetos diversos figuran los siguientes alimentos: almidón, almendra, almendra larga, azucar rosada, aceites, arroz, alcaparras, aceitunas, azafrán, ajos, anís, ajonjolí, atúm, lentejas, panela, canela, vinagre, bizcochos" (7).

Por otro lado la yuca que era producida en Cartagena se procesaba para convertirla en pan, el cual fué uno de los

---

(7) BORREGO, María. "Cartagena de Indias en el Siglo XVI" Pág. 123.



pilares fundamentales para el abastecimiento de Cartagena; en un principio se utilizó el maíz, pero en vista de su elevado costo se terminó por abandonarlo en beneficio de la exportación, quedándose Cartagena, con el pan de yuca para su consumo interno. pasó este último a ocupar la base de la dieta alimenticia del vecindario en forma de panes de libra y media; su consumo debió ser muy elevado ya que fueron muy abundantes los hornos para su cocción. La fabricación de pan estaba a cargo de las mujeres, lo que demuestra que las pautas de elaboración de alimentos demarcaba ciertas normas de división laboral en estos grupos sociales y por el contrario la venta de pan era designado para los hombres" (8).

"El proceso de preparación seguía las costumbres indígenas de moler el grano a mano, utilizando un rollo sobre una piedra concava, ya que Cartagena para el 1.534 no contaba con molino. Para finales de este siglo e inicios del siglo XVII época colonial; las poblaciones indias eran tres (3) grupos que conformaban la antigua provincia de Cartagena: Los Caribes, Turbacos y los Sinues. Las contribuciones que el Estado hacia en esta época implicaba una relación de vasallaje; es el caso de la contribución directa, sometimiento de los individuos a quien afecta con relación

---

(8) FRIDE, Juan. "Crónicas de India". Pág. 186.

al estado y la sociedad, por esto los individuos quedaban reducidos a la condición servil; el indígena colombiano entre ellos, caribeños estaban sometido a esta situación, todas estas culturas eran poco avanzadas, apenas usaban vestidos y como medio de subsistencia la agricultura y la recolección de frutas tropicales, como: avos, guayabas, papaya y banano; así como la caza y la pesca. A este respecto hay que señalar que para Turbaco y Tolú el principal alimento eran las tortas de casabes, además del maíz y la miel; en el Sinú era la carne que se asaba en barbacoa, utilizando como condimento la sal; para estas tribus en las celebraciones cumplía un papel importante la chicha y al morir una persona la enterraban con una olla de maíz por si la necesitaba en la otra vida" (9).

"para esta misma época la provincia de Cartagena va aumentando y se veían en la necesidad de alimentar un gran número de la población flotante y las posibilidades se centraron en el maíz, yuca, cultivo de ganado porcino y vacuno que se criaban principalmente en los hatos de las afueras de la ciudad y también se daba la industria conservadora de pescado; la yuca sirvió al consumo interno de la población y de las flotas. El vecindario de la ciudad se alimentaba de pescado que se capturaba en la laguna y cié

---

(9) Ibid. Pág. 342.

negas de las afueras de Cartagena" (10).

"En cuanto a las carnes que se consumían para el 1.579, dada la escasez del vacuno, el cerdo pasó a ser parte vital para el abastecimiento de la ciudad; en forma de tocino y carne salada; la arroba de carne de cerdo costaban 16 reales y la de carne de vaca cuatro (4) reales; posteriormente se importó ganado vacuno de España, lo que llevó al desplazamiento del porcino de la dieta alimentaria; probablemente la subida del precio del porcino se debía a que en esa época era el principal alimento, además su carne era de fácil conservación. para esta época Getsemaní era frecuentado por gente de mar, por estar más cerca del surgidero de los navios y por tener estos su abastecimiento ubicado en Getsemaní, ya que las aguas de la ciudad eran muy gruesas y sólo contaban con la que recogían en tinajas y aljibes en tiempos de lluvia.

Escasa son las frutas en esta ciudad, de la naturaleza de ella se dan abundantes agrios, especialmente uno que llaman nispero, al igual que muchas palmas de cocos abundantes en frutos" (11).

"En la época colonial, siglo XVII se daba la influencia de

---

(10) Recopilación Histórica de Cartagena. Pág. 13

(11) ULLOA, Juan. "Noticias Secretas de América". Págs. 113, 131.

productos exportados desde España; por las villas de Mompos, Tolú por medio del río Magdalena; de España eran traídos productos como: harina, bizcochos, perniles ó jamones, garbanzos, avos, ajo, aníes, quesos, conservas de diferentes sabores en especial de guayaba; algunos de estos productos eran traídos de Mompos y Tolú, de donde provenían además el casabe que era el sustento principal de la tierra para la gente común, junto con el arroz y el plátano, convirtiéndose en el principal sustento para el negro esclavo y el indio; estos también comían animales de montes que tenían carne muy dura; por esta misma villa entra mucho pescado fresco de todo el mar, en especial del Puerto, Ciénega de Tesca y la Matuna; entre ellos: sábalos, rôbalos, tortugas en grandes cantidades.

"Se daba el cultivo de maíz y la producción ganadera, cría de cerdo; además el cultivo de caña, la producción de azúcar y miel; todo esto se hacía con mano de obra esclava.

por otro lado el vecindario de la ciudad se alimentaba de pescado que se capturaba en la Ciénega de las afueras de Cartagena" (12).

"En el 1.570 Cartagena se convirtió en abastecedor de maíz

---

(12) TIRADO MEJIA, Alvaro. "Introducción a la Historia Económica y Política". Págs. 72, 79.

y puerco. En la época colonial algunas familias general mente acostumbrada cuando hacían reuniones a servir las onces, que consistía en un pocillo lleno de chocolate con exquisitos quesos que al caer en el caliente líquido se convierte en hilos apetitosos que salen envueltos en el pan blanco, dulce de breva, jalea de guayaba" (13).

"El café apenas se usaba como artículo de lujo; para des pués de las grandes comidas, algunas tenían la costumbre de cenar para dormir, platos de ajíaco, arroz con pollo y un vaso de chicha.

Para los inicios del siglo XVIII los indios cultivaban fru tos y manutención del ganado, pero nada de ésto lo consu mían, ya que su alimentación se reducía al maíz con el que preparaban chicha, hierbas silvestres, papa, poca carne de monte; mientras que para ese entonces las comidas españo las se hacían de un revuelto de buey hervido, en medio de papa, manzana, garbanzo, arroz, repollo y tocino condimen tado con sal y pimienta" (14)

En las clases inferiores como artesanos y campesinos se alimentaban especialmente del ajíaco con carne de res u ovejas cosidas con papas sazonadas con ajo y cebolla. 0

---

(13) Cartagena de Indias. Pág. 62.  
(14) CORDOVEZ, José María. "Reminiscencias de la Colonia" Siglo XVII. Págs. 145-150.

tros datos muestran que la costa Atlántica tenía una base común alimentaria como son las harinas y las carnes.

La sociedad cartagenera de la época consumían los mejores productos alimenticios y los importaban de España, mientras que el indio caribeño y el negro africano consumían lo que su tierra les daba en abundancia, como la yuca, maíz, carne de monte y pescado.

Entre los animales que existen en montes cartageneros son además del ganado vacuno y el cerdo, la gallina, paloma, patos y perdices, venados, conejos. Los frutos que producía el país de Cartagena\* y los alimentos que usaban los habitantes, entre estos se citan el bollo de maíz y el casabe, algunos tubérculos comestibles como las batatas, la yuca, el ñame y la caña de azúcar; un poco de melón, sandías, naranjas, guanabanas, nisperos; lo mismo que el plátano, guayabas, zapotes y tamarindos.

por otra parte el pescado y la carne son servidos en las casas; la mayor parte del manjar servido en aquellas mesas de Cartagena colonial eran tomados de la moda de las costumbres de España; pero disfrutaban unos platos con tanta sazón como por ejemplo "el ajíaco", es uno de los más in

---

\* Hoy ciudad de Cartagena.

roducidos que se prepara con variedades de productos; las mesas cartageneras eran distribuidas en tres (3) comidas de las cuales dos (2) eran fuertes y una ligera; la primera fuerte se compone de un plato frito, pasteles de hojas, hechas con masa de maíz, le sigue el chocolate; la del medio día es más cumplida y la de la noche suele reducirse a dulce y chocolate" (15).

Su tierra les daba como era la yuca, el maíz, la carne de monte y el pescado. Esto demuestra que las pautas alimenticias de consumo después del descubrimiento y conquista estuvieron sujetas a la situación socio-económica del momento histórico, era notorio por medio de ella se diera una diferenciación social de acuerdo a sus pautas alimenticias.

"En Cartagena para este siglo XVIII las costumbres alimenticias giraban entorno al uso del aguardiente, el cacao, la miel y demás dulces; así como el tabaco; del aguardiente dicen que tiene un uso tan común que las personas lo bebían a las once del día, porque consideraban que con esta prevención recuperaba el estomago algunas fuerzas de las que había perdido y aviva el apetito (1.735); el cacao para ese entonces era utilizado más por los esclavos, des

---

(15) BOSSA, Donald. "Historial General de Cartagena. Siglo XVIII". Tomo No. 2.

pués que han desayunado, acompañado siempre de una torta de casabe y lo vendían las negras por las calles la que lo tenían dispuesta en todas las formas y con sólo calentarlo lo van despachando por "jicaras"\*. Luego repartían cacao una hora después de haber almorzado y esta costumbre jamás dejaban de practicarla, pero eso sí nunca tomaban cacao en ayuna.

Otra pasión era por los dulces, la miel de caña y el tabaco cuyo uso era general; la carne de cerdo se servía en la mesa.

En los inicios del siglo XIX los capitalistas explotaron productos como las raicillas, la salsa parrilla y la copaiaba, también se realizaban experimentos para aceites y la cría moderna de cerdo, como la producción de ganado en la Costa Atlántica tomó auge en este siglo con los hatos ganaderos que se daban en las haciendas las cuales en un principio eran eminentemente agrícola como en este mismo siglo funcionaban las haciendas esclavistas al estilo de pequeñas plantaciones de plátanos, arroz y coco.

La introducción de tecnología en las haciendas trae consigo la intensificación del cultivo de caña con producción

---

\* Jicaras: Vasijas de barro utilizada para almacenar dulces.



de azúcar y panela; la explotación a máquina de la manteca de holi o corozo del Sinú.

"En el año 1.823 una vez concluido el proceso de independencia numerosos viajeros visitan un nuevo país ellos suministran detallados comentarios sobre hábitos cotidianos de las memorias del naturalista Juan Bautista, se obtuvo la siguiente información: en la clase alta casi todo el mundo desayunaba con chocolate en agua muy clara y ardiente con una cierta cantidad de maíz o yuca que varía en proporción de acuerdo con el estado social del individuo, las personas pudientes servían el chocolate con huevos revueltos o fritos; el almuerzo se servía a la una o a las dos de la tarde con caldo caliente una preparación llamada la olla podrida, ampliamente confirmado por diversos documentos; es un cambio la frugalidad de alimentación indígena, de igual forma en Colombia las cuestiones de vida o muerte iniciales de nuestra sociedad se reducían a las cuestiones de buñuelos y empanadas. En este siglo las fiestas se celebraban o fechas conmemorativas como la semana santa, la noche buena y corpus con sus octavas, iban acompañadas de chicha, motes, bollos y en la noche buena los buñuelos eran el emblema de la época; los hacendados de tierras calientes mandaban el regalo del "Melado" a sus amigos, el cual era un tarro de miel que se lo enviaban a la casa; posteriormente a la liberación, Cartagena quedó en la más deplorable condición socio-económica, con

virtiéndose en la clase social menos favorecida, necesitó cultivar la tierra para su supervivencia como la labranza del maíz y yuca y para su sustento la alimentación básica se reducía a la arepa, la chicha y el guarapo" (16).

En estos años la población cartagenera fue diezmada por la guerra, la epidemia, rivalidades de otras plazas comerciales y en este lento desarrollo influía en la agricultura.

"Por continuar Cartagena convertida en un Puerto en el que llegaban los productos de España y de otras provincias, generó que desde épocas tempranas Cartagena se convirtiera en un auténtico mercadillo, en donde se mezclaban toda clase de productos al por menor, específicamente en la Plaza del Mar o de la Aduana, ya que dicha plaza era la primera que encontraban los viajeros que desembarcaban en la ciudad o los andantes que a través del Puente llegaban a Getsemaní. La fama que adquirió Cartagena en el descubrimiento, fundación y conquista trastornó a la gente de España hasta tal punto de querer ver y gozar tan gran cosa, ropa de seda, mercocheros, pasteleros.

A mediados de esta época Cartagena construyó su Mercado

---

(16) Cuadros de Costumbres, Variedades y Viajes. Tomo IV. Págs. 230-236.

público en los linderos de Getsemaní en el 1.904; este mercado estaba construido en la Plaza de los Martires frente a la Iglesia de la Orden de San Francisco "hoy queda el Centro de convenciones"; contenía 43 tiendas, al fondo que daba el departamento de carne, pescado y marisco. Como la vegetación del país es tan lozana y vigorosa, hacía posible que en el Mercado se encontraran muchas frutas, como: coco, zapote, mango, cereza, anón, grosella, ciruela, piña, marañón, naranja, mamey; en otro lugar se encuentran coles, zanahoria, lechugas, pepinos, rábanos, navos y muchas legumbres según sea la cosecha de productos que se dá en los pueblos cercanos, también abunda el ñame, maíz, yuca, batata, arroz" (17).

"A finales del siglo XIX y las cuatro (4) primeras décadas del siglo XX se dió la mayor inmigración Arabe, la mayoría de los arabes que venían a Cartagena eran oriundos de Zahle y Trípoli. Todo este proceso marcó un hito en las costumbres cartageneras, estas personas que llegaban en busca de seguridad social con el sólo deseo de hacer su casa y comer bien; de allí surgieron en Cartagena restaurantes sensuales con arquitectura de ensueños en Bocagrande, Manga y Getsemaní; se dedicaban a tener sólo una relación comercial y social. Los apuros de los primeros tiempos de

---

(17) VALIENTE, Carlos Francisco. "Cartagena Ilustrada".  
Pág. 243.

emigración se reflejaron también en los hábitos domésticos que no excluía la colaboración laboral pública de las mujeres de la casa, las mujeres arabs se levantaban a las cuatro (4) de la mañana a preparar diaboline para la venta o se les veía haciendo compras a las cuatro (4) de la tarde en el Mercado de Getsemani, lo que era un escándalo para las damas de la época que con similar condición económica salían de la casa ni manejaban dinero en el 1.933.

Teofilo Barhur llega a Cartagena en busca de tranquilidad social y concordia religiosa; éste más tarde inauguró el primer almacén de abarrotes de la ciudad llamado "la casa blanca" y con ello el primer precio fijo del comercio local. Para ese entonces Cartagena contaba con menos de 50.000 habitantes, en el Centro estaba el tradicional Portal de los Dulces que iban descontando tres (3) cantinas, una hilera abigarrada de tiendas con fisonomía de bazar oriental; llegaron otras familias, como: Chaljub, Oke, Hoagor, Jaihhd, venidos de Midan, barrio pequeño de Damasco; los que incursionaron centros Comerciales en Cartagena, Barranquilla, Chocó y Córdoba.

Elias Oke de manera independiente administraba el Hotel Nuñez en el tercer piso del Pasaje Dager, con locales laterales dedicados al comercio. La primera empresa fuerte de emigrantes capaz de competir en importancia fué la de los hermanos Rumie con ventas de arroz, alambre, cemento, pa

pel imprenta, manteca americana e incluíve wiski" (18).

Haciendo un análisis de todo lo recopilado se puede concluir que las pautas alimenticias durante los siglos XVI, XVII e inicios del siglo XVIII estaban regidas por unos mismos productos y con igual preparación que variaba según la tecnología del momento; ya que a mediados de Siglo XVIII, XIX e inicios del XX, las pautas alimenticias tienen diferenciación ya que las especies del momento eran consumidas de igual forma para toda la sociedad porque se ñalaban cierta estratificación; la influencia de emigrantes de Arabia, Turquía y Damasco en las costumbres de Cartagena fueron muy significativas en las horas de preparar y servir las comidas lo mismo que la introducción de productos como platos de lujos (postres).

1.6.2. Marco Conceptual

Para el desarrollo de la presente investigación se tomaron aquellos elementos científicos que nos lleven a ubicar el tema de investigación dentro de un contexto socio-antropológico; la investigación entorno a los valores socio-culturales alrededor de las pautas alimenticias, implica una

---

(18) GARCIA USTA, Jorge. "Artículo del Universal: Emigración Árabe". Mayo 23, 24 y 25 de 1.984.

revisión sobre el estudio de los alimentos que científicamente se define como la ciencia de la Bromatología, su contenido y su división.

"Científicamente la Bromatología es definida como la disciplina Químico-biológica que se ocupa de los alimentos, estudiándoles desde todos sus puntos de vistas, su composición cuantitativa y cualitativa, la preservación, el papel y metabolismo de cada uno de sus componentes, la preservación de sus valores nutritivos, la alteración que sufren los alimentos, como evitarla, hasta como registrar para proteger al consumidor y métodos analíticos aplicar para determinar su composición y su calidad.

La Bromatología o ciencia de los alimentos comprende:

- Estudio de la composición de los alimentos y sus materias y de estructura de sus componentes.
- La analítica aplicada a la identificación, control de los alimentos y sus materias primas.
- La nutrición.
- La tecnología de los alimentos.
- La microbiología de los alimentos.

- Los aditivos a los alimentos.
- El saneamiento a la industria alimentaria.
- Toxicología de los alimentos.
- La legislación bromatológica y alimentaria.

Los alimentos para ser considerados como tales deben poseer todos o casi todos los principios o elementos alimenticios fundamentales en forma digestible; estos son los hidratos de carbonos, los lípidos, las proteínas, las sales minerales y el agua. Sin embargo, la adquisición de alimentos con todos estos valores nutricionales no es tan simple y fácil. En todas las épocas de la vida humana, la producción u obtención de alimentos en todos los pueblos de la tierra ha constituido un problema, esto se debe a diversos motivos: esterilidad del suelo, inclemencia del clima, pobreza del medio, imprevisión de sus habitantes o de sus gobernantes. En muchos países la producción de alimentos no alcanza a satisfacer la población; la desnutrición y el espectro del hambre son males muy extendidos y de difícil superación.

Por otro lado, también es cierto que la provisión de alimentos de un país depende de varios factores a saber: la topografía, el clima, desarrollo de la agricultura, la ga

nadería, la pesca, la conservación de alimentos y su preservación; el poder adquisitivo, individual y colectivo.

Las pautas culturales como costumbres, hábitos, tradiciones, todos estos aspectos en su conjunto definen los hábitos alimenticios de un contexto social determinado. Cabe anotar que las pautas alimenticias pueden crear y crean problemas de nutrición. Existen alimentos en gran abundancia dadas sus características sean de cultivo, crianza y de apetencias como son los distintos cereales, como: trigo, maíz, arroz, cebada, millo, etc, los llamados ovinos, porcinos, etc; las frutas y hortalizas. Aunque los alimentos básicos mencionados son de amplia difusión, existen amplias áreas con densa población en donde no se dá una alimentación balanceada, ya sea por sus costumbres alimentarias ancestrales, clima y terreno. La mala alimentación no es siempre consecuencia de escasez; aún en poblaciones ricas y que disponen de abundancia de alimentos, puede existir muchos malos hábitos, sea por desprecio a alimentos de alto valor nutritivo.

Las costumbres ancestrales y religiosas, definen el régimen alimentario de algunos pueblos, siendo difícil modificar esas pautas; otras veces el pueblo pobre trata de obtener lo que se llama "plato del rico", de sus regiones por considerarlo símbolo de bienestar social y de progreso, aun que carezca de valor nutritivo. Otro factor importante es



la distribución familiar de los alimentos, con descuido de la alimentación de los niños" (19).

"Un estudio realizado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (I.C.B.F.), sobre el déficit nutricional en la población de menor ingreso se concentra y magnifican los defectos de consumo; la población perteneciente a el estrato popular consumen en su mayoría tubérculos, grasas en una proporción del 84% de su consumo diario, lo que de muestra un escaso y casi nulo régimen de nutrición" (20).

Alrededor del consumo alimenticio se tejen valores culturales los gestores de las pautas alimenticias de determinado con texto socio-cultural.

"Los valores culturales hacen referencia al significado que le dá un grupo social al conjunto de los elementos culturales que lo caracterizan, convirtiéndose en guía para su conducta comportamental, representan las bases de un sistema cultural, permite establecer que elementos proporcionan la base de su comportamiento en su vida cotidiana, todas las fuerzas intrínsecas que

---

(19) MONTES, Adolfo. "Bromatología". Págs. 3, 8, 11, 14.

(20) Ministerio de Educación Nacional. Anales del Segundo Seminario Avanzado de Tecnología de Alimento".

mueven toda dinámica interna" (21).

Dentro de la vida cotidiana de un grupo cualquiera que fue se, existe un aspecto trascendental "su alimentación" y todo lo que a su alrededor se dá, el interés resalta los "VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS EXPRESIONES COTIDIANAS EN LAS PAUTAS ALIMENTICIAS EN GETSEMANI" para su definición se tomaron las teorías sociológicas que sobre tradiciones, normas, rituales, hábitos, costumbres, interacción social, famili, cambios, vida cotidiana y correlación social económica; como pautas para definir el comportamiento social, en la que elementos de patrimonios culturales se transmiten de generación en generación, por medio de contactos de continuidad" (22).

Las tradiciones estarían definiendo las trascendencia de los valores de generación a generación, la preservación de los mismos. por otra parte se mirara la violación de dichos valores, recalcando que los valores bromatológicos significan la mayor parte de la vida cotidiana de un grupo social y que sus tradiciones comportamentales hacia la bromatología en cierta forma muestran la cosmovisión que se tiene de la vida.

---

(21) PHILIPS, Leonor Broomm. "Sociología". México Continental. 1.971. págs. 224-225.

(22) HORTON, Paul. "Sociología". Ediciones Latinoamericana. Bogotá. Págs. 106.

"Las tradiciones llevarían implícito las normas que rigen dicho comportamiento, estas normas responden a patrones o criterios para juzgar el carácter o conducta de un individuo de cualquier forma o función social" (23); además las pautas alimenticias generan un tipo de comportamiento social al igual que hábitos de comportamientos; éstos últimos definidos como las costumbres adquiridas por la repetición de actos de una persona, lo que mediran la tendencia de actuar innata u adquirida, consciente ó automática; esto permitiría una visión más clara de las costumbres bromatológicas del getsemanicense.

Alrededor de la cultura popular\* se dan muchos rituales en todos los aportes de su vida cotidiana, es por ello que se debe establecer una definición clara y precisa de todos o casi todos aquellos ritos que se dan al interior de las pautas alimenticias.

"Los ritos tomados como lo que rutinariamente se hace en una comunidad, pero con cierto misticismo generado por la misma; muestra más que todo la forma de realizar las actividades y la visión que se tienen de los mismos" (24).

---

\* Cultura Popular: representa aquellos fenómenos culturales que han surgido de la propia realidad del pueblo, tienen su carácter de clase y expresan sus intereses.

(23) Ibid. Pág. 186.

(24) HORTON, Paul. "Introducción a la sociología". Págs. 200, 201.

"Todos los aspectos antes anotados se dan a nivel comunitario, lo que genera la necesidad de establecer que tipo de interacción social se dá a nivel del contexto social; si existen pautas de interacción social ó si solamente se genera un vivir en un sitio sin interrelaciones; en este aspecto la socialización juega un papel importante, definida esta como: el proceso social de influencia mutua entre una persona y su sociedad para lograr el aprendizaje de una cultura; constituyéndose en el elemento indispensable para el logro de una interacción social real" (25).

En la presente investigación la interacción social responde a la forma en que la comunidad cumple funciones a nivel de relaciones sociales iniciándose en el interior de la familia y proyectándose a la comunidad. Esto mostrará las relaciones que se dan a nivel familiar alrededor de las pautas alimenticias todo lo que genera el proceso de alimentación familiar y la valoración que le dá la familia; en este caso "la familia es un nucleo que constituye el centro biológico generador e incubador de nuevos contingentes humanos; es también la familia, el punto de arranque decisivo en el proceso de socialización de las nuevas generaciones, es por esta razón que frente a la crisis de transformaciones sociales, el interés se centra en la institución

---

(25) Diccionario Sociológico. Págs. 171-180.

de la familia" (26), que se convertirá en la unidad de análisis de la investigación, el objeto donde se medirá el cambio de valores socio-culturales, alrededor de las pautas alimenticias de Getsemaní.

En el proceso cultural es necesario mirar ciertas constantes, en este caso se hará referencia a la constante "cambio" para la investigación que se pretende; ésta se aprecia en el estudio de la dialéctica cultural. Se hace necesario tomar el cambio como una constante en la cultura e introducirla en la investigación, por ser el eje de la misma. El cambio es inminente en la sociedad y es el resultado de las acciones continuas de diversas fuerzas que pueden señalarse en la historia y proyectarse hacia el futuro, a su vez el cambio puede ser espontáneo o dirigido.

"El cambio dirigido hace referencia a un proceso racional eficiente y menos costoso y el cambio espontáneo hace referencia a un crecimiento y migración" (27).

En un contexto social se puede presentar estos dos (2) procesos, pero uno siempre supera al otro. Los cambios generalmente introducidos desde fuera resultan de un proceso

---

(26) GUTIERREZ DE PINERES, Virginia. "Familia y Cultura en Colombia". Pág. 221.

(27) TRIANA, Humberto y VEGA, Antoversa. "Cultura del Turgo en Cartagena". Págs 240-242.

de préstamos o transición cultural. Las pautas alimenticias al estar influenciadas y dinamizadas por valores, no esta exenta de dichas transformaciones; lo anterior hace posible la realización de la presente investigación, la cual plantea un análisis comparativo que a su vez es realizable debido al cambio que se presenta a nivel socio-cultural a través de una época determinada.

La vida cotidiana se convertirá en el medio a través del cual se miden todos los elementos que cobijan la investigación; Agner Heller, puntualiza que es en la vida cotidiana donde el hombre descubre alternativas, donde se forma la conciencia del yo y del nosotros. Lo cotidiano no es únicamente un concepto, pero se puede tomar los conceptos como hilos conductores para conocer las sociedades; dándose esto, situamos lo cotidiano en lo global en la relación con el estado, la cultura, la tecnología, la organización social, etc.

Al mismo tiempo la vida cotidiana, se convierte en la producción misma del ser humano en el curso del desarrollo histórico llevando esto a la producción de relaciones sociales.

En la vida cotidiana emergen las contradicciones que van a repercutir en las mismas instituciones de las sociedades. Existen características de lo cotidiano en las capas huma

nas populares, que ha su vez influyen en éste, aparte de la cotidianeidad. "La correlación socio-económica del grupo social hace referencia a las condiciones en que se desenvuelve la vida económica del grupo que se está estudiando.

Esto merece ser observado con claridad, pues determina el mayor o menor grado del bienestar del grupo. A través de la situación económica que vive un grupo social determinado, así mismo, en gran parte, se determinan las pautas alimenticias de dicho grupo, su posibilidad adquisitiva y de consumo, lo que lleva a determinar que el aspecto económico juega un papel importante en la dinámica de toda sociedad y con ello en sus pautas alimenticias. La familia como unidad económica es una forma de sostenimiento y de solución de problemas de subsistencia, que provee los medios indispensables para sobrevivir que influyen directamente en el nivel de vida de la familia y su misma forma de producción expresa la condición económica y cultural de sus habitantes" (28).

---

(28) Ibid. Pág. 67.

## 1.7. DISEÑO METODOLOGICO

### 1.7.1. Nivel de estudio

La presente investigación se propone realizarse a un nivel explicativo; por ser fenómenos sociales y culturales que se van a estudiar aspectos importantes y definidores del comportamiento de cualquier comunidad; además porque se hace necesario mirar las interrelaciones de los elementos que componen los valores socio-culturales, tratando de buscar su causa-efecto a través de un análisis histórico; con una actitud participativa por parte del investigador.

### 1.7.2. Hipótesis

El comportamiento de las familias alrededor de las pautas alimenticias muestran un cambio en los valores socio-culturales que les atañen.

#### Análisis de la Hipótesis:

- Unidad de observación: familias tradicionales del barrio



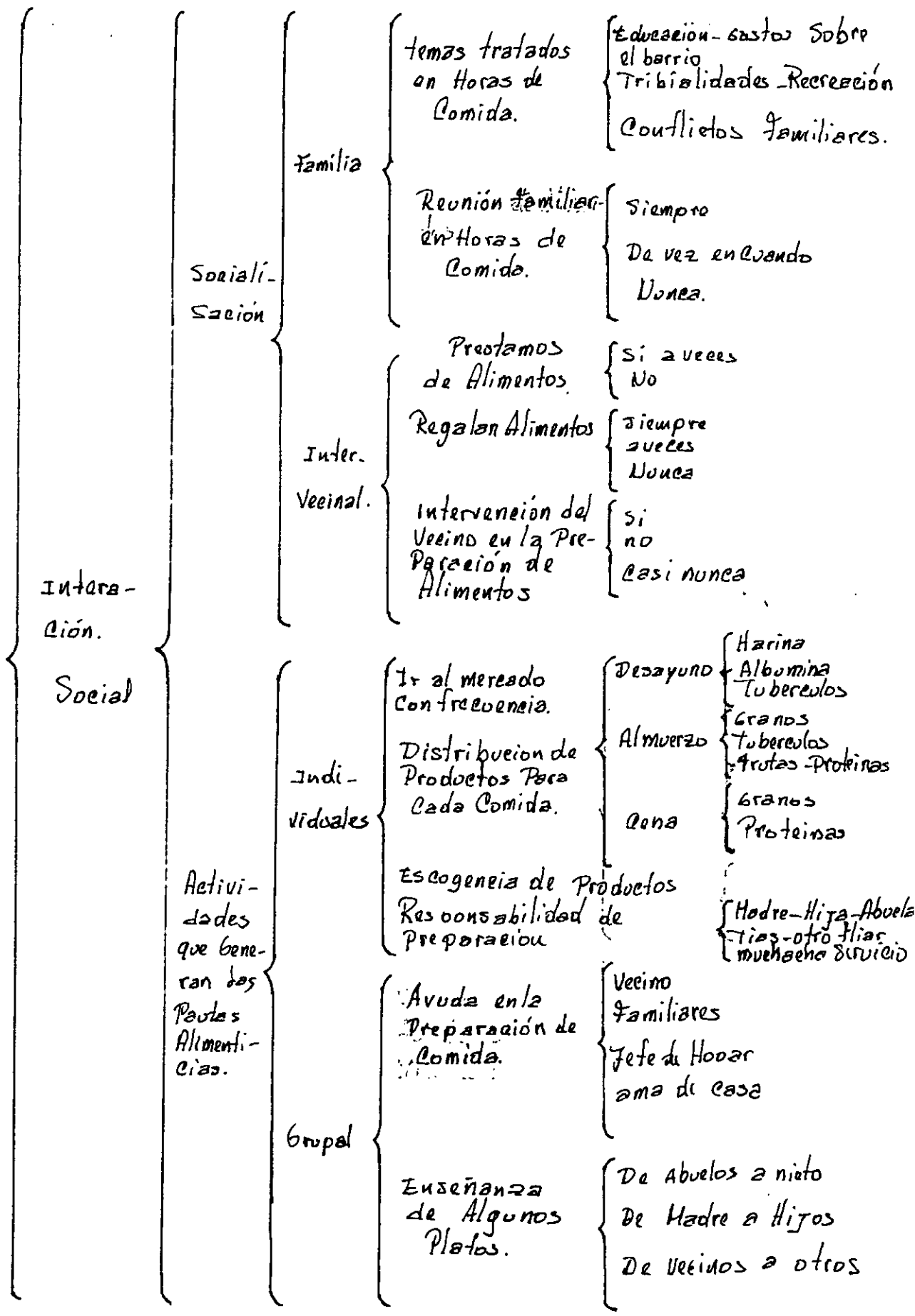
de Getsemani, con una permanencia aproximadamente de 25 años.

- Términos lógicos: El comportamiento familiar alrededor de las pautas alimenticias muestran los cambios de valores socio-culturales que dentro de ello se den.
  
- Variables: Comportamiento familiar, valores socio-culturales, pautas alimenticias.

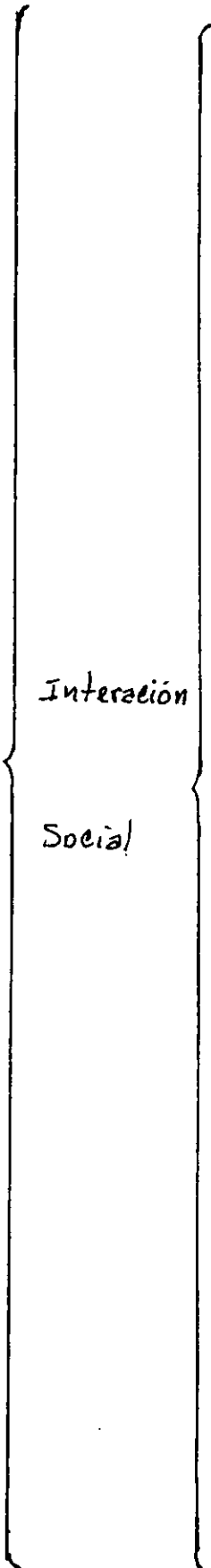
1.7.3. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.

Comportamiento familiar	Tipos de familia.	Nuclear	<ul style="list-style-type: none"> <li>Madre</li> <li>Padre</li> <li>Hijos</li> </ul>		
		Extensa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Madre</li> <li>Padre</li> <li>Abuelos</li> <li>Tios</li> <li>Primos-otros</li> </ul>		
		Incompleta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Madre-Hijos</li> <li>Padre-Hijos</li> <li>Madre-Padre.</li> </ul>		
		Numero de Personas con Parentesco	Consanguinea	2 a 4	
				2 a 6	
				4 a 8	
				5 a 10	
				6 a 12	
				2 a 4	
		Politico	2 a 4		
2 a 6					
4 a 8					
5 a 10					
6 a 12					
6 a 12					
Fragmentación familiar	Numero de familia por casa	1 a 2			
		2 a 3			
		3 a 4			
		4 a 5			
		5 a 6			
Actividades que Comparten	Arreglo de casa	Aspecto financiero.			
		Alimentación			
		Todas las actividades.			
Comidas que Preparan	Desayuno-Almuerzo-Cena	Almuerzo - Cena			
		Desayuno-Cena			
Frecuencia de Preparación	Desayuno-Almuerzo-Cena.	Almuerzo.			
		Almuerzo.			
Frecuencia de Preparación	Siempre	Casi Siempre			
		De vez en cuando			
		Nunca.			

Comportamiento familiar.

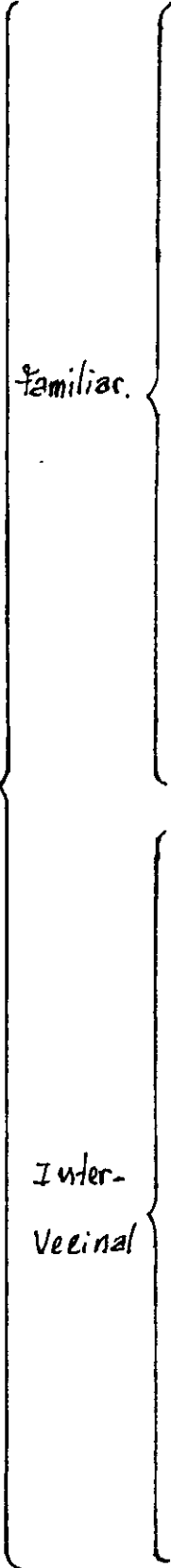


Comportamiento  
familiar.



Interacción  
Social

lazos  
de  
Cohesion



familiar.

Comida Extra  
Para  
Particulares

{ Familiar  
Visitante  
Casual  
Vecino

Preferencia en  
la servida  
de Alimentos

{ El que llegue  
Hermanos  
Hijos  
Conyuges

Particulares  
que faciliten  
Alimentos

{ Vecinos  
Vecnos  
Amigos  
Suegros

Compras  
en  
Comun

si { Desayuno  
Almuerzo  
Comida  
no {

Inter-  
Vecinal

Intercambio  
de Alimentos

{ Preparados  
Crudos

Pautas Alimenticias  
 Valores Nutricionales  
 Preparación

Forma de Preparar Alimentos

Pasos que se realizan  
 Horas que se estimulan para cada comida.

Desayuno { Hora fija  
 Hora no fija

Almuerzo { Hora fija  
 Hora no fija

comida { Hora fija  
 Hora no fija

Tiempo de duración en la preparación de cada comida.

1 a 2 Horas  
 2 a 3 Horas  
 3 a 4 Horas.

Lugar de Preparación

Cocina  
 Sala  
 comedor  
 Patio  
 Habitación  
 Puertas de residencias.

Utensilios que se utilizan.

Electricos { Ayudante de Cocina.  
 Estofas.  
 HORNO

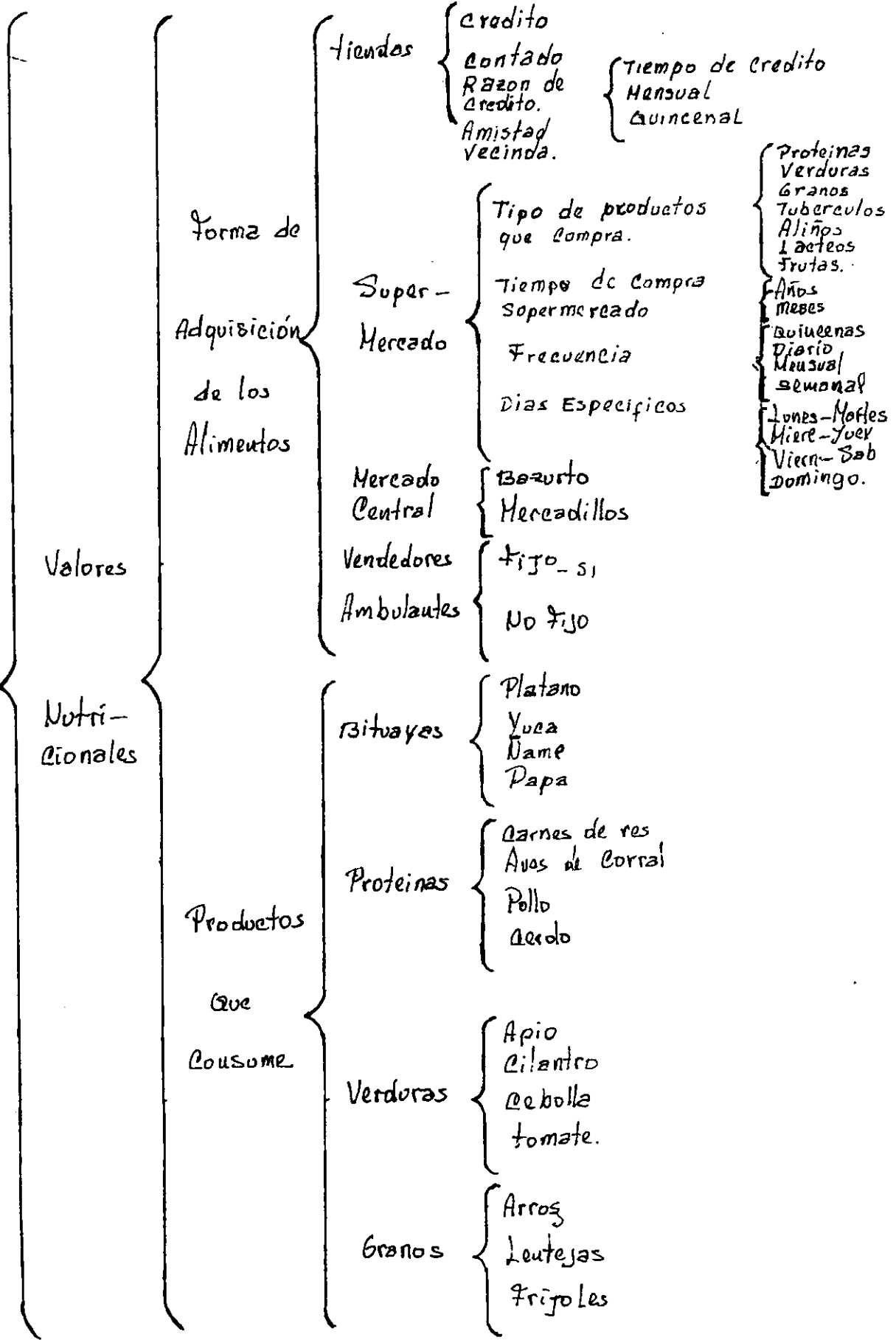
Manuales { Madera { Totumas - Palotes  
 Molenillos - Cucharas  
 Morteros - Pailas.  
 Aluminio { ollas - Tenedores.  
 Cucharas  
 Calderos.  
 Vidrio. { Vasos  
 Platos  
 Dulceras

Plasticos { Porcelanas  
 Tazas  
 Deditos  
 Platos.

Otros { Hornillos  
 Anafes  
 Fogon de tres piezas  
 Esso Candela.  
 Estofas de Gas Propano.

Licadoras  
 Batidora  
 cafetera.  
 Tostadora  
 otros

Pautas Alimenticias.



Numero de Personas que se alimentan Por vivienda.

2 a 4
4 a 8
8 a 12
12 a 16
16 a 20

Proporción de compra por Vivienda

Cantidad Para Cada comida.

Desayuno	Lácteos	Queso suero Leche	Litro Kilogramo
	Granos	Arroz Maiz	Kilogramo
Almuerzo	Tuberculos	Yuca ñamo Plat	Kgramo
	Proteinas	Carne de Res. Animales de caza.	Kgramo
Comida.	Lipidos	Mantequillas	Unidades.

Frutas.  
Alimenticias

Valores Nutricionales.

Conservación de Alimentos

Tipo de Alimento

No elaborados	Tuberculos Frutas Granos.
Elaborados	Carnes Queso Leche otros.

Tiempo de Duración

Alimentos crudos	Dias Semanas.
Alimentos cocidos.	Horas { 1 a 2 2 a 3 3 a 4 4 a 5 5 a 6
	Dias. { 1 a 2 2 a 3

Formas.

Salado a la intemperie	Carnes
Salado Refrigerado	Carne Pescado
Refrigerado.	Lácteos Carnes Pollo.

Partes Alimenticias.

Valores Nutricionales.

Habitos Alimenticios.

Alimentación Diaria.

- Desayuno
- Media mañana.
- Almuerzo
- Media tarde
- Cena

Calidad de la Alimentación

- Nutricional { Proteinas, Carbohidratos, Lipidos
- Semi Nutricional { Proteinas, Carbohidratos.
- No Nutricional. { Lipidos, Carbohidratos.

Horario de Consumo.

Horas de Comida.

- Desayuno { 6 a 6 1/2, 6:30 a 7, 7 a 7:30, 7:30 a 8, 8 a 8:30
- Almuerzo { 12 a 1, 1 a 2, 5 a 6
- Comida { 6 a 7, 7 a 8

Comidas que se consumen

- Desayuno { Toda la semana, Fin de semana.
- Almuerzo { Algunas veces, Todas las veces
- Comida { Nunca.

Ocasiones Sociales

- Semana Santa. { Tipos de comida { Granos - Arroz, Tuberculos, Carnes, Hiecos, Pescados-mariscos, Dulces, otros.
- Navidad { Tipo de comida { Con Pollo, Pastre, Arroz, otros.

Fiestas Individuales

- Matrimonio { Bebidas { Alcoholicas, Refrescos, cafe-chocolate, Aromaticas.
- Compleaños { Bebidas { Senecho, Tuberculos, Carnes, Pizadas, Arroz-Queso
- Bautizos { Comida { Senecho, Tuberculos, Carnes, Pizadas, Arroz-Queso
- Velorios { Comida { Senecho, Tuberculos, Carnes, Pizadas, Arroz-Queso



Valores Socio-Culturales.

Costumbres.

Prioridad Alimenticia.

Concepto Sobre la Proporción de Alimento.

Edad { Joven Aneiano }  
Adulto Trabajador { Jefe de Hogar Estudiante Ama de casa. }

Casos Especiales { Desarrollo Nutrición Resistencia al Hambre. }

Personas que Preparan alimentos actualmente.

Personas que se sientan a la mesa.  
Madre  
Abuela  
Hijos mayores  
Empleadas domesticas.

Padre - Hijos  
Madre - Hijos  
Hijos - Abuelos  
Todos - Cualquiera - ninguno.

Localización Para preparación de alimentos.

Cocina.

Quarto amplio  
Quarto reducido  
No existe.

Mesa { Madera Cemento }

Mobiliario.

Estufa { Electricas. A Gas - Queroseno Otros. - Anafe. }

Prendas de Vestir.

Utilización en días Corrientes { Determinado indeterminado }

Utilización en días Festivos. { Formal informal } { Determinado indeterminado }

Valores  
Socio  
Culturales

Tradición

Comidas  
tradicionales  
con fechas  
Representativas

- Platos tradicionales  
mas frecuentes. { con Granos  
Tuberculos  
Carnes
- Platos que se conservan { Granos  
Carnes  
Tuberculos.
- Platos desaparecidos
- Platos Nuevos.

Utensilios  
tradicionales  
utilizados.

- Madera { Palote  
Molecillo  
Auehara.  
Totomas
- Aluminio { Rayador  
Anate  
ollas  
Calderos.

Lugares de  
adquisición  
de Alimentos  
Anteriormente.

- Tiendas
- Colmenas
- Mercado
- supermercado

Complimiento  
del Horario  
de Comidas.

- Comidas que requieren  
de Horas fijas. { Almuerzo-Desayuno  
Desayuno-Almuerzo-Cena  
Desayuno-Almuerzo  
Desayuno-Cena.
- Comidas que no requie-  
ren de Horas fijas. { Media mañana  
Media tarde.

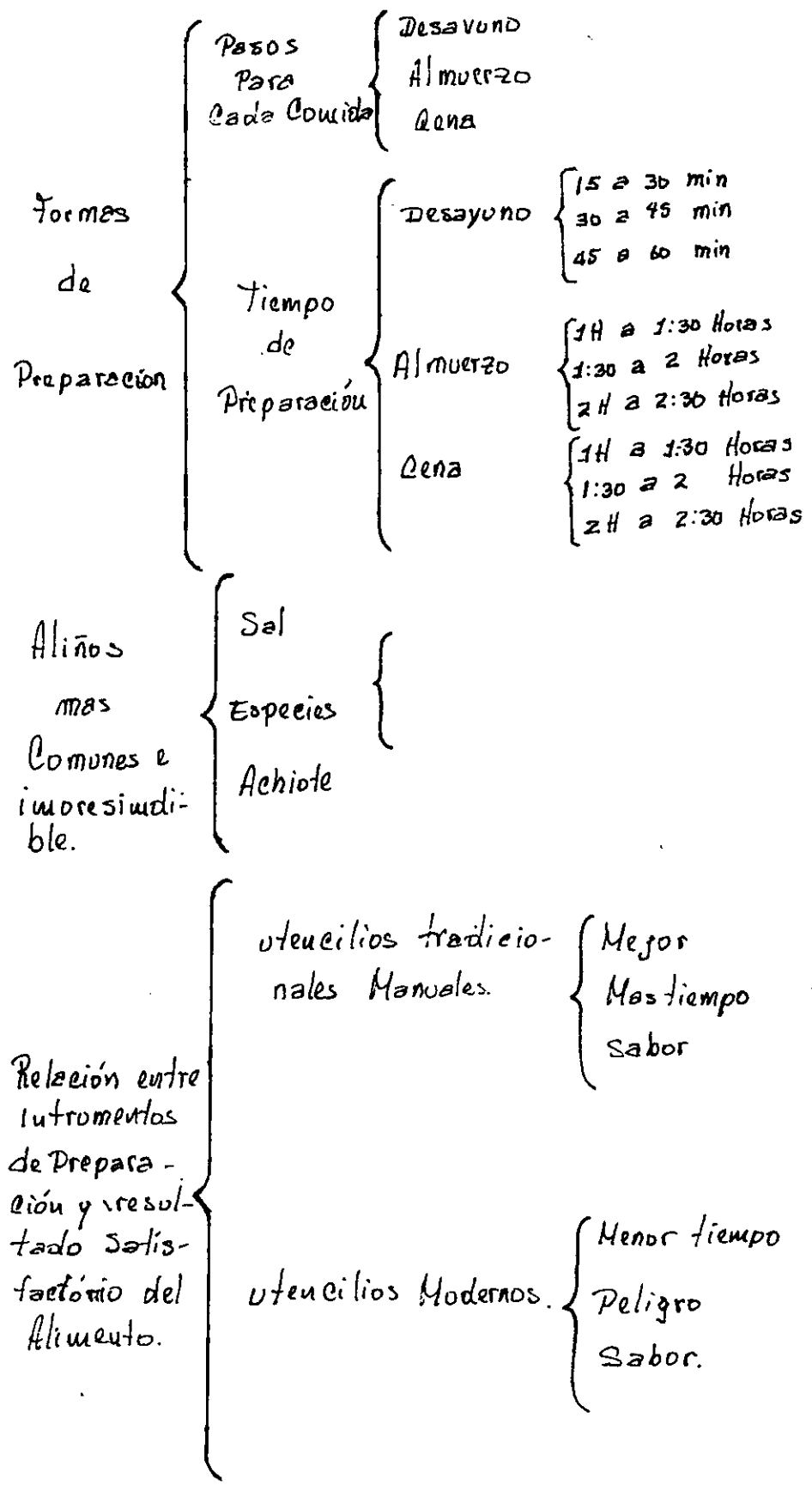
Normas

Transgresión  
Violación  
Normas  
Alimenticias.

- Reunión familiar en  
Horas de Comida.
- Disgregación en  
Horas de Comida

Valores  
Socio-  
Culturales

Manifestaciones  
Rituales.



Pasos Para Cada Comida

Desayuno  
Almuerzo  
Cena

Formas de

Preparación

Tiempo de Preparación

Desayuno { 15 a 30 min  
30 a 45 min  
45 a 60 min

Almuerzo { 1H a 1:30 Horas  
1:30 a 2 Horas  
2H a 2:30 Horas

Cena { 1H a 1:30 Horas  
1:30 a 2 Horas  
2H a 2:30 Horas

Aliños mas Comunes e imprescindible.

Sal  
Especias  
Achiote

Relación entre Instrumentos de Preparación y resultado Satisfactorio del Alimento.

utencilios tradicionales Manuales. { Mejor Mastiempo Sabor

utencilios Modernos. { Menor tiempo Peligro Sabor.

#### 1.7.4. Técnicas de recolección de información

- Observación directa, participativa: Esta técnica es la más apropiada para la investigación que se plantea, debido a las características de los objetivos del tema a investigar, a las condiciones actuales que presenta la comunidad; como es una actitud preventiva ante investigaciones y ante las condiciones del investigador de no recaer en la comunidad.
  
- Observación documental: Se realizará en dos niveles de los cuales, el primer nivel es el análisis teórico de contenido y visión de diferentes concepciones sobre la problemática a investigar que tiene como objetivo revisar las siguientes variables:
  - . Valores socio-culturales
  
  - . Comportamiento familiar.
  
  - . Pautas alimenticias
  
- Historia oral: Debido a las características de la problemática a estudiar se hace necesario trabajar por medio de la historia oral, tomando una edad referencial de permanencia de las familias tradicionales con una oscilación mínima de 20 años de vivir en el barrio.

1.7.5. Instrumentos para la recolección de datos

- Observación directa:
  - . Diario de campo
  - . Guía de observación
  
- Observación documental:
  - . Escritos
  - . Prensa
  - . Revistas
  - . Folletos (archivos)
  - . Imágenes y fotografías
  
- Análisis teórico de contenido, de aspectos relevante de la problemática a investigar así:
  - . Valores socio-culturales
  - . Pautas alimenticias
  - . Comportamiento de las familias ante éstos

- Historia oral:

Se utilizará la gravación de las experiencias de los entrevistados, posteriormente se descodificarán cada una de dichas entrevistas.

La organización de la información se hará de la siguiente manera: En un cuadro se colocan todos y cada uno de

los items a estudiar de una variable con sus respectivos indicadores, al igual que se codifican las preguntas abiertas, se toma esta forma de tabulación para no perder información. A continuación se coloca un ejemplo:

Personas que se alimentan por viviendas en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Personas	Número de familias	%
2 a 4	15	13
4 a 8	42	37
8 a 12	17	15
12 a 16	30	26
16 a 20	10	9
Total	114	100

1.7.6. Universo

El total del universo del barrio de Getsemaní como unidad de estudio la componen las familias tradicionales residentes en el barrio con una permanencia mínima de 20 años, que responden a un total de 114 familias según censo realizado en el barrio Getsemaní. La muestra para el presente estudio respondió al total del universo.

## 2. ASPECTOS GENERALES DE LA COMUNIDAD DE GETSEMANI

Para lograr una investigación satisfactoria de cualquier comunidad se hace necesario incursionar en aspectos generales que le dan una identificación propia; es así como se podría decir que Getsemaní se encuentra ubicado en la parte norte de Cartagena, rodeado por baluartes y murallas recordado por ser allí donde el 11 de noviembre se dió el grito de independencia.

Getsemaní limita al norte con la Matuna y el Centro Amurallado; al sur con la Isla de San Lorenzo y Manga; al este con la Isla de Chambacú, Espinal y la Avenida Pedro de Heredia y al oeste con la Laguna de las Animas y Boca grande.

Cuenta actualmente con una extensión de 33 hectáreas, su topografía está constituida generalmente por tierra plana, con una temperatura promedio de 28° C. Según el DANE el barrio lo conforman 4.545 habitantes aproximadamente distribuidos así: 2.192 hombres y 2.353 mujeres; con un número de viviendas de 1.046, 32 calles, dos (2) pla

zas y tres (3) callejones. (Ver mapa, Anexo de Calles)

En cuanto a su estado físico Getsemaní se han hecho muchas reestructuraciones al interior del barrio; ya sea a la viviendas, o la creación de sitios comerciales y recreativos dándole al barrio una mejor imagen, afianzándose más su valor arquitectónico; a su vez no esta exento de encontrar en algunas calles viviendas en mal estado tanto en sus fachadas como a su interior, pero que aún así continúan con sus vestigios coloniales. Todavía se conserva en el barrio el tipo de vivienda con accesorios, pasajes, casas con saguan.

La vivienda ha sufrido modificaciones en cuanto al uso, observándose que es muy común encontrar: Bodegas, tiendas, talleres de tapicería y repuestos de carro, restaurantes, comederos, lugar en que se distribuyen productos para la venta ambulante y otros como bares, residencias, hoteles, etc; esto demuestra el sentido comercial que ha adquirido.

Actualmente tiene todos los servicios públicos como: luz, alumbrado público, agua, teléfono, alcantarillado; aunque este último no este en buen estado; además posee las calles pavimentadas.

Otro aspecto muy significativo es el económico, ya que



es muy decisivo para cualquier actividad, se podría afirmar que el 75% de la población Getsemaní esta económicamente activa; a su vez se detecta un bajo índice de desempleo en el sector; éste debido a que la mayoría de la población se dedica a una actividad específica, como: vendedor ambulante, estacionario, comerciante; lo que no quiere decir que tengan un ingreso fijo y estable; también es usual encontrar otras formas de subsistencias al interior de la vivienda: venta de dulce, bolis, comidas, tiendas; consideradas dentro del comercio legal e ilegal; del ingreso de la población va ha influir significativamente en la forma de alimentación de la familia.

En el aspecto socio-cultural hablar de Getsemaní es pensar inmediatamente en "venta de vicio", de todas las especies, es un antro delincencial en el centro de la ciudad; pero también el lugar donde se consiguen las comidas más baratas y ventas de fritos en algunas calles. Era tal la perdición de este barrio que sólo sus habitantes se atrevían a deambular por sus calles y muy pocos los foráneos. Para el resto de Cartagena, Getsemaní es sinónimo de marihuana, bazuco, cocaína, prostitución, guarida de ladrones; era el barrio temido y olvidado por todos\*.

---

\* SHALKL, Rijiam. "Artículo del Universal". Abril 12 de 1.984.

Esta inseguridad social contribuyó a la emigración de familias tradicionales de Getsemaní; alegando ante esto que las buenas costumbres y hábitos se habían acabado. Muy a pesar de esta imagen Getsemaní conserva valores socio-culturales que son apreciables en su cotidianeidad.

Dentro de la comunidad, la vida cotidiana de sus habitantes se mueve en muchos aspectos, dentro y fuera de la vivienda; como son: la utilización del patio, en tomar las puertas de las casas como sitios de tertulia, la plaza como centro de celebraciones, las calles como lugar de trabajo, las esquinas como centro de encuentros juveniles y las mesas de fritos como sitios de información y socialización. El patio representa un espacio importante para realizar labores dentro de él: lavar y que al estarse ejecutando este trabajo se está ejerciendo un control sobre la labor que hace otra persona en el interior de la vivienda; en el también se elaboran productos que van a salir a la venta y en el cual se hace la distribución a los expendedores; ejemplo, preparar la masa para los fritos y bollos, el peto, el té y el café; para ser vendidos dentro y fuera del barrio. Por encontrarse en la comunidad un gran número de pasajes y accesorios en el que se cuenta con un patio común al igual que un baño y un lavadero y es en ésta donde se da un mayor grado de socialización, de vecindad; en otros casos son tomados como si

tios en que se crían animales o de realización de labores de trabajo: carpintería, herrería, etc.; sitio de la vivienda que juega un papel importante en la vida cotidiana del barrio son las puertas de las residencias, las cuales se convierten en las horas de la mañana en el lugar donde se sientan las amas de casa a la espera de que pasen personas de otras calles, las cuales se quedan tertulando; esto demuestra que la mañana es utilizada para labores ajenas a las domésticas y más bien para comentar aspectos de la familia o de la misma comunidad. En las horas de la tarde, son utilizadas por los niños para jugar en las calles.

Otro sitio de mucha importancia en la comunidad es la plaza, ésta se ha tomado como centro de celebración, esto puede ser debido a que Getsemaní presenta características geográficas semicircular, lo que hace que se dé prioridad al espacio amplio, en el que se encuentra la iglesia y por converger la mayoría de las calles en la plaza. En cualquier hora del día es visible encontrar personas realizando alguna actividad ya sea juegos o diálogos en grupo. Las celebraciones de fechas representativas para la comunidad se realizan en la plaza, lo mismo que actividades que lleven a un conglomerado comunitario, los cuales son amenizados con actos alusivos a la fecha y por un píkuc. En la actualidad la plaza es utilizada como centro de socialización y de venta de algunos productos que ha

cen que la afluencia de personas sea mayor.

Las calles dentro del barrio tienen un valor representativo siendo centro de socialización y afluencia peatonal; convirtiéndose en última instancia en un sitio de trabajo, principalmente de carpintería, en el que los trabajadores salen a pulir su material a la calle. Por último la calle es utilizada como lugar en el que se desempeñan juegos de fútbol, básquetbol y otros.

Las esquinas poseen gran importancia por ser el sitio de socialización de la gente joven; en estas reuniones también se acuerdan preparaciones para juegos o actividades de envergadura comunitaria.

Algo propio en el quehacer cotidiano de la comunidad es la venta de fritos, esta se encuentra sectorizada así: La calle Lomba, Pedregal, Plaza la Trinidad y Pozo; estas mesas se caracterizan por ser un centro de tertulia y de obtención de información de las señoras sobre los acontecimientos de la misma.

La mayoría de estas personas se levantan e inmediatamente se desplazan a las mesas de fritos y alrededor de estas comen el producto. Las personas que lo preparan llevan años en esta labor y son de gran reconocimiento en el barrio.

Ante todo lo anterior surgieron diferentes grupos con el fin de lograr cambiar la imagen del barrio y contribuir al mejoramiento del mismo, fue así como se realizaron actividades culturales como muestras artísticas: pintura, música y poesía; organizados por los habitantes de la comunidad y que a su vez trabajaron la parte de recreación organizando campeonatos de bola de trapo; evento tradicional de la comunidad. Todo ésto ayudó a que la comunidad olvidara por momento sus problemas y se dedicara a la recreación e integración entre sus habitantes.

Con el surgimiento de otras situaciones que vinieron a agravar la situación social del barrio lo que hizo necesario buscar ayuda judicial con la colaboración de miembros del barrio, llevándose a la comunidad una vigilancia permanente y a la erradicación de sitios de expendio de droga "caletas"; ahora Getsemaní se muestra como un barrio tranquilo y seguro que hace todo lo posible por recuperar todos sus valores de antaños pero esto a su vez a actuado negativamente en la parte de socialización y recreaciones del barrio, ya que por la represión existente sus habitantes han dejado el cumplimiento de algunas dinámicas culturales.

---

\* Caletas: Sitio pequeño ilegal donde se prepara drogas para la venta y refugio para consumo.

### 3. ANALISIS

#### 3.1. COMPORTAMIENTO FAMILIAR

El grupo natural que conforma la familia en Getsemaní es tá determinada por familias extensas en un 41%, en cuya estructura se identifican familias nucleares y varios parientes que conviven en la familia; sin embargo a pesar de la existencia de familias independientes y de la integración de diferentes familiares la autoridad continua siendo asumida por los padres de origen. (Ver tabla 1)

Estas familias getsemanicense poseen un sistema de parentesco pasivo, determinado por la constante permanencia en el sistema familiar de primos, sobrinos, tíos, abuelos, etc. Analizando algunos intervalos de tiempo entre 1976 a 1.988 se nota que la familia ha sufrido transformaciones que si no son radicales si se convierten en cambios observables, como es el caso de las familia incompletas que tiene un porcentaje del 25%, conformado por madres solteras, abuelos, nietos. Las causales más frecuentes para la conformación de las familias incompletas son en

TABLA 1

Tipología de las familias de la comunidad de Getsemaní  
1989

Clasificación Familiar	Número de familias	%
Nuclear	39	34
Extensa	47	41
Incompleta	28	25
Total	114	100

Fuente: Primaria

tre otras: la salida del padre a buscar trabajo fuera del país, la conformación de parejas en concubinato\* que luego de un tiempo se disuelven; el mismo madre solterismo, cuya mujer vuelve a la casa paterna con un miembro más; en este último caso la familia de origen se encarga de proporcionar el sustento a la madre y a su hijo.

En las familias tanto extensas completas, como las incom

---

\* Concubinato: Personas que cohabitan sin estar unido legalmente en matrimonio.

pletas se dá en un 26% de 3 a 4 miembros con parentesco con sanguíneo y un 14% de 3 a 4 miembros de parientes políticos, o sea que la familia demuestra con ello su "parentesco pasivo"\* que aún poseen, ya que en el seno de la misma permanecen personas que están estrictamente ligadas al núcleo familiar. (Ver Tabla 2)

Se hace necesario resaltar que en Getsemaní, las familias nucleares que se detectan con vida independiente de su familia de origen que son en un 34%; muestran una gama de conductas diferentes a las que tradicionalmente se venían dando, manifestada en aspecto como: tener un número menor de hijos del acostumbrado, separarse de su familia de origen, realizar todas las actividades propias de su nuevo hogar. Al cuestionar a estas familias en el por qué de su desvinculación de su familia de base, alegan que es conveniente hacer vida independiente alejados de sus padres y que a su vez esto les permite asumir sus propias funciones y educar a sus hijos; lo que indica que las familias tradicionales están absolviendo las responsabilidades de las nuevas parejas; con la separación de su familia de origen las nuevas familias retoman sus obligaciones.

Ante el surgimiento de las familias nucleares, se puede

---

\* Parentesco Pasivo: Es el sentido de pertenencia que siente la familia hacia sus parientes de segundo, tercer y cuarto grado.



TABLA 2

Número de personas en líneas de parentesco con los cónyuges de las familias tradicionales del barrio de Getsemani de Cartagena en el año 1.989.

No. de familias	P		A		R		E		N		T		E		S		C		O
	Político		Consanguíneo		Sin parentesco		Sin parentesco		Total		No.		%		No.		%		
	No	%	no	%	No	%	No	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	
1 a 2	-	-	-	-	14	12	-	-	14	12	14	12	14	12	14	12	14	12	12
3 a 4	16	14	33	26	-	-	-	-	-	-	-	-	49	40	49	40	49	40	40
5 a 6	7	6	20	17	-	-	-	-	-	-	-	-	27	23	27	23	27	23	23
7 a 8	1	1	8	7	-	-	-	-	-	-	-	-	9	8	9	8	9	8	8
9 a 10	1	1	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3	3	3	3	3	3
11 y más	10	9	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	12	11	12	11	12	11	11
Total	35	31	65	54	14	12	14	12	114	100	114	100	114	100	114	100	114	100	100

Fuente: Primaria

Nota: La información de parentesco pertenecen al Número de familias que poseen miembros en parentesco.

afirmar que esto es debido a la conciencia de las parejas de hacer su vida independiente, es decir a un cambio de actitud cultural, lo que reafirma que en Getsemaní la familia ha sufrido transformaciones a medida que la sociedad a ido evolucionando, respondiendo u adaptándose a los cambios que al interior del barrio se han dado, como: "La erradicación del mercado, que rompió con la dinámica que se venía dando a nivel comunitario que influían directamente en la familia". Lo cierto es que la familia de Getsemaní a pasado de familia extensa a una menos extensa y que ha adquirido especificidades en su interior que la ubican en un período de transición de extensa a nuclear.

### 3.2. FRAGMENTACION FAMILIAR

El mismo sistema de parentesco y la estructura familiar que se presenta en la comunidad, no permiten hablar de una fragmentación familiar radical, sino que por el contrario, sólo se dan actividades específicas que la misma familia les demarca a cada uno de sus miembros.

La distribución de familias por vivienda es en un 50% de una vivienda para cada una de ellas y un 34% comparten el habitat en dos familias por cada vivienda. El resto de porcentaje, 19% es de tres familias por viviendas. Haciendo comparaciones entre las familias que comparten el habi

tat, resulta un mayor porcentaje en este último que las familias que viven individualmente (Ver tabla 3).

TABLA 3

Distribución de familias por vivienda en el barrio Getsemani de Cartagena en el año 1989

Número de familias	Número de viviendas	%
57	57	50
36	18	31
21	7	19
Total 114	82	100

Fuente: Primaria

Nota: Se toma para el análisis el dato promedio por ser el más importante en la investigación.

En las viviendas donde convive una familia, sus miembros comparten todas o casi todas las actividades que genera su funcionalidad; es en las viviendas donde habitan dos (2) familias, en el que se hace posible percibir el tipo de fragmentación dada. Estas dos (2) familias que comparten una vivienda, poseen aspectos diferenciales, demarcados específicamente en las funciones que comparten, como es el caso de la preparación de alimentos, en el que cada familia lo hace independientemente y sólo el 4% de ella comparten estas responsabilidades; un 31% participa con más

frecuencia en el aspecto financiero que cobija pago de ser-  
vicios públicos, arreglo de la casa en un 40% y un 15% de  
ellas no comparten ninguna actividad a pesar de convivir  
juntas (Ver Tabla 4).

TABLA 4

Funciones que comparten los miembros de las familias tra-  
dicionales en el barrio Getsemaní de Cartagena en el año  
1.989

Funciones	Número de familias	%
Arreglo de la casa	46	40
Aspecto financiero	35	31
Alimentación	4	4
Todas las anteriores	11	10
Ninguna	18	15
Total	114	100

Fuente: Primaria

A su vez fue en las agrupaciones de dos familias por vivien-  
da donde se hizo posible constatar la no preparación de ali-

mentos, el desayuno principalmente. Las familias que suprimen estas comidas pertenecen a la segunda generación de las familias tradicionales lo que permite establecer que es en ella donde se comenzaron a detectar los cambios presentados en el interior de la familia con relación a la valoración de la alimentación.

En la comunidad de Getsemaní veinticinco años atrás un 70% de las familias no tenían por costumbres no elaborar alimentos estrictamente tres (3) veces al día, las razones de la no preparación respondían en un 22% por la ocupación de sus miembros, les resultaba más fácil comprar alimentos elaborados; en un 33% por lo económico, ya que no les salía costosa la alimentación; por último el 15% afirmaban que por tener el mercado cerca, les permitía mayor facilidad de adquisición. Lo anterior suma un total del 70% de familias cuya frecuencia de preparación no era regular; por otra parte el 30% de familias restantes sí preparaban con regularidad sus comidas por la permanencia en casa de algún miembro, ya fuese la madre o hija mayor para cumplir las funciones de elaboración de alimentos (Ver Tabla 5).

Entre las comidas que con mayor frecuencia se compraban estaba el desayuno y el almuerzo, dedicándose sólo a la preparación de la cena, contrario a lo que actualmente se da; la población escogida en un 52% preparan sus comidas, as

TABLA 5

Preparación o no de alimentos en las familias tradicionales del barrio de Getsemaní de Cartagena hasta la década de 1.970

Lugar de preparación de las comidas	R		A		Z		O		N		E		S	
	Por la ocupación de sus miembros		Por lo económico		Por tener el mercado cerca		TOTAL							
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
Elaborada en casa	8	7	-	10	9	-	16	14	-	34	30			
Elaboradas fuera de casa	-	25	22	-	38	33	-	17	15	80	70			
Total	8	7	25	10	9	38	33	16	14	17	15	114	100	

Fuente: Primaria

\* Esta información muestra la actitud de los habitantes con relación a la permanencia del Mercado en el barrio; actualmente con su erradicación se ha invertido la frecuencia de preparación con relación a la tabla.

pecto que demuestra un cambio en el comportamiento familiar con relación a la preparación de alimentos, ya que antes no se daba su preparación en casa, pero si se consumían las tres (3) comidas; sin embargo las mismas condiciones actuales del barrio en el que ya no se hallaba el Mercado ubicado en éste, obligó a sus habitantes a adquirir los productos para preparar sus comidas al interior de la vivienda; cabe anotar que esto posee un trasfondo observable en las comidas que preparaban: El 61% de la población prepara las tres (3) comidas, el 18% hace el almuerzo y la cena el 4% elabora el desayuno y el almuerzo, y por último el 6% prepara almuerzo; osea que existe una disgregación de la frecuencia de preparación de las tres (3) comidas que llevan a afirmar que ellas estaban determinadas por la permanencia del mercado en el barrio, es así como se establece que el mercado significaba una frecuencia permanente y total de consumo de alimentos que se adquirirían preparados; y la no existencia del mismo implica una frecuencia de preparación más no de consumo, reducida a la preparación del almuerzo y la cena, siendo ésta última la más importante (ver Tabla 6 y 7).

Tradicionalmente se hallaba en el interior del barrio el Mercado Público y otros sitios que abastecían a la población de alimentos preparados. Actualmente el 67% de las familias preparan comidas no más para sus miembros, establecien

TABLA 6

Comidas que preparan las familias tradicionales de Getsemani en el año de 1.989

Comidas	Número de familias	%
Desayuno, almuerzo y cena	70	61
Almuerzo y cena	21	18
Desayuno y cena	11	9
Desayuno y almuerzo	3	4
Almuerzo	7	6
Cena	2	2
Total	114	100

Fuente: Primaria

do una frecuencia de preparación única y exclusivamente para ellos; por otro lado aunque mínima es la proporción (21%) de familias que se hallan en barrio que preparan alimentos para particulares, demostrándose aún la existencia de la tradición de preparar alimentos para la venta; a su vez estas son personas con una permanencia de más de 20 años, reafirmando el comportamiento del habitante con relación a esta pauta alimenticia. El getsemanicense tuvo y tiene tendencia a adquirir ingresos a través de la comercialización



TABLA 7

Frecuencia en la preparación de alimentos de las familias tradicionales de Getsemaní en el año de 1.989

Frecuencia	Número de familias	%
Siempre	59	52
Casi siempre	33	29
De vez en cuando	14	12
Nunca	8	7
Total	114	100

Fuente: Primaria

de alimentos; la venta de comidas que anteriormente eran para las familias del barrio ahora es en gran parte para personas que llegan de otros barrios, pero que laboran en el centro de la ciudad y recurren a estos comedores familiares.

Partiendo de que las pautas alimenticias son actividades generadoras de integración familiar, donde se dan los momentos de intimidad filial; para el getsemanicense la alimentación ayer -25 años atrás- y hoy -1989- no significaba lo mismo, se puede demostrar que actualmente más que todo es una actividad de simple necesidad en el que sus miembros

bros no tienen compromiso ni sentido de compartimentación y responden a ella con lo que la familia tenga en el momento, dependiendo del tipo de ingresos de la misma; a su vez la alimentación ha sido desplazada por otras actividades como la laboral; ya que antes por estar ubicado el sitio de trabajo del habitante en el interior del mercado y actualmente porque le ha tocado salir a trabajar fuera de éste, lo que le imposibilita el abastecimiento y preparación de alimentos. Es así como el 67% de las familias preparan alimentos para sus miembros y el 33% restante lo hacen para particulares, que consumen alimentos en sus residencias, por vivir fuera de su sitio de trabajo (Ver tabla 8).

TABLA 8

Personas para quienes preparan los alimentos las familias tradicionales en el barrio Getsemaní en el año 1989

Personas	Números de familias	%
Familiares	76	67
Particulares	38	33
Total	114	100

Fuente: Primaria

### 3.3. INTERACCION SOCIAL

El influjo recíproco que se dá en los grupos familiares de Getsemaní presentan unos fuertes lazos de interacción captados más que todo en la amistad y cooperación intervecinal.

En el interior de la familia sucede un fenómeno un tanto particular, si se analiza a través del proceso de alimentación y la valoración que se le dá a la misma, se observa que la interacción en horas de comidas es mínima. En un 19% son tratados temas que la familia considera son de poco interés y los señalan como trivialidades, demostrando así que estas horas no son ocupadas para tratar temas que sean trascendente y por el contrario se dan en un 28% comentarios ligeros de lo sucedido en el barrio; sólo el 4% de las familias tiene por costumbre dialigar en las horas de comidas sobre los problemas de la misma. (Ver Tabla 9)

Las familias no acostumbran a reunirse para consumir alimentos, lo que demuestra que estas horas no implican un lazo de compartimentación ni cohesión familiar, sin embargo cabe resaltar que sus miembros aunque no tengan establecidos los horarios para la alimentación, llegan a ingerirlos en un lapso determinado y muchas veces coinciden dos o tres miembros en un mismo momento, lo cual permite el diálogo que al inicio se anotaba; lo que quiere decir que en las ho

ras de consumo de alimentos la interacción de los miembros responden más que todo a un tiempo coincidencial y no normativo, pero que a su vez se convierte en costumbre ya que si no son los mismos miembros todos los días quienes compar ten estas horas por lo menos pertenecen al mismo sistema familiar los cuales desde años atras poseen un sentido de pertenencia hacia la familia que generan una integración dependiendo de otro tipo de actividad.

TABLA 9

Temas que usualmente tratan en horas de comidas los miembros de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Temas	Número de familias	%
Conflictos familiares	4	4
Educación	15	13
Gastos	8	7
Recreación	11	10
Sobre el barrio	33	28
Trivialidades	22	19
Nada	21	18
Total	114	100

Fuente: Primaria

Mirando más allá del núcleo familiar que hace necesario tocar el aspecto de la socialización intervecinal, demostrándose que en Getsemaní existen fuertes lazos de cohesión a nivel de los vecinos más allegados, que demuestran su gran sentido de socialización demarcado principalmente en el aspecto de la alimentación, en el préstamo de alimentos en un 50%, el cual es su principal indicador, otro es la participación de los mismos en la elaboración de los alimentos, 56%, lo que permite apreciar el interés entre vecinos en los momentos de preparación. La participación de los vecinos en la preparación genera un grado de intimidad entre ellos; ya que hoy por hoy esta es una actividad exclusiva de las familias de Getsemaní; que sólo se da actualmente en un 28%, lo cual representa la permanencia de dicho comportamiento, aunque muchas familias han reducido este sentido de intimidad solo a la preparación de platos especiales (ver Tabla 10 y 11).

En las familias tradicionales getsemanicense se presenta un cúmulo de funciones para cada miembro, mostrando ciertas actividades específicas tanto individuales como grupales alrededor de las pautas alimenticias, es así que dentro de las actividades que se dan a nivel individual se destaca la distribución de productos en cada comida en un 43%, le sigue la escogencia de productos alimenticios para la preparación en un 32%, por último la responsabilidad de hacer mercado en un 25%; todas estas actividades recaen principalmente en

TABLA 10

Préstamos de alimentos entre las familias tradicionales del barrio Getsemaní en Cartagena en el año de 1.989

Préstamos	Número de familias	%
Si	57	50
No	37	32
A veces	20	18
Total	114	100

Fuente: Primaria

TABLA 11

Intervención de los vecinos en la preparación de alimentos en el barrio Getsemaní en Cartagena en el año de 1.989

Intervención	Número de familias	%
Si	64	56
No	32	28
Casi nunca	18	16
Total	114	100

Fuente: Primaria

el ama de casa en un 78% por ser esta la que dispone el consumo y cantidad diaria de alimentos; sin embargo el ama de casa no tiene estricta responsabilidad de preparación, ya que esta se distribuye entre las mujeres que estan en el hogar, como: hijas mayores en un 27%, abuelas en un 49%, tías en un 2%, la madre sólo en un 10% y por último otros familiares en un 11%, lo que reafirma lo anterior. (Ver Tabla 12 y 13)

TABLA 12

Actividades que generan las pautas alimenticias en las familias tradicionales del barrio Getsemaní en Cartagena en el año de 1.989

Individuales	Número de familias	%
Distribución de productos para cada comida.	49	43
Escogencia de productos para la preparación	36	32
Responsabilidad en hacer mercado	29	25
Total	114	100

Fuente: Primaria

TABLA 13

Personas encargadas de la preparación de alimentos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní en Cartagena en el año 1.989

Personas	Número de familias	%
Abuela	54	49
Hija mayor	31	27
Madre	11	10
Tías	2	2
Otro familiar	13	11
Muchacha de servicio	3	3
<b>Total</b>	<b>124</b>	<b>100</b>

Fuente: Primaria

Existen otras actividades alrededor de las pautas alimenticias generadoras de socialización, estas se dan específicamente cuando se trata de preparación u obtención de platos especiales dando a la alimentación una connotación grupal más que individual: la preparación de cada comida se convierte en una actividad grupal en la medida en que se aprecia que no es exclusiva de un miembro sino por el contrario es responsabilidad rotativa que excluye únicamente al jefe del hogar en un 97% de los casos pero del cual participa el resto de la familia, como las hijas mayores y la madre



en un 50%, otros familiares que incluyen abuelas, tías en un 34% (Ver Tabla 14).

TABLA 14

Grado de participación de los miembros de las familias tradicionales en la preparación de alimentos en el barrio Getsemani 1.989

Miembros	Número de familias	%
Padre	4	4
Madre e hija mayor	57	50
Sobrinos	14	12
Otro familiar	39	34
Total	114	100

Fuente: Primaria

La connotación grupal de las pautas alimenticias se pueden caracterizar como actividades de preparación de alimentos con proyección de integración comunitaria que se percibe en la preparación de platos especiales para repartirle a los vecinos, actitud que se dió antes, 25 años atrás, en un 82% y que se dá ahora en una proporción del 45%, pero que significaba un rasgo cultural que no se ha extinguido totalmente (Ver Tabla 15).

Tradicionalmente la enseñanza de platos estuvo dada de ma

Tabla 15

Relación entre costumbres de compartir alimentos ayer y hoy en las familias tradicionales de Getsemaní en el año 1.989

Compartir alimentos	Ayer (25 años atrás)		Hoy	
	No.	%	No.	%
Si	94	82	52	45
No	20	18	62	55
Total	114	100	114	100

Fuente: Primaria

dre a hijas en un 68% que incluye comidas especiales y las comidas diarias; esto permite demostrar que la mujer desde años atrás a mantenido en sus manos la nutrición de la familia a pesar de no tener estricta responsabilidad de la preparación. Se dá también la enseñanza de abuelas a nietas en un 24%, esto último significaba la conservación genuina de la preparación de alimentos. (Ver tabla 16)

El getsemanicense muestra sus lazos de cohesión familiar a través de las pautas alimenticias, al conservar en sus costumbres la no limitación en la proporción de los alimentos; "no cocinan estrictos" en un 74%, afirmando que hacen ali

TABLA 16

Personas encargadas de la enseñanza de algunos platos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní en el año 1989

Personas	Número de familias	%
Madre a hija	77	68
Abuelas a nietas	27	24
De vecinos tradicionales	2	2
Otros	8	6
Total	114	100

Fuente: Primaria

mentos para particulares y vecinos que lo necesiten en un 9%; a cualquier familiar que llegue porque nunca se sabe en un 13% ; el 37% argumenta que no se cocina estricto porque siempre hay un visitante; el 15% tiene por costumbre cocinar la proporción de comida necesaria para el número de miembros de la familia; además alegan que el comportamiento de los vecinos y la situación económica no lo permite. Estas últimas familias pertenecen a la nueva generación por consiguiente responden más que todo a transformaciones en la socialización intervecinal que se percibe en ciertas actitudes egoístas entre los mismos, resaltando una falta de solidaridad y por ende una inversión de valores.

res.

Cabe anotar que aún se mantienen dentro de las familias tradicionales personas particulares a ésta, que facilitan alimentos y que son de su entera confianza, siendo más representativa entre vecinos en un 78% (Ver Tabla 17 y 18).

TABLA 17

Personas a quienes se destina la proporción de alimentos extra que se prepara en las familias tradicionales del Getsemani 1989

Personas	Número de familias	%
Visitante casual	15	13
Familiar	17	15
Vecino	10	9
Visitante permanente	42	37
Ninguno	30	26
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Fuente: Primaria

TABLA 18

Particulares que facilitan alimentos a las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Particulares	Número de familias	%
Amigos	4	4
Yernos	17	15
Suegros	4	4
Vecinos	89	78
Total	114	100

Fuente: Primaria

Dentro del sistema de valores se hace necesario mirar como está representada la autoridad en las pautas alimenticias; es así como tradicionalmente se han dado en ellas ciertos demarcadores de autoridad, aquellas personas que generan ingresos en la familia son las que automáticamente poseen el privilegio de alimentación. El getsemanicense de ayer se encontraba este privilegio representado en el padre de familia "hombre de la casa"; hoy como resultado de los cambios presentados en su estructura y funcionalidad, el abastecimiento de alimentos no tiene ningún orden prioritario ya que en un 50% está determinado de acuerdo a la hora de llegada de cada miembro, el resto de porcentaje se distribuye entre el cónyuge en un 27%, hermanos en un 7% y los

hijos en un 16%; lo que demuestran que la servida de alimentos no implica un esquema de privilegio; se deduce entonces que se han presentado ciertas transformaciones que responden más que todo a un período de transición. (Ver Tabla 19)

Tabla 19

Prelación en la servida de alimentos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Prelación	Número de familias	%
Cónyuge	31	27
El que llegue	57	50
Hermanos	8	7
Hijos	18	16
Total	114	100

Fuente: Primaria

El surgimiento de los lazos de cohesión se dá como resultado de la interacción de varias familias, en un contexto social determinado. Estos se miraran a través de dos aspectos, como son: Las compras en común y el intercambio de alimentos.

Para hacer referencia a lo anterior se hace necesario retomar aspectos de 25 años atrás. Para esta época se hallaba el mercado de la ciudad ubicado en los linderos del barrio lo que hacia posible observar un sentido de vecindad generado por la múltiples actividades que compartían sus habitantes, tales como: en la parte laboral -las ventas en las colmenas\* que tenían en el mercado lo que permitían la unión entre vecinos, esto obligaba a una integración entre los mismos fortaleciendo sus lazos de cohesión; lo que generaba cierta actitud intima como la de comprar alimentos en común en un 90% de las veces. Posteriormente con el traslado del mercado toda esta dinámica social se fué transformando, porque algunos adquirieron otro tipo de trabajos como obreros, comerciantes, vendedor ambulante, empleados y otros se trasladaron al nuevo mercado (Bazurto); por el distanciamiento y los nuevos empleos era menos el tiempo que compartían intervecinalmente; hoy por hoy se observa la incidencia notable en esta interacción. Las familias getsemanicense en un 100% realizan sus compras individualmente justificando que sus comidas dependen del ingreso familiar por comprar en el momento que tienen dinero. Por otra parte lo que aún existe son los tradicionales intercambios de alimentos haciendose con más frecuencia entre familiares y vecinos que

---

\* Colmenas: Sitio donde se exponen a la venta diferentes productos para la canasta familiar.

tengan mejores relaciones, los productos alimenticios que se comparten, estan los crudos y cocidos siendo menos usual el intercambio de productos crudos en un 26% que los cocidos que se da en un 54%. Estos últimos cobran mayor auge en fechas especiales como semana santa y navidad. Se deduce entonces que los lazos de cohesión intervecinal se han ido reduciendo al vecino que tienen más cercano, con el que establecen mayor socialización; como el resultado de esto los intercambios de alimentos se han reducido en frecuencia, limitandose en algunos casos a fechas especiales (Ver Tabla 20).

TABLA 20

Estados en que se intercambian los alimentos entre los vecinos de las familias tradicionales en el barrio Getsemání en 1.989

Estado de intercambio	Número de familias	%
Alimentos crudos	30	26
Alimentos preparados	61	54
Ningún alimento	23	20
Total	114	100

Fuente: Primaria

Nota: La forma de los alimentos hace referencia a cocción o no cocción de los mismos.



### 3.4. PAUTAS ALIMENTICIAS

Los valores nutricionales de Getsemaní dependen en gran parte de la forma de adquisición que se tenga tanto a nivel individual como grupal; el poder adquisitivo en este momento histórico (1.989) es el factor determinante. La capacidad adquisitiva de las familias getsemanicenses les permite obtener en un 89% sus alimentos de contado, esto es debido a que la mayoría laboran de obreros, celadores, comerciantes, vendedores ambulantes de diferentes tipos: chuzos, guarapos, petos o cualquier otra actividad de la economía de subsistencia. (Ver Tabla 21)

TABLA 21

Formas de adquisición de alimentos de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1,989

Formas	Número de familias	%
Contado	101	89
Crédito	13	11
Total	114	100

Fuente: Primaria

Al poseer la capacidad de adquirir sus alimentos de contado la familia en un 53% hacen sus compras en supermercados a pesar de haber tenido la costumbre de adquirir sus productos por unidades en el mercado central que se hallaba en el barrio; se observa con esto un cambio de actitud con relación a la tradición y/o costumbre del lugar de adquisición de los alimentos; de igual manera al interior del barrio se han ubicado un número de 36 tiendas que sólo son utilizadas por los habitantes para la compra de productos casuales en un 17%. Existe otra forma de adquisición, la compra de alimentos a los vendedores ambulantes, pero en un 20%, reducido a productos como tomates, verduras, plátano verde, entre otros. El getsemanicense aunque cambio su lugar de adquisición, aún sigue añorando sus viejas costumbres de comprar sus alimentos en el momento que los van a preparar, aunque ahora sólo lo hagan en mínima proporción; quedan muy pocas familias, un 10%, que conservan la tradición de adquirir sus alimentos en el Mercado Bazurto que fue costumbre de antaño, cuando este se hallaba en los linderos del barrio.

(Ver Tabla 22)

Se ha percibido la existencia de créditos en las tiendas en un 11%; las razones atribuidas para él son: la amistad en un 7%, la cercanía y a los lazos de vecindad un 4%; la duración del crédito es semanal en un 4% con base en la proporción del crédito que se dá; lo que indica que éste no es

TABLA 22

Lugares de adquisición de los alimentos de las familias tradicionales del Barrio Getsemani de Cartagena en el año de 1.989

Lugares	Número de familias	%
Mercado de Bazurto	12	10
Supermercados	60	53
Tiendas	19	17
Vendedores ambulantes	23	20
Total	114	100

Fuente: Primaria

muy extenso cuando se trata de alimentos; el otro 89% de la población que compra sus productos de contado, afirman que no les gusta tener compromisos como deudas y si lo hacen es por corto tiempo (un día). El transfondo de este comportamiento se debe a las formas de ingresos de la familia que en su mayoría es semanal, lo que obliga a adquirir sus alimentos con esta temporalidad, escogiendo los días viernes y sábados por coincidir estos días con el cobro de sus ingresos. (Ver Tablas 23 y 24)

Entre los productos que con mayor frecuencia se compran en los supermercados en un 58% esta el arroz, yuca, plátano y carnes; en un 35% verduras y lácteos y por último en un 7%

TABLA 23

Razones del crédito de las familias tradicionales del Barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Razones	Número de familias	%
Amistad	8	7
Vecindad	5	4
Total	13	11

Fuente: Primaria

Nota: Los datos anteriores responden a las personas que tienen créditos que responden a un número de 13 del total de familias tradicionales.

TABLA 24

Frecuencia de adquisición de alimentos y tiempo de duración del crédito de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Tiempo del crédito	Número de familias	%
Días	3	3
Semanal	5	4
Quincenal	3	3
Mensual	2	2
Total	13	11

Fuente: Primaria

Nota: El dato responde a las personas que poseen créditos, cuyo número es 13.

papas, mantequilla y condimentos. (Ver Tabla 25)

TABLA 25

Productos que adquieren con más frecuencia las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Tipo de productos	Número de familias	%
Arroz, yuca, plátano, carne	66	58
Lácteos, verdura	40	35
Papa, mantequilla y condimentos	8	7
Total	114	100

Fuente: Primaira

Nota: Estos productos son los más representativos en las compras que hacen las familias getsemanicenses.

Sin embargo se puede afirmar que las compras que se realizan semanalmente en un 39% no abastecen en su totalidad y se hace necesario la compra de alimentos diarios en un 35% en pequeñas proporciones en las tiendas del barrio; costumbre de años atrás por la ubicación del Mercado Central, ya

que pasado algún tiempo del traslado de éste, la población siguió comprando en el Mercado Central Bazurto. (Ver Tabla 26)

TABLA 26

Lapso de compras de productos alimenticios de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989

Tiempo de compra	Número de familias	%
Diario	40	35
Semanal	45	39
Quincenal	18	16
Mensual	11	10
Total	114	100

Fuente: Primaria

posteriormente el consumidor getsemanicense empezó a considerar las distancias y la peligrosidad de él; optando por comprar en los supermercados que quedan en el Centro de la ciudad, a los vendedores ambulantes que entraban al barrio e incluso adquiriendo sus productos diariamente en las

tiendas, como cuando estaban las colmenas en el barrio, por ello se deduce que el habitante de Getsemaní esta respondiendo a sus necesidades de subsistencia, de acuerdo a sus condiciones de adquisición en forma pasiva; relacionado esto con las condiciones que le brinda el medio; es así como se ha cambiado el lugar de adquisición de sus alimentos aunque ello les implique más gastos; en tanto que esto influye en su frecuencia de preparación; ya que teniendo en cuenta el precio de los productos en los supermercados estos son más altos que en el mercado central, lo que implica una menor capacidad de adquisición de acuerdo a la cantidad de alimentos que compran.

De igual manera se hace necesario mirar los tipos de productos que consumen las familias getsemanicenses, lo que lleva a revisar los alimentos que conformaban la base alimenticias del indígena caribeño. Esta estaba básicamente fundamentada en productos de origen vegetal, como: "yuca, maíz, frijoles, ajíes, frutas y la utilización de achotes como colorantes y condimentos, además de sal, mariscos, huevos, pescados, caracoles, batracios, tortugas y roedores, tortugas y roedores como armadillos". O sea que las bases alimenti

---

(1) ULLOA, Juan. "Noticias Secretas de Indias". Pág 113-131.

cias eran las harinas y proteínas. En la actualidad el getsemanicense conserva mucho de ellas, puesto que dentro de los productos de mayor consumo están en un 100% las vituallas, encontrándose que un 67% consume plátano y yuca y un 33% ñame y papa; proteínas a base de carne: las aves de corral en un 32%, carne de res en un 48%, cerdo un 4%, pescado un 32%.

En cuanto a los granos se encontró que el de mayor consumo es en un 59% el arroz, seguido de los frijoles en un 24% y por último en un 18% las lentejas. Las verduras, constituidas por cebollín representada en un 8% de consumo; cilantro y apio, 54%; repollo y col un 9%; tomate y cebolla el 29%. Haciendo un análisis de todos esos productos se percibe que se dá un mayor consumo de vituallas<sup>y</sup> conjuntamente con el arroz, alimento tradicional de la dieta del indígena caribeño; ya que como es de recordar este era el sustento principal de la "gente común", negro, esclavo e indígena para mediados del siglo XVII. (Ver tabla 27)

El grano que más predomina es el arroz, una explicación actual a esto es el precio del mismo y su rendimiento. Los granos que menos se consumen son las lentejas debido según la familia a el tiempo que demora su cocción.

Dentro de la población la carne es la que tiene mayor consumo, anteriormente se adquiría con facilidad, actualmente



se continua consumiendo pero por sus costos, esto se hace en menor grado reemplazandose muchas veces por vicerias. Cabe anotar el bajo consumo de cerdo justificado esto por la enfermedad que causa (citicerco); a pesar de que ella ha sido alimento tradicional de sus habitantes. "Para 1579 debido a la escasez del vacuno, el cerdo pasó a ser parte vital para el abastecimiento de la ciudad en forma de tocino y carne salada, convirtiéndose en el primer alimento, además su carne era de fácil conservación" (2).

Las verduras sólo las consumen en el almuerzo en un arreglo llamado compuesto verde que es ingrediente de las sopas el cual contiene col, cebollín, ajíes, pedazos de zanahoria, cilantro. (Ver tabla 27)

la preparación de los alimentos ha sido por siempre una actividad artesanal sometida a los instrumentos que tengan o no para la misma.

"El indígena y el negro esclavo en épocas pasadas eran los encargados de la preparación de alimentos" (3) lo que le representaba largas horas de dedicación; actualmente es un proceso rápido, sin embargo algunas familias consevan toda

---

(2) ULLOA, Juan. "Noticias Secretas de América". Pág. 113 a 131.

(3) Ibid, (2)

TABLA 27

Tipos de alimentos más comunes en los platos de las familias tradicionales del barrio Getsemaní en el año de 1.989

Vituallas	Número de familias	%
Plátano y yuca	76	67
Name y papa	38	33
Total	114	100

Proteínas	Número de familias	%
Aves de corral	18	32
Carnes de res	55	48
Cerdo	5	4
Pescado	36	32
Total	114	100

Verduras	Número de familias	%
Cebollin	9	8
Cilantro, apio	62	54
Repollo, col	10	9
Tomate, cebolla	33	29
Total	114	100

Granos	Número de familias	%
Arroz	67	59
Lenteja	20	18
Frijoles	27	24
Total	114	100

Fuente: Primaria

esa tradición en cuanto a tiempo y dedicación en la preparación de sus comidas.

La dedicación en la preparación de las comidas implican un comportamiento un tanto esquemático; el 37% de familias preparan sus comidas dedicándoles tiempo y años necesarios, aunque ello se demarca más cuando se trata de alimentos especiales. Por otra parte que se encontró un 47% de familias que no realizan pasos en la preparación de sus alimentos convirtiéndose en comidas rápidas que se preparan en poco tiempo que oscilan en un 42% entre 1 y 2 horas de duración, lo anterior demuestra que las familias han perdido esa costumbre y han quedado relegadas solamente a platos especiales en fechas representativas como bautizos, cumpleaños, semana santa o cualquier otra fecha. (Ver tabla 28 y 29)

De igual manera entre las formas de preparación de alimentos existe un aspecto muy importante como es la no estipulación de horas para cada comida, en caso de esa especificidad es necesario hacerlo con todas y cada una de las comidas; es así como en el desayuno de las 33 familias que lo preparan sólo el 11% lo hacen a horas fijas y el almuerzo de las 40 familias que lo preparan el 14% tiene horario fijo para ello; por último en la cena de las 71 familias que la preparan sólo el 39% acostumbra hacerlo a determinadas horas; o sea el desayuno es la comida que menos se elabora en Getsemaní, la mayoría de las familias lo consumen fuera

TABLA 28

Procedimientos especiales o no en la preparación de alimentos de las familias tradicionales del Getsemaní en el año 1.989

Procedimientos	Número de familias	%
Si	42	37
No	52	47
A veces	30	26
Total	114	100

Fuente: Primaria

TABLA 29

Tiempo de duración en la preparación de las comidas en las familias tradicionales del barrio Getsemaní en año 1.989

Tiempo de preparación	Número de familias	%
1 a 2 horas	48	42
3 a 4 "	40	35
5 a 6 "	12	10
7 a 8 "	10	9
9 a 10 "	4	4
Total	114	100

Fuente: Primaria

de casa, conformado generalmente por empanadas de maíz, patrones, gaseosa; los cuales son adquiridos en las mesas de fritos que se encuentran en el interior del barrio.

En las horas del desayuno los lácteos "leche exclusivamente" son pocos consumidos; estos han sido desplazados por las bebidas gaseosas que son las más comunes. En cuanto al almuerzo y la cena, el primero es menos elaborado que esta última la que consideran más importante; de igual manera la cena se convierte en la única comida de nexos de interacción familiar, por ser esta la hora de llegada de la mayoría de los miembros y a su vez ocupa un primer lugar en cuanto a su consumo; se deduce entonces que continúa el comportamiento con relación a la poca elaboración, específicamente en el desayuno y el almuerzo; empero actualmente esto puede significar o significa que el getsemanicense está sometiendo su nutrición más que a su ingreso, o a lo que el medio le ofrece elaborado, que puede acarrear desnutrición ya que las ventas de fritos no tienen dieta balanceada. (Ver tabla 30)

En cuanto al lugar de preparación se puede afirmar que en un 40% en Getsemaní, la cocina no es el sitio determinante para la preparación de las comidas, en el fondo este porcentaje sólo se limita a la cocción de los alimentos, ya que su preparación se hace en diferentes sitios de la casa: En el comedor en un 21%, el patio en un 20%, y un 13% en la

Tabla 30

Estipulación de horas para la preparación de cada comida en Getsemaní en 1.989

Horas	Desayuno		Almuerzo		Cena	
	No.	%	No.	%	No.	%
Fijas	13	11	16	14	44	39
No fijas	20	18	24	21	27	23
No hacen	81	71	74	65	43	38
Total	114	100	114	100	114	100

Fuente: Primaria

sala, lo que suma un total de 54%, lo que indica que la cocina sólo se utiliza en la parte de cocción; la persona que elabora los alimentos no esta todo el tiempo en ella, por ser un lugar estrecho con espacios sólo para el mobiliario; el responsable de la preparación llega exclusivamente a preparar los alimentos pero no tiene una permanencia constante en la cocina; se puede afirmar que el lugar de preparación en Getsemaní depende de la valoración que para ellos tiene la alimentación. (Ver tabla 31)

según las personas tradicionales de Getsemaní para un buen sabor de las comidas es necesario contar en la cocina con

TABLA 31

Lugar de preparación de los alimentos de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989

Lugar de preparación	Número de familias	%
Cocina	46	40
Comedor	24	21
Habitación	3	3
Patio	23	20
Puerta de la residencia	3	3
Sala	15	13
Total	114	100

Fuente: Primaria

diferentes instrumentos ya sean manuales y eléctricos, es así como para hacer referencia a los utensilios es necesario remontarse a ciertas clasificaciones. "Para el siglo XVII los objetos estaban clasificados de acuerdo a la clase social a la que perteneciera el individuo, o sea que cada persona tenía un tipo de objeto de acuerdo a su status; la nobleza en esta época contaba con recipientes de cerámicas traídos de España, mientras que el negro esclavo contaba con elementos rudimentarios de barro y madera que emplea

ban para la preparación de alimentos: ollas, palotes, piedras para machacar, totumas, entre otros! (4)

En la actualidad la comida getsemanicense ha sido influida por el desarrollo tecnológico e histórico, adquiriendo adaptaciones culturales aceptando dentro de ésta elementos eléctricos, tales como batidoras en un 12%, en un 54% licuadoras; existe nostalgia por la desaparición de algunos instrumentos tradicionales como los anafes, en tanto que algunas familias conservan las cucharas de palos y morteros en un 33%, molinillos en un 18%, en un 46% el palote y en un 3% la totuma que con el tradicional rayador sirve para rayar el coco; los cinco (5) elementos anteriores conforman el grupo que le dá un buen resultado al arroz con coco según las familias tradicionales. Todos los instrumentos manuales tradicionales son utilizados principalmente en semana santa.

Otros utensilios que hacen parte de las cocinas getsemanicenses son los platos plásticos y vidrios; entre estos últimos se hayan los platos de loza fina que se guarda en un bífet\* y sólo son utilizados para las visitas y fechas especiales.

---

(4) Ibid, (2)

\* Bífet: Mueble de madera con divisiones que sirve para guardar loza clasificada.



Han incursionado fuertemente las vasijas de plásticos como pocillos en un 32%, porcelana en un 9% y platos en un 35%.

Dentro de los utensilios de cocción utilizados en la comunidad de Getsemaní tenemos las estufas a gas propano en un 70% y sólo un 11% conservan el tradicional anafe, aunque parte de las personas que utilizan las estufas a gas propano conservan el anafe para asar; por último se encuentra el essocandela (Kerosene), en un 10%. Por otra parte es de anotar un caso particular que se presenta en la comunidad alrededor de los utensilios tradicionales, los cuales son clasificados de acuerdo a su uso o a la comida que se vaya a preparar, ejemplo: si es opa se prepara en ollas y si es arroz se prepara en calderos. ( Ver Tabla 32)

Las razones para la utilización de estos utensilios (calderos, ollas) es porque consideran que las comidas adquieren un mejor sabor con los utensilios manuales tradicionales, estos se encuentran muy ligados a la pautas alimenticias del habitante tradicional getsemanicense y que representa un valor socio-cultural alrededor de las mismas.

Dentro de las pautas alimenticias en Getsemaní se hace necesario referirnos al valor nutricional de ellas, ya que ésta, en parte depende de lo balanceada que sea la alimen

TABLA 32

Utensilios que usan con más frecuencia las familias tradicionales en el barrio de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Ayudante de cocina	Número de familias	%
Batidora	14	12
Cafetera	12	11
Licuada	62	54
Ninguno	26	23
Total	114	100

Utensilios manuales	Número de familias	%
Cuchara y mortero	38	33
Molinillo	20	18
Palote	53	46
Totumas y pailas	3	3
Total	114	100

Utensilios de cocción	Número de familias	%
Anafe	12	11
Estufas a gas	80	70
Esso candelas	12	10
Fogón de leña	4	4
Hornilla	6	5
Total	114	100

Fuente: Primaria

tación; aunque no represente una proporción abundante, sin embargo para las familias getsemanicenses la nutrición significa abundancia más que calidad; o sea que a mayor cantidad mejor nutrición.

El número de miembros por familia determinan la proporción de compras; en Getsemaní, la adquisición no responde a estos parámetros y más que todo se encuentra regido a lo que consiga la familia o a lo que se tenga en el momento, dependiendo esto a su vez del tipo de trabajo que se tenga; empero se puede establecer cierta compra de productos por semanas según los cálculos aproximados de cada familia, así: en un 29% de 5 a 7 kilogramos de carne, los granos en un 50% de 12 a 14 kilos y tubérculos en un 65% de 9 a 11 kilos para una proporción de ocho (8) personas por vivienda. Por otro lado se hace una distribución de ingredientes que son utilizados en la preparación de cada comida, es así como en el desayuno priman los tubérculos y las proteínas como bases del mismo, que se aprecia en el consumo de yuca, queso y leche en un 12%, plátano, pescado; y café con leche en un 9%; estos porcentajes corresponden a las 33 familias que hacen desayuno.

El almuerzo principalmente esta conformado por tubérculos,

proteínas y granos, así: arroz, sopas y verduras en un 10%, arroz, sopas y lentejas en un 10%; la comida de la tarde en un 17% es a base de arroz y carne, seguido de arroz, vi-ceras y frijoles en un 10%, el 9% lo ocupa el arepa, ensa-lada y carne, o sea que la proporción de alimentos por per-sona es abundante aunque no es balanceada. (Ver tabla 33)

Cabe anotar que alimentos que tradicionalmente han estado en la dieta del cartagenero, específicamente del getsemani-cense, están siendo reemplazados y pocos consumidos, tal es el caso del pescado que según 87% de la muestra lo consu-men de 1 a 2 veces por semana; sin embargo este ha sido por mucho tiempo la base de la alimentación del getsemanicense. Se puede afirmar que se encuentran transformaciones de con-sumo en cuanto a éste alimento, esto es según la comunidad ocasionado por el elevado precio que ha adquirido, si el consumidor se desplaza al mercado lo conseguiría a bajo pre-cio pero como esta costumbre se ha perdido la respuesta a ello es disminuir el consumo del mismo.

Otro aspecto que va íntimamente ligado con el consumo es la conservación de alimentos; ya que esto se remonta a épocas primitivas, en que las genes almacenaban sus productos en épocas de abundancia para preverse en tiempo de escasez. Los tipos de conservación han sido tradicionalmente "el sala-do" como se hacía en épocas de la colonia cuando se trataba

TABLA 33

Productos que se consumen en cada comida de las familias tradicionales del barrio de Getsemaní de Cartagena en el año 1.989

Desayuno	Número de familias	%
Yuca, queso y leche	13	11
Fritos, empanadas y gaseosas	10	9
Plátano, pescado y café con leche	10	9
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>29</b>

Almuerzo	Número de familias	%
Sopas, arroz y verduras	12	10
Arroz, yuca y carne	10	9
Arroz, lenteja y sopa	12	10
Plátano, huevo y refresco	6	5
<b>Total</b>	<b>40</b>	<b>34</b>

Cena	Número de familias	%
Arroz, carne y pastas	20	17
Arroz, vísceras, frijol	11	10
Arepas, carne y ensalada	10	9
<b>Total</b>	<b>41</b>	<b>36</b>

Fuente: Primera

Nota: La sumatoria de las tres tablas corresponden al total de las familias que preparan alimentos (114).

de carnes, los otros productos se guardaban en lugares frescos. En Getsemaní tradicionalmente se hacía lo mismo sin embargo con los adelantos tecnológicos todo ha ido en proceso de evolución, es así como en el barrio se tiene por costumbre conservar alimentos con un sentido previsor.

Los productos alimenticios se conservan elaborados y no elaborados, en el que un 69% de familias los conservan no elaborados y el 31% ya preparados, demostrando con esto que la conservación se da en menor proporción de alimentos preparados. Entre los productos que se conservan sin preparar están los granos, tubérculos, algunas carnes, lácteos; en cuanto a los elaborados responden a las comidas que se hacen en el transcurso del día y cuya conservación se reduce máximo a 9 horas y de 1 a 2 días; caso opuesto a los crudos que se conservan una y más semanas.

Existen otras formas de conservación cuando se tratan de las carnes, esta hace referencia en un 14% al tradicional salado a la interperie y en un 68% al salado refrigerado; esto demuestra que la conservación ha respondido a las adaptaciones culturales que se han dado, ya que anteriormente se hacía el salado a la interperie, siendo hoy reemplazado por el salado refrigerado; sin embargo aún permanecen estos tipos de conservación debido a que la preparación de algunos platos lo requieren, ejemplo de ello los tradicionales sancochos. (Ver tabla 34)

TABLA 34

Formas de conservación más frecuentes de las carnes en las familias tradicionales del barrio de Getsemani de Cartagena en el año de 1.989.

Frecuencia	F O R M A S				Total	
	Salado a la interperie		Salado refrigerado		No.	%
	No.	%	No.	%		
Siempre	14	12	68	60	82	72
A veces	10	8	-	-	10	8
Nunca	-	-	22	19	22	19
Total	24	20	90	79	114	100

Fuente: Primaria

Nota: En cuando a la refrigeración sin salar el 100% de las familias lo hacen.

En cuanto a la calidad de la alimentación depende igualmente de los hábitos alimenticios, ya que pueden crear problemas de nutrición, es así como es necesario analizarla; con base en que una comida diaria debe poseer proteínas, lípidos, carbohidratos y sales minerales; fué así como se constató que el desayuno esta constituido por harinas, gaseosas y escasamente acompañadas por lácteos, lo que lleva a ubicarlo como una comida no nutricional. El almuerzo se prepara a base de arroz, tubérculos, carne y ensalada, lo que también hay que considerarla como semi-nutricional; en términos generales la alimentación en Getsemaní es semi-nutricional con algunas tendencias a no nutricional, considerando las proporciones en que se sirven estos productos y los lapsos de preparación. Es muy común encontrar en las familias tradicionales la no preparación de alguna de las comidas diarias siendo reemplazadas por golosinas.

En cuanto a la preparación de comidas en fechas especiales: celebraciones sociales o religiosas, dentro de estas la semana santa, la navidad, los velorios, cumpleaños, bautizos, y matrimonios; estas son diferentes a las que diariamente se preparan. Todas estas celebraciones generan una integración social y familiar y a la vez una distribución de funciones al interior de la familia para la preparación de los diferentes platos que se realizan en estas fechas.



En la semana santa la conformación de las comidas es a base de granos, en el 79% de sus habitantes preparan arroz con frijol, el 9% preparan arroz con pasas y el 12% restante preparan el tradicional arroz con coco; en cuanto a las carnes se consumen en estas fechas el pescado (bagre) en un 19%, los mariscos como el camarón en un 23%, hicoteas en menor proporción en un 30%; de igual se preparan ensaladas rojas en un gran número de la población y en menor proporción las ensaldas blancas. Por último se dá la preparación de dulces, aunque esporádicamente; ya que éstos están siendo reemplazados por las mermeladas que se adquieren en supermercados, los dulces que aún permanecen en las tradiciones de semana santa se encuentra: el de ñame, papa y coco; la semana santa en el barrio es generadora de lazos de cohesión entre familiares y vecinos, a los cuales por costumbre se les hace el envío de una cantidad de dulces y algunas veces de las comidas que se preparan; lo que generan un estrechamiento de lazos de amistad y de igual manera demarcan si existen conflictos entre ellos; estas fechas dejan entrever ciertas actitudes recelosas ligadas a creencias sobre hechicerías; esto es demostrado por las familias que al recibir algunas familias no las consumen por miedo a que les hechen "maleficios". (Ver Tabla 35)

En cuanto a la navidad lo más acostumbrado en la preparación de comidas es el arroz guisado o apastelado, plato que

TABLA 35

Alimentos que se preparan tradicionalmente en la semana santa en el barrio Getsemani de Cartagena en el año de 1.989

Arroces.	Número de familias	%
Arroz con frijol	90	79
Arroz con papas	10	9
Arroz con coco	14	12
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Carnes	Número de familias	%
Hicotea	34	30
Mariscos	26	23
Pescado	22	19
Hicotea y pescado	32	28
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Dulces con	Número de familias	%
Papa	20	18
Name	30	26
Coco	16	14
Mermeladas	38	33
Otros.	10	8
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Fuente: Primaria

era preparado por la gran mayoría de las familias tradicionales de Getsemaní; seguido a éste los pasteles; demostrando con esto que el arroz apastelado aún continúa pero no con la misma frecuencia de preparación de años atrás. Para esta fecha era muy usual la preparación de postres, actualmente se comprobó que son muy escasas las personas que conservan estas costumbres; ya que esta fecha se convierte en un festejo individual más que familiar (ver tabla 36).

Siguiendo con las fechas representativas; en Getsemaní el matrimonio se convierte para la familia en una celebración en un 85%, y en ellos participa la comunidad; las comidas que se prepara actualmente en estas celebraciones tenemos la picada, comida que tradicionalmente se ha mantenido en la población; en un 49% está el sancocho y en un 19% el arroz apastelado; en cuanto a las bebidas en un 24%, están los cocteles de zanahorias y naranja; estas bebidas es repartida a las damas como trago inicial y para los caballeros se dan en un 39% bebidas embriagantes como el ron; cabe anotar que en el barrio aún son consideradas estas fechas como momentos especiales (ver tabla 37).

En los festejos de cumpleaños en Getsemaní son los menos celebrados ya que según ellos nunca les ha gustado celebrarlos porque ocasionan gastos, pero existe un número muy reducido que sí tienen en cuenta estas fechas y al rea

TABLA 36

Clases de platos y bebidas que preparan en navidad las familias tradicionales de Getsemaní en el año 1989

Platos	Número de familias	%
Arroz con pavo	22	19
Arroz apastelado con cerdo o pollo	52	46
Pasteles con pollo	40	35
Total	114	100

Bebidas	Número de familias	%
Chocolate	50	44
Refrescos	24	21
Alcohol	40	35
Total	114	100

Fuente: Primaria

TABLA 37

Clases de platos y bebidas preparadas en festejos de matrimonio en las familias tradicionales de Getsemaní en el año 1989

Platos	Número de familias	%
Arroz apastelado	22	19
Picadas	19	16
Sancochos	56	49
Ninguno	17	15
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Bebidas	Número de familias	%
Refrescos	24	21
Alcohol	45	39
Cocteles	28	24
Ninguna	17	15
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Fuente: Primaria

lizar estas celebraciones las comidas más usuales son el postre en un 68%, el que muchas veces es preparado en casa; a éste le sigue el arroz con coco en un 12%; en las bebidas es más usual los refrescos en un 63% y las gaseosas en un 37%, aún que se dá el consumo de bebidas alcohólicas.

En el barrio el bautizo ha llegado a ocupar un lugar principal, demostrado en un 89% de celebraciones del mismo, al rededor de éste se tejen un sinnúmero de acciones un tanto rituales, al llegar a la residencia el bautizo, los padrinos hacen el primer brindí con gaseosas o bebidas alcohólicas, en las horas de la noche los anfitriones ofrecen a los padrinos e invitados un sancochos en un 53%, el cual al momento de ser consumido se reparten en las tradicionales totumas; en un 35% le siguen las picadas que han venido incurriendo en los platos preparados en estas fechas.

Dentro de las bebidas más comunes tenemos los refrescos (gaseosas) en un 37% y el 48% las bebidas alcohólicas. (Ver Tabla 38)

Por último esta la valoración que demuestra la familia hacia los velorios en un 88% de realización de los mismos, se convierte así en el ritual más tradicional de las pautas socio-culturales del getsemanicense, representado en uno de los valores no quebrantados dentro de su cultura.

TABLA 38

Tipos de platos y bebidas preparadas para los bautizos por las familias tradicionales de Getsemaní 1989

Platos	Número de familias	%
Sancocho	60	53
Picadas	40	35
Ninguno	14	12
Total	114	100

Bebidas	Número de familias	%
Refrescos	43	37
Alcohol	55	48
Ninguna	16	14
Total	114	100

Fuente: Primaria

Tradicionalmente el velorio ha estado acompañado de los rituales religiosos como lo es el rezo; en cuanto a las comidas y bebidas estos aspectos se tocan así: Las bebidas como café en un 57%; chocolate en un 10%; siendo estas las bebidas tradicionales; se han introducido las aromáticas preparadas con hierba de limón en un 16% y los refrescos en un 17%. Por otro lado están las comidas fuertes, las cuales las familias se ven obligadas a preparar el último día en gran abundancia para los familiares que llegan a la última noche de velorio, ya que éstos amanecen en la casa. Actualmente la misa de última noche se hace en la vivienda de los dolientes y al final de la misma se reparte pan untado con mantequilla, acompañado de un refresco en un 16% de las familias que practican el velorio.

El refresco antes enunciado ha reemplazado al tradicional chocolate; sin embargo el pan con mantequilla ha sido costumbre de siempre; aunque ahora en un 54% se acompaña con queso. (Ver Tabla 39)

Cada una de las celebraciones y rituales muestran que para el getsemanicense la alimentación si cumple una función importante, pero sus actividades de ocupación lo han llevado a restarle importancia; sin embargo esta aflora cuando se trata de fechas representativas, convirtiéndola en elemento importante de sus patrones culturales; que de una u otra



TABLA 39

Tipos de platos y bebidas consumidas en los velorios por las familias tradicionales de Getsemaní en 1989

Bebidas	Números de familias	%
Café	65	57
Chocolate	12	10
Aromática y café	18	16
Refresco	19	16
Total	114	100

Platos	Números de familias	%
Pan y queso	62	54
Galletas y mortadela	24	21
Pan y mantequilla	18	16
Ninguno	10	9
Total	114	100

Fuente: Primaria

forma hacen que se mantengan y que aún no han sido mermada por las trasformaciones socio-culturales que al interior de su dinámica interna se están dando.

### 3.5. VALORES SOCIO CULTURALES

Al incursionar en las costumbres que alrededor de las pautas alimenticias se dan, se hizo posible comprobar que en el barrio Getsemaní estas han surgido natural y espontáneamente del hábito y del uso de actividades prolongadas, lo que a su vez han representado transformaciones que se perfilan como comportamientos emanados de manifestaciones de consentimiento común lo que hace posible señalar el caso de la prelación alimenticia, la cual anteriormente (87%) se hallaba determinado por jerarquización, la cual recaía específicamente en el padre de familia, por ser la persona que mantenía la autoridad a nivel de la familia. Actualmente la prelación alimenticia es homogénea por todos los miembros cuyas razones son un 50% ya sea cualquier actividad que realice la persona necesita alimentarse bien; la edad es poco representativa para la prelación alimenticia, sin embargo existen casos especiales en donde se establece prioridades y es cuando se trata de la nutrición a algún miembro que esta enfermo o porque la persona no resista mucha hambre, estos casos se dan específicamente en las familias que poseen niños pequeños. ( Ver tabla 40)

Si se miraran los lugares en que la mujer prepara su alimentación, en cierto modo estos muestran la valoración que se le tiene en el barrio al lugar de preparación, esto responde a cuartos reducidos en un 52%, seguido la cocina de cuar

TABLA 40

Prioridad alimenticia y concepto sobre la proporción de alimentos de las familias tradicionales de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Razón	Número de familias	%
Edad	16	14
Adulto	57	50
Casos especiales	41	36
Total	114	100

Edad	Número de familias	%
Joven	7	6
Anciano	9	8
Total	16	14

Adulto	Número de familias	%
Jefe del hogar	28	24
Estudiante	19	16
Ama de casa	10	9
Total	57	50

Casos especiales	Número de familias	%
Enfermedad	3	3
Nutrición	18	16
Resiste al hambre	20	17
Total	114	100

Fuente: Primaria

tos amplios y en algunos casos la ausencia de las mismas, las cuales se acomodan en un cuarto que hacen de habitación y cocina. (Ver Tabla 41)

TABLA 41

Dependencias destinadas para la cocina por las familias tradicionales de Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Dependencias	Número de familias	%
Cuarto amplio	42	37
Cuarto reducido	59	52
No existe	13	11
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Fuente: Primaria

En Getsemaní el espacio de la cocina no se le presta importancia como tal, siendo uno de los lugares menos arreglados ya que por lo general su mobiliario se reduce a un mesón de cemento en un 78% ó de madera que se van en un 32%; en cuanto a las estufas estan en un 61% las de gas propano y en un 21% las kerosene; elementos que ocupan todo el espacio de la cocina, quedando un lugar muy reducido para las personas que hacen el alimento. (Ver Tabla 42)

En cuanto a las prendas de vestir utilizadas por estar personas que preparan alimentos son en un 95% ropas de estar

TABLA 42

Mobiliarios más comunes en las cocinas en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Mesón	Número de familias	%
Madera	36	32
Cemento	78	68
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Estufas	Número de familias	%
Eléctricas	6	5
A gas propano	70	61
Keroseneas	24	21
Anafe	3	3
Otros	11	10
<b>Total</b>	<b>114</b>	<b>100</b>

Fuente: Primaria

en casa y un 5% de personas que tienen ropas determinadas para ellos; estas personas tienen por costumbre mantener este tipo de prendas ya sea por ser vestidos de tela suave, por un color determinado o por el uso de la misma; prendas que por el uso ya se hallan en deterioro.

Las prendas de vestir determinadas responden a aquellas

personas que para cocinar tienen asignado un vestido, que según ellas le hace sentir más cómodas para cualquier ocasión sea fiesta o días corrientes el responsable de preparar la comida usa las prendas de estar en casa.

Las costumbres alrededor de las pautas alimenticias hacen notorias ciertas transformaciones, como es el caso de la prelación de alimentos que muestran la importancia que ha adquirido la familia en su conjunto a su necesidad de alimentación, es el caso de la incursión de otros productos en la alimentación del getsemanicense que antes no pertenecía normalmente a su canasta familiar, es el caso del pollo el camaron entre otros.

En lo que a tradición se refiere, en Getsemaní se dan comportamientos que han sido productos de transformaciones de conocimientos hechos de padres a hijos al sucederse las generaciones. Entre las tradiciones alimenticias se pueden mirar a través de las comidas tradicionales con fechas representativas; como es el caso de los platos más preparados por sus habitantes con base en grano, carnes, tubérculos combinados los tres (3) ingredientes; platos que mantienen un valor nutritivo. En la actualidad estos platos han desaparecido aunque las familias los preparan esporá

dicamente, tales como: el pavo relleno 6%, el ajíaco 12% higadete 13% entre otros. Entre las razones que argumentan las familias para la no preparación de estos platos esta la situación económica, ya que implica un costo muy alto y el tiempo que requiere para su preparación (Ver tabla 43).

TABLA 43

Platos tradicionales de Getsemaní en el año de 1.989

Platos	Número de familias	%
Pavo relleno	6	5
Frijolacho	7	6
Mote de candia	10	9
Mote de pescado	20	18
Lengua puyada	5	4
Ajíaco	23	20
Sancocho	14	12
Higadete	15	13
Arroz con cerdo	14	12
Total	114	100

Fuente: Primaria

Dentro de estos platos los que más estrañan y menos consu



men es el arroz con cerdo en un 12%, la lengua puyada en un 4%, el frijolacho en un 6% y el pavo relleno en un 5%. En estos momentos se percibe el surgimiento de otros platos que son consumidos en Getsemaní, como son en un 12% la torta de camarón, en un 19% picada con pollo entre otros (Ver Tabla 44).

TABLA 44

Platos nuevos en las comidas de las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año de 1.989

Platos	Número de familias	%
Tortas de camarón	14	12
Pudines	7	6
Picadas con pollo	21	19
Arroz con pasas	22	19
Arroz con pollo	15	13
Ninguno	32	28
Total	114	100

Fuente: Primaria

El pescado se ha convertido en el plato especial en Getsemaní regresando a una pauta cultural de antaño. Por otro lado la preparación de platos tradicionales que aún se conservan, las familias cuentan con diferentes instrumentos tradicionales: como: el palote, el molinillo, la totuma, la cuchara de palo; usados para dar un mejor sabor a las comidas en un 37% o por costumbres en un 35%; aunque existen los uten

silios modernos. (Ver tabla 4(5))

Es en la alimentación donde se marcan los efectos ocasionados por el traslado del Mercado Central de Getsemani, ya que sus habitantes tenían una dinámica de consumo tanto crudo como cocido de alimentos, era donde se adquirían los productos más baratos, sus fuentes de empleos.

Actualmente se ve reflejado el cambio en el hábito de preparación y consumo de las comidas diarias que llevan por ende a la pérdida de muchas pautas culturales alimenticias como el sentido de preparación de alimentos, dedicación a su cocción, conservación de hábitos.

Para el getsemanicense sus tradiciones comportamentales hacia la bromatología en cierta forma muestran la cosmovisión que tienen de la vida. En las pautas alimenticias del habitante tradicional con relación a las reuniones familiares en horas de comidas no existe una normatización en las horas de consumo sino que por el contrario se da una disgregación y sus reuniones se reducen a reuniones casuales, nunca como normas que generan la misma familia; sin embargo esto no responde a una disgregación familiar totalmente; ya que llegan a comer a las horas que casualmente están estipuladas para ello, siendo normas que lleva cada persona y las cumplen individualmente. Esto contradice en cierto modo o se opone a las normas culturales de otros estratos sociales, el hecho

Tabla 45

Relación entre los instrumentos y el resultado satisfactorio de las comidas tradicionales de Getsemani. 1.989

Razones	Utensilios tradicionales		Utensilios modernos	
	Utensilios tradicionales	Utensilios modernos	Utensilios tradicionales	Utensilios modernos
Mejor sabor	43	37	-	-
Por costumbre	40	35	-	-
Mejor sabor	-	-	23	20
Peligro	-	-	16	14
No hay diferencia	12	11	-	-
Mucho tiempo	8	7	-	-
Menor tiempo	-	-	75	66
Mejor trabajo	11	11	-	-
Total	114	100	114	100

Fuente: Primaria

de no poseer normas formalmente establecidas para el consumo de alimentos. Este compartimiento se reduce a respuestas de la misma cotidianeidad de preparar y consumir alimentos, lo mismo que a la forma de trabajo que ejerzan los miembros de la familia lo que lleva a que no exista una especificidad a las horas de llegada lo que a su vez, generan la ausencia de una costumbre de reuniones familiares en horas de comidas. (Ver Tabla 46)

TABLA 46

Asistencia de los miembros de la familia a las horas exactas de la servida y consumo de alimentos en las familias tradicionales del barrio Getsemaní de Cartagena en el año 1.989

Asistencia	Número de personas	%
Si	49	43
No	65	57
Total	114	100

Fuente: Primaria

Alrededor de la cultura popular se dan rituales en todos los apartes de su vida cotidiana es por ello que se debe establecer una definición clara y precisa de todos aquellos rituales que se dan al interior de las pautas alimenticias. Este se toma como lo que rutinariamente se hace en una co

munidad, pero con cierto misticismo generado por la misma; mostrando más que todo la forma de realizar las actividades y la visión que se tiene de la misma. Parace que en Getsemani se las formas de preparación de alimentos generan diferentes pasos que se convierten en ciertos rituales que tradicionalmente se daban. En la actualidad esto se percibe aun que en menor intensidad, se puede decir que a la comida que más se le dedica tiempo y todo los preambulos para resultados satisfactorios de la misma, es la cena, dándole mayor importancia en toda sus manifestaciones de preparación desde de la compra hasta el acabado final.

En Getsemaní el tiempo que se le dedica a las comidas es relativo, para las horas del desayuno el tiempo es sumamente corto, ya que para estas horas se acostumbra la preparación de comidas ligeras y son menos las familias que se dedican a la preparación de éste.

El tiempo promedio para preparar una comida es de 1 a 2 horas lo que también es un tiempo relativamente corto si se tiene en cuenta lo que tradicionalmente se presentaba en el barrio, ya que aunque sólo se hiciera la última comida al día, a esta se le dedicaba tiempo y se daba todo un ritual de preparación que va desde la adquisición de alimentos hasta la preparación y consumo del mismo. Todas estas manifestaciones iban a depender de acuerdo al plato que se fuera a preparar, ejemplo en el caso de los platos más

comunes que es el frijolacho, es necesario según la familia salar la carne desde el día anterior; el hecho de no realizar esos pasos con anterioridad genera una comida no satisfactoria. Sin embargo las comidas no son tan rápidas, ya que su preparación no baja de una hora de duración tiempo que es relativamente largo (Ver Tabla 47).

Otro de los elementos que influye en la preparación de los alimentos según las familias getsemanicense se encuentran los aliños; tradicionalmente los más utilizados los que venían en grano, entre ellos: pimienta, cominos y ajo en un 54%. Actualmente se usan las especies molidas en un 22% como salsita, comino; sin embargo un 24% de las familias tradicionales se conservan su costumbre de comprar condimentos en grano, tostarlo y molerlo. Un elemento que ha incurrido en las cocinas de las familias es el caldo concentrado porque las personas consideran que los aliños molidos "artificiales" actuales no le dan buen sabor a las comidas, lo que hace necesario recurrir a estos caldos; también se argumenta que anteriormente no era necesario ya que el sabor de las comidas va íntimamente relacionado con la capacidad de la buena preparación, la cual no necesita de muchos condimentos. Se deduce entonces que tradicionalmente todas las comidas tenían mejor sabor con menor condimento, hoy se hace necesario recurrir a los caldos comprimido.

Tabla 47

Duración de la preparación de alimentos en las familias tradicionales de Getsemaní en el año de 1.989

Tiempo	Desayuno		Almuerzo		Comida		Total	
	No	%	No	%	No	%	No	%
15 a 30 minutos	13	12	-	-	-	-	13	12
30 a 45 minutos	10	9	-	-	-	-	10	9
45 a 60 minutos	10	9	-	-	-	-	10	9
1 h a 2 horas	-	-	7	6	-	-	7	6
2 h a 3 horas	-	-	18	16	-	-	18	16
3 h a 4 horas	-	-	15	13	-	-	15	13
1½ a 2 horas	-	-	-	-	21	18	21	18
2 h a 2½ horas	-	-	-	-	8	7	8	7
2½ a 3 horas	-	-	-	-	6	5	6	5
3 h y más	-	-	-	-	6	5	6	5
Total	33	29	40	35	41	36	114	100

Fuente : Primaria

#### 4. CONCLUSIONES

La presente investigación pretendió establecer "los valores socio-culturales alrededor de las pautas alimenticias del habitante tradicional en Getsemani", donde la alimentación ha sido una actividad con proyección comunitaria más que familiar y que a su vez a representado una forma de obtener ingresos a través de su comercialización.

En la comunidad ha decrecido el número de miembros por familia, específicamente de hijos debido según sus miembros a la situación económica, o sea que la familia esta en una etapa de transición de extensa a nuclear. El getsemanicen se esta delimitando su familia, desligando de su estructura a los parientes que la convertían en extensa que generaba un sistema de parentesco pasivo; "familias que conservan un sentido de pertenencia con respecto a sus parientes de segundo, tercero y cuarto grado!"

El consumo de la alimentación no se convierte en lazos de cohesión familiar ni de interacción; sin embargo genera normas informales de cumplimiento de horarios de alimentación;



ya que los miembros aunque no coman todos juntos si lo hacen en un lapso determinado.

El comportamiento familiar con relación a la alimentación se divide de acuerdo a la tradición de sus miembros; aquellos con una permanencia de más de 20 años conservan, aunque no totalmente todos sus comportamientos de antaños, como la preparación de alimentos en fechas representativas, compra de alimentos diarios, compartir alimentos con sus vecinos; mientras que las familias de menor permanencia pero que pertenecen a estas familias tradicionales, poseen una frecuencia menor de preparación de las tres comidas. Por otro lado la preparación de alimentos demarca las tendencias del machismo, demostrado esto en la exclusividad de la mujer para preparar los alimentos; sin embargo ello no significa que exista una exclusividad de personas que preparan alimentos ya que esta actividad esta destinada a todas y a cada una de las mujeres de la casa.

La prelación en la alimentación se demarca al proporcionar al hombre de la casa una relación de más alimentos para él, por ser la persona que generaba ingresos; actualmente es una prelación homogénea para todos sus miembros, así lo considera la familia.

En cuanto a las familias que comparten vivienda en una pro

porción de dos familias por vivienda, comparten todas las actividades menos la alimentación o sea que esta última muestra algunos rasgos de un sentido comunitario y asu vez demuestra que la alimentación se esta convirtiendo en una actividad de exclusividad familiar. Sin embargo actitudes como el prestamosde alimentos, ayuda en la preparación y el cocinar abundante (con la porción del viajero), estan saliendo de las costumbres getsemanicense debido a la pérdida de los lazos de cohesión intervecinal que generaba este comportamiento.

La frecuencia de la preparación tiene dos aspectos influyentes: las condiciones económicas y los patrones culturales; el getsemanicense posee un ingreso familiar considerable superior al sueldo mínimo lo que le permite tener una alimentación seminutricional, sin embargo tiene un bajo sentido de previsión y no es amigo de ahorrar en comida que se detecta a través del consumo de alimentos por vivienda.

El mercado central generó una integración comunitaria, por ser este en su mayoría el sitio de trabajo de muchos getsemanicenses; a su vez ocasionó ciertos comportamientos como el de adquirir alimentos preparados; aspecto que dificulta la adaptabilidad para preparar actualmente alimentos, esto implica una frecuencia menor de preparación, o sea que la elaboración de alimentos generaba comercialización que a su

vez en esta relación de compra y venta se gestaba un comportamiento de no elaboración de alimentos, pero que produjo una integración comunitaria por la relación de los miembros de la familia en su lugar de trabajo; ya que muchos habitantes tenían en el mercado central su sitio de consumo de alimentos y era fácil enviar a sus casas comidas elaboradas.

En Getsemaní siempre se dió el consumo de alimentos elaborados por personas ajenas a la familia, desde hace 10 años ha venido incursionando la preparación en el hogar de algunas comidas como almuerzo y cena y el desayuno en menor escala, dándose la compra de cualquier alimento elaborado para suplantarlos como fritos, gaseosas, pan, empanada; pero sin dejar de lado que todas estas actitudes iban a generar un cúmulo de pautas entorno a la alimentación a nivel comunitario y familiar.

Con base a lo anterior se puede decir que la interacción comunitaria permitió constatar que algunas de las pautas alimenticias de hace 25 años han sido modificadas, pero a su vez hizo posible encontrar familias que desde años atrás han mantenido dentro de sus costumbres preparar sus comidas.

Getsemaní esta en un período de transición con relación a las pautas alimenticias, con tendencias desfavorables ya

que esta generando desintegración a nivel de la familia y en la interacción que entorno a la comunidad se daba.

## 5. RECOMENDACIONES

El resultado arrojado por la investigación reflejan la existencia de algunas pautas culturales de integración comunitaria emanada de la alimentación, y considerando que en barrio la alimentación ha sido un elemento de integración comunitaria, que a su vez generaba formas de ayuda y compartimiento entre vecinos. Con estos parámetros se plantea un rescate de los valores que alrededor de las pautas alimenticias se dieron y que actualmente permanecen en una minoría; por medio de programas y actividades tendientes a que las familias preserven todas sus costumbres, hábitos y tradiciones alrededor de la alimentación.

Partiendo de las comidas tradicionales que se dieron anteriormente se hizo posible una recopilación de recetas de los platos tradicionales. De igual manera se sugiere una muestra de utensilios tradicionales acompañados de folletos que expliquen su importancia y en que platos son utilizados, para llevar a que la nueva generación tome los nuevos valores y se continuen utilizando.

Levantamiento de fotos tradicionales referentes a la alimentación y preparación de comidas en Getsemani.

Recuperar por medio de sus muestras los platos típicos tradicionales elaborado por habitantes del barrio con sus respectivos recetarios.

La necesidad de una educación nutricional difundiendo programas nutricionales en las escuelas, colegios, como: programas académicos ya que la falta de conocimiento en cuanto a los alimentos nutricionales básicos de surgimientos para inquietudes, derivados de la falta de alimentos adecuados aunque se tengan en cantidades.

Para su ejecución se cuenta con la participación de la comunidad, esto no con el fin de querer implementarle nuevas formas de valores hacia las pautas alimenticias; sino para mostrarle todo con lo que cuentan y que no utilizan, pero que son muy importante para tener un plato nutritivo, satisfactorio y rescatar los valores de interacción e integración comunitaria perdidos.

BIBLIOGRAFIA

ACCION CRITICA, "Educación Popular y Proyecto Profesional!"  
 "Confluencia entre Organización y Desarrollo Comunitario en el Servicio Social". Números 10, 18 y 19. Años 1.985 y 1.986.

ANDER EGG, Ezequiel. "Diccionario de Trabajo Social". Editorial Plaza y Janes. Volumen 11. Colombia. 1.986.

ANDER EGG, Ezequiel. "Metodología y práctica del Desarrollo de la Comunidad". Editorial Humanitas. 1.984.

BEJARANO, Jorge. "Alimentación y Nutrición en Colombia".

BORDA FALS, Orlando. "Hacienda, Capital en la Costa Atlántica".

BORREGO, María. "Cartagena de Indias en el Siglo XVIII".

BOSSA, Donald. "Historia General de Cartagena". Tomo II. Siglo XVIII.

COHN, Ibonth y CAMACHO, Juan. "Estudio del Barrio de Getsemani de Cartagena".

CORDOVEZ, José. "Reminiscencia de la Colonia". Siglo XVII"

ESTADO Y CULTURA. "Conferencias de Políticas Culturales, del Plan Nacional Cambio con Equidad" 1.982-1.986.

FRAY, Pedro Simón. "Museo de Cuadros de Costumbres, Variedades y Viajes". Tomo VI. Crónicas de Indias. Tomo V. Capítulo 8-10.

GARCIA USTA, Jorge. "Artículo del Universal: Migración Arabe". Mayo 24, 25 de 1.984.

GEOGRAFIA HISTORICA, "Boletín Historial". Año 1.839.

GOODMAN, Mary Helen. "El Individuo y la Cultura". Pág. 126-203.

- GUIA TURISTICA DE COLOMBIA. Pág. 60.
- GUZMAN CUETO, Martha Cecilia y Otras. "Sistematización de la Práctica de las Estudiantes de Trabajo Social". 1.987.
- HERSKOVITS, Melville. "El Hombre y sus Obras".
- HORTON, Paul y CHESTER. "Sociología".
- LADAVERDE, Arnulfo. "El Maíz su Cultura en México".
- LEMAITRE, Eduardo. "Cartagena y sus Cercanías". 1.974. Pág 118-125.
- MARCO DORTA, Enrique. "Cartagena de Indias, la Ciudad y sus Monumentos". 1.951.
- MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL. "Anales del Segundo Seminario Avanzado de Tecnología de Alimentos".
- MONTES, Adolfo. "Introducción a la Bromatología".
- SILLIS, David. "Enciclopedia Internacional de las Ciencias Sociales". Volumen 6.
- NAVARRETE, Ifigenia y otros. "Alimentación Básica y Desarrollo Agro-industrial".
- TIRADO MEJIA, Alvaro. "Introducción a la Historia Económica de Colombia".
- TRIANA, Humberto. "Cultura del Tugurio en Cartagena".
- ULLOA, Jorge Antonio. "Noticias Secretas de América".



**A N E X O S**

ANEXO 1  
RECURSOS

HUMANOS

- Asesores
- Familias tradicionales de Getsemani
- Investigadores
- Mecnógrafa

MATERIALES

- Papel Bond
- Lapices
- Cassettes
- Lapiceros
- Marcadores
- Papel Margarita
- Rollo fotografico
- Marco de filminas

TECNICOS

- Gravadora
- Proyector
- Cámara fotografica
- Baterias

**INSTITUCIONES**

- Hogar Infantil los Coches
- Biblioteca Bartolome Calvo
- Universidad de Cartagena
- Biblioteca Privada del Dr. Miguel Camacho Sanchez
- Archivo Histórico de Cartagena

**FINANCIEROS**

- Costos de transporte
- Costos de mecanografía
- Costos de asesorías
- Costos de tablas, gráfica y cronograma
- Costos de fotocopias
- Costos de sonoviso

**PRESUPUESTO**

El proyecto tuvo un costo total de \$100.000.00 financiado por las ejecutoras de la investigación.

ANEXO 2  
CUESTIONARIO

VALORES SOCIO-CULTURALES ALREDEDOR DE LAS PAUTAS ALIMENTI  
CIAS EN EL BARRIO GETSEMANI

Fecha \_\_\_\_\_

Para las familias tradicionales del barrio Getsemaní

Edad \_\_\_\_\_ Sexo \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

**ESTRUCTURA FAMILIAR**

1. Tipo de familia

Nuclear \_\_\_\_\_ Extensa \_\_\_\_\_ Incompleta \_\_\_\_\_ Seudocomple  
ta \_\_\_\_\_

2. Número de personas que viven en parentesco

consanguíneo \_\_\_\_\_ político \_\_\_\_\_

3. Actividades familiares que comparten:

Arreglo de casa \_\_\_\_\_ Financiero \_\_\_\_\_ Ninguna \_\_\_\_\_ Todas \_\_\_\_\_

4. Fragmentación familiar

Qué comidas preparan juntas: Desayuno \_\_\_\_\_ Almuerzo \_\_\_\_\_ Cena \_\_\_\_\_  
Ninguna \_\_\_\_\_ Todas \_\_\_\_\_

5. Frecuencia de preparación: Siempre \_\_\_\_\_ Casi siempre \_\_\_\_\_

de vez en cuando \_\_\_\_\_ Nunca \_\_\_\_\_

6. Qué temas se tratan en las horas de comidas: Salud \_\_\_\_\_

Educación \_\_\_\_\_ Recreación \_\_\_\_\_ Trivialidades \_\_\_\_\_ Ninguna \_\_\_\_\_  
Todas \_\_\_\_\_

7. Interacción social: Se dan reuniones familiares en horas de comida: Siempre \_\_\_\_\_ De vez en cuando \_\_\_\_\_ Nunca \_\_\_\_\_

8. Presta usted alimentos al vecino: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ De vez en cuando \_\_\_\_\_

9. Intervienen sus vecinos en la preparación de alimentos Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ a veces \_\_\_\_\_ en algunos platos \_\_\_\_\_

10. Actividades que generan las pautas alimenticias: A quién se le dá responsabilidad en la preparación de las comidas: Madre \_\_\_\_\_ Abuela \_\_\_\_\_ Hija mayor \_\_\_\_\_ Tía \_\_\_\_\_ Otros familiares \_\_\_\_\_

11. Va al mercado con frecuencia: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

12. Como distribuye los productos para cada comida: Desayuno \_\_\_\_\_

Almuerzo \_\_\_\_\_

Cena \_\_\_\_\_

13. Quiénes enseñan algunos platos: Abuela a nietas \_\_\_\_\_  
Madre a hijas \_\_\_\_\_ Vecinas \_\_\_\_\_ Otra \_\_\_\_\_

14. Comidas extras para particulares: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

a veces \_\_\_\_\_

15. Hace compras en común: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ En qué comidas \_\_\_\_\_

16. Intercambio de alimentos: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Preparados \_\_\_\_\_ Crudos \_\_\_\_\_ Por qué \_\_\_\_\_

**VALORES SOCIO-CULTURALES**

17. Prioridad alimenticia: Niños \_\_\_\_\_ Jóvenes \_\_\_\_\_ Adultos \_\_\_\_\_  
Anciano \_\_\_\_\_ Todos \_\_\_\_\_ En cuanto a la labor que desempeñan

En cuanto al crecimiento Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_ Por qué \_\_\_\_\_

18. Qué personas se sientan a la mesa: Padre-hijos \_\_\_\_\_  
Madre-hijos \_\_\_\_\_ Abuelos-hijos \_\_\_\_\_ Ninguno \_\_\_\_\_ Todos \_\_\_\_\_  
Cualquiera \_\_\_\_\_

19. Qué personas elaboran los alimentos: Madres-abuelas \_\_\_\_\_  
Hijas mayores \_\_\_\_\_ Muchachas de servicios \_\_\_\_\_

20. Donde esta ubicada la cocina: Cuarto amplio \_\_\_\_\_  
Cuarto reducido \_\_\_\_\_ Patio \_\_\_\_\_ No existe \_\_\_\_\_

21. Mobiliarios de cocina: Madera \_\_\_\_\_ Cemento \_\_\_\_\_ Estufas \_\_\_\_\_  
Electrica \_\_\_\_\_ A gas \_\_\_\_\_ Kerosene \_\_\_\_\_ Otra \_\_\_\_\_

22. Prendas de vestir para cocinar: Formal \_\_\_\_\_  
Informal \_\_\_\_\_

23. Qué comidas tradicionales realiza usted y en que fechas

\_\_\_\_\_

Para cada comida que productos utiliza \_\_\_\_\_

Pasos que realiza para la preparación \_\_\_\_\_

Tiempo de preparación \_\_\_\_\_

Aliños más utilizados \_\_\_\_\_

24. Qué productos cree usted que son de conservación \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

25. Cuál de los platos que usted conoce han desaparecido

\_\_\_\_\_

26. Qué instrumentos son los más utilizados en la preparación de sus alimentos \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

27. Dónde adquiriría usted sus alimentos \_\_\_\_\_

Por qué \_\_\_\_\_

28. Tiene horas fijas para sus comidas; Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

En cuales \_\_\_\_\_

29. Se reúne toda la familia en las horas de las comidas \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

30. Considera usted que los utensilios manuales les dan mejor sabor a las comidas que los modernos: Si \_\_\_\_\_ No \_\_\_\_\_

Por qué \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

PAUTAS ALIMENTICIAS

31. Cómo adquiere usted sus alimentos: A crédito \_\_\_\_\_  
Contado \_\_\_\_\_ Por qué \_\_\_\_\_

32. Tipo de productos que usual y permanentemente compra  
\_\_\_\_\_

33. Formas de adquisición: Vendedor ambulante \_\_\_\_\_  
Fijo \_\_\_\_\_ No fijo \_\_\_\_\_ Mercado central \_\_\_\_\_ Tienda \_\_\_\_\_  
Supermercado \_\_\_\_\_

34. Lugar de preparación: Cocina \_\_\_\_\_ Sala \_\_\_\_\_ Comedor \_\_\_\_\_  
Puerta de la vivienda \_\_\_\_\_

35. Qué cantidad de personas comen aquí \_\_\_\_\_ Proporción  
de compras de viveres por vivienda \_\_\_\_\_

36. Qué cantidad utiliza para cada comida: Desayuno \_\_\_\_\_  
Almuerzo \_\_\_\_\_ Cena \_\_\_\_\_

37. Tiempo de duración: Alimentos crudos \_\_\_\_\_  
Alimentos cocidos \_\_\_\_\_  
Donde se conservan \_\_\_\_\_ Cómo \_\_\_\_\_

38. Cuál es la alimentación diaria: Desayuno \_\_\_\_\_  
Almuerzo \_\_\_\_\_ Cena \_\_\_\_\_  
Horas de comida \_\_\_\_\_

39. Qué comidas se suprimen y por qué \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



40. Qué comidas se preparan en fechas especiales: Semana  
santa \_\_\_\_\_

Navidad \_\_\_\_\_

Cumpleaños \_\_\_\_\_

Bautizos \_\_\_\_\_

Matrimonios \_\_\_\_\_

ANEXO 3

LISTA DE RECETAS TRADICIONALES

ARROZ APASTELADO

Ingredientes

- 2 kilos de cerdo
- 1 lata de alberja
- 2 tazas de aceite
- 1 ½ kilos de arroz
- 1 kilo de papa
- 1 kilo de tomate
- 1 kilo de cebolla
- ½ kilo de zanahoria
- 1/4 de verdura (repollo, col, abichuelas)
- 2 maggis
- Comino, ajo, vinagre

Preparación

Se guisa el cerdo con todas las verduras por una hora, luego de guisado se le añade agua, después el arroz. En otro recipiente se sofrita la verdura y se le agrega al arroz cuando éste casi seco, además de las maggis y las alberjas. Deje enfriar para servirlo.

PAVO RELLENO

Ingredientes

- 1 pavo de 4 kilos
- 1 frasco de salsa negra
- 1 frasco de mostaza
- 1 frasco de salsa de tomate
- 1 kilo de carne
- 3 tazas de vinagre
- Ajo, sal, pimienta

Preparación

Se le sacan todas las vísceras al pavo, se lava y se prepara con vinagre, salsa negra, mostaza y compuesto seco.

La carne se muele y se prepara en otro recipiente condimentandola con vinagre, salsa de tomate, salsa negra y pimienta de olor.

Se adoba el pavo, se pone al fogón durante 30 minutos, luego de cosido se rellena con la carne molida y se colocan en el horno durante un tiempo de dos horas.

AJIACO

Ingredientes

- 1 ½ kilo de carne salada
- 4 plátanos maduros
- 1 kilo de yuca

- Verdura
- 1 kilo de ñame
- 1 taza de vinagre
- Comino, pimienta en grano, ajo y sal

Preparación

Se hierve la carne condimentada, pasada una 1 ½ se le agrega el ñame, la yuca y el plátano en trocitos por una hora, es conveniente para una mejor disolución venear con un palote.

ARROZ DE CAMARON

Ingredientes

- 1 ½ kilos de camarones
- 2 kilos de arroz
- 1 coco
- 2 tomates
- 2 tazas de vinagre
- 2 tazas de aceite
- ½ kilo de verduras
- Ajo, sal

Preparación

Se cocinan los camarones con tres tazas de aguas, luego se sacan y se desmenuzan y en otro lado se echan las cascaras; luego se licuan estas con la leche del coco y se cuela, se

le agrega la carne de camarón, tomate, ajo; se espera que hierva por 45 minutos, se agrega el arroz, aceite y se tapa dejandose cocinar por una hora.

### VIUDA DE PESCADO

#### Ingredientes

- 2 pescados (Bocachico)
- 1 Cebolla
- 1 tomate
- 1 ají pimentón
- Ajo, vinagre, sal

#### Preparación

El pescado se abre y se le hecha sal al gusto, se hacen torrejitas de tomate y cebolla, se le agrega el compuesto seco; se rellena el pescado con todos los ingredientes antes mencionados. Se pone a sudar a una olla a vapor.

### FRIJOLACHO

#### Ingredientes

- 2 kilos de carne magra salada
- 1 kilo de frijol
- Cantidad suficiente de verdura
- 3 dientes de ajo
- 3 plátanos maduros y 2 verdes

- 1 papeleta de comino y 1 pimienta
- 1 cebolla mediana
- 1 tomate mediano
- Vinagre, aceite, sal, salsita

#### Preparación

Se deja que hierva la carne con los frijoles, pasado una hora y media si están blandos se le incluye el ñame, plátano, maduro y verde; cuando este cocido, se sofruta el tomate, cebolla en aceite, se le agrega la maggi, salsita y sal. Preparada la salsa se le agrega al frijolacho. (usar palote).

#### SANCOCHO DE SABALO

##### Ingredientes

- 2 kilos de sábalo
- 1 kilo de ñame
- 1 kilo de yuca
- 2 plátanos verdes
- 4 plátanos maduros
- $\frac{1}{2}$  coco
- 3 dientes de ajo
- Cebolla y verduras

##### Preparación

Se guisa el sábalo con zumo de coco, agregándole tomate, cebolla; pasada una hora se le agrega agua suficiente, al her

vir se le agrega el plátano verde, luego que hierva por 20 minutos se incluye el plátano maduro, ñame, yuca y se sazona como para una sopa.

## LENGUA PUYADA

### Ingredientes

- Una lengua de vaca
- $\frac{1}{2}$  kilo de zanahoria, tomate, cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 frasco de salsa negra
- 1 taza de vinagre
- 1 papeleta de comino y pimienta en grano, si es con dulce lleva clavito.
- Sal al gusto

### Preparación

Se pasa la lengua por agua caliente, se raspa la lengua por encima; en otro recipiente se pican los ingredientes con los que se van a rellenar, luego a la lengua se le hacen hoyos para introducirle el relleno, se le agrega el vinagre salsa negra y se pone a sudar.

## HIGADETE

### Ingredientes

- 2 kilos de hígado
- 4 plátanos maduros

- 2 plátanos verdes
- Verduras
- 3 dientes de ajo
- 1 kilo de ñame
- 1 kilo de yuca
- 1 comino y pimienta
- Sal al gusto

### Preparación

Se deja hervir el hígado por una hora; luego se le agregan los plátanos, los cuales el verde se ha raspado con anterioridad y el maduro se ha picado en cuadritos; se menea con pañete a esperar que espese y que todo se disuelva.



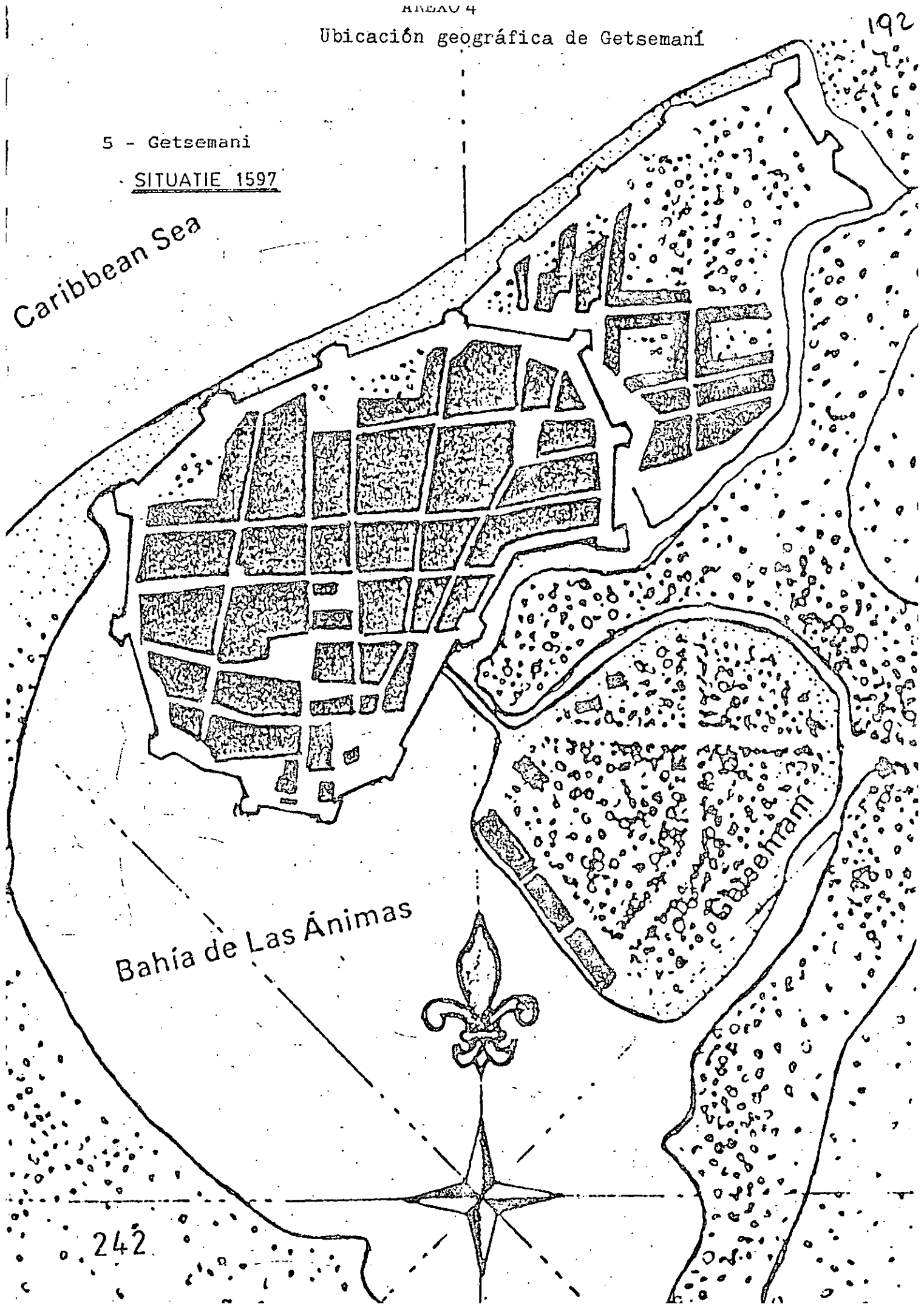
5 - Getsemani

SITUATIE 1597

Caribbean Sea

Bahía de Las Ánimas

Getsemani



108

4

105

1

107

5

4

3

106

1

2

2

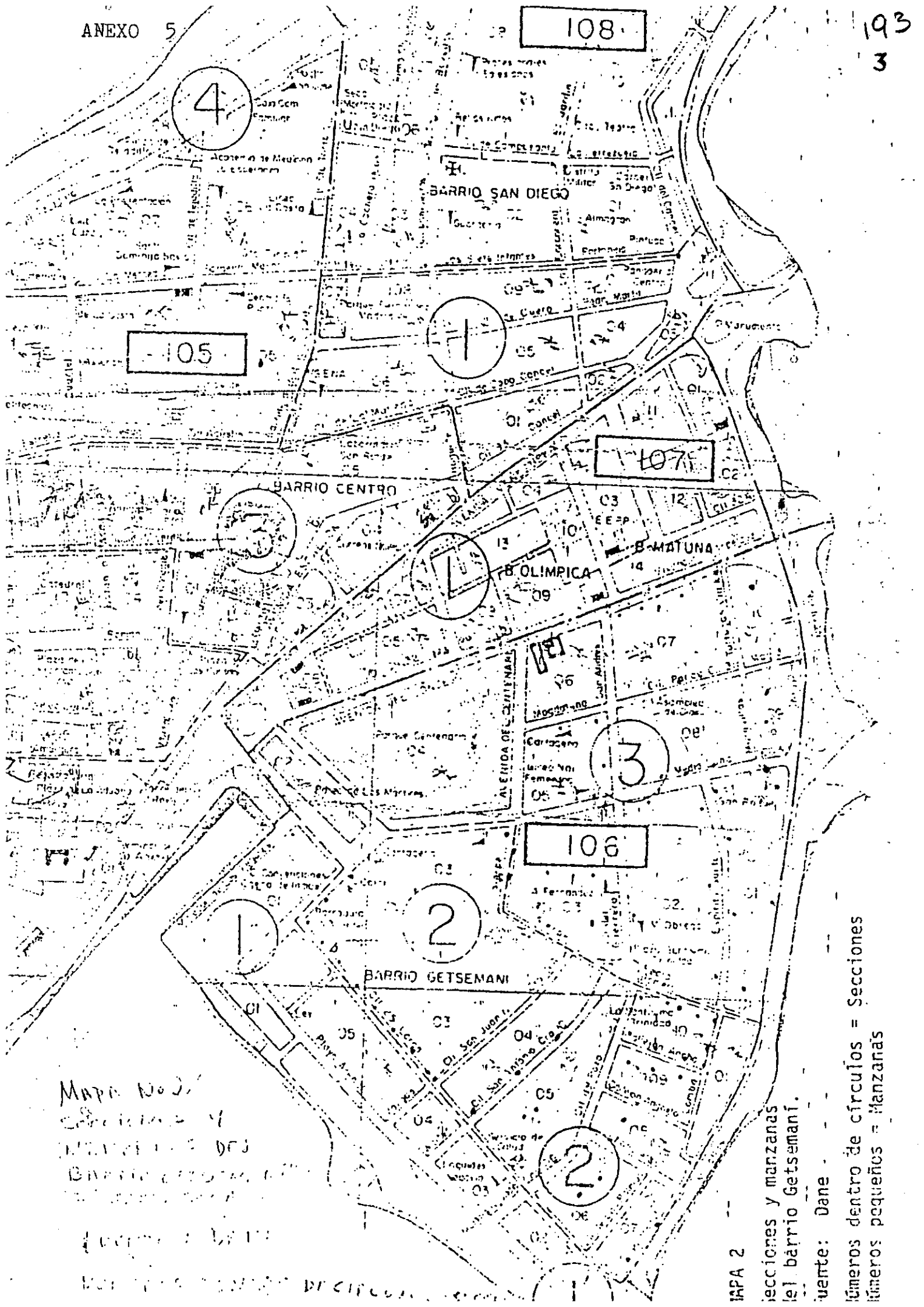
MAPA No. 2  
Secciones y manzanas  
del barrio GETSEMANI  
Calle de la Libertad  
Calle de la Unión  
Calle de la Esperanza  
Calle de la Paz  
Calle de la Justicia  
Calle de la Verdad  
Calle de la Fe  
Calle de la Caridad  
Calle de la Misericordia  
Calle de la Piedad  
Calle de la Clemencia  
Calle de la Bondad  
Calle de la Gracia  
Calle de la Gloria  
Calle de la Honor  
Calle de la Nobleza  
Calle de la Grandeza  
Calle de la Magnificencia  
Calle de la Sublimidad  
Calle de la Exultación  
Calle de la Alegria  
Calle de la Gozosa  
Calle de la Jovialidad  
Calle de la Solimidad  
Calle de la Felicidad  
Calle de la Bienaventuranza  
Calle de la Gloria  
Calle de la Honor  
Calle de la Nobleza  
Calle de la Grandeza  
Calle de la Magnificencia  
Calle de la Sublimidad  
Calle de la Exultación  
Calle de la Alegria  
Calle de la Gozosa  
Calle de la Jovialidad  
Calle de la Solimidad  
Calle de la Felicidad  
Calle de la Bienaventuranza

MAPA 2

Secciones y manzanas del barrio Getsemani.

fuente: Dane

números dentro de círculos = Secciones  
números pequeños = Manzanas



ANEXO 6

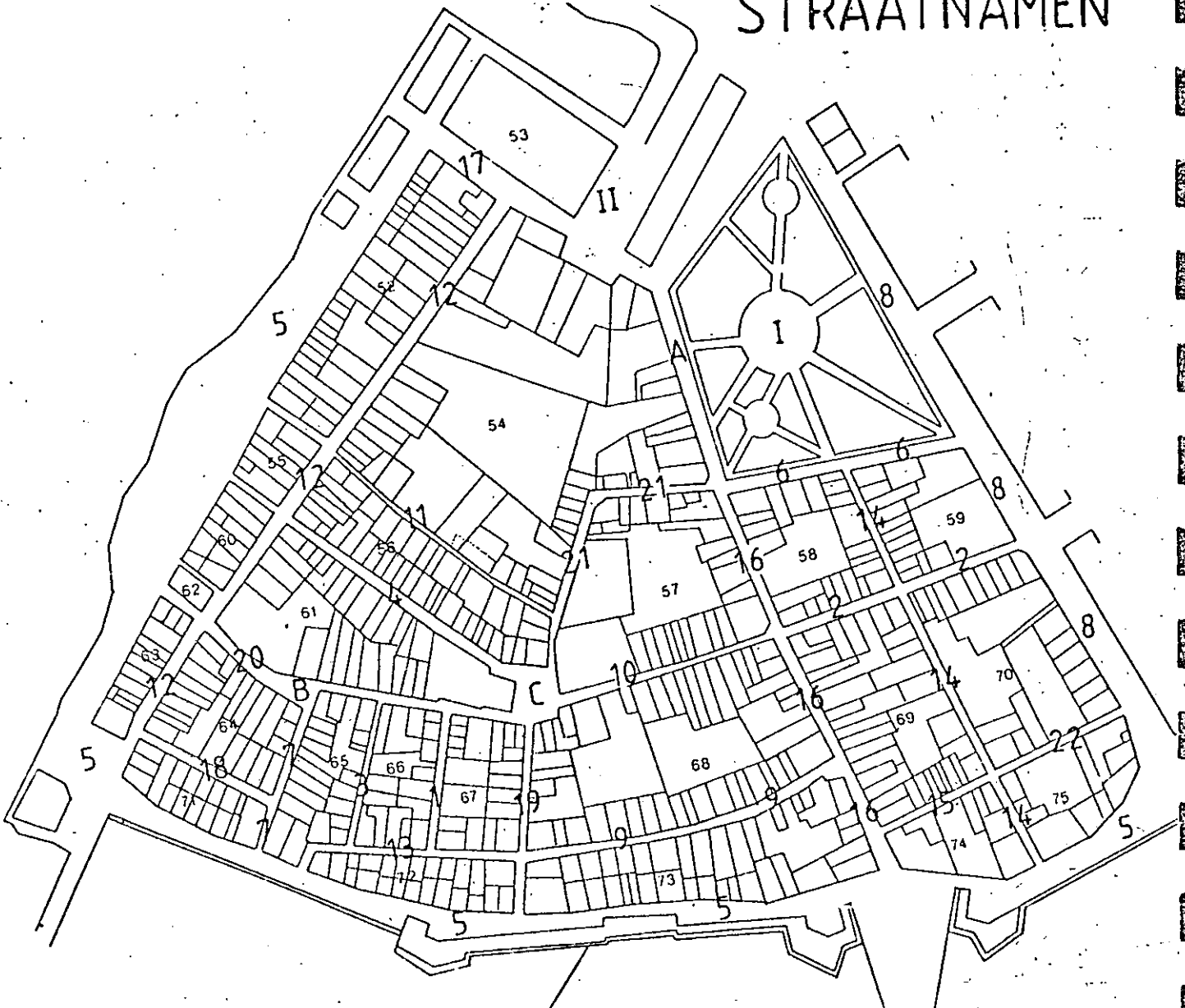
Ubicación de calles y plazas en Getsemani

5 - Getsemani

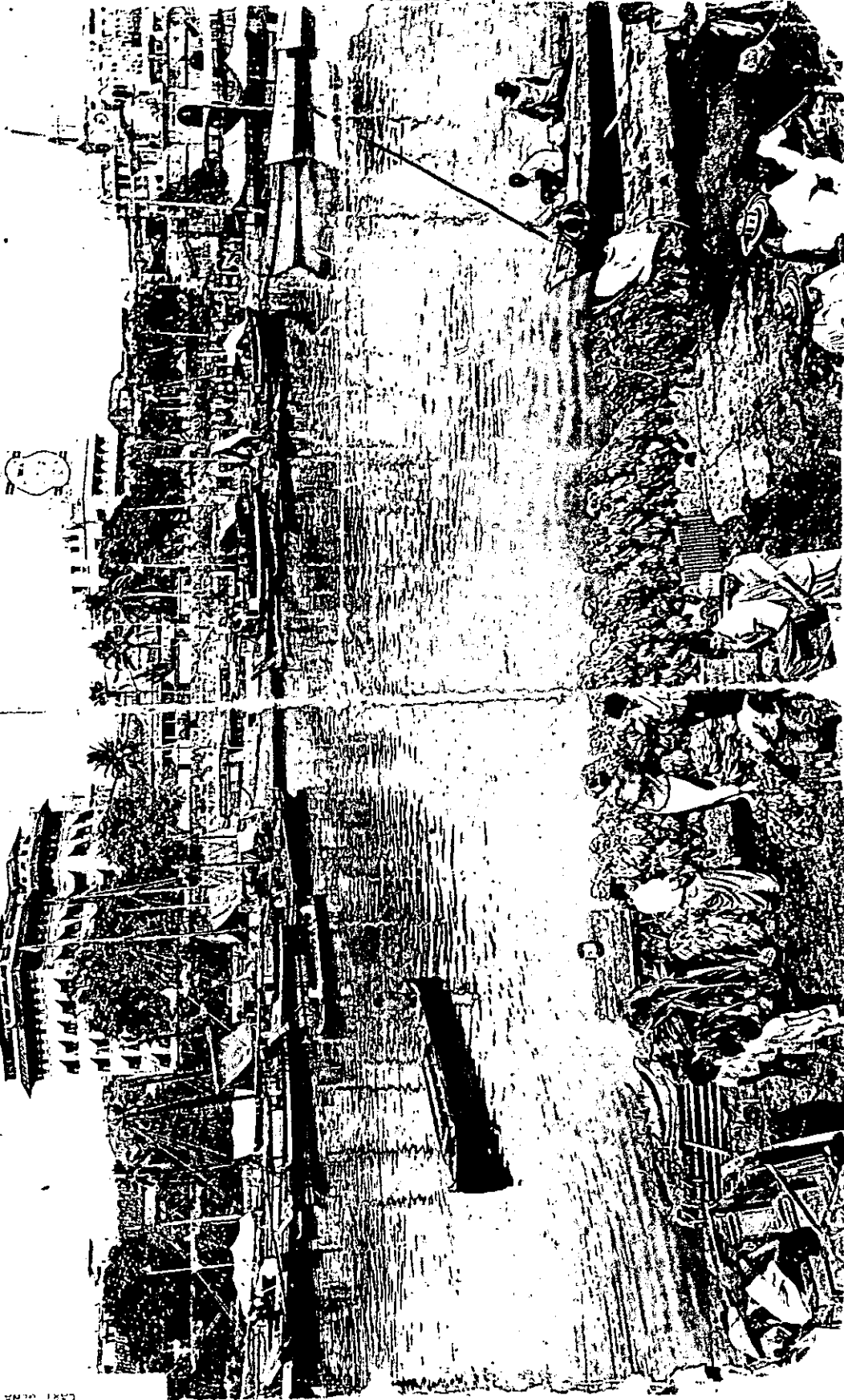
5 Getsemani

5.1 Algemene gegevens

STRAATNAMEN



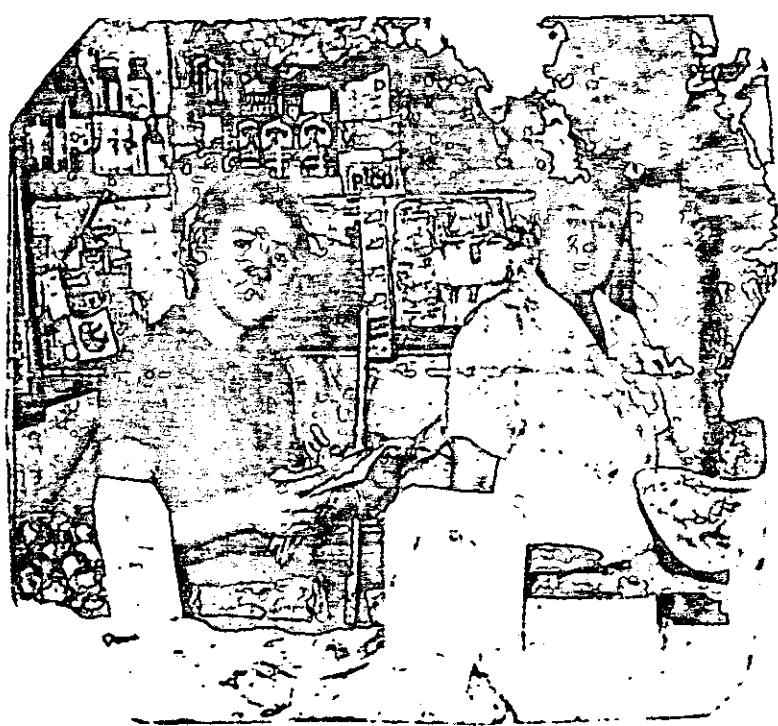
1. Cj. Ancho	11. C. S. Juan	21. C. de la Sierpe
2. C. S. Andres	12. C. Larga	22. C. de las Tortugas
3. Cj. Angosto	13. C. de Lomba	A. Plz. de la Independia
4. C. S. Antonio	14. C. Magdalena	B. Plz. del Pozo
5. Playa del Arsenal	15. C. de las Maravillas	C. Plz. de la Trinidad
6. Av. del Centenario	16. C. Media Luna	I. Parque del Centenario
7. C. Chancletas	17. C. del Mercado	II. Paseo de los Martires
8. Av. del Consejo	18. C. de las Palmas	
9. C. del Esp. Santo	19. C. P. Romero	
10. C. del Guerrero	20. C. del Pozo	



Antiguo Mercado Ubicado en Getsemani

CART. GEMA

Anexo # 8



Antiguas Colmenas ubicadas en el mercado  
Getsemani

