

**LA SABIDURÍA DE LOS MAYORES. UNA PROPUESTA DE REIVINDICACIÓN
DEL ALIMENTO ANCESTRAL: PLANTAS OLVIDADAS, SEMILLAS NATIVAS Y
MALEZAS – BUENEZAS EN EL RESGUARDO ANCESTRAL DE RIOBLANCO-
CAUCA COMUNIDAD INDIGENA YANACONA.**



**Crist Andrea Galán Barbosa
Sandra Milena Ortega Niño.**

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA.
DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA.
BOGOTA, D.C 2017.**

**LA SABIDURÍA DE LOS MAYORES UNA PROPUESTA DE REIVINDICACIÓN
DEL ALIMENTO ANCESTRAL: PLANTAS OLVIDADAS, SEMILLAS NATIVAS Y
MALEZAS – BUENEZAS EN EL RESGUARDO ANCESTRAL DE RIOBLANCO-
CAUCA COMUNIDAD INDIGENA YANACONA.**

**CRIST ANDREA GALAN BARBOSA
SANDRA MILENA ORTEGA NIÑO**

**Trabajo de grado como requisito para optar al título de
Licenciadas en Biología.**

**Línea de investigación Configuración de las concepciones acerca de lo vivo y la vida en
contextos culturalmente diversos**

**DIRECTORA
Andrea del Pilar Rodríguez**

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL
FACULTAD DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA
DEPARTAMENTO DE BIOLOGÍA
BOGOTA, D.C 2017.**

NOTA DE ACEPTACIÓN

DIRECTORA

JURADO

JURADO

Bogotá, Colombia Junio 2017.

AGRADECIMIENTOS.

En primer lugar queremos expresar un profundo agradecimiento a nuestros padres y madres Carlos Ortega, Stella Niño, Miguel Galán y Jacqueline Barbosa, que además de darnos la vida han forjado en nosotras las bases de pasión, tenacidad, paciencia, amor por lo vivo, fuerza ante las adversidades y a luchar por lo que se quiere, por enseñarnos a saber llevar tanto los éxitos como las decepciones que siempre van a ser parte de la construcción de los senderos académicos e investigativos, por ser esa fuente de apoyo y motivación al tomar caminos alejados de casa, con la fiel certeza de que a pesar de la distancia se tendrá siempre su bendición.

Así mismo destacar en estas líneas el apoyo incondicional de nuestras parejas, hermanos (as), tías, abuelos, sobrinos y Simón, que han depositado en nosotras sus consejos, palabras, tiempo, inundando nuestras vidas de alegría para confiar en nosotras mismas.

Expresar con el corazón la oportunidad que nos brindaron los espíritus del territorio de Yurak Mayu, al permitirnos maravillarnos con la majestuosidad del macizo Colombiano, por la oportunidad de descubrir un mundo diferente que hiciera posible la transformación del pensamiento, la forma de relacionarnos con la naturaleza y por ende pensar en la construcción de una vida más armónica acompañada de las plantas sagradas y desligarnos de las banalidades del mundo.

A la sabiduría de los mayores y mayores que de manera sincera se devolvieron en el tiempo, rememorando momento de su infancia y juventud para aportar en diferentes instancias a nuestro caminar; a los Rioblanqueños y a las autoridades del resguardo por compartimos su forma de existir en el mundo; a las familias por integrarnos al calor de sus hogares y narrarnos historias y momentos importantes de sus vidas; a las Escuelas del territorio que abrieron sus puertas para que esta propuesta pudiera llegar a incluirse en la vida de los futuros Rioblanqueños..

Agradecer a Eivar Campo, Ancizar Chicangana, Mario Uzuriaga, Fredy Campo, Almayary Burbano, James Hoyos y familia, Edilma González, a doña Carmelita Piamba, Familia Narváz Tintinago, Arístides Paz, Catalina y Camila, Mirian Hoyos, Gerardo Chilito, Yolanda Hormiga, Patricia Rengifo, Roxana Hoyos, Maria Salamanca, Mirely, Roger Oimé, Santiago Chicangana, Manuel Palechor y a la fuerza espiritual de la escuela de medicina ancestral Illary Ñan (camino de luz), a todos ellos por dejarnos entrar en sus vidas, compartir la palabra alrededor del abuelo fuego, enseñarnos desde la chagra y darle voz a esta propuesta investigativa.

A la Línea de Investigación concepciones acerca de lo vivo y la vida por permitirnos imaginar y pensar centrados en las realidades de una futura vida profesional, en donde la enseñanza de la biología se comprende desde la diversidad, desde las tensiones, lo intercultural y el pensamiento holístico; por enseñarnos a visibilizar el conocimiento propio de las comunidades, permitiendo que los procesos educativos se regionalicen, haciendo que una parte del

conocimiento académico pueda ser construido, deconstruido y fortalecido desde las experiencias comunitarias.

A la Universidad Pedagógica Nacional pues esta ha sembrado en nosotras un pensamiento político y crítico de la sociedad de la que hacemos parte, por brindarnos maestros y maestras que aportaron al cambio de pensamientos y paradigmas establecidos, por adentrarnos en las realidades de país y permitimos combatir desde la palabra y acciones pedagógicas la opresión de elementos que buscan acallar y oprimir el pensamiento divergente.

A los maestros que marcaron nuestro proceso formativo. Norma Castaño, Angélica Molina, Marcela Bravo, Rodrigo Torres, Martha García, Diego Campos, Análida Hernández, Edgar Moyano, Ligia Marlene, Carolina Vargas, Evaristo Barón y demás maestro que conforman el departamento de Biología.

A nuestros compañeros de vida y amigos, especialmente a Sayari Campo, Carolina Cifuentes, Charlicito Querido, William Rincón, Alfredo Mora, Pablo González, David Imbachi y demás amigos que nos han mostrado otras perspectivas para seguir caminando. Catalina y Karina Galán, Karen Cañas, Carlos Ortega, Ferley Majín, Tatan Malagón, Paula Ortega, Cindy Rey, Claudia Castaño, Hansen Cadena, Julián Santa, Edwin Rico, Wilmer Velandia, La Juana, Shirley Gonzales.

Así, este trabajo de grado está dedicado a todas y cada una de las personas e instituciones que se mencionaron con antelación.

Finalmente gracias a la vida por unirnos en la consolidación de esta investigación, por darnos la paciencia, el amor y la sabiduría para creer que es posible la transformación del pensamiento y plantear nuevas rutas en ¡la utopía que queremos vivir!, por todo esto desde el corazón un gran

¡Jallalla!

RESUMEN ANALÍTICO EN EDUCACIÓN-RAE

1. Información General.	
Tipo de documento	Trabajo de Grado
Acceso al documento	Universidad Pedagógica Nacional. Biblioteca Central
Título del documento	La sabiduría de los mayores. Una propuesta de reivindicación del alimento ancestral: plantas olvidadas, semillas nativas y malezas – buenezas en el resguardo ancestral de Rioblanco-Cauca comunidad indígena Yanacona.
Autor(es)	Galán Barbosa, Crist Andrea; Ortega Niño, Sandra Milena.
Director	Andrea del Pilar Rodríguez
Publicación	Bogotá. Universidad Pedagógica Nacional, 2017.185p.
Unidad Patrocinante	Universidad Pedagógica Nacional
Palabras Clave	ALIMENTO, SEMILLA NATIVA, EDUCACIÓN PROPIA, SABER ANCESTRAL.

2.Descripción
<p>Dadas las tensiones asociadas a la producción, manejo, cuidado, defensa y recuperación de la agro biodiversidad y por ende de la memoria ancestral que afronta el alimento y con él las semillas nativas en el territorio ancestral de Rioblanco, surge la iniciativa que tuvo como objetivo redescubrir los saberes, usos y costumbres ocultos entorno al alimento ancestral de la comunidad Indígena Yanacona de Rio Blanco-Cauca, como un aporte a la educación Propia, para esto se contó con el apoyo y la participación de la comunidad en general, así como de las tres instituciones presentes: El Colegio Agropecuario los Comuneros, La Escuela Rural Integrada de Rioblanco-ERIR y La Institución Educativa de Puebloquemado.</p> <p>Al caminar a través de la ruta metodológica, se recuperaron saberes tradicionales asociados a la labor del campo, a todo el proceso que realizan los mayores y mayoras para la obtención de la semilla; a priori, esto no solo supedita las relaciones de siembra y cosecha, sino que transversaliza distintos matices elementos como la luna, minga o cambio de mano, el pago a la tierra, el alimento ancestral y las técnicas de conservación, que son una muestra tangible del acervo cultural y saber local que se configura alrededor de la comida.</p> <p>Estos elementos que trascienden a partir de los usos y costumbres de la comunidad, involucraron no solo las perspectivas biológicas, sino que además de esto dio un valor esencial a la concepción de soberanía alimentaria (como lo apropia esta comunidad), y a la forma como día a día el campo se refleja en el plato, así redescubrir los saberes de los mayores es adentrarse en el cambio de rumbo y la transformación que sufren las comunidades a nivel mundial por la manipulación del alimento y la aplicación de químico a los mismos; sin embargo, el retorno a las practicas gastronómicas y a la reevaluación de la importancia real del alimento ancestral en la vida de los Rioblanqueños, trascienden a la conservación de las semillas nativas del resguardo que aún se encuentran limpias. Desde esta perspectiva la comida representa una muestra tangible</p>

de saber local y a la vez una oportunidad para la reivindicación de los saberes ancestrales entorno a plantas alimenticias que han sido parte de la dieta local, pero que en el presente se han dejado de sembrar, por ende su consumo es bajo, o desde otros ángulos se ven como parte del paisaje, maleza, como cercas vivas o usadas con fines medicinales.

Este trabajo se fue desarrollando desde escenarios educativos propios dentro de lo formal e informal, desde donde se fue reconstruyendo la memoria alimentaria de la comunidad con mayoras, mayores, jóvenes y niños con el fin de aportar al fortalecimiento de la identidad biocultural en el territorio. En esa medida se incentiva surge como un resultado inesperado la “red familiar de semillas”, un proceso de investigación con jóvenes alrededor de la recuperación de semillas nativas de la región.

3.Fuentes

Construcciones científicas, académicas y empíricas expresadas en libros, revistas, cartillas, entrevistas; centradas en críticas, conceptos y pensamientos dirigidos a las diversas relaciones que se tejen desde el alimento y se ponen en escena con la educación propia, tuvieron una revisión de 114 fuentes bibliográficas.

Alexandra, U. (13 de Abril de 2017). compartir de alimentos. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

Álvarez, M. (Dirección). (2001). *Los Andes Secretos, Bolivia, Perú, Colombia, Ecuador*. [Película].

Anacona, M. (11 de Abril de 2015). compartir de alimento. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

Artola, X. (2014). Runasimi. *UNSAAC; Cusco Perú.*, 3.

Barrera, V., Espinosa, P., Tapia, C., & F.Valverde, A. M. (2004). *Caracterización de las Raíces y Tuberculos Andinos en la Ecoregión Andina de Ecuador*. Quito-Lima: nstituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Centro Internacional de la Papa, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación.

Bioandes. (s.f.). *Gastronomía y Biodiversidad Andina en las comunidades de Pitumarca y del Valle de Vilcanota*. Bolivia, Perú, Ecuador: CEPROSI.

Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de Mexico. De la conservación in situ de la biodiversidad y agroviodiversidad en los territorios indígenas*. Recuperado el 2 de 6 de 2016, de Instituto Nacional de Antropología e Historia: http://www.cdi.gob.mx/biodiversidad/biodiversidad_0_preliminares_1-31_eckart_boege.pdf

Bojanic, A. (2011). *La quinua: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*. . FAO.

- Bonifacino, M., Rossado, A., & Souza, M. (6 de 3 de 2015). *Sistematica de plantas vasculares*. Obtenido de http://www.thecompositaehut.com/www_tch/Integrantes.html
- Bravo, L. (2015). educacion propia iundigena, etnoeducacion y culturalismo. (L. Vasco, Entrevistador)
- Bravo, L. M. (2015). *Ugpachisunchi i katichisunchi kilkaikunata –llevando y trayendo la palabra -: territorio, “saber vivir ahí” y pensamiento Inga*. Bogotá D.C: Universidad Pedagógica Nacional.
- Buesakillo, M., & Campo, F. (2005). *El maternal de la Koka en Colombia. Alimentos espíritus y medicina ancestral desde las culturas indígenas*. Bogotá D.C - Colombia: Funadación indígena sol y serpiente de America. Proyecto KoKasana.
- Burbano, A. (12 de Enero de 2017). El despertar de la comunidad Yanacona. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Burbano, A. (12 de Enero de 2017). El despertar de la comunidad Yanacona. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Cabildo mayor Yanacona. (2011). *Dar la palabra al territorio, Suyuma Shimita Kuy, El currículo espacio simbólico del territorio*. Popayan: Amawta Shikra Yanakuna.
- Cachiguango, L., Farinango, L., Carvajal, A., & Anacona, L. (2014). *Recuperando nuestro idioma Runa Shimi Kichwa Yanakuna*. Popayan, Cauca.
- Cadena, O., & Muñoz, S. (2012). El Trueque en el Cauca: ¿Es un Sistema Alternativo Frente a las Políticas de Globalización? Hacia una mirada desde lo político -económico. *Porik-An*, 1-20.
- campesina, L. v. (2013). *La via campesina, nuestras semillas, nuestro futuro*. Obtenido de <http://www.redsemillas.info/wp-content/uploads/2013/09/La-V%C3%ADa-Campesina-Nuestras-semillas-Nuestro-futuro.pdf>
- Campo, D., & Cifuentes, M. (2016). *Killaypi Luna/mes-Ciclos biológicos de la mujer, un aporte desde el mundo Andino*. Bogotá, D.C.: Universidad Pedagógica Nacional.
- Campo, F. (29 de Marzo de 2017). La tulpa. (S. Ortega, Entrevistador)
- Cardenas, F. H. (2010). *El huerto Andino Familiar, soberania alimentaria y educacion campesina, una estrategia agroecologica en la escuela campesina de Valle de Tenza "ESCAVALLE"*. Sutatenza-Boyacá: Universidad Pedagógica Nacional.
- Carrizosa-Umaña, J. (2014). *Colombia compleja*. Bogotá, D. C.: Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander.
- Castaño, N. (2013). Las nociones de los niños acerca de lo vivo implicaciones didacticas. *Universidad Pedagogica nacional*, 1-9.
- Castaño, N. C. (2013). Enseñanza de la Biología y Diversidad Cultural. *Revista Biografía. Escritos sobre la Biología y su Enseñanza*, 7-10. Obtenido de Revista

Biografía escritos de Biología y su Enseñanza: file:///C:/Users/PC/Downloads/2606-8150-1-SM.pdf

Castaño, N., & Bravo, M. (En proceso de Publicación). Enseñanza de la Biología y cuidado de la Vida. Diálogo entre el conocimiento ancestral y el conocimiento Científico. *Revista Etnobiología de México*.

Castro, A. (12 de 02 de 2017). Abono Natural en la comunidad. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

Ceriyatofe Mera, A. (2013). "Conocimientos tradicionales alrededor de la gastronomía del clan amenan+(gente de palo), pueblo Uitoto(La Chorrera, Amazonas). Chorrera, Amazonas: Universidad Pedagógica Nacional.

Chavez, P. (15 de 2 de 2017). *La papa: tesoro de los Andes*. Obtenido de Centrp Internacional de la papa: www.cipotato.org

Chicangana, A. (23 de 01 de 2017). Alimentos perdidos de Rioblanco. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

Chicangana, A. (20 de Marzo de 2017). La doble espiral. (S. Ortega, Entrevistador)

Chicangana, A., & Mamiam, J. (23 de 3 de 2017). Plantas olvidadas en el Resguardo: renovando la memoria alimentaria con los Mayores. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)

Chicangana, A., & Palechor, M. (3 de Marzo de 2017). Plantas alimenticias: la Achira. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

Chicangana, S. (19 de Febrero de 2017). ERIR. (S. Ortega, Entrevistador)

Chilito, E. (27 de 3 de 2017). Frutales silvestres. (Galán C, & S. Ortega, Entrevistadores)

Choquehuanca, D. C. (Dirección). (2010). *Los Andes Secretos Bolivia, Perú, Colombia, Ecuador*. [Película].

Comuneros, I. E. (2016). *Análisis del PEC Rioblanco*. Rioblanco-Sotara.

Corbino, G., & Martí, H. (2011). La batata: El redescubrimiento de un Cultivo. *Facultad de Agronomía UBA*, 7.

CRIC. (2010). *Sistema Educativo Indígena Propio*. Cauca: Programa de educación bilíngüe e intercultural -PEBI.

CRIC, & Cabildo indígena, R. (2016). *Primera fase del plan de vida del resguardo indígena Yanacona del resguardo de Rioblanco*. Municipio de Sotara-Cauca.

CRIC, ..., & Yanacona, R. (2016). *Actualización Primera Fase del Plan de Vida del resguardo Indígena Yanacona de Rioblanco-Sotara*. Rioblanco-Sotara.

Crossa, M. J. (2014). Chips de papa, la fritura en vacío y beneficios para la salud. *REVISTA DEL LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY*, 1-5.

De La Cuadra, C. (1992). Germinación, latencia y dormición de las semillas. *Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación*, 24.

- De la Vera, P. (Dirección). (2001). *Los Andes Secretos, Bolivia, Peru, Colombia, Ecuador*. [Película].
- Diaz, J., & Escobar, Y. (2013.). Agrocombustibles y soberanía alimentaria en Colombia . *bdigital, Porta de Revistas Universidad Nacional*.
- Dioum, B. (1968). *Los Esfuerzos de Conservacion de la Biodiversidad*. Recuperado el 4 de 09 de 2016, de http://www.inbio.ac.cr/es/biod/estrategia/Paginas/esfuerzos_conservar07.html
- Doménech, R. (2008). POSIBILIDADES TERAPÉUTICAS DE LA PLANTA DELTABACO EN EL TRATAMIENTO DE LA ADICCIÓN AL CONSUMO DE CIGARRILLOS . *Cultura y droga.*, 11-12.
- Ecuador., N. (5 de Noviembre de 2015). Coneccion entre almas, la cosmovision andina - Killa Raimy. Quito, Peguche, Ecuador.
- Escobar, A. (2010). *Territorios de Diferencia: Lugar, Movimientos, vidas, redes*. Universidad de Carolina del Norte Chapel Hill: Envión.
- Escudero, J. M. (2016). ¿la innovacion como transformacion curricular? *Alma Mater, Universidad de Antioquia.*, 16-17.
- Estermann, J. (2013.). Ecosofia Andina: un paradigma alternativo de convivencia cósmica y de Vivir Bien. *Dialnet.*, 21.
- Estrella, E. (1988). *El pan de America: etnohistoria de los Alimentos Aborigenes en Ecuador*. Madrid-Centro de Estudios Historicos: Abya Yala.
- Fairlie, T., Morales, M., & Holle, M. (1999). *Raices y Tuberculos Andinos. Avances de Investigacion I*. Lima: Centro Internacional de la Papa (CIP).
- FAO. (s.f.). *Definiciones para los fines del codex alimentarius*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s08.htm>
- Fernández, D. L. (2012). El frio y el Calor en el sistema medico Nahua de la Sierra de Texcoco.Una Aproximación. *Revista Española de Antropologia Americana.*, 10.
- Fracisco, A., & Bolaños, J. (2016). *LOA HABITÚS DE LA PAZ. teoria y practica de laz imperfecta*. Eirene.
- Gonzales, P. (23 de septiembre de 2015). del caminante de la medicina a medico tradicional. (S. Ortega, Entrevistador)
- Gonzalez Jacome, A. (2003). *Anales de antropologia: ambiente y cultura en la agricultura tradicional de Mexico*. Recuperado el 20 de 10 de 2016, de Universidad Nacional Autonoma de Mexico: http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/viewFile/16738/pdf_153
- Gordillo, G., & Mendez, O. (2013). *Seguridad y Soberania Alimentaria*. Organizacion de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

- Goyes, I., Torres, A., & Castillo, P. (2013). *Soberania Alimentaria en los pueblos originarios del departamento de Nariño: resguardos Indigenas de Ipiales, Yaramal y San Juan*. Pasto: Observatorio del derecho a la alimentación en America Latina y el Caribe.
- Gutierrez, I., Garcia, J., & Trujillo, T. (2012). Los alimentos transgenicos y la salud humana. *MEDICIEGO*, 18.
- Hormiga, C. (12 de Febrero de 2017). ERIR. (C. Galan, Entrevistador)
- Hoyos, M. (11 de Noviembre de 2015). compartir del aliemnto. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Hoyos, R. (22 de Marzo de 2017). Cultivo de la Quinua. (C. Galan, Entrevistador)
- Huanacuni, F. (2010). *Buen Vivir/Vivir Bien. Filosofia, Politicas Estrategias y Experiencias Regionales Andinas*. Lima: Coordinadora Andina de Organizaciones Indigenas.
- Hurtado, L. G. (2014). *La Kayamba: los hongos comestibles de la chagra que alimentan la vida de los inga del Caqueta*. Bogotá D.C: Universidad Pedagógica Nacional.
- Ibañez, A., & Aguirre, N. (2013). *Buen Vivir, Vivir Bien: Una Utopia en Proceso de Construcción*. Bogotá D.C: Desde Abajo.
- Jaime, A., & Cabrera, A. (2006). *Semilas de resistencia alimentaria la quinua y la macca, alimentos andinos del futuro*. Bogotá.: Humanidad Vigente.
- Jimenez, H. (12 de Febrero de 2017). calentamiento global y los cultivos Andinos. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Jimenez, H., & Palechor, E. (2 de Abril de 2017). Formas del crecimeitno del frijol segun las variedades del resguardo indígena Yanacona. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Jobino, J. (16 de 3 de 2017). Plantas Alimenticias de Paramo. (G. C, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Junta de Andalucia. (2010). las aves y la agricultura. *CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA Delegación Provincial de Málaga*, , 1-9.
- Juvinao, L. (2014). Sobre soberania y seguridad Alimentaria. En H. P. Zapata, *Soberania Alimentaria y agroecologia* (pág. 174). Medellin: Infoagro Colombia 100.
- Ladino, R. L. (2012). *Saberes campesinos y semillas: Diversidad Relaciones sociales y Educacion en Sutatenza*. Sutatenza-Boyaca: Universidad Pedagógica Nacional.
- Lagunes, A., Rodriguez, c., Rodriguez, D., & Silva, G. (2002). Insecticidas vegetales una nueva y una vieja alternativa para el manejo de plagas. *Manejo Integrado de Plagas y Agroecología (Costa Rica)*, 4-12.
- Lame, M. (2004). Los pensamiento del indio que se educo dentro de las selvas Colombianas. *Universidad del Cauca*.
- Larenas de la F, V., & Accatino, P. (1994). *Produccion y uso de la Batata o Camote (Ipomoea batatas, L.)*. Santiago de Chile: Centro Internacional de la Papa.

- Ley 115, F. 8. (s.f.). Obtenido de http://www.mineducacion.gov.co/1621/articulos-85906_archivo_pdf.pdf
- Magallanes, M. (24 de 10 de 2009). *La agricultura inca*. Obtenido de <http://agroinca.blogspot.com.co/2009/02/la-agricultura-inca.html>
- Mamian, M. (2 de Marzo de 2017). Alimento Yanaconas, los secretos de Guachicono. (C. Galan, Entrevistador)
- Manrique, E., & Martinez, A. (2014). Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia. *Revista Universidad Católica del Norte.*, 11-14.
- Martinez, R. (2012). El venado cola blanca (*Odocoileus Virginianus*), una alternativa para la diversificación productiva en el Totonacapan, Puebla, México . *diversificación productiva en el Totonacapan, Puebla, México* , 1-4.
- Mejía, K., & Rengifo, E. (1995). *Plantas Medicinales de Uso Popular en la Amazonía Peruana* . Lima: Agencia Española de Cooperación Internacional.
- Mignolo, W. (2006). LA OPCION DESCOLONIAL: EL PACHAKUTI CONCEPTUAL DE NUESTRO TIEMPO. *Universidad Nacional Autonoma de Mexico.*, 10.
- Molina, J. (1987). *La cebada cervecera: calidad, cultivo y nociones*. Andalucía: Hojas Divulgadoras.
- Moreno-Calles, A. G.-L. (2014). *La etnoagroforesteria: el estudio de los ecosistemas agroforestales tradicionales de México*. Recuperado el 19 de 10 de 2016, de <p://asociacionetnobiologica.org.mx/aem/wp-content/uploads/Revista%2012-3/Tema%2001.pdf>
- Narváez, C. (22 de 02 de 2017). Metodologías propias. (S. Ortega, Entrevistador)
- Obando, W. (1 de Junio de 2016). Uso medicinal del trigo. (C. Galan, Entrevistador)
- Oeidrus, B. C. (s.f.). *El cultivo del Trigo*.
- Oime, A. (16 de 09 de 2012). *Youtobe*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Ih5TAe8H5gI>
- Oime, R. (10 de 3 de 2017). Cultivo de la Quinua. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Ortega, S. (2015). *Medicina tradicional un caminar hacia el fortalecimiento de la educación propia y la resignificación de territorio en el resguardo indígena de Rioblanco Sotará - Cauca*. Popayan, Cauca.
- Palechor Jimenez, M. T. (6 de 3 de 2017). Alimentos Olvidados y de bajo consumo. (C. Galán, Entrevistador)
- Palechor, A. (04 de Abril. de 2017). La chagra Abonos Organicos y maleza. (S. ortega, Entrevistador)
- Palechor, D. (1 de Abril de 2017). Cocina tradicional. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

- Palechor, E. (28 de Febrero de 2017). la historia del tejido en manos de las mayores. (S. Ortega, Entrevistador)
- Palechor, H. (03 de Abril de 2017). Abonos organicos, La siembra y la cosecha. (S. Ortega, Entrevistador)
- palechor, M. (12 de Agosto de 2015). (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Palechor, M. (17 de Junio de 2016). La escuela, mi chagra. (S. Ortega, Entrevistador)
- Palechor, M. (1 de Febrero de 2017). alimentos silvestres. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Paz, D. (27 de Marzo de 2017.). Las dimensiones de la tulpa. (S. Ortega, Entrevistador)
- Peralta E., V. E. (2007). *Mejor alimentacion, mejor nutrición, preparando recetas con Leguminosas*. Quito-Ecuador: Miscelanea.
- Piamba, & Edelmira. (21 de Julio de 2015). Custodio de semillas-Rioblanco Cauca. (S. Ortega, Entrevistador)
- Piamba, C. (19 de Febrero de 2017). ERIR. (C. Galan, Entrevistador)
- Piamba, J. (22 de Junio de 2016). tuberculos andinos. (C. Galan, Entrevistador)
- Piamba, R. (2 de Junio de 2016). Plantas Medicinales: Una forma de Alimentarse. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Piamba, S. (23 de Febrero de 2017). Plantas medicinales del Macizo. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Pino, A., & Díaz, J. (2005). Cosecha, Post-cosecha y comercializacion de los cultivos. *Ministerio de la economia popular.*, 5-11.
- Piñacue, J. (2014). Pensamiento indigena tenciones y academia. *Universidad del Cauca, Colombia*, 32.
- Primack, R., Rozzi, R., Feinsinger, D. R., & M. F. (2001). *Fundamentos de conservación Biologica.Perspectivas Latinoamericanas*. Mexico: Fondo de Cultura Economica.
- Quijano, N. (2016). *IMPACTO DE LAS FUMIGACIONES AÉREAS CON GLIFOSATO EN LAS FORMAS DE CONOCER Y EDUCAR-SE EN EL TERRITORIO DEL PUEBLO INGA, BAJA BOTA CAUCANA, COLOMBIA*. Bogota D.C: Universidad Pedagogica Nacional.
- Radio, N. (16 de 2 de 2017). *Alimentacion Indigena/ Colombia Originaria*. Obtenido de <https://www.radionacional.co/noticia/la-alimentacion-de-los-pueblos-indigenas>
- Rico, E. (18 de 02 de 2016). Beneficios de los arboles. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Salamanca, D. (2011). Morfologia Vegetal. *Universidad Nacional de la Plata.*, 12-15.
- Salazar, N. (2010). *Comaprtiendo experiencias pedagogicas*. popayan- Cauca.
- Santa, J. (2015). Yachay Muyumanta. Bogotá D.C.

- semillas Libres, R. (2015). *Las semillas patrimonio de los pueblos, en manos de los agricultores. Acciones sociales para enfrentar el colonialismo corporativo de las semillas en Colombia*. Bogotá D.C.
- Sito, L. (2016). Liderazgo educativo: tejiendo enlaces para la paz. *Alma Mater; Universidad de Antioquia.*, 18.
- Sousa Santos, B. (2011). *Introduccion: Las epistemologias del Sur*. Recuperado el 15 de 9 de 2016, de http://www.boaventuradesousasantos.pt/media/INTRODUCCION_BSS.pdf
- Suquilanda, M. (s.f.). *Produccion Organica de Cultivos Andinos*. FAO.
- Tapia, M., & Fries, A. (2007). *Guia de Campo de los Cultivos Andinos*. Roma- Lima: FAO-ANPE.
- Toledo, V., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria Biocultural*. Barcelona: Icaria.
- Torres, A. (2002). *Cultivo in vitro de ruda(ruta graveolens L.), toronjil (melissa officinalis L.) y cedron (Aloysia tryphilla (L Her.)Britton)*. Valdivia: Universidad Austral de Chile.
- Torres, A. (28 de 11 de 2012). *Influencia de la Luna en la Agricultura*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3078/1/mag136.pdf>
- Torres, A. (2012). Influencia de la luna en la agricultura. *Universidad de cuenca, facultad de ciencias agropecuarias.*, 10-12.
- Trouillot, M.-R. (2011). transformaciones globales, la antropologia y el mundo moderno (traduccion de Cristobal Gnecco). *Universidad del Cauca*.
- Ulloa, J., Ulloa, P., Ramirez, J., & Ulloa, B. (2011). El frijol (*Phaseolus vulgaris*): su importancia nutricional y como fuente de fitoquímicos. *Revista Fuente N° 3, 4*.
- Valdivieso, M. (2009). Produccion Organica de cultivos andinos. *UNOCANC*, 8-9.
- Vallejo, Y. P. (2011). *La transdisciplinariedad, una apuesta biologica y politica para conservar las semillas y resaltar la identidad Campesina*. Sutatenza-Boyaca: Universidad Pedagogica Nacional.
- Vasco, L. G. (2002). *Entre selva y Paramo, viviendo y Pensando la lucha India*. Bogotá D.C: Departamento de Antropología, Universidad Nacional de Colombia.
- Vasques, A. (30 de Enero de 2012). *Raices de mi tierra*. Obtenido de Ritual indigena: <https://raicesdemitierra.wordpress.com/2012/01/30/pagamento-significado-y-caracteristicas/>
- Vásquez, C. A., Matapí, U., I., M., Pérez, M., C., G., R., R., & Martínez, G. y. (2013). *Plantas y territorio en los sistemas tradicionales de salud en Colombia. Contribuciones de la biodiversidad al bienestar humano y la autonomia*. Bogotá D.C: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt .
- Villacrés, E. (1996). *La cebada un cereal nutritivo: 50 recetas para preparar*. Quito: Miscelanea.

Yangana, H. (12 de Junio de 2015). compartir del alimento. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

Yangana, V. (28 de Junio de 2016). tuberculos. (C. Galan, Entrevistador)

Zambrano, C. C. (2010). *Geografía humana de Colombia, Región Andina Central (Tomo IV, volumen I)*. Recuperado el 5 de 10 de 2016, de Los Yanacunas: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geohum4/yana1.htm>

4.Contenidos

El trabajo de investigación titulado **LA SABIDURÍA DE LOS MAYORES. UNA PROPUESTA DE REIVINDICACIÓN DEL ALIMENTO ANCESTRAL PLANTAS OLVIDADAS, SEMILLAS NATIVAS Y MALEZAS – BUENEZAS EN EL RESGUARDO ANCESTRAL DE RIOBLANCO-CAUCA COMUNIDAD INDIGENA YANACONA**, se estructura dividido en 6 capítulos en los cuales se va describiendo de forma detallada la experiencia de vida en el territorio, así como el proceso histórico que ha travesado el trabajo agrícola en la comunidad. **1.** En el primer apartado se realiza la contextualización para situar las tensiones, confrontaciones, problemáticas, perspectivas y esperanzas que se van descubriendo a medida que se comienza a caminar el territorio y la palabra. En esta medida la llegada de los cultivos de amapola a la región en los años 90's divide la historia de la comunidad en dos, dejando desvinculación de la naturaleza, aculturación y pérdida de la agrobiodiversidad además de un pensamiento de pobreza en las personas, por ende la urgencia de plantear alternativas acordes al contexto para recuperar saberes entorno al alimento.

A partir de estos y otros puntos de quiebre, se empieza a plantear la problemática del contexto, los objetivos y se hace un rastreo bibliográfico de antecedentes y referentes conceptuales para orientar el trabajo de investigación. Finalmente se describe el diseño y fundamentación de una metodología propia acorde a la cosmovisión y contexto particular de la comunidad Yanacuna.

2. En el segundo capítulo se abordan los usos y costumbres que rigen la vida Yanacuna en relación con la tierra, el conocimiento alrededor de la luna, siembra, cosecha, ofrendas. **3.** En tercera instancia las técnicas de conservación de semillas incluidas las recetas tradicionales **4.** Se expone el panorama de alimentos que han sido desplazados del plato y de la chagra, lo cual constituye un aspecto crítico al causar pérdida de biodiversidad y de conocimiento propios de la comunidad. **5.** conocimientos alrededor de plantas consideradas maleza que en realidad tienen fines alimenticios, curativos, espirituales y hoy en día tienen poco uso en la dieta de la comunidad. **6.** Un espacio de discusión sobre la forma como es orientada la educación propia en el resguardo, para relacionarla con las posibilidades que se encuentran en el alimento tradicional y las semillas nativas. **7.** Finalmente, emerge del proceso investigativo la creación de Muyumanta Ayllu Almayary, (Red Familiar de Semillas).

5. Metodología

Se planteó para la comunidad indígena Yanacona una ruta metodológica propia, a partir de la doble espiral, desde la cual se hace una representación de la memoria del runa y de la memoria de la semilla. La memoria del runa empieza a caminar desde cuatro ejes principales, el camino de la medicina, el compartir de la palabra, la tulpa, alimento y gastronomía andina, mientras que la memoria de la semilla recorre el caminar del territorio, la siembra, la chagra, las ofrendas y por último la semilla y el trueque. Estas dimensiones permiten problematizar y reflexionar en torno a lo que significa vivir en el territorio teniendo claro el presente, el pasado y el futuro; es intentar retornar a la sabiduría de los mayores buscando recuperar la memoria hombre y la semilla para poder sanar la tierra. A demás de esto se tienen en cuenta instrumentos para la recolección de información como diarios de campo, fotografías, videos, recorridos territoriales, conversaciones, observación participante y no participante.

6. Conclusiones

En primer lugar este proceso investigativo permitió mostrar que al hablar de alimento surgen diversas conexiones con otros temas relacionados, pues es imposible desligar la semilla del alimento, y por ende de las dimensiones del plato y la soberanía alimentaria.

El saber tradicional producido en las comunidades ha sido invalidado por los conocimientos occidentales que genera violencia epistémica al considerar que los indígenas no producen conocimientos válidos, por ello los saberes que los mayores han constituido desde su experiencia de vida en el territorio no son reconocidos. En la actualidad la comunidad Yanacona se encuentra en un proceso de recuperación de su identidad, construyendo las bases de su cultura desde la voz de los intelectuales y líderes del resguardo, por ende los procesos de educación propia y plan de vida se encuentran en un momento de construcción comunitario.

Es fundamental plantear una metodología propia para comprender las dimensiones simbólicas culturales, biológicas, espirituales que configuran la esencia indígena, ya que en los paradigmas de investigación occidentales no se encuentra una que responda a las realidades del contexto. Así el método de investigación permitió reconocer a partir de la sabiduría de los mayores y mayores técnicas que permiten conservar los alimentos desde la semillas, que históricamente han sido parte de los usos y costumbres de la comunidad, dentro estos se incluye la preparación de diferentes recetas como una estrategia para la pervivencia de las semillas nativas; cabe aclarar que estas técnicas se están perdiendo porque las siembras son muy reducidas en el territorio, por la pereza, desidia, desinterés engrandadas en la bonanza amapolera constituyendo esto una amenaza para la biodiversidad de la región.

Esta investigación presenta diversos elementos innovadores a nivel biológico y cultural que por su trascendencia e importancia para la comunidad contribuyen al fortalecimiento del plan de vida fundamentalmente en los pilares educativo, ambiental, social y cultural.

El trabajo impacta en gran medida a la comunidad y a la construcción del plan de vida, porque hace un reconocimiento frente a la biodiversidad del territorio, promueve su valoración y cuidado. Del mismo hace que los saberes ancestrales de los mayores y mayores sean

compartidos a los niños y jóvenes quienes serán las nuevas generaciones encargadas de decidir de manera responsable y consciente sobre su territorio y sobre la relación entre conocimiento y poder.

Se reconoce que la tulpa es un elemento investigativo que permitió la recolección de información desde la preparación de platos autóctonos, es a su vez, un espacio de reunión de las familias, de intercambiar saberes entre generaciones, de enseñar y aprender con el otro, siendo esta una práctica que está desapareciendo en la comunidad por la llegada de hornillas y estufas de gas. Así alrededor de esta, se generan espacios para aprender de la mano de las mayores sus secretos culinarios y el largo trabajo que estas preparaciones implican, dado que empiezan desde el proceso de sembrar la semilla, cosecharla, molerla, cernirla y cocinarla, una posibilidad para ponerse en el contexto del otro, comprender su realidad y establecer relaciones en igualdad de condiciones.

El caminar del territorio permite afirmar que hay una pérdida sustancial de semillas nativas, pues a pesar, de que en las chagras se mantiene una diversidad amplia de alimentos, se siembran las mismas variedades, una mezcla de semillas tradicionales con introducidas; además de ello la consulta frente a las variedades existentes fue desgastante pues hay un desconocimiento y una falta de apropiación cultural entorno a las semillas que ralentiza las investigaciones, ya que al momento de buscar las variedades de semillas se conducía fácilmente de un lugar a otro y no se encontraban o en muchos casos eran las mismas con diferente denominación, ligado a esto hay una confusión frente a los nombres comunes pues a pesar de que son reconocidos en su mayoría por sus características fisiológicas y morfológicas, entre los pobladores las semillas que tienen una denominación homogénea son las más antiguas.

En Rioblanco existe una desvalorización y un desconocimiento frente a plantas de camino, paramo, cercanas a fuentes de agua, rastrojos e incluso algunas que crecen en las chagras, las cuales fueron o podrían ser en algún momento parte de la dieta de esta comunidad indígena, sin embargo estos si le atribuyen un beneficio medicinal a cada una de estas.

De las plantas alimenticias que tienen bajo consumo en la región son las batatas, las ocas y las majúas, las cuales tienden a ser muy poco cultivadas, afectando la biodiversidad biológica y el potencial alimenticio y nutritivo de ellas, por lo que fue muy importante incentivar la siembra de estas en las escuelas, pues es una iniciativa de valoración y cuidado que fragmenta los prejuicios que se tejen alrededor del alimento.

El desconocimiento de las variedades de semillas nativas, los alimentos propios y las plantas alimenticias que son en casos consideradas malezas, deja claro que hay una desconexión entre la enseñanza de la biología y el contexto, pues las dudas y el desconocimiento de algunos maestros frente a lo propio hace de esto una réplica en los niños. Por ende es importante que se generen círculos de palabra con los mayores y personas de la comunidad que aún mantienen vivo este conocimiento y pueden a portar a la formación de los niños.

La influencia de las políticas nacionales en las comunidades indígenas, es un atentado a la cultura, a la forma de relacionarse con el mundo, pues estas con la llegada de proyectos de tecnificado el campo han transformado la visión indígena. Desde estas tensiones surge la Warmy¹ chagra como un elemento metodológico y educativo que permite reivindicar diversidad biológica y cultural de las semillas y por ende del alimento, pudiéndose adaptar a cualquier zona donde se decida llevar e incidir de manera directa en cuestionamientos de la biota local.

La inserción de proyectos por parte de las autoridades para promover una economía propia, ha desplazado la siembra de cultivos locales y por ende los usos y costumbres asociados a estas; es aconsejable que se realicen proyectos pensados en biodiversidad de las chagras andinas, promovidos por las diferentes autoridades o instituciones académicas, orientadas a la recuperación, rescate y pervivencia de semillas nativas o de bajo consumo.

La educación no debe ser un proceso de vinculación solo de los más jóvenes, pues son los mayores y mayores los que llevan las rienda de la comunidad, los que deben estar informados de diversas situaciones que afectan la soberanía del resguardo, sin embargo los saberes que estos mayores mantienen vivos deben trascender en el compartir de la palabra, en la tulpá, el caminar del territorio, el trabajo de la tierra. Esta experiencia permitió darnos cuenta que compartir con las comunidades indígenas más que un proceso de enseñanza es un proceso de desaprender y aprender significativamente, para la vida profesional y personal.

La presencia de la Universidad Pedagógica Nacional en los territorios rurales deja ver el carácter nacional de la institución, así mismo demuestra que a pesar de ser claustro de conocimientos representados por el pensamiento de las ciudades, no deja de lado los diversos contextos del país ya que busca la forma de llegar y abordar las problemáticas educativas situadas, constituyendo espacios de investigación colaborativa, generando transformaciones sociales y pedagógicas que aporten a una visión de país y por ende a la formación de maestros conscientes de las realidades educativas.

La enseñanza de la biología permitió sentar un posicionamiento frente al rescate de los conocimientos alrededor de los alimentos tradicionales que se encuentran ligados a las semillas nativas de la región, como un aporte al cuidado de la agrobiodiversidad que repercute en la nación y por ende en el mundo. Pues desde este campo de acción se problematizó la situación que existe frente al manejo, producción y conservación de semillas en cuanto a agroquímicos, transgénicos y pérdida de biodiversidad que amenazan la soberanía alimentaria de los pueblos y por tanto el conocimiento biológico y culturales.

El custodio es una iniciativa que emergió de los intereses por la pervivencia del alimento tradicional manifestados en esta investigación para aportar directamente a la autonomía alimentaria, que posteriormente se fue construyendo con algunos estudiantes que deben cumplir este año con sus horas de trabajo social, a la vez constituye un dispositivo que permite

¹ Mujer

consolidar la diversidad biológica y cultural del resguardo y encaminar proyectos educativos al trabajo con la recuperación de las mismas. Es un elemento que reclama la atención del cabildo, la familia, la escuela, y la comunidad, impactando los objetivos del plan de vida comunitario. Después realizar este trabajo de grado se sugiere que los futuros estudios que se realicen en el territorio se encuentren dirigidas al rescate de la diversidad de semillas nativas.

Esta constituyo una experiencia muy importante para nuestro proceso de formación personal y profesional que permite ampliar el espectro de la enseñanza de la biología desde la Colombia rural a la vez que nos hace transitar por nuevas rutas teóricas y prácticas, para interrogar los textos y los contextos desde otras perspectivas diversas a las académicas, perder el miedo y descubrir otras forma de establecer relaciones con los territorios y cuidar la vida descubriendo otras dimensiones de la biología.

Elaborado por:	Galán, Crist. Ortega, S.		
Revisado por:	Andrea del Pilar Rodríguez.		
Fecha de elaboración del Resumen:	15	5	2017

COSMOVISIÓN YANACONA

Cuando los nevados se deshielen
Y las lagunas sean mancilladas;
Cuando los bosques vírgenes sean pisoteados,
Y los cerros mitológicos violentados.

Cuando los bravos páramos sean resecaos
Y los animales silvestres amansados o exterminados;
Cuando las aves ya no crucen el espacio,
Anunciando la vida, la muerte, el invierno o el verano.

Cuando el aire y el viento sean contagiados
Y las estrellas dejen de guiar nuestro destino;
Cuando el sol no nos abrace a plenitud,
Y la luna ya no cuente para los ciclos productivos.

Cuando el Jukas deje de ser el ordenador
De la armonía entre el hombre y la naturaleza;
Cuando el pueblo Yanacona se encuentre dividido,
Y pierda el orgullo de reconocer a sus raíces.

Cuando el hombre extraño esté usurpando el mando
Y la minga ya no convoque al trabajo colectivo;
Cuando la madre tierra no dé para el sustento
Y lo comunitario le de paso al trabajo interesado.

Cuando las mujeres ya no labren sus tejidos
Y las melodías autóctonas silenciadas;
Cuando los sucesores de los caciques y mandones
Pierdan la autoridad de ser los herederos Yanaconas.

Entonces, será el fin,
“los sitios bravos, bravos serán”
Y la dignidad de nuestro pueblo
Está en la recuperación de lo nuestro
Para lograr nuestra reconstrucción integral
Conservando nuestra mismicidad

Mayor, Dimas Onel Majin Palechor

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	25
CAPÍTULO I.....	27
SISAY PACHA – TIEMPO DE FLORECIMIENTO.....	27
Caminando el territorio.....	28
La esencia de la cultura Yanacona, un homenaje a la sabiduría de los mayores.....	29
El mensaje de los espíritus a través de las plantas sagradas.....	32
Ofrenda a la tierra y su simbología.....	32
El Ayllu-La Familia.....	34
Los tiempos de la amapola y el olvido de la tierra.....	35
La educación propia y la pedagogía de la pregunta.....	35
Distribución del territorio para el trabajo agrícola.....	37
Sistema de gobierno propio Yanacona.....	38
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	39
OBJETIVOS.....	43
Objetivo General:	43
Objetivos específicos:.....	43
JUSTIFICACIÓN.....	44
ANTECEDENTES.....	47
Enseñanza de la biología y educación propia entorno a las semillas y el alimento tradicional.....	47
Saberes tradicionales y diversidad biocultural.....	49
Educación, política y Construcción de país.....	56
REFERENTES CONCEPTUALES.....	61
Biología de la conservación, cuidado de la vida y Buen Vivir.....	61
Territorio.....	64
Educación Propia	66
Enseñanza de la biología con enfoque intercultural.....	67
Soberanía y seguridad alimentaria.....	68
Alimento	69
Memoria ancestral.....	70
Semillas.....	71
REFERENTES METODOLOGICOS.....	73
Camino a una investigación simbólica.....	73
La doble espiral.....	74

La memoria del Runa.....	76
Memoria de la semilla.....	79
CAPITULO II.....	83
MEMORIA DE LAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, BASE PARA ENTENDER EL ALIMENTO.	
Yachak mama Killa - la luna como maestra.....	83
Cuidado orgánico de la tierra.....	85
La minka y la mano cambiada.....	87
Distribución de la tierra en relación al ciclo agrícola.....	87
Siembra.....	88
Control natural de animales asociados a la chagra.....	90
La Cosecha.....	92
Ofrenda.....	93
CAPITULO III.....	95
TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LAS SEMILLAS.....	95
CAPITULO IV.....	100
ALIMENTOS DESPLAZADOS DEL PLATO Y DE LA CHAGRA: UN ATENTADO A LA DIVERSIDAD DE LAS SEMILLAS NATIVAS.....	100
lo frio y lo caliente.....	100
¿Variedades de bajo consumo en la comunidad?.....	101
Tubérculos andinos:.....	103
Raíces nativas de la región andina:.....	109
Granos andinos:.....	115
Frutales Andinos:.....	121
CAPITULOS V.....	123
RENOVACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES ALREDEDOR DE LAS PLANTAS ALIMENTICIAS DEL TERRITORIO CONSIDERADAS EN ALGUNOS CASOS MALEZA.	123
Familia: Quenopodiaceae.....	124
Familia: Lamiaceae.....	125
Familia Rutaceae.....	125
Familia Asteraceae.....	126
Familia: umbelíferas.....	128
Familia urticaceae.....	128
Familia verbenaceae.....	129
Familia bombacaceae.....	129
Familia lauraceae.....	130
Familia Euphorbiaceae.....	130

Familia polygonaceae.....	130
Familia Cruciferaea.....	131
Familia Betulaceae.....	131
Familia Boraginaceae.....	132
Familia Papaveraceae.....	132
Familia Iridaceae.....	132
Familia Passifloraceae.....	133
Familia Oxalidaceae.....	133
Familia: Graminea.....	134
Familia Ericaceae.....	135
Familia. Bromeliaceae.....	135
Familia Rosaceae.....	136
Familia: Brassicaceae.....	136
Familia Apiaceae.....	137
Familia Piperaceae.....	137
CAPITULO VI.....	139
RECONFIGURACION DE LA MEMORIA ANCESTRAL: UN APOORTE A LA EDUCACIÓN PROPIA Y A LA ENSEÑANZA DE LA BIOLOGIA EN CONTEXTO.....	139
Danza y simbología.....	140
Runa shimi.....	143
La Warmy Chagra.....	143
Recuperación de semillas nativas.....	146
Variedades de frijol y maíz.....	149
Siembra de trigo y cebada.....	150
Los jóvenes en el caminar de las semillas.....	151
Educación para todos, juntos contra el nuevo país.....	152
Compartiendo el alimento.....	154
Trueque de sabores.....	156
Un compromiso con la Allpa mama.....	158
Cocinando con las mayores.....	159
La crítica y el aporte a la educación propia.....	160
CAPITULO VII.....	162
Muyumanta Ayllu Almayary: Sembrando el pasado caminamos hacia el futuro.....	162
¿Cuál es la importancia de tener un tejido de semillas en la comunidad?.....	163
Como conservar las semillas.....	164
Los protagonistas.....	164

Lo que se ha obtenido hasta el momento.	165
CONCLUSIONES.	169
ANEXOS.	176
BIBLIOGRAFÍA.	178

INTRODUCCIÓN.

“Al final cuidaremos solo lo que amemos; y amaremos solo lo que entendamos; y entenderemos solo lo que nos hayan enseñado” (Dioum)

Al recorrer un pedacito de la Colombia rural es mágico y transformador evidenciar las maravillas que existen en nuestro país, vivirlas, sentirlas, conocerlas y enseñarlas comprendiéndolas desde la diversidad geográfica, geológica, biológica, climática y étnica, cultural por nombrar algunas, como es el caso del resguardo indígena de Rioblanco, (Cauca, Colombia), en donde la comunidad indígena Yanacona se ha asentado ancestralmente; en este siglo ante la incidencia de los fenómenos capitalistas ha experimentado el cambio de las dinámicas en una eco región con gran fertilidad y diversidad biológica, que al cultivar la semilla nativa protege el alimento, la soberanía alimentaria, la vida y la memoria ancestral. Esta comunidad, ha atravesado por procesos históricos relacionados con el cultivo y tráfico de amapola. (Camargo, S. 2.010), que han incidido en el deterioro de los usos y costumbres, rituales ceremoniales y la visión biológica y espiritual del territorio. En la actualidad, esta comunidad se encuentra viviendo un momento de cambio y de retorno a la sabiduría tradicional con el fin de procurar un buen vivir.

Este proyecto de investigación versa alrededor de conceptos estructurantes como lo son: semilla nativa, alimento tradicional, soberanía alimentaria y educación propia como una oportunidad para problematizar la enseñanza de la biología en contexto, dimensiones que se van a ser exploradas con los estudiantes, padres de familia y comunidad de la zona, a través de la instauración de una metodología propia que tiene en cuenta la cosmovisión Yanacona, y se apoya en instrumentos de recolección de información como círculos de medicina tradicional, compartir de palabra, la tulpa y la gastronomía tradicional, caminar el territorio, el compartir de la palabra, la ofrenda y la siembra-chagra, donde cada escrito tiene su propia historia y está amarrado a la vida de sus protagonistas, a la recuperación de su memoria, donde se nos invita hacer un ejercicio de evocación en torno a los usos, costumbres, sabores y saberes que hacen parte de los ingredientes de la memoria alimentaria no sólo de Rioblanco si no del país.

No obstante, hablar de alimento, de semillas significa hablar de la vida misma, de lo que nos toca, pues ningún problema socio biológico es tan grave como la pérdida del alimento, el reduccionismo de la dieta, la imposición de políticas y de patrones extranjeros en nuestros territorios ancestrales en los que se sufren procesos de aculturación y pérdida de identidad, aspectos que conllevan a la desaparición de todo un acervo histórico ligado a prácticas culturales y ambientales que se van andando de acuerdo al ordenamiento territorial que tiene la comunidad.

Este tipo de trabajos de grado amplía las perspectivas pedagógicas frente a la enseñanza de la biología desde lo rural, ya que la temática intenta dar comprensión a esas formas de vida en comunidades indígenas en donde los saberes de los antepasados están enfocados en la biota

local, manteniendo una relación más horizontal con la naturaleza, que se interrumpe con los fenómenos occidentales.

Finalmente para los maestros en formación y en ejercicio, nos hace transitar por nuevas rutas teóricas y prácticas, que permiten interrogar los textos y los contextos desde otras perspectivas diversas a las académicas, perder el miedo y repensar la enseñanza de la biología en contextos diferenciados y dinámicos.

CAPÍTULO I.

SISAY PACHA – TIEMPO DE FLORECIMIENTO.



Fotografía No 1. Paisaje de Rioblanco. Campo S (2015).

Al suroccidente del departamento del Cauca, se encuentra el resguardo indígena ancestral de Rioblanco (ver Fotografía N° 1), perteneciente al municipio de Sotará y ubicado en el plano occidental de la cordillera central a 91 km aproximadamente de la ciudad de Popayán; Rioblanco presenta una extensión total de 517.766 Km², una altura que oscila entre los 2700 y 3.000 m.s.n.m. a una temperatura entre los 13 y 15° C aprox. (Oime A. , 2012).

De acuerdo con las estadísticas, en Colombia la comunidad Yanacona corresponde a “45.389 Yanaconas agrupados en 12.324 familias, pertenecientes a 31 comunidades, ubicadas en 6 departamentos, un distrito capital y dieciocho municipio de Colombia”. (Cachiguango, Farinango, Carvajal, & Anacona, 2014), en este orden de ideas encontramos un desplazamiento a municipios como Cauca, Valle del Cauca, Quindío, Cundinamarca, Huila, Putumayo y residentes en países como Estados Unidos, Ecuador, Aruba, España y Venezuela, que conforman una gran familia proveniente de la cultura andina del Abya Yala², este fuerte desplazamiento de la comunidad se atribuye a procesos tanto directos como indirectos relacionados con conflicto armado, desplazamiento forzoso, desatención del estado, aumento de la población, falta de tierra y opciones de estudio, haciendo que muchas personas emigraran a diversos contextos.

Los Yanacona han habitado este escenarios desde hace más de 3.000 años, siendo esta la atmosfera de una de las culturas más antiguas del imperio Inca, manteniendo desde entonces una lucha entre cabildos, con el fin de conservar los resguardos indígenas ubicados allí; (Zambrano, 2010) . Siendo el territorio y la relación con este un pilar fundamental para todos los procesos y acciones que configuran el ser indígena.

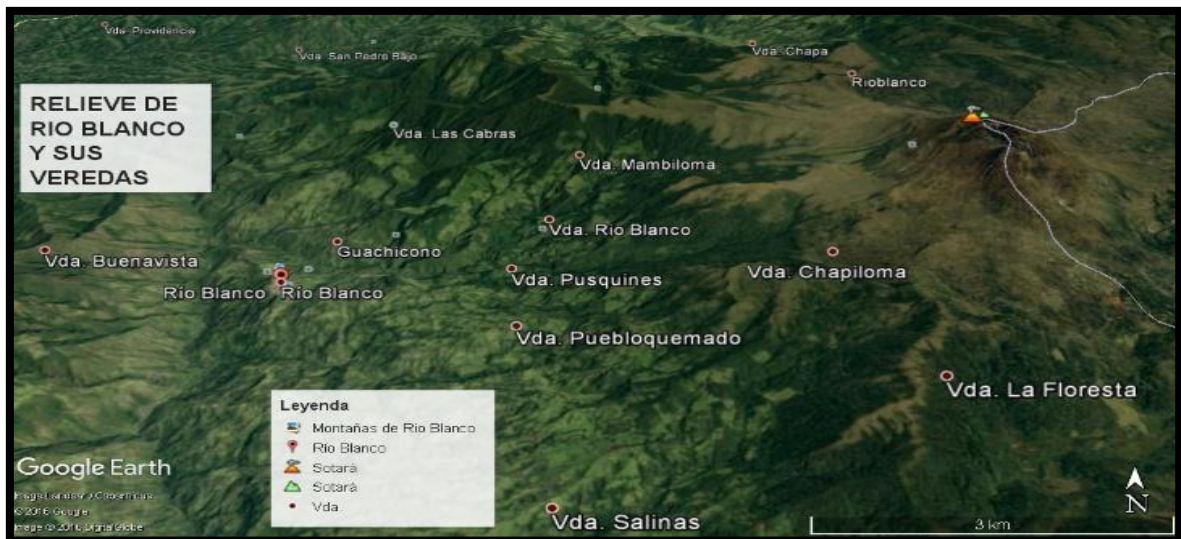
Este hermoso territorio cuenta con una variedad sorprendente de climas que van desde el frío más penetrante del páramo, hasta la sensación más calurosa y acogedora del trópico, de allí que cada uno de esto climas representa un orden en la distribución de los yanacona, en los climas fríos se encuentran resguardos ancestrales y algunos cabildos, en el clima medio se hallan comunidades rurales y finalmente en el clima cálido se encuentra el resto de las comunidades. Plan salvaguarda del pueblo Yanacona. (2014).

² Palabra kuna para designar a este continente significa “tierra en pleno florecimiento”. Plan Salvaguarda Yanacona 2.014

Caminando el territorio.

Después de a travesar con armonía la ciudad blanca; las delicadas y peligrosas curvas unas veces de cemento y otras de piedra son el camino a la transición entre flores, desiertos, cascadas, lagunas, quebradas y ríos que caracterizan la fuente hídrica más grande del país; el macizo Colombiano tierra de abundantes campos, de colores que dan fuerza y de montañas que en sus siluetas mantiene vivo el recuerdo de los ancestros.

Los días están rodeados de armonía, mensajes del viento, ardillas escondidas, sopa de maíz, olor a polen, lana que se entrelaza y aves coloridas. Los Yanaconas son gente de azadón, de orqueta, de pala y machete, que vive sus días en relación con la tierra, los que viven en el pueblo conservan en cada uno de sus jardines o patios traseros una siembra generalmente de maíz, algunos árboles de tomate, plantas aromáticas y unos arbustos de uvilla, sin embargo en los terrenos de fuera, predominan extensos cultivos y chagras de quinua, variedades de papa,



Mapa 1. Relieve de Rioblanco y sus veredas. Google Earth, 2017.

maíz, ullucos, majuas, cebolla larga, cebada, trigo, habas, repollos, arracacha y la famosa col, (Ortega, 2015), esta planta aparte de ser un poderoso alimento por su alto contenido de nutrientes, crece con gran facilidad en las casas y es utilizada en variados platos tradicionales de la alimentación del resguardo. Los domingos o el día de mercado los yanaconas residentes en las veredas de Las Cabras, Mambiloma, Loma de Pusquines, Puebloquemado, Chapiloma, La Floresta y Salinas (ver mapa 1), se reúnen en la galería de Rioblanco para llevar en bultos los alimentos que después de meses de trabajo, han acabado de salir de la tierra y serán ofrecidos en el mercado a cambio de dinero u otros alimentos (trueque) como fuerza vital de la comunidad.

El pueblo Yanacona ha pervivido a través del tiempo gracias a la continuidad de sus usos y costumbres, al despertar cada día viviendo en una filosofía de vida que conlleva al hacer, al sentir, al compartir generacional y a reflexionar de la mano de las medicinas una vida de amor y reciprocidad con la naturaleza.

La esencia de la cultura Yanacona, un homenaje a la sabiduría de los mayores.

En este tranquilo lugar el paso del tiempo y el remplazo de las técnicas manuales que ha vivido el mundo entero, se reflejan en el cambio que ha tenido el clima con el pasar de los días; cuentan los abuelos que antiguamente el frío, las heladas y la neblina eran mucho más pronunciadas y duraderas de lo que son en la actualidad, entonces era necesario proteger el cuerpo, crear aquellas pieles que a diferencia de los animales no poseemos y son indispensables para sobrevivir en este ambiente.

Antiguamente las delicadas y sutiles manos de las mujeres yanaconas mitigaban la preocupación por mantener al ayllu³ salvaguardadas del frío, los ratos libres de las mujeres en el hogar eran dedicados a descansar el cuerpo, tejiendo el pensamiento, se tomaban horas enteras entre unas labores y otras para procesar la lana como lo cuenta la mayora Edilma Palechor.

Procesamiento de la lana.

Motilar: después de tres o cuatro meses de haber dejado descansar la oveja se motila o esquila los 3, 5, 7, de luna nueva, ya que los días de luna mala 4 y 8 la lana se daña al llenarse de polillas.

Tizar: es un proceso de separación manual de la lana, se estiran cada uno de los nudos de lana que fueron cortados, evitando los grumos y procurando que queden finas capas de lana.

Separar: se apila la lana en capas finas, se enrolla la lana en un solo montón y se amarra a la chanchuala⁴.

Hilar⁵: es un proceso que requiere la utilización de las dos manos, pues mientras con una de estas se sacan delicados hilos de lana con la otra se da vuelta suavemente a la puchica⁶ para que vaya torciendo la lana.

Espanear: se denominaba de esta manera ya que se realizaba en un instrumento que tenía dicho nombre, la Espana (Fotografía N° 2). Era echa con un palo mediano que tenía en cada extremo un palo cortado con las mismas medidas, este elemento tenía el tamaños justo para poder tenerlo en el brazo, mientras se enredaba la lana tal como lo muestra la imagen



Fotografía No 2. Doña Dora Palechor.
España, Galán, C. 2017).

³ Familia

⁴ La **chanchuala**: es un palo grueso con tres patas al cual se amarra la lana que ha sido separada

⁵ Hilar hace evidente la implementación y uso de herramientas como chanchuala, piruro y puchica los que surgen para facilitar dicho proceso.

⁶ La **puchica**; es un uso o palo delgado muy fino al cual se le tuerce la lana. El piruro es un elemento pesado del tamaño de una papa mediana que va sujeto a uno de los extremos de la puchica, haciendo peso y evitando que se enrede la lana, (no es un objeto definido)

pasando ordenadamente por los 4 puntos, obtenido al terminar la lana organizada en dos partes, se amaraba de cada una de estas y se procedía a lavar.

Lavado: para lavar la lana se coloca agua caliente mas no hervida por que se daña la lana y se pringa (sumergir y sacar) un par de veces, se le hecha agua fría y se cuelga.

Ovillar: al estar completamente seca se envuelve en pelotas de lana y está lista para ser tejida. En este proceso participan los niños pues desde pequeños se les va enseñando cada uno de los trabajos manuales de casa, este largo proceso permitía a la mujer yanacona tejer diferentes prendas de vestir, pantalones y follados⁷, sacos, ropa para los wawas⁸, cobijas, la ruana cuadrada tradicional que era tejida en bastidor⁹; el chumbe o chumpy que es usado por las warmicuna¹⁰ para el cuidado y protección del vientre, apretar la matriz posterior al parto y para los wawas al nacer para que tengan fuerza y no sean “garetas” (de piernas torcidas), esto se realiza hasta los dos años, envolviéndolos completamente de hombros a pies, las jigras y las mochilas evitaban el uso contaminante del plástico que ha ido llegando gradualmente a las comunidades rurales, la primera permitía cargar la planta sagrada de la coca, para mambear la palabra resistiendo los trabajos del campo y la segunda para guardar objetos más grandes y pesados como la remesa del domingo (Palechor E. , 2017).



Fotografía No 3. Tejido de chumbe. Doña Carmelita Piamba. Ortega S. (2015).

En este hermoso lugar hay mayores que conservan la tradición en sus actos, en la palabra y en su lento caminar, así encontramos a doña Carmelita Piamba (Fotografía N° 3) una mujer a la que los espíritus la han bendecido para llevar con paciencia y sabiduría el legado de la comunidad andina, su gorrito en lana, la ruana delgada, las alpargatas negra y esa cómplice y dulce sonrisa hacen de esta mujer el tesoro invaluable de esta comunidad; doña Carmelita ha dedicado su vida a las artes manuales a soñar y crear con la ayuda de la chanchuala, la puchica y el piruro, un sinfín de elementos tradicionales que no solo conllevan al uso y valoración de su cultura, sino que además de ello cada tejido guarda en sí, uno a uno los pensamientos que con sus delicadas manos ha entrelazado esta sencilla mujer, sentada con amor y paciencia cada tarde antes de ocultarse el sol, le regala a los espíritus la oportunidad de ver en múltiples colores el retorno a un camino de libertad.

⁷ Denominación de la falda tradicional.

⁸ Bebes ó niños pequeños

⁹ El bastidor es un telar en madera usado para el tejido de ruanas cobijas chumbes y mochilas.

¹⁰ Mujeres

Los Yanacona en su acervo genético y cultural han implementado desde tiempos remotos una forma autóctona y tradicional para compartir y celebrar en familia las alumbranzas¹¹, las ceremonias y festividades con música de chirimía; Aprovechar estas líneas para rendir un homenaje a don Alfonso Palechor “uno de los mejores músicos que ha parido la tierra”, (Salazar, 2010) este mayor que abandono el mundo terrenal hace escasos meses, fue el legado que dejó el tiempo, los años de experiencia entregados a compartir y enseñar a su comunidad lo que sus mayores le dejaron, al son de la música, con flauta primera, segunda, tambora, caja o redoblante, charrasca, maracas y quijada de un caballo, este mayor desde el grupo “Juchiri” (ver fotografía N° 4), narra historias de su pueblo, enamoraba mujeres, renovaba la memoria de pueblo, contaba relatos, brindaba alegría, recordaba la siembra y unía a su comunidad haciendo sobrepeso a las tendencias occidentales que han llegado de fuera para moldear el espíritu del indio; este músico de corazón dejó como legado la necesidad de sembrar en los más jóvenes de la comunidad esas semillas de identidad que permitía más adelante cosechar hombres con un pensamiento posicionado en defensa del ser indígena.



Fotografía No 4. Grupo de Chirimia “Juchiri”. Ortega S. (2015)



Fotografía No 5. Danza tradicional. Institución Educativa de Pueblo Quemado. Ortega S. (2015).

En el trasegar del tiempo y debido a diversos eventos que han intentado desgastar la cultura, surgen elementos como la danza, que permiten recrear en cada uno de sus pasos la vida cotidiana de los hombres y las mujeres del territorio, la siembra, el cultivo, la preparación de platos típicos como la sopa de maíz con col, la arepa de maíz pelado y el mote, entre otros, expresiones de alegría, la minga o el trabajo en grupo, coreografías que solo se implementan a partir de 1994 como lo expone Salazar (2010), con la iniciativa de un grupo de jóvenes estudiantes del Colegio Departamental los comuneros denominado “Cultura y Pueblo”; la danza es una estrategia de auto formación que se implementa hace 5 años aproximadamente en el Colegio Los Comuneros de Rioblanco (ver Fotografía N° 5), con concursos de danza folclórica Colombiana y tradicional reconociendo el trabajo propio y el de la gran diversidad de comunidades que conforman el Cauca, entre las que se encuentran Paeces, Ingas, Misak, Nasas y comunidades Afrocolombianas asentadas en las riveras del río Cauca y Magdalena.

¹¹ Son eventos en los cuales una familia o un grupo de personas invitan a más gente de la comunidad para adorar alguna deidad.

El mensaje de los espíritus a través de las plantas sagradas.

La medicina tradicional para la comunidad indígena Yanacona configura una variedad de conocimientos y experiencias, asociadas a plantas medicinales y plantas de poder tales como: mambe, coca, tabaco, ambil, oska o kuranga¹² y yagé que al encontrarse inmersas en el territorio redefinen el significado del mismo y establecen una relación de reciprocidad hacia la diversidad del lugar.



Fotografía No 6. Circulo de medicina, escuela Illary Ñan-caminos de luz. Paz D (2015).

La medicina tradicional es ejercida dentro de la comunidad por hombres y mujeres (Ver Fotografía N° 6) que ya sea por un conocimiento adquirido teóricamente, un sentir o un don, se sienten identificados y dotados de capacidades para cumplir una labor comunitaria que puede relacionarse con dolores físicos, mentales o espirituales. Dentro de la comunidad indígena Yanacona la medicina se encuentra subdividida en diferentes tipos de sabedores, existen los yerbateros, que son seres dedicados a

reconocer empírica y en ocasiones teóricamente las propiedades de diversas plantas, que actúan en el organismo de los hombres para enfocarse en diferentes enfermedades; están las parteras, que son en su mayoría mujeres de edad, quienes se han dedicado a traer niños al mundo, utilizando los conocimientos tradicionales heredados de generación en generación; existen médicos encargados de liberar a niños de sustos causados por algún tipo de entidad real o sobre natural; los mambecedores, son médicos dedicados al uso de la Coca y el tabaco para sanar, limpiar y armonizar espacios; por ultimo encontramos al médico yagesero, que se encarga de cultivar su espíritu y su mente desde la ayahuasca (enredadera del alma), con el fin de brindar sanación a la comunidad, compartiendo sabiduría y guianza a los hombres que buscan un nuevo camino. (Gonzales, P. 2015 comunicación personal).

Ofrenda a la tierra y su simbología.

Milenariamente los Yanaconas han rendido tributo a sus ancestros, los cuales aguardan en los sitios sagrados, La Lazana (chorrera), El volcán de Sotará, La Laguna de Pujuyacu, El Punku urku¹³, el cerro La Quinquina, Papallaqta o el páramo de las Papas y el páramo de Vellones por nombrar algunos; reuniéndose durante generaciones para ofrendar al Allpa mama¹⁴, Mama

¹² Estas dos medicinas son originarias de los pueblos Uitoto y han sido adaptadas por estas comunidades.

Tanto el ambil como la oska son hijos del tabaco, cada una tiene una función en el organismo, la oska se prepara con hierbas medicinales, hierbabuena, eucalipto, en ocasiones yagé en polvo y tiene como finalidad centrar el pensamiento para el trabajo que se quiere hacer, en el cuerpo libera la migraña, rinitis, sinusitis y estrés ya que ayuda a descansar esta parte.

El ambil lleva hoja especial de tabaco y yagé, se cocina en agua para que quede en un estado viscoso y ayuda a la concentración, a limpiar el organismo, el estómago, el colon y los riñones.

¹³ Puerta a la montaña.

¹⁴ Madre Tierra

Yaku¹⁵, Taita Nina¹⁶ y Waira¹⁷, mensajes de la medicina que conserven la armonía de los espíritus y la del pueblo en general.



Fotografía No 7. Chacana de ofrenda homenaje al Killa Raimy-fiesta de la luna. Colegio Pusquines. Ortega, S. (2015)

Durante estas ceremonias está presente desde la simbología Yanacona la Wipala¹⁸, y el K'uishí¹⁹; en el piso la chacana o espiral (ver Fotografía N°7) en una silueta hecha con las mejores frutas, flores, piedras que han sido traídas de diferentes lugares, dulces, velas, hojas de coca, plantas medicinales, agua o chicha y plumas representan elementos que con alegría música y danza expresan por si solos la entereza y la protección a su sabiduría, siendo cada uno de estos un tributo a la vida y a la biodiversidad material y espiritual, haciendo un llamado al mundo a la reflexión de un buen vivir pensado en la vida como un todo, en la reciprocidad que debe tener el

hombre frente a las bondades que le brinda la madre naturaleza para poder vivir.

La idiosincrasia de la comunidad yanacona está enmarcada por la realización de diferentes festejos durante el año, constituyen su acervo cultural y reflejan el esfuerzo por recuperar su memoria ancestral y con ello sus prácticas más antiguas, su sentir espiritual, cultural y territorial que se va dando a conocer a los más jóvenes para que sea parte de su cotidianidad. Se celebran 4 fiestas el **Pauka Raymi** (fiesta del florecimiento), en el mes de marzo, **Inti Raymi** (Fiesta del sol), en el mes de Junio y el **Killa Raymi** (Fiesta de la Luna) en el mes de septiembre y el **Kapaq Raymi** (fiesta grande del sol), en el mes de diciembre, estas cuatro fiestas se relacionan con ciclos lunisulares de agradecimiento y calendarios de siembra, cosecha y aporque²⁰ de la tierra.

Estos eventos generalmente en el día convocan a toda la comunidad a actividades especiales en los que se exaltan la danza, la chicha, el compartir de palabra y la música tradicional, se realizan ofrendas y se pide desde el mambe, el tabaco y la oska permiso a los espíritus del territorio para que acompañe durante el día y protejan siempre el lugar, se ofrenda con hoja de coca al Taita Nina, para que esté dando fortaleza y protección durante la noche, alrededor de este se cuentan historias del territorio, se rememoran experiencias, se pide sanación, se marcan nuevos caminos y se comparte medicina a los mayores, jóvenes y niños como una estrategia de aprendizaje que permite que la cultura perviva en el tiempo.

¹⁵ Agua

¹⁶ Padre Fuego

¹⁷ Aire

¹⁸ Bandera de los pueblos Andinos

¹⁹ Bandera con los colores del arco iris que representa la diversidad biológica.

²⁰ Hace referencia a la tierra que le se le echa a las plántulas en la parte inferior del tallo después de la siembra y antes de la cosecha.

Lamentablemente estos homenajes a la vida se han ido perdiendo por la falta de espiritualidad y de conexión con la naturaleza, aspecto que se debe a la fuerte inserción de religiones (católica, testigos de jehová y pentecostés) que va modificando las formas de pensar y sentir del indígena. No obstante, la comunidad se encuentra haciendo fuertes esfuerzos por retornar a su origen, a su identidad y a su cosmovisión.

El Ayllu-La Familia

Los lazos familiares de los Yanaconas son tan amplios que se acostumbra a reconocer como parte de ella a los miembros hasta tercer y cuarto grado de consanguinidad, sin embargo, según lo que cuentan mayores de la comunidad, la autoridad de la familia se ha ido perdiendo, así como el valor de la palabra, por ello se realizan labores desde la medicina ancestral y la enseñanza escolar. Como lo cuenta la mayora Yolanda Hormiga, los niños tienen una desconexión con la naturaleza porque se han dejado de realizar practica ancestrales ligadas a los ciclos de vida de la comunidad: *“antes las placentas se dejaban en la tierra, se sembraban en el lugar de origen con plantas medicinales frescas y calientes para que siempre hubiera armonía y no se perdiera el hilo espiritual de la familiaahora los hospitales se las toman y quedan botadas en los ríos o basureros, por eso hay mucho desequilibrio, mucha desarmonía, se pierde el respeto, el valor de la palabra y el valor de uno mismo, se va por un camino oscuro y ya no se sabe de dónde se es”*(Hormiga, Y., 2017 Comunicación Personal).

Trueque.

Para los Yanaconas, el trueque se presenta como una práctica cotidiana, en la cual se intercambian productos de las huertas, con vecinos, amigos y familiares. Por el auge de la amapola en la década de los noventas, y debido a la abundancia de dinero, esta práctica se perdió, pues los hábitos de consumo cambiaron, la comunidad prefirió comprar los alimentos, a cultivarlos. También, porque las huertas caseras que había se estaban acabando, por ser sustituidas por cultivos de amapola. La comunidad yanacóna priorizó el conseguir dinero, a tener los cultivos en la huerta y como la amapola era mejor pagada que los mismos cultivos, la comunidad acabó con las huertas. (Cadena & Muñoz, 2012).

En la actualidad el trueque no es una práctica que se lleve cotidianamente a cabo, pero tampoco un elemento de la cultura extinto, pues son las fiestas, las instituciones educativas y estas investigaciones las que deben promover actividades tradicionales, siendo esta una estrategia de la comunidad para compartir e intercambiar interculturalmente los alimentos que se han sembrado en las chagras familiares, en donde se premia las variedades de semillas y las semillas que casi no se cultivan y se creen desaparecidas.

El trueque es un elemento comunitario que brinda la oportunidad de compartir intergeneracionalmente el cuidado de semillas nativas de la región, dar validez a los cultivos limpios y permitir que haya una fluctuación de las semillas en las demás chagras. El trueque

permite complementar relaciones interpersonales, entre pueblos, espacios y regiones (el llano, las montañas, cordilleras, paramo), es cambiar entre pisos ecológicos” (De la Vera, 2001).

Los tiempos de la amapola y el olvido de la tierra.

La intervención de la amapola en los resguardos indígenas en los 90 alteró el orden y las relaciones de reciprocidad que mantenían los indígenas, ya que al prestarse al servicio de la extracción de látex de amapola se introdujo a la comunidad el uso de armas de fuego, un alto consumo de bebidas embriagantes, agresiones físicas, psicológicas, sexuales y asesinato; (Plan de vida Yanacona, 2010, pág.19). pero no sólo se presentó el irrespeto ante el cuerpo y ante la comunidad, sino que fue el territorio el cual presencié el desplazamiento de los cultivos ancestrales y nativos-las chagras-; dichos cultivos ancestrales se vieron reemplazados por cultivos ilícitos obligando así a los Yanacona a comprar en vez de sembrar o truequear, obstaculizando los procesos políticos y sociales que de manera reflexiva venían configurando la identidad del Yanacona, lo que debilita la autonomía de las comunidades indígenas frente a las diferentes entidades que andan pendientes de estos pueblos (Plan salvaguarda del pueblo Yanacona, 2014).

El arribo de la amapola (Ver Fotografía N° 8) a esta zona del país golpeó de manera abrupta la cultura de esta y otras tantas comunidades indígenas del Cauca, pues la llegada de fuertes sumas de dinero desplazó el tejido, las variedades de semillas, las celebraciones comunitarias, la música, la danza e introdujo una mirada occidental de progreso, fijando metas en la obtención de objetos materiales, pasando a un segundo plano la alianza natural indígena.



Fotografía No 8. Cultivo de amapola, Vereda Puebloquemado. Ortega S (2015).

Posterior a esto, las retaliaciones políticas que la nación decidió implementar por medio del plan Colombia aprobado en el senado de los Estados Unidos en el 2000, (Quijano, 2016) atrajo a las fértiles tierras amerindias, *el glifosato*, un elemento químico que no solo contaminó, la tierra, las fuentes hídricas, quemó los alimentos y enfermó el pueblo sino que acabó con la “bonanza”, desde entonces el pensamiento de pobreza invade la mente y los corazones de algunos de los Yanaconas a los que la amapola les impide ver la importancia de vivir en una tierra fértil, en la que se da una vasta variedad de alimentos, es estrella pluvial del país, tierra de endemismos y gran biodiversidad biológica y cultural.

La educación propia y la pedagogía de la pregunta.



Fotografía No 9. Manuel Palechor, niño de la Escuela de Pusquines, tocando la tambora durante el Killa Raimy. Ortega s. (2015)

El SEIPY (sistema educativo indígena propio Yanacona) tiene como principio metodológico el caminar de la palabra, (ver fotografía N°9) allí se vincula en un solo componente la educación y la investigación, consolidando siempre este caminar en las tulpas de pensamiento, de memoria y saber que puedan aportar al plan salvaguarda y plan de vida en sus diversas dimensiones; la educación indígena apunta a formar adultos sobre cuatro procesos: político organizativo, construcción de territorio pedagógico, producción de conocimiento y retorno a la sabiduría ancestral

(los cuatro senderos del territorio). (Plan salvaguarda del pueblo Yanacona. 2014).

Los cuatro senderos del territorio buscan en sí la consolidación del retorno a la sabiduría ancestral, para lo cual el currículo, debe estar centrado en dar vida a la palabra en las mingas, posibilitando la producción, socialización y apropiación desde el fluir de la pregunta, dirigidas a la apropiación conceptual de la cultura, la política y la economía Yanacona.

La pedagogía de la pregunta es una ruta en espiral que va dedicada al *sentir*, pues es allí donde surgen las preguntas, en las emociones, en las dudas y en la incertidumbre que se siente hacia algo, así se *hacen palabra*, cuando se expresan, sin embargo, el deseo por el descubrir puede tomar varias rutas, una la comprensión del proceso o dos la *agonía* un momento en el que la emoción por entender decae y puede morir u otro en el cual emergen *nuevos sentimientos*, pensamientos propios de integración o de emancipación que *retornan* nuevamente a la formulación de nuevas preguntas. (Cabildo mayor Yanacona, 2011).

A partir de estas pedagogías propias, se viene consolidando en la escuela rural integral de Rioblanco, en la Institución Educativa Agropecuaria Los Comuneros, y en la Institución Educativa de Pueblo Quemado, la necesidad de despertar las capacidades investigativas sobre el territorio en los jóvenes.

Los actos culturales programados por la escuela y los eventos de trueque motivan a la comunidad a sembrar libre de agroquímicos, a cuidar sus productos, a cultivar para la época, a resaltar sus saberes y mantener vivas estas enseñanzas que generan lazos de traspaso entre niños y adolescente con los mayores que han experimentado las recetas, los mitos, las historias, las guerras y todo lo que ha permeado su territorio a lo largo del tiempo.

De estas experiencias surgen algunas iniciativas del trabajo conjunto con jóvenes y mayores de este lugar, que intenta incidir en los cuestionamientos que se mencionan con antelación, ligados a recuperar la identidad debido al amor que le tiene a su comunidad y a todo lo que los configura, así integrar la danza, la música, la palabra, la poesía y la medicina, como una estrategia educativa han aportada y pueden continuar haciéndolo; la construcción de una

Muyumanta almayary²¹, es una estrategia para el aprendizaje de la biología en contexto, para comprender problemáticas de país, soberanía alimentaria y como estrategia de integración de la infancia y adolescencia al campo; al hablar de soberanía y diversidad es importante decir que en estas comunidades existen grandes saberes en torno a esto, sin embargo, el dialogo intergeneracional frente a eso es muy débil.

Distribución del territorio para el trabajo agrícola.

Los principales responsables del poblamiento de nuestro territorio fueron los indígenas precolombinos que supieron cómo aprovechar la pesca y la caza durante miles de años y que después aprendieron a cultivar tubérculos, granos y frutas en cada piso térmico. Los invasores europeos introdujeron sus propias especies y utilizaron las manos indígenas para convertirlas en los panes y las carnes a que estaban acostumbrados. (Carrizosa-Umaña, 2014, pág. 47)

Bajo esta premisa es claro que los Yanaconas conservan una agricultura de raíces incaicas, caracterizadas por el desarrollo y rotación de cultivos en forma de imponentes escaleras en las montañas y cordilleras, los cuales encierran saberes milenarios y técnicas para aumentar la producción y aprovechar la variedad de climas que ofrece la verticalidad andina para garantizar una mayor producción y diversidad de alimentos. Tanto así que “no se realiza ningún esfuerzo si antes no se ha comprobado la efectividad de los resultados. El acceso a los diferentes espacios ecológicos que la Cordillera de los Andes proporciona les permite movilizarse en un mismo día por distintos pisos térmicos posibilitando el control de las siembras. Este sistema conocido como microverticalidad (Oberem, 1989, pág.67), es buena fuente del proceso productivo agrícola y la economía Yanacona depende del manejo adecuado de él”. (Zambrano, 2010).

La forma como los Yanaconas hacen uso de su territorio para desarrollar la economía de subsistencia está relacionada con la manera en que este es concebido e interpretado, así es que se va determinando la realización de ciertas actividades o no en los diferentes lugares, a la vez que se va instalando una forma de control ecológico basada en el miedo y el respeto por los lugares, que limita su acceso, al popularizarse en la comunidad la creencia que son regiones encantadas donde habita el jucas, el duende, la bruja, el guando o simplemente que hay que respetar porque son sitios sagrados. De acuerdo con esto, el territorio tiene temperamentos y puede ser “bravo” o “manso”, lo cual va indicando a qué sitios puede entrar un Yanacona y en cuales no, así mismo de cuales se puede disponer. “Los sitios “bravos” coinciden con las áreas naturales de paramo y montaña y las partes silvestres. Culturalmente no pueden ser sometidos a la voluntad del hombre, aunque socialmente han sido afectadas, sobre todo las áreas de montaña no así las de paramo, porque el Yanacona sabe que allá no debe llegar. En cambio los sitios “mansos”, son lugares sometidos a la voluntad del hombre, los territorios de la cultura y lo cultivado, áreas de habitación y trabajo”. (Zambrano, C.2010).

²¹ Tejido de semillas

Sistema de gobierno propio Yanacona.



**Fotografía No 10. Gobernador (2015),
Alexander Oimé. Ortega, S (2015)**

La organización política y social (Ver fotografía N° 10) de la comunidad data de tiempo milenarios expresada a partir de la oralidad, actualmente el sistema organizativo de los pueblos indígenas se rige desde las directrices nacionales que emite la organización nacional indígena de Colombia – ONIC- y esta a su vez se articula con los mandatos del Consejo Regional Indígena del Cauca – CRIC- que integra las nueve zonas indígenas constituidas en el departamento, donde se encuentra el cabildo mayor del pueblo Yanacona, el cual presenta una estructura organizativa acorde a sus usos y costumbres, cuya gobernabilidad busca establecer la armonía de su pueblo, por medio de la asamblea general como máxima autoridad. El cabildo como institución garante de los deberes y derechos de cada persona natural del resguardo y la guardia indígena quien ejecuta las ordenes de la comunidad, regulando el orden público y la defensa del territorio.

Esta estructura organizativa la constituyen tanto hombre como mujeres activamente para garantizar que se lleven a cabo los procesos políticos de lucha, resistencias, territorialidad, fortalecimiento de la identidad cultural y espiritual, guiados siempre por el derecho mayor, el derecho propio y la ley de origen. Por último, es importante resaltar que la gobernabilidad de este territorio se basa en el plan de vida local en concordancia con el plan de vida del pueblo Yanacona, siendo uno de los instrumentos de participación política y social, donde se diagnostican las dificultades de las comunidades y se establece una prospectiva de sus territorios, procurando siempre el buen vivir y el arraigo de la memoria ancestral.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Este proyecto de investigación surge como resultado de dos prácticas pedagógicas integrales realizadas en dos contextos bioculturalmente diversos; por una parte, el municipio de Bahía Solano(Chocó) que posibilitó la reflexión frente a procesos pedagógicos en la creación de semilleros con niños y jóvenes de la comunidad como eje conductor de los trabajos investigativos para la resolución de problemáticas en contexto desde el reconocimiento y conservación de la biodiversidad local; y por otra parte Sotará (Cauca), allí la investigación realizada en la comunidad indígena Yanacona permitió resignificar el concepto territorio desde la medicina tradicional y fortalecer la educación propia del lugar, reconociendo desde la sabiduría indígena que las enfermedades del hombre blanco se encuentran ligadas a la alimentación, aspecto que permitió abordar temas relacionados con soberanía alimentaria, toxinas, variedad de semillas y por ende alimentos como base nutricional para un buen estado del cuerpo.

Estos dos momentos nos llevaron a cuestionar el alimento, la gastronomía tradicional y desde allí la situación de la biodiversidad de las regiones, entendiéndolas como eje conductor de muchas de las dinámicas eco biológicas, sociales, culturales y económicas propias de las comunidades rurales en nuestro país, las cuales actualmente afrontan una crisis por cuenta del ingreso al campo de semillas modificadas, con el consecuente desplazamiento de las nativas, el ingreso de grandes cantidades de químico que reemplaza los saberes tradicionales en torno a la siembra y cosecha. De esta manera, se decide tomar el caso de la comunidad indígena de Sotará, dado que es un territorio que sufre diversas tensiones en relación con la pérdida de los saberes alrededor del alimento y por ende con la soberanía alimentaria.

Durante la investigación realizada en campo, fue posible percibir la enorme diversidad que existe en cuanto a papas, majuas, ocas, frijoles, cebada, maíz, quinua, trigo, arracacha, habas entre otros; fue posible comprender que la mencionada variabilidad presente en la región es un elemento inquietante, ya que afronta un momento de crisis frente a su existencia, pues son pocos los pobladores que conservan diferentes variedades de semillas de un mismo alimento, incluso, reconoce que debido a las problemáticas que surgieron cuando la comunidad vio la rentabilidad de la amapola y sustituyó las chagras por cultivos de dicha planta, el cambio de pensamiento generacional centrado en las ciudades, los monocultivos de semillas introducidas y la ganadería haciendo que muchas de las variedades de semillas pertenecientes a un mismo alimento desaparezcan, como sucede con el maíz, las ocas, ullucos y majuas. A pesar de lo anterior, cabe resaltar que gracias al cultivo llevado a cabo por los mayores de las veredas aledañas al pueblo, aún se mantienen varias técnicas de cultivo y prácticas autóctonas para el cuidado de las mismas.

En consecuencia, pese a que en las cercanías al lugar existe aún una amplia variedad de alimentos, las galerías de Sotará y los platos que son servidos no lo demuestran, haciendo evidente una homogenización del alimento, el cual es asemejable al de las ciudades, debido a

que los pobladores no compran algunas variedades de frutas, tubérculos y leguminosas porque cierta parte de la comunidad los categoriza diciendo, “que es alimento para pobres” (Castro, 2017) también por su color como sucede con la papa que es negra por fuera y por dentro, además de ello el costo que puede variar mínimamente hace que la gente tampoco los consuma.

La pérdida de las semillas y alimentos propios de la comunidad indígena Yanacona, también se encuentra asociada a la llegada de los transgénicos, tema que no es desconocido, al contrario ellos reconocen a simple vista el alimento modificado, saben varias de las alteraciones en el cultivo, reconociendo que no es un producto sano, aun así, lo siembran porque no es para el consumo familiar, por el contrario es un producto de comercialización local o nacional. (Ortega, 2015)

La llegada de semillas genéticamente modificadas en el mundo ha generado una transformación total del campo y de las estrategias de cultivo, pues debido a esto, instituciones como el SENA se dedican a establecer una serie de contratos con la comunidad para promover de alguna manera una “economía propia”, pero durante el desarrollo del cultivo se direcciona al indígena la forma de trabajar la tierra haciéndolos acreedores de un conocimiento frente al manejo de alimentos, “facilitando” una serie de insumos agroquímicos que realmente nunca han sido necesarios para ejercer la agricultura tradicional, dejando clara la propuesta de tecnificación del campo. (Palechor H. , 2017)

Si bien la inversión nacional de brindar ayuda al campo y a los sectores rurales se encarga de dar un rubro para contribuir a la formación educativa de las comunidades indígenas, al preocuparse porque los niños y jóvenes que asisten a las instituciones tengan una alimentación “adecuada” para poder aprender, en muchas ocasiones esto se ha convertido en un atropello cultural para cientos de comunidades, pues el alimento traído por la nación al campo, no es más que una serie de productos empacados y enlatados que nada tiene que ver con la forma tradicional de alimentarse las comunidades; así desde las primeras edades, la pasta, el arroz, la lenteja, el chocolate y los huevos de criadero reemplazan los alimentos que se cultivan en la región y deberían llegar con todo el nutriente al plato de comida, fomentando la identidad cultural y biológica. (Palechor A. , 2017)

Posterior a la bonanza amapolera que vivió esta y cientos de comunidades más, las generaciones siguientes cambiaron la forma de relacionarse con la naturaleza, estableciendo un desarraigo frente al campo que aún es evidente, pues en la actualidad los jóvenes que salen de las escuelas alrededor de los 15 y 17 años, no encuentran en la tierra un sustento económico o un proyecto de vida, pues el trabajo en la chagra es una labor ardua de constancia y sacrificio que en ocasiones no retribuye económicamente como se desearía; existe en los jóvenes un pensamiento centrado en el campo como un elemento cada vez más desligado de la esencia indígena. (Burbano, 2017).

El trabajo del campo requiere de la realización de cientos de oficios, sin embargo, la idea que ha sembrado el Gobierno Nacional de enriquecer a las comunidades a partir de la inserción de monocultivos de papa, fresa, maíz, tomate, café, plátano y caña, han empobrecido las tierras

fértiles de muchas zonas del país y contribuyen con la mencionada problemática de atentar todo el tiempo el patrimonio genético, reduciendo su capacidad de responder frente a las variaciones ambientales y plagas. Esto reafirmando que el pago que se recibe por la labor en realidad no retribuye la difícil tarea. (Ortega, 2015)

El descontrol ambiental que se percibe en esta comunidad acelera el proceso de contaminación y desequilibrio ecológico de las especies, debido a la deforestación, los incendios forestales, la contaminación del suelo por aguas residuales y el mal manejo de los residuos sólidos entre otros, por lo que “la presencia de las denominadas plagas o enfermedades son más frecuentes en los cultivos y animales que contrarrestan su efecto empleando agroquímicos que son elaborados en otros países cuyas condiciones ambientales o ecológicas son diferentes a las nuestras, generando disminución de los benéficos predadores naturales” (CRIC, 2016, pág. 152)

En concordancia con lo mencionado anteriormente, la pérdida de los saberes ancestrales alrededor del alimento, la semilla y el campo, son elementos de fuerte cuestionamiento, pues estos impactan la soberanía alimentaria de los pueblos y pervierte la esencia indio-naturaleza, ya que el alejamiento de la tierra despoja la conciencia cultural, político organizativa, identitaria y crítica, que han construido milenariamente estas comunidades desde los saberes de los mayores y mayores, alrededor de las técnicas de cultivo, resguardo de semillas, insecticidas y herbicidas naturales que pueden a futuro devolver la fertilidad de la tierra.

Por ende el planteamiento de la investigación, se encuentra articulado en la recuperación de los saberes, usos y costumbres que poseen los mayores, alrededor del alimento tradicional y en esta perspectiva apuntar a la recuperación de alimentos que se encuentran en desuso, que son desvalorizados por su sabor, apariencia y prejuicios sociales que se les han impuesto, además de ello poder redescubrir plantas alimenticias que no poseen en la actualidad ningún uso consecuente, pues es importante desde aquí aportar a la educación propia iniciativas de alimentación sanas acordes con el contexto.

En este sentido, se encuentra que la enseñanza de la biología en un territorio como este debe partir de las formas de ser y estar en el mundo, de sus necesidades y de las realidades que emergen del contexto, así como de los aspectos más significativos de la vida indígena como lo son su relación con la naturaleza, con el territorio y con la misma espiritualidad, lo cual permite que haya apropiación por la diversidad cultural y biológica. De igual manera nos hace pensar en una forma diferente de cuidar la vida desde el vínculo con la propia de alimentación, de entender la naturaleza y de vincular la enseñanza con escenarios educativos propios como la chagra o los sitios sagrados de la comunidad, teniendo siempre presente que el encuentro con lo propio permite activar la memoria ancestral, el dialogo intergeneracional y partir del pluralismo epistemológico como una posibilidad de dar cabida a conocimientos situados a la vez que se generan pensamientos sociopolíticos críticos del mundo en el que se habita.

Partiendo de la problemática aquí señalada surge la siguiente pregunta de investigación.

¿Cómo desde los saberes, usos y costumbres es posible redescubrir alimentos ancestrales olvidados en la comunidad indígena Yanacona de Rioblanco -Cauca como un aporte a la educación propia y a la enseñanza de la Biología?

OBJETIVOS.

Objetivo General:

Redescubrir los usos y costumbres olvidados en torno al alimento ancestral de la comunidad Indígena Yanacona de Rioblanco-Cauca, a partir de los saberes de los mayores como un aporte a la educación propia y a la enseñanza de la Biología.

Objetivos específicos:

- ✓ Reconstruir el conocimiento tradicional alrededor de los alimentos autóctonos del reguado indígena Yanacona.
- ✓ Caracterizar desde los saberes locales las plantas alimenticias de bajo consumo y las que se denominan malezas.
- ✓ Motivar en la comunidad la construcción de un tejido de semillas comunitarias, para la pervivencia de la memoria ancestral y del alimento andino.
- ✓ Fortalecer a partir de la sabiduría de los mayores la educación propia y la enseñanza de la biología.

JUSTIFICACIÓN

La presente investigación está centrada en reivindicación de los saberes usos y costumbres de los alimentos ancestrales de la comunidad indígena Yanacona como una posibilidad para rescatar conocimientos que se han ido perdiendo a lo largo del tiempo. Dado que las semillas nativas y el alimento de esta comunidad y del mundo afrontan una crisis de su pervivencia debido a las imposiciones políticas que ha dejado la ciencia y la tecnología por cuenta del capitalismo, hacen que en la actualidad Colombia y en particular esta zona del macizo Colombiano hayan transformado la esencia del campo utilizando un 45% de los fines de este, en enfoques diferentes, acelerando la transformación de hábitats y ecosistemas por los monocultivos, utilizando la tierra en zonas que deberían ser de protección y causando la deforestación de más del 40% de cobertura vegetal, lo que incentiva a comunidades indígenas y campesinas a pensar en los mercados globalizados, produciendo un cambio en los hábitos alimenticios y por ende la pérdida desmedida de la agrobiodiversidad, el patrimonio genético y la memoria ancestral.

Debido a lo anterior, en esta investigación se propone redescubrir los saberes usos y costumbres en torno a las semillas nativas y más específicamente en los alimentos que se han perdido en la región, dado a los diferentes procesos históricos por los cuales ha a travesado la comunidad, para ello se plantea caminar el territorio y la palabra con el fin de renovar memoria ancestral desde dos dimensiones; por una parte la de las semillas y por otra parte la del hombre²², así la escuela y el trabajo comunitario se convierten en un escenario para situar las problemáticas que suscita el contexto y hacerle frente de forma transversal.

Por consiguiente, es de gran importancia apoyar los procesos que se están desarrollando en este momento en el cabildo indígena y sobre todo en la construcción del plan de vida los cuales se corresponden con el proyecto educativo comunitario de las instituciones educativas; además de ello este documento resulta relevante e innovador para la comunidad al promover prácticas de resistencia, al agrupar las técnicas de conservación y mantenimiento de las semillas, los alimentos perdidos, las estrategias de siembra y cosecha desde la luna se establece una relación más horizontal entre hombre y naturaleza.

Para la transformación educativa que vienen intentando consolidar cada una de las Instituciones escolares a través del Proyecto Educativo Comunitario (PEC), sustentado en principios de, participación comunitaria, autonomía, identidad cultural, integralidad, territorio, entre otros, es importante incentivar el desarrollo de competencias investigativas frente a las necesidades y dificultades que sufre el territorio, sin desligar que esta es una educación completamente diferente al tener un carácter intercultural, la cual tiene que ver “con las diversas formas de concebir, organizar y ver el mundo que caracteriza a cada cultura o grupo social y se expresa a través de las diferentes manifestaciones ideológicas, sociales, culturales y lingüísticas” (Comuneros, 2016, pág. 5), de modo que los procesos de territorialidad del ser resultan claves en el desarrollo de nuevas propuestas educativas, donde “la territorialidad es fuente de

²² Ver Desarrollo metodológico.

conocimiento, de armonía y equilibrio entre nosotros mismos y con la naturaleza”.(Plan de vida, 2016, pág.42).

Lo anterior tiene su base en marcos legales, como se evidencia en la ley general de educación y etnoeducación que se describe como aquella " que se ofrece a grupos o comunidades que integra la nacionalidad y que posee una cultura una lengua unas tradiciones y unos fueros propios y autóctonos. Educación que debe estar ligada al ambiente, al proceso productivo, al proceso social y cultural con el debido respeto a sus creencias y tradiciones." (Ley 115).

En esta perspectiva esta investigación tiene una clara intención de llegarle a las nuevas generaciones de Rioblanqueños para que valoren y apropien su territorio, para que se interesen por conocer desde las voces de experiencia de los mayores(as) y puedan en un futuro tomar decisiones conscientes y comprometidas desde el saber propio emancipador y libertario, sobre la urgencia de replantear formas y ejercicios de la política, no solo en cuestionamiento al poder occidental oprimente y avasallador, sino también a las propias prácticas de lucha y resistencia generadas internamente sobre el poder, la naturaleza y el ser humano para la búsqueda del buen vivir y la armonía de la comunidad.

En este sentido, el proyecto político de la Universidad Pedagógica Nacional frente a la formación de maestros brinda la capacidad de comprender e integrar los conocimientos académicos con los saberes y preocupaciones de los contextos rurales para incidir en ellos, al construir conocimiento pedagógico, didáctico e investigativo pertinentes. Desde el grupo de investigación Enseñanza de la Biología y Diversidad Cultural se pretenden generar experiencias de vida personales que se involucren con todo lo que configura el territorio²³, así la creación de conocimiento se convierte en un proceso autónomo y reflexivo que se va volviendo parte de la vida misma al tiempo que incide en la vida del otro.

En consonancia con esto, para nosotras la realización de este trabajo permite aportar desde los conocimientos adquiridos en la Universidad y abordar desde otro ángulo la biología y su enseñanza, dándole cabida a otras epistemologías, a otras formas de ser, estar en el mundo y construir realidad desde el nudo y la complejidad que constituyen las relaciones sociales en un mundo andino, cimentado en la reciprocidad, en la complementariedad, en la racionalidad que solo se comprenden cuando se sienten y se viven, no obstante, en ocasiones están ligadas a conocimientos marginados, en la penumbra e invalidados por la ciencia y la academia donde “hay una forma de injusticia que funda y contamina todas las demás formas de injusticias que hemos reconocido en la modernidad, ya sean la injusticia socioeconómica, la sexual o racial, la histórica y generacional, se trata de la injusticia cognitiva. No hay peor injusticia que esa, porque es la injusticia entre conocimientos. Es la idea de que existe un sólo conocimiento válido, producido como perfecto conocimiento en gran medida en el Norte global, que llamamos la ciencia moderna.” (Sousa Santos, 2011, pág. 16)

²³ Desde las tres dimensiones lo físico, lo mental y lo espiritual

Es por esto, que la enseñanza de la biología en contexto, nos permite reflexionar sobre otras formas de conocimiento, el rescate de nuestra propia identidad desde las concepciones del mundo andino donde “es necesario incentivar entonces, otras búsquedas, como manera de influir en otras nociones, otros espacios y otros roles para la concepción de maestro de Biología. Estas acciones, a su vez, pueden impactar en la generación de alternativas para el ejercicio profesional del educador, las cuales superan el rol tradicional del maestro “de aula”, a la vez que aportan reflexiones acerca de la enseñanza de la biología como campo de conocimiento que se constituye más allá de la relación instrumental entre la teoría y la práctica.” (Castaño N. C., 2013, pág. 8). Dicho esto, la enseñanza de la biología en contexto representa una oportunidad para pensar otros mundos posibles desde lo propio.

Finalmente este trabajo brinda al grupo de investigación Enseñanza de la Biología y Diversidad Cultural, las rupturas frente al conocimiento científico que permiten integrar los saberes propios de las comunidades, como base de la cimentación de una vida encaminada a procesos formativos que visibilicen el conocimiento biológico engendrado empíricamente en los territorios a través de la experiencia de vivir en el contexto. Además de esto, permite entender que los discursos propios de la academia se encuentran descontextualizados de los países del tercer mundo, por ende la creación e implementación de estrategias investigativas propias acordes a las realidades de los sujetos, que puedan ser usadas y cuestionadas por el grupo de investigación, con el fin de construir un conocimiento académico propio que permita ampliar el espectro del diálogo étnico e intercultural y contribuir a la construcción de un país más equitativo, más humano, más igualitario, que aporte a la enseñanza de la biología en Latinoamérica.

ANTECEDENTES.

En este apartado se presentan las diversas tensiones, discusiones, confrontaciones, temores, divergencias, incertidumbres, sueños y luchas, que movilizan el pensamiento como investigadoras y que constituyen el imbricado proceso de vida alrededor de la reivindicación del alimento, ya que este, no solo dialoga con lo propio, sino también tiene relación con otros aspectos coyunturales como las técnicas de cultivo, las semillas nativas en el mundo y en particular nuestro Abya Yala. De esta manera, se retoman trabajos que guardan relación con el tema de esta investigación y que han sido producidos en diferentes contextos tanto a nivel local, nacional e internacional, los cuales nos ayudan a tejer nuevas ideas en torno a pensarnos el alimento desde enfoques sociales, culturales, educativos, comunitarios, económicos y políticos, que están dirigidos a la consolidación de los objetivos propuestos.

Las categorías de análisis que se tienen en cuenta para la organización de las investigaciones consultadas, tienen que ver con: Enseñanza de la biología y educación propia en torno a las semillas y el alimento tradicional, saberes tradicionales y diversidad biocultural y finalmente una categoría relación de educación, política y construcción de país.

Enseñanza de la biología y educación propia en torno a las semillas y el alimento tradicional.

A continuación se presentan investigaciones que se han realizado en la Universidad Pedagógica Nacional, en la sede de Valle de Tenza y en Bogotá realizadas en su mayoría con comunidades campesinas en donde su realidad y práctica no distan mucho de las de los territorios indígenas en la actualidad.

En primer lugar (Novoa, 2012) constituye un importante referente dado que la autora en su investigación en el Centro Valle de Tenza tiene como objeto informar a las comunidades, organizaciones campesinas y estudiantes de diferentes instituciones educativas acerca de la variabilidad de plantas cultivadas en el transcurso del tiempo “comprendiendo la relación campesino-contexto, a través del reconocimiento de una problemática agrícola, buscando posibles canales y acciones que permitan fortalecer dicha relación”, con el fin de contribuir al fortalecimiento de los saberes que existen en las comunidades y por ende promover la conservación de las semillas y difusión de plantas cultivadas a través de la realización de fiestas de las semillas que ayuden al rescate de las mismas y de los saberes ancestrales que encierran. En igual sentido, la autora destaca la necesidad urgente de tener estrategias de conservación de germoplasma agrícola nativo en el municipio, en resistencia a la oleada de las políticas capitalistas dominantes que intentan apoderarse y acabar con el patrimonio biológico de las comunidades. Por tanto, se enfatiza en que los saberes recuperados deben posibilitar el desarrollo de estrategias educativas pertinentes en escenarios educativos formales e informales.

De esta manera, el aporte a la presente investigación es muy grande dado que posibilita poner en discusión las tensiones frente al patrimonio biológico del país tanto en Boyacá con una comunidad campesina, como en el Cauca con una comunidad indígena que sufre una realidad similar y donde la educación propia adquiere sentido y fuerza al momento de resignificar el valor de lo vivo y la vida, de la identidad cultural en un contexto que por diferentes causas las personas han disminuido su capacidad de sembrar, guardar y producir sus semillas.

En el mismo sentido, (Camero & Jauregui, 2010) a través de un ejercicio de investigación participativa bajo el enfoque agroecológico, abordan la realidad y conformación del huerto andino familiar en relación con las formas de vida de las familias campesinas y la necesidad de establecer una economía propia y se proponen estudiar las relaciones agroecológicas que coexisten en el huerto andino familiar y la forma como es posible propiciar prácticas educativas en la escuela campesina, destacando que el huerto puede ser un espacio didáctico en la enseñanza de la biología en contextos rurales partiendo de los elementos agroecológicos que posibiliten la construcción de procesos de conocimientos cercanos a la realidad del estudiante e interlocutando el saber local con el conocimiento científico.

Por otra parte, (Parra, 2011) plantea una investigación desde la acción crítica con estudiantes del municipio de Garagoa-Boyacá, donde se propone instaurar espacios transdisciplinarios para la enseñanza-aprendizaje de la Biología en el contexto rural desde el concepto semilla desde la problemática de soberanía y seguridad alimentaria, para esta intención realiza gran variedad de actividades tanto con los estudiantes como con la comunidad desde una mirada reflexiva y crítica promoviendo la defensa de lo vivo y de la vida a partir del concepto de semilla dado que permite interrelacionar aspectos biológicos, políticos y económicos, para un conocimiento significativo que reconozca la identidad ancestral. Finalmente destaca la necesidad de las instituciones educativas frente a la inclusión de la educación alimentaria en el currículo de forma transversal.

En relación a la perspectiva indígena encontramos que (Cerityatofe, 2013), realiza un trabajo titulado “*Conocimientos tradicionales alrededor de la gastronomía del clan amenan+(gente de palo), pueblo Uitoto(La Chorrera, Amazonas)*”, donde tiene como objetivo caracterizar la gastronomía del clan amenan+(gente de palo), teniendo como precedente, que en su comunidad existe una erosión en las prácticas y autonomía alimentaria, donde los jóvenes se encuentran expuestos a la pérdida de conocimientos alrededor de esto, debido a que han dependido de fuentes alimenticias externas como enlatados(sardinas, atún, jamoneta, salchichas), pollos criados con purina, azúcar, condimentos artificiales entre otros. El autor enfatiza en la urgente necesidad de fortalecer la identidad y los conocimientos tradicionales alrededor de las dietas alimenticias donde, se encuentran gran variedad de semillas nativas que se están perdiendo porque fueron desplazadas de las chagras y también de prácticas relacionadas con la caza y la pesca.

La metodología que orientó este trabajo se basa en la investigación acción-colaborativa, debido a que como el autor lo manifiesta; ellos son una cultura de palabra, donde los conocimientos se construyen de manera colectiva mediante el diálogo. En este sentido se

recolectó la información a través de charlas nocturnas y cartografía social. Finalmente dentro de las conclusiones que el autor presenta se encuentra que los ancianos de la comunidad conocen bien su tradición oral, dietas, formas de caza y pesca que no afectan el entorno natural. El autor reconoce que el conocimiento tradicional se encuentra amenazada porque la mayoría de los jóvenes ya no hablan lengua propia si no castellano y que las prácticas alimentarias autóctonas se han ido desvaneciendo porque están dependiendo en algún grado de fuentes externas.

Este trabajo resulta importante para el interés investigativo que nos planteamos, ya que pone en discusión los conocimientos tradicionales de la comunidad indígena, sus prácticas alimentarias, las amenazas que se originan frente a la diversidad y al desplazamiento de ciertos alimentos, tanto del plato como de la chagra, con el ingreso que practica alimentarias externas que constituyen una amenaza para la salud de las personas por el contenido de químicos, preservantes, entre otros, que contienen y también para la salud del ecosistema por la gran masa de basura que genera y a la que no se le puede dar un adecuado manejo. En este orden de ideas nos invita a retornar a las prácticas tradicionales de los pueblos, a cuidar la soberanía alimentaria y con ello la vida misma, las técnicas de siembra tradicionales, las semillas ancestrales y rechazar todo tipo de transgénicos mediante proyectos productivos.

En el mismo sentido encontramos que el trabajo de grado realizado por (Gonzalez, 2014) denominado “*la Kayamba: los hongos comestibles de la chagra que alimentan la vida de los Ingas del Caquetá*” tiene como objetivo principal renovar memoria biocultural sobre los hongos comestibles Agaricales o Kayamba encontrados en la chagra, lo que constituye un importante referente puesto que genera la activación de la memoria en los mayores frente a su saber tradicional y la importancia de estos hongos en la región posibilitando el diálogo intergeneracional, la generación de conocimientos, de prácticas alimenticias, la caracterización tradicional de los hongos y por tanto la identidad del pueblo inga.

Con esto se genera reflexión frente a las diferentes relaciones que se tejen con el alimento, con la medicina, la diversidad cultural, los actores locales que habitan el territorio y representan la palabra y la experiencia.

Se hace uso de técnicas etnográficas como observación participante, conversaciones con los mayores, recorridos por el territorio, prácticas en la chagra y producción de textos.

Dentro de las principales conclusiones la autora expresa que se renueva memoria en constantes momentos de los tejidos socioculturales que se fortalecen en el territorio, específicamente sobre los hongos comestibles, memoria que solo se había guardado pero que a partir de la experiencia se activan, se desenvuelven y se vuelven prácticas.

Saberes tradicionales y diversidad biocultural.

Se hace revisión de los trabajos de práctica pedagógica en el territorio y se encuentra que la investigación realizada por Ortega, S. 2015, titulada “*Medicina tradicional, un caminar hacia el fortalecimiento de la educación propia y la resignificación del territorio en el resguardo indígena de Rioblanco Sotaró – Cauca*”. La cual a través de una metodología dirigida a caminar el territorio y a compartir la palabra de manera informal como un método apropiado de enseñanza y aprendizaje; evidencia como existe una interrelación entre el alimento, la salud mental, física y espiritual, como la medicina se convierte en un elemento esencial para compartir la palabra en torno a las problemáticas de alimentación, identidad cultural y educación entre otra. Así mismo concluye afirmando que existen en el territorio un sin número de variedades de semillas nativas y silvestres como: arveja, papa, frijol, majúas, ocas, arracacha y habas; que por falta de movilidad en el mercado debido a su bajo consumo, ponen peligro y vía de extinción a nivel local, variedades de alimentos y por ende platos tradicionales que afectan la gastronomía del resguardo.

Así es de aplicar en la investigación una estrategia de reconocimiento y valoración frente a las semillas nativas del lugar, entender los procesos de transición por los cuales han pasado las mismas, indagar el papel del hombre, la mujer y los niños en la siembra, las estrategias de fertilización de la tierra, por lo que es necesario realizar en la comunidad una cartografía social que dé cuenta de las semillas que se están cuidando en la actualidad en las diferentes parcelas del territorio con el fin de poder establecer una estrategia de conservación del alimento coherente con las dinámicas del lugar.

De igual modo se revisa el trabajo de (Santa, 2015) en el que habla sobre la comunidad Yanacona describiendo el enorme potencial biológico y de conocimientos que se encuentra en el territorio, el cual se ha logrado mantener ancestralmente gracias a los sabios y sabias que han traspasado a las nuevas generaciones toda su sabiduría con el fin de no perder los lazos culturales, la identidad y las tradiciones sólidas que los unen como comunidad. Estos rasgos, se han manifestado desde diferentes prácticas como la agricultura, la música, las danzas, los tejidos, las simbologías, la tulpá entre las más destacadas, las cuales constituyen un enorme panorama de posibilidades de ser y estar en el mundo manteniendo una relación armónica con la naturaleza y los ecosistemas.

En consecuencia se plantea la necesidad de propiciar una autonomía alimentaria en el resguardo indígena de Rioblanco, desde la recuperación de las semillas nativas de la región, para lo cual el autor realiza un trabajo de campo de inmersión con la comunidad desde la metodología del caminar, en el que recupera gran variedad de estas, entre las que destacan veinte semillas de papa, intentando generar una conciencia crítica y patrimonial natural desde la seguridad alimentaria, aportar a la enseñanza de las ciencias y a la reflexión sobre cómo nos alimentamos.

El autor expresa que a partir de la metodología usada “ se pudo generar a partir del Espíritu Warmy chagra reflexiones colectivas y personales con los estudiantes y comunidad vinculada, en donde los mandatos por la vida son acciones cotidianas en su praxis de vivir en complemento con la madre tierra y que estos deben superar las dinámicas paternalistas de cumplir por

cumplir, sino de hacer con una postura sociopolítica crítica del mundo en que habitan y aún más en el territorio ancestral de Yurak Mayu, cuna del agua del país”(Santa, 2015).

Lo anterior refleja parte del proceso que se ha llevado a cabo en la comunidad, donde es fundamental continuar con las acciones en el territorio para construir oportunidades de resignificación de las semillas nativas desde lo más básico como es el plato, autonomía alimentaria y por qué no generar proceso de economía propia que eviten la emigración.

Se recurre a indagar otros autores y trabajos como el realizado en el instituto Nacional Autónomo de Ciencias Agropecuarias de Ecuador presenta una publicación sobre “*Recetas con Leguminosas*” específicamente arvejas, frijol, habas, garbanzos, choclo entre otras, escrita por profesionales totalmente ajenos al mundo de la cocina y de la gastronomía, pero sí muy comprometidos por despertar en su país nuevas alternativas para la seguridad y soberanía alimentaria en su región, de manera que el desarrollo de este proyecto tiene como objetivo “generar y ofrecer alternativas de producción y uso, adecuadas a las necesidades regionales o locales del país, aplicables a las condiciones agroecológicas y socioeconómicas de los productores y consumidores ecuatorianos” (Peralta, Villacrés, & Lara, 2007).

De esta forma, se pretende motivar en la población todas las bondades y beneficios de apropiarse del consumo de estas leguminosas en sus hogares y sobre todo de alimentos con grandes valores nutricionales como la quinua y el chocho que tradicionalmente han sido subvalorados y rechazados sean consumidos por personas de todos los estratos sin distinción. Esta iniciativa toma forma a través de los recetarios donde también se recopilan recetas antiguas aún inéditas, tradicionales o no, para ampliar el espectro de posibilidades alimenticias con gran valor nutritivo de las personas, lo que permite diversificar en gran medida el uso de las leguminosas por parte de las familias de manera accesible por su bajo costo.

Este es un valioso referente para el presente trabajo dado que además de la resignificación de las leguminosas como alimentos propios de la región que mejoran la calidad de vida, también permite conservar el arte culinario como elemento fundamental de la cultura y de la identidad de los pueblos andinos.

En consecuencia encontramos que la historia de los principales alimentos del Abya Yala resulta paradójica, si se tiene en cuenta que la desnutrición es una enfermedad social que ataca fuertemente a los países de América Latina y particularmente a Ecuador, los cuales irónicamente son países tropicales con una enorme diversidad de fauna y flora, donde el sistema económico va en detrimento de los más desfavorecidos, lo cual constituye un aspecto que agranda la brecha entre ricos y pobres. En “*el Pan de América, Etnohistoria de los alimentos de los aborígenes de Ecuador*” resulta muy interesante el recorrido histórico del alimento desde el proceso de conquista hasta la actualidad, quedando claro la existencia de una alimentación monovalente, demasiado costosa, deficiente en proteína vegetal reducida a la dieta de los carbohidratos, en la que es evidente la imposición de patrones alimentarios por parte de los conquistadores como se refleja con el arroz, trigo y algunos cereales.

Este fenómeno está asociado, a fuertes problemáticas como la desnutrición, dificultades de aprendizaje en niños, muertes, problemas ambientales, cambios en los modos de vida de la gente y en consecuencia desvalorización cultural de lo nativo, donde es claro que “los procesos de modernización del aparato productivo, los problemas de tenencia de la tierra, la expulsión del campesino de sus campos y su incorporación como hombre marginal u obrero en las ciudades, la ampliación del mercado interno de alimentos procesados de fácil preparación y consumo pero de nulo valor nutricional, están provocando el relegamiento de muchos alimentos ancestralmente aprovechados” (Estrella, 1988, pág. 7)

Por lo anterior, el autor plantea el desarrollo de programas relacionados con la “recuperación de alimentos nativos de alto valor nutricional y la actualización de tecnologías tradicionales de producción y consumo”, (Estrella, 1988), con lo que se busca recuperar la identidad y los valores locales de la comunidad.

De este modo algunos de los objetivos que persigue esta investigación tienen que ver con “identificar y estudiar los principales alimentos nativos de origen vegetal y animal, conocer las características generales de la alimentación de los grupos humanos más importantes que habitaron el actual territorio ecuatoriano durante la conquista, estudiar con fines comparativos y prácticos la utilización de alimentos aborígenes en poblaciones campesinas actuales”, entre otros, que buscan la recuperación de los alimentos nativos y por ende de las prácticas culturales asociadas a la disminución del hambre.

Noticias del Ecuador (2015), en el video “*Conexión entre almas, la cosmovisión andina - Killa Raymi*”, tiene como propósito mostrar las Wuawuas de pan (niños de pan) como un alimento tradicional en el homenaje anual que se realiza para el equinoccio de septiembre a la Luna. Así por medio de la grabación de experiencias de la comunidad en torno a este acto gastronómico, se ratifican como los Raimy²⁴ con el compromiso de los entes gubernamentales, los mayores y la comunidad en general, fortalecen la trascendencia, gastronómica, espiritual y artística de los pueblos nativos del Ecuador, la idea es realizar durante la ceremonia un homenaje a los Dioses, que se vea representado en el alimento para que éstos acompañen la ceremonia y así poder llevar a cabo la celebración con el acompañamiento de las entidades que han hecho parte del caminar de la cultura.

Este medio contribuye en gran medida a reforzar la idea de que los Raimy son una estrategia de tributo a la madre tierra, (en la cual se realizan ofrendas que atraen la fertilidad), en donde el caminar del runa profesa una espiritualidad que se conecta con las acciones, con la música y el alimento; en esta medida sería importante incluir en la investigación una gastronomía espiritual que permita comprender cómo el alimento se transforma en un elemento de acompañamiento y acercamiento a la vida ancestral, reconocer cuáles alimentos tienen una conexión con espíritus del territorio que permitan llevar a cabo los Raimicunas de la manera correcta. (Ecuador, 2015).

²⁴ Fiestas – celebraciones Andinas.

En concordancia Aguirre & Cabrera, (2006), en su libro, “*Semillas de Resistencia Alimentaria; La Quinoa y la Maca*”, intentan resignificar las semillas y la labor campesina a partir de la tradición de los pueblos originarios, la narrativa y más recientemente la percepción del campo en la ciudad de Bogotá; para ello retoman varias de las experiencias que han tenido en su finca agroecológica (Utopía), esta pareja resalta la necesidad de mantener vivas las historias de los alimentos originarios (Quinoa, Maca y amaranto); al analizar fisiológicamente el nivel protéico, energético y nutricional de estos alimentos, establecieron reflexiones frente al futuro de la agricultura campesina, reafirmando la idea de que las semillas campesinas aseguran la abundancia, diversidad, autonomía de los pueblos y soberanía alimentaria. (Aguirre & Cabrera, 2006).

Por ende contribuyen en el planteamiento investigativo al reconocer el potencial mítico e histórico que se esconde alrededor de los nutrientes y de cómo el alimento en tiempo de guerra se convierte en una estrategia de ataque contundente; sin embargo el máximo aporte lo realizan al proponer una serie de estrategias populares de movilización del alimento, en el cual el cultivar se transforma en una estrategia de préstamo de semillas, que a largo plazo deba devolver en dos cantidades el préstamo inicial (bancos de semillas) garantizando la circulación del alimento, apoyando así los mercados campesinos como una forma de intercambiar saberes, en donde se realicen reuniones y acuerdos entre los productores y los consumidores fortaleciendo los consumidores colectivos, jardines escolares, tenderos, comedores y escuelas, proponiendo que los productores deberán destinar un 5% al trueque de productos, con el propósito de establecer una moneda social que irrumpa las dinámicas mundiales.

El programa “En busca del plato perdido” presentado por el canal de televisión Señal Colombia, representa un aporte fundamental para este trabajo dado que hace un recorrido por la geografía nacional buscando las raíces y la herencia de la identidad nacional que se originan en las prácticas culinarias de los pueblos tradicionales.

Por otra parte Díaz & Escobar (2013), en su trabajo sobre “Agrocombustible y soberanía alimentaria en Colombia”, tienen como objetivo brindar una reflexión frente a los beneficios e inconvenientes de los Agrocombustible en Colombia, a partir de un proceso integral que incluye impactos ambientales, sociales y económicos; para ello implementan una búsqueda sistematizada de información, en diferentes base de datos, los cuales permitieron cuantificar las afectaciones ya mencionadas y replantear la necesidad de la diversificación de cultivos que garanticen la soberanía alimentaria y mejore el ritmo de vida de aquellas personas que trabajan el campo y en ocasiones alcanzan índices de pobreza e indigencia en el país (Díaz & Escobar, 2013).

Esta investigación, tiene significativos aportes para el trabajo ya que invita a repensarnos el campo en torno a las problemáticas que lo aquejan hace décadas, comprender que la seguridad alimentaria del campo repercute en las ciudades y que el monocultivo como fuente de extracción perjudica no solo los departamentos implicados en este proceso sino al campo y a las ciudades en general, así los proyectos deben apuntar a transformar el campo en un espacio de producción económica que tenga en cuenta las necesidades de la comunidad y las

condiciones biológicas del lugar, en tal medida que usufructuarse del campo no ponga en peligro la cultura, la tradición y la soberanía de la nación, estableciendo una bioética y una moral frente a la vida en todas sus dimensiones.

La investigación de (Moreno-Calles, 2014), titulada “*La etnoagroforestería: el estudio de los ecosistemas agroforestales tradicionales de México*”, la cual tiene como objetivo analizar el estado y perspectivas del estudio de los sistemas agroforestales tradicionales de México (SAFT); para esto se propone la etnoagroforestería como una etnociencia, importante para dar cuenta de las formas de uso y manejo que tradicionalmente se le ha dado a la tierra por parte de los campesinos e indígenas. Para el desarrollo de este estudio se realizó una búsqueda exhaustiva durante dos años sistematizando la información disponible sobre SAFT en el país, a través de la realización de rastreos bibliográficos del tema en diferentes bases de datos, catálogos de universidades, revistas especializadas, entre otras.

En este trabajo se describe que los sistemas agroforestales son fundamentales para la conservación de la biodiversidad, de las cosmovisiones, de las prácticas tradicionales de uso y manejo de las especies de animales y plantas domesticados, de los componentes agrícolas y forestales, donde el manejo de los paisajes y ecosistemas se encuentra en constante transformación y desarrollo como lo menciona (Moreno-Calles, 2014). En efecto, esta forma de uso y manejo de la naturaleza resulta interesante dado que provee beneficios no solo a los seres humanos, conserva especies nativas y endémicas, integra y recrea los conocimientos y cosmovisiones de los grupos sociales que los manejan, son por tanto áreas de conservación y continuo desarrollo de la diversidad biocultural como lo exponen en el texto, pero que a su vez se encuentran amenazados por la producción pecuaria, agrícola y forestal con fines económicos.

Estos sistemas agroecológicos tradicionales incluyen la roza-tumba-quema y el huerto, que son ejemplos de resistencia frente al cambio tecnológico y dan cuenta de formas de relación más horizontales con la naturaleza. De esta manera, entre las conclusiones de la investigación se encuentra que, la etnoagroforestería es una nueva etnociencia transdisciplinar que está fuertemente vinculada con la agroecología, etnobiología, etnoecología y demás, para integrar y dar comprensión a las relaciones naturaleza, cultura, sociedad. Del mismo modo, la agroforestería puede promover una discusión teórica acerca del significado de las etnociencias de la naturaleza a una perspectiva de ambiente que tiene en cuenta los paisajes, ecosistemas, especies, y por supuesto su relación con el cambio climático y la resiliencia.

Por todo lo anterior, se evidencia que la etno agroforestería desde su enfoque holístico aporta valiosos elementos para la investigación, ya que no solo propende por recuperar las formas tradicionales de cultivo, si no también demuestra la urgencia que existe por construir redes de conocimiento con organizaciones y grupos académicos como medios para tejer futuro, conservar la naturaleza, promover investigaciones, marcos jurídicos, entre otros., que ayuden a conservar estas formas de manejo y uso de la naturaleza las cuales deben estar en la agenda del país, es decir dirigir conocimientos y recursos a la defensa iniciada ya por muchas comunidades sobre la diversidad agrícola. En este sentido la etnoagroforestería, está

fuertemente influenciada por las problemáticas del contexto, las polémicas que suscita el mundo globalizado, las reflexiones del propio campo de conocimiento, al desarrollo biocultural y la conservación de la naturaleza. De esta manera se revela la necesidad apremiante de reforzar el diálogo de saberes intergeneracionales sobre el uso y manejo que ancestralmente se le han dado a los ecosistemas para su conservación y cuidado de manera transdisciplinaria, innovadora y participativa.

Finalmente se revisa (Boege, 2008) para centrar la discusión frente a la cuidado de las semillas y especies en las culturas indígenas, en su capítulo que habla “*De la conservación de facto a la conservación in situ*” donde parten de la tesis en la que dicen que hay dos formas de conservar la diversidad biológica; una desde las prácticas que se promueven a través de la agricultura industrial y la otra heredada a través de intervención humana de los pueblos indígenas. En efecto, los pueblos indígenas llamados “gente de los ecosistemas” han constituido diferentes maneras de conservar la naturaleza; de facto e in situ, no obstante, los autores plantean que hacer un tránsito a la conservación in situ traería múltiples beneficios como: “1) la conservación tanto del material genético como de los procesos que originan la diversidad; 2) la sustentabilidad de los programas de fitomejoramiento depende en cierta forma de la disponibilidad continua de variación genética que pueda mantenerse y desarrollarse en los campos de los agricultores, y 3) permite la con-ser-vación de un gran número de especies en un solo sitio.” (Boege, 2008, pág. 35)

De acuerdo a lo anterior, este modelo constituye un dispositivo que le permite a la comunidad no solo cuidar su patrimonio cultural de las transnacionales, se cuidan los procesos evolutivos, los servicios ambientales que estos proveen y por supuesto satisfacer los requerimientos alimenticios del país de manera que se pueda generar un sistema alimentario propio autosuficiente y sustentable, como lo han mantenido los grupos indígenas con el manejo, domesticación y diversificación de la biodiversidad a través de la milpa, la chagra y la parcela.

En este sentido, los autores resaltan la importancia de conservar in situ los recursos fitogenéticos, de crear escuelas campesinas de fitomejoradores y de reconocer a las comunidades indígenas como resguardadoras de germoplasma, aspecto fundamental para el sistema alimentario nacional y mundial, en donde se rescata el rol de sujeto social de los campesinos. Los autores finalizan haciendo énfasis en la necesidad de conservar, introducir, recombinar y mejorar el germoplasma indígena es aquí donde el “objetivo campesino e indígena de producir semillas y desarrollar su fitomejoramiento no es exclusivamente la productividad para un ingreso mercantil. Se trata de satisfacer necesidades culturales, culinarias, estéticas y rituales entre otras”(Boege, 2008, pág. 13) y se concluye que la conservación in situ como política de una nueva aproximación hacia el campo, evita que se pierdan los valores sociales, culturales y ecológicos centrales.

De esta forma se extraen aportes significativos al trabajo al tener presente que la conservación in situ, no trata de interrumpir, aislar los cursos evolutivos, sino más bien es un dispositivo de resistencia para evitar la expropiación, de evitar la destrucción de los conocimientos y prácticas tradicionales de los campesinos para garantizar una seguridad alimentaria de largo aliento,

donde se mantenga y desarrolle material genético a través de sistemas agrícolas que faciliten la continuidad del proceso evolutivo y por ende las prácticas de consumo, evitando el control que ejercen las empresas, las modificaciones genéticas y por tanto la pérdida de la biodiversidad.

En este punto se encontró que (Gonzalez A. , 2003), en su artículo “*ambiente y cultura en la agricultura tradicional de México: casos y perspectivas*”, propone una discusión sobre la necesidad de entender con mayor profundidad cuál es el papel del ambiente y cuál el de la cultura, en las transformaciones que afectan al planeta, para esto estudia analiza y comprende los mecanismos culturales que han desarrollado diferentes sociedades rurales en relación con el uso, manejo y cuidado de los recursos naturales, teniendo en cuenta tanto el ambiente agrícola como natural. Para este propósito, se tiene como principal insumo metodológico el análisis de estudios de caso que describen dos periodos de México, comprendidos entre 1030-1970 y de 1980-2003, que corresponden a periodos influenciados por la migración rural, la industrialización, la influencia de la cultura urbana en la campesina, articulada a la expansión de las tecnologías, el reparto agrario, el acceso al agua, a buenos sembríos que definen y dibujan las diferentes formas de ser y estar en el mundo.

El autor realiza una descripción detallada de los fenómenos culturales, políticos, económicos, sociales y el impacto del neoliberalismo que se dieron en el país y fueron modificando el panorama, devastándolo causando desastres en el sector agrícola, hasta introducir cambios al combinar la agricultura tradicional con la convencional, la agricultura tradicional con la obtención de recursos de áreas naturales, la agricultura tradicional con dinero de la migración, la agricultura con ganadería entre otros, ajustes que tuvieron que hacer para sobrevivir a la crisis, que cambiaron el pensamiento de los campesinos. Por otra parte, sobresale la fuerte herencia judío cristiana en las prácticas agrícolas como las cruces en los cultivos para dar protección, así como las creencias en personajes, seres imaginarios y sobrenaturales que viven en áreas naturales y vigilan su uso dando castigo entre otros, de forma que así, como la comunidad pierde su naturaleza también estos seres van desapareciendo o se desvirtúa su esencia y fin en la comunidad.

Este documento aporta de manera significativa al desarrollo de este trabajo ya que nos permite ver diferentes perspectivas de la relación del hombre con la naturaleza desde las comunidades rurales, las cuales son portadoras de invaluable conocimientos y que desde sus cosmovisiones han contribuido históricamente al cuidado de la naturaleza, lo cual constituye un ejemplo para las sociedades occidentales.

Educación, política y construcción de país.

La educación en Colombia se encuentra atravesada por diferentes rupturas en los ámbitos políticos, sociales, ambientales entre otros, donde resulta clave empezar a construir redes de pensamiento, marcos jurídicos, legislativos que promuevan un pensamiento crítico y reflexivo frente a la protección de la naturaleza, de los usos y costumbres de las comunidades, a

continuación se presentan diferentes trabajos en los que se discuten dichos aspectos de diversos campos de acción.

El documento titulado “*regulación nacional de la biotecnología*”(S.A, 2016), tiene como objetivo dar a conocer algunas sentencias, decretos y leyes nacionales que se han tramitado, con respecto al ingreso y salida de material genético del país, usos aplicaciones y acceso de la biotecnología, la protección frente a la obtención de variedades vegetales, solicitudes de acceso a recursos biológicos, la diversidad biológica y la subvaloración de la misma debido a política de acceso a recursos, al suelo, la patentabilidad entre otros; además de esto comprender como proyectos financiado por presidencia entregan a Corpo ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), las colecciones biológicas (semillas, embriones de animales y microorganismos), a sabiendas de que en la junta directiva de dicha corporación tienen asiento el gremio de trasnacionales como Monsanto, Bayer y Syngenta, las cuales tiene un objetivo ilimitado frente a la utilización de material genético en el mundo que el estado ha recolectado durante décadas y que son un patrimonio estratégico e invaluable de la nación. A partir de esta revisión documental se concluye que el futuro de Colombia en términos de recursos genéticos va a tener un panorama muy controvertido en términos científicos y legales.

Este documento es fundamental, es relevante para comprender las políticas de país frente al manejo de la naturaleza, aportando a esta investigación una mirada política que debe ser el eje central de cualquier planteamiento investigativo, es decir una de las formas de llamar la atención es introducir un documento formal en la estructura del cabildo mayor que vele por la protección, abundancia y diversificación, del material genético, en una interrelación que tenga en cuenta los planteamientos éticos y morales que deben existir para el equilibrio natural, de acuerdo con una labor educativa conjunta que le enseñe a la comunidad la importancia de no dejarse sobornar por el capitalismo, de los significados que una mala decisión puede conllevar (teniendo en cuenta que muchas de las leyes que se han firmado se han echado abajo por no haber tenido consentimiento de comunidades afro e indígena); así irrumpir con las leyes nacionales permitirá velar por los derechos locales.

Así la filósofa y escritora hindú Vandana Shiva (2016) al escribir “*Gaia y las semillas de la paz*”. Realiza varias propuestas en torno a la necesidad de plantear el término de paz pensando en la armonía de la tierra y todo lo que este término encierra, proponiendo que el concepto desarrollo debe cuestionarse debido a que ha promovido la pérdida de la diversidad, la pérdida del conocimiento como bien común, los derechos colectivos, culturales, los valores, habilidades, y sabiduría ancestral por nombrar algunos; esto como unas de las tantas ideas que surgen de la conferencia impartida en la Università di Pisa en el marco del programa Young Leaders: Culture of Peace and Sustainable Development; del cual concluye que para encontrar ese equilibrio entre la tierra y el hombre es fundamental centrar nuestra atención en compartir y sembrar las semillas nativas, como una iniciativa al rescate de la biodiversidad, recuperar los saberes de las mujeres que son las que conservan varios secretos de la tierra y proponer organizaciones populares con métodos de resistencia no violentos.

El aporte de esta mujer es muy necesario para esta investigación ya que deja clara la necesidad de cuestionar el término ciencia y desarrollo, debido al impacto que ha promovido hacia la vida en todas sus dimensiones; la contribución más valiosa la realiza al proponer el movimiento de la democracia de la tierra, en donde la vida es sagrada, las mujeres son las reproductoras de saberes de la biodiversidad, se elimina la visión reduccionista que se tiene de lo vivo, transgrediendo la mente humana y dejando claro que no todo debe tener un modelo estético. (Bolaños, 2016). Lo cual hace pensar que es posible crear a futuro para las comunidades indígenas un documento en defensa de la Pacha mama, que los haga dueños de las semillas, cuidadores de la madre que los deja habitar en sí y que encierre todos un conjunto de leyes dirigidas a no dejarse permear de las multinacionales que están haciéndose dueñas del alimento del mundo. Además de ello aporta un modelo educativo basado en la formación holística, ecología profunda, democracia y no violencia.

En otra perspectiva, en el artículo escrito por Juan Manuel Escudero (2016) denominado *¿La innovación como transformación curricular?*, intenta mostrar un trabajo que viene realizando la facultad de artes, humanas y ciencias sociales, para mejorar la gestión curricular de la universidad y ser referente para la educación del país, el propósito es transformar el concepto de innovación que es entendido desde la transformación tecnológica y las políticas públicas o modelos económicos a las áreas críticas, democráticas, humanísticas y pedagógicas estableció desde allí que la innovación curricular deben ser cambios institucionales intencionales y planificados que busquen mejorar los objetivos misionales, analizando las necesidades particulares de los centros de educación en donde se programen evaluaciones dirigidas al mejoramiento de procesos globales centradas en los contextos. (Escudero, 2016).

Este trabajo apunta al direccionamiento educativo que siempre ha intentado dársele a la presente investigación, replanteando la idea de transformación curricular en contextos indígenas, en donde se puedan integrar elementos que permitan transmitir conocimientos desde las necesidades culturales de los lugares; es fundamental que la educación y las escuelas Colombianas al interior de las instituciones reorganicen los objetivos desde posturas críticas que apunten a conocer el territorio, las fuentes hídricas, las especies endémicas, las experiencias de quienes han vivido y tiene una postura política, ética y social del mejoramiento de las cosas, así la educación va a tener realmente un sentido encaminado a los saberes nacionales, generando procesos de apropiación, identidad y reciprocidad.

Así mismo el artículo publicado por Luanda Sito (2006); *“Liderazgo educativo, tejiendo enlaces para la paz”*, realizado en el marco del proyecto de convergencia social y académica coordinado por la facultad de educación de la Universidad de Antioquia; tuvo como principio indagar acerca de nuevas propuestas educativas que respondan a los desafíos de inequidad en la educación; se trabajó desde un diálogo de saberes mirando diferentes escenario educativos nacional e internacionalmente que trabajan con población rural; construyendo un programa desde dicha facultad que oriente a comunidades rurales, ligado a la Licenciatura en Pedagogía de la madre tierra y estableciendo acercamientos con las comunidades afro, indígenas y campesinas, con la misión de promover un diálogo intercultural en el país; apostando a una

educación universitaria pensada en la vida digna, natural y espiritual de las comunidades étnicas. (Sito, 2016)

Este planteamiento contribuye con la forma de pensar la educación que se brinda a las comunidades, con la necesidad de reducir desde la escuela esas barreras étnicas que se unifican en el trabajo y el amor por el campo; por ende este artículo redirige la investigación a la integración de saberes no solo indígenas, sino reconocer en algún momento la gastronomía del Cauca que corresponde a comunidades afro y campesinas, haciendo de los saberes un elemento para pensar en los otros y compartir en la tierra, reafianzando en la escuela la cátedra de pensamiento indígena, con cada uno de los aportes que surjan de esta investigación, así reconocer la cultura y tradición de la comunidad será pensar en el territorio de una manera más integral.

En concordancia con lo anteriormente expuesto encontramos que el estudio de la problemática alrededor del alimento tradicional en el resguardo indígena Yanacona, a partir de la investigación realizada en la comunidad en el contexto de práctica pedagógica durante el semestre II de 2015, permitió indagar problemáticas, reconocer el contexto e intercambiar saberes con diferentes actores locales que avanzan procesos de liderazgo individual o de trabajo integral con el cabildo Indígena (máxima autoridad), con las instituciones educativas de las diferentes veredas y programas nacionales y departamentales como: el programa *“Fortalecimiento de la soberanía y seguridad alimentaria”* impulsado por el resguardo indígena Yanacona en el año 2006 con el apoyo de diferentes instituciones como: la Red de seguridad alimentaria- RESA, Acción social de la presidencia de la República, la institución Educativa Agropecuaria “Los Comuneros” y la organización internacional para las migraciones OIM.

Estas organizaciones han brindado durante algunos años, recursos económicos dentro de los cuales se reconocen diferentes aportes al tema de alimentación, vinculando las instituciones educativas y a la comunidad en general; sin embargo estas ayudas pocas veces tienen en cuenta que suplir las necesidades de las comunidades indígenas debe realizarse con toda la minucia del caso, pues el hecho de estandarizar el plato de comida diario con arroz, pasta y diferentes tipos de granos empacados, desplazan los alimentos nativos, las recetas tradicionales y acostumbran a las generaciones más jóvenes a consumir especialmente este tipo de alimentos. Lo cual incide en la investigación planteada como lo afirma el presidente de la Asociación Zonal Indígena de Cabildos y Autoridades Tradicionales de la Chorrera (AZICATCH), Walter Buinaje, “nosotros vivimos la misma situación y nos dimos cuenta que esas ayudas nos están afectando” (Tutoría de Tesis, 2016), es decir para la comunidad indígena Yanacona, es necesario pensar minutas de nutrición balanceadas que tengan en cuenta el contexto y las tradiciones culturales.

Por último, otro aspecto importante a tener en cuenta es el manejo de los restaurantes escolares en el país, para lo cual se revisó la política pública en la cual se encontró que “el programa de alimentación escolar-PAE, es una estrategia que promueve el acceso con permanencia de los estudiantes dentro del sistema educativo; en tal virtud las responsabilidades en relación con sus

ejecución en condiciones de eficiencia y calidad se encuentran radicadas en cabeza de todos los actores del sistema y la ejecución de sus recursos de conformidad con las normas que regulan el sistema general de participaciones y demás normas concordantes, debe ser realizada por las entidades territoriales certificadas”(Min educación, 2015). Sin embargo esta política no se preocupa por contextualizar las prácticas alimentarias teniendo en cuenta la variedad de alimento que se producen en los territorios, donde sería importante de manera articulada con buenos planes nutricionales se establecieran patrones para fortalecer la cultura promoviendo el consumo y producción de alimentos locales, que sin duda son mejores para la salud y el ambiente que lo que se traen de afuera representando a la vez un menor costo.

En conclusión la revisión de estos trabajos permiten dar cuenta de las diversas visiones que inciden en el campo y el alimento como la inserción de políticas nacionales e internacionales que aceleran la tecnificación y atentan contra la diversidad genética y cultural, mostrando desde el trabajo colectivo, las formas de vida propias de las comunidades, la educación y en particular la enseñanza de la Biología, el abanico de posibilidades que dejan un precedente, ampliando la configuración de un pensamiento libertario y emancipador del campo Colombiano.

REFERENTES CONCEPTUALES

Las comunidades indígenas del macizo Colombiano han sido en gran medida responsables de cuidar y garantizar la pervivencia de la megadiversidad de su territorio, la cual está cargada de sentidos, significados, simbolismo y gran espiritualidad. Es así, que las semillas de la región constituyen un legado biológico con el que los habitantes han basado su adaptación y su supervivencia en el territorio realizando procesos de selección de semillas, las cuales han pasado de generación en generación a través de las prácticas agrícolas tradicionales, donde es clave tener en cuenta, tanto los ciclos lunares como la preparación de la tierra. En esta perspectiva las semillas de la comunidad encierran todo un conocimiento tradicional complejo, que ha ido evolucionando de manera conjunta con la gastronomía y con las prácticas regionales, lo cual en gran medida ha forjado la identidad y la forma de vivir de estas comunidades.

Por ende, es clave describir los conceptos estructurantes que constituyen la presente investigación, donde nos situamos en el contexto para entender lo que significa vivir bajo los principios del mundo andino teniendo claro la pervivencia, el buen vivir, la educación propia, el territorio y las semillas nativas, como una forma de tender puentes entre el conocimiento científico occidental y el conocimiento de la comunidad indígena yanacona ya que este no tiene fronteras, solo las que nosotros mismos ponemos.

Biología de la conservación, cuidado de la vida y buen vivir.

Los orígenes de la biología de la conservación se resguardan en “una multiplicidad de creencias religiosas y filosóficas involucradas en las diversas relaciones establecidas por sociedades humanas con el mundo natural” (Glacken,1967;Hargrove,1986,1989;callicot,1994 citado en Primack, 2001, pág. 45), es así que muchas de las culturas amerindias en nuestro país mantienen fuertes lazos de espiritualidad que los conectan con la naturaleza y se manifiestan a través de diferentes rituales, para el caso de la comunidad yanacona los “raymis”, ofrendas y pagos a la tierra hacen parte de la identidad y construcción de sentidos y significados de los sujetos a la vez caracterizan su relación con el medio natural.

Teniendo en cuenta lo anterior, la preocupación por la pérdida y destrucción de la biodiversidad en Colombia y en el mundo no es nueva y alienta numerosos procesos políticos, económicos y científicos, dicho esto, es necesario situar los discursos que imperan en las esferas académicas frente a la biología de la conservación; ciencia multidisciplinar que desde una perspectiva latinoamericana persigue “dos objetivos centrales: primero,, la investigación de los efectos humanos sobre los demás seres vivos, las comunidades biológicas y los ecosistemas. Segundo, el desarrollo de aproximaciones prácticas para:(a) prevenir la degradación del hábitat y la extinción de las especies; (b) restaurar ecosistemas y reintroducir poblaciones y (c) restablecer

relaciones sustentables entre las comunidades humanas y los ecosistemas ” (Primack, Rozzi, Feinsinger, & Massardo, 2001, pág. 38).

Esto presenta una perspectiva crítica de la biológica de la conservación, en la que la naturaleza se concibe como un recurso en pro de las necesidades humanas desligando todas las demás relaciones ecológicas que existen y pone en crisis la naturaleza viéndola como un espacio de disputa económica y política que intenta a partir de la generación de buenas relaciones con la naturaleza encubrir los intereses políticos creando reservas, parques naturales y demás, para servir a los intereses extractivistas de las grandes empresas, asilando comunidades indígenas y campesinas de sus territorios que muestran riesgos potenciales para la biodiversidad del planeta.

Así mismo, la biología de la conservación situada en Latinoamérica explora una dimensión desde la ética ambiental convirtiéndose en una esperanza para superar la crisis actual, lo cual involucra tanto a las sociedad humana y a la naturaleza para el bienestar de ambas, dado que “para la ética ambiental la tierra y los seres humanos no constituyen dos esferas separadas. Más aun, los tipos de relaciones que establecemos con la naturaleza se parecen a aquellas que establecemos entre los seres humanos...por esta razón la ética ambiental no es una postura conservacionista que trate disociadamente del “medio ambiente sano” o de los derechos de los animales, si no que analiza críticamente las relaciones de los seres humanos con el ambiente del que forman parte y cuestiona los modos de vida y de desarrollo en cuanto inciden en tales relaciones (Naess, 1973;Sosa, 1990 citado en Rozzi, R. 2001, pág.311).

Otro aspecto de la ética ambiental latinoamericana señalada este mismo autor radica en que la mayor parte de la biodiversidad se encuentra en territorios indígenas y no en las regiones más desarrolladas y “la capacidad de los habitantes indígenas para conservar sus recursos naturales se subestima frecuentemente calificándola como primitiva, pobre o perteneciente al “tercer mundo”. Desde el punto de vista ético, tal descalificación constituye una discriminación injustificada que promueve la exclusión de las poblaciones locales y la toma de control de los recursos naturales por parte de elites políticas o económicas”. (Rozzi, 2001, pág, 312).

Es así que más que hablar de conservación, es clave dar lugar a la forma como se ha construido el pensamiento frente la naturaleza en las comunidades y la comprensión desde el territorio, de manera que otra perspectiva que se aborda es la de cuidado de la vida, la cual “tiene un carácter espiritual e involucra el cuidado de la sabiduría ancestral, es decir de su cosmogonía, la cual tiene incluso implicaciones sociales. Desde esta cosmogonía se considera que, “nosotros somos parte del todo, toda la naturaleza incluida la especie humana, constituye una gran maloca que demanda siempre una relación de igualdad y respeto” (Cacique Elio Buinaje, citado en Buinaje, 2013, pág. 51).” (Castaño & Bravo, En proceso de Publicación), que permite situar el debate frente a las diversas formas de interpretar un mismo sentir un mismo concepto, pero que a la vez reflejan una interdependencia puesto que al cuidar al otro se cuida la vida propia y su pervivencia en la tierra.

Otra perspectiva significativa dentro de la comunidad trata de la pervivencia, “es mantener viva la cultura y el ser yanacona en su territorio, la armonía consigo mismo y todos los seres en el tiempo-espacio. Debe basarse siempre en el derecho mayor, la medicina y la palabra”. (Majin, 2017).

No obstante, esto no acaba aquí, ya que la filosofía del buen vivir adquiere especial relevancia en el mundo andino en particular para el pueblo Quechua de Bolivia, siendo un concepto que para nada es uniforme puesto que responde a la gran diversidad de cosmovisiones de los pueblos, pero que sin embargo tiene puntos de encuentro. Por Suma qamaña, Sumak Kawsay, vivir bien se interpreta que, “toda forma de existencia tiene la categoría de igual. En una relación complementaria, todo vive y todo es importante. La madre tierra tiene ciclos, épocas de siembra, épocas de cosecha, épocas de descanso, épocas de remover la tierra, épocas de fertilización natural. Así como el cosmos tiene ciclos, la historia tiene épocas de ascenso y descenso, la vida tiene épocas de actividad y de pasividad”. Entre tanto para el pueblo Aymara “suma qamaña²⁵” se traduce como “vivir bien” o “vivir en plenitud”, que en términos generales significa “vivir en armonía y equilibrio; en armonía con los ciclos de la Madre Tierra, del cosmos, de la vida y de la historia, y en equilibrio con toda forma de existencia” (Huanacuni, 2010, pág. 33).

La gran variedad de concepciones análogas que se describen sobre la naturaleza, surgen como consecuencia de un largo proceso historicocultural y de relación con su territorio expresado en sus estrategias de manejo de la siembra de conocimiento de los ciclos lunares, actividades simbólicas, productivas y sociales manifestadas en relaciones de reciprocidad, hermandad, complementariedad y armonía con los animales, las plantas de los modos de vida, de conocer y relacionarse con los demás y con la naturaleza, porque “el ser humano no es el centro de este enfoque, lo es la vida en sus múltiples expresiones, sin que esto signifique que la búsqueda también es el vivir bien de los seres humanos, hombres y mujeres” (Ibañez & Aguirre, 2013, pág. 62), desde esos sentires va practicando el cuidado de la vida desde la relación entre lo material y lo espiritual, la pervivencia y el buen vivir como lo puntualiza la médica tradicional Yolanda Hormiga:

“Defender el territorio proteger, la comunidad, la defensa del agua, el oxígeno la vida de los seres humanos, tiene que tener bases a nivel político organizativo, cosmogónico físico, espiritual y corporal... antes el buen vivir de la naturaleza era los páramos eran muy helados eran bravos, ahora son manso por los desequilibrios de ser humano se van a fumigar.

Hay muchos sitios de respeto hay que tener equilibrio, armonía y la tierra ya está cansada...en la flora y la fauna ha variado muchas cosas, los animales se sentían más felices más amplios antes, como la población aumentó les quitó espacio.

²⁵ Desde la cosmovisión Aymara: suma=plenitud, sublime, excelente, magnifico, hermoso.

Qamaña=vivir, convivir, estar sintiendo, ser estando, entonces suma Qamaña sería “Vida en plenitud”, mientras que la traducción Quechua (Runa simi) sería: Sumak= plenitud, sublime, excelente, magnifico, hermoso(a), superior, Kawsay=vida, ser estando, estar sintiendo que también traduce “vida en plenitud”. Coordinadora Andina de Organizaciones Indígenas, 2010

En el ciclo de semillas de vida de la sabiduría ancestral, había respeto a la medicina, a los mayores, ahora se ha perdido el respeto a la autoridad de los mayores principiando del cabildo mayor, porque si usted tiene un hijo el bienestar familiar no deja criar al hijo como se debe, no se les deja tocar la tierra...

Antes las placentas se dejaban en la tierra, sembraban en el lugar de origen con plantas medicinales, plantas frescas y calientes para que haya armonía y no se pierda ese hilo espiritual de la familia que ya se está perdiendo... Ahora los hospitales se las quedan, quedan botadas y por eso hay mucho desequilibrio mucha desarmonía se pierde el respeto el valor de la palabra y el valor de uno mismo se va por un camino oscuro y no sabe de dónde se es.

Es necesario volver a empezar a enchumbar a los niños, despegarse del pañal desechable es muy perjudicial porque les daña la cadera y contamina mucho, es necesario hacer el pañal de tela a la medida del bebe. (Hormiga, Y., 2017 comunicación personal).

En el caso de la comunidad Yanacona que sustenta una agricultura tradicional de herencia incaica que se nutre de trabajo de los mayores de sus sentir ético y espiritual donde es urgente abogar por una conservación agrícola “in situ”, ya que al cultivar especies localmente adaptadas se puede preservar la diversidad genética de estas especies, por ejemplo existen muchas variedades de semillas de papa, frijol, ullucos...”estas variedades locales tienen genes únicos para tolerar enfermedades, deficiencias racionales, resistencia a pestes, tolerancia a la sequía y otras variaciones ambientales”(Cleveland et al 1994 citado en Primack et al. 2001, pág, 313).

Territorio.

*“Lo primero a lo que deseo invitar es a quitar de la mente algunas telarañas concernientes a la idea de espacio”.
Orlando Fals Borda (2000:1).*

Hablar de territorio requiere poner en discusión numerosos elementos, interpretaciones, dimensiones, significados que pueden emerger alrededor de este concepto tan polisémico, dado que es una categoría de especial importancia que interviene en lo educativo, biológico, socioeconómico entre otras. Dicho esto, las distintas comunidades del territorio nacional intentan hacer claridad del concepto estableciendo correlaciones entre las características geográficas, climáticas, políticas, conocimientos locales, prácticas culturales.

En un primer lugar, encontramos que el territorio geométrico se entiende desde “el marco del desarrollo de los procesos de ordenamiento territorial y legislación de tierras. —Desde ésta visión, el territorio se entiende como sinónimo de suelo, superficie terrestre, —relieve, alude a la —interface entre litosfera, atmósfera e hidrosfera; se ve como el ámbito físico y material determinable e identificable donde se ejerce el poder del estado, como limitación física, donde se ejerce la soberanía estatal y a la vez como fundamento espacial, donde se da el ejercicio de la soberanía” (Coral, 2000 en (Bravo L. , 2015, pág. 12), sin embargo, el territorio no se conforma solo a partir de la porción de tierra y queda despojado del sentido que le otorga la comunidad al relacionarse y vivir en él.

Contrario a esto, se encuentra la dimensión cultural en la que se incluye el territorio simbólico “ocupado por los pueblos indígenas en sus peregrinaciones, rituales religiosos, los lugares donde el mito de origen le asigna un nombre a los ríos, cerros y montañas en lengua indígena, que la nomenclatura de la cartografía oficial ignora” (Boege, 2008, pág.62). También en las sociedades indígenas el territorio es algo que va más allá del espacio geográfico que ocupan, abarcando el conjunto de muy diversas relaciones mediante las cuales se apropian, utilizan y piensan dicho espacio, socializándolo a través de formas de ocupación y poblamiento, modos de apropiación a través de formas de trabajo, autoridad y pensamiento, divisiones internas, fronteras y sitios históricos y de otra índole, actividades que sobre él se desarrollan, modalidades de recorrerlo, creencias y concepciones asociadas, todo ello constituye ese vasto conglomerado de relaciones sociales que hacen de un espacio sobre la tierra el territorio de una sociedad en un momento de su historia, siendo uno de los elementos básicos de su identidad frente a las demás. (Vasco, 2002, págs. 5-9). Por otra parte, la visión del territorio que se promueve en la nueva visión de país en paz se concibe “como un escenario socio-histórico con diversidad social y cultural, en el que las comunidades —hombres y mujeres— desempeñan un papel protagónico en la definición del mejoramiento de sus condiciones de vida y en la definición del desarrollo del país dentro de una visión de integración urbano-rural”. (FARC EP & Gobierno, 2016)

En este mismo orden de ideas existe una dimensión natural del territorio que “se refiere a los recursos naturales, agua, tierra y vegetación”. La estrecha relación entre lengua, actividad productiva y la dimensión natural se refiere a los “los conocimientos de los pueblos indígenas sobre biodiversidad [que] se han generado en interacción con sus territorios y están compuestos por el conjunto de usos, costumbres e informaciones sobre los organismos vivos y los complejos ecosistemas en los que viven. Estos conocimientos generalmente se producen de manera colectiva y son de carácter intergeneracional y acumulativo, además son producidos y mantenidos en el contexto cultural y biológico.”(Boege, 2008, pág.62). De tal manera que se establece una estrecha correlación entre la forma de conocer y adaptarse al territorio y que se puede ver expresado a través de los procesos históricos eco biológicos de intervención de la tierra y selección de semillas.

En el mismo sentido, no es posible hablar de territorio sin el concepto de territorialidad “como un elemento central en la construcción política del lugar basado en las experiencias culturales de negros e indígenas. La lucha por el territorio es así una lucha cultural por la autonomía y autodeterminación” (Escobar, 2010, pág. 79) y para este caso “la territorialidad indígena está fuertemente ligada al modo de vida generado alrededor del conocimiento y el manejo de los ecosistemas, y por medio de bienes tangibles e intangibles creados históricamente”. (Boege, et al 2008, pág.58).

Ahora bien, de acuerdo con los Rioblanqueños el territorio “es un campo simbólico construido históricamente, por el caminar de la palabra, decimos así que “el caminar de palabra” hace tránsito por el territorio, transita el territorio y en este transitarlo puede acontecer la posibilidad de trascender en el conocimiento (que fluye en su proceso de ocultación- des-ocultación eterna)

oculto en él. Con el caminar de la palabra transitamos y trascendemos en conocimiento ancestral el territorio. Lo ancestral es lo oculto al territorio pero no es ajeno a él, lo oculto se convierte en su indeterminación más íntima (es parte de su cuerpo). Hemos de transitar en el territorio para encontrar la actualidad de la sabiduría ancestral decimos que transitando el territorio actualizamos la sabiduría ancestral”, Plan Salvaguarda de la comunidad Yanacona, pág.18. Donde a su vez el territorio se asume como un espacio sagrado donde se desarrolla la integralidad de la vida y la tierra como madre y maestra respectivamente e integradas por seres, espíritus y energías que permiten un orden y hacen posible la vida:

“En el territorio están los páramos, montañas, reservas, minerales, lagunas, pantanos, ríos, quebradas, nacimientos de agua, concebidos desde la antigüedad como sagrados, por eso son venerados y respetados por los pueblos indígenas y para nuestra comunidad, de ellos depende la vida. La madre tierra es el espacio donde reposa la ley de origen, que orienta el orden que debemos cumplir para mantener la vida. La territorialidad es fuente de conocimiento, de armonía y equilibrio entre nosotros mismos y con la naturaleza de acuerdo a los saberes de cada cultura, esto lo manifiestan nuestros ancestros Rioblanqueños a través de diálogos de saberes tradicionales productivos y mingas de pensamiento que convocados a conversar y mambiar la palabra nos ha transmitido sus saberes de manera oral.”(Plan de Vida, 2016, págs.41-42).

De esta manera que el territorio Yanacona se convierte en un espacio simbólico determinado por la palabra y lo sagrado, lo cual lo hace más difícil de entender y solo se llega a esto desde la vivencia propia ya que cada pueblo indígena tiene sus propias existencias y resistir en el mundo.

Educación propia

La educación propia que los Pueblos Indígenas del Cauca, se renueva con el nacimiento del Consejo Regional Indígena del Cauca –CRIC- en 1971, período en que las comunidades indígenas exigen la reivindicación de sus derechos, bajo los principios de Unidad, Tierra, Cultura y Autonomía, cimentándose en el pensamiento pedagógico de Manuel Quintín Lame “quien llama la atención sobre las relaciones entre la naturaleza, el saber y el tipo de educación que se deriva de esta relación. Hace sistemáticas referencias a la naturaleza como el origen del conocimiento y a la experiencia como el vehículo de la formación” (CRIC, Sistema Educativo Indígena Propio, 2010, págs. 19-20).

La educación propia indígena tiene como centro de gravedad el proyecto educativo comunitario (PEC), el cual armoniza y fortalece los procesos educativos cotidianos, permanentes y la educación escolarizada, los espacios de familia, de ritualidad, de fiesta, de trabajo comunitario, de formación política y organizativa, de lugares sagrados, de encuentro e intercambio de saberes, de concertación, son escenarios de los aprendizajes con sus formas pedagógicas propias. La participación amplia en la reflexión e investigación por parte de las mismas comunidades, potencia la formación de los distintos actores para la revitalización de los valores culturales. (COMUNEROS, 2009). Para fortalecer el trabajo comunitario, la identidad y la diversidad de la misma cultura.

Es en este punto donde emerge la raíz de la educación propia indígena, desde la vida cotidiana, sus realidades, confrontaciones y relaciones sociales caracterizadas por el respeto y cuidado de los otros seres como se va alcanzando el buen vivir, desde un pensamiento propio, en oposición a los intereses desarrollistas de corte hegemónico que se insertan en las comunidades bajo el paradigma de “plan de vida”, para incidir en las decisiones de las comunidades a través de la consolidación un pensamiento homogéneo que desvanezca las fronteras bioculturales y étnicas. En este sentido se trata de hacer el ejercicio de desaprender y aprender todo el tiempo, para no olvidar los conocimientos ancestrales al estar tan saturados por la ciencia occidental, sin embargo no se trata de presentar elementos de una cultura o de otra solamente, si no confrontar las bases epistemológicas que las fundamentan y diferencian, sus prácticas y modos de interpretar en contexto.

Enseñanza de la biología con enfoque intercultural.

“Tenemos que recurrir a una forma de conocimiento que no reduzca la realidad a aquello que existe...una forma de conocimiento que aspire a una concepción expandida de realismo, que incluya realidades suprimidas, silenciadas o marginadas, tanto como realidades emergentes o imaginadas” (Santos, Boaventura de Sousa. 2009: 87).

La enseñanza de la biología en Colombia ha sido influenciada, entre otros factores por elementos de poder y de saber provenientes de instituciones normalizadoras. Mediante un análisis histórico de estos elementos se puede efectuar un acercamiento interpretativo a lo que han sido y son las prácticas de la enseñanza de la biología en Colombia, sus realidades y logros (Chona, y otros, 1998, pág. 5).

En este sentido el conocimiento local que portan las comunidades indígenas ha sido minimizado, subvalorado, invalidado y sufrido las consecuencias de la violencia epistémica puesto que solo tiene cabida los conocimientos producidos por la ciencia y academias que son las que van decidiendo las formas como se construye y organiza este. Esto ha tenido efecto en la organización curricular del sistema educativo donde “las tendencias globalizadoras contemporáneas inciden en el desconocimiento de los saberes y la falta de reconocimiento de la diversidad territorial y cultural. Esto generalmente se traduce en políticas públicas educativas reducidas a planteamientos homogenizantes alrededor de las competencias para el trabajo y lo productivo, generando exclusión de los derechos sociales, negando incluso el acceso al conocimiento a las comunidades, especialmente en las regiones con alta diversidad cultural”.(Castaño, 2013, pág.7).

Por tanto, se reitera la pertinencia de una enseñanza de la biología que asuma la diversidad como potencia de transformación de la sociedad, partiendo del conocimiento de la persona misma, desde la posibilidad del encuentro con el otro y con lo otro, desde la interacción, el debate, la propuesta y la participación en la toma de decisiones. Es decir es también una cuestión política, que implica comprender la relación conocimiento-poder y su incidencia en

las estructuras de conocimiento hegemónicas y en las formas de vida, apuntando a garantizar el derecho a una vida digna de todos los pueblos y comunidades.(Castaño & Bravo, en proceso de publicación).

De esta forma, se hace fundamental dar cabida a los conocimientos producidos en las comunidades locales teniendo en cuenta que desde las implicaciones que tiene hablar de lo intercultural “en el proceso educativo, el punto de partida es la cultura propia de cada comunidad, pero es indispensable realizar el aprendizaje de los elementos culturales nacionales y universales. Por ello, el educando indígena, además de conocer a fondo la cultura de la comunidad en la que se desempeña, debe tener conocimiento de lo que es la cultura nacional y universal” (Ministerio de Educación Nacional 1985: 47 en Vasco, 2000).Por ende se requiere incluir la cultura, los conocimientos ancestrales como un universo de posibilidades para la enseñanza de la biología en contexto, comprendiendo las realidades locales y buscando la solución a problemáticas, la valoración de lo propio así como de la diversidad en todas sus expresiones.

Soberanía y seguridad alimentaria.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, “existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico, a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana” FAO 2006 citado en (Gordillo & Mendez, 2013, pág. 4).

El Gobierno Nacional entiende la seguridad alimentaria y nutricional en términos de la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad, e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa. (Subdirección de salud nutricional, alimentos y bebidas, 2016).

Por otra parte la soberanía alimentaria es autónoma, sostenible y cumple una función estabilizadora en las funciones internas y externas del país; la soberanía alimentaria descansa en los brazos de los agricultores, técnicos, funcionarios y ciudadanos nacionales; se podría definir como la capacidad de producir (no de comprar), la dieta básica de la población, la soberanía alimentaria es una de los pilares de la soberanía Nacional, que procura mantener la esencia del buen vivir. (Juvinao, 2014, pág. 7).

Desde una visión indígena la soberanía alimentaria es concebida como la capacidad de sembrar, cultivar, obtener, compartir y consumir alimentos de todos los sabores y colores en virtud de todas sus prácticas ancestrales y su visión holística de la vida y el mundo, partiendo de las semillas obtenidas de los mismos alimentos que han cosechado generación tras generación y sin necesidad de utilizar productos ajenos a la tierra, que atenten contra la salud

física y espiritual del humano y de la naturaleza. Semilla y tierra es vida, es vivir bien. (Goyes, Torres, & Castillo, 2013).

A pesar de que los dos conceptos están dirigidos a la alimentación del pueblo Colombiano, las Política Nacional de seguridad alimentaria, se encuentra a favor de brindar el alimento sin importar la procedencia del mismo y la calidad de este; cuando en realidad las políticas alimentarias de la Nación deberían estar encaminadas a la protección y buen desarrollo del campo, a forjar leyes que aseguren la permanencia de las semillas nativas en el país y asegurar que cada persona tenga derecho de manera digna a un plato heterogéneo con los requerimientos nutricionales adecuados.

Así pensar en la soberanía alimentaria debe dirigirse a la lucha nacional e internacional de alimentos libres de químicos e injertos genéticos, pues el territorio en el que vivimos posee todo el espacio y las características para garantizar una alimentación apropiada; La soberanía alimentaria aboga por una autonomía en donde las comunidades puedan producir de manera sana sus propios alimentos, dando valor a los proveedores de alimentos a la vez que se estrecha la relación entre estos y el consumidor, situando el control local de los cultivos y rechazando la privatización de los recursos naturales; por otra parte promueve diversos aspectos encaminados al conocimiento, al basarse en los saberes tradicionales que son transmitidos a las demás generaciones, rechaza las tecnologías que atentan contra los sistemas alimentarios locales, es compatible con la naturaleza, maximiza las contribuciones de los ecosistemas, mejorando la recuperación de estos y rechazando el uso intensivo de energías, mono cultivos y demás métodos destructivos²⁶.

Alimento

La palabra alimento proviene del latín “*alimentum*”, que se asocia a la figura de comida, sustento, dicese también de la asistencia que se da para el sustento.(UNAM, 1998, pág.15). Dicho esto y de acuerdo con la organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, s.f.), alimento es “toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.”, lo cual constituye una dimensión corta de la palabra, puesto que para los pueblos indígenas el alimento hace parte de su cosmovisión, de la vida misma, de su relación con la naturaleza... de su origen, así es que los Yanaconas son los hijos del maíz,

“El Dios Inti enseñó entonces al hombre Yanacona a trabajar la tierra, de uno de sus dientes le entrego el maíz, de sus lágrimas le entrego la Quinoa, K'uishi compartió con los Yanaconas el cuidado de los Waikos y Yakus (que son los ríos y lagunas) y Wayra entrego la semilla de flauta y de su cuerpo enseñó los

²⁶ The six pillars of food sovereignty, developed at Nyéléni, 2007 (food secure Canada, 2012, Citado en Gordillo y Mendez 2013).

sonidos. A la mujer Yanacona el Dios Inti le enseñó a tejer con los hilos del K`uishi y a sembrar la tierra. De esta manera y por todos los tiempos sabemos que los Yanaconas somos hombres de la oscuridad, del agua y del Arco Iris Solar. Freddy Campo Chikangana, Fragmento mito de origen Yanakuna, pág. 11”

Por ende, la alimentación Yanacona va más allá, está dada por la espiritualidad de sus sitios sagrados, de su relación con la madre tierra, de sus pisos térmicos que van desde ecosistemas de paramo hasta valles templados, los cuales les proveen la posibilidad de criar animales y cultivar en diferentes climas garantizando una amplia variedad de papas, ullucos, frijoles y maíz por nombrar algunos. Para la comunidad el alimento tiene un sentido que va más allá de una necesidad fisiológica para la supervivencia, ya que “significa la vida, el sentir y la conexión con la naturaleza y todos los seres, significa el pensamiento, según lo que comemos pensamos, si comemos mal pensamos mal. Es el fundamento para la armonía y el equilibrio, es lo que nos va a permitir mantener y crecer como culturas, es el alimento propio el que debe prevalecer”. (Majín, 2017. Comunicación Personal).

En este sentido encontramos que la visión integral de alimento de las comunidades indígenas dice “el alimento es la comunión con la Madre Tierra, con la Madre Naturaleza y con la comunidad; y cómo la alimentación propia de los Pueblos Indígenas ha cambiado debido a la falta de territorio”. (Radio, 2017)

Memoria ancestral.

La comunidad indígena Yanacona, está asentada en uno de los territorios con más alta biodiversidad donde ha ido construyendo su idiosincrasia, saberes ambientales, culturales a través su relación histórica con el territorio y con el caminar de memoria de las diferentes generaciones. La memoria de la especie humana tiene tres niveles: genético, lingüístico y cognitivo, expresándose en la variedad o diversidad de genes, lenguas y conocimientos o sabidurías, las dos primeras expresiones mencionadas permiten de alguna manera trazar la historia de la humanidad ubicándola en sus diferentes contextos espaciales, ecológicos y geográficos, mientras que la tercera sintetiza y explica esa historia al revelar la manera como los diferentes segmentos de la población humana se fueron adaptando a la amplia gama de condiciones (especiales, concretas, específicas, dinámicas y únicas) de la tierra, (Toledo & Barrera-Bassols, 2008, pág. 13)

Desde la perspectiva Yanacona la memoria es el camino que nos permite el reencuentro con los principios que fundamentan nuestra vida. La memoria nos permite confiar en lo que queremos, buscar no hacia el futuro como las demás culturas, sino buscar hacia a tras las raíces para estar bien, buscando el buen vivir. Como parte fundamental de la memoria está el territorio y nosotros mismos como territorio el que se puede ver y el que no; el territorio sutil, mundo invisible al que se puede acceder a través de la medicina para traer información,

reencontrarse con los mayores porque son ellos los que permiten caminar.(Majín, 2017 Comunicación Personal)

Semillas

En las semillas convergen la diversidad biológica y cultural, por tanto comporta unas implicaciones muy profundas en términos biológicos, educativos, sociales, políticos y económicos que ponen en tensión la vida misma y el futuro de muchas comunidades en el planeta, por causa de los modelos de desarrollo y tecnificación del campo que se vienen imponiendo en las zonas rurales, ya que de la semilla depende la agricultura y con ello la vida del hombre sobre la tierra.

Dimensión Cultural de la semilla.

La semilla es la fuente de la vida, es el impulso de la propia vida de expresarse, de renovarse, multiplicar, para evolucionar a perpetuidad libremente. La libertad de semillas es la base de la libertad de los alimentos, ya que la semilla es el primer eslabón en la cadena alimentaria. (Vandana Shiva, 2012, pág.9 citado en (semillas Libres, 2015). Las semillas son un componente fundamental de la cultura y parte esencial de la vida de los pueblos indígenas y campesinos, “son un patrimonio colectivo de los pueblos, y son consideradas como un don o un bien sagrado, que es el resultado de las innovaciones colectivas y acumuladas por miles de pueblos y generaciones de agricultores y agricultoras, que las han conservado, mejorado, criado, intercambiado y utilizado desde épocas ancestrales; y las han adaptado a diferentes condiciones geográficas, ambientales tecnológicas y requerimientos culturales y socioeconómicos de los diversos pueblos y grupos étnicos”(Red nacional de semillas, 2015.pág.8).

No obstante, existen elementos problematizadores que amenazan la pervivencia de la semilla nativa como se examina en la resolución 3168 de ICA que reemplaza la resolución 970 donde se incluyen artículos que expresan que “no se puede registrar semillas con fines de comercialización que sean similares o confundibles; solo es posible producir, registrar y comercializar semillas autorizadas, que sean certificadas, registradas y debidamente rotuladas. La norma no especifica claramente quienes son las personas autorizadas, pero se puede inferir que los agricultores y comunidades locales que permanentemente están produciendo, seleccionando, intercambiando, compartiendo y comercializando semillas, estarían violando esta norma, puesto que sus semillas no están certificadas ni rotuladas.” (Grupo semillas, 2016). También sería ilegal, comercializar una variedad criolla con su nombre originario, puesto que según la norma podría “inducir a error, confusión y engaño al consumidor”. (Grupo semillas, 2015). Lo que denota la cantidad de artilugios y artimañas para perpetuar el dominio sobre la semilla criminalizando la vida.

Por tanto, las comunidades indígenas hace resistencia a estas imposiciones se hace necesario fortalecer los procesos de recuperación de la semilla ancestral permitiendo que la biodiversidad perviva y camine el territorio andino. Las semillas tienen un lugar especial en la lucha por la soberanía alimentaria. Estos pequeños granos son la base del futuro. Ellas determinan, en cada ciclo vital, qué tipo de alimento consumen los pueblos, cómo se cultiva y quién lo cultiva. Pero las semillas también son el recipiente que transporta el pasado, la visión, el conocimiento y las prácticas acumuladas de las comunidades campesinas en todo el mundo que, durante miles de años, han creado la base de todo lo que nos sostiene en el presente (campesina, 2013).

Para los Yanaconas la semilla tiene diversas representaciones, pues para algunas mayores los malquís (semillas de tubérculo), los bejucos, las raíces y las plántulas de ciertas plantas, constituyen una expresión de la semilla.

En este sentido Majín, 2017 manifiesta que la semilla es la energía primordial que permite tener un solo sentir, un solo pensar, un solo hablar y un solo actuar. Si la semilla se pierde es el resultado del desequilibrio de nosotros mismos por el descuido, el desequilibrio mental y es necesaria la confianza para que esta cultura pueda permanecer, que haya conciencia, y la conciencia es todo para que lo que queremos perviva.

REFERENTES METODOLOGICOS.

Camino a una investigación simbólica.

“Cuando las culturas nativas tiene especificidades y formas diferentes de ver el mundo, se supone la existencia de un pensamiento con una lógica diferente que enfrenta a la científica eurocéntrica.” (Piñacue, 2014).

Teniendo presente que esta investigación se desarrolla en un contexto indígena Colombiano en el cual la cultura y los actos de pervivencia se encuentran dirigidos a fortalecer una identidad de símbolos, mundos espirituales, espacios astrales y conexiones cósmicas que divergen del pensamiento occidental, es necesario crear una metodología de investigación propia para la etnia yanacona, emergente del contexto para la comprensión holística del mismo. Como lo diría Trouillot (2011) las diferencias de visiones de los pueblos indígenas están en la lógica de reivindicar, hacer valer y posicionar sus conocimientos frente al “racismo epistemológico”.

Este pensamiento se enruta desde las experiencias de practica pedagógica que han permitido comprender una parte del mundo indígena, estableciendo un pensamiento disímil al académico que hace posible consolidar elementos investigativos contextualizados, centrados en y para la comprensión de la cultura.

Es la educación Colombiana una oportunidad para ampliar el espectro de nuestro entorno y reconocer las necesidades que vivencian otras comunidades, desarrollando el reto de establecer estrategias metodológicas que permitan intuir esa estrecha relación que se ha tejido milenariamente entre hombre y naturaleza, como lo diría Lame (2004).

“el pensamiento indígena no anuncia los saberes ni piensa su conocimiento sin antes instalarse en los fenómenos de la naturaleza, pues se considera el mundo como cuerpo con espíritu, así la naturaleza es la única muestra y fuente de sabiduría, los espíritus dan vida a la naturaleza a todo lo que hay en ella y otorgan vida a los sujetos. Así la tierra-naturaleza se constituye como madre-tierra en torno a múltiples espíritus que dan sentido a los lugares materia-espíritu”.

Pues es imposible desde paradigmas, técnicas, referentes y demás elementos investigativos delimitados, poder centrar un conocimiento que englobe las dimensiones abstractas del pensamiento indígena, pensar el mundo desde esta visión implica inmiscuirse en esta, sentirla, vivirla, descifrarla, hablarla y en el fondo entenderla.

Por lo ya mencionado se retoma la doble espiral Yanacona para enriquecer el pensamiento y llevar la investigación por un direccionamiento adecuado.

La doble espiral.

Este es un símbolo Yanacona que tiene origen en el sur de América, nace con las culturas indígenas del Ecuador, Perú y Bolivia y se resignifica en el macizo Colombiano desde las vivencias de las comunidades indígenas residentes en estos territorios, (sin pasar por alto las particularidades esenciales). Es un símbolo indígena (Ver imagen N°1) que posee múltiples explicaciones desde el sentir y desde el pensar Yanacona, la lógica del espiral permite explicar las etapas de desarrollo del runa, el caminar de la palabra, la formación educativa, la proyección personal del ser en la comunidad, la vida - la muerte y demás. (Chicangana A. , 2017)



Imagen No 1. Doble espiral.

Es un símbolo que rompe con la idea colonial de un orden y un tiempo lineal que impide la irreversibilidad de los procesos, mirando al progreso desde el avance automático de siempre partir de un inicio y llegar a un final, sin embargo en las comunidades originarias, pertenecientes al tawantinsuyu²⁷ apropiaron el orden cíclico que transita por el antes, el después, el arriba y el abajo una y otra vez, teniendo como principal objetivo el origen y el retorno de la cultura ancestral.

“Para los andes, la utopía es retrospectiva, de acuerdo al orden pachasofico: las palabras en quechua y aimara para “pasado” se refiere a los ojos (ñawpa/naira pacha) y para “futuro” a la espalda (qhipa pacha). En expresión metafórica, el ser humano camina de retorno hacia el futuro, fijando sus ojos en el pasado como punto de orientación” (Estermann, 2013.)

La doble espiral representa en cada una de estas la energía, la dualidad que debe existir en el mundo andino para pervivir, el equilibrio de la luz y la oscuridad o analíticamente la complementariedad que debe existir en dos elementos cósmicos, espirituales o materiales que buscan el cambio progresivo de las culturas, para dirigir el camino del hombre al próximo Pachakuti²⁸ (Mignolo, 2006).

²⁷ Son las cuatro regiones del sol al cual pertenecen las naciones andinas.

²⁸ El pachakuti es un tiempo de vuelco, es un cambio radical en el acontecer temporal y espacial, es decir un evento similar a la invasión de los castellanos. (Mignolo, 2006)

La doble espiral: un camino de retorno a la sabiduría ancestral.

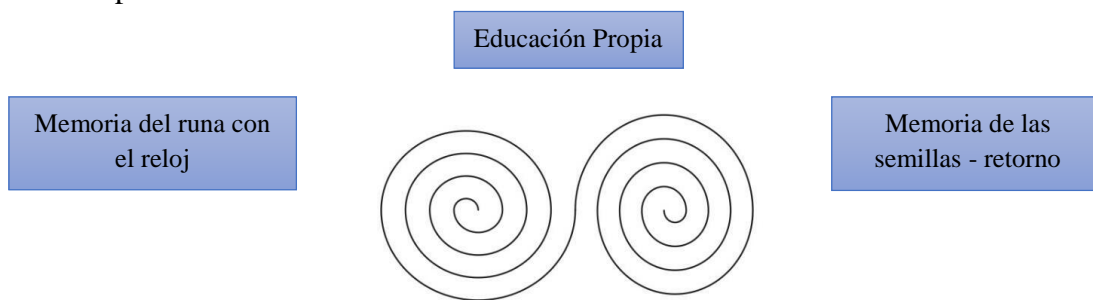


Imagen N° 2. Doble espiral.

La doble espiral (ver Imagen N° 2) va a permitir redescubrir los saberes usos y costumbres ocultos en las semillas nativas del territorio Yanacona, es importante aclarar que la espiral es un símbolo que trasciende en el tiempo, es un elemento cíclico que prioriza el retorno girando en contra de las manecillas del reloj, (espiral derecha), a travessando las dimensiones espacio temporales para situarse en un tiempo de cohesión con el tiempo que camina y es asumido a través de la dirección de las manecillas del reloj (espiral izquierda), sin embargo al realizar la interpretación de este en un sentido normal (de izquierda a derecha) se puede interpretar como un camino de avance hacia el tiempo de la materia, seguido de un retorno al tiempo natural; a la postre no hay que sesgar la dirección pues este es un elemento que al ser cíclico permite la interpretación del camino en los dos sentido, en la medida que el espacio-tiempo va y vuelve, es decir el espacio siempre será el mismo y la dimensión del tiempo así como tiene momentos de crisis y desarraigos, siempre busca el origen.

Al acercar este símbolo al tema de investigación la espiral de la izquierda será comprendida como la memoria del runa y la de la derecha como la memoria de la semilla,

“pues el hombre ha sido seducido por el “progreso” y ha perdido la memoria, al igual que la semilla, semilla que esta descuidada y enferma; comiendo de estas se entra a otro espacio donde se vuelve conformista, perezoso, haragán y eso te arroja bum... al sistema, en donde se vive enfermo y falto de memoria tanto el hombre como la semilla” (Narváez, C; 2017 comunicación personal).

El origen de la doble espiral va a ser la medicina tradicional pues esa conexión con los espíritus del territorio, es la que debe orientar la vida del runa, así comenzar a caminar la espiral e ir adquiriendo sanación y sabiduría para poder brindar en el segundo momento de la espiral (compartir de palabra comunitario), experiencias y mensajes que recuerden aquellos momentos en que el progreso no estaba en contra de los principios naturales, sin embargo aquello que se problematiza, piensa y comparte en comunidad, debe ser llevado a la tulpá para reflexionar en familia, la tulpá siendo el tercer momento de la espiral, es un elemento a recuperar pues es el dialogo en el hogar el que permite formar las bases de una cultura con identidad y autonomía, cuestionarse alrededor del plato nos conduce al último momento pues el alimento, el cultivo, las semilla y cada una de las relaciones del campo son la esencia de estas comunidades, son lo que permiten problematizar el alimento y empezar a caminar hacia un pensamiento libre de

químicos, acercar al hombre al mundo natural y espiritual que busca caminar con el reloj mirando siempre atrás, hacia sus raíces ancestrales.

La segunda espiral, que se dirige hacia adelante inicia en el extremo más amplio, este va a ser el caminar del territorio, el desligarse de la tecnología le implica al indio un sentir de apropiación por lo que es, le permite saber que tiene y como conservarlo, establecer relaciones filiales con el mundo en el que se encuentra inmerso y darse cuenta el cambio que ha tenido su espacio físico en relación a la semilla; ir descendiendo en la espiral y descubrir que es en la siembra en la chagra que se toma la decisión de atentar o no contra los demás y el propio ser, es entender la importancia de limpiar la semilla, la tierra, el pensamiento del runa que intenta retornar a la tierra en acto de perdón amor y reconciliación una mínima parte de la siembra en el siguiente eslabón, la ofrenda; por último, retornar al origen de la vida, a la semilla un elemento que siendo el último de la cadena es la esencia de las comunidades andinas, que solo pervive cuando se comparte, cuando se truequea y se vive en un pensamiento de reciprocidad con esta y con la tierra.

La doble espiral en su totalidad va a ser un referente de educación propia, pues cada una de las vueltas del espiral está centrada en el ordenamiento de la comunidad, en el rescate de la identidad propia y en la recuperación de la memoria.

La memoria del Runa.

La memoria del runa va estar atravesada por cuatro momentos en la espiral, la medicina ancestral, el compartir de palabra comunitario, la tulpa y el alimento.

El camino de la medicina.

Es un elemento esencial del territorio, ya que ha permitido desde el origen el entendimiento y la conexión del mundo terrenal con los espíritus; era la medicina la esencia del hombre y el equilibrio dual para el caminar de la comunidad. En este avance de la espiral, el hombre empieza a entender que es necesario retornar a los ancestros para recuperar esa memoria que hace libre la estancia del hombre en la tierra, entonces es necesario comenzar a caminar de la mano de las plantas de poder o plantas sagradas²⁹ la memoria del hombre.

“Las plantas son para los indígenas razón de vida, son un regalo que han dejado los dioses para sobrellevar y proteger su lugar de origen”. Ortega (2016).



Fotografía No 11. Medicina Ancestral. Kuranga. Escuela Illary Ñan, (caminos de luz). Inti Raimy Ortega S. (2015).

²⁹ Para los Yanaconas son La Koka, El Tabaco y el Yagé.

Así desde el trabajo de practica realizado por Ortega (2016), la medicina ancestral (ver Fotografía N° 11) permite comprender que el territorio se divide en tres aspectos, el cuerpo, la mente y el espacio físico, entonces conociendo nuestro cuerpo (sanación y enfermedad), surge el cuestionamiento investigativo en diversas dimensiones alrededor del alimento; desde la mente se realiza un ejercicio personal y reflexivo, pues este campo de múltiples dimensiones que varía en cada sujeto y no es controlado en ocasiones ni por el mismo, incita desde la medicina al autocontrol, a trabajar en el cultivar de la mente a fortalecer autonomía y evitar que sea ella quien domine, así centrando la mente comienza a objetivarse la misión de la investigación se conduce a un campo de aprendizaje que trasciende la vida académica para aportar en lo personal; finalmente desde el *espacio físico* y la biodiversidad allí presente, es que se empieza a forjar el camino a las necesidades reales de la comunidad y la naturaleza, pues solo transitando por el mismo es que emergen pensamientos, situaciones y enseñanzas que posibilitan nuevas ideas y preguntas en torno la investigación, la preservación de la vida y la defensa del territorio.

Las plantas sagradas son esenciales para la armonía de la comunidad ya que exigen a partir de su presencia un espacio de conexión con la vida natural y círculos de *palabra* en donde hombres, mujeres y niños, se sientan durante horas en lugares abiertos a la reflexión personal y colectiva, evitando que trasciendan determinados aconteceres que afecten la armonía de la comunidad.

Compartir de la palabra.



Fotografía No 12. Compartir de Palabra Comunitario. Killa Raimy. Ortega S. (2015).

La palabra, con todo su significado, es muy importante en el momento de hacer investigaciones con culturas indígenas, ya que los indígenas utilizan como método propio la palabra (Ceriyatofe, 2013), por esto dicho elemento de comunicación se retoma en la espiral al permitir la trasmisión oral de los conocimientos tradicionales, ya que permite de manera sutil compartir con los mayores, mujeres, hombres y niños en diferentes círculos (Ver Fotografía N° 12), pues cada uno desde su forma de asumirse en la comunidad tiene saberes muy valiosos, así es posible conocer el tiempo lineal de la comunidad, pues cada una de las

generaciones reconoce de manera directa e indirecta las problemáticas, lo que tienen, lo que son en la actualidad, lo que han perdido y en lo que deben trabajar.

Esta parte de la espiral que se dirige todo el tiempo hacia el retroceso busca recordar a través de la palabra aquellos saberes que poseen los mayores acerca de las técnicas ancestrales, este va a ser el elemento metodológico más importante pues a través de este es posible comprender las problemáticas asociadas al químico, la amapola, la conservación de las semillas, abono

orgánico de la tierra, control biológico de insectos, alimentos perdidos, cultivo tradicional y frutos que han desaparecido e ingresado en la región.

La tulpa.

“Es el lugar de encuentro con mis abuelos, es el lugar para los buenos consejos, para trazar el camino de mi pueblo, la tulpa es el lugar donde encuentro el fuego, las raíces de mi esencia que declama mi voz” (Paz, 2017.)

La tulpa (ver Fotografía N° 13) como lo reconocen (Campo & Cifuentes, 2016) es un espacio de reunión en el cual se fortalecen las familias al sentarse hasta altas horas de la noche a conversar, a recordar y a tomar decisiones, acompañados del padre fuego de los mensajes del humo, que conforman la primera escuela de la vida. Son tres piedras grandes de río que antiguamente eran buscadas en lugares específicos del territorio, al considerar que cada piedra es una abuela que debe sembrarse para dar armonía, unión y fortaleza a la familia y a la vida del territorio, conformando los puntales de conexión entre la tierra y el cosmos. (Campo F. , 2017).



Fotografía No 13.
Tulpa tradicional, vereda Pusquines. Santa J. (2015).

La tulpa es un elemento metodológico que requiere de tiempo, pues implica un acercamiento más profundo con las familias, recibir el permiso de ingresar a la intimidad de su cocina y poder escuchar los secretos que implican limitar, restringir o permitir el consumo de alimentos durante el parto, el embarazo, la vejez, la menopausia e incluso durante algunas enfermedades.

El alimento y la gastronomía andina.

“El alimento es un regalo de la pachmama, es la esencia de la vida expresada en cada semilla, color, forma, textura y sabor, el alimento es vida cargada de cosmos, que vibra en una frecuencia especial para hacernos sentir sanos y recordarnos en cada aroma a quienes nos antecedieron” (Campo, 2017).



Fotografía No. 14. Preparación de pan de maíz con ceniza, Alfredo Anacona. Ortega S. (2015).

Cada uno de las recetas (ver fotografía N° 14) que prepara la comunidad es una oportunidad de conocer los ingredientes de tan nutritivos platos, estar en la cocina de cada hombre o mujer permite conocer el procedimiento que por cientos de años se han implementado para dar sabor a sus comidas, este método de investigación permite descubrir no solo sabores, si no también saberes en los que se resguardan secretos del cultivo, recetas antiguas,

complementar las técnicas de conservación del alimento, reconocer especies silvestres que en ocasiones se confunden con maleza y recordar alimentos perdidos

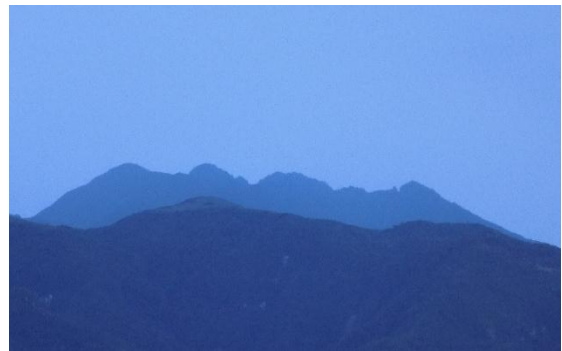
Memoria de la semilla.

En el camino de esta espiral se encuentran cuatro elementos importantes como lo son: el caminar del territorio, la siembra y la chagra, la ofrenda y la semilla- trueque.

Caminar el territorio.

“Caminar el territorio es aprender a vivir, es un momento de liberación en que la tierra enseña a ser feliz”. (Hormiga, E. 2017)

El territorio es un campo simbólico construido históricamente, por el caminar de la palabra (Plan Salvaguarda, 2014), que permitió realizar la contextualización del lugar y analizar las problemáticas del cultivo que son perceptibles a simple vista, quemadas controladas, monocultivos, cultivos “ilícitos” y otras tantas; caminar el territorio (Ver Fotografía N° 15) es una experiencia para entender la configuración espacial e ir hasta los lugares más ocultos del territorio y dar voz a aquellas personas de la comunidad que viven alejadas del pueblo, pero que son participes de las dificultades de su comunidad. Como lo comenta Hurtado, 2014, “las vivencias que se desenvuelven en el proceso de caminar, hablar, contar historias se va representando por medio de la oralidad y los tejidos de conocimiento, que los saberes guardados cobran valor significativo en cualquier momento siempre y cuando sean de interés para quienes los llevan a la práctica y los atribuyen a las construcciones que se dan en el territorio”. Caminar permite vislumbrar los lugares sagrados, la incidencia del cultivo en el moldeamiento de estos y la necesidad de proteger y dar valor a los lugares que guardan consigo la armonía y la diversidad biológica del lugar.



Fotografía N. 15. Volcán Sotará. Ortega, S. (2015).

La siembra y chagra.

El azadón, la orqueta, la pala, el machete y demás elementos permiten descubrir en el compartir con la tierra enseñanzas y aprendizajes que surgen de los múltiples cuestionamientos que se presentan cuando se está desempeñando la labor y que son resueltos al compartir con otros, en ese mismo momento mensajes que empieza a enviar la misma semilla la misma madre, así la memoria de la semilla cobra vida y se van sanando la vida a medida que se limpia la tierra.

La siembra (Fotografía N° 16) es una estrategia de investigación que permite recopilar información desde el rol, pues solo en la práctica es que se puede hablar de un aprendizaje real, reconociendo el gasto de energía, los tiempos empleados en las labores, la implementación de elementos, la importancia de conocer el terreno, la luna y un sinfín de aristas que surgen a medida que se va haciendo la labor, algunos muy necesario para ir hilando partes del trabajo otros para llevarlos al baúl de conocimiento y a la vida diaria.



Fotografía No 16. Niños de la chagra de la escuela rural Integrada de Rioblanco (ERIR), siembra de trigo y cebada. Ortega S. (2017).

Así mismo, como lo expresan Moreno-Calles, 2014, se revela la necesidad apremiante de reforzar el diálogo de saberes intergeneracionales sobre el uso y manejo que ancestralmente se le han dado a los ecosistemas para su conservación y cuidado de manera transdisciplinaria, innovadora y participativa, teniendo claro por las problemáticas del contexto, las polémicas que suscita el mundo globalizado, las reflexiones del propio campo de conocimiento, al desarrollo biocultural y la conservación de la naturaleza.

Estar en contacto con las chagras y ser partícipe de las mingas en las instituciones educativas permite enseñar a partir de la reflexión a las generaciones más pequeñas la importancia de la siembra y el cuidado de las semillas para tener una buena cosecha, la necesidad de brindar a la comunidad alimentos sanos y muchas otras tantas deliberaciones en las cuales se converge cuando se aprende a entender paso a paso la naturaleza.

Ofrendas.

“Somos de pacha y universo por eso doy lo que me das, por eso canto lo que me haces escuchar, por eso acudo a ti porque eres mi madre. Ofrendo a ti intentando llegar al lugar de partida” Narváez, C. 2017)



Fotografía No 17. La doble espiral, una ofrenda al florecimiento Pauka Raimy (21 de Marzo). Ortega S. (2017).

Las ofrendas al territorio (ver fotografía N° 17) han sido milenariamente un espacio sagrado, un momento y una oportunidad de agradecer a la madre tierra y a los seres de vida la abundancia de alimentos, es un regalo por esa unión perfecta que realizó el cosmos para brindar una tierra fértil que se abastece de lo inerte dando energía y vida a diario a los hombres. Campo (2017). Las ofrendas en las cuales varia la intención (familiar, personal, comunitaria, de pareja...), se va a entregar elementos de importancia personal piedras,

tejidos, y lo que proviene de ella plantas medicinales, flores, diversas frutas, caparazones de animales, plumas, semillas, chicha,³⁰ agua... comunicando así con los seres de la naturaleza que guardan los saberes de la comunidad y del territorio, durante este momento se aprende a leer la vida y con los días a entender la reciprocidad de la misma.

Por medio de las ofrendas, es posible comprender el vínculo espiritual del indígena con la naturaleza, la dualidad y la reciprocidad de la que se es participe cuando se le retribuye con amor y con conciencia a la madre una pequeña parte de todo lo que se recibe.

La semilla- El trueque



Fotografía No 18. Trueque Organizado en el Institución Educativa de Pueblo quemado. Ortega S. (2015)

El trueque en las comunidades indígenas (Ver fotografía N° 18) ha sido milenariamente la forma de intercambiar alimentos entre los fríos y los calentanos, antiguamente el eliminar el nomadismo y establecer la posibilidad de asentarse en un solo lugar hizo que la alimentación estuviera ligada únicamente con el clima y las variedades de semillas que hubieran en el lugar, entonces aquellos chaskys (mensajeros) y caminantes intercambiaban productos y semillas de climas diferentes, estableciendo una

forma variada de alimentar, recibir nutrientes y saberes de otras comunidades. (Burbano, El despertar de la comunidad Yanacona., 2017). El trueque, también ha sido una forma de compartir entre los de la comunidad aquellos productos que no tenían en el hogar, pues un indígena que siembra en abundancia un único alimento podía llevar este al mercado y dotarse de diversos productos que no poseía en casa, sin la necesidad de pensar en el valor, en la necesidad de conseguir dinero, pues su única preocupación era mantener algo en su chagra que pudiera llevar a cambiar. Sin embargo, las dinámicas occidentales y mal manejo de una política nacional exterminaron con el narcotráfico, esta oportunidad de resistencia del mundo capital.

Pese a esto en la investigación va a ser un elemento para retomar, para reconocer la división entre alimentos frescos y calientes, las lunas ideales de siembra, establecer la problemática que existe con la llegada de alimentos empacados tanto al comedor escolar como al pueblo en las diferentes tiendas que se han establecido y enriquecer a la vez la información de la ruta del espiral.

³⁰ La chicha es un alimento poderoso, fue creada para la medicina, es sagrada y va a las ofrendas cuando alguien muere. Además es un alimento muy nutritivo que sube las defensas.(Burbano, 2016 comunicación personal).

Las semillas (Ver fotografía N° 19) son para la comunidad y para la investigación el principal elemento metodológico, pues a partir de estas se busca recuperar el origen, mantener los usos y costumbres de la comunidad y reivindicar ese símbolo de libertad y de resistencia frente a las políticas nacionales que de la mano de las políticas extranjeras buscan acabar con la soberanía de los pueblos, castrar la vida y acabar con la diversidad.



Fotografía No 19. Variedades de semillas de maíz, truque organizado durante las fiestas de Rioblanco. Ortega, (2016).

La semilla va a ser un elemento que va a caminar por toda la espiral llevando un mensaje de resignificación y de compartir, posibilitando el intercambio de saberes que nutran el espiral y retroalimenten la acción e idea de construcción de un espacio para la conservación de semillas nativas libres y limpias en la comunidad indígena Yanacona.

Esta metodología de investigación a pesar de estar diseñada desde el sentir y el pensar de la comunidad, posee algunas aristas de investigación científica, como la clasificación taxonómica de las plantas durante la sistematización de los datos y algunos instrumentos que permitieron recolectar la información, cámaras de video, fotográficas, audios, recorridos territoriales, conversaciones, observación participante y no participante además del cuaderno de campo, este último, constituye un instrumento esencial para la investigación, porque permite plasmar las experiencias, reflexiones, sentires y describir los momentos, las mingas, las charlas con mayores, jóvenes y niños y todo lo que se vive en el día a día al estar inmerso en la comunidad, ya que ayuda a poner en dialogo la teoría y la práctica y establecer relaciones para la ruta de investigación, puesto que hace parte de la consolidación de conocimientos, donde todo es importante.

CAPITULO II.

MEMORIA DE LAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS, BASE PARA ENTENDER EL ALIMENTO.

Yachak mama Killa - la luna como maestra.

“El camino de la luna es el símbolo de la vida para todo ser viviente. Como ella debemos ser sembrados, nacer, crecer, orientar y luego ir a la vida del cosmos, al territorio de arriba junto al sol”
(Cric, “2010:9).

Los pueblos originarios de los Andes desde tiempos milenarios han estado acostumbrados a orientar las diversas prácticas culturales en relación con el conocimiento de las fases de la luna; astro que ejerce gran influencia en la vida al regular las mareas, la presión sanguínea de los animales, el movimiento de la savia en las plantas y por tanto el crecimiento y desarrollo de las mismas. Este conocimiento complejo de la naturaleza, producto de la experiencia de vida en el territorio, se conjuga con el conocimiento sobre las épocas de invierno y verano, pues hace algunas décadas estos patrones ambientales nunca variaban en el tiempo, lo cual fue generando un conocimiento riguroso de la naturaleza, así como un vínculo muy estrecho con la misma que ha determinado el estilo de vida y pensamiento yanacona.

En este orden de ideas, existe una gran variedad de conocimientos, prácticas y creencias arraigadas en la comunidad, fruto de la herencia y sabiduría de los antepasados. Para los yanaconas “ la tierra, la luna y el sol son responsables de las cualidades de las plantas; a la tierra se le atribuyen sus propiedades y aspectos físicos, mientras que al sol su fuerza, y a la luna su crecimiento, por tal motivo se acostumbra realizar la siembra durante la luna creciente o “subida” y se evita cortar las plantas en luna nueva o “cuando no hay luna” porque se pueden morir; se considera además que la luna emite más frío cuando comienza a menguar o durante la “merma” Faust 1988 citado en (Vásquez, y otros, 2013, pág. 26).

En primera instancia es importante aclarar que no existen lunas buenas ni malas, si no, que esto depende del uso e intención que tenga el hombre con el astro, además esta concepción de bueno o malo está relacionada con el cambio de fase de la luna. En este sentido desde la sabiduría y experiencia de los mayores la luna buena corresponde a los días 3, 5, 7 de cada ciclo lunar, mientras que las fases de luna mala (cambiante) corresponden al 1, 4 y 8 del ciclo lunar. De acuerdo con el (CRIC & Yanacona, 2016, págs. 50-51), en el plan de vida de la comunidad las actividades productivas en relación a la luna se realizan de la siguiente forma:

Luna nueva (Killawañuymit’a s.) Sirve para sembrar plantas que no crezcan altos como el haba, trigo, cebada, ya que se obtiene una buena producción. En esta misma fase también se

puede cortar el cabello de hombre, mujeres y niños, el arreglo de las plantas, también se pueden herrar los caballos ya que es una manera que no les entra hormiguillo al casco del caballo.

Cuarto creciente: (Killa Wiñay) No es bueno para nada de lo explicado anteriormente al trabajar la tierra le caen muchos gusanos y enfermedades a las plantas, en cabello se daña y se llena de horquilla, al sobar un descompuesto o lisiado se hinchan y no se curan rápido (lisiado o descompuesto para el occidente son esguinces o fracturas cerradas). Al desyerbar un cultivo desde un tiempo vuelve a crecer la maleza mucho más rápido tapando las plantas.

Luna llena: (Killapura) al sembrar en esta fase las plantas crecen demasiado y no dan fruto, no sirve para lavar ropa porque se tiza se rompe muy rápido, de igual manera la madera que es cortada se pudre y se llena de gorgojos y gusanos.

Cuarto menguante: (Killachinkay) Es bueno para cortar el cabello ya que si este está dañado se acomoda, para sobar descompuestos, para arreglar plantas y sembrar, también dicen nuestros abuelos que si cortamos la madera en esta fase nos va a durar y no se pudre ya que la madera se la curte en el humo o con hollín. Además de esto se dice que cada cambio de luna sirve para que los vacunos se apareen, al igual que otros animales. El resultado es que sale muy buena especie, también a cada cambio de luna crece o merma esto se hace por medio de un pañuelo blanco extendiéndolo con las manos y colocándolo al frente de la luna y a cierta altura de los ojos, de esta manera se verá cada anillito que crece o merma según la fase de la luna (Killa).

Este conocimiento ha sido producido a lo largo del tiempo, pero también se denota falta de apropiación del mismo en las generaciones más contemporáneas, donde algunas no han comprendido la importancia de conocer los ciclos de la luna y su relación espacio-temporal con la siembra y como si fuera poco, hay personas que prefieren desafiar el arraigo de la sabiduría de los mayores y el vínculo de la luna con los procesos ecológicos, para experimentar sembrando al azar bajo la premisa “*yo no estoy trabajando en la luna, si no en la tierra*”. No obstante, esto acarrea consecuencias porque al no sembrar con las fases de la luna los cultivos son más susceptibles de sufrir plagas y por tanto implican mayor inversión en agroquímicos que deterioran a corto plazo la tierra.

La influencia de la luna en el crecimiento y desarrollo de las plantas (ver imagen 3) radica en “que la intensidad de la fotosíntesis es bien superior a todas las plantas a partir de la luna creciente hacia el plenilunio (período extensivo de aguas arriba), y que el mayor incremento de la fotosíntesis en los cultivos se registra en el período intensivo de aguas arriba, el cual está comprendido entre los tres días después de la luna creciente, hasta los tres días después del plenilunio, fenómeno atribuido científicamente al incremento de la intensidad de la luz lunar sobre nuestro planeta”(Red de semillas libres, pág.6), lo cual refuerza el conocimiento generado alrededor de la luna y la siembra en las comunidades ancestrales y abre la posibilidad para reivindicar la validez de los conocimientos producidos alrededor de las prácticas tradicionales.

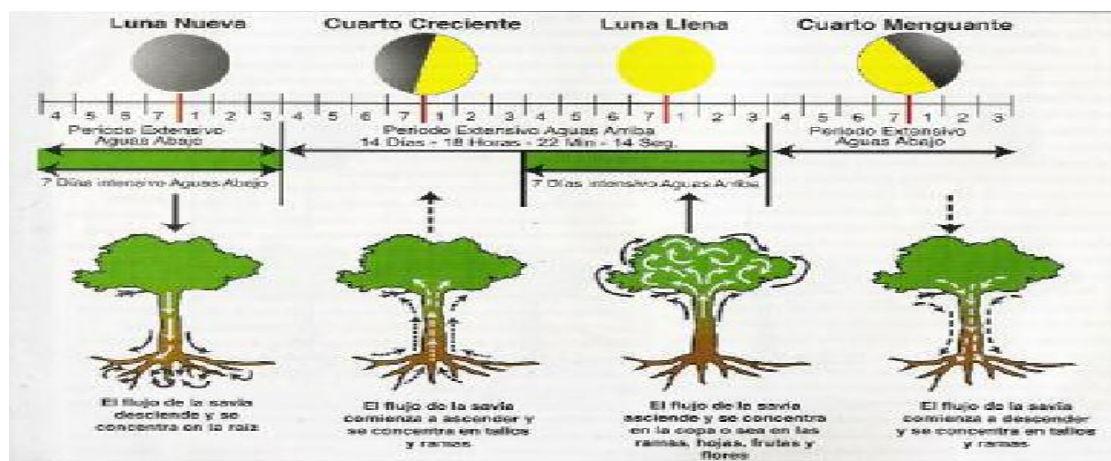


Imagen 3: La dinámica de la savia: periodos intensivos y extensivos.(Red de semillas Libres, pág.7).

De igual forma “la luminosidad lunar también funciona como un regulador de la actividad de muchos insectos. La luminosidad lunar puede ser favorable o desfavorable en muchas de las etapas de desarrollo por las que atraviesan los insectos, pues existen los que se desarrollan totalmente en la oscuridad y otros en la claridad” (Semillas Libres, pág.10). Esta luminosidad interfiere en gran medida en la fase reproductiva de gusanos y plagas que afectan los cultivos.

Cuidado orgánico de la tierra.

El macizo Colombiano ha sido sin duda una tierra de muchas bondades, no solo por el almacenamiento de agua, los pisos térmicos y la abundancia del alimento; cuentan los mayores que antiguamente “*estas tierras completamente negras no requerían de ningún tipo de abono, pues para sembrar solo se requería tener la fanegada de tierra o una chagrita limpia, libre de plantas que se consideren maleza, mover muy bien la tierra para separarla y con cuidado de depositar los granos, los tubérculos y las plántulas según la siembra*”. (Palechor, 2017.Comunicación Personal).

Con el tiempo los mayores se daban cuenta que si se le retribuía a la tierra un poco de lo que les había brindado, aumentaba el tamaño de la cosecha levemente, esta granaba más y daba mejor sabor; para ello se empezaron a usar algunas estrategias para cuidar y dar fuerza a la tierra.

En la comunidades andinas el dejar descansar la tierra se ha convertido en una práctica “no del vivir mejor porque esto genera competencia, la mejoría de unos cuantos en un pensamiento individual, sino del vivir bien, el cual permite complementarse, obteniendo sistemas propios de equilibrio al interior”, (Choquehuanca, 2010), entonces los cultivos son abonados con el tiempo, es decir se hace una rotación³¹, esta consistía en que en invierno se estaba en un lugar, pero para primavera o verano se cambiaba de sitio, pues no era un tema de explotar sino de

³¹ La rotación en las comunidades no solo aplica para la tierra, sino en los cargos jerárquicos, políticos que hay al interior de las comunidades.

dejar descansar la madre, dejar respirar la tierra, por lo menos por dos años. (Álvarez, 2001). Como lo explica don Higinio Palechor, *“se cosechaba el maíz junto con el frijol y allí se dejaban las capas y el bagazo de todo lo que sobraba, se dejaba hay unos meses o un año y cuando se volvía el terreno ya se había alimentado nuevamente y se podía volver a sembrar”*.

“Con el tiempo las familias cada vez eran más numerosas y las posibilidades de dejar descansar la tierra eran más escasas, pues se necesitaba toda la tierra para que el hombre pudiera alimentarse, entonces se empezaron a hacer ciertos preparados naturales para dar nuevamente fuerza a la tierra, compuestos de desecho orgánico de la gallina y ceniza”, (Castro, 2017) “se revolvía la tierra y se podía sembrar, pues el estiércol aportaba nutrientes a la tierra y la ceniza desinfectaba y fertilizaba, pues a medida que la tierra le daba de comer al hombre, este retribuía pues” La esencia de la tierra gusta más de su propia creación, asimila mejor y no produce otros efectos” (Narváez, C. 2017).

La forma de retribuir a la tierra para cuidarla está asociada con la comprensión de un mundo en donde todo es cíclico, todo se abastece de todo y todo necesita de todo; (Chicangana A. , 2017) entendiéndolo así, después de cosechar, los Yanaconas metían a sus chagras o terrenos los animales de la casa por diferentes tiempos, así el ganado se alimentaba de lo que sobraba e iba limpiando el espacio, depositando a la vez residuos que daban vitamina al campo, se dejaban entrar las gallinas para la realización del mismo proceso, ir limpiando e ir nutriendo el suelo, pues con el tiempo es bien sabido que el estiércol de todos los animales que se tiene en la casa sirve para cuidar la tierra (Palechor A. , 2017).

Otro tipo de preparados que se hacían para consentir a la Pacha Mama otorgaba un rol a los niños, quienes son recolectores de todo cuanto sirve, mientras los más jóvenes palean grandes cantidades de tierra negra según la necesidad, los más pequeños se encargan de juntar pastos, flores, ramas, todo tipo de estiércol, barbacha (palos podridos) y demás, para ir agregando a medida que se mezcla, al finalizar se le hecha ceniza y se tapa con un plástico, el secreto al parecer está en revolver a diario y atravesar la mano para saber si ya está, pues si pasa está listo, sino aún se debe esperar, posterior a esto se riega sobre la tierra, se patea y se puede sembrar. (Palechor H. , 2017).

Es importante comprender que el abono dirigido al suelo debe hacerse en luna menguante para cultivos adultos que se encuentren en plena producción y para los cultivos recientes que son (menos de dos años de estar establecidos), debe tenerse en cuenta la luna nueva, es decir, durante el periodo de aguas arriba de las plantas (sabia elaborada). (Torres A. , 2012).

La aplicabilidad de técnicas naturales para controlar animales en los cultivos se encuentra asociada con la baja cantidad de los elementos y el tiempo prudente de aplicabilidad, por lo tanto estos suelos no se encuentran bajo estrés, sufriendo la saturación de elementos químicos, se centra en el aprovechamiento de lo existente microorganismos, materia vegetal, elementos en descomposición, minerales y demás. En pro los abonos que acostumbran emplear las comunidades indígenas se encuentran relacionados con el favorecimiento de microorganismo

y con el mejoramiento de los suelos, aumentando la retención de agua y disminuyendo la erosión.

La minka ³² y la mano cambiada

Son dos costumbres fundadas en la reciprocidad que se expresan en una forma de ayuda mutua muy antigua en las comunidades andinas y se realizan entre familias, amigos, vecinos y veredas de manera colectiva, para apoyar distintas labores como siembras, arreglo de caminos, casas o labores domésticas cuando hay personas enfermas. En épocas pretéritas existían las mingas rotativas que tenían la finalidad de generar un espacio de encuentro y celebración pero también de apoyar las siembras de cada grupo familiar, para esto la persona que necesitara ayuda o que le tocara el turno gritaba *“hola mañana es mi minga”* y los demás se enteraban y acudían a apoyar, no obstante, había que ofrecerles mote, alimento que fue siendo relevado paulatinamente por la llegada del café y su acompañamiento, las arepas de maíz. De este modo la “ración³³” que se proporcionaba en las mingas a las personas que colaboraban fue decayendo y con ella la motivación hacia esta práctica.

Los Yanaconas conocen lo que significa vivir en su tierra e intentan conservar los usos y costumbres de sus antepasados. Sin embargo, las formas de vida van cambiando por la globalización y esta importante práctica ha ido experimentando su desaparición con el paso del tiempo, porque los jóvenes han sufrido una desconexión del mundo natural y del campo pese a vivir en él, engendrada en los avances del mundo occidental con sus consecuentes imposiciones en la economías de mercado, las cuales promueven el consumo de productos empacados, y en consecuencia van configurado un ideal y una forma de vida moderna que se instala y enraíza en la visión de futuro de las generaciones más jóvenes.

Por lo anterior, se crea un desinterés en la juventud, tanto por la siembra como por el consumo de alimentos locales, que por supuesto no es generalizado, pero si permea fuertemente a la comunidad. Reforzado por otros aspectos como el cambio climático, la dependencia de los costosos abonos químicos y el hecho de que no haya mano de obra, han ocasionado que muchos alimentos no sean cultivados y por tanto una institución como la minga, expresión de valores como solidaridad, hermandad, amor y de constituirse el uno al otro se vayan desvaneciendo.

Distribución de la tierra en relación al ciclo agrícola.

La ubicación geográfica en la que se encuentra Rioblanco, permite contar con diferentes zonas de vida, para el adecuado desarrollo de la agricultura, a través de la articulación de biodiversidad, territorio y cultura. Ecosistemas de paramo, montañas, faldas de montaña y la

³² Minka significa trabajo comunitario en colectivo en lengua ancestral runa shimi (De origen quechua) y actualmente con la transformación del idioma se conoce como “minga”.

³³ Se denomina “ración” a la retribución que se le daba a los mingueros a cambio de su trabajo, esta podía estar representada en algún porcentaje de la cosecha o en alimentos. Cuando la ración fue disminuyendo, así mismo lo fue el interés de las personas hacia práctica, por lo cual se empezó a cobrar en dinero el día de trabajo o jornal.

parte baja o caliente, hacen que la comunidad pueda contar durante todo el año con gran variedad de alimentos para el consumo familiar y para la venta. Esta condición ha hecho que los habitantes vayan adquiriendo terrenos tanto en lo frío como en lo caliente, con el fin de ir gestionando formas de vida dinámicas en relación a la naturaleza para garantizar su bienestar. De modo que todas las zonas donde la comunidad trabaja, socializa, vive, construye su presente y futuro sin olvidar su pasado, son valiosas para mantener su memoria e identidad.

Así los páramos corresponden a las tierras altas por encima de los 3000 msnm, donde se encuentra una importante variedad de plantas medicinales, para sacar el frío y atender afecciones respiratorias, problemas del útero entre muchas otras. Este ecosistema también se percibe como un sitio “encantado”, no obstante la expansión de la frontera agrícola llevó a establecer en tiempos pasados cultivos de tubérculos en la zona y destinar franjas de dicho ecosistema para la ganadería, prácticas que en la actualidad están prohibidas al ser consideradas como áreas de reserva natural. Las montañas albergan gran vegetación, los proveen de madera para las casas, leña para cocinar y son espacios para la ganadería pero también para la siembra de papa, ullucos, ocas, majuas entre otras.

Las faldas de montaña son terrenos despejados que se destinan para las viviendas y las chagras donde se siembra gran variedad de hortalizas, tubérculos y frutales.

La parte “caliente” constituye una zona de transición entre lo frío y lo templado, allí se cultivan productos de clima cálido como café, plátano, frutales, batata, maco, así como algunas variedades de maíz que en clima frío su proceso de crecimiento y desarrollo es más largo.

Siembra.

Teniendo en cuenta lo anterior, la siembra constituye uno de los patrones identitarios más importantes y es reflejo de la conexión del hombre con la tierra y ha ido cambiando por varias causas ya mencionadas pero también por las variaciones ambientales en los últimos años. En tiempos de los incas “no determinaban el año y los meses únicamente valiéndose del curso del Sol, fases lunares y aparición de las Pléyades. Más frecuente era, entre el campesinado, que llevaran la cuenta del tiempo mediante la observación del brote de ciertas flores y frutos silvestres, que crecían y crecen en sus entornos; e igualmente por la aparición de determinadas especies de animales.” (Torres A. , 2012)

Antiguamente los mayores Rioblanqueños usaban las cabañuelas grandes y pequeñas como pronósticos para calcular el clima de cada mes del año. Estas predicciones se desarrollaban en el mes de Enero, donde las cabañuelas grandes abarcaban 12 días, cada día representaba el clima de cada mes del año, iniciando desde el 1 de enero hasta el 12 del mismo mes. Para algunos mayores, las cabañuelas pequeñas eran las más acertadas en pronosticar el clima del año; estas iniciaban desde el 13 de enero hasta el 18 del mismo mes, tomando 2 meses por día, entonces si llovía antes de mediodía y hacia verano en la tarde, concluían que el primer mes era de invierno y el otro era de verano. Estas prácticas permitían ir consolidando un

conocimiento preciso para los tiempos de siembra y cosecha de productos autóctonos de la región, a la vez que hacían que las labores agropecuarias fueran más dinámicas. En los tiempos actuales ya las comunidades no se pueden regir por este pronóstico a causa del cambio climático. (Imbachi, 2017)

Teniendo presente lo anterior, la comunidad en el pasado tenía una organización del ciclo agrícola muy sólido y se cultivaban grandes extensiones de tierra, lo cual implicaba el trabajo con bueyes, yunta y su arado para revolver la tierra y alistar el terreno para la siembra de papa, trigo y maíz en su mayoría. Después de esto, las personas hacían las melgas o surcos con palas de orilla a orilla, luego esparcían ceniza en las surcadas en el caso del maíz, la arveja, haba e y demás mientras que si se sembraba papa se le regaba abono orgánico. Finalmente si se sembraba papa la semilla se riega de a tres en triangulo con un paso de distancia cada hueco, cabe aclarar que dicha medida varía de acuerdo a la variedad de semilla, ya que si esta es por ejemplo parda brota más y requiere más espacio, en tanto la criolla al ser más pequeña no enraíza tanto. Así mismo, sucede con los demás tubérculos como ullucos, ocas, majuas. Sin embargo, hay que hacer claridad en que las papas y los ullucos tienen un “ojito” que debe quedar en posición vertical en el momento de la siembra.

Con el pasar de los años diversas dinámicas sociales como la emigración de los pobladores a las ciudades y por ende de la fuerza de trabajo; ambientales como el cambio climático y económicas, como la incidencia del cultivo ilícito, la erradicación con glifosato, la entrada de semillas transgénicas y por ende de agroquímicos, sumados a la falta de organización política del cabildo a nivel local y regional para manejar esta situación, fueron golpeando fuertemente la producción del campo y lo transformaron radicalmente.

Anacona, 2017. cuenta que las épocas de verano e invierno se presentaban siempre en la misma época puesto que el clima poco variaba, de modo que llovía del 15 al 30 de agosto y esto marcaba la primera sementera(época de invierno), esto hacía que las personas se preparaban para sembrar en los meses de septiembre a diciembre. En la actualidad, el efecto del cambio climático ha alterado en gran medida las épocas de invierno y verano, dejando prácticamente el tiempo de la siembra al azar y a la fe, ya que para la época de nuestra estadía en el territorio que correspondió a los meses de febrero y marzo estaba lloviendo cuando normalmente debía hacer verano.

La siembra ha sido una labor desempeñaba por todo el núcleo familiar y constituye el primer espacio de formación para la vida, ya que esto representaba una oportunidad para que los padres fueran enseñando a los hijos a valorar el trabajo en el campo, adquirieran mayor conexión con la tierra y también mayor vitalidad para desarrollar cultivos asociados como maíz con frijol de forma tradicional en la comunidad, es necesario primero picar o palear bien la tierra para que quede suelta, después se hacen las melgas o surcos a una distancia de 60 cm cada una.

Los mayores de la comunidad utilizaban la técnica del bordón para ir sembrando, 3 granos de maíz y 1 frijol a un paso de distancia del próximo hueco que constituye una práctica semejable a la realizada por los incas del Perú. Como lo comenta (Magallanes, 2009) “el arado de tracción

humana que denominaban la tajlla o chaquitaqlla, que es un palo puntiagudo, con una punta un tanto encorvada, que a veces era de piedra o metal. Antes de su terminal tenía esta herramienta otro palo transversal, el agricultor apoyaba su pie para hundirlo en la tierra y luego hacer el surco”. Cuando las plántulas tienen 20 cm de altura se realiza la primera deshierba, que consiste en retirar la maleza y revolver bien la tierra. Después de tres meses se realiza la segunda deshierba y se revuelve la tierra y en la tercera y última deshierba, se retiran las hojas amarillas y secas. (Palechor, H. Cuaderno de campo, 2017).

Don Mario Uzuriaga un agricultor apasionado y entregado a la tierra en especial al cultivo de papa cuenta que él también hace uso de esta técnica manual del bordón, para lo cual primero prepara bien la tierra, la pica o aporca, hace los surcos para dar espacio a cada planta y dependiendo del tamaño de las papas coloca 2 o tres en cada hueco. Al momento de aplicar el abono recomienda en una parte sembrar abono orgánico mezclado con químico y en otra parte sembrar solo con orgánico, esto con la intención de ir paulatinamente eliminando la dependencia del agroquímico, revitalizar la tierra e ir proveyéndose de semillas cada vez más limpias, “para poder encontrar el equilibrio entre la tierra y el hombre es fundamental centrar nuestra atención en compartir y sembrar las semillas nativas, como una iniciativa al rescate de la biodiversidad, recuperar los saberes de las mujeres que son las que conservan varios secretos de la tierra”. (Vandana Shiva, 2016).

Mientras que sembrar cereales como el trigo y la cebada debe hacerse cuando haya suficiente humedad del suelo, posteriormente una persona va regando las semillas de manera bien distribuida y otra va pasando para ir tapándolas, esto hace que en pocas horas se siembren muchas arobas de estos cereales. La quinua se siembra al voleo de manera que quede bien distribuida y espaciada en cada surco. Esta semilla no es necesario tajarla con la tierra ya que su tamaño es muy pequeño.

Las prácticas agrícolas llevadas a cabo por la comunidad son muy diversas, ya que cada grupo familiar presenta formas particulares de siembra, así como abonar de la tierra, sin embargo guardan todos una relación de reciprocidad e interdependencia con la tierra es así que los pueblos andinos sabiamente dicen “las semillas nos crían a nosotros y nosotros criamos a las semillas” (Grupo semillas, 2010).

Control natural de animales asociados a la chagra.

En tiempos anteriores la presencia de plagas era muy nula pues los cultivos se encontraban muy limpios y los insectos, hongos y demás no aparecían en los cultivos siempre y cuando se sembrara en la luna que era³⁴, sin embargo en ocasiones había que lidiar con algunos organismos que intentaban como los hombres vivir a expensas de las semillas. (Palechor D. , 2017). Para ello los mayores han usado algunas estrategias de control natural de animales.

³⁴ Ver apartado de la luna

La cicuta siendo una planta muy respetada por su alto grado de toxicidad es usada como un fumigador natural junto con la ruda, pues en vez de intentar acabar con la plaga de raíz como lo hacen los productos, intenta sedar el organismo y hacer que los demás no se vuelvan a acercar; estas dos plantas se soban (frotar o machacar con la mano) varias veces en el agua, se deposita en una bolsa con un hueco muy diminuto para simular un roseador y se le aplica a las plantas (Palechor H. , 2017).

La ceniza es otro elemento que tiene varios usos, pues cuando un cultivo tiene deficiencia de nutrientes y además de eso tiene gusanos, en especial los tubérculos, la ceniza los ayuda a secar, regando un poco de esta alrededor de la planta, sin embargo, si el tubérculo aún no se siembra y ya tiene los gusanos no existe ningún problema pues este se pasa por la ceniza caliente y ya se puede sembrar. (Uzuriaga, 2016)

Otra de las formas para evitar que los insectos se “amañen” en los cultivos es realizando una serie de sahumeros con ruda, hierba buena, coca y cicuta; pues cada una de estas plantas cumplen un efecto insectistático³⁵ más que insecticida es decir se encargan de inhibir el comportamiento, regulador del crecimiento y el desarrollo de los insectos en vez de matarlos al hacer aplicables sus potencialidades toxicas, lo que hace es generar un tipo de repelencia o de irruptor, los cuales al ser liberados a partir del humo generan un tipo de “contaminación” de los estímulos químicos de los insectos, en donde se le dificulta la identificación del aleloquímico característico del huésped vegetal en el cual se alimenta, desarrolla y reproduce. (Lagunes, et al 2002).

Otra de las formas de evitar las mal llamadas plagas consistía en realizar la siembra junto con plantas medicinales, ornamentales o alimentarias en una misma chagra así unos organismos evitaban la propagación de otros. (Palechor, 2016).

Después de algunos años esta comunidad ha presenciado la llegada de ciertos organismos y para ello existen ciertas preparaciones especiales con plantas que consiste en tomar 5 litros de agua y machacar un kilo de ajo, pispura, cilantrillo, cicuta y siempre viva cada uno de estos por separado, se coloca a hervir por 20 minutos, se cierne y se sirve en un rociador.

Las practicas descritas anteriormente encuentran mucha relación con las realizadas por campesinos, como lo manifiesta Novoa, 2012, “los agricultores tratan de proteger sus semillas de insectos plagas que las dañan durante el almacenamiento; algunos usan harina de hierbas aromáticas, ceniza, embolándolas con estiércol de ganado fresco y en otros casos, las personas que tienen cocina de estufa con leña, ubican las semillas en los enchuscados (techos) para que allí les llegue el humo del fuego y los insectos no se acerquen.”

Sin embargo, los insectos no son los únicos que atacan los cultivos y por ende el indígena debe encontrar diferentes maneras de sobrellevar esto. Para el caso de las ardillas se le aplicaba a la papa las aristas (es la cascara más la rama larga que caracteriza la cebada y el trigo), entonces

³⁵ Genera un efecto preventivo más que curativo (Lagunes, et al 2002).

se creía que se lo comían y se atoraban, pero pues al parecer estas se chuzaban con las aristas y no volvían. (Palechor H. , 2017)

Algunas aves dentro de las que se destacan los pericos se alimentan de maíz, se dice que los mayores en ocasiones utilizaban la dobla antes de la cosecha, cuando estos animales abundaban, pues así se evitaba que los pericos picaran todo el cultivo, además de ello se acostumbran hacer los “dominguejos” (espantapájaros), de colores bien encendidos y de materiales muy livianos para que se pueda mover fácilmente con el viento, así las aves no se comen el maíz. Cabe resaltar que los sistemas ecológicos siempre van a favorecer la cantidad y variedad de aves silvestres, que se alimentan no solo de granos sino en ocasiones de invertebrados nocivos para los cultivos (Junta de Andalucía, 2010), aunque muchas de ellas como se menciona causan daños puntuales a los cultivos, en la actualidad es la agricultura convencional la que causa un declive acelerado de la población.

Para el caso de las habas y las arvejas, el venado llegaba a comer hacia las 4:00 de la mañana y sobre las 7:00 de la noche, entonces hay que estar pendiente para asustarlo con los perros o con objetos para que no vuelva, en la actualidad son muy pocos los cultivos que arruina este animal. Pues la falta de conservación del hábitat de este animal y la caza han disminuido su tamaño poblacional, en casi aquellas zonas en donde no ha habido un manejo adecuado para la preservación de la vida, (Martinez, 2012) en la actualidad este animal ya no es una amenaza para los cultivos de los indígenas pues los cultivos se encuentran lejos del páramo.

La agricultura orgánica como se llevaba a cabo antiguamente era una forma de entender las relaciones naturales que existían entre plantas y animales, diseñando soluciones desde lo que brindaba la misma naturaleza, desde ese conocimiento empírico del espacio y lo que habita en él; que las comunidades indígenas se preocuparan por diseñar soluciones de manera natural sin afectar de manera radical la vida de los demás organismos, es una construcción del pensamiento, es un posicionamiento de la conciencia, que permiten vivir en reciprocidad en una ética y una moral con la naturaleza.

La cosecha

La cosecha es la última fase del cultivo, es el momento donde los frutos o partes de la planta que se cosechan alcanzan la madurez fisiológica que hace posible la recolección de los órganos de la planta que son de alimento para el hombre, (Pino & Díaz, 2005), formados durante meses en el seno de la tierra, adquieren la vitamina, el amor y el cuidado de los runas; En las comunidades indígenas el cosechar implica servir a la comunidad, pues cosechar es hacer una minga, es cocinar, es aprender, es ayudar, es dar y recibir. De la relación con la naturaleza, surgen ciertas estrategias para la recolección de los alimentos, para minimizar tiempo y esfuerzos.

Para la cogida del maíz los yanacunas acostumbraban como se mencionó en párrafos anteriores recurrir a la minga o al cambio de mano, la persona que iba a desempeñar dicha labor, se

terciaba una jigra de gran tamaño, desojaba la mazorca (es decir la tiraba cortándola hacia abajo), abría el capacho o caspa, tomaba el maíz y lo torcía mientras lo halaba para sacarlo y se depositaba en la jigra, (limpio) es decir sin ningún tipo de pelo del mismo fruto; si el maíz iba a ponerse a secar o se iba a resguardar por mucho tiempo, no se le cortaban todas las hojas del capacho, sino que se dejaban para hacer las guayungas³⁶.

Las habas, arvejas, frijol y todo fruto que viene en vaina es recolectado en un balde mediano, allí se hace la extracción de cada una de la vainas, pues la experiencia y la agilidad para cumplir esta labor hacen que la siembra este limpia en poco tiempo; posterior a esto los niños y la familia en general se dedican a desgranar, para llevar cada uno de los granos al mercado y las cascaras de vuelta a la chagra pues es sabido que estas fijan nitrógeno atmosférico que enriquece el suelo para la siguiente cosecha. (Valdivieso, 2009)

El trigo al igual que la cebada son cortados con una hoz, así se recoge organizadamente y por grupos cada una de las plantas de estos cereales; sin embargo el proceso de cosecha implica dejar el grano completamente limpio y seco para el consumo, así después de cortar es indispensable trillar con bestias (caballos), pues en un terreno plano se clavan postes de madera en circunferencia, se amarran con lazos o bejuco de moyantil (es un bejuco grueso) y se deja una entrada, se coloca todo el trigo en el piso y se dejan entrar las bestias para que estas puedan pisar, cuando se ve el tamo o el desgrano del trigo de encima, se voltea la trilla con una palanca, es decir se orilla el tamo y se deja el trigo sano que aún falta ser pisado, se realiza este proceso varias veces hasta que todo el trigo haya quedado en grano y el tamo este orillado, se empaca en costales y posterior a esto se ventea con una tasa, se echa el trigo en esta y se riega sobre el resto, así el viento que pasa arrastra con sigo aristas, tierra y toda partícula que no haga parte de este; cabe aclarar que para la cosecha de cebada se realiza el mismo proceso. (Palechor H. , 2017).

Los tubérculos no tienen ninguna complicación, pues es cuestión de tener certeza de que esté listo para ser sacado de la tierra, se toma la planta de la parte superior y se halaba hacia afuera, si el cultivo era demasiado extenso, se sacaba con pala (azadón), era la única herramienta que se usaba.

Ofrenda.

Para las comunidades indígenas es fundamental, pagar y retribuir a la madre por los beneficios recibidos, para recibir un equilibrio en los diferentes aspectos físicos y energéticos, (Vasquéz, 2012), es fundamental hacerlos pues durante el desarrollo de las plantas, las raíces u órganos subterráneos absorbe de la tierra sales minerales, nitrógeno, fosforo y demás compuestos que dan fuerza y vitalidad a la planta, contribuyen con la conducción de agua y además de esto almacenan sustancias de reserva, es decir toman de la tierra lo que necesitan, transformando la materia, la mezcla de los componentes del ecosistema; (Salamanca, 2011) posterior a la cosecha la tierra se desgasta, hay un desequilibrio entre los compuestos y nutrientes que

³⁶ Capítulo III Técnicas de Conservación de semillas.

normalmente posee en relación con la tierra que ha aportado a la cosecha y por ende ha sufrido un desgaste, un desequilibrio que solo la retribución puede igualar. (Castro, 2017).

En la comunidad Yanacona a pesar de que siempre se ha creído en los espíritus que se encuentran en la madre tierra, también existe una creencia en torno a las deidades que hacen parte del catolicismo, posterior a la obtención de los alimentos, se rogaba (se pedía) a la iglesia la asunción que se encontraba en el pueblo, el niño Jesús o la virgen, para llevarlos a la casa de las personas que habían cosechado y deseaban agradecer en compañía de amigos y familiares que la temperatura, los animales, el agua y cada elemento estuvo en armonía para que la cosecha fuera abundante, en este sentido se llevaban velas, cantos y oraciones agradeciendo, pensado en la individualidad y en la forma de compartir con los que no tenían “era acercarse a Dios pensando en comunidad” (Palechor, E 2016).

Como relata la mayor Edilma Palechor, en estos tiempos se tenía la costumbre de entregar el diezmo a la iglesia, sin embargo, no era una cuestión económico, sino que cada familia de manera individual entregaba una parte del cultivo a la iglesia, los alimentos como la arracacha, calabaza, ullucos y papa eran lo que poco se brindaba, pues estos alimentos se dañaban con mucha facilidad, entonces predominaban para estos actos el maíz, el frijol, la cebada y el trigo por la durabilidad; no obstante la iglesia en ocasiones enviaba bestias para reclamar el diezmo de la iglesia.

Después de realizar las alumbranzas, las personas que más tenían posibilidades, brindaba en su casa, mote, chicha, ovejo y algo más para reverenciar la cosecha, se llevaba música de chirimía, se cantaba, se danzaba, se reía y se educaba, pues los niños que acompañaban iban aprendiendo alrededor del agradecer a la cosecha cada elemento de la cultura que fortalecía la identidad, usos y costumbres propios del ser indígena.

Esta comunidad siendo hija del maíz, desgranaba grandes cantidades para la familia, compartir, y mingiar, sin embargo se pelaba la tusa dejando la punta con granos enteros, se reunían en un costal y se arrojaban al camino, teniendo la creencia de que siempre iba a haber abundancia en la casa, la gente lo sabía y la tierra lo expresaba. (Palechor E, 2016).

Con el tiempo no solo habían para sembrar ullucos, papa, habas, trigo, cebada, maíz, calabaza y arracacha para comer, sino que empezaron a llegar al territorio alimentos traídos de zonas calientes y semillas de zonas frías, esto cambio la configuración del alimento de la comunidad y empezó a enriquecer desde la variabilidad y la diversidad, la oportunidad de reencontrarse con los espíritus, así la ofrenda en la actualidad es un complemento de sabores, aromas, colores y nutrientes que se entregan a la tierra como un acto de resistencia, de pensamiento recíproco ante el cuidado de la vida, se llevan los símbolos de la comunidad como la fuerza representativa de los pueblos y se riega chicha como una forma de reconocer desde lo propio la vitalidad del agua. (Gonzales P, 2016).

CAPITULO III

TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LAS SEMILLAS.

En la comunidad indígena Yanacona, la fertilidad de la tierra, la madurez de las semillas y la disposición de los recursos ha cambiado drásticamente, debido al modelo de producción agrícola actual que está basado en la industrialización y el desarrollo de tecnologías erradas (Díaz & Escobar, 2013). Pues los preservantes químicos y la abundancia de comida hace que exista una desvalorización del alimento; en concordancia con esto se “reconoce que no menos de 1.300 millones de toneladas de comida van anualmente a la basura, siendo esto casi un tercio de los alimentos que producen en el campo a nivel mundial, indígenas y campesinos, acelerando los cultivos con la aplicación desmedida de químicos y atentando con los periodos de desarrollo biológico de los alimentos. (National Geographic, citado en El Tiempo, 2010).

Antiguamente esta comunidad obtenía las cosechas cada seis u ocho meses para el caso de la papa, frijol, habas y calabaza, para el caso del maíz había que esperar doce meses, lo que indicaba que existían periodos en los cuales la base de la alimentación Yanacona escaseaba y era indispensable proteger el alimento, diseñar estrategias que permitieran salvaguardar por largos periodos las semillas y los frutos evitando así tiempos de hambruna. Al respecto Novoa, 2012, expresa que “los campesinos de Sutatenza almacenan las semillas que cosechan en cada ciclo agrícola en lugares frescos dentro de sus casas o enramadas: para el caso de los hijos (tallos, tubérculos) en costales en lugares frescos o bajo sombra, y en cuanto a granos algunos son guardados en vaina (con la cáscara, sin extraer de los frutos secos) en costales o trillados (solo el grano en costales tupidos o cajones que ellos mismos elaboran).”

Por su parte, los mayores y mayores de todo el resguardo Yanacona debieron empezar a despertar con la tierra, las semillas, los frutos, los espíritus del territorio, los elementos, lo inerte, la curiosidad y el ingenio para el diseño de elementos, técnicas, recetas y herramientas que mantuvieran el alimento aislado de insectos, microorganismos y roedores que en busca de sobrevivir ponían en peligro las reservas de alimento que con tanto esfuerzo se cultivaban para salvaguardar las numerosas familias, a continuación se presentan algunas de ellas.

Unache.

El unache es una receta tradicional que permitía almacenar dos o tres arrobas de papa por seis meses, pues después del cultivo de cualquier variedad, los niños procedían a separarla por tamaños, las papas medianas se asoleaba por unos días mientras se iban cavando un hueco en la tierra cerca de una ciénaga o nacimiento de agua, (el hueco debía ser estrecho, acorde a la cantidad de papa, pues el tubérculo debía quedar a escasos centímetros del borde del hueco), después se pelaban muy bien y se iba metiendo en un costal que era sumergido en agua, posterior a esto se tapaba con varias tablas, permitiendo la fluidez constante del agua e impidiendo el paso de la luz. (Narváez, T. *Cuaderno de Campo 2015*).

Pasados los seis meses se sacaba la papa, se lavaba con agua de río y se ponía a cocinar en ollas de barro con panela y canela durante medio día, se le agregaba leche y se meneaba con espátula de madera; (Piamba & Edelmira., 2015) A pesar de que la papa no tenía específica la variedad, si influía la clasificación, pues si es papa guata se demoraba 6 meses y si era chaucha 4, además de ello si la papa se sacaba con anterioridad al tiempo, no servía, se dañaba.

Este tipo de alimentos que eran conservados por mucho tiempo, tenían una relación profunda con el trabajo del campo, pues cuenta don Leonardo Burbano que este dulce era de gran alimento, servía para dar energía y vitalidad al cuerpo. La papa en su estado natural posee carbohidratos, minerales, un 80% de agua y un 20% de materia seca (almidón) y lípidos, al realizar el proceso de deshidratación aumentan las cantidades de lípidos que varía entre 25,6% y 37,2%, al igual que el almidón al transformarse en glucosa, estos dos elementos aportan un alto contenido de energía, calorías y facilitan el transporte de nutrientes, así la rehidratación permite la reabsorción y mantenimiento de grandes cantidades de agua en el tubérculo y posteriormente en el cuerpo (Crossa, 2014), por ello era servido a los trabajadores en jornadas desgastantes de trabajo y para compartir durante las mingas con los vecinos y amigos que llegaban a ayudar a cultivar la tierra.

“antiguamente todos los alimentos eran muy nutritivos pues además de dar vida al cuerpo, curaban diferentes enfermedades, el unache quitaba el resfriado y la hinchazón del vientre cuando a la mujer le llegaba la luna, es decir el alimento era nuestra medicina”. (Burbano A. , 2017).

Esta técnica para mantener alimento en diferentes momentos, expresa la exactitud del clima cuatro generaciones atrás, pues según como se plantea, el unache debía realizarse en un periodo de transición en el cual el verano permitiera secar la papa y la llegada del invierno permitía que hubiera una fluidez constante del agua. Como lo asiente Orlove (2002), muchos pueblos indígenas mediante la observación de la naturaleza, desarrollaron un cocimiento que les permitió adaptarse a los fenómenos, cocinar, sembrar y vivir en armonía con la vida.

En la actualidad esta técnica de conservación ha ido desapareciendo debido a las variaciones climáticas y al químico que las organizaciones como el ICA, El SENA y las políticas de gobierno han inyectado en las comunidades indígenas y campesinas para justificar la remuneración de tierras productivas, las cuales atentan de manera directa con la tradición alimentarias de los pueblos; (Piamba, M. Cuaderno de Campo 2015). Pues hoy en día esta técnica no se puede llevar a cabo ya que como la papa posee tanto químico al salir de la tierra pasados los seis meses se ha podrido y no es imposible realizar la preparación del plato; además de ello la llegada de tiendas al pueblo promovió que los niños remplazaran los dulces tradicionales como el anteriormente descrito por los artificiales; por último los mayores asienten que el olor que desprendía esta preparación también hizo que las generaciones siguientes dejaran de comerlas.

Tabucos y caidizos.

Son cajones que se fabrican con madera proveniente de motilones o alisos; en otras ocasiones “simplemente se ubica la esquina de una pared, se llena el piso de paja y se encierra con caña de maíz” (Piamba, C. Cuaderno de campo 2017) estos se ubicaban en un cuarto oscuro, allí se guardan las semillas de papa, ulluco, ocas y majúas entre otras, entonces la semillas se conservaban frescas por más de 5 meses, hasta que se va gastando según la necesidades del hogar, siempre se separan las de consumo de las de siembra, cuando estas ojean están listas para sembrar, sin embargo si la cosecha estaba lejos podrían conservarse hasta por más de un año, siempre y cuando se les vallan arrancando las raíces que van saliendo.

Los caidizos son cuartos que se construían agregados o frente a las casas, con una ventana pequeña que permitiera la entrada del sol y la ventilación del espacio, con el objetivo de guardar allí en grandes cantidades las semillas de papa, ulluco y arracacha en bultos o sacos mientras se vendían, cambiaban o se gastaban para el uso familiar. Estas técnicas tradicionales asociadas a restringir la luz hacen que la planta entre en un estado de latencia, es decir que la semillas presenta una incapacidad para germinar debido a que las condiciones ambientales del medio no son las apropiadas, incapacidad que va acompañada del mantenimiento de la viabilidad³⁷, que se manifestara cuando las condiciones del medio sean las apropiadas para determinada semilla. (De La Cuadra, 1992).

En las casas de los Yanaconas que residen hacia las afueras del pueblo aún persiste estas costumbres, sin embargo el hecho de que la visión del campo haya cambiado hace más de 10 años ha generado la siembra constante de las semillas y la llegada de productos orgánicos de diversos climas ha hecho que la importancia de guardar alimento para diferentes épocas del año no sea necesaria.

La Guayungas o perchas.

La guayunga es una técnica tradicional que usaron los abuelos y aún pervive en muchas de las cocinas Rioblanqueñas, en donde se amarran de las hojas dos caspas de maíz y se van poniendo una sobre otra encima de un garabato o bejuco de moyantil o chillazo de montaña, estos se cuelga en las vigas de los pasillo o encima de la hornilla pues con el humo se cuida la semilla de insectos y se protege de la humedad, en este lugar puede permanecer hasta dos años sin tener ningún tipo de alteración en su composición o sabor.(Hormiga, G. 2017).

Puros, cortados y remendados.

Los puros y remendado hace referencia a que antiguamente las semillas pequeñas, de frijol y algunas variedades de maíz, se guardaban en totumos (antiguamente eran más grandes), entonces algunos venían completos y traían un hueco, por el cual se introducían las semillas,

³⁷ Es la capacidad de germinar y de originar plántulas normales en condiciones ambientales favorables. (De La Cuadra, 1992)

se tapaba y después de que no entrara aire ni humedad no había entrada de ningún organismo (insectos o hongo), que afectara la semilla, en especial las que se traían de tierra caliente que son las que siempre poseen gorgojo; sin embargo los totumos no siempre se encontraba completos sino que en ocasiones estaban rotos y había que remendarlos para guardar allí las semillas.

Así como la semilla de totumo, durante la cosecha de calabaza, se cortaban estas arriba de la mitad y con una cuchara se iba sacando lo de adentro, posterior a esto se dejaba al sol por 4 meses aproximadamente, entonces, allí se depositaban por separado las reservas de trigo, haba, y cebada que serían usados por la familia posterior al consumo de la cosecha fresca.

Telas.

Las talegas de lienzo en donde se empacaba el trigo eran usadas para guardar el frijol, pues allí los mayores conservaban esta semilla por uno o dos años, como las bolsas plásticas a un no habían llegado a esta comunidad los mayores metían las semillas de frijol en telas que hallaban en las casa, después de que la semilla estuviera completamente seca podía permanecer sin daño allí; si en algún momento la semilla presentaba algún tipo de hongo se acercaba a la ceniza y se volvía a guardar. (Hormiga, G. 2017).

Recetas tradicionales: Alimentos andinos, simbolismos, ceremoniales nutritivos y medicinales. (Ver Anexos).

Se realizó un ejercicio de recuperación de la memoria alimentaria, que metodológicamente nos aportó varios elementos para comprender y evocar desde el calor del fogón las tradiciones, usos y costumbres que históricamente han hecho parte de la vida de las familias yanacunas; aquello que los hace únicos y especiales al enlazarlos a una de las eco regiones más ricas y bellas del país como lo es el macizo Colombiano, pues el alimento permite congregarse en reuniones comunitarias, raymis, entierros o familias como por ejemplo, en un viernes santo con la fiesta de las 7 ollas; ya que este aporta no solo beneficios físicos, si no también espirituales, conexión consigo mismo con los otros y con la Pacha mama.

El hecho de permitirnos entrar en sus cocinas, revivir sus costumbres gastronómicas y culinarias conocer secretos así, como formas de acceder a los alimentos, a los utensilios de cocina para rescatar y recuperar sabores y saberes de la mano de ellos, constituye una de las experiencias más enriquecedoras en el proceso investigativo y donde es claro que las comidas típicas surgen de la producción agrícola propia, de las necesidades nutricionales del contexto y del clima predominantemente frío de la zona. De igual manera, cabe aclarar que antiguamente se acostumbraba a coger las hortalizas directamente de las chagras para realizar las diferentes preparaciones, las cuales no necesitaban ningún tipo de abono, ni de agroquímico para su desarrollo, haciendo que la labor de cocinar estuviera relegada a las mujeres quienes dedicaban sus días a la importante labor de brindar alimento a los suyos y con esa medicina cuidar de su familia sin desperdiciar los frutos de la tierra.

No obstante, la experiencia de cocinar con las mayores configura un proceso de enseñanza-aprendizaje pragmáticos y profundos en relación con el hacer y el sentir, que vincula a todo el núcleo familiar y permite recordar e intercambiar conocimientos alrededor de las formas de preparación, los tiempos de preparación dados por la dureza de los alimentos, o algunas creencias muy marcadas por las mayores como no revolver la sopa cuando se está en luna porque la “agua” o no revolverla con cuchara de metal porque se raya la olla, para que no se pegue y le dé buen sabor, en fin... un intrincado proceso de relación con el alimento tradicional, la cultura, la tierra, los valores andinos y el saber local .

En este sentido, es clave reconocer que la pervivencia de las recetas tradicionales en la comunidad en la que se incluyen gran variedad de cereales, tubérculos, leguminosas, hortalizas y verduras, en sus múltiples expresiones aromas, colores, texturas y sabores reflejan la cultura andina a la vez posibilitan la conservación de la biodiversidad y en particular de las semillas nativas del territorio; pues es claro, que el hecho de preparar ciertos platos típicos promueve el cultivo de los mismos, en un territorio en donde la afluencia de productos foráneos como el arroz y las pastas en la dieta familiar configuran una “tendencia impulsada por la publicidad comercial, que puede traer como resultado la pérdida de interés por el consumo de productos locales, pues la conservación de la agrobiodiversidad local depende de cuán útil es esta, pues por lo general, se conserva mejor lo que se usa”, (Bioandes) lo cual desplaza no solo recetas si no conocimientos, prácticas y creencias sobre los cultivos andinos y de igual manera, estos se van desvaneciendo si no se replican a las nuevas generaciones quienes por la complejidad que supone realizar estas preparaciones optan por otras formas de alimentación.

De este modo se incluyen algunas de las recetas referidas por distintas personas de la comunidad, que han ido desapareciendo de las mesas con el paso del tiempo debido a factores socio económicos, culturales y medioambientales así, como otras que hacen parte importante de la cultura en la actualidad y por tanto tiene una fuerte carga simbólica, espiritual, medicinal; desde este pensamiento se encuentra que los yanacónas como buenos hijos del maíz realizan una gran variedad de preparaciones con este cereal ya que presenta gran plasticidad.

CAPITULO IV

ALIMENTOS DESPLAZADOS DEL PLATO Y DE LA CHAGRA: UN ATENTADO A LA DIVERSIDAD DE LAS SEMILLAS NATIVAS.

Lo frio y lo caliente.

Un principio muy importante en la cultura Yanacona está relacionado con el hecho de que todo cuanto existe en la naturaleza tiene una dualidad; lo femenino y lo masculino, sol y luna, arriba - abajo y en este caso el encuentro entre lo frio y lo caliente está inmerso en la alimentación cotidiana de los Yanacona actuando como principio estructurante, “lo que está en clima frio lo necesita la parte caliente y viceversa” (Burbano, 2016).

Así mismo, para entender la visión de las plantas desde la comunidad, es esencial distinguir entre alimentos frescos y cálidos; estos adquieren esta categoría en términos de dualidad porque pueden afectar cierto órganos específicos y desestabilizar el funcionamiento del cuerpo: en los primeros, se agrupan aquellos que presentan mayor contenido de agua y por ende son plantas suculentas que posibilitan que los alimentos se digieran de forma más rápida en el organismo, sin embargo, si se consumen en altas cantidades pueden producir hinchazón, cólicos o dolores de estómago, puesto que “lo fresco baja la temperatura de la sangre, impide su correcta circulación, crea debilidad anímica y predispone a las enfermedades sobrenaturales”.(Fernández, D.2012)

Una de las prácticas más antiguas que llevaban a cabo los abuelos de la comunidad consistía en echar legía en agua y asentarla por unos minutos para posteriormente agregarla a las sopas con el fin de hacer los alimentos más tibios; esta práctica tenía la intencionalidad de evitar el “timpanismo” (hinchazón). Así mismo, a las mujeres después del parto no se les debía proporcionar alimentos frescos porque se “embotaban” (se les hincha el estómago), lo cual podía ocasionar dificultades en la sanación de las heridas. Palechor, H., 2017.

Entre los alimentos frescos encontramos la cebada, papa amarilla, maíz, arveja, quinua, linaza, calabaza, ulluco, oca, majúa, trigo, ahuyama o zapallo y malva entre otros, siempre y cuando no hayan pasado por un proceso de tostado, porque la temperatura le aumenta y se vuelven cálidos.

En contraste con lo anterior, los alimentos calientes son aquellos que ayudan a aumentar la temperatura corporal, dan bastante energía, producen hiperactividad, mejorando el estado de ánimo y se sostienen más tiempo en el cuerpo ya que la digestión es lenta. No obstante, consumir un exceso de productos calientes puede causar estreñimiento, flujos de todo tipo, calenturas, sudoraciones e infecciones en las personas comunes, pero en los individuos de por sí “calientes” o que están atravesando un periodo especialmente “caliente” de su vida –como las embarazadas- puede desencadenar trastornos serios”. (Fernández, 2012), igualmente cuando las mujeres pasan por el periodo menstrual.

Desde esta perspectiva, antiguamente cuando una mujer estaba embarazada en la comunidad se le daba sopa de maíz tostado que tuviera pernil de gallina (no se le podía dar pescuezo, alas, mollejas o patas de la gallina porque son alimentos frescos) con arracacha, habas, frijol seco, papa guata, ajo, cebolla, comino y cilantro tostados y molidos, para que le proporcionara energía y calor corporal a la madre; en este proceso ella era aislada de todo el núcleo familiar y la comida se le llevaba bien caliente y tapada (Galán, C. Cuaderno de Campo, 2017). En el mismo sentido los mayores de la comunidad acostumbran a consumir coca y aco cuando van al paramo o también cuando realizan jornadas de trabajo para los mismos fines.

Dentro de los alimentos calientes encontramos el maíz tostado, aco, frijol, ajo, cebolla, coca, ají, zarzaparrilla, romero, toronjil, arracacha, y canela de paramo entre otros. Por consiguiente, la existencia de una amplia gama o graduación de temperatura en los alimentos permite recurrir a productos de calidad neutra o fresca para equilibrar los que son excesivamente calientes o fríos”, (Fernández, 2012) haciendo que la dieta sea de carácter más tibio para que no afecte el equilibrio corporal.

Estos conocimientos en torno a los alimentos hacen parte del acervo cultural de la comunidad y dan cuenta de la apropiación de conocimiento y creencias que se han construido desde la relación con su entorno, y que podrían estar viviendo su ocaso dado que los jóvenes de la comunidad no demuestran mayor interés por aprender de estos temas. En efecto, estas interpretaciones alrededor del alimento no tienen sustento en la ciencia occidental, presuponiendo una dificultad y es que se puede transformar de acuerdo a las dinámicas contextuales y diversas interpretaciones que van configurando el pensamiento runa (indígena).

¿Variedades de bajo consumo en la comunidad?

Por múltiples dinámicas que se describen en el desarrollo de la investigación, gran variedad de semillas nativas de la comunidad dejaron de sembrarse. La alimentación de la comunidad se fue modificando y transmitiendo con el paso del tiempo, por lo cual resulta importante conocer las características generales de la dieta de los Rioblanqueños a la que se han incorporado elementos de la cultura hegemónica, por tanto, en este apartado solo se incluyen variedades que se cultivan en pocas cantidades o que tienen ciclos de vida muy largos que hacen que su consumo en la comunidad sea muy limitado y por consiguiente se vayan dejando de lado, causando la desaparición de las diferentes variedades de semilla.

Es por razones como esta que se requiere pensar en una ética ambiental como esperanza para superar la crisis actual ante la pérdida de biodiversidad y de semillas, involucrando tanto a la sociedad humana y la naturaleza para el bienestar de ambas, dado que “para la ética ambiental la tierra y los seres humanos no constituyen dos esferas separadas. Más aun, los tipos de relaciones que establecemos con la naturaleza se parecen a aquellas que establecemos entre los seres humanos. (Rozzi, 2001, p.311).

Desde estas relaciones desiguales fue que con la colonización produjo un proceso de transformación del modelo productivo y muchos vegetales nativos fueron reemplazados por otros introducidos, quedando relegados a una producción o consumo locales como “alimentos de indios”. Dada la dinámica cultural de este proceso, el maíz y la papa, se incorporaron a la alimentación mundial como un valioso aporte americano y otros cultivos introducidos como el trigo, arroz y cebada por nombrar algunos, se incorporaron y fueron adoptados como propios de la cultura aborígen.(Estrella, 1988, p.7). Esto nos invita a reflexionar sobre la importancia de proteger los alimentos nativos de los pueblos, ya que si no es así estarán condenados a doblegarse ante las empresas que intentan adquirir su control en el mundo.

Los cultivos andinos que aún subsisten en este territorio en los que sobresalen ullucos, majuas, papas, maíz, entre otras. han pervivido gracias a que han sido guardados por los mayores, mayores indígenas y campesinos, permitiendo que en estos tiempos vuelven a recuperar la importancia y el valor que nunca debieron haber perdido para volver a hacer base de la alimentación; pese a diversos factores sociales, económicos, políticos y ambientales que han puesto en crisis la situación del campo ocasionando que se introduzcan alimentos procesados, se desvaloricen algunos cultivos por orientaciones comerciales y que otros se empañen por prejuicios al catalogarlos como alimentos para pobres, produciendo el relegamiento de los alimentos ancestrales.

De esta manera, redescubrir alimentos que han sido olvidados y volverlos a sembrar puede contribuir a eliminar la dependencia alimentaria que recae en otros cultivos, los cuales en muchos casos son producto de semillas modificadas, a la misma vez que se promueve la soberanía alimentaria en el territorio desde la capacidad de sembrar, cultivar, obtener, compartir y consumir alimentos de todos los sabores y colores en virtud de todas sus prácticas ancestrales y su visión holística de la vida, partiendo de las semillas obtenidas de los mismos alimentos que han cosechado generación tras generación y sin necesidad de utilizar productos ajenos a la tierra, que atenten contra la salud física y espiritual del humano y de la naturaleza. (Goyes, Torres, & Castillo, 2013). Esto hace que se conciban prácticas de resistencia desde lo propio, desde la vida misma, desde el plato y desde el compartir para mantener un acervo cultural y biológico fuertemente fundamentado en la conservación, manejo y utilización *in situ* “como política de una nueva aproximación hacia el campo, evita que se pierdan los valores sociales, culturales y ecológicos centrales” (Boege, 2008, p.46), alrededor de las diferentes especies asociadas a la evolución del hombre andino.

Así mismo, es la posibilidad que tienen las comunidades para evitar la erosión genética de las especies, recuperar conocimientos y prácticas tradicionales alrededor de las semillas nativas a la vez que se enseñan a las nuevas generaciones.

Por otra parte, los cultivos andinos que emergen de la herencia de nuestros antepasados, tienen gran importancia al contribuir a la salud de la comunidad, aportando contenidos de carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales que se combinan en diferentes recetas autóctonas de la región, promoviendo una economía de subsistencia. También al constituirse en policultivos tienen una gran importancia biológica ya que actúan como barreras ecológicas

para disminuir la presencia de plagas y enfermedades, a la vez que aumentan la fertilidad y productividad del suelo durante mayor tiempo, al fijar nitrógeno atmosférico como en el caso de las leguminosas.

A continuación se destacan saberes, usos y costumbres descritos por los habitantes del resguardo frente a las variedades de tubérculos, raíces, granos, leguminosas y frutales andinos que históricamente han hecho parte de procesos agrícolas tradicionales y con los cuales la relación de la comunidad se ha ido transformando con el paso del tiempo por diferentes motivos que se van describiendo a lo largo de la investigación. Esta gran variedad de alimentos dan cuenta del valioso reservorio fitogenético del territorio, que en la actualidad afronta un riesgo de existencia, pero a su vez es expresión del patrimonio biocultural de los Yanaconas el cual debe ser reconocido y cuidado como tal.

Tubérculos andinos:

La región andina constituye la mayor reserva genética mundial de tubérculos y raíces andinas, cuya fisiografía montañosa determina una heterogeneidad ambiental y biológica. El carácter mega diverso de los andes se expresa por la presencia de nichos ecológicos con poblaciones vegetales y cultivos específicos que han evolucionado en condiciones naturales de la zona bajo la administración de los campesinos andinos, desde los inicios de la agricultura. (Terrazas, & Valdivia) en (Fairlie, Morales, & Holle, 1999). Desde esta perspectiva, el proceso de revalorización de conocimientos, usos y costumbres alrededor del trabajo agrícola es clave en la recuperación de la memoria ancestral y el fortalecimiento de la identidad.

***Oca- Oxalis tuberosa* (Familia OXALIDACEA).**



Fotografía N° 20. Ocas Moradas cultivadas por don Mario Uzuriaga. Galán, C. 2016

Este tubérculo nativo crece en todos los andes y se estima que tiene alrededor de 8000 años de antigüedad. En el pasado las familias de este territorio cultivaban diferentes variedades

haciendo que fuera un alimento muy apreciado, sin embargo, la proliferación de los cultivos de papa fue desplazándolo, debido a sus sabores exquisitos, esta característica hacía que este tubérculo se cosechara principalmente para enero y febrero cuando escaseaba la papa y se conocía como “la época de hambre”. (Palechor, M. 2016)

En el mismo sentido cabe anotar que “el mecollo³⁸, la oca y la mashua fueron domesticados con antelación a la papa y que los sistemas de cultivo y conservación de estos tubérculos fueron posteriormente trasladados culturalmente a la papa” (Sauer, 1950 citado en Estrella, 1988 p.133). Los cuales se acostumbraban a sembrar en asociación y constituían la base de la dieta andina.

La palabra "okka" figura en el diccionario quechua de J. Lira (1982), y se refiere a una planta que produce tubérculos dulces y comestibles (Cárdenas, 1950 citado en (Barrera, Espinosa, Tapia, & F.Valverde, 2004) como lo reafirma don Higinio Palechor “*aca antiguamente acostumbrábamos a comer la ocas con panela y leche porque la tripa es dulce*”. En el territorio de Rioblanco se cultiva en las veredas con climas más fríos como: Pusquines, Chapiloma y La Floresta, mientras que en las huertas del pueblo escasea. Esta planta es de tipo herbáceo y alcanza aproximadamente los 80 cm de altura, posee tallo cilíndrico y succulento, con ligeras vellosidades, las hojas crecen erectas, verde-blancas, similares a las del trébol; la inflorescencia es muy variable y su tiempo de crecimiento es 240 a 270 días.

La oca es de consistencia harinosa y sabor ligeramente dulce. Como promedio, tiene un 84,1 % de agua; 1,1 % de proteína; 13,2 % de carbohidratos; 0,6 % grasa y 1,0 % de fibra. El contenido vitamínico varía, pero puede tener cantidades significativas de retinol (vitamina A); los tubérculos amargos contienen hasta 500 ppm de ácido oxálico. (Barrera, V. et al 2004), lo cual hace que sea una de las fuentes energéticas más importantes para los pobladores de la región andina.

Este tubérculo es usado en la comunidad para realizar diferentes preparaciones como sopas, coladas, sorbetes, o simplemente una vez cosechado es asoleado por algunos días para que se endulce, sin embargo, tiene más usos en panificación y extracción de alcohol por fermentación dado su alto contenido de almidón y azúcares. No obstante el conocimiento local de la oca es un tanto restringido, dado que han desaparecido algunas variedades y se reconocen solo tres de ellas que difieren en su color; una es blanca por dentro y por fuera, la otra es roja por fuera y blanca por dentro, mientras que la tercera es amarilla. El proceso de selección de la semilla es bastante sencillo y por lo general se dejan algunos tubérculos en el lugar donde se sembraron para que les salgan los “ojos” o brotes.

La oca al ser considerada un alimento fresco es usada en las enfermedades inflamatorias e infecciosas que producen fiebre alta. (Estrella, 1988). Los usos medicinales de la oca son variados, entre los más reconocidos está su efecto astringente, que produce una acción cicatrizante, antiinflamatoria y antihemorrágica. (Chicangana, 2017, Comunicación Personal)

38 ulluco

Majuas - *Treopaeolum tuberosum* (Familia TROPEOLACEAS).



Fotografía No 21. Variedad de majua amarilla, follaje de la planta. Cultivadas por don Mario Uzuriaga Galán, C (2016).

La majúa, mashua, isaño, añu, mashwa o cubio como se conocen en nuestro país, es un tubérculo nativo de los andes centrales que se ha mantenido desde tiempos milenarios en las chagras de las comunidades indígenas y campesinas “al ser una planta animada por el sol y tener un sabor suave, una mezcla de sal y dulce, que da vitalidad y es fuente de calorías” haciendo parte de la dieta local algunas de sus variedades.

En la comunidad se dice que la majua se siembra asociada a la oca, puesto que ambas se protegen, esto tienen una explicación en palabras de Suquilanda, pues de manera recíproca estos cultivos se ayudan y se defienden especialmente de la presencia de plagas, dado el contenido de principios activos que estos poseen (isotiocianatos) que ejercen el carácter de repelentes y protectantes.

Esta planta al igual que la oca es un tubérculo que soporta bien el frío y se cultiva en diferentes zonas del resguardo, debido a que presenta un rango altitudinal amplio desde los 1500 a 4200 m.s.n.m distribuyéndose desde Colombia hasta Bolivia. (Tapia & Fries, 2007). La majua es una planta herbácea que según la comunidad tiene un proceso de cultivo que dura alrededor de nueve meses, morfológicamente presenta una hoja ovalada que puede tener de tres a cinco lóbulos, la cual posee tonalidades distintas, pues la parte superior es verde mate y la cara inferior de verde claro, “*las más wawas son de un color y las más jechas de otro*”, (Chicangana A., 2017) Así mismo este mayor describe que la planta tiene una forma de crecimiento en la cual se riega por el cultivo, estas tienen yemas alargadas y profundas, son de forma cónica y como dicen los pobladores “grana mucho”, es decir que de una sola se desprende una amplia cantidad de tubérculos.

De esta especie se reconocen varios ecotipos señalados por los habitantes de la comunidad como las majuas amarillas, rosadas, moradas y blancas, las cuales han dejado de ser cultivadas

en grandes cantidades debido a que tienen un periodo de cosecha muy largo, sin embargo, la variedad amarilla es la más consumida, pues las otras tres han sido desplazadas de las chagras familiares, no obstante esta planta presenta ventajas al no requerir abono químico para su adecuado crecimiento y desarrollo. Esta es una fuente nutricional importante, pues tiene un alto contenido de carbohidratos (11 % en base fresca), alto contenido de ácido ascórbico (67 mg por 100 g en base fresca). El contenido de proteína puede variar de 6,9 % a 15,9 % en base seca. El principal componente de las Tropaeolaceas son los glucosinolatos, que pueden ser responsables para los usos medicinales de la especie (NRC, 1989 citado en Barrera, V.; C. Tapia y A. Monteros (eds.). 2004.

Los aporte medicinales que la comunidad refiere de esta planta se relacionan con ser un diurético tradicional que a la vez ayuda a combatir las dolencias renales y en cuanto al consumo se restringe un poco ante ciertas dolencias dado que es un alimento fresco. (Chicangana, 2017) manifiesta que consumir este tubérculo asado o sancochado con miel es bueno para el tratamiento de la próstata, por su parte Estrella, 1988 comenta que en el imperio inca este tubérculo era considerado antiafrodisiaco.

Ullucos – Ullucus tuberosus Loz.- (Familia: BASELÁCEAS)



**Fotografía No 22. Follaje de la planta. Ortega, S 2015.
Variedad de Ullucos redondos rosados y verdes. Cifuentes, C. 2015.**

Se conoce que el ulluco o melloco es un tubérculo endémico de los andes dado que “está entre las plantas que fueron domesticadas en los Andes, alrededor del 5500 A.C. habiéndose encontrado ilustraciones de Ullucus en vasijas ceremoniales de la arqueología andina. De acuerdo a estas consideraciones se puede afirmar que sería la Zona Andina el lugar de origen del melloco”, (Suquilanda, M. sf).

En el territorio de Rioblanco esta planta alimenticia es fácil de cultivar y se consume sobre todo cuando escasea la papa, se caracteriza por tener dos formas morfológicas diferentes, por un lado están los “huevo de gallo” (son redondos) y los ullucos alargados, cilíndricos y retorcidos; existe en esta población en la actualidad una pérdida muy acentuada de los primeros,

pues como lo afirma doña Margarita Anacona estos *son más duros y difíciles de cocinar que el otro grupo*, sin embargo, las variedades de ulluco alargado sufren a la vez cierta discriminación, es así, que la variedad verde debido a su tonalidad y a su consistencia dura, tiene un consumo muy reducido, del mismo modo se evidencia una pérdida parcial de la variedad amarilla, pues las más consumidas son la roja, rosada y blanca, debido a que tiene una mayor salida comercial.

El ulluco es una planta de hábito herbáceo, tiene ramas jugosas, hojas anchas, verdes con borde rosado, simples, semiredonda, crecen agrupadas dando la impresión de que están enrolladas, las flores son muy pequeñas, nacen en las bifurcaciones de las ramas, sus colores varían según la especie entre verde amarillento y rojizo. Los tubérculos del ulluco son una buena fuente de carbohidratos, tienen alrededor de 85 % de humedad, 14 % de almidones y azúcares y entre 1 % y 2 % de proteínas, generalmente tienen alto contenido de agua y vitamina C (NRC, 1989 en Barrera, V.; C. Tapia y A. Monteros (eds.). 2004.), son utilizados más que todo en sopas y guisos, como su cascara es suave y delicada no requiere pelarse.

El ulluco presenta una amplia distribución en casi todo el resguardo, ya que se puede encontrar en las partes altas y bajas, sin embargo, como lo menciona don Tiberio Narváez estos alimentos en el tiempo de antes cuando la temperatura podía bajar demasiado no tenían ningún problema pues soportaban fácilmente la escarcha o yeladas (heladas).

El ulluco no se recomienda consumir en el postparto ya que es un alimento fresco que afecta la matriz, pero se considera apropiado para personas convalecientes, gracias a sus componentes mejora la apariencia de las cicatrices internas y externas, fortalece el intestino, el hígado, cura las úlceras, de igual manera el cocimiento de los ullucos huevo de gallo (redondos) ayuda a curar los riñones. (Chicangana A. , 2017).

Papa - Solanun tuberosum spp. Andígenum (Familia Solanaceae)



Fotografía No 23 Variedad de papa negra (por dentro y por fuera) sembrada por don Mario Uzuriaga y de bajo consumo. Galán, C. 2016

La región andina es considerada la reina de las papas ya que alberga una inmensa diversidad de especies de este tubérculo nativo, demostrando el valioso aporte de los agricultores de los andes suramericanos a la alimentación y salud de toda la humanidad, “ya que es el cuarto

cultivo alimenticio más importante, después del arroz, el maíz y el trigo” (Chávez, P. SF). Diversos autores aluden que su origen se ubica en el altiplano cercano al lago Titicaca en Perú donde se domesticó y distribuyó por los Andes. En concordancia con esto, Tapia & Fries, 2007 expresan que el origen de la diversidad de este tubérculo radica en que fueron domesticadas partiendo desde las especies silvestres, creándose nuevas especies mediante diferentes cruzamientos naturales o dirigidos, que permitieron la formación de numerosas variedades.

De acuerdo con (Chavez, 2017), el Perú es su centro de origen ya que de las 5000 variedades que se cultivan en el mundo alrededor de 4000 se encuentran en dicho país, las altamente nutritivas papas contienen en 100 gramos, 78 gr. de humedad y 18,5 gr. de almidón, son ricas en Potasio (560mg) y vitamina C (20 mg), y ayudan a aliviar los efectos de algunas enfermedades como el escorbuto, tuberculosis, sarampión y disentería.

La planta de papa es de tipo herbáceo cuyo tamaño varía ligeramente según las variedades, “es que en realidad de la planta de papa lo que nos comemos son los tallos, son las raíces por que estos se hinchan y de ahí sale”, (Piamba J. , 2016), este tubérculo varía en forma y color de la piel y pulpa; sin embargo así como lo cuenta Marínela, esta posee unos ojos que a medida que se van desarrollando pueden ser arrancados para retardar la siembra; es decir entran en un periodo de latencia o dormancia hasta que desarrollan un estolón de donde se origina una nueva planta, pues los almacenes de luz difusa ayudan a que los estolones no se desarrollen antes de la siembra. (Tapia & Fries, 2007)

En la chagra de don Mario Uzuriaga se pueden encontrar más de 24 variedades (ver tabla 1), distribuidas en dos grupos debido al tiempo de cosecha las guatas que duran alrededor de 6 meses y las chauchas 5 meses, en las que se encuentran:

CHAUCHAS	GUATAS
Tornillo roja	San George
Manzana	Guata Blanca
Manzana Mambera	Guantiva
Chaucha o negra	Ica
Amarilla tornillo	Parda
Batata Chaucha colorada	Única
Rabo de ratón	Rusia Guata
Amarilla quindeana	Roja Parda
Amarilla mambera	Roja Guata
Jumada chaucha	Guata parda
Roja redonda chaucha	Papa Majua
Corazón morado	
Manzana amarilla	

Tabla N° 1. Clasificación de las variedades de papa del resguardo en dos categorías, Chauchas y Guatas, descritas por Uzuriaga, 2017.

Estas son en la actualidad papas que solo siembran las personas de las veredas para consumo interno, sufriendo así un proceso de desaparición debido a que al mercado llegan con muy poca frecuencia, pues son las variedades, guantiva, única, tornillo amarilla y manzana mambra las que tienen un mayor potencial económico y son más apetecidas.

La biodiversidad de la papa afronta una erosión genética dada por la inserción de semillas modificadas que van desplazando a la nativa, al ser más resistentes a las plagas y las variaciones climáticas, amenazan drásticamente el patrimonio cultural, la independencia económica y la soberanía alimentaria donde “el peligro es que las variedades actuales reproducidas repetidamente mediante tubérculos anteriores, se vuelvan débiles y propensas a plagas, enfermedades y al cambio climático”. (Chávez, 2017).

En este territorio la siembra de papa no es generalizada, solamente existen ciertas personas dedicadas a sembrar este tubérculo, sin embargo, la papa huertera y huevo de indio, son conocidas como variedades endémicas, “*la papa patrimonio es la huevo de indio, la más antigua, que se ha ido perdiendo por las enfermedades que han traído las otras, ella es dura, pero es muy alimenticia, es negrita, redonda, grande, granaba bastante, se desyerbaba en enero y febrero, cuando se aguantaba hambre y a esas horas solo había de esa papa y frijol cacha (nativo) para comer*” (Chicangana A. , 2017). Estas dos variedades por su similitud a veces se confunden; ya que la papa huertera “*es negrita, redonda, dura, se perdió por que se dejó de utilizar, pues se la llevaban los trabajadores y no la dejaban para semilla, salía en medio del maíz*” (Palechor M. , 2017), las dos de agradable sabor, se acostumbraban a sembrar en la huerta sin necesidad de aplicar abonos, como se mencionaba en párrafos anteriores la inserción de nuevas variedades han ido eliminando las nativas.

En forma de pervivencia de estas plantas es a través de las características medicinales, Así las rodajas de papa fritas en vino blanco se utilizan para quitar la fiebre y se amarra en la cabeza. También sirve para quitar manchas y a cicatrizar heridas igual que el ulluco.

Raíces nativas de la región andina:

Arracachas- Arracacia xanthorrhiza Bancroft (Familia APIACEAE).



Fotografía No 23-24. Variedad de arracacha rosada, vereda Pusquines; forraje arracacha amarilla, vereda Puebloquemado. Ortega, S. 2016.

La arracacha se cultiva a lo largo de la dorsal de los andes desde los 1500m.s.n.m hasta los 3000 m.s.n.m aproximadamente lo que permite que se adapte a diferentes climas. Es probablemente una de las plantas andinas más antiguas y más cultivadas en la etapa preincaica, cuya domesticación precedió a la papa y el maíz. No existen vestigios que permitan identificar el área de origen, que pudo ser la zona septentrional de América del Sur, debido a la presencia de especies silvestres. (Suquilanda, M. sf).

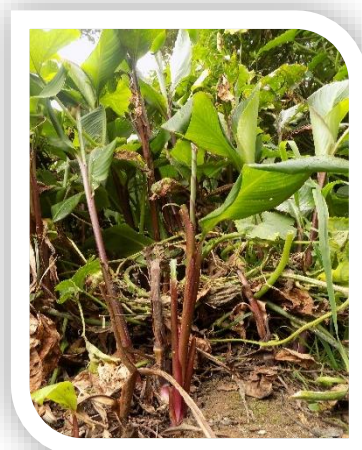
Esta planta “tiene la forma de una zanahoria y crece más de un metro aproximadamente” (Yangana V. , 2016). Esta planta es de porte herbáceo, sus hojas son compuestas, de 3 a 7 folíolos y el número de hojas se caracteriza por ser muy abundante en cada planta, con pecíolos largos y envainadores. Las partes vegetativas usadas para la propagación se denominan brotes, *“hijitos o malquis, los cuales desprenden de la planta una vez cosechada o también cuando la planta tiene más de 8 meses, ya que no es adecuado usar los malquis tiernos, de preferencia pequeños para que salgan artos hijos, estas semillas se sientan en ceniza fría y se siembran cuando la tierra esté preparada”*. (Burbano, 2016. Cuaderno de Campo).

En el territorio se han identificado 5 variedades de esta raíz cuya diferencia radica en el color tanto de la superficie como de la pulpa siendo estas: *“amarilla de tallo vino tinto, amarilla de tallo verde, blanca con lista morada, blanca, y por último la amarilla con rayas moradas y azules, presentando esta ultima un sabor un poco hostigaste debido a la presencia de mayor cantidad de un aceite espeso y amarillento característico de la planta”*. (Oimé, R 2017 Comunicación Personal). Todas tienen este componente, solo que unas se encuentra en mayor concentración que en otras, lo cual está relacionado con que sean más apetecidas o no, por ende la comunidad prefiere consumir la amarilla, blanca y de corazón morado. (Palechor M. , 2017).

Las arracachas son de sabor agradable, suave, de fácil digestibilidad ya que posee un almidón muy fino, características que hacen que sea un alimento muy importante para diversas preparaciones como sopas, guisos, o sencillamente para consumir en chips, sola como papa o en tortas. Don Ancizar expresa que *“la arracacha de lista morada es bueno utilizar los tallos pringados con miel de abeja para los intueros”* (dolores de parto que también les da a los hombres). Por su parte doña Rosita cuenta que *“el tallo de la arracacha morada cuando recién se tiene el niño se da en zumo para sacar la sangre lluvia y residuos del cuerpo después del parto en la dieta, se toma durante la mañana un vaso y en la tarde otro”*.

Estos ecotipos presentan propiedades nutricionales muy importantes y “debe ser considerada como un alimento esencialmente energético pues en su composición, se destacan los carbohidratos en relación a los demás nutrientes (almidón + azúcares totales) y considerables niveles de minerales como calcio, fósforo, hierro, además de constituir buena fuente de vitamina A y niacina.” (Piñacue, 2014) y a la vez ventajas a la hora de cultivarlas, ya que no requieren de abonos químicos puesto que son poco atacadas por las plagas y se cultivan en asocio con otras plantas como papa, habas, ullucos y demás. Se acostumbraba a preparar en coladas en caldo de gallina o si no en arepas con maíz y yuca molidas puesto que es un alimento muy nutritivo para los niños, ancianos y personas convalecientes.

Achira - Canna indica L. (Familia: CANNÁCEAS).



Fotografía N° 25. Planta de Achira, chagra de doña Elizabeth Chilito, Puebloquemado. Ortega, S. 2017

Esta es una planta de origen Sudamericano que se cultiva desde el nivel del mar hasta los 3000 m.s.n.m aproximadamente. Los hallazgos arqueológicos en el Perú demuestran que su cultivo data de 2 500 años A.C. Los Incas la cultivaron hace once siglos. Se especula que Colombia sería el centro de dispersión.

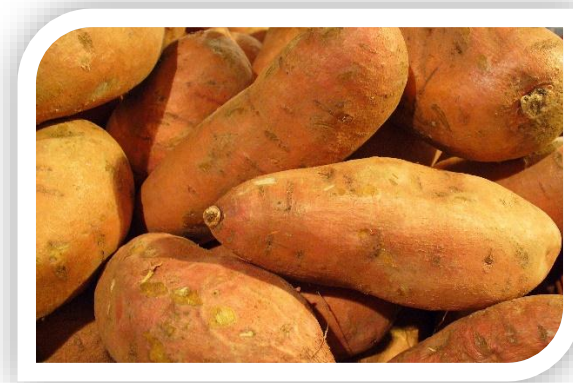
La achira es una planta muy rústica, puede alcanzar hasta 3 metros de altura. Tiene hojas duras, grandes y alargadas de color verde oscuro con venas color café rojizo, (Suquilanda) & (Tapia & Fries, 2007) de tallo morado, los colinos son blancos, estos hijitos se quitan a los ocho días cuando la hoja se está secando, la planta normalmente da cosecha cada seis a siete meses. Existe en el territorio dos variedades, una de flor roja-morada, en esta comunidad comía sus raíces azada o sancochada después de la guerra de los mil días, en la actualidad sus hojas son utilizadas para envolver los tamales y envueltos. Por su parte existe otra variedad que presentan flor amarilla es de consistencia dura por lo cual tiene fines ornamentales, (Chicangana & Palechor, 2017), en ocasiones son consideradas como maleza y se desconoce el importante poder alimenticio de su almidón.

De igual manera el procesamiento del almidón siendo rudimentario requiere de mayor trabajo y tiempo “*esta planta se saca en tiempo de verano, porque esta harinosa, sus hojas se secan, cuando está lloviendo esta aguanosa entonces no da almidón, ella pega sola no necesita sembrar se saca la raíz y ya pega*” (Chilito, 2017), a pesar de que su cultivo es sencillo los pobladores no la siembran debido en parte a que como lo narra doña Marlene Palechor, el procesamiento del almidón “*requiere sacar la raíz, raspar, rayar, echar en baldes y cambiar el agua varias veces para que valla quedando el almidón y aclarando, se le va quitando la virusa hasta que quede bien blanco, se pone en un paño al sol y se deja secar*”; esto ha hecho que se pierda el interés por el desarrollo de este cultivo, haciendo que esta raíz cada vez sea menos cultivada en la región o que su uso se limite a la disposición de sus hojas para envolver otras preparaciones autóctonas, no obstante, existen algunas familias antiguas que todavía la consideran de gran valor para su dieta en la preparación de sopas, coladas, pan, bizcochos con

la harina de achira, ya que es fuente significativa de carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales.

En cuanto a su uso medicinal el mayor Ancizar, cuenta que aplicar esta planta ayuda a aliviar el dolor de cabeza y de muela aplicándose con manteca de cacao en la frente o en la mejilla. Así mismo, su almidón es usado para controlar la diarrea, bajar la fiebre consumiéndola en coladas sin leche y para almidonar la ropa.

***Batata - Ipomoea batatas*-(Familia Convolvulaceae).**



Fotografía N° 26. Batata. Tomada de:goo.gl/NTSqkK

También conocida como camote o boniato, es una planta alimenticia de las más antiguas en domesticación ubicando su origen en las regiones tropicales de Sudamérica, “donde la población indígena de los andes se alimentaba desde hacía siglos de su raíz tuberosa de sabor dulce” (Corbino & Martí, 2011). En la actualidad en el resguardo la batata se cultiva en la parte caliente donde se reconocen dos variedades: la batata morada y una blanca, esta planta constituye el quinto alimento de mayor importancia en los países en desarrollo debido a sus propiedades nutricionales.

Los pobladores describen que esta planta es de raíces profundas (como un bejuco de color morado alargado), grueso o delgado, que constituyen el principal objeto de su cultivo, estas raíces varían en forma, disposición, color de la piel y de la pulpa, las cuales pueden llegar a pesar entre unos gramos y varios kilos, sus hojas son entre café y morado, viscosas, esta planta requiere de una buena preparación de la tierra donde va a ser cultivada, sin embargo, el desyerbe de esta es trabajoso, es desgastante y explica el desinterés por su cultivo. (Chicangana A. , 2017). Las diferencias de color de la pulpa y la piel están asociadas con la presencia natural de distintas sustancias químicas.” (Corbino & Martí, 2011), así las características culinarias la definen como una planta dulce, de pulpa firme, húmeda o seca, perfumadas, azucaradas y ricas en almidón.

A pesar de que la comunidad ya no la cultiva hay una unificación del pensamiento frente al potencial nutricional de estas y al uso dado por los mayores de la comunidad en tiempos pasados. Según Barrera, 2004, la importancia de esta planta radica en el alto valor energético,

producto de su contenido de almidón, además de vitamina A, potasio, calcio, niacina, riboflavina, minerales y aminoácidos esenciales que constituye una excelente alternativa alimenticia.

Leguminosas:

Frijol –Phaseolus vulgaris. L. (FAMILIA FABACEACE)



**Fotografía No 27. Huerta de don Tiberio.
Frijol Cacha. Galán C.2017**



**Fotografía No 28. Variedades de frijol,
vereda Pusquines. Ortega S. 2017**

El frijol se ha cultivado en todo el hemisferio americano y la cantidad de nombres locales, junto al buen número de variedades cultivadas, son prueba de la antigüedad asignada a su domesticación y dispersión. (Estrella, 1988, p.104), así es que en épocas coloniales esta leguminosa ya hacia parte importante de la dieta aborígen.

El frijol es una planta anual, con forma de crecimiento trepadora y enana, sus hojas son acorazonadas y el color de su flor cambia según la variedad (amarillas, rojas, blancas), generalmente es cultivado junto con el maíz, como parte de la tecnología agrícola tradicional, son especies termófilas que no soportan heladas, son cultivadas en climas frío, templado y cálido, variando el tiempo de cosecha en cada clima puesto que en los cálidos la planta crece más rápido.

El frijol más antiguo que describen los pobladores de Rioblanco son las variedades de cacha o plancho (aplanado) de las cuales se conocen amarillo, amarillo canario, blanco, café claro, marrón, morado, negro, rosado y sus derivaciones, es decir los pintados y rayados, “*estos dan cosecha en 8 meses y después de ese tiempo sigue dando y se puede demorar menos tiempo, alrededor de cuatro meses, pero todo el tiempo está produciendo cosecha*”. (Tintinago, C. 2017,) por ende son estas unas de variedades las más sembradas por la comunidad. A pesar de esto en la actualidad el frijol guarzo es sembrado en diversas chagras “*pues antiguamente el guarzo no se daba en Pueblo quemado, en lo frío, pero ahora el clima ha cambiado y ya se da, también se da el tomate, el limón mandarino, manzana roja, habichuela, lenteja...*” (Jiménez,

2017 comunicación personal), siendo esta es una muestra de los efectos del cambio climático en el macizo Colombiano.

Además de esta variedad existen otras como sangre toro, barcino, ojo de gato, guarzo, frijol rojo, rayado, amarillo, negro, rosado, blanquillo, chicao, chiquito negro, chiquito rosado, vara, pintado, moradito entre otros. Dejando claro que las variedades de frijol no tienen un nombre como tal, sino que se denomina según sus características morfológicas (color, tamaño y forma), esto hace que haya una fragmentación del conocimiento local frente a las variedades de frijol del territorio, a pesar de ello si existe una categorización bien marcada según las variedades de esta leguminosa que esta dada por su forma de crecimiento *“los guarzos crecen bajitos, los cacha enredan fácilmente y siguen creciendo, por lo que son sembrados junto a los árboles, el vara crece recto y por ello es sembrado junto al maíz”* (Jimenez & Palechor, Formas del crecimiento del frijol según las variedades del resguardo indígena Yanacona., 2017)

Son en la actualidad el frijol torta y los de color negro, los menos consumidos por la comunidad, pues como lo menciona doña Dora Palechor *“el frijol negro es haragán para granar, en la vaina solo da de unitos o dositos y destiñe mucho en el caldo”*, es decir la característica de selección está dada por la productividad de la variedad de frijol, el aspecto y su comportamiento durante las preparaciones.

No obstante, es claro que así, como existe gran variedad de ellos sus aportes nutricionales cambian dependiendo del tipo de frijol, el contenido de proteínas varía del 14 al 33%, siendo rico en aminoácidos como la lisina (6.4 a 7.6 g/100 g de proteína) y la fenilalanina más tirosina (5.3 a 8.2 g/100 g de proteína), pero con deficiencias en los aminoácidos azufrados de metionina y cisteína. Sin embargo, de acuerdo a evaluaciones de tipo biológico, la calidad de la proteína del frijol cocido puede llegar a ser de hasta el 70% comparada con una proteína testigo de origen animal a la que se le asigna el 100%. (Ulloa, Ulloa, Ramirez, & Ulloa, 2011). Este alimentos se utiliza más que todo en la preparación de sopas y solos como acompañamiento de otras comidas.

Granos andinos:

Maíz -Zea mays-(Familia POACEAE).



Fotografía No 29. Variedades de maíz del morado en adelante son pintado, blanquillo, colorado, amarillo, otra variedad de pintado, canario, rayado, rojizo y rojo pintado, Ortega S. (2015).

El maíz es por excelencia uno de los alimentos nativos más importantes en la dieta aborigen, es así que su cultivo se extiende desde México hasta Suramérica, además de hacer parte de la dieta andina y estar presente en casi todas las preparaciones, tenía un alto valor ritual tan así que “los Incas utilizaban el maíz como un medio para solicitar favores a sus dioses; así reverenciaban a la Mamapacha derramando chicha y maíz molido en la época de las siembras, pidiendo buenas cosechas. Las plantas y las mazorcas especiales eran tenidas como objetos familiares de adoración y se las llamaba «zaramamas» o madres del maíz.” (Suquilanda, SF.p166)

Esta planta crece en diferentes climas de Rioblanco dándose anualmente, presenta un tallo cilíndrico, de color amarillo, verde o café con vainas foliares en forma de láminas que se superponen alternadamente. Posee espigas o inflorescencias y se propaga por semillas producidas mayormente por fecundación cruzada o dependen del movimiento del polen por el viento, los niños de las comunidad describen que la mazorca “*es el fruto del maíz, con una tusa con caspas de diferentes colores*” (Anacona, J. 2017 comunicación personal). Los mayores de la comunidad cuentan que el maíz silvestre se perdió razón por la cual se debe cultivar. Aspecto que ancla la evolución de este cereal a la mano de los agricultores Rioblanqueños.

En el territorio se encuentra una significativa variedad de este grano y se van caracterizando por sus diferentes formas, colores, dureza, climas en los que se produce. A su vez están presentes en chagras familiares o como monocultivos, de esta variedades encontramos maíz amarillo, amarillo pintado, blanquillo, chaguar, vino tinto, capio, moneda, negro, tusimorado, chiquito y pintado que tiene un tiempo de cosecha relativo al clima, dado que si se cultiva en lo cálido con suelos húmedos crece rápidamente y se puede cosechar desde los tres meses y si

está en la parte alta con un clima frío su adaptación es menor y es susceptible de las heladas, por lo que se cosecha partir de los seis o siete meses. El maíz se acostumbra a sembrar en las huertas asociado al frijol y haba fundamentalmente por su capacidad de fijar nitrógeno.

De acuerdo con esto las variedades más comunes de maíz son el amarillo, amarillo pintado, pintado, blanquito y el tusimorado mientras que las otras tienen menor representación, además de esto la inserción de quinua blanca dulce Jericó y sajama punto rojo, ha propiciado un interés por su cultivo, reemplazando la cosecha de maíz, es decir no promueve la siembra de las variedades autóctonas de este alimento.

Este cereal se compara favorablemente en valor nutritivo con respecto al arroz y al trigo, es un alimento energético muy valioso: es más rico en grasa hierro y contenido de fibra, pero su aspecto nutricional más pobre son las proteínas. Cerca de la mitad de las proteínas del maíz están compuestas por zeína la cual tiene un bajo contenido de aminoácidos esenciales especialmente lisina y triptófano. Paliwal, R.L (2001).

El maíz era considerado el hombre de la casa, el ingrediente principal de los platos autóctonos y se usa desde que está tierno (choclo) a duro (maíz), teniendo este último diferentes presentaciones que van cambiando de tostado, crudo, pelado o pasado por el fogón, de acuerdo al tipo de preparación: sopa de maíz pelado, pringapata, mazamorra, burro de maíz, chicha, pan de maíz y demás preparaciones que están vinculadas al patrimonio culinario, gastronómico y biológico de la comunidad, por otra parte las hojas son usadas para envolver alimentos, forraje para animales y el cabello se usa en prácticas medicinales. Sumando a esto en la sociedad moderna se usa con fines industriales, en la generación de biocombustibles, razón por la cual ha sido objeto de mejoramiento genético por lo que se han ido produciendo semillas híbridas con mayor capacidad de resistencia a las variaciones climáticas y patógenos. Este hecho constituye una amenaza para la salud de la población mundial al ser uno de los alimentos más consumidos y también para la diversidad fitogenética.

Quinua- Chenopodium quinoa Willd- (Familia QUENOPODIÁCEAE).



Fotografía No 30. Variedad de quinua morada, Cultivo de doña María Hoyos. Ortega, S. (2015).

La región de los andes es centro de origen de esta planta, al igual que los anteriores cultivos autóctonos constituyó uno de los alimentos básicos del hombre andino, siendo “ampliamente cultivada por culturas precolombinas y sus granos han sido utilizados en la dieta de los pobladores tanto de valles interandinos, zonas más altas (superiores a 3500 msnm), frías (temperaturas promedio de 12 °C) y áridas (350 mm de precipitación promedio), como en el altiplano. Su marginación y reemplazo se inició con la conquista y con la introducción de cereales como la cebada y el trigo (Mujica, 1992; Jacobsen y Stolen, 1993). Al respecto, Risi (1997) señala que el cultivo nunca estuvo perdido entre los pobladores andinos, sino que pasaba desapercibido entre los pobladores urbanos de la región por razones, sobre todo, económicas y sociales.”

Esta es una planta conocida en la comunidad como “Quinigua”, se cosecha cada cinco meses y resistente a las variaciones de temperatura. Tiene una raíz fuertemente enraizada, de tallo cilíndrico, por dentro es blando cuando esta joven y en la madurez se vuelve hueco y de color crema (presenta muchas ramificaciones), las hojas, son de carácter polimorfo en una sola planta; las de la base son romboides, mientras que las hojas superiores, ubicadas alrededor de la inflorescencia, son lanceoladas, la inflorescencia es racimosa y su tonalidad varía del blanco al color rojo-púrpura y nace directamente del eje principal, estando muy relacionada con el rendimiento del cultivo. (Tapia, & Fries. 2007, p. 75). Frente a esta planta una de las habitantes de la comunidad cuenta : *“mi mama empezó a cultivar la quinua desde que llego el proyecto de la gobernación, nosotros no habíamos sembrado eso pero nos pareció bueno porque es una planta que da mucho, no necesita abono y no se daña con el mal tiempo”*, (Hoyos R. , 2017) reflejando la influencia del cultivo de esta planta, la cual contiene células ricas en oxalato de calcio que les dan la apariencia de estar cubiertas con una arenilla brillante; estos oxalatos favorecen la absorción y retención de humedad atmosférica, manteniendo turgentes las células y protegiéndolas de las heladas.

La quinua es reconocida como un alimento excepcional que puede contribuir a superar las problemáticas de hambre y desnutrición en el mundo, ya que es fuente de proteínas, carbohidratos, grasas, hierro, vitaminas y aminoácidos esenciales entre otros; a pesar de esto en la comunidad este alimento se ha convertido en un producto económico que se siembra con fines de comercialización, más al interior del reguado la gente la consume muy poco, antiguamente habían variedades silvestres que eran usadas como comida para las gallinas, pensamiento que fue cambiando con la introducción de proyectos que trajeron las semillas dulces.

En la comunidad el alistamiento de este pseudo cereal de forma manual para la preparación de alimentos como arroz, en sopa, colada, chicha, galletas, tortas o natilla conlleva una labor compleja que requiere varios pasos: en primer lugar, *“esta se cosecha cortándola por el tallo, se recoge y se cuelga en cuerdas para que se vaya secando, esto varía de acuerdo al tiempo que esté haciendo, cuando ya está seca se patea o se soba para que suelte la semilla y se pone en un espacio abierto para que suelte el afrecho y el viento lo vaya limpiando”*. (Oime R. , 2017). En el caso de la quinua amarga (la nativa), se debe lavar varias veces hasta que suelte

el sabor amargo y debe ser eliminado para que el grano pueda ser consumido, cabe anotar que sus hojas son muy alimenticias ya que sus hojas se utilizan en la preparación de sopas y ensaladas. Este componente se denomina saponina y además de lo señalado anteriormente se caracteriza por qué forma espuma con la cual se hacen jabones y shampoo.

En Rioblanco se reconocen variedades nativas de quinua amargas :una morada y otra de grano negro y dos variedades dulces de esta planta que son sajama punto rojo y blanca dulce Jericó, los cuales son eco tipos introducidos al territorio, en especial esta última es bastante cultivada por los habitantes gracias a un proyecto de la Gobernación del Cauca y a los técnicos que llegaron a impulsar la producción de este cereal como parte de un proyecto (Plesa) para la comercialización de productos derivados del mismo.

La Quinua amarga es una planta silvestre endémica de la región andina, que en principio fue desplazada en los andes por ser considerada como alimento de indios, en la comunidad Rioblanqueña fue perdiendo su valor por el proceso de alistamiento mencionado con anterioridad, además de ello su sabor amargo ha hecho que en la actualidad sea un alimento que solo perviven en la memoria de los mayores, pues sus semillas están extintas en este resguardo.

***Trigo- Triticum* (Familia POACEAE)**



Fotografía No 31. Variedad de trigo birabira, semillas aportadas por don Javier Anacona. Ortega, S. (2015)

Es uno de los tres cereales más consumidos en el mundo. Como lo expresa (Oeidruss, sf) “la palabra “trigo” proviene del vocablo latino *triticum*” que significa quebrado, triturado o trillado haciendo referencia a la actividad que se debe realizar para separar el grano de trigo de la cascarilla que lo recubre. Triticum significa, por lo tanto (el grano) que es necesario trillar para poder ser consumido y es una de las palabras más ancestrales para denominar a los cereales.

El trigo es una planta gramínea anual que se adapta a climas moderadamente templados y moderadamente fríos. La planta posee una raíz con numerosas ramificaciones que pueden alcanzar gran profundidad. El tallo es una caña con nudos y son algo ramificados. Las hojas

tienen una forma lanceolada con vaina, lígulas y aurículas bien definidas. La inflorescencia es una espiga compuesta por un tallo central sobre el cual van dispuestas las espiguillas en forma alterna. Los granos son capsulas de forma ovalada con extremos redondeados, en la comunidad existen variedades que presentan aristas que son más dificultosas en su procesamiento y otras que son peladas y tienen más acogida.

En Rioblanco los habitantes reconocen las siguientes variedades de trigo introducidos: bonza, anapo, chiquito, Africano, blanco e ICA cuanquera o Sureño (Estos dos traídos de Nariño), algunos de ellos sembrado únicamente por un tiempo, pues cuando la gente se dio cuenta que después de un año no daban más semillas, no lo volvieron a cultivar. Cuenta don Ancizar que *“el trigo africano se conoce porque la espiga es zapote oscuro casi rojo, es blanco el granito, lo trajeron porque era más ligero y granaba bastante, pero para sembrarlo había que preparar bien la tierra, lo que hace que la gente no lo quiera sembrar, pues el otro es solo regar. Pero cada cual tiene su cualidad, el calero, bolo y barbinegro donde lo tiraban, podía ser medió arañado, ahí granaba, después trajeron otro trigo bonza es peladito y levanta muy alto es como el africano y lo confunden con otro trigo que le decían el sureño”*.

Los Yanaconas han reconocido las siguientes variedades como las más antiguas del territorio, barbinegro, bolo, barcino, riñón, calero, la diversidad de semillas mencionadas anteriormente no se encuentran totalmente extintas en el territorio, sin embargo son muy pocas las familias que aún mantienen este legado, tanto así que en el pueblo el trigo es de difícil acceso; las variedades que más pervive en la actualidad es el viravira o tiba; entre los factores que han influenciado para que este cultivo se pierda es la falta de tierra para algunas personas, de molinos adecuados para procesarlo, pero también la pérdida de interés, motivación, la pereza, pues se alude que el procesamiento que conlleva este cereal es muy complejo y no hay mano de obra. De igual manera la falta de un relevo generacional con ganas de trabajar la tierra, ya que a los jóvenes no les interesa quedarse en el campo si no prefieren ir a buscar su futuro en las ciudades u otras partes. Otra de las causas es el facilismo a la hora de cocinar o la preferencia por otros productos, que hacen que se vaya relegando el cultivo de dicho cereal en este territorio.

El trigo es fuente importante de grasas, carbohidratos, proteínas, vitaminas y minerales; componentes que difieren de acuerdo con la variedad de trigo. Este alimento se utiliza en la preparación de arepas, sopas y coladas. Con fines medicinales se usa como mascarilla para blanquear las manchas producidas por cicatrices (Obando, 2016).

***Cebada - Hordeum vulgare* (Familia POACEAE).**



Fotografía N° 32. Cebada Babaria, cultivada por don Ancizar Chicangana. Ortega, S. 2017.

La cebada comenzó a cultivarse hace unos diez mil años en la zona que va desde el valle del Eufrates y Tigris (Siria, Irán, Irak) hasta el norte de África (Marruecos). F,s, pues, un cultivo adaptado a las condiciones agroclimáticas de tipo mediterráneo, aunque como consecuencia de los más de cien años de mejora genética científica y quizá más de un milenio de mejora empírica realizada por los propios agricultores, se cultive hasta en la parte central de Finlandia, Suecia y Noruega (Molina, 1987), donde su principal fin es servir de alimento para el ganado y ser materia prima para la producción de malta en la fabricación de cerveza en la que se destinan solo ciertas variedades.

Esta planta presenta hojas de forma lanceolada, su inflorescencia es en espiga, los tallos son cilíndricos, delgados de coloración amarilla clara, esta planta es muy productiva ya que exhibe un crecimiento y desarrollo rápido alrededor de los 3 o 4 meses. *“la cebada pelada es como el trigo, toda cebada esta forrada con un hollejo, menos la pelada, que se da a los 3 meses, la Funza es conocida por que los granos son matizados, con una ralita roja o morada y la forrajera es como la variada, palmita (planita), tiene la cualidad que es más blandita para desgranarla y comerla, todas son frescas y alimenticias, la babaria paso a ser industrial para la fabricación de cerveza”.* (Chicangana A. , 2017).

Este cultivo se siembra en gran variedad de climas desde lo cálido hasta lo frío. Antiguamente en Rioblanco se sembraba bastante cebada Funza, babaría, y borrajera, asociada a otros cultivos y de igual forma se daban variedades silvestres, representando un cultivo con gran adaptación al estrés climático ya que no se afectan con las variaciones de clima y suelo.

Además de esto, las propiedades nutricionales de la cebada varían en su composición de acuerdo al grano si es cubierto, desnudo o perlado, sin embargo su aporte a la dieta proteica es importante ya que es rica en ácido glutámico prolina y leucina, aminoácidos importantes porque forman parte de las moléculas proteínicas de todos los tejidos corporales. (Villacrés, 1996).

En el territorio ancestral de Rioblanco este cereal fue muy cultivado en el pasado por los mayores; en la actualidad el panorama de este cultivo ha cambiado drásticamente y se ha ido perdiendo con el paso del tiempo, por causas similares a las del trigo, de manera que la cebada no se siembra porque no tiene salida comercial y es un alimento usado más que todo para las gallinas y ganado. En medicina se usa agua con cebada para controlar la fiebre, asimismo se consumía en mazamorra con leche cuando había personas enfermas y muy débiles.

Frutales Andinos:

Rioblanco es un territorio que gracias a las condiciones del suelo, clima, altura permiten el crecimiento de gran variedad de frutales cultivados y silvestres, sin embargo la presencia de algunas de ellas que son de mayor consumo han ido restando la importancia y valoración a otras como las que se describen a continuación.

Lúcuma - Pouteria lucuma - (Familia Sapotaceae).



Fotografía N°33. Árbol y frutos. Tomado de:
goo.gl/raj5wx

Este fruto nativo es ampliamente reconocido en el Perú, Ecuador y Chile donde existen rastros que demuestran que hacia parte de la dieta preincaica. En el macizo Colombiano crece de forma silvestre.

Es un árbol frutal semi-caducifolio, su hábitat natural son las partes bajas y cálidas de Rioblanco, ya que no tolera las fuertes heladas. Puede alcanzar hasta 20 m de altura y una copa espesa, su follaje es verde y es de gran longevidad. El fruto del lúcumo “*es del tamaño de un aguacate, la cascara es amarilla lisa, posee una pulpa harinosa, almidonuda, de color amarillo intenso, suave al paladar y dulce, y tiene 2 o 3 semillas café brillosas grandes y ovaladas similares a las de durazno*”. (Palechor Jimenez, 2017). Don Ancizar describe que “*desde que se siembra hasta que da cosecha puede demorar de 10 a 20 años o más, siempre ha habido en la parte cálida, existen matas que dejaron los antepasados pero en la actualidad no se han sembrado, las hojas son parecidas a las del aguacate de color verde oscuro, es buena para el cerebro y también es afrodisiaco licuado con leche y miel*”, sin embargo cuando el

árbol llega a la etapa de madurez produce cosecha cada cinco meses aproximadamente y se acostumbra a comer solo o en jugo con leche.

Este fruto presenta niveles altos de proteínas, carbohidratos, niacina, tiamina, vitamina B1, calcio, fosforo y hierro. Cabe aclarar que en el territorio de Rioblanco esta especie se conoce con el nombre de maco y se presume que puede ser familia de la lúcuma, ya que la información sobre este árbol es muy escasa teniendo en cuenta que los habitantes manifiestan que esta especie está desapareciendo, por lo cual es posible que las nuevas generaciones no lo conozcan. Además de esto, en la revisión de fuentes bibliográficas no se encontró información al respecto de este árbol.

CAPITULOS V.

RENOVACIÓN DE LOS SABERES ANCESTRALES ALREDEDOR DE LAS PLANTAS ALIMENTICIAS DEL TERRITORIO. MALEZAS-BUENEZAS.

“El medio ambiente solo puede ser descrito en términos de los conocimientos o referencias de los que en él habitan: los recursos naturales son, de hecho, evaluaciones culturales”. (Sauer, 1954).

El arte culinario es un elemento fundamental de la cultura y de la identidad de los pueblos andinos.(Peralta,2007),en ese sentido es de gran importancia la utilización de plantas usadas como condimentos y especias, para sazonar y realzar el sabor de los alimentos, existen algunas hierbas de gran valor alimenticio para hacer ensaladas y sopas, que en la comunidad se utilizan poco en las preparaciones; además de ello existen frutas, plantas aromáticas, tubérculos y hierbas por nombrar algunos que son poco consumidas, se desconoce su uso o son consideradas como malezas o “malas hierbas” de manera peyorativa, pero que en lugar de esta denominación deberían ser llamadas “buenezas” por su importante poder nutritivo, ya que muchos de los mayores de esta y otras comunidades las utilizaban en tiempos pretéritos como base de su alimentación.

Se considera que “cualquier planta es una maleza si insiste en crecer donde el agricultor quiere que crezca otra planta. Se trata de una planta que está fuera de lugar, según el criterio de una persona, pero según el buen criterio de la naturaleza está perfectamente en su lugar”. (Edwin R. Spencer, 1957 citado en (Rapoport & Marzocca & Drausal, 2009).A si mismo, representan un gran potencial para el agricultor puesto que no las tiene que sembrar y le brindan una posibilidad para su subsistencia y también de ingresos ya que muchas de estas plantas movilizan mercados y economías a nivel local y nacional al ser apetecidas en diferentes sectores de la sociedad. Frente al uso de estas plantas los habitantes de la comunidad recomiendan no usar las que se encuentran en los caminos, sitios contaminados y no es adecuado consumirlas en altas cantidades.

De este modo también se encuentran plantas en el resguardo que tienen usos en medicina tradicional ó son simplemente ornamentales, otras a las que no se les conoce muy bien su uso, dado que no se ha investigado lo suficiente, o que el conocimiento sobre ellas ha sido resguardado en la memoria de los médicos tradicionales, agricultores, madres cabeza de familia, mayoras y mayores, que se han ido sin traducir esa sabiduría a las nuevas generaciones o que simplemente constituye un conocimiento ancestral que no se ha replicado lo suficientemente en las generaciones nuevas, ocasionando fracturas en el conocimiento de la botánica local. En esa medida es fundamental comprender que el conocimiento tradicional debe ser “reconocido por la comunidad como parte de un legado colectivo y parte integral de su cultura. Esto quiere decir que la primera fuente del conocimiento, la dada por los ancestros, la que está en las leyes de origen, le fue entregado a las comunidades como un bien, una herencia que se debe administrar con cuidado y con responsabilidad. Sobre esta herencia está

construida la vida indígena.” (Ceriyatofe, 2013, p.25) y por tanto debe ser compartido y discutido en conjunto.

En este orden de ideas, las plantas hacen parte de ese legado, como lo explica el mayor Ancizar Chicangana, antiguamente eran nombradas de acuerdo a los usos, el lugar donde se encontraban y las características morfológicas, lo cual demostraba una categorización taxonómica incipiente de las mismas, producto de la experiencia de los mayores y mayoras en el territorio, de su constancia y aguda capacidad de observar e interpretar en contexto. Estas experiencias fueron fundamentando valiosos conocimientos sobre la biota local, engendradas en el proceso de vivir en el territorio y de la experimentación con las plantas, configurando una importante apuesta por la reivindicación de los conocimientos emergidos en la comunidad. Es así que, cada órgano (flores, hojas, tallos y raíces) de la planta tiene una especificidad en cuanto a los usos y los fines; lo anterior permite recuperar la memoria alimentaria en torno a las plantas que se han ido olvidando porque en los tiempos actuales se han dejado de usar.

Desde esta perspectiva, vemos que en el territorio de Rioblanco existe una gran diversidad botánica, la cual se fue reconociendo a través del compartir de la palabra, el intercambio de semillas y saberes por medio de recorridos territoriales en las diferentes veredas del reguado; estableciendo que son muchas las plantas con propiedades alimenticias, pero al ser esta una comunidad indígena la medicina tradicional siempre va a formar parte de estas, pues existe una la filosofía Andina de interdependencia con la naturaleza, en donde el hombre cuida de ella y ella del hombre, pues si se alimenta mal el cuerpo, este va a enfermar, si se le alimenta bien está sano, es decir el alimento es medicina, es así que al rescatar las formas del alimento, se construyen relaciones armónicas con la tierra y se reafirma el cuidado de la vida.

Familia: Quenopodiaceae

Paico: *Chenopodium ambrosioides*



Fotografía N°34. Paico. Ortega, S. 2017

Esta es una planta verde, aromática, de tallos rectos; en la comunidad existen dos variedades de esta hierba una arbustiva de hojas grandes y la otra herbácea de hojas pequeñas, frecuentes en las, jardines, potreros y chagras, acompañada de otros alimentos, se da de forma silvestre y la gente asiente que según la hidratación del sustrato, la abundancia y calidad de la tierra esta crece o no.

El paico es implementado en las tulpas desde tiempos prehispánicos para dar sabor y aromas a diferentes preparaciones, sus hojas se consumen en ensaladas finamente picadas y en pocas cantidades; “se le aplica a las sopas para que no queden tan pesadas, vuelve más calidad la sopa” (Mamian, 2017) En medicina tradicional se usa como vermífida antihelmíntico, don Tiberio Narváez cuenta que extraer el zumo de la planta y tomarlo con limón en ayunas durante 3 días es bueno para desparasitar, mientras que Yenny Hoyos sugiere que sea mezclado con menta,

ajo y zanahoria rayada para el mismo fin. Además de esto también se usa para aliviar la indigestión y los dolores estomacales.

Familia: Lamiaceae

Poleo de monte: *Bystropogon mollis* H.B.K



Fotografía N°35. Poleo. Ortega, S. 2017

Del poleo existen dos variedades una de porte grande, que se encuentra en barrancos y se usa para el mal viento y otra de porte pequeño que tiene ciertas características alimenticias, esta es una planta aromática que se encuentra en los caminos, su crecimiento herbáceo y ascendente con racimos de inflorescencias de color lila rosado o blanco que se ubican a lo largo de su delgado tallo.

Cordero 1950 en Estrella, 1988, anota que a comienzos de siglo crecía abundantemente en la región Interandina y que los indios de ciertas localidades le llamaban “Muña”. En esta comunidad es una planta poco usada y se desconoce algunos de los usos tradicionales, pues debido a su sabor la usaban como condimentos en algunas preparaciones de carne y en la actualidad por su rico sabor es tomada en aromáticas aplicada a la leche para conciliar el sueño, es dada a los niños de igual manera cuando tiene mal de estómago, la infusión de hojas y flores se considera útil en el tratamiento de enfermedades respiratorias y tiene propiedades antiespasmódicas; estas plantas que pierden con el tiempo su saber alimenticio, son pisadas y mal tratadas en los caminos, “*se desperdicia mucha cosa uno porque no lo sabemos y otro por que nos da pereza*” (Chilito, 2017)

Familia Rutaceae

Ruda de Castilla: *Ruta graveolens*. L.



Fotografía N°36. Ruda de Castilla. Ortega, S. 2017

Arbusto aromático que crece en huertas, caminos, jardines y chagras, es una planta arbustiva, no muy alta, pero sí muy frondosa, de tallo erecto, cilíndrico y hojas compuestas de color verde oscuro uniforme que resalta con el amarillo pronunciado de sus flores (Mejía & Rengifo, 1995). Se encuentra en la entrada de las casas o ante jardines por ser una planta protectora, usada desde tiempos antiguos junto con el ajeno y la altamisa, para hacer limpiezas, vapores y limpiar la energía del cuerpo. Se conoce como Guacatai y se utiliza para condimentar proteínas, es cocinada con

leche para el dolor de estómago y además de ello tostada se consume con huevos “*Se fritan cebolla blanca, zanahoria, ruda tostada, tomate, tomillo, huevos, se le aplica mantequilla de leche de día y se come con arroz*”. (Piamba S. , 2017).

Familia Asteraceae

Pacunga: *Bidens pilosa* L.



Fotografía N° 37. Pacunga. Ortega, S. 2017

Es empleada para la alimentación de conejillos y de cuyes cada una de las especies que se encuentran en el territorio, son plantas de monte y mal llamadas malezas, las variedades que persisten en el resguardo son muy diferentes, pues la pacunga blanca es erecta con hojas alternas y de tonalidad verde, en la punta le crece una flor blanca con botón amarillo similar a una margarita de tamaño pequeño y la pacunga chica es una planta pequeña de tallo delgado y flor amarilla; la primera en infusión se atribuye que ayuda a controlar los síntomas del guayabo e hidrata el cuerpo, controla la gastritis y ayuda al tratamiento de la diabetes y la segunda, es usadas por algunas personas en la preparación de ensaladas bien sea fresca o en polvo, pues al tostarse y molerse se usa como condimento para carnes y sopas “*se le aplican unas hojitas al agua, se deja hervir y se sacan, en esa agua se prepara la sopa, la gente no la usa pero es de muy buen sabor*” (Palechor D. , 2017), por otra parte Doña Elizabeth Chilito expone que sus hojas frescas saben bien picadas finamente y aplicadas en una porción pequeña al arroz.

Cuenta don Mario Uzuriaga, que en el pasado los mayores cuando escaseaba la coca su precio subía, acostumbraban a utilizar esta planta en su reemplazo, junto con el poleo, chimbajo, la hoja de haba y la allamata, se mambiaba para el trabajo en la chagra, era considerada un planta de consumo directo, que aportaba nutrientes de fortaleza para el cuerpo muy similares a la hoja sagrada de la coca, por su parte las mujeres la tomaban en aromáticas, pues además de acompañar comidas, servía para el frio y los dolores bajitos.

Diente de león: *Taraxacum officinale*



Fotografía N° 38. Diente de león grande Ortega, S. 2017

Esta es una planta conocida como lechigüilla, cosmopolita herbácea, silvestre y de amplia distribución, de unos 10 a 50 cm de altura, su hoja es lisa verde clara, se confunde con el pasto penacho pero este es velludo. Sus flores son amarillas y nacen del centro de la planta, existen dos variedades en la región la pequeña que es la más conocida y una de mayor tamaño, a pesar de que ambas son de alimento la más consumida es esta última. “*se utiliza en ensalada y aguas de remedio para limpiar los riñones junto con llantén y cola de caballo*” (Chilito, 2017) Las partes comestibles de esta planta son las flores, hojas tiernas y raíces. Es fuente de sales minerales como calcio, hierro, azufre, magnesio, fósforo, Vitamina A, B, C, D y E, y glúcidos amargos, carotenoides y flavonoides; descarga el hígado y también combate el mal orina³⁹.

³⁹ cistitis

Achicoria: *Cichorium intybus*.



Fotografía N°39. Achicoria. Tomada de goo.gl/MFhoqq.

Es una planta que se produce de manera silvestre, tiene forma de roseta, hojas dentadas de color verde claro a oscuro con una nervadura central blancuzca y son de ligero sabor amargo. Chicangana, A. describe que esta planta es prima hermana del diente de león y sirve para los mismos fines, solo que es especial para la matriz es llamada también monte madre. Es de hojas lilas por encima y verde oscuro por debajo, hace vainas como frijoles pequeños y presenta la particularidad que la flor cambia de color de a cuerdo al cambio del tiempo; la flor es zapote en la mañana, blanca al otro día, después roja o amarilla y así mismo las hojas van cambiando de tonalidad. Los tallos tiernos se consumen en ensaladas donde se aprovechan sus componentes nutritivos ya que es fuente de agua, carbohidratos, vitaminas A, B, C, potasio, magnesio, la hoja contiene intibina el cual representa un componente amargo que le otorga propiedades digestivas. Además de esto “sirve para dolencias vaginales en faumentos⁴⁰ con leche recién ordeñada” (Piamba R. , 2016).

Yacón ó Jicama *Smallanthus sonchifolius*



Fotografía N°40. Yacón. Ortega, S. 2017

Esta raíz comestible fue domesticada por los Incas y es una planta que ha existido desde tiempos muy antiguos en el territorio, se le conoce también como jicama. En la antigüedad fue una planta que utilizaron los mayores para alimentarse después de la hambruna que dejó la guerra de los mil días cuenta don Ancizar que “la gente iba a buscar colinos de arracacha para hacer semilla y los sembraban por la tarde, al otro día solo aparecían los huecos, entonces la gente empezó a ver la opción que la jicama nadie se la robaba por lo que fueron cambiando la arracacha por la jicama y las personas se empezaron a alimentar de ella”.

Esta planta es herbácea de tallo cilíndrico de color morado con vellosidades blancas, sus hojas son grandes de color verde viche, opuestas con nervadura marcada y bordes irregulares, la flor es amarilla y pequeña. La importancia de su cultivo radica en la producción de raíces tuberosas similares a la yuca de sabor dulce y color naranja.

En la actualidad esta raíz no se cultiva y el conocimiento local sobre ella es muy limitado, ya que algunos pobladores la han sembrado porque personas foráneas les han compartido semillas;

⁴⁰ los Faumentos son baños de vapor, utilizados para extraer frío del vientre, disminuir dolores menstruales, regular el ciclo y limpiar el útero. esta preparación se coloca en un recipiente de boca ancha, donde la mujer pueda sentarse con las piernas abiertas, sin ropa interior, envuelta en una cobija que posibilite mantener el vapor y no recibir frío del ambiente. (Campo & Cifuentes, 2016)

este alimento es fuente excelente de minerales, vitaminas, carbohidratos y antioxidantes, por lo que se considera como una planta capaz de sanar muchas enfermedades que se puede consumir como fruta cruda o en jugos. Además de esto la gente la emplea para “*la soleadura que le da al ganado, hacen que sufran de las coyunturas entonces botan un líquido amarillo como yema de huevo y la carne se vuelve babosa y amarilla también es buena la jicama para la soleadura que le da al ser humano y para el dolor de espalda*”. (Palechor A. , 2017) en esta perspectiva es usada con fines digestivos entre muchas otras dolencias.

Familia: umbelíferas

Hinojo: *Foeniculum vulgare* Mill.



Fotografía N°41.Hinojo. Ortega, S. 2017

También conocida por los pobladores como hineldo es una planta muy aromática, tiene un olor anisado muy intenso, puede alcanzar más de un metro de altura. Los tallos son muy estriados, las hojas finas de color verde vivaz, las flores son pequeñas de color amarillo y se agrupan en umbelas. Esta planta se usa también en ensaladas y para sazonar diferentes platos. En la medicina tradicional se considera diurética y digestiva, consumiéndose en infusiones, Doña Rosita Piamba dice que “*se utiliza mucho para tomar con aguapanela y sacar el frío, pero también para las dolencias de uno cuando se embota y está sacando mucho gas se revuelve con anís*”.

Familia urticaceae

Ortiga: (*Urtica urens*, *U. dioica*).



Fotografía N°42.Ortiga. Ortega, S. 2017

De esta planta se encuentran en el territorio tres variedades: blanca, negra y verde que son de amplia distribución, ya que se pueden observar fácilmente como maleza en los caminos, carreteras, montes y huertas familiares. La variedad con más usos es la verde cuyos tallos y hojas suelen estar armados de pelos huecos o tricomas llenos de un líquido urticante; estas vellosidades son muy quebradizas y se tocan se rompen e inyectan en la piel induciendo una sensación de ardor. La planta contiene taninos especialmente en la raíz y minerales como nitrógeno, potasio, hierro, calcio, azufre, magnesio, aluminio que se encuentran especialmente en las hojas.

(Porcuna, J. 2010). En la comunidad sus hojas y brotes se usan en la preparación de sopas y arroces, ya que sus características urticantes de la planta se eliminan con la cocción y aporta buen sabor. En el pasado algunas familias la usaban en la preparación de ensaladas al mezclarla picada con lengüevaca, pacunga, ajo y huevo (Hoyos, Y.2017).

De esta planta se usan sus hojas y raíces en diferentes practicas; en medicina tradicional las hojas son usadas en rituales de curación para limpiar energías del cuerpo, liberar el estrés ortigandose y tratar el reumatismo, mientras que las raíces ayudan a adelgazar la sangre.

Familia verbenaceae

Totocal: *Duranta sprucei*



Fotografía N°43.Totocal. Ortega, S. 2017

Este es un arbusto presente en diferentes zonas del territorio, alcanza los 5 metros de altura aproximadamente, sus hojas son opuestas, simples obovadas, tallo es café claro, presenta espinas fuertes, el color de sus semillas va variando de acuerdo a su maduración, pasan de ser amarillas a verdes y finalmente oscuras, el fruto es pequeño y de sabor dulce, por esto algunos pobladores en especial los niños acostumbran a comerlo. También el grupo de mujeres tejedoras lo utilizan para teñir lana de color morado. Se atribuye que tiene cualidades para

fabricar vino.

Familia bombacaceae

Balso: *Ochroma lagopus* S.W.



Fotografía N°44.Palo de Balso. Tomada de:
goo.gl/c1FYfn

Esta es una especie pionera de rápido crecimiento que alcanza hasta 20 m de altura, “*es grande la hoja es entre verde y roja por los lados es muy parecido al sangre de drago con la diferencia es que el último cuando se pica es lechoso*” (Chicangana, A. 2017).

El tronco tiene una corteza lisa y el árbol tiene una copa umbelada, las hojas son anchas, alternas y vellosas, con pecíolos largos, gruesos y una nervadura pronunciada. Sus flores son blancas, fructifica entre los 3 y 5 años de edad. En el pasado lo pobladores lo utilizaban como blanqueador natural de la panela, sin embargo, su uso se empezó a restringir ya que impide la micción en los

hombres (Palechor, M. 2017). En la comunidad se considera una planta fresca animada por la luna y se usa para sacar el frio del cuerpo y curar la gastritis.

Familia lauraceae

Laurel: *Laurus nobilis*



Fotografía N° 45. Laurel. Tomada de:
goo.gl/5Q0BLo

Este arbusto está presente en distintas zonas del resguardo, es perenne y muy aromático, sus hojas son verdes oscuras y brillantes por el haz y claras por el envés son alternas, coriáceas, divididas claramente por una nervadura. Las flores son amarillas y están dispuestas en umbelas. Los frutos son bayas ovoides del tamaño de un guisante de color oscuro. Es fuente importante de calcio, hierro, yodo, magnesio, sodio, potasio, ácido fólico entre otros. Es empleado en la elaboración de diversos platos por su agradable aroma y sabor, además también se toma en infusión para facilitar la digestión de los alimentos pesados y también para controlar el azúcar en la sangre. Antiguamente algunos pobladores usaban la pepa cocinada para sacar la cera y fabricar velas. (Chicangana, A. 2017)

Familia Euphorbiaceae

Charmolán: *Hyeronima macrocarpa*



Fotografía N° 46. Arbol. Tomada de:
goo.gl/6pjVld

En la región este árbol se encuentra presente en las veredas más frías como Chapiloma y La Floresta, es de gran porte, “*las hojas son medias pálidas, produce unas pepas que son de color amarillo pequeñas y de sabor dulce que los chiguacos se comen*”. En la comunidad el grupo de Médicos tradicionales está fabricando vino con este fruto, el cual debe tener un proceso de fermentación de aproximadamente 15 días.

Familia polygonaceae

Lengua de vaca o barrabas: *Rumex acetosa*



Fotografía N° 47. Lenguevaca. Ortega,
S.2017

Esta es una planta silvestre, herbácea de hojas grandes, oval-oblongas con inflorescencia en racimos, predomina en el territorio y se encuentra en huertas, caminos, montes y carreteras, haciendo parte del paisaje. Existen dos especies muy similares que difieren en el color de la vena central de la hoja; una presenta vena blanca y se conoce como lenguevaca, mientras que la otra tiene vena de tono violeta y se denomina barrabas, las dos se suelen confundir y por ende los pobladores las nombran igual. También se conoce como hierba de la paciencia o vinagrera por su sabor algo ácido. En el pasado algunos pobladores la usaban para condimentar alimentos y en la preparación de ensaladas, mientras que en la actualidad no se consume, pues

se considera maleza o monte. Este vegetal es de fácil digestión, no se debe consumir en exceso puesto que tiene propiedades laxantes que la hacen un alimento fresco.

Familia Cruciferaea

Berros: *Nasturtium officinale*



Fotografía N°48. Follaje de los Berros.
Tomada de: goo.gl/Pe2rWK

Esta planta crece asociada a las fuentes hídricas del territorio como el Rio Guachicono, Rioblanco, quebrada la Cortadera, lagunas de los páramos, entre otros. Tiene hábito herbáceo, tallo rastrero, las hojas, flores blancas y fruto son pequeños. Palechor, M. 2017, describe que se deben usar las que *“se encuentran en las corrientes de agua limpias, no se aconseja la de las ciénagas porque hay un mosquito que lo frecuenta y puede ser un vector de enfermedades. Se consume la hoja principalmente, estas forman alfileres que se mastican y sueltan un sabor picante como la pimienta”*. Por otro lado, Chicangana, A, 2017, comparte la preparación de una ensalada con esta planta: para este fin se pica bien menudo hojas del diente de león fresco, se pican los brotes del abedul y de la borraja; el berro se licua para condimentar la ensalada, se agrega crema de leche y clara de huevo. Lo cual representa una receta con gran valor nutritivo ya que en el diente de león se acumula el azufre, en el abedul el tatino, en el berro el potasio, en la cebolla calcio. El consumo de este vegetal en la comunidad es muy reducido por su difícil acceso, porque el ganado cuando va a tomar agua lo pisa, así sus hojas y fruto comestibles tienden en la comunidad a desaparecer a causa del desconocimiento.

Familia Betulaceae

Abedul: *Betula*



Fotografía N° 49. Abedul. Tomada de: goo.gl/bnPYPP

Este árbol se encuentra en las montañas más altas del resguardo de Rioblanco y también es conocido por los mayores como el árbol de la sabiduría, es caducifolio y puede alcanzar los 30 m de altura, se caracteriza por presentar *“corteza blanca o blanca amarillenta, produce unos brotes de color verde amarillentos blanditos, las hojas y la cascara del tallo sueltan una tinta amarilla”*, Chicangana, A.2017, la cual es una savia utilizada para hacer jarabes que son usados en ensaladas, sopas, dulces y vinos, además se toma en infusión para bajar la fiebre y tiene un efecto diurético. Así mismo, es un alimento con un alto contenido de nutrientes, por su fácil digestión realiza una estimulación de estos órganos y fortalece los huesos.

Familia Boraginaceae

Borraja: *Borago officinalis*



Fotografía N°50. Borraja. Ortega, S.2017

Esta es una planta silvestre que alcanza hasta 1 m de altura, con ella se prepara ensaladas, pasteles, sus hojas y tallos tienen la posibilidad de ser comidos hervidos y fritos; para las sopas se puede utilizar si después de que están bien cocidos se trituran. En cuanto a sus aplicaciones medicinales sirve para limpiar los riñones, el hígado y en infusión para bajar la fiebre de tifo ya que es una planta febrífuga y sudorífica que al tomarla produce sudor y orinadera entonces bota la fiebre, de igual manera ayuda a aliviar la tos. (Chicangana & Piamba, 2017).

Familia Papaveraceae

Amapola: *Papaver somniferum*



Fotografía N°51. Flor de Amapola. Ortega, S.2017

También es conocida como adormidera. Las amapolas pueden ser de color rojo, blanco y lila, esta ha sido una planta introducida en las diferentes regiones del Cauca con fines distintos a los alimenticios. A pesar de esto, las semillas son muy utilizadas en aplicaciones culinarias por su agradable sabor y aroma, en la preparación de diversas recetas como panes, pasteles, galletas, pastas, sopas, ensaladas, mezcladas con yogurt y en ocasiones solas; gracias a que poseen alto valor nutritivo al contener ácidos grasos, fibra y vitaminas. En las prácticas médicas tradicionales esta planta es usada para la tos, dolor de muelas y tratamiento de la artritis, además de ello Palechor, M.2016, cuenta que la variedad tónica o lila mezclada con agua de linaza en infusión ayuda a acelerar el parto.

Familia Iridaceae

Azafrán: *Crocus sativus*



Fotografía N° 52. Flor de Azafrán. Tomada de: goo.gl/hlbEjghl

En el resguardo esta planta crece en las partes bajas o cálidas como Mambiloma, el Barrial, el Moral, los Robles, entre otros lugares. También conocida como oro rojo, es una planta que hace parte del grupo de las especias, pues a pesar de que tiene un sabor y aroma amargo, el color amarillo oro, cambia la tonalidad haciendo más llamativas las diversas recetas como dulces y pasteles, igualmente se usa en la preparación de postres agridulces. Doña Rosita describe que “en la parte caliente le sacan la raíz la cocinan y le echan a la

sopa el líquido amarillo, para dar sabor y color, ahora se ha acabado porque han echado candela a los cultivos y han acabado con todo”, por otra parte Mamian, J. 2017 cuenta que “es maleza en lo caliente, crece en todos los campos la llegada de la zanahoria reemplazo el azafrán y el achiote”, esto refleja el desconocimiento y desvaloración de esta planta por parte de algunos pobladores. Sus aplicaciones medicinales se encuentran relacionadas con dolores dentarios, por otro lado también es bueno para el tratamiento de la hepatitis para esto se debe pringar, majar, y tomar el zumo en ayunas.

Familia Passifloraceae.

Parchiguaca o Sacha curuba.



Fotografía N° 53. Flor de Parchiguaca.
Narváez, C.2017

Esta planta pertenece a la familia de las pasifloras se caracteriza por su similitud con la curuba aunque “se da en el monte, es más pequeña y su sabor es más dulce que el de la curuba” (Palechor M. , 2017), “esta demora más, cuando el fruto de la parchiguaca va jechando se va amarillando” (Chilito, 2017). En Rioblanco esta planta se encuentra presente en algunas huertas, también de manera silvestre en caminos, potreros y en el campo, es de hábito en enredaderas o lianas, a menudo con zarcillos axilares, hojas alternas, usualmente simples, flores con corona extraestaminal; un tallo común, frutos en baya y carnosos. (Bonifacino, Rossado, & Souza, 2015)

La parchiguaca es una especie silvestres que en muchos casos pasa desapercibida por la comunidad, ya que en parte ha sido reemplazada por otros frutales, pues al ser “esta planta hospedera de alguna especie de mariposa, también es atacada por un gusano de color verde, razón por la cual se ha dejado de cultivar en la mayoría de las chagras para evitar que afecte a otros cultivos”. (Obando, W. 2017 comunicación personal). Sin embargo las remotas personas que la mantienen lo hacen debido a que es un fruto comestible.

Familia Oxalidaceae.

Chulco: Oxalis peduncularis kunth.



Fotografía N° 54. Chulco. Ortega, S.2017

Es una planta silvestre pequeña es común en rastrojos, sitios disturbados y cultivados. Presenta un tallo de color rojo y es muy astringente, hojas pecioladas compuestas con tres folíolos, flores de color rosada que pueden variar a amarillo según la especie. Los pobladores la utilizaban para desparasitar (la cocinaban, majaban y hacían jarabe), de igual manera para tratar la gripa y en el presente se aplica para teñir lana. El uso más interesante de esta planta en la antigüedad está relacionado con la

preparación de queso, para esto “se mezclaba con sal y zumo de limón, se ponía la tripa de la vaca y se secaba, se echaba un pedacito en un poquito de agua, se dejaba reposar para que soltara y al otro día se le echaba a la leche para cuajar el queso,” (Palechor, D. 2017), por su parte (Burbano, A. 2017) comenta que “para esto se majaban, se colaban y el zumo se agregaban con sal a la leche, así se preparaban los quesos y las cuajadas y se ponían en la solera para secar con el humo, pues antes no había esa pasta que se compra ahora,” esto representaba una muestra de la forma natural y creativa en la que los mayores preparaban los alimentos sin depender de los insumos químicos que están tan presentes en la actualidad.

Familia: Graminea.

Centeno: Secale cereale L.



Fotografía N°55.Espiga de Centeno. Ortega, S.2017

En tiempos pretéritos se conocía como ballico, es una planta muy similar al trigo, de tallo largo y flexible que puede llegar a medir 2 metros o más, sus hojas son muy finas, tiene espigas delgadas, largas y muy compactas donde se encuentran los granos de color crema, existen dos variedades morfológicamente es similares

En el principio aparece como una mala hierba que crece junto a los cereales presentes en las chagras como el trigo y la cebada, a los que fue invadiendo en las partes más frías y de suelos pobres, es así que este grano en tiempos antiguos se sembraba fácilmente, porque crecía con otros alimentos y no requería mayor cuidado por parte de los indígenas, Cuenta Chicangana, A. 2017 que “nuestros padres nos hacían comer o por las buenas o por las malas, el método era esconder lo que era de los indígenas, uno de los alimentos perdido es el centeno o ballico hay dos variedades una se parece la avena, aquí crece silvestre el fruto está forrado con un hollejo negro por dentro y la semilla es blanca, los mayores lo apreciaban lo echaban en el trigo que llevaban al molino diciendo que era para que blanqueara la harina pero no era así, era para que la harina quedara más nutritiva y se la comieran en la casa”.

En la actualidad los Yanaconas ya no siembran ni consumen, es parte de la memoria alimenticia que se ha ido perdiendo “Las mayores preparaban pan y lo echaban a la sopa” (Hoyos R. , 2017) pues este es un cereal muy nutritivo pues contiene sodio y potasio, se destaca por su contenido de minerales, vitaminas A, B, ácido fólico y poco contenido de gluten, es un excelente multivitamínico pues en el pasado revuelto con la harina fortalecía el cerebro y quitaba la debilidad.

Familia Ericaceae

Agras silvestre o Mortiño: *Vaccinium meridionale Swartz.*



Fotografía N° 56. Mortiño. Tomada de:
goo.gl/ji2L9o

En Rioblanco esta planta se encuentra en el páramo o montañas altas, lo que hace que sea de difícil acceso, crece de manera silvestre y en Colombia es el único país que posee dos cosechas, es un arbusto con presencia de espinas largas, de frutos redondos “*produce pepitas de color verdedita y acida, blanquita rosadita y negrita cuando ya madura, es acumulador de azúcares que el cuerpo necesita*” (Chicangana A. , 2017), tarda mucho tiempo en convertirse en una planta adulta, sus hojas son pequeñas y abundantes y se adorna de pequeñas flores de color blanco.

Este fruto es objeto de muchos estudios por su gran potencial alimenticio y enfermedades asociadas al corazón, sin embargo en la comunidad el conocimiento alrededor de él es escaso, por lo cual se pierde un alimento muy importante pues es fuente de antioxidantes y antiosianinas que son sustancias naturales que protegen las células y ayudan a prevenir el envejecimiento, en la actualidad la casa de médicos intenta recuperarlo a través de la preparación de vinos, no obstante de este se pueden preparar mermeladas, dulces, postres y jugos.

Familia. Bromeliaceae

Piñuela: *Bromelia Karatas L*



Fotografía N°57. Piñuela de Paramo.
Tomada de: goo.gl/larvzQ

Crece en los páramos o pantanos (partes muy húmedas), posee unos racimo de seis u ocho piñuelas, tienen un sabor dulce y muy rico, “*el fruto vichesito es duro y verde, cuando esta jecho su cascara es moradosa, blandita, con una pula picosa y por dentro la comida es transparente con pepas negras*” (Jobino, 2017), sus hojas son de color verde blanuzco, largas y con muchas espinas, su flor blanca pende del racimo.

De este fruto se pueden realizar diversos postres, pues cocidas con panela y harina de quinua, puede ser servida con leche, en la comunidad la usan para sacar el frío de la matriz.

Familia Rosaceae

Ciruela silvestre: Prunus domestica



Fotografía N°58. Arbol de Ciruela silvestre.
Ortega, S.2017

Esta es una variedad de ciruela silvestre que predomina en las zonas bajas del resguardo, sin embargo también se encuentra en veredas altas como Puebloquemado, Chapiloma, Salinas y aún pervive en algunas chagras del pueblo, es un árbol de abundantes hojas verde oscuro, que durante su época de florecimiento queda totalmente blanco debido a los racimos que forman sus pequeñas flores, su fruto es de color verde oscuro durante la maduración, en el interior posee dos semillas que se desprenden fácilmente de su pulpa de color verde claro, consistencia almidonada y sabor dulce, (Oime R. , 2017) lo que hace que sea de consumo fresco.

Este es un alimento que pese a ser desperdiciado en las chagras y a algunos Rioblanqueños no les guste, ellos dicen que es de mucho alimento para la inteligencia y el desarrollo del cerebro en niños. Esta fruta se puede preparar de diferentes formas, mermeladas, postres, jugos, compotas e incluso gelatinas.

Familia: Brassicaceae

Nabo: Brassica napus L.



Fotografía N°59. Nabo. Tomada de:
goo.gl/He9LV5

Es una planta herbácea de hojas y tallo verde claro, delgado y en la parte superior sus flores de color amarillo forma racimos, su vaina es semierecta y por dentro conserva semillas esféricas pardo oscuro. Es reconocido en el campo y las ciudades como alimento principalmente para aves y otros animales, dicho esto sus hojas aporta diversos nutrientes que fueron en algún momento aprovechados por las comunidades indígenas “*se pica menudo se cocina y sirve para los principios del arroz*” (Palechor E. , 2017), además de esto se consumía en ensaladas. Aunque hoy en día no se come aún persisten en la memoria de los mayores de la comunidad ciertos saberes en relación a esta “*se puede coger bien cogidito y se lo saca con la mano en un plato, después se lo hace masita y se le echa leche de vaca, se lo coloca con una gasa en la frente para calmar el dolor de cabeza, es bueno para sacar la fiebre.*” (Chicangana A. , 2017).

Familia Apiaceae.

Asiática: centella asiática.



Fotografía N°60. Follaje de Asiática.
Tomada de: goo.gl/ZOxqx1

La asiática es de hábito herbáceo crece muy cerca al suelo, presenta tallo fino, hojas abanicadas verdes oscuras, acerradas y suaves, sus flores son pequeñas y varían de tonalidad de rosadas a rojas; debido a que esta planta prospera cerca de las fuentes de agua y zonas húmedas a veces por desconocimiento se considerada por la comunidad como monte; sin embargo, posee un alto contenido nutricional y es consumida en ensaladas o cremas cuando está fresca; por otra parte los pobladores le atribuyen un número elevado de propiedades medicinales,

“para las mujeres con síndrome premenstrual es bueno tomar en infusión (hacer 3 tomas)” (Chicangana & Mamiam, 2017).

Familia Piperaceae

Congonilla: Peperomia coquimbensis.



Fotografía N°. 61. Congonilla. Ortega,
S.2017

Es una hierba, epífita, siempre verde, hojas alargadas y coriáceas, de las cuales desprende un particular sabor y aroma agradable que la hace tan llamativa, esta se encuentra en varias chagras y rastrojos del resguardo; pese a ser reconocida por la gente, sus propiedades alimenticias se encuentran olvidadas, pues son las personas con más edad en el territorio las que relacionan los usos culinarios de esta suculenta planta, *“Se le echa a la mexicana o calabaza para dar sabor, puede ser tomada con leche y además en riegos para la limpieza de la casa”* (Piamba

R., 2016), sin embargo la comunidad la frecuenta para tratar diversas afecciones.

Se rastrearon 28 plantas, descritas en 26 familias botánicas, que son un precedente indiscutible frente a la necesidad de retornar y recuperar a estos sabores y saberes en el resguardo, de reconocer el valor alimenticio y biológico de las mismas, pues son cientos de platos, usos y costumbres autóctonos, así como también biodiversidad los que se pierden debido al desconocimiento de estas. Por tanto las plantas comestibles proveen beneficios a escala local, regional y global a los seres humanos y demás seres vivos. Por ende, es importante que desde el cabildo, las instituciones educativas, la universidad y las organizaciones se continúe formulando iniciativas para la recuperación, caracterización e inventario de estas especies desde el rescate y manejo de huertas familiares tradicionales que se han ido perdiendo en el territorio, se fortalezca el diálogo de saberes no solo dentro de la comunidad, si no también con

otros resguardos y etnias para enriquecer el conocimiento alrededor de las plantas, la diversidad local y la relación con el medio de forma transdisciplinar.

Igualmente es fundamental acercar a las instituciones educativas y a los más pequeños estos conocimientos, ya que esos procesos de recuperación de sistemas agrícolas y ecosistemas fortalecen los ciclos de vida de la comunidad, la identidad cultural, la enseñanza de la biología, la educación propia y la soberanía alimentaria así como también el sistema de salud propio de la comunidad, ya que representan un enorme potencial para desmedicalizar a la población y disminuir el consumo de medicamentos producidos por la industria farmacéutica que se han normalizado y apropiado tanto por las personas para aliviar desde un simple dolor de cabeza o estado febril hasta enfermedades más complejas que se podrían sanar recurriendo a las plantas y a dietas adecuadas. De igual modo constituyen un dispositivo de resistencia, de autonomía y libertad, desde el cual se puede promover la disminución de las brechas sociales, la pobreza y la exclusión generando condiciones equitativas entre las personas, apropiación y protección del conocimiento local, creando vías para dar solución a los problemas que aquejan la comunidad.

CAPITULO VI.

RECONFIGURACION DE LA MEMORIA ANCESTRAL: UN APORTE A LA EDUCACIÓN PROPIA Y A LA ENSEÑANZA DE LA BIOLOGIA EN CONTEXTO.

La comunidad indígena Yanacona en pro de mantener la cultura, identidad, usos y costumbres que los caracterizan, han insertado el SEIPY-Sistema de Educación Indígena Propio Yanacona. La investigación y diversas rutas metodológicas que permitan la consolidación de componentes y proceso del plan de vida que se realizan entorno al “caminar de la palabra: espacio simbólico del territorio”. (Plan Salvaguarda 2014).

La educación propia se encuentra dirigida al rescate de saberes tradicionales y a la producción de conocimiento, consolidada a partir de dos dimensiones, la comunitaria y la zonal, en donde la construcción y formación del sujeto debe estar dirigida a compartir y pensar en comunidad para más adelante aportar a nivel zonal.

El SEIPY, busca capacitar desde muy niños a los futuros adultos, para que más adelante puedan asumir una labor y aportar en cada uno de los diferentes pilares (Político, ambiental, Economía, educativo y social), que fortalezcan la identidad, apropiación y autonomía de la comunidad. Dentro de este trabajo pedagógico e investigativo, la danza, la música, el arte y la siembra, son el sustento de un pensamiento menos encaminado al poder, pues una de las características de este sistema educativo se relaciona con actividades y procesos zonales que repercutan a nivel comunitario en el fortalecimiento de cuatro ejes fundamentales, los político organizativos, los de construcción de territorio pedagógico, los de producción de conocimiento y los de retorno en la sabiduría ancestral, denominados senderos del territorio, los cuales son potencializados durante todo el desarrollo de la presente investigación.

Además, en los procesos de educación propia se encuentra que la enseñanza de la Biología en contexto, la cual adquiere un especial sentido al permitir poner en cuestión lo que es más cercano, lo que nos toca a todos como lo son las semillas y por ende el alimento, es decir la vida misma. Teniendo siempre en cuenta que esto no es aislado, sino que implica recordar, construir y activar conocimientos con los mayores, mayores, estudiantes, maestros, autoridades, etc. que respondan al conjunto de necesidades, realidades del contexto, para aportar al plan de vida y también a la comprensión del país desde la diversidad, por tanto que dialoguen con los conocimientos occidentales y contribuyan al fortalecimiento de la identidad.

Es así, que es necesario establecer procesos dialógicos que recontextualicen y resignifiquen los saberes locales y se piense la enseñanza para cada contexto y la condición humana como resultado de procesos históricos, biológicos y culturales; como lo expresa (De Sousa, 2009) los límites y las posibilidades de cada conocimiento residen en la existencia de otros conocimientos y, por tanto, sólo pueden ser explorados y valorizados en comparación con otros conocimientos. De igual manera el descubrir nuestra naturaleza es tener conciencia para

permitir que la armonía, equilibrio y vida se hagan realidad en cada uno de nosotros. (Pacheco, 2011). Esto es importante para que la comunidad se empodere de su territorio, valores y cuide la biodiversidad

Danza.

La danza para la comunidad indígena Yanacona es una expresión de los cuerpos que posibilita la liberación del sentir del alma y fortalece la historia, es el legado que la tradición les ha dejado; pues a través de algunos pasos y figuras repetitivas o no, se encuentra la posibilidad de intuir la forma de sembrar, cosechar, enamorar, adorar, cocinar y compartir en comunidad. Fue la danza una estrategia educativa para reconocer junto con los símbolos la importancia del alimento y poder hablar de manera abierta cual es el significado que como indígenas desde la escuela, se le está dando a esta parte incidente no solo de la cultura sino de la vida y salud de los indígenas.

Con la Institución educativa de Pusquines y la escuela ERIR se diseñaron danzas Andinas (II periodo 2015, I periodo 2017)(ver fotografía N°62-64) en las cuales se incluían los símbolos propios, Wipala y K' uishi, además de frutas, semillas, flores, dulces, plantas entre otros, como símbolo de acompañamiento y pago a la tierra, durante estas participaban padres de familia, maestros, estudiantes de los diferentes grados y comunidad en general , se colocaba música Andina como tobas, tincus, sayas y chirimía, con la intención de reafirmar la identidad y tradiciones culturales del territorio.

Al realizar las danzas (Ver Fotografía N°64) fue posible entablar con cada uno de los participantes un espacio de aprendizaje sin el sobrepeso de la academia, se mostró mucho entusiasmo y motivación por la realización de esta, pues al parecer las expresiones artísticas libres no son un elemento continuo de formación escolar y la implementación de los símbolos andinos se encuentra en la misma dirección. Pese a que los jóvenes y algunos mayores reconocen la simbología, no hay una trascendencia académica, por ende la interpretación de los mismo aún es algo confusa y la identificación con estos se denota poco, esto demuestra la existencia de otras alternativas acordes a una enseñanza de la biología pensada desde las prácticas culturales que vinculan a la naturaleza.

Así la danza permitía generar reflexiones frente al tema propuesto, escuchar a la comunidad e ir reconociendo aspectos relevantes a vincular en la investigación, posibilitando la integración con el trabajo comunitario para ir abordando con más detalle la contextualización del lugar.

Es acá donde la educación propia tiene algunas falencias, pues esta tiene varias apuestas por la formación cultural para comunidades indígenas, sin embargo valdría la pena cuestionar ¿qué es el ser indígena?, si es un legado sanguíneo y una posición geográfica determinada o está más ligado con la creación de un pensamiento filosófico propio y comunitario, que ve la naturaleza como un todo desde el cual es posible aprender, desaprender o tejer pensamientos solidarios del mundo, escudriñando en la multiplicidad de símbolos (Ver fotografía N° 63) el arraigue

quechua que guarda a través de la malicia indígena, secretos ocultos de una cultura que busca renacer.



Fotografía No 62. Danza realizada en la escuela de Pusquines, Ortega. S (2015).



Fotografía No 63. Simbología y pago a la tierra. Ortega S (2015).



Fotografía No 64. Danza andina, Institución educativa de Puebloquemado. Ortega S. (2015).

Se realizaron danzas con los niños de la escuela Wawa Khary Pacha mama⁴¹, (Ver fotografía N°65) perteneciente al cabildo de indígena de Popayán, que tuvo como objetivo el reconocimiento y valoración de las danzas andinas entorno a las prácticas tradicionales de siembra y cosecha. Durante esta actividad los niños realizaron una serie de coreografías dramatizadas en la cual incluían herramientas de la agricultura (azadones, palines y bordón), con los cuales mostraban como se picaba la tierra, como se hacían los surcos y finalmente como se regaba la semilla.



Fotografía No 65. Escuela Wawa Khary Pacha mama, Cabildo Popayán, Ortega S.

Llevar a cabo danzas en una escuela indígena Yanacuna ubicada en la ciudad de Popayán, permitió vislumbrar algunas contradicciones que germinan de los contextos urbano y rural, pues a diferencia de la experiencia anteriormente relatada, se estima el hecho de que las comunidades rurales al vivir en estrecha relación con los elementos característicos de su cultura (lengua, símbolos, sitios sagrados), hacen que la escuela centre su formación en procesos educativos menos contextualizados, por otro lado, la escuela urbana al encontrarse distanciada del contexto cuna, hace que se recree un escenario más próximo a todas y cada una de las experiencias simbólicas más incidentes en la cultura, trabajar con ellos la danza fue solo un ejercicio de repaso de las clases que ven en la semana, hizo posible compartir con ellos un diálogo de saberes desde un discurso recíproco.

Se pudo identificar la danza como un elemento incidente en la configuración de un pensamiento pasado, presente y futuro en el caminar social de la comunidad, ya que desde ella es posible trabajar diversos aspectos que conlleven al buen vivir de la comunidad. Fue una oportunidad

⁴¹ hijos de la madre tierra

para que los participantes pudieran canalizar emociones, descubrir las destrezas del cuerpo, mejorar las relaciones interpersonales, reflexionaran sobre la necesidad de alimentarse bien para tener fuerza y estar saludable, y también sobre la importancia de construir a partir de esta una relación con el territorio y sintieran mayor apropiación por su cultura. Con esto se pudo aprovechar la danza y hacer de esta una estrategia educativa que permitiera vincular la esencia indígena con la tierra para recordar nociones históricas y puntualizar la preocupación y la importancia que surge desde los claustros universitarios frente al deterioro de los saberes y prácticas ocultas en las semillas, las plantas y por ende el alimento; la danza es una oportunidad de mantener viva la memoria del pueblo, todas aquellos recuerdos que tiene un sinfín de aplicaciones a la vida cotidiana.

Simbología.



Fotografía No 66. El significado del K'uishi a través de las voces de los niños, ERIR, Ortega S. (2017).

El K'uishi (Ver fotografía N° 66) es un símbolo de la comunidad Yanacona que tiene múltiples representaciones, es un elemento andino de unión, reciprocidad y el cuidado de la vida que debe estar presente al momento de forjar una educación propia. Se realiza con la comunidad estudiantil algunos encuentros para formar entre todos un pensamiento alrededor de la vida de las semillas, comprendido desde este elemento; se planteó que el color rojo es dualidad así como la luna-el sol, fresco-cálido, masculino-femenino,

marca el primer surgimiento de la semilla, seguido de un proceso de separación de la planta madre que le confiere una adaptación inicial al ambiente en el cual se va a desarrollar, entendido como una etapa de formación de la semilla (color naranja), Para que la planta pueda iniciar esto requiere de los rayos del taita inti para llevar a cabo procesos vitales, que inciden en los matices del verde para el crecimiento y desarrollo, en los cuales la planta adquiere elementos del medio y aporta grandes cantidades de oxígeno y alimento (azul claro), esenciales para la pervivencia de muchos organismos, así durante todo el proceso de vida la planta requiere de agua (azul oscuro). Finalmente el morado es un tiempo de conservación de la planta y de retorno a la continuidad de la vida. (Cuaderno de campo, Galán & Ortega, 2016).

Desde la simbología y la relación con el alimento y la semilla los participantes manifestaron, que cada variedad que se consume ingresa al cuerpo dando vitalidad, energía, sanación, evitando enfermedades y por ende la introducción de elementos químicos y tóxicos al cuerpo, estas a causa de la mala alimentación y estar bien está ligado a reconocer lo que necesitamos de estos, logrando así, un equilibrio total, pues encontrando la relación que existe entre lo interno y el reflejo de esto en lo externo, se cultiva la mente, es saludable el cuerpo y se adquiere sentido por lo propio.

Al hablar de semillas, alimento y soberanía alimentaria se diverge en muchos temas, para trabajar con niños, jóvenes y adultos, es importante generar espacios que vinculen experiencias

con mayores, se relatan historias y los niños pueden comprender cuan trascendental es esto para el futuro de la vida.

Pues desde lo anterior, es donde la educación retoma el sentido de propio, en el instante en el que aprender no se encuentra dirigido a la simple repetición de acciones o pensamientos, sino a la construcción e interrelación de los mismos, en donde todos los elementos del contexto se mezclan sutilmente y posibilitan la reflexión de las acciones individuales y colectivas.

Runa shimi.

La lengua en las comunidades indígenas, es un referente de distinción que fortalece la cultura, pues es una manera diferente de interpretar y de proyectar las realidades, sentimientos y formas de ver el mundo, (Plan Salvaguarda, 2014). El Runa shimi es la lengua oficial de la cultura inca, hablada en diferentes países de Suramérica, sin embargo de esto la UNESCO reconoce que en la actualidad se encuentra en una situación crítica, (Artola, 2014), pues así como para los Yanaconas es una lengua en recuperación, son cientos de pueblos los que asumen esta misma situación, en Rioblanco, aún persisten palabras que pocas pero bien sentidas se oyen en las voces de algunas personas de la comunidad.

A pesar de que son muchos ya los años que esta comunidad se ha dedicado de lleno a hablar el castellano, aun se generan iniciativas como la presente investigación que desde las escuelas pretenden retornar ese elemento esencial de la cultura. Es imposible pensar en una educación propia que no esté centrada en el lenguaje, así la apuesta que quisimos llevar a cabo fue enseñar los saberes que están ligados a la semilla para reflexionar el alimento, desde algunas palabras de la lengua propia.



Fotografía No 67. Actividad para la apropiación del runasimi, Ortega S. (2017).

El conocimiento enseñado a la comunidad se realizó desde la lengua, además de ello los alimentos que decidimos nombrar en **runa shimi**, son aquellos que por causas mencionadas anteriormente han ido desapareciendo de las chagras de las familias, pintamos con los niños cada una de las plantas con sus respectivos nombres, purutu (frijol), Sara (maíz), tumati (tomate), tantayaru (trigo) llaru (cebada), alwisi (arveja).

Para la apropiación de la lengua (ver fotografía N° 67) se estableció una relación con el canto (Anexo 1, 2, 3), se idearon canciones que permitieran nombrar en runa shimi alimentos propios de la comunidad, en particular aquellos que debido a la falta de cosecha han dejado estar en el plato.

La Warmy Chagra.

La Warmy chagra (Ver fotografía N°68) fue una estrategia educativa y metodológica que surgió de una visión concedida por medio de taita Sairy (abuelo tabaco), a manos del runa Carlos Narváez, pues sentado en su casa, acompañado de los espíritus del territorio, relata lo siguiente.

*Hace mucho tiempo, en el territorio de Yurak Mayu vivía una mujer fuerte y sabia
Que recorría los caminos de este territorio Yanacona, en su hermoso traje lleno colores,
sabores y olores provenientes de frutos germinados bajo la madre tierra, guardaba la
esencia de las plantas medicinales y árboles que abundaban en su cuerpo.
Animales de todos los tamaños y formas acompañaban el crecimiento y vida del runa,
danzaba con aromas de flores y sin prisa alimentaba todos los seres de este gran Ayllu.
Su naturaleza era la alegría de la medicina y la magia de la unión de los elementos que
confluían en todo su ser, trayendo la sanación en cada alborada sobre nuestro territorio.
Un día la Warmy chagra despertó muy triste, viendo que en cada rayo de sol uno a uno de
sus colores iba disminuyendo.*

*Y que los seres que la acompañaban iban partiendo a rumbos extraños.
Las aves ya no cantaban, los insectos ya no polinizaban y el runa olvidó alimentar su
espíritu.
Fue allí cuando se dio cuenta que hombres extraños con codicia y ambición en su corazón,
habían manipulado una bella flor, se contaminó con dinero y avaricia, haciendo que las
huertas del resguardo vistieran de este único color, desplazando las semillas y los alimentos
de tradición.*

*La Warmy chagra al ver su despojo se encaminó a tierras lejanas, dejando huellas de
desolación y pobreza espiritual reflejada en cada hogar. A partir de ese momento la chagra
no se viste con los mismos colores. Y en la memoria de los mayores se mantienen los
recuerdos de un tiempo, sin tiempo que solo los jóvenes deben recordar para reencontrarse
con el espíritu de la Warmy chagra y así volver a bailar y soñar como al principio donde
todo comenzó.*

***Relato Adaptado por: Julián Santa, Carolina Cifuentes, Sayari Campo, Sandra Ortega.
(2015) Recopilado de memoria oral de Carlos Andrés Narváez Tintinago. [Caminante de
medicina tradicional].***

Pues el tabaco es un espíritu que limpia, protege y sana “el tabaco puede producir descargas emocionales que no alteran en ningún momento la conciencia, permite aumentar algunas percepciones sensoriales e incluso según la agudeza mental de la persona este espíritu le concederá algunas visiones”. (Doménech, 2008)

La Warmy chagra es un símbolo de resistencia, que personifica el territorio Yanacona, el proceso histórico más incidente en la vida de los runas y de la naturaleza como tal, es un momento en el tiempo que transforma la manera de concebir la existencia natural en forma material, de desligar el ser de su propia esencia.

Como una forma de reivindicar la diversidad, la variedad y variabilidad de frutos, aromas, colores y texturas propias del territorio, se decide plasmar la silueta de la mujer como tributo a Allpa mama,(Ver fotografía N° 68) al espíritu que ha dado vida a todo cuanto existe, es una mujer que se adorna de todas las plantas nativas del territorio, tubérculos, cereales, granos,

plantas medicinales, agua o chicha, plumas, un chumbe y una jigra como elementos culturales de las comunidades andinas, alrededor de ella se cuentan historias, se canta la canción a la Warmy Chagra “*La Warmy chagra tiene que volver, tiene que volver, ¿Qué le faltara?*” (Quintero et al 2015). Para analizar junto con la comunidad que le falta a nuestra madre cuando sembramos, amor, paciencia, abonos orgánicos, semillas limpias, variedades perdidas y demás; es una forma de enseñar a la comunidad a través de la reflexión lo que se extravió en el camino cuando se dejó entrar la oscuridad, cuando se reemplazó la siembra de año por el dinero “desfuézado”⁴².



Fotografía No 68. Warmy Chagra, homenaje al Killa Raimy, escuela Pusquines, Ortega S (2015).



Fotografía No 69. Mamacha, Inti Raimy, Escuela de Puebloquemado, Ortega S (2015).



Fotografía No 70. Warmy Campesina, Inti Raimy, Escuela de Puebloquemado, Ortega S (2015).

La primer Warmy chagra (Fotografía N°68) se realizó con el apoyo de toda la comunidad, el 21 de septiembre del 2015 en la vereda de Pusquines (para la celebración del killa Raimy⁴³); la segunda Warmy (Ver fotografía N° 69) se realizó el 13 de abril del 2016 en el territorio discontinuo de San Agustín como un homenaje al Pauka Raimy o fiesta del florecimiento, sin embargo esta fue una mamacha⁴⁴ a la cual se le incorporaron las cuatro fases lunares, pues este símbolo, es una expresión del pueblo que va creciendo con el aprendizaje, la experiencia y los buenos deseos que cada Yanacona y cada persona desea aportar. Para junio del 2016, celebramos inti Raimy⁴⁵ con la presencia de una Warmy campesina (Ver fotografía N° 70), para honrar a nuestro padre sol y empezar a vincular a los demás territorios, la Warmy chagra entonces, debe ser un elemento de unión de los pueblo y de las comunidades Colombianas y Andinas que a causa de agentes externos han tenido que presenciar la transformación de la tierra y de su pensamiento, en torno a lo que fue. Siendo la Warmy un símbolo de retorno, el primer ceremonial del año 2017 se ofrendó junto con los niños, jóvenes y mayores una espiral como símbolo de dualidad de unión y de retorno, en donde se rinde tributo a la madre y a nuestro padre creador.

La Warmychagra es un elemento que se adapta a cualquier zona a donde se decida llevar y además de ello llegar a incidir directamente en el reconocimiento de la biota local del lugar, pues el construir comunitario en torno a ella, hace que sea posible identificar las problemáticas

⁴² Término usado por la comunidad que se le atribuye a cosas, objetos y acciones que no requieren mayor trabajo.

⁴³ Fiesta de la luna

⁴⁴ Para la creación de esta mamacha se contó con la presencia de la comunidad Yanacona de San Agustín, personas de todas las regiones del país (Caldas, Bogotá, Cali, Armenia, Cauca entre otros), e invitados de diferentes lugares del mundo, dentro de los cuales se incluyeron países como: México, Francia, Japón y Alemania

⁴⁵ Fiesta del sol.

y resaltar con admiración la abundancia de una comunidad, pues es escuchar las aves, divisar el páramo, vislumbrar alimentos tropicales, admirar un tejido diverso. Diseñar la Warmy chagra en los contextos es conocer un poco más de ellos, adentrarse en lo que poseen, lo que saben y escuchar el criterio de las personas cuando expresan la modificación del paisaje y el cambio en la forma de concebir la naturaleza. De esta manera la chagra se convierte en un espacio propicio para la enseñanza de la biología, como lo expresan Camero & Cárdenas, donde se puede “generar un espacio para la reflexión, investigación, aprendizaje, apropiación, fortalecimiento de la identidad cultural y el cuestionamiento sobre la realidad en la que se vive... así como también genera la expectativa, la inquietud y la motivación de retornar a las prácticas tradicionales que permiten a la familia alimentarse de manera sana, no depender de mercados externos, ser autónomos en la comercialización de los excedentes de sus cosechas, recircular y aprovechar al máximo todo aquello con lo cuenta su parcela .”

Esta estrategia metodológica que en principio permitió caminar el territorio y conocer las diversas dimensiones desde las que se puede entender el mundo andino, posibilitó la deliberación de temas relacionados con lo vivo, hablar de dinámicas ecológicas, del cambio climático, de la transformación científica del campo, de las proyecciones mundiales hacia la humanidad, de las enfermedades procedentes de alteraciones químicas, se generó reflexión de políticas privadas y públicas, de proyecciones que se tienen en la comunidad y de acciones que se realizan a diario de manera individual y que perjudican la armonía del lugar, forjó precedentes a nivel local, nacional e internacional, pues compartiendo experiencias entre comunidades se forja un aprendizaje intercultural e intergeneracional, vinculando las realidades de los países, las angustias y las necesidades que otras personas viven desde diferentes zonas de la pacha, es darse cuenta que no estamos solos, que estamos separados pero que, actos de resistencia como estos permiten que la diferencia converja.

Recuperación de semillas nativas.

Realizar la investigación en torno a la semilla, como ya se ha mencionado es recuperar los saberes tradicionales que tenían los mayores frente al cultivo, la relaciones de complementariedad y algunos secretos que poseen las plantas, es aprender de ellos y enseñar a quienes a un lo desconocen.

Para incidir en la educación de las comunidades indígenas y de la población infantil en general, es fundamental evitar la castración que en ocasiones brinda la escuela, pues la selección que esta realiza del lenguaje y escritura en las primeras edades, son justamente el inicio de la formación, que impiden al niño crear e imaginar por el simple hecho de “culturizar”, impidiendo al sujeto conocer el mundo de la manera indicada, pues son elementos que no relaciona con lo que vive (Castaño, N. 2013), así la educación deja de ser algo simbólico, al convertirse en la repetición de experiencias vividas a través de otros.

Debido a lo anterior, para la recuperación de las semillas nativas con la comunidad se tuvo en cuenta las primeras formas de concepción del alimento y el desbalance en la alimentación

(orgánica, no orgánica), estableciendo las vivencias de los estudiantes y reconociendo que a pesar de que en la sangre todas las generaciones han sido concebidas a partir de los productos locales del municipio y la región, la alimentación ha cambiado; para el caso de los niños, el sistema nacional de educación ha proyectado comedores escolares, que inserta raciones diarias de refrigerio y almuerzo, supeditadas a la implementación de un plato balanceado que se desliga completamente del cultivo tradicional, por ende, lentejas, arroz, harinas sintéticas, grasas, pastas, embutidos y demás son el alimento que se contrapone a lo que las familias brindan en casa, pues en los hogares en donde no falta la col, las habas, los ullucos entre otros, tiende a haber un rechazo debido a que según ellos *“la comida de la escuela es mucho más rica”*. Pues lo anterior, proviene de un proceso histórico muy antiguo, *“la alimentación constituye la base fundamental de la sociedad; América influenciada tras la conquista Europea, restringe la dieta, aumenta el trabajo y altera su variada alimentación, hoy en día empresas sin nacionalidad y proyectos destinados a hacer el bien deciden por el hombre lo que se debe comer”*. (Manrique & Martínez, 2014).

Así este trabajo permitió pensar en la siembra desde la interacción y desde la interdependencia que existe con la naturaleza, pues cuando se visibiliza la conexión holística del mundo, el campo deja de ser una parte del territorio, entonces, los sitios sagrados, la forma como vivo, siente mi cuerpo y expresa mi mente transversalizan con esto. En pro de ello se habló con los niños de la importancia de saber cuáles son, cómo se configuran los sitios sagrados y las formas que existen para alimentarlos (ofrendas); como se vincula desde el pensamiento indígena un espacio remoto del territorio con las plantas que se cultivan en la chagra y como esto fortalece el cuerpo, la mente y espíritu.



Fotografía No. 71. Siembra de aliso, primaria de la escuela ERIR. Ortega S. (2015).

Pensando en la necesidad de establecer con los niños una enseñanza de la biología contextualizada en relación con lo mencionado anteriormente, ideamos de manera conjunta con los grados de primaria de la Escuela Integral Rural de Rioblanco, la posibilidad de realizar en la institución la siembra de algunos árboles, como el nogal, el aliso y algunos borracheros(Ver fotografía N°71); a priori los árboles interceptan el agua, almacenan parte de ella, reducen el escurrimiento excesivo causado por las tormentas y la posibilidad de inundación, para el caso del rocío y las heladas

las hace menos habituales ya que debajo de los árboles el suelo libera menos energía radiante en dichas áreas, (Rico, 2016), los árboles son una forma de acercar a los sujetos a pensar lo vivo a realizar acciones que estén encaminadas a compartir en comunidad y aprender de forma participativa.

Esta actividad permitió que los estudiantes se motivaran y expresaran sentimientos de solidaridad, de apropiación por la recuperación de las fuentes hídricas que se encuentran en el resguardo y también por el cuidado de los árboles, por que entendieron que este no está solo en el espacio, si no que se relaciona con toda la naturaleza.



Fotografía No. 72. Compartir de palabra, estudiantes de segundo y tercero, ERIR, Ortega S. (2017).

Así como hablamos del cuidado, la protección y alimentación de los lugares sagrados, se fue hablando del cuidado del cuerpo y cuestionando ¿Qué comemos? ¿Porque nos gusta ó no nos gusta lo que comemos? ¿Sabemos de dónde viene el alimento? ¿Por qué es importante comer? ¿Qué relación existe entre el alimento y el cuerpo?, estas y muchas otras preguntas surgieron y se resolvieron en torno al compartir de la palabra con los niños.

Para el caso de los alimentos que más les gusta surge un proceso de incertidumbre, pues al cuestionarlos frente a esto ellos

responde de manera muy diversa que les gusta en su mayoría la sopa de maíz, seguida de la sopa de quinua y en menor cantidad la sopa de arroz, algunos muy pocos divergen en alimentos como la arracacha y arroz (Ver fotografía N° 72); sin embargo Doña Alicia la encargada del restaurante asiente que *“antes yo les preparaba sopa de quinua, mote de trigo, sopita de cebada... cuando acá había, ya no hay toca lo que manda el CRIC, pero los niños también son resabiados, algunos les gusta pero muchos dicen sírvame poquito”*, información que es ratificada por los profesores de la institución *“sinceramente cuando se prepara sopa, se desperdicia mucha comida, cuando se les da seco no sobra nada”* (Hormiga, 2017), Se cree que esto surge debido a la edad de los niños, pues en esta etapa son fácilmente influenciados, son el espejo del otro. Se realiza una crítica al fallo de la educación propia, pues como en este caso se recae en las falencias de la escuela occidental en donde las respuestas están dirigidas a complacer u obtener la aprobación del otro, prevaleciendo el temor al rechazo de lo que en realidad se piensa.

En cuanto a los alimentos que menos consumen cada uno de ellos expuso de forma grupal e individual que las ensaladas, la cebolla, las habas y los ulluco, son alimentos que por su forma y sabor entran dentro de esta clasificación, ratificaron que consumen majuas en menor cantidad, el trigo casi no y como muchos pobladores de la comunidad desconocen completamente la oca y las batatas. (Archivo Documental, Galán & Ortega, 2017).

Los niños de esta comunidad cumplen una labor muy importante en la siembra, pues cada uno de ellos a pesar de su edad, ya se encuentran en la capacidad de adquirir la disposición del trabajo en la chagra, *“yo en mi casa siembro con mi familia papa, cebolla y mucha quinua”* (Chicangana S. , 2017), Así mismo Marcy Tatiana (2017) expone que siempre ha sembrado en la casa lo mismo, cebolla, frijol y maíz; en el mismo sentido Darío Palechor (2017) cuenta que en su hogar se siembra maíz, frijol y arracacha, pues casi es una generalidad, *“se siembra papa, maíz, frijol y coles”* (Piamba C. , 2017). La anterior perspectiva que viven los niños en sus hogares es una cruda realidad de la homogenización del alimento local, pues si se cree que en

las ciudades hay un consumo sin variedad, la realidad del campo en este momento no es muy diferente. Aun así se valora el trabajo de los niños, esa necesidad que sienten por conocer su territorio, por colaborar en sus hogares y en este momento con lo que se ha inculcado en la escuela de sembrar para cuidar la vida. En este caminar surge la necesidad de enfocar la importancia de que cada alimento posee nutrientes que son necesarios para el cuerpo, para reconstruir, transportar, fortalecer y en general para vivir.

Sin embargo, hablar de la siembra fue una oportunidad para pensar en la variedad de alimentos que se cultivan en la comunidad y comprender que los niños en realidad hacen parte de cada una de las vivencias de la chagra, que conocen lo que poseen en sus casas, pero que existe a la vez un desconocimiento por los alimentos con más tradición en el resguardo, pues al parecer las ocas, las majuas, el trigo, la cebada y algunas variedades de alimentos que solo cultivan unos pocos indígenas, son completamente desconocidas para ellos.

Variedades de frijol y maíz

Empezando a construir la casa de las semillas con la comunidad, y por ende a sembrar con cada uno de los grados aquellas variedades que están desapareciendo del plato y por supuesto de la diversidad de la región, con los grados más pequeños, preescolar y primaria ver Fotografía N°74) sembramos variedades de maíz y frijol(ver fotografía N° 76), (esto con la ayuda del grupo de estudiantes de Puebloquemado); durante esta labor con la chagra escolar se realizó un proceso de enseñanza-aprendizaje (en torno al arreglo de la tierra, la forma de abonar, el surcado y por ende la siembra (ver fotografía N° 75), exploramos de manera vivenciada, las semillas, los frutos y los insectos asociados a la chagra, dejando clara la importancia de cosechar vida y diversidad en la tierra. Cultivar es una forma de reconocer la fuerte labor del campo, de sembrar el pensamiento y de ir aprendiendo a partir de la relación con la naturaleza.



Fotografía No. 74. Chagra grado preescolar y primero, Ortega S. (2017).



Fotografía No. 75. Preparación de la tierra, estudiantes de décimo grado Ortega S. (2017).



Fotografía No.76. Siembra de variedad de semillas frijol-maíz Ortega S. (2017).

Durante la realización de la siembra en la chagra escolar, los niños se sintieron muy atraídos y participativos, demostraron un trabajo organizado en donde el objetivo era colaborar todos por una causa común; cortaron la maleza, la amontonaban, sacaban la basura, paleaban la tierra e iban rotando las funciones cuando se agotaban. Cada uno de ellos asumió un compromiso con el cuidado de las plantas que se sembraron para nutrirse de esa buena cosecha.

Siembra de trigo y cebada

Con el grado segundo y tercero se realizó la siembra de trigo y cebada (ver fotografía 78-80), pues este fue durante mucho tiempo la base de la alimentación de las comunidades indígenas y en muchas chagras (Ver fotografía N° 77) de la comunidad ya no se siembra, por tanto algunos niños la desconocen, fue una labor de mucho aprendizaje, en donde fue posible entre todos recordar la semilla, los alimentos que se preparan y por ende los nutrientes que posee cada uno de estos, se efectuó un contraste con las ciudades y se habló de que a diferencia de ellos, los niños de las ciudades ni siquiera conocen la existencia de estos alimentos, o no saben cómo se producen, despertando así una conciencia y valoración frente al alimento que poseen; como se cree que el trigo es macho y la cebada es hembra aprovechamos para hablar de la dualidad del mundo andino, entonces los niños sembraron la cebada y las niñas sembraron el trigo (ver Fotografía N° 79).



Fotografía No.77. Chagra de la escuela ERIR Ortega, S. (2017)



Fotografía No.78. Preparación de la tierra para el cultivo, Ortega S. (2017).



Fotografía No.79. Siembra de trigo y cebada Ortega, S. (2017).



Fotografía No.80. Cultivo de trigo y cebada, Ortega, S. (2017).

Los secretos del campo, la sabiduría que se lleva en la sangre, la forma de coger la pala y el machete, son algunas de las expresiones que surgen cuando se están realizando las labores del campo, sembrar es una experiencia de aprendizaje que se teje en un mismo grupo social, es en primera instancia un proceso de formación política, que se consolida desde la organización comunitaria para lograr un objetivo en común, es el vaivén de palabras y consejos que emergen y complementan el saber que cada individuo tiene de la interpretación de la naturaleza, de no trabajar desgastantemente en contra de ella, sino de hallar la forma de encontrar un equilibrio con estas. Estas fueron parte de las enseñanzas que tuvieron del arduo trabajo realizado en campo.

Es gratificante ver como la escuela puede ser un dispositivo de aprendizaje, en donde cada sujeto desde sus habilidades e intereses contribuye con el proceso de formativo, así se aprende desde la relación de conocimiento y poder encaminados a la resolución de problemáticas locales. Por tanto, es pertinente pensar en una enseñanza de la biología que asuma la diversidad como potencia de transformación de la sociedad, partiendo del conocimiento de la persona

misma, desde la posibilidad del encuentro con el otro y con lo otro, desde la interacción, el debate, la propuesta y la participación en la toma de decisiones. (Castaño & Bravo, en proceso de publicación). Así, Sembrar permite diversas interacciones sociopolíticas, educativas y culturales, para el caso de la escuela promueve la soberanía alimentaria y un cambio de pensamiento que repercute en el actuar en el vivir y en el sentir con la tierra, disfrutar alimentos desde el compromiso con el campo.

Los jóvenes en el caminar de las semillas

La llegada de semillas que no son propias de la comunidad y que tiene un valor económico en el mercado, hace que los jóvenes que permanecen en la región encuentren gusto por sembrar lo que para ellos es rentable, productos como la mora, el tomate, la fresa y la zanahoria por nombrar algunos, así semillas silvestres y nativas tienden a desaparecer al no poder competir con los requerimientos del mercado.

Para la recuperación de las semillas nativas fue importante vincular a los estudiantes de grado 9 y 10 del Colegio Agropecuario Los Comuneros, pues al igual que con las generaciones más pequeñas, se realizaron actividades que vincularan primeramente el reconocimiento del territorio, se realizaron algunas salidas de campo para vislumbrar algunas problemáticas que se asocian con el cultivo debido a la forma como se concibe en la actualidad; durante esto los jóvenes identificaron que la tala de bosque es muy notoria en el paisaje, que los monocultivos de plantas que no son propias de su cultura han invadido su espacio físico, que las quemadas controladas para abonar han afectado otras zonas del resguardo y que a pesar de la extensión de tierras que poseen y de la cantidad de cultivos que se realizan, la alimentación que se está implementando en los hogares y en la escuela conducen a la pérdida acelerada de los alimentos que más nutrientes poseen y que son originarios de su cultura.



**Fotografía. N°.81. Siembra de quinua.
Ortega, S. (2015)**

Posterior a la salida con los jóvenes se llevó a cabo la siembra de quinua en grupo (ver fotografía N° 81), cada estudiante de manera individual se hizo cargo de una semilla, este día se les explicó sobre la importancia de consumir este cereal dado el alto contenido de nutrientes que posee, la representación que tiene para las comunidades andinas, las bondades para su cuerpo; para integrar las familias, cada uno de ellos apadrinó una planta que posteriormente debía cuidar en la chagra de su

hogar.

Pensando en la forma como las empresas ingresan a los territorios y la soberanía de los pueblos se desplaza, surgen ciertas apuestas a implementar en la comunidad actos pedagógicos que aporten a la construcción de la identidad y que amplíen el panorama que tienen los habitantes del resguardo en torno a la alimentación; por otra parte, aprender y enseñar no son una labor que deba estar centrada en las instituciones escolares, pues día a día es que se enfrentan y se

asumen responsabilidades con trasfondos perversos frente al campo, los cuales se desconocen porque el campesino dedica su tiempo a la labor y se desactualiza de las perversiones del mundo, pero la escuela muchas veces no transversaliza esto con la comunidad, sino que se centra en los niños y jóvenes dejando de lado la formación adulta que es la más necesaria para hacerle frente a las innovaciones que año tras año van a golpear el campo; es decir poder reflexionar la desarticulación escuela-comunidad, que desde el trabajo con los niños, puede empezar a vincularse, brindando un sentido más amplio a la escuela.

Educación para todos, juntos contra el nuevo país.



Fotografía No 82. Compartir de palabra con la comunidad, Ortega S. (2017).

Hablar de las semillas, es hablar de campo, territorio, reciprocidad, buen vivir, tecnificación, empresas, material genético y otras tantas tensiones que surgen alrededor de esto, es pensar que el campo y las comunidades que le hacen frente a esto deben saber la verdad de los procesos que se llevan a cabo. Para ello los círculos de palabra (ver fotografía N° 82) y las noches de compartir medicinal fueron oportunos, pues aquí fue posible compartir con la comunidad varias nociones, sentimientos y temores que existen frente al futuro de la siembra y de los alimentos, en el compartir con los adultos se les enseñaron varios temas, químicos, transgénicos, empresas, economía propia y aprendimos de ellos los temas expuestos en los anteriores capítulos.

Los círculos de palabra con los mayores fueron una oportunidad para comprender históricamente como la llegada de la amapola introdujo grandes cantidades de químicos y problemáticas a esta tierra y como posterior a la erradicación de esta con glifosato, las tierras cambiaron y hubo la necesidad de depender del abono y otros productos químicos, sin embargo hay personas como don Roger Oimé que piensan que *“si no fuera por las empresas, que se encargaron de crear químicos dependientes no existirían tantas problemáticas en el campo pues según él, el abono acelera el metabolismo de la planta y por ende atrae en grandes cantidades insectos que de manera desmedida también se reproducen y la atacan con mayor facilidad”*. Los químicos actúan en las plantas, activando de manera acelerada los nutrientes del suelo (fosforo, potasio, nitrógeno y demás) para que las plantas y los frutos tengan un desarrollo desmedido, empobreciendo la tierra y enfermando las comunidades hermanas, como lo expuso Doña Asunción Yangana, *“los abonos químicos trajeron las plagas, pues anterior a esto en nuestro territorio no había tal presencia de insectos”*.

Varios mayores como don Alfredo Anacona expusieron la llegada de semillas certificadas por el ICA y demás empresas, que llegaron por medio de proyectos y que no se quedaron en el territorio por el hecho de que *“toca volver a comprar para poder sembrar”*; aprovechando esto se generaron debates exponiendo la forma en que extranjeros están llegando a los departamentos más remotos del territorio Nacional para brindarles semillas a los campesinos e

indígenas, que sin desmeritar el desafío investigativo de los científicos se reconocen preocupaciones de este atentando al orden natural, pues al analizar detalladamente el impacto que está generando la inserción de organismos genéticamente modificados a los cultivos del mundo, son cientos de opositores los que hablan de problemáticas ambientales, crisis de salud y pérdida de la diversidad genética global, (Greenpeace, 2016) no es bien recibido el hecho de que se está consumiendo alimentos que llevan en su genoma plásmidos bacteriano y parte de otros organismos. (Gutierrez, Garcia, & Trujillo, 2012).

A esto se le hizo contra peso, con las experiencias que relataron los mismos mayores, frente a la forma de vida tradicional de antes, que era muy saludable y que no les causaba ningún tipo de daño. Empezando a pensar como sería volver al tiempo de antes, más aun sabiendo que son ellos y sus abuelos los que aún conservan el saber.

Doña Rosa Hoyos del resguardo de Guachicono, relataba la angustia que ella siente al no tomar decisiones adecuadas para su cultivo y para el futuro de sus hijos, pues dice que son varias las empresas que llegan brindando economías propias tecnificadas, el mejoramiento de la calidad de vida, que en muchas ocasiones saben que están haciendo más, que no les pagan lo justo y que exponen sus tierras fértiles sin tener certeza de la decisión que se toma.

Establecimos que en estas y otras comunidades indígenas, se han creado economías pensadas desde las comunidades y para las comunidades, se ponía de ejemplo la comunidad de los Nasas en el norte del Cauca y la forma en que estos han movilizado productos a base de coca (Cocanasa) y han llegado a diferentes zonas del país, sin arriesgar sus territorios, perder su identidad y apostarle a empresas que se usufructúan de manera desmedida y devuelven a la comunidad una miseria del porcentaje que en realidad ganan.

Hablar con los mayores fue una oportunidad para adentrarse en las problemáticas del campo, reconocer que la estirpe de los Yanaconas a pesar de las dificultades y de las propuestas nacionales que llegan, aun desde los diferentes resguardos hay una resistencia y un espíritu de cambio por caminar hacia el retorno, por seguirse dando cuenta que las propuestas que llegan de fuera no están en caminadas a vivir bien.

Estos espacios fueron una oportunidad de vincular a la comunidad con los espíritus de la tierra, agradecer a mama yaku, al padre inti, a mama killa, a Waira y a cada uno de los elementos por ser esa esencia dadora de vida, por mantener el equilibrio entre los diferentes mundo. Para las comunidades indígenas la vinculación con los espíritus del lugar es una tradición milenaria que debe mantenerse viva desde las diferentes oportunidades de encuentro comunitario.

Compartiendo el alimento.

Día del Maíz.

El 21 de Octubre del 2015 se celebró con los profesores, padres de familia, estudiantes y comunidad en general de la escuela ERIR un homenaje al maíz (ver fotografía N° 83), durante esta los niños se esmeraron por compartir algo de lo que para ellos significa este sagrado alimento.

Se idearon una serie de expresiones artísticas en las cuales los niños hicieron representaciones de la conquista y la pérdida del maíz, en donde se pretendía reflexionar más que el robo de nuestros granos dorados, la forma como la misma comunidad percibe su alimentación, la manera como se deja de lado la siembra de variedades, el consumo de alimentos propios entre otros, mostrar que ser indio no está ligado a la sangre, sino a la expresión de los actos.



Fotografía No 83. Día del Maíz, ERIR, Ortega S. (2017).

Se realizó una feria gastronómica en la cual los niños llevaron una serie de alimentos autóctonos y tradicionales de la región, llevaron chuya, mazamorra de maíz pelado, mazamorra de maíz trillado, mote, aco, arepas de choclo, arepas de maíz, birimbí, envueltos, pringapata, tamales y natilla por nombrar algunos, cada plato muy elaborado, fue concebido en el hogar de cada estudiante, esto con la idea de vincular a los padres de familia, revivir a través de los niños la experiencia, aprender la preparación de cada plato y compartirla con la comunidad un poco de

tradicción.

Compartir del alimento.

Con el propósito de recuperar la memoria del alimento el 19 de Noviembre del 2015 se realizó un compartir que pretendía el reconocimiento y valoración por parte de estudiantes, maestros y familia de los platos autóctonos del resguardo, con la idea de motivar un consumo por la gastronomía local enfatizando en las primeras edades, (las cuales se encuentran permeadas por la entrada de alimentos procesados); una de los alicientes de esta actividad es que los platos preparados para esta oportunidad se relacionaban con recetas que han sido desplazadas de la chagra y por ende del plato, alimentos que presentan un bajo consumo en las familias actuales como es el caso de la calabaza, quinua, trigo entre otras.



Fotografía No 84. Compartir con los estudiantes de la ERIR, Ortega S. (2015).

Los 20 estudiantes pertenecientes a los grados transición, primero, segundo y tercero con edades comprendidas desde los cinco a diez años y sus familias (Ver fotografía N° 84), hicieron parte de esta actividad en la asignatura de pensamiento indígena, en la cual se asignó a cada familia la preparación de una receta, que fuera llevada a la escuela en porciones grandes para compartir en el salón, cada niño hizo la descripción sobre la preparación del mismo y adicional a esto relataba por que le gustaba, si había sembrado alguna vez su semilla, si este plato está asociado con fechas especiales en el hogar y además de ello algunos secretos de su preparación.

Durante este espacio se escucharon frases como, *“a mí me gustaron los alimentos que trajeron pues todas las mamás los prepararon y por eso saben tan rico, me gusta porque trajimos muchas arepas y alimentos dulces, dijo la profe que no nos hacen daño y que disque traen muchas cosas buenas”* (Hoyos M. , 2015), además de ello se pudo reconocer que los niños pertenecientes a las veredas poseen una alimentación diferente a los niños del pueblo, *“me gusta la papa porque mi mamá la prepara con sopa de col y mote y me la como para venir a la escuela”* (Anacona, 2015). Del mismo modo fue posible dar cuenta que los niños les llama más la atención los alimentos que poseen preparaciones azucarados, como postre, galletas, mermeladas... Así Vanesa cuenta, *“a mí me gusta la quinua porque mi mamá hace tortas, natilla y colada de quinua”*.

En el caso de la siembra las respuestas fueron muy variadas, esta relación con la tierra está dada por los usos y costumbre inculcados desde la familia, pues esta tiene un papel fundamental en la construcción de los valores andinos, así María Fernanda Anacona cuenta *“a mí, mi papa me lleva a una tierra que tenemos allá arriba y yo llevo el palin y ayudo a revolcar la tierra”*, Cindy Vanesa relata *“yo aprendí a sembrar muy pequeña con mi papa maíz y recogemos el frijol con mi mamá, cuando no estoy en la escuela y el día está bueno”*, este ejercicio permitió a la vez establecer que algunos niños la experiencia de vida en el campo inicia desde muy temprano, sin embargo otros viven diferente, *“yo vivo con mi mamá ella hace lo de la casa y la huerta queda lejos y cuando voy me enseñan a sembrar”* (Yangana H. , 2015), Por ende la escuela es un dispositivo de acercamiento que conecta a los niños desprovistos de esa relación con el mundo natural, a través de la asignatura de chagras, *“acá venimos a sembrar con la profe cuando no hay paramo, traemos el palín y ella dice que nos manden las botas, revolcamos el abono y le echamos mucha basura”*. (Palechor M. , 2015).

Se pudo constatar que los secretos culinarios o usos que se les pueden dar a los alimentos están relacionados directamente con la medicina tradicional, pues cuando se les pidió contar algo sobre los usos que tiene las plantas, Gina expuso lo siguiente: *“la uvilla porque mi mamá dice que cuando a uno le duelen los ojos uno se puede echar dos góticas en cada ojo de uvilla”*, por su parte Santiago Chicangana, expresa que cuando él está enfermo la mamá le hace sopa de gallina de campo para bajar la fiebre.

Trueque de sabores.

Para el viernes 7 de abril del 2017 los estudiantes de los grados segundo y tercero implementaron un compartir de alimentos, centrado en el trueque de los mismos (Ver fotografía N° 85). Durante este encuentro se prepararon platos de poco consumo en los hogares, al realizar un trabajo con la institución, se brindaba la oportunidad de comer algo diferente, alimentos tradicionales y que sus familias al estar directamente relacionadas con las responsabilidades escolares, también participen de la elaboración, así postres, sopas, arepas, bebidas (Ver fotografía N°86) y demás fueron parte de la experiencia de aromas y sabores que cada uno de los niños y padres pudo intercambiar, evidenciándose valores, gestos de reciprocidad, solidaridad, empatía, otredad y compañerismo alrededor del alimento.

Como una expresión de colaboración, los niños de segundo organizaron el lugar en torno a la disposición de los alientos, con una muestra gastronómica que permitiera a todos los participantes disfrutar de una manera visual, degustativa y espacial, los platos que ambos grupos prepararon, mientras tanto el grado tercero se alistaba para contar a los demás acerca de la experiencia que tuvieron durante la preparación del plato y posterior a esto llevar a cabo el compartir.



Fotografía No 85. Compartir de alimentos tradicionales, Ortega S. (2017).



Fotografía No 86. Envueltos de choclo, papas con queso, arepas de maíz pelado, trillado y trigo, arracacha frita, tamal de maíz con frijol Ortega S. (2017).



Fotografía No 87. Manuel y Santiago, Estudiantes de Tercero, Ortega S. (2017).

Fueron variados los alimentos que llevaron, dentro de ellos encontramos recetas olvidadas o que son preparadas solo para ocasiones especiales, alimentos que tiene un proceso de preparación complejo y demorado, resaltando aquí algunos de ellos:

El Patiquemado como lo describe Manuel Ricardo Palechor (Ver fotografía N° 87) “*El Patiquemado primero se coloca la olla luego, se le echa sal, luego se le echa el maíz tostado, luego las arvejas, el ulluco y el cuy, y luego está listo para comer*”. El pan de maíz por Cindy “*se muele el maíz, se le echa el queso y se le agrega la arracacha, la calabaza y el suero, se amasa y se mete al horno de ceniza*”. Los tamales de maíz “*primero se buscan las hojas de achira, se le echa frijoles cocinados con la papa, después de que esta el caldo del frijol, le*

echamos el zumo de la masa de maíz y después se ponen en una olla a cocinar y se deja hervir". (Alexandra, 2017).

Finalmente la profesora Miriam Hoyos, resaltaba la importancia de estas actividades, pues *“permiten reforzar los valores culturales de nuestra comunidad y trabajar lecto-escritura y redacción, con materiales que ellos escriben y es importante que incluyan la lengua propia, hay falencias en esto pero es un proceso que llevamos, se busca que podamos mejorar en el proceso”*.

La realización de este compartir permite poner en escena cualidades histriónicas y expresivas de los niños al momento de manifestar y exponer sus ideas en público, pues para ellos es significativo construir posicionamientos desde la colectividad que sean reflejo de un pensamiento individual, aprendiendo a respetar el pensamiento de los otros a la par que se adquiere mayor sensibilidad por los aportes que se realizan durante las actividades.

En esta medida la existencia de roles bien marcados al momento de hablar de temas relacionados con la preparación de la comida local y la labor de siembra, pues en el primero siempre se le atribuye dicho papel a la madre y el segundo siempre es reconocido por la figura masculina del hogar.

Esta generación de pequeños demostró que a medida que avanza el tiempo hay una evidente transformación en las practicas alimentarias debido a diversos factores, para este caso fue posible ratificar que el alimento adquiere una trascendencia según la preparación, pues se ha pasado de los alimentos simples bañados en agua y algo de sal a una visión más estética de los mismos, en donde predominan postres, sopas con cuy, bebidas azucaradas, arepas con queso...

Cabe aclarar que son las nociones de vida actuales las que irrumpen en la toma de decisiones frente a lo que se consume o no, es la manipulación del pensamiento desde los medios de comunicación y la estética de los mismos la que influencia un pensamiento de consumo sin sentido; por ende el desplazamiento, la transformación y el facilismo hacen sobre peso a la necesidad fisiológica de alimentarse, en este sentido son las instituciones académicas, la familia y la comunidad en general las que deben sembrar en las nuevas generaciones la capacidad de decidir de forma consiente y crítica sobre el cuidado de su cuerpo y la salud del mismo.

Esta experiencia vinculada al proceso investigativo permiten evidenciar que así como hay una divergencia del pensamiento en la escuela de igual manera sucede en el trabajo agrícola, ya que existe en la actualidad un desligue hacia la madre tierra y hacia esa conexión con el proceso de sembrar y cosechar para la vida, a pesar de que es una comunidad indígena, existen terrenos que se encuentran abandonados por que la gente ha decidido no cultivar debido a la dureza del trabajo y la poca rentabilidad, proceso que como se relata repercute directamente en las nuevas generaciones y en la forma de concebir una educación propia, pues no encuentran en el campo una visión de futuro.

A pesar de lo mencionado anteriormente, esta comunidad aun resguarda saberes enraizados en los alimentos, que mantienen una fuerte conexión con la medicina ancestral, pues a pesar de que los niños, jóvenes y mayores no centren sus labores o actividades cotidianas en el campo, cuando surgen las preguntas y cuestionamientos alrededor de estos, prevalecen pensamientos y surgen palabras que posicionan la importancia del alimento desde los usos, aplicaciones y beneficios para la salud.

Un compromiso con la Allpa mama⁴⁶.



Fotografía N° 88. Reconocimiento de alimentos y semillas nativas. Ortega, S. 2017.

Se visitó la Institución Educativa Agropecuaria sede Pusquines para realizar una actividad alrededor del alimento y semillas nativas con los niños que se encontraban allí y que pertenecían a los grados tercero, cuarto y quinto (Ver fotografía N° 88), cabe aclarar que esta escuela cuenta con tan solo cinco niños inscritos, ya que el fenómeno de migración ha ocasionado que las familias se vayan a las ciudades y cada vez se reduzca más el número de estudiantes en la vereda. Este encuentro

permitió motivar en los niños el cuidado de su propio cuerpo desde las practicas alimentarias locales, pues como se ha mencionado reiteradamente el beneficio de recibir refrigerio y almuerzo en la escuela ha hecho que los niños centren sus gusto en alimentos foráneos, es así, que cuando preguntamos a los niños sobre los alimentos que más les gustan respondieron en su mayoría arroz, maíz, alverjas y lentejas, demostrando una occidentalización del alimento.

Una de las estrategias para empezar a indagar que conocían los niños de los alimentos de sus comunidad consistió en mostrarles el significado del Kuishi en la identidad cultural de los Yanaconas, pues mientras explicamos cada color ellos asociaban cada uno de estos con lo vivo que hace presencia en la región, nombrando así, por cada uno de estos alimentos que ellos reconocen algunos propios de la región y otros no. Se realizó de manera imaginaria una sopa comunitaria y ellos iban agregando los ingredientes que esta llevaría, con lo cual mencionaban papa, maíz, ullucos, arracachas, cebolleta, zanahoria, frijol, habas. Con esto se pudo evidenciar, que pese a que los niños reconocen los alimentos autóctonos hay mayor preferencia por otro tipo de ellos.

⁴⁶ Madre tierra.



Fotografía N° 89. Compromiso con el Allpa
mama. Ortega, S. 2017.

Por último se entonaron canciones de los alimentos (anexo 1, 2, 3,) y se habló sobre la importancia de sembrar y producir comida sana, con esto Manuel respondió que en su casa sembraba tomate, acelga, maíz, lechuga, por su parte Karen dijo que sembraba papa, ullucos, col pero nada más, lo que deja ver que los niños en sus familias si tienen un acercamiento con la tierra, les gusta y además de ello siembran en policultivo. Finalmente los niños estuvieron felices y realizaron un compromiso con la madre tierra (Ver fotografía N° 89),

como un acto simbólico para seguir sembrando semillas limpias, alimentarse adecuadamente con lo que produce la tierra, cuidar de ella, su salud y la de su familia. Así fue que posterior a esto, se les compartieron semillas de ocas blancas y moradas para que las sembraran en la chagra escolar, como una estrategia de apropiación y pervivencia de la biodiversidad local, pues fue evidente que los niños no las conocían.

Cocinando con las mayores.



Fotografía No 90. Grupo de mujeres Tejedoras, aprendiendo los secretos de las mayores en la preparación del mote de maíz pelado., Ortega S (2017).

Las posibilidades que presenta lo educativo son múltiples y adquieren un especial sentido y significado desde el contexto informal, es así que aprender a cocinar las recetas tradicionales como mazamorra o mote de la mano de mayores (Ver fotografía N° 90), permite intercambiar conocimientos y experiencias alrededor del plato, formas de preparación, entendiendo el trabajo y dedicación que estas implican, dado que empiezan desde el proceso de sembrar la semilla, cosecharla, molerla, cernirla, cocinarla... en fin, una posibilidad para ponerse en el contexto del otro, comprender su realidad y establecer relaciones en igualdad de

condiciones.

La experiencia de cocinar constituye una práctica comunitaria en las que todos aportan alimentos, colaboran, se reivindican los valores andinos, además de esto, se realizan ejercicios de recuperación de conocimientos sobre plantas alimenticias consideradas maleza que son de bajo consumo en la comunidad mientras se cocina las mayores, se cuentan las historias de como era su diario vivir en el tiempo de antes, la entrega total al campo, la forma de conservar las semillas y algunos secretos y cuidados que deben implementarse.

A su vez estas prácticas han representado una oportunidad para mantener viva la biodiversidad del territorio, pues la interdependencia entre semilla nativa-alimento es necesaria para la existencia de ambas. Esto ha sido clave para entender las razones que han modificado la

conducta alimentaria en el territorio y el cuidado del cuerpo, del alimento como primera medicina, aprender de donde proviene la comida, como se produce, porque se ha dejado de sembrar, esto con el fin de ir adquiriendo un fuerte sentido de pertenencia por lo propio, desde las prácticas alimentarias y por ende de los conocimientos tradicionales.

De esta manera la capacidad de respuesta de las comunidades frente a estos procesos de reivindicación de la vida desde el compartir del alimento tradicional, son la base que permite sostener la esperanza, así como la posibilidad de reconfigurar lo social, lo ambiental, educativo permite elaborar otra episteme y marcar nuevos rumbos en el destino de la soberanía alimentaria de la comunidad, desde el fortalecimiento de las formas educativas propias en resistencia a las hegemónicas.

La crítica y el aporte a la educación propia.

La educación Rioblanqueña ha pasado por un proceso de transición histórico en términos de las instituciones que la han manejado y direccionado a lo largo del tiempo, es así, que en un primer momento y bajo la tutela del Ministerio de Educación Nacional (MEN), se le otorgo libertad para definirse bajo un sistema educativo propio regido por la Constitución de 1994, la cual delimita en el Artículo 56 los principios y fines de la educación para los grupos étnicos, estableciendo un panorama acorde con el proyecto de vida indígena, sin embargo, los requerimientos que deben cumplir estas instituciones bajo la demanda del MEN, no responden puesto que, las exigencias de la malla curricular encaminan a la comunidades por un horizonte de sentido diferente regido por la saturación de contenidos descontextualizados y por procesos evaluativos estandarizados que no tienen que ver con las necesidades de las comunidades.

En la actualidad la educación indígena de la comunidad Yanacona está en manos del Consejo regional Indígena del Cauca (**CRIC**), regido por el sistema de educación Indígena propio (SEIP), que se cimienta en proyectos comunitarios Escolares (**PEC**), los cuales están basados en los planes y proyectos de vida, esto constituye una estrategia gubernamental que tiene la intención de brindar autonomía. En este momento las instituciones educativas han presentado altibajos frente a la consolidación de este proyecto, lo cual hace que la educación propia no se mantenga sólida.

Es así que la escuela se convierte en una alternativa para hacer contrapeso a las acciones políticas que sin perder la esencia, están encaminadas a un escenario etnoeducativo; pues en la actualidad son varias las iniciativas políticas que se acercan a las comunidades indígenas con la intención de brindar colaboraciones educativas, económicas y culturales encauzadas a aportar bajo la idea de lo “etno”, por el hecho de ligar intenciones de desarrollo con comunidades indígenas, que en el trasfondo son posicionamientos políticos que simplemente buscan encajar en las comunidades rurales, sin tener en cuenta lo que la gente quiere para su territorio, lo que es una mirada realmente pobre de lo que sería educar para la vida en un territorio particular (Bravo L. , 2015).

Esta idea a veces se va desdibujando del ámbito escolar por la incidencia del sistema educativo estatal que incide en las comunidades para subordinar la educación indígena al orden social hegemónico, en el contexto de la escuela moderna bajo el influjo neoliberal, en el cual los sujetos son “empresas andantes” que todo el tiempo deben estar produciendo en pro del sistema, estar en formación permanente para responder a las dinámicas capitalistas. Esta posición ha entrado en crisis, dado los reclamos de las comunidades por la existencia de un sistema educativo acorde a sus intereses que promueva el pluralismo epistemológico, de cabida a una educación autónoma ligada a las realidades de los sujetos, por tanto a sus usos y costumbres.

Hablar de educación propia no solo se restringe al ámbito escolar, si no que involucra todas las dimensiones de la vida humana y en ese sentido constituye un proceso de reivindicación de la vida misma, de las semillas nativas, del alimento, de revitalización de los valores culturales, ambientales y en general toda forma de relación con la naturaleza, pues “la educación “verdadera” se encamina a situar la generación de prácticas de enseñanza y aprendizaje en el tiempo y el espacio del contexto natural, sociocultural y territorial en el cual crece la niñez” Baronne, B. (2015) permitiendo configurar la autonomía y formas de gobernabilidad propias.

El aporte a la educación propia se ha desarrollado durante cada uno de los capítulos expuestos en el documento, donde se hace un apuesta por la reivindicación de los conocimientos ancestrales, prácticas y creencias alrededor de la siembra, las semillas y el alimento como dispositivos para generar otros mundo posibles desde las formas de autogobierno y pensamiento propio de la comunidad que propendan por el cuidado de la vida y lo vivo ; por ende, es preciso dejar establecido la necesidad de encaminar la educación propia hacia los ciclo de vida y la ley de origen del pueblo Yanacona, dirigiendo los actos educativos al mantenimiento de las tradiciones que cuidaban de la integridad física, mental y espiritual de la comunidad pues es fundamental crear espacios para el diálogo intergeneracional encaminados a vincular las familias, enseñar la importancia de una vida disciplinada y armónica, desde una relación más horizontal con la naturaleza, con lo que nos rige, pues la escuela debe educar para vivir en equilibrio con la naturaleza.

CAPITULO VII.

Muyumanta Ayllu Almayary⁴⁷: Sembrando el pasado caminamos hacia el futuro.

Después de escuchar con atención las preocupaciones que existen en la comunidad frente a la pérdida de la semilla y reevaluar las problemáticas nacionales e internacionales que avanzan en el mundo en torno a la patente de semillas, al cambio climático, surgen cuestionamientos alrededor de esta, pues la investigación ha arrojado datos sorprendentes frente a la gran cantidad de semillas que ya no se encuentran en la región, haciendo evidente la necesidad de emprender un ejercicio de resistencia desde lo propio.

Muyumanta Ayllu Almayary, sembrando el pasado caminamos hacia el futuro, es una propuesta que pretende caminar el territorio de la mano de los mayores, mayoras, jóvenes y niños, con miras a pensarnos la educación propia de la comunidad desde la siembra, la cosecha y principalmente las semillas, se intenta trabajar con ellos la recuperación de saberes tradicionales e ir agrupando las semillas mientras se indaga sobre la relación histórica que ha existido con ella y el campo.

Tejido familiar de semillas, es la propuesta que surge desde la investigación que promovió la Licenciatura en Biología de la Universidad Pedagógica Nacional, al dar las bases para la problematización de la pérdida de las semillas y por ende del alimento; es una iniciativa que pretende reunir desde las diferentes familias las semillas nativas que se están perdiendo, agrupándolas en la Institución Educativa de Puebloquemado y poniéndolas al servicio de toda la comunidad; la idea es que la persona que solicite la semilla quede con el compromiso de retribuir después de la siembra una parte a la institución. Así, al estar presente la semilla en las instituciones educativas son los niños y jóvenes quienes pueden encaminar sus horas sociales y proyectos de grado, para aprender y enseñar a los demás el buen uso de estas a través del tejido que implica la recuperación de memoria y el caminar de la palabra, siendo esta una forma esencial para que los jóvenes se empoderen de su realidad, del cuidado de la biodiversidad, de conservar la semilla, alimentarse bien, por ende los usos y costumbres de la comunidad.

El custodio inicia en el II periodo del año 2015, como resultado emergente del proceso de práctica, estableciendo alianzas con personas de la región que poseen en sus siembras una gran diversidad de alimentos, intercambiando algunas semillas que pertenecen al mismo clima y escuchando las experiencias en torno a estas.

Para el 2017-I recibimos la ayuda de tres alumnos⁴⁸ de grado 10, quienes se sintieron interesados en aprender sobre esta temática que conlleva el rescate de saberes y la diversidad de su región. Esto condujo a la consolidación de un grupo de investigación interinstitucional, en el cual estos jóvenes se fueron encargando de recolectar diferentes semillas del territorio,

⁴⁷ Tejido familiar de semillas.

⁴⁸ Alexander Palechor Alarcón
William Alexis Alarcón
James Palechor

sin embargo, el ejercicio de agrupar las semillas estaba directamente relacionado con la labor del campo, pues no solo se protege guardando las semillas, si no que el custodio debe mantenerse vivo y para ello era necesario empezar a sembrarlas promoviendo la conservación *in situ* para el aprovisionamiento local. Debido a que esta institución no posee un espacio de chagra en el momento, las semillas y algunas plántulas, fueron sembradas en la chagra de la Escuela ERIR y la institución educativa de Puebloquemado, pues en realidad son los grandes los que saben cómo sembrar y son los niños más pequeños los que deben empezar a aprender desde la educación propia esta práctica alrededor del cuidado de la vida de las plantas.

El aporte de nosotras fue dar a ellos la primeras pautas frente a la importancia de resguardar la semilla, la necesidad de compartir y aprender en comunidad, las pautas del manejo de semillas, las implicaciones para su educación, la institución, la vida personal y comunitaria, pues la idea, es que ellos aprendan un poco más de la vida del runa, apropien saberes de sus mayores, entiendan la responsabilidad que están asumiendo y finalmente posicionen de manera autónoma el liderazgo frente a esta importante experiencia.

Para la realización de esta labor, la idea de consolidar la variedad y variabilidad genética de la región, involucro:

- La contextualización regional, nacional e internacional del uso y abuso de las semillas.
- Reconocer desde su primer núcleo formativo las variedades que se tienen y cuáles son los saberes que existen en torno a esto.
- Establecer vínculo entre las personas del resguardo, vecinos y amigos que tengan las variedades, pues en esta parte ellos van a realizar un cambio de mano por un compartir de semillas, es decir, la semilla que va a ser llevada a la institución no va a ser comprada o regalada, sino que cada joven de manera individual va a realizar una labor en esa familia a cambio de algunas semillas con el fin de ir reafirmando los lazos comunitarios.
- Otra forma de tener acceso a las semillas fue truequiandolas, pues a medida que se van recolectando, se van compartiendo nuevamente, en esta forma la labor se transforma en un compartir de palabra y la semilla empieza a caminar el territorio y a problematizar algunas aristas entorno a las mismas.
- Al ir consolidando este espacio para la protección de las semillas, se fueron sembrando, con la ayuda de los niños de la Escuela ERIR y escuela Agropecuaria de Puebloquemado, algunas de las variedades que en la actualidad se encuentran en proceso de desaparición (cebada, trigo, frijol, maíz, ocas).

¿Cuál es la importancia de tener un tejido de semillas en la comunidad?

La problemática de hambre en el mundo está relacionada en parte con la pérdida de la diversidad genética y biodiversidad agrícola, aspecto que incide directamente en los sistemas alimentarios de los contextos rurales y urbanos, de modo que “la pérdida de diversidad significa la extinción de experiencia biológica y cultural, implica la erosión del acto de descubrir y la reducción de la creatividad. La introducción de nuevas variedades homogéneas se ha traducido en la pérdida de las variedades tradicionales utilizadas por miles de años.

Desafortunadamente, esta erosión genética está relacionada con la pérdida de los conocimientos tradicionales.”(Toledo, Barrera-Bassols, 2008, pág.194).

De esta forma un custodio de semilla alimentarias nativas en la comunidad representa una valiosa oportunidad para garantizar la pervivencia de la biodiversidad, conocerla, sembrarla, compartirla, intercambiarla, a través de diferentes practicas comunitarias y agroecológicas para afianzar la relación con la madre tierra y a la vez cuidar la salud. Por lo cual, esta propuesta se debe apropiar por la familia, la escuela, el cabildo y la comunidad, con miras a la recuperación de formas de alimentación propias, libres de químicos que posibiliten la libertad de decidir sobre el consumo.

Como conservar las semillas.

Para la conservación de cada una de las semillas se tuvo en cuenta, la humedad de cada una de estas, el lugar de almacenamiento, al igual que las temperaturas adecuadas enlazándolas a las técnicas que tradicionalmente la comunidad ha empleado para el cuidado de las mismas (ver Cap. I). A su vez es importante que la semilla se conserve completa y libre de impurezas, tierra, pedazos de plantas, hojas, palos, insectos muertos y hongos.

Las semillas fueron almacenadas en recipientes herméticos, pues al colectarlos evitando la entrada de aire, luz y humedad, el oxígeno escaso al interior evita la respiración produciendo un estado de la latencia que reduce la actividad de la semilla, sin afectar su longevidad logrando mantener por largos periodos de tiempo el germoplasma de las plantas superiores. Sin embargo, es claro que el almacenamiento de todas no es exitoso, ya que en algunas se va dificultando al presentar mayor contenido de agua como en el caso de los tubérculos que se deben estar constantemente sembrando para que la semilla perdure.

Los protagonistas.

Para la recolección de las semillas fue pertinente caminar el territorio, conversar alrededor de la tulpa, hablar con los agricultores, mayores, mayores y visitar varias de las veredas del resguardo indígena de Rioblanco, entre ellas Puebloquemado, Salinas, Chapiloma, Pusquines, Guachicono entre otros. Estos lugares permitieron aclarar diferentes nociones frente al trabajo en el campo, siembra, cosecha y demás, así como ir conociendo personas interesadas en la siembra y por ende en el resguardo de las mismas.

Es así que para los Rioblanqueños la semilla es vida, biodiversidad, es libertad, es poder, es cultura, es identidad, es compromiso y en esa medida constituyen uno de los legados más importantes de la comunidad al estar íntimamente arraigadas a su existencia en el territorio. De tal forma representa una oportunidad para resistir a las políticas que inciden en el control y patentes sobre la biodiversidad, a partir de la reivindicación de los conocimientos locales, donde es esencial el apoyo de las autoridades tradicionales, regionales y nacionales, para que las semillas nativas sigan caminando libremente el territorio.

Lo que se ha obtenido hasta el momento.

Los resultados obtenidos hasta el momento del trabajo con los estudiantes son los que se enuncian en el siguiente inventario:

Semilla	Variedad	Tiempo de cosecha.	Vereda
Habas	Roja	6m	Barbillas
	Blanca	6m	Barbillas
	Rosada	6m	Chapiloma
Quinoa	Blanca	5m	Rioblanco
	Blanca	9-1 año	Chapiloma
Maíz	Chiquito	5m	Rioblanco
	Blanquillo	9 m	Rioblanco
	Capio Rojo	9m	Barrial-Rb
	Pintado	9m	Chapiloma
	Amarillo Pintado	9m	Puebloquemado
	Capio Pintado	1 año	Chapiloma
	Amarillo	6-10	Chapiloma
	Blanquito Tusimorado	9 m	Puebloquemado
	Blanquito pintado	10m	Puebloquemado
	Amarillo pintado chiquito	10m	Puebloquemado
	Vino tinto	10 m	Salinas
	Capio Amarillo	10m	Guachicono
Frijol	Vara	9 m	Chapiloma
	Ojo de gato café	5-6 m	Chapiloma
	Ojo de gato crema	7 m	Puebloquemado
	Corazón de Buey	7 m	Puebloquemado
	Chiquito	7 m	Puebloquemado
	Negro	7m	Ciénaga Larga
	Guarzo	7 m	Puebloquemado
	Morado	7m	Puebloquemado

	Blanco con negro	7m	Puebloquemado
	Morado-pintado	7m	Puebloquemado
	Cacha Blanco	7m	Puebloquemado
	Cacha Canario	7m	Guachicono
	Cacha Amarillo	7m	Rioblanco
	Cacha Marrón	7m	Rioblanco
	Cacha Café con negro	7m	Rioblanco
	Cacha Café	7m	Puebloquemado
	Cacha Morado Pintado		Puebloquemado
	Cacha café pintado		Salinas
	Plancho Antiguo		Pusquines
	Torta ó rojo		El Moral
	Poroto de Árbol		Los Robles
	Bola Roja ó Bolón		Chapiloma
	De año o Rusio		Pusquines
	Cacha blanco y negro		Rioblanco
	Frijol Haba	7m	Puebloquemado
Papa	Parda	6-1 año	Chapiloma
	Roja	4-1 año	Chapiloma
	Yema de Huevo	4-1 año	Chapiloma
	Rabo de Ratón (chaucha)	5m	Pusquines
	Chaucha Negra	5m	Pusquines
	Amarilla	5m	Pusquines
	Única(Guata)	6m	Pusquines
	Guata-parda	5m	Pusquines
	Tornillo Roja	5m	Pusquines
	Batata chaucha colorada	5m	Pusquines
Ulluco	Rojo	1 año	Chapiloma
	Blanco	1 año	Guachicono

	Rosado	1 año	Guachicono
Ocas	Blancas	1 año	La Floresta
	Moradas	1 año	Rioblanco
Arracacha	Morada	10 años	Barbillas
	Amarilla	10 años	Barbillas
Achira	-----	5 m	Puebloquemado
Majua	Amarilla	9m	Pusquines
Arveja	Piquinegra	6m	Chapiloma
	Verde	6m	Puebloquemado
Calabaza	Nativa	6m	Manuel Santos P.
Zapallo	Nativa	5m	Puebloquemado
Cebada	Borrajera	6m	Rioblanco
	Bavaria	4m	Rioblanco
Trigo	Vira	6-7m	Rioblanco
Centeno	Negro		Rioblanco

La experiencia de la red familiar de semillas fue emergiendo del proceso investigativo que se estuvo consolidando durante la estancia en Rioblanco, de conocer las realidades del campo, de adentrarnos en las formas de vida de los pobladores y de las mismas inquietudes que nos fueron surgiendo al caminar la palabra y el territorio, sin embargo el objetivo que nos trazamos inicialmente no fue este, pero aun así, permitió recuperar 76 variedades de semillas diferentes como se describe en la tabla anterior, lo cual es en realidad una muestra de la diversidad local de semillas, finalizado el objetivo general se intentaron recuperar muchas más variedades de semillas, no obstante los tiempos de siembra y cosecha de algunas semillas son muy prolongados dificultando la recolección, de igual modo existen barreras frente a las denominaciones de las variedades y la información frente a las mismas es confusa.

En cuanto a la enseñanza de la Biología se encuentra que en la comunidad existen un gran laboratorio natural para ser explorado y conocido, haciendo que los procesos de enseñanza aprendizaje estén contextualizados y toquen la vida de los habitantes, sus urgencias y necesidades, emocionen los corazones, den voz, promuevan el sentido de pertenencia y el intereses por aprender y cuidar lo que se encuentra en su territorio, donde resulta clave involucrar los aspectos culturales en la enseñanza y aprendizaje de la Biología, teniendo presente la relación hombre, territorio y espiritualidad tan importante para comprender esta comunidad indígena y su forma de relacionarse con el mundo, con miras a promover una educación no desde la lógica del desarrollismo, si no desde el buen vivir y las relaciones

armónicas con la naturaleza desde las formas de interpretar y construir significados de los Yanaconas, en un país donde estos conocimientos poco encuentran acogida en el mundo globalizado y occidental que poco se pregunta por el ser.

De igual manera fue significativo que los procesos educativos realizados tocaran la vida de los pobladores pudiéramos transitar por otros mundos posibles desde el otro y con lo otro; así como también pusieran a pensar y reflexionar sobre la situación de las plantas alimenticias presentes en su resguardo, de la necesidad de cuidarlas para garantizar su sustentabilidad y el reconocimiento de la diversidad biológica, la cual en los tiempos actuales constituye un dispositivo de poder y de disputa con gran potencial para el campo y el país, pero más allá para fortalecer los procesos educativos, comunitarios enriqueciendo la enseñanza de la Biología con enfoque intercultural, la cual a su vez se presenta como un escenario para fortalecer a su vez los procesos políticos, económicos y socioculturales del territorio.

CONCLUSIONES.

En primer lugar este proceso investigativo permitió mostrar que al hablar de alimento surgen diversas conexiones con otros temas relacionados, pues es imposible desligar la semilla del alimento, y por ende de las dimensiones del plato y la soberanía alimentaria.

Esta investigación presenta diversos elementos innovadores a nivel biológico y cultural que por su trascendencia e importancia para la comunidad contribuyen al fortalecimiento del plan de vida fundamentalmente en los pilares educativo, ambiental, social y cultural.

El trabajo impacta en gran medida a la comunidad y a la construcción del plan de vida, porque hace un reconocimiento frente a la biodiversidad del territorio, promueve su valoración y cuidado. Del mismo hace que los saberes ancestrales de los mayores y mayores sean compartidos a los niños y jóvenes quienes serán las nuevas generaciones encargadas de decidir de manera responsable y consciente sobre su territorio y sobre la relación entre conocimiento y poder.

Fue posible a través de esta investigación preparar diferentes recetas que la comunidad ha ido dejando de lado debido a la complejidad de su preparación a la dificultad para conseguir los ingredientes, pues algunos de estos se siembran en muy pocas cantidades o deben ser comprados. Por ende, fue muy interesante en esta investigación descubrir que existe una amplia diversidad de alimentos considerados malezas, que pueden hacer que los ingredientes de difícil acceso sean reemplazados generando más posibilidades en la alimentación; de igual forma sorprende que varias de las plantas rastreadas en el territorio son olvidadas, desvalorizadas y poco usadas cuando los adelantos científicos han ratificado su importancia en la salud y por eso el costo y la apreciación de estos en las ciudades es elevado, ejemplo de ello el azafrán, mortiño, pacunga, nabos, berros. Por lo mencionado, es oportuno ratificar que existe en las plantas locales un fuerte potencial para generar economías propias y autonomía alimentaria

El saber tradicional producido en las comunidades ha sido invalidado por los conocimientos occidentales que genera violencia epistémica al considerar que los indígenas no producen conocimientos válidos, por ello los saberes que los mayores han constituido desde su experiencia de vida en el territorio no son reconocidos. En la actualidad la comunidad Yanacóna se encuentra en un proceso de recuperación de su identidad, construyendo las bases de su cultura desde la voz de los intelectuales y líderes del resguardo, por ende los procesos de educación propia y plan de vida se encuentran en un momento de construcción comunitario.

Es fundamental plantear una metodología propia para comprender las dimensiones simbólicas culturales, biológicas, espirituales... que configuran la esencia indígena, ya que en los paradigmas de investigación occidentales no se encuentra una que responda a las realidades del contexto.

Así el método de investigación permitió reconocer a partir de la sabiduría de los mayores y mayores técnicas que permiten conservar los alimentos desde la semillas, que históricamente han sido parte de los usos y costumbres de la comunidad, dentro estos se incluye la preparación

de diferentes recetas como una estrategia para la pervivencia de las semillas nativas; cabe aclarar que estas técnicas se están perdiendo porque las siembras son muy reducidas en el territorio, por la pereza, desidia, desinterés engrandadas en la bonanza amapolera constituyendo esto una amenaza para la biodiversidad de la región.

Se encuentra una contradicción entre los contextos rurales y urbanos, pues a pesar de que las comunidades indígenas allegadas al campo tienen la posibilidad de producir variadamente su alimento en contraposición a las ciudades, en ambos se presenta distintamente una homogenización del plato.

La ofrenda es un elemento que permite resaltar la diversidad alimentaria del territorio y reconocer elementos espiritual que existe entre el indígena y la naturaleza.

Se reconoce una gran variedad de creencias y prácticas alrededor de la luna desde la sabiduría de los mayores, conocimiento empírico que se ha ido desapropiando de las actividades productivas.

Se pudo establecer que antiguamente los mayores no tenían que lidiar con el manejo de plagas por que la tierra era muy limpia. Desde aquí se reconoce que la entrada de agroquímicos atrajo gran cantidad de insectos y plagas asociadas a los cultivos. Es evidente que las siembras que se realizan en la actualidad contienen en pocas o grandes cantidades la aplicación de fungicidas, herbicidas y abonos químicos. Es así, que conocer formas de cuidado orgánico de la siembra, demuestra que es posible eliminar la dependencia de los agroquímicos, ir sanando la tierra a la vez que se construye una nueva visión del campo.

El desconocimiento de las variedades de semillas nativas, los alimentos propios y las plantas alimenticias que son en casos consideradas malezas, deja claro que hay una desconexión entre la enseñanza de la biología y el contexto, pues las dudas y el desconocimiento de algunos maestros frente a lo propio hace de esto una réplica en los niños. Por ende, es importante que se generen círculos de palabra con los mayores y personas de la comunidad que aún mantienen vivo el conocimiento sobre plantas que bien deberían ser llamadas “bunezas” y pueden aportar a la formación de los niños.

Al hacer un contraste entre las instituciones educativas rurales y urbanas que pertenecen a la comunidad indígena Yanacona, fue posible vislumbrar que pese a que las escuelas rurales viven en una estrecha relación con los elementos que son esencia de la cultura no es visible un arraigo a los saberes andinos, sin embargo, las instituciones alejadas del contexto intentan recrear un escenario más próximo a cada una de las experiencias incidentes.

Desde el trabajo realizado en el contexto fue importante crear dinámicas relacionadas con la investigación para generar una apropiación de la simbología andina, la danza y la lengua propia, puesto que al interactuar con los estudiantes se denotaban debilidades frente al conocimiento de los mismos, por ende una parte de la investigación se enlazo a esta realidad para trabajar en su fortalecimiento. Es necesario realizar una retrospectiva de la forma en la que se está

encaminando la educación propia en las instituciones educativas, ya que existe un desconocimiento frente a ciertas dimensiones de la cultura andina.

La influencia de las políticas nacionales en las comunidades indígenas, es un atentado a la cultura, a la forma de relacionarse con el mundo, pues estas con la llegada de proyectos de tecnificado el campo han transformado la visión indígena. Desde estas tensiones surge la Warmy chagra como un elemento metodológico y educativo que permite reivindicar diversidad biológica y cultural de las semillas y por ende del alimento, pudiéndose adaptar a cualquier zona donde se decida llevar e incidir de manera directa en cuestionamientos de la biota local.

La inserción de proyectos por parte de las autoridades para promover una economía propia, ha desplazado la siembra de cultivos locales y por ende los usos y costumbres asociados a estas; es aconsejable que se realicen proyectos pensados en biodiversidad de las chagras andinas, promovidos por las diferentes autoridades o instituciones académicas, orientadas a la recuperación, rescate y pervivencia de semillas nativas o de bajo consumo.

Es importante que la escuela genere encuentros en donde comparta ciertas responsabilidades educativas a las familias, reflexionando la relevancia de la formación de sujetos que aporten a la construcción de país, sin desarraigar las raíces indígenas.

La escuela tiene el deber de situar las problemáticas nacionales e internacionales que se presentan frente al campo, centrar a los jóvenes en las problemáticas, incitarlos a generar cuestionamientos y crear en los proyectos investigativos economías propias que permitan a los estudiantes mantenerse en el campo.

La educación no debe ser un proceso de vinculación solo de los más jóvenes, pues son los mayores y mayoras los que llevan las rienda de la comunidad, los que deben estar informados de diversas situaciones que afectan la soberanía del resguardo, sin embargo los saberes que estos mayores mantienen vivos deben trascender en el compartir de la palabra, en la tulpa, el caminar del territorio, el trabajo de la tierra. Esta experiencia permitió darnos cuenta que compartir con las comunidades indígenas más que un proceso de enseñanza es un proceso de desaprender y aprender significativamente, para la vida profesional y personal.

La presencia de la Universidad Pedagógica Nacional en los territorios rurales deja ver el carácter nacional de la institución, así mismo demuestra que a pesar de ser claustro de conocimientos representados por el pensamiento de las ciudades, no deja de lado los diversos contextos del país ya que busca la forma de llegar y abordar las problemáticas educativas situadas, constituyendo espacios de investigación colaborativa, generando transformaciones sociales y pedagógicas que aporten a una visión de país y por ende a la formación de maestros conscientes de las realidades educativas.

Esta constituyo una experiencia muy importante para nuestro proceso de formación personal y profesional que permite ampliar el espectro de la enseñanza de la biología desde la Colombia

rural a la vez que nos hace transitar por nuevas rutas teóricas y prácticas, para interrogar los textos y los contextos desde otras perspectivas diversas a las académicas, perder el miedo y descubrir otras forma de establecer relaciones con los territorios y cuidar la vida descubriendo otras dimensiones de la biología.

El compartir de palabra a través de los distintos espacios es un elemento de renovación de la memoria para enriquecer los saberes que se tienen y abrir el pensamiento a otras formas de existir en el mundo, a la vez que permite hacer un relevo generacional desde los conocimientos tradicionales en los niños y jóvenes.

El truke es una forma de liberar el campo del dinero, de movilizar variedades de semillas, ofrecer alimento sano y de reflejar los valores andinos, en la actualidad son las instituciones las que cumplen con este papel organizativo.

Se reconoce que la tulpa es un elemento investigativo que permitió la recolección de información desde la preparación de platos autóctonos, es a su vez, un espacio de reunión de las familias, de intercambiar saberes entre generaciones, de enseñar y aprender con el otro, siendo esta una práctica que está desapareciendo en la comunidad por la llegada de hornillas y estufas de gas. Así alrededor de esta, se generan espacios para aprender de la mano de las mayores sus secretos culinarios y el largo trabajo que estas preparaciones implican, dado que empiezan desde el proceso de sembrar la semilla, cosecharla, molerla, cernirla y cocinarla, una posibilidad para ponerse en el contexto del otro, comprender su realidad y establecer relaciones en igualdad de condiciones.

Es relevante para la investigación descubrir que las comunidades indígenas guardan en su acervo cultural el principio de lo fresco y lo cálido en torno a los alimentos y que representa un conocimiento local con el que se cuida la salud ante ciertos estados corporales. Esto permite resaltar conocimientos propios de la comunidad dándoles validez.

En el reguardo de Rioblanco los mayores que viven en las veredas aledañas al pueblo, aun siembran ciertas variedades exóticas propias o no de la región, las cuales son de consumo familiar, pues en la galería el panorama no varía mucho al de las plazas urbanas, ya que la llegada de tiendas y la transformación de estos mercados con productos de diversas procedencias han incidido en que se de un cambio en la alimentación de la comunidad y un replazamiento de los alimentos propios.

La incidencia del cambio climático en el territorio, ha hecho que haya un cambio en los tiempos de siembra y que las semillas de otros climas se adapten a otras altitudes, pues las heladas y los largos periodos de verano e invierno hacen que se afecten grandes extensiones de cultivo, haciendo que los Yanaconas desistan de sembrar ciertas variedades.

El caminar del territorio permite afirmar que hay una perdida sustancial de semillas nativas, pues a pesar, de que en las chagras se mantiene una diversidad amplia de alimentos, se siembran las mismas variedades, una mezcla de semillas tradicionales con introducidas; además de ello

la consulta frente a las variedades existentes fue desgastante pues hay un desconocimiento y una falta de apropiación cultural entorno a las semillas que ralentiza las investigaciones, ya que al momento de buscar las variedades de semillas se conducía fácilmente de un lugar a otro y no se encontraban o en muchos casos eran las mismas con diferente denominación, ligado a esto hay una confusión frente a los nombres comunes pues a pesar de que son reconocidos en su mayoría por sus características fisiológicas y morfológicas, entre los pobladores las semillas que tienen una denominación homogénea son las más antiguas.

En Rioblanco existe una desvalorización y un desconocimiento frente a plantas de camino, paramo, cercanas a fuentes de agua, rastros e incluso algunas que crecen en las chagras, las cuales fueron o podrían ser en algún momento parte de la dieta de esta comunidad indígena, sin embargo estos si le atribuyen un beneficio medicinal a cada una de estas, es así que mientras en las ciudades plantas alimenticias como el diente de león grande, los berros, el azafrán, la pacunga entre otras tiene algo de valor comercial, dentro de la comunidad son poco reconocidas o mal llamadas malezas.

La investigación permitió reconocer que el páramo fue un lugar muy transitado y explorado por esta comunidad, de la cual perviven en los Yanaconas saberes asociados con alimentos que enriquecerían la dieta cotidiana y amplía el espectro alimenticio de la comunidad.

De las plantas alimenticias que tienen bajo consumo en la región son las batatas, las ocas y las majúas, las cuales tienden a ser muy poco cultivadas, afectando la biodiversidad y el potencial alimenticio y nutritivo de ellas, por lo que fue muy importante incentivar la siembra de estas en las escuelas, pues es una iniciativa de valoración y cuidado que fragmenta los prejuicios que se tejen alrededor del alimento.

La enseñanza de la biología permitió sentar un posicionamiento frente al rescate de los conocimientos alrededor de los alimentos tradicionales que se encuentran ligados a las semillas nativas de la región, como un aporte al cuidado de la agrobiodiversidad que repercute en la nación y por ende en el mundo. Pues desde este campo de acción se problematizó la situación que existe frente al manejo, producción y conservación de semillas en cuanto a agroquímicos, transgénicos y pérdida de biodiversidad que amenazan la soberanía alimentaria de los pueblos y por tanto el conocimiento biológico y culturales.

El custodio es una iniciativa que emergió de los intereses por la pervivencia del alimento tradicional manifestados en esta investigación para aportar directamente a la autonomía alimentaria, que posteriormente se fue construyendo con algunos estudiantes que deben cumplir este año con sus horas de trabajo social, a la vez constituye un dispositivo que permite consolidar el cuidado de la vida y cultural del resguardo, encaminando proyectos educativos al trabajo con la recuperación de las mismas. Es un elemento que reclama la atención del cabildo, la familia, la escuela, y la comunidad, impactando los objetivos del plan de vida comunitario.

Recomendaciones

1. Se recomienda a las instituciones educativas, a la Universidad Pedagógica Nacional, autoridades tradicionales y organizaciones locales dar continuidad a este proceso desde sus diferentes instancias de participación, así como también se fortalezcan los encuentros de palabra comunitarios, se realicen conversatorios, programas radiales, campañas de sensibilización en lo que se generen espacios para promover la recuperación, valoración y cuidado de la biodiversidad local y los conocimientos ancestrales asociados a esta.
2. Es importante que las instituciones educativas diseñen estrategias didácticas contextualizadas donde se transversalice la importancia de cuidar las semillas nativas, las plantas alimenticias como potencial para promover la soberanía alimentaria y la educación propia en el resguardo.
3. Se presentaron dificultades frente al reconocimiento, denominación y usos de diferentes variedades de semillas en especial las de frijol por parte de los habitantes, quienes mostraron confusión y pérdida de conocimiento frente a estas, por lo cual sería importante en próximos trabajos recuperar este conocimiento a través de la realización de mapas parlantes, biocartografías o diferentes elementos metodológicos pertinentes que ayuden a llegar a un consenso y poder determinar y conocer la biota local.
4. Es necesario que en la minuta proporcionada en las instituciones educativas se retomen los elementos propios de la gastronomía local y se eviten los alimentos foráneos como los embutidos, enlatados, paquetes y demás, para que se promueva una manutención propia, los niños reconozcan y valoren el potencial de las practicas alimentarias locales promoviendo a su vez el cuidado y rescate de las semillas criollas y plantas comestibles así como de los aspectos culturales.
5. Se recomienda incluir en el proyecto educativo comunitario los aportes presentados en este trabajo, generando condiciones dentro de las instituciones escolares.
6. Se pide a las autoridades locales, regionales y nacionales que impulsen proyectos de economía propia teniendo como principal insumo las semillas criollas que se han ido olvidando, desvalorizando y perdiendo del territorio como el caso de las ocas, batatas, trigo, majuas y demás, así como de plantas comestibles que en muchos casos se consideran maleza. Esto con el fin de impulsar la economía del resguardo y evitar que las nuevas generaciones busque su futuro en las ciudades donde en muchas ocasiones van a pasar necesidades, vivir de manera insatisfecha con trabajos mal remunerados, en vez de estar aportando al fortalecimiento de sus procesos identitarios y político-organizativos.

7. Se sugiere que en el sistema de salud y alimentación propias de la comunidad se incluya con más fuerza y se investigue más a fondo, las propiedades alimenticias y curativas de las plantas locales, como un potencial para ir desmedicalizando la población.
8. Para los próximos trabajos a realizar con la comunidad se sugiere apoyar los procesos de las líneas de investigación y semillero del grupo ondas en lo que tiene que ver con recuperación de semillas nativas, plantas medicinales reforestación de fuentes hídricas y demás grupos de investigación que se encuentran en el resguardo, para continuar apoyando y fortaleciendo los procesos de educación propia y de Enseñanza de la Biología

ANEXOS.

Cantos.

1. La calabaza.

Hola soy la calabaza
Y que triste estoy hoy
Porque todos los wawas
Me dicen que no soy como el frijol (Porutu).

Soy gordita y muy blanquita
Y el zapallo me molesta
Porqué dice que soy modesta cabezona y muy simplona.

Coro:

Tranquilita calabaza que eres muy rica y sabrosa
Soy el frijol (Poroto) soy la alverja (alwisi) y juntitos damos sopa (bis).

Hay que triste esta vida que los wawas no me quieran
Ya que apporto vitaminas, mucha fibra y doy fuerza.

Coro:

Tranquilita calabaza que eres muy rica y sabrosa
Soy panela soy canela y con clavos que gustosa. (Bis)

Que feliz soy calabaza,
Machicunas (con amigos) que sabrosa.

2. Sara (Maíz).

Puro puro maíz (bis)
Lo cosecho en la chagra
Me lo tomo en la colada
Y me lo como en la ensalada

Maíz maíz vamos a sembrar maíz
Maíz maíz vamos a sembrar país

Los khary⁴⁹ sembrando las warmys cosechando
Sintiendo la tierra es que vamos despertando

3. La arracacha.

La arracacha está muy triste
Porque quiere ir a danzar
Y la plata no le alcanzado

⁴⁹ Hombre.

pa una ruana ir a comprar,
La arracacha lloraba en la ventana
Y sola se encontraba al no poder salir.

Don ulluco que solo contemplaba
El dolor de la arracacha no se siente feliz

Al otro día y muy en la mañana
Sale doña arracacha a ver salir el sol
En la puerta se encuentra sorpresa y una hermosa tarjeta
Que ha traído la col
Pues el ulluco salió en la madrugada
A comprar a la plaza las caspas de maíz
Con aguja y la ayuda de la col
Le ha cosido un vestido con todo el corazón

La arracacha se encuentra muy contenta
Y va donde el ulluco y lo invita a danzar
Así los dos están contentos y quieren festejar

4. Recetario: Biodiversidad Andina de la chagra al plato: alimentos Ancestral en el Resguardo Indígena Yanacona Rioblanco-Cauca. Documento en Power Point.

BIBLIOGRAFÍA.

- Alexandra, U. (13 de Abril de 2017). compartir de alimentos. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Álvarez, M. (Dirección). (2001). *Los Andes Secretos, Bolivia, Perú, Colombia, Ecuador*. [Película].
- Anaconda, M. (11 de Abril de 2015). compartir de alimento. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Artola, X. (2014). Runasimi. *UNSAAC; Cusco Perú.*, 3.
- Barrera, V., Espinosa, P., Tapia, C., & F.Valverde, A. M. (2004). *Caracterización de las Raíces y Tuberculos Andinos en la Ecoregión Andina de Ecuador*. Quito-Lima: Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias, Centro Internacional de la Papa, Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación.
- Bioandes. (s.f.). *Gastronomía y Biodiversidad Andina en las comunidades de Pitumarca y del Valle de Vilcanota*. Bolivia, Perú, Ecuador: CEPROSI.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. De la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. Recuperado el 2 de 6 de 2016, de Instituto Nacional de Antropología e Historia: http://www.cdi.gob.mx/biodiversidad/biodiversidad_0_preliminares_1-31_eckart_boege.pdf
- Bojanic, A. (2011). *La quinua: cultivo milenario para contribuir a la seguridad alimentaria mundial*. . FAO.
- Bonifacino, M., Rossado, A., & Souza, M. (6 de 3 de 2015). *Sistematica de plantas vasculares*. Obtenido de http://www.thecompositaehut.com/www_tch/Integrantes.html
- Bravo, L. (2015). educación propia indígena, etnoeducación y culturalismo. (L. Vasco, Entrevistador)
- Bravo, L. M. (2015). *Ugpachisunchi i katichisunchi kilkaikunata –llevando y trayendo la palabra -: territorio, “saber vivir ahí” y pensamiento Inga*. Bogotá D.C: Universidad Pedagógica Nacional.
- Buesakillo, M., & Campo, F. (2005). *El maternal de la Koka en Colombia. Alimentos espíritus y medicina ancestral desde las culturas indígenas*. Bogotá D.C - Colombia: Fundación indígena sol y serpiente de America. Proyecto KoKasana.
- Burbano, A. (12 de Enero de 2017). El despertar de la comunidad Yanacona. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Burbano, A. (12 de Enero de 2017). El despertar de la comunidad Yanacona. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Cabildo mayor Yanacona. (2011). *Dar la palabra al territorio, Suyuma Shimita Kuy, El currículo espacio simbólico del territorio*. Popayan: Amawta Shikra Yanakuna.

- Cachiguango, L., Farinango, L., Carvajal, A., & Anacona, L. (2014). *Recuperando nuestro idioma Runa Shimi Kichwa Yanakuna*. Popayan, Cauca.
- Cadena, O., & Muñoz, S. (2012). El Trueque en el Cauca: ¿Es un Sistema Alternativo Frente a las Políticas de Globalización? Hacia una mirada desde lo político -económico. *Porik-An*, 1-20.
- campesina, L. v. (2013). *La via campesina, nuestras semillas, nuestro futuro*. Obtenido de <http://www.redsemillas.info/wp-content/uploads/2013/09/La-V%C3%ADa-Campesina-Nuestras-semillas-Nuestro-futuro.pdf>
- Campo, D., & Cifuentes, M. (2016). *Killaypi Luna/mes-Ciclos biológicos de la mujer, un aporte desde el mundo Andino*. Bogotá, D.C.: Universidad Pedagógica Nacional.
- Campo, F. (29 de Marzo de 2017). La tulpa. (S. Ortega, Entrevistador)
- Cardenas, F. H. (2010). *El huerto Andino Familiar, soberanía alimentaria y educación campesina, una estrategia agroecológica en la escuela campesina de Valle de Tenza "ESCAVALLE"*. Sutatenza-Boyacá: Universidad Pedagógica Nacional.
- Carrizosa-Umaña, J. (2014). *Colombia compleja*. Bogotá, D. C.: Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander.
- Castaño, N. (2013). Las nociones de los niños acerca de lo vivo implicaciones didácticas. *Universidad Pedagógica nacional.*, 1-9.
- Castaño, N. C. (2013). Enseñanza de la Biología y Diversidad Cultural. *Revista Biografía. Escritos sobre la Biología y su Enseñanza*, 7-10. Obtenido de Revista Biografía escritos de Biología y su Enseñanza: <file:///C:/Users/PC/Downloads/2606-8150-1-SM.pdf>
- Castaño, N., & Bravo, M. (En proceso de Publicación). Enseñanza de la Biología y cuidado de la Vida. Diálogo entre el conocimiento ancestral y el conocimiento Científico. *Revista Etnobiología de Mexico*.
- Castro, A. (12 de 02 de 2017). Abono Natural en la comunidad. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Ceriyatofe Mera, A. (2013). *“Conocimientos tradicionales alrededor de la gastronomía del clan amenan+(gente de palo), pueblo Uitoto(La Chorrera, Amazonas). Chorrera, Amazonas: Universidad Pedagógica Nacional.*
- Chavez, P. (15 de 2 de 2017). *La papa: tesoro de los Andes*. Obtenido de Centrp Internacional de la papa: www.cipotato.org
- Chicangana, A. (23 de 01 de 2017). Alimentos perdidos de Rioblanco. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Chicangana, A. (20 de Marzo de 2017). La doble espiral. (S. Ortega, Entrevistador)
- Chicangana, A., & Mamiam, J. (23 de 3 de 2017). Plantas olvidadas en el Resguardo: renovando la memoria alimentaria con los Mayores. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)

- Chicangana, A., & Palechor, M. (3 de Marzo de 2017). Plantas alimenticias: la Achira. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Chicangana, S. (19 de Febrero de 2017). ERIR. (S. Ortega, Entrevistador)
- Chilito, E. (27 de 3 de 2017). Frutales silvestres. (Galán C, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Choquehuanca, D. C. (Dirección). (2010). *Los Andes Secretos Bolivia, Perú, Colombia, Ecuador*. [Película].
- Comuneros, I. E. (2016). *Analisis del PEC Rioblanco*. Rioblanco-Sotara.
- Corbino, G., & Martí, H. (2011). La batata: El redescubrimiento de un Cultivo. *Facultad de Agronomía UBA*, 7.
- CRIC. (2010). *Sistema Educativo Indígena Propio*. Cauca: Programa de educación biligüe e intercultural -PEBI.
- CRIC, & Cabildo indígena, R. (2016). *Primera fase del plan de vida del resguardo indígena Yanacona del resguardo de Rioblanco*. Municipio de Sotara-Cauca.
- CRIC, ..., & Yanacona, R. (2016). *Actualización Primera Fase del Plan de Vida del resguardo Indígena Yanacona de Rioblanco-Sotara*. Rioblanco-Sotara.
- Crossa, M. J. (2014). Chips de papa, la fritura en vacío y beneficios para la salud. *REVISTA DEL LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY*, 1-5.
- De La Cuadra, C. (1992). Germinación, latencia y dormición de las semillas. *Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación*, 24.
- De la Vera, P. (Dirección). (2001). *Los Andes Secretos, Bolivia, Perú, Colombia, Ecuador*. [Película].
- Díaz, J., & Escobar, Y. (2013.). Agrocombustibles y soberanía alimentaria en Colombia . *bdigital, Porta de Revistas Universidad Nacional*.
- Dioum, B. (1968). *Los Esfuerzos de Conservación de la Biodiversidad*. Recuperado el 4 de 09 de 2016, de http://www.inbio.ac.cr/es/biod/estrategia/Paginas/esfuerzos_conservar07.html
- Doménech, R. (2008). POSIBILIDADES TERAPÉUTICAS DE LA PLANTA DEL TABACO EN EL TRATAMIENTO DE LA ADICCIÓN AL CONSUMO DE CIGARRILLOS . *Cultura y droga.*, 11-12.
- Ecuador., N. (5 de Noviembre de 2015). Conexión entre almas, la cosmovisión andina - Killa Raimy. Quito, Peguche, Ecuador.
- Escobar, A. (2010). *Territorios de Diferencia: Lugar, Movimientos, vidas, redes*. Universidad de Carolina del Norte Chapel Hill: Envién.
- Escudero, J. M. (2016). ¿la innovación como transformación curricular? *Alma Mater, Universidad de Antioquia.*, 16-17.
- Estermann, J. (2013.). Ecosofía Andina: un paradigma alternativo de convivencia cósmica y de Vivir Bien. *Dialnet.*, 21.

- Estrella, E. (1988). *El pan de America: etnohistoria de los Alimentos Aborígenes en Ecuador*. Madrid-Centro de Estudios Históricos: Abya Yala.
- Fairlie, T., Morales, M., & Holle, M. (1999). *Raíces y Tubérculos Andinos. Avances de Investigación I*. Lima: Centro Internacional de la Papa (CIP).
- FAO. (s.f.). *Definiciones para los fines del codex alimentarius*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s08.htm>
- Fernández, D. L. (2012). El frío y el Calor en el sistema médico Nahuatl de la Sierra de Texcoco. Una Aproximación. *Revista Española de Antropología Americana.*, 10.
- Franco, A., & Bolaños, J. (2016). *LOA HABITÚS DE LA PAZ. teoría y práctica de la imperfecta*. Eirene.
- Gonzales, P. (23 de septiembre de 2015). del caminante de la medicina a médico tradicional. (S. Ortega, Entrevistador)
- Gonzalez Jacome, A. (2003). *Anales de antropología: ambiente y cultura en la agricultura tradicional de México*. Recuperado el 20 de 10 de 2016, de Universidad Nacional Autónoma de México: http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia/article/viewFile/16738/pdf_153
- Gordillo, G., & Mendez, O. (2013). *Seguridad y Soberanía Alimentaria*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Goyes, I., Torres, A., & Castillo, P. (2013). *Soberanía Alimentaria en los pueblos originarios del departamento de Nariño: resguardos Indígenas de Ipiales, Yaramal y San Juan*. Pasto: Observatorio del derecho a la alimentación en América Latina y el Caribe.
- Gutiérrez, I., García, J., & Trujillo, T. (2012). Los alimentos transgénicos y la salud humana. *MEDICIEGO*, 18.
- Hormiga, C. (12 de Febrero de 2017). ERIR. (C. Galán, Entrevistador)
- Hoyos, M. (11 de Noviembre de 2015). compartir del alimento. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Hoyos, R. (22 de Marzo de 2017). Cultivo de la Quinoa. (C. Galán, Entrevistador)
- Huanacuni, F. (2010). *Buen Vivir/Vivir Bien. Filosofía, Políticas Estrategias y Experiencias Regionales Andinas*. Lima: Coordinadora Andina de Organizaciones Indígenas.
- Hurtado, L. G. (2014). *La Kayamba: los hongos comestibles de la chagra que alimentan la vida de los inga del Caqueta*. Bogotá D.C: Universidad Pedagógica Nacional.
- Ibañez, A., & Aguirre, N. (2013). *Buen Vivir, Vivir Bien: Una Utopía en Proceso de Construcción*. Bogotá D.C: Desde Abajo.
- Jaime, A., & Cabrera, A. (2006). *Semillas de resistencia alimentaria la quinoa y la macca, alimentos andinos del futuro*. Bogotá.: Humanidad Vigente.
- Jiménez, H. (12 de Febrero de 2017). calentamiento global y los cultivos Andinos. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)

- Jimenez, H., & Palechor, E. (2 de Abril de 2017). Formas del crecimiento del frijol segun las variedades del resguardo indígena Yanacona. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Jobino, J. (16 de 3 de 2017). Plantas Alimenticias de Paramo. (G. C, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Junta de Andalucía. (2010). las aves y la agricultura. *CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA Delegación Provincial de Málaga*, , 1-9.
- Juvinao, L. (2014). Sobre soberania y seguridad Alimentaria. En H. P. Zapata, *Soberania Alimentaria y agroecologia* (pág. 174). Medellin: Infoagro Colombia 100.
- Ladino, R. L. (2012). *Saberes campesinos y semillas: Diversidad Relaciones sociales y Educacion en Sutatenza*. Sutatenza-Boyaca: Universidad Pedagógica Nacional.
- Lagunes, A., Rodriguez, c., Rodriguez, D., & Silva, G. (2002). Insecticidas vegetales una nueva y una vieja alternativa para el manejo de plagas. *Manejo Integrado de Plagas y Agroecología (Costa Rica)*, 4-12.
- Lame, M. (2004). Los pensamiento del indio que se educo dentro de las selvas Colombianas. *Universidad del Cauca*.
- Larenas de la F, V., & Accatino, P. (1994). *Produccion y uso de la Batata o Camote (Ipomoea batatas, L.)*. Santiago de Chile: Centro Internacional de la Papa.
- Ley 115, F. 8. (s.f.). Obtenido de http://www.mineducacion.gov.co/1621/articulos-85906_archivo_pdf.pdf
- Magallanes, M. (24 de 10 de 2009). *La agricultura inca*. Obtenido de <http://agroinca.blogspot.com.co/2009/02/la-agricultura-inca.html>
- Mamian, M. (2 de Marzo de 2017). Alimento Yanaconas, los secretos de Guachicono. (C. Galan, Entrevistador)
- Manrique, E., & Martinez, A. (2014). Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia. *Revista Universidad Catolica del Norte.*, 11-14.
- Martinez, R. (2012). El venado cola blanca (*Odocoileus Virginianus*), una alternativa para la diversificación productiva en el Totonacapan, Puebla, México . *diversificación productiva en el Totonacapan, Puebla, México* , 1-4.
- Mejía, K., & Rengifo, E. (1995). *Plantas Medicinales de Uso Popular en la Amazonía Peruana* . Lima: Agencia Española de Cooperación Internacional.
- Mignolo, W. (2006). LA OPCION DESCOLONIAL: EL PACHAKUTI CONCEPTUAL DE NUESTRO TIEMPO. *Universidad Nacional Autonoma de Mexico.*, 10.
- Molina, J. (1987). *La cebada cervecera: calidad, cultivo y nociones*. Andalucía: Hojas Divulgadoras.
- Moreno-Calles, A. G.-L. (2014). *La etnoagroforesteria: el estudio de los ecosistemas agroforestales tradicionales de México*. Recuperado el 19 de 10 de 2016, de

p://asociacionetnobiologica.org.mx/aem/wp-content/uploads/Revista%2012-3/Tema%2001.pdf

- Narváez, C. (22 de 02 de 2017). Metodologías propias. (S. Ortega, Entrevistador)
- Obando, W. (1 de Junio de 2016). Uso medicinal del trigo. (C. Galan, Entrevistador)
- Oeidrus, B. C. (s.f.). *El cultivo del Trigo*.
- Oime, A. (16 de 09 de 2012). *Youtobe*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=Ih5TAe8H5gI>
- Oime, R. (10 de 3 de 2017). Cultivo de la Quinoa. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Ortega, S. (2015). *Medicina tradicional un caminar hacia el fortalecimiento de la educación propia y la resignificación de territorio en el resguardo indígena de Rioblanco Sotará - Cauca*. Popayan, Cauca.
- Palechor Jimenez, M. T. (6 de 3 de 2017). Alimentos Olvidados y de bajo consumo. (C. Galán, Entrevistador)
- Palechor, A. (04 de Abril. de 2017). La chagra Abonos Organicos y maleza. (S. ortega, Entrevistador)
- Palechor, D. (1 de Abril de 2017). Cocina tradicional. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Palechor, E. (28 de Febrero de 2017). la historia del tejido en manos de las mayores. (S. Ortega, Entrevistador)
- Palechor, H. (03 de Abril de 2017). Abonos organicos, La siembra y la cosecha. (S. Ortega, Entrevistador)
- palechor, M. (12 de Agosto de 2015). (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Palechor, M. (17 de Junio de 2016). La escuela, mi chagra. (S. Ortega, Entrevistador)
- Palechor, M. (1 de Febrero de 2017). alimentos silvestres. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Paz, D. (27 de Marzo de 2017.). Las dimensiones de la tulpa. (S. Ortega, Entrevistador)
- Peralta E., V. E. (2007). *Mejor alimentación, mejor nutrición, preparando recetas con Leguminosas*. Quito-Ecuador: Miscelanea.
- Piamba, & Edelmira. (21 de Julio de 2015). Custodio de semillas-Rioblanco Cauca. (S. Ortega, Entrevistador)
- Piamba, C. (19 de Febrero de 2017). ERIR. (C. Galan, Entrevistador)
- Piamba, J. (22 de Junio de 2016). tuberculos andinos. (C. Galan, Entrevistador)
- Piamba, R. (2 de Junio de 2016). Plantas Medicinales: Una forma de Alimentarse. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Piamba, S. (23 de Febrero de 2017). Plantas medicinales del Macizo. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)

- Pino, A., & Díaz, J. (2005). Cosecha, Post-cosecha y comercialización de los cultivos. *Ministerio de la economía popular.*, 5-11.
- Piñacue, J. (2014). Pensamiento indígena tensiones y academia. *Universidad del Cauca, Colombia*, 32.
- Primack, R., Rozzi, R., Feinsinger, D. R., & M. F. (2001). *Fundamentos de conservación Biológica. Perspectivas Latinoamericanas*. Mexico: Fondo de Cultura Económica.
- Quijano, N. (2016). *IMPACTO DE LAS FUMIGACIONES AÉREAS CON GLIFOSATO EN LAS FORMAS DE CONOCER Y EDUCAR-SE EN EL TERRITORIO DEL PUEBLO INGA, BAJA BOTA CAUCANA, COLOMBIA*. Bogotá D.C: Universidad Pedagógica Nacional.
- Radio, N. (16 de 2 de 2017). *Alimentación Indígena/ Colombia Originaria*. Obtenido de <https://www.radionacional.co/noticia/la-alimentacion-de-los-pueblos-indigenas>
- Rico, E. (18 de 02 de 2016). Beneficios de los árboles. (C. Galán, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Salamanca, D. (2011). Morfología Vegetal. *Universidad Nacional de la Plata.*, 12-15.
- Salazar, N. (2010). *Compartiendo experiencias pedagógicas*. Popayán- Cauca.
- Santa, J. (2015). Yachay Muyumanta. Bogotá D.C.
- semillas Libres, R. (2015). *Las semillas patrimonio de los pueblos, en manos de los agricultores. Acciones sociales para enfrentar el colonialismo corporativo de las semillas en Colombia*. Bogotá D.C.
- Sito, L. (2016). Liderazgo educativo: tejiendo enlaces para la paz. *Alma Mater; Universidad de Antioquia.*, 18.
- Sousa Santos, B. (2011). *Introducción: Las epistemologías del Sur*. Recuperado el 15 de 9 de 2016, de http://www.boaventuradesousasantos.pt/media/INTRODUCCION_BSS.pdf
- Suquilanda, M. (s.f.). *Producción Orgánica de Cultivos Andinos*. FAO.
- Tapia, M., & Fries, A. (2007). *Guía de Campo de los Cultivos Andinos*. Roma- Lima: FAO-ANPE.
- Toledo, V., & Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria Biocultural*. Barcelona: Icaria.
- Torres, A. (2002). *Cultivo in vitro de ruda (ruta graveolens L.), toronjil (melissa officinalis L.) y cedron (Aloysia tryphilla (L. Her.) Britton)*. Valdivia: Universidad Austral de Chile.
- Torres, A. (28 de 11 de 2012). *Influencia de la Luna en la Agricultura*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3078/1/mag136.pdf>
- Torres, A. (2012). Influencia de la luna en la agricultura. *Universidad de Cuenca, facultad de ciencias agropecuarias.*, 10-12.
- Trouillot, M.-R. (2011). transformaciones globales, la antropología y el mundo moderno (traducción de Cristóbal Gnecco). *Universidad del Cauca*.

- Ulloa, J., Ulloa, P., Ramirez, J., & Ulloa, B. (2011). El frijol (*Phaseolus vulgaris*): su importancia nutricional y como fuente de fitoquímicos. *Revista Fuente* N° 3, 4.
- Valdivieso, M. (2009). Produccion Organica de cultivos andinos. *UNOCANC*, 8-9.
- Vallejo, Y. P. (2011). *La transdisciplinariedad, una apuesta biologica y politica para conservar las semillas y resaltar la identidad Campesina*. Sutatenza-Boyaca: Universidad Pedagogica Nacional.
- Vasco, L. G. (2002). *Entre selva y Paramo, viviendo y Pensando la lucha India*. Bogotá D.C: Departamento de Antropología, Universidad Nacional de Colombia.
- Vasques, A. (30 de Enero de 2012). *Raices de mi tierra*. Obtenido de Ritual indigena: <https://raicesdemitierra.wordpress.com/2012/01/30/pagamento-significado-y-caracteristicas/>
- Vásquez, C. A., Matapí, U., I., M., Pérez, M., C., G., R., R., & Martínez, G. y. (2013). *Plantas y territorio en los sistemas tradicionales de salud en Colombia. Contribuciones de la biodiversidad al bienestar humano y la autonomia*. Bogotá D.C: Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt .
- Villacrés, E. (1996). *La cebada un cereal nutritivo: 50 recetas para preparar*. Quito: Miscelanea.
- Yangana, H. (12 de Junio de 2015). compartir del alimento. (C. Galan, & S. Ortega, Entrevistadores)
- Yangana, V. (28 de Junio de 2016). tuberculos. (C. Galan, Entrevistador)
- Zambrano, C. C. (2010). *Geografía humana de Colombia, Región Andina Central (Tomo IV, volumen I)*. Recuperado el 5 de 10 de 2016, de Los Yanaconas: <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/geohum4/yana1.htm>